

Š A N T Á N



Trendy a tipy
Rozhovory

Fashionstory

Tipy na akce

Povídka

Reportáž

Obří lev oslnil
návštěvníky Šantovka
Family Day!

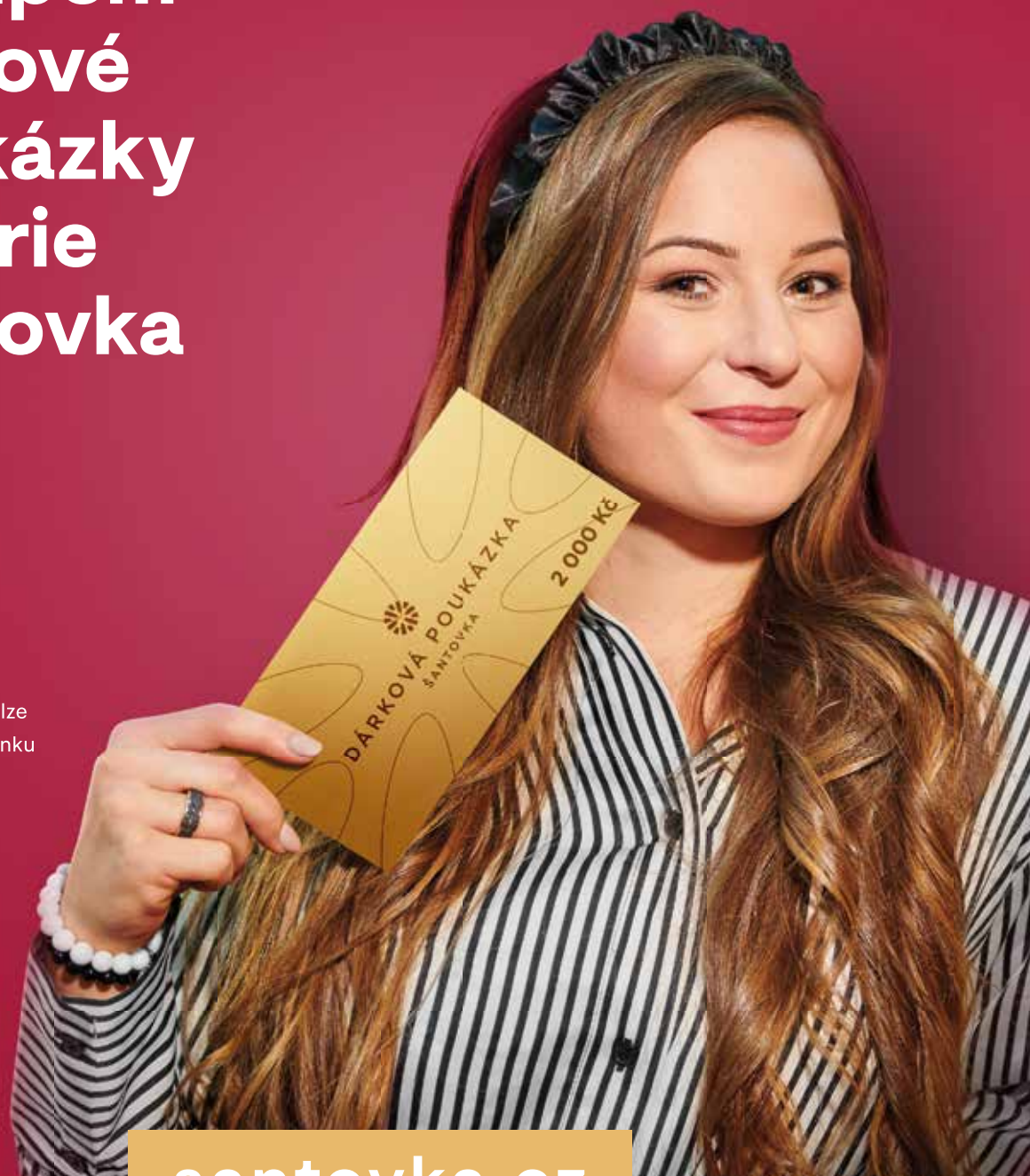
PODZIM/ZIMA 2024

MAGAZÍN GALERIE ŠANTOVKA PRO VOLNÉ CHVÍLE



Udělejte radost svým blízkým nákupem dárkové poukázky Galerie Šantovka

Dárkové poukázky lze
zakoupit na infostánku
v přízemí galerie
u hlavního vchodu.



santovka.cz



ROK ZMĚN I OČEKÁVÁNÍ

Letošní rok se chýlí ke konci a pro mnohé z nás nastává čas bilancování, hodnocení a možná zase i znovu plánování. Není tomu jinak ani u nás v Galerii Šantovka! Pro nás všechny, kdo vytváříme z tohoto místa nejen obchodní centrum, ale především místo setkávání se, zábavy, kvalitní gastronomie a těch nejlepších nákupních zážitků, to byl rok plný změn. Jednou z hlavních byla rekonstrukce jídelní zóny, která se díky špičkovému týmu architektů, designérů i samotných realizátorů stala místem, kde vás čekají téměř všechny chutě světa, a to navíc v příjemném a rozmanitém prostředí.

Těší nás, že odezvy návštěvníků i nájemců jsou na modernizaci Galerie Šantovka pozitivní, a věříme, že se u nás cítíte téměř jako doma... A k tomu všemu vám přinášíme i magazín Šantán, s nímž se pohodlně usadíte do křesla, uvařte si třeba šálek dobré kávy či čaje a začtete se.

Myslíme si, že obsah je dostatečně pestrý a každý si v něm něco svého najde. O zajímavé rozhovory a příběhy zde není nouze. Do světa rockové hudby i vlastního podnikání vás vezme jedinečný olomoucký podnikatel a rocker Dušan Neumann. Se šermířem Jakubem Jurkou si připomenete české úspěchy na letní olympiádě v Paříži nebo proniknete do tajů řemeslné výroby pečiva s majitelem chlebakárny Martinem Johnem. Zdravý životní styl posílíte díky radám, jak zdravě spát nebo se otužovat.

A Vánoce, tak ty nám v Šantánu také nechybí. Umíte si je třeba představit bez čokolády nebo trendy vánočních dekorací? Já rozhodně ne. Proto si s radostí přečtu, kam zajít pro kvalitní čokoládu v Olomouckém kraji, nebo ocením i náměty na vánoční stolování.

Závěrem mi nezbyvá než vám všem s příchodem zimních měsíců a svátečního času s radostí popřát krásné Vánoce plné pohody a lásky. Užijte si tenhle čas na sklonku roku, jak je vám nejvíc milé. Ať máte pod stromečkem přesně to, co si přejete, a ať vás nový rok 2025 přivítá s otevřenou náručí a přinese vám mnoho zážitků, úspěchů, zdraví a štěstí.

Michaela Mitáčková



Šantán

Magazín Galerie Šantovka pro Olomouc a široké okolí.

Vydává

Galerie Šantovka, a. s.
tř. Kosmonautů 1221/2a
779 00 Olomouc
info@galeriesantovka.cz

Redakce

Michal Folta, Michaela Mitáčková, Kateřina Zemánková,
Barbora Šindelková, Petr Hlávka, Martin Novotný

Grafika

Martin Vyroubal

Fotografie

Autoři fotografií jsou uvedeni u jednotlivých článků nebo jsou snímky z archivu Galerie Šantovka, nájemních jednotek a prezentovaných společností.

Náklad

10 000 kusů. Neprodejné.

Vydáno

listopad 2024

Evidenční číslo

E 21389



6 OLOMOUCKO ŽIJE

Bratři Ebenové, vánoční koncert Davida Kollera a slavná Tarja Turunen!

8 ROZHOVOR

Yoga Point Olomouc: krásné místo klidu, kam se vracíte jako domů

12 FASHIONSTORY

Dress code: smart casual

18 ROZHOVOR

Martin John: Proces živého kvasu je alfou a omegou všeho

22 DOMOV

Po stopách slavných olomouckých kaváren minulosti

24 FASHIONSTORY

Stylově do školy nebo za kamarády

30 OSOBNOST

Dušan Neumann: Málem jsem skončil v Libyi na buldozeru

34 ŽIVOTNÍ STYL

Otužovací sezona je tu! Vyzkoušíte?

38 FASHIONSTORY

Aktivní životní styl i v chladném počasí

44 REPORTÁŽ

Obří lev, roboti i umělci okouzlili děti a dospělé při Šantovka Family Day

48 ROZHOVOR

Sbormistryně Campanelly: Za zlatými medailemi je velká spousta práce!



52 GASTRONOMIE

Objevte sladké umění regionálních čokoládoven a pralinkáren

55 ZÁBAVA

Tip na vánoční dárek: věnujte vstupenku na festival Holešovská Regata

56 ZDRAVÍ

Zdravý spánek je zárukou kvalitního života

58 BUSINESS

Galerie Šantovka má moderní jídelní zónu

62 RECEPTY

Lahodné, zdravé i exotické recepty Romana Staši

64 TRENDY

Minimalisté o Vánocích ocení trendy v přírodních odstínech

68 POVÍDKA

Velká družba a kahan od Volhy aneb jak se proletářky všech zemí spojily

70 OSOBNOST

Bronzový Jakub Jurka: Gentlemanství z šermu se přenáší i do života

74 SPOLEČNOST

Helena Morávková: Dává nám smysl pomáhat těm, které poznáme osobně!

78 TRENDY

Řešíte, který účes vám sedne? Svěřte se profesionálovi

82 TIPY NA DÁRKY

Tipy na nejlepší vánoční dárky

86 ŠANTOVKA PRO VÁS

Seznam obchodních jednotek a služeb v Galerii Šantovka



Bratři Ebenové vystoupí v Metropolu

21. listopadu 2024



Olomoučany čeká skvělý hudební zážitek. V kině Metropol vystoupí 21. listopadu populární trio Bratři Ebenové. Kapelu tvoří sourozenci Marek, Kryštof a David. Doprovázejí je přední čeští hudebníci Pavel Skála, Jaromír Honzák a Jiří Zelenka. Na české hudební scéně jsou svým přístupem zcela ojedinělí. Synové skladatele Petra Ebena dostali klasické hudební vzdělání, zároveň však vstřebávali vlivy moderní folkové, jazzové a rockové muziky. Díky schopností čerpat z těchto zdrojů a umění používat neobvyklé hudební nástroje vznikl netradiční, na české scéně nenapodobitelný „ebenovský zvuk“. Rozhodně se máme na co těšit!

Vyberte si design přímo pro vás

23. a 24. listopadu 2024

Dizajntrh Olomouc do Konviktu v Univerzitní ulici každoročně láká všechny generace lidí, které nenechává zdařilý originální design chladnými. Tvůrci slibují designové produkty, pomalou módu a prodejní přehlídku českých a slovenských tvůrců včetně toho nejlepšího z Hané. Výhody zavedené akce jsou zřejmé – jde o přehlídku opravdu originální autorské

módy, šperků, hraček a dalších produktů. Odehrává se ve velmi přátelské atmosféře mezi tvůrci a návštěvníky a navíc má vždy i atraktivní doprovodný program.



Benefiční večer Nadace Heleny Morávkové

11. prosince 2024



Benefiční večer Nadace Heleny Morávkové je pravidelná událost organizovaná už od roku 2019, při níž chce nadace v předvánočním čase poděkovat všem příznivcům a dárcům za jejich podporu a ochotu pomáhat. S mottem „Vánoční kouzlo – Darujte naději, tvořte zázraky“ bude večer zahrnovat i charitativní tombolu a spuštění elektronické dražby zážitků.

Výtěžek ze zakoupení vstupenek věnuje nadace každý rok na konkrétní účel. Vloni to bylo na pořízení elektrického vozičku paní Soně

Bilkové z Moravičan. Letos nadace podpoří ty, které zasáhly povodně.

Návštěvníci se mohou v atriu Envelopa Office Center těšit na vystoupení netradičního energického Sound Up Bandu nebo mikromagii nejvyššího kouzelníka v Česku přímo mezi hosty. Program večera doplní i přehlídka luxusních večerních šatů Ateliéru Moravec a skvělý catering od Romana Pauluse. Celým večerem bude provázet herec a moderátor Miroslav Šimůnek.



Zpříjemněte si čekání na Ježíška koncertem Davida Kollera

13. prosince 2024



Osobnost naší rockové scény David Koller vyrazí už brzy na svoje první vánoční turné! V pátek 13. prosince má jeho spanilá jízda zastávku v olomouckém S-klubu. Fanoušci, kteří si mohou návštěvou Kollerova koncertu zpříjemnit adventní čas, dostanou dvouhodinový set plný největších hitů i novinek z alba LP XXIII.

14. prosince 2024

Letošní vánoční koncert Tarji Turunen nabídne nové zpracování!

Koncerty legendární finské zpěvačky jsou v Olomouci již tradicí. Letos vystoupí v sobotu 14. prosince a fanoušky čeká zbrusu nové pojetí show s názvem „Dark Christmas“. Zpěvačku bude doprovázet zlínská Filharmonie Bohuslava Martinů. Čeká vás opět trochu strašidelný, ale přesto nádherný zimní hudební zážitek! Také letos proběhne v Galerii Šantovka setkání Tarji s fanoušky. Na programu bude autogramiáda a setkání u největšího novodobého mechanického „Vánočního betlému Rudolfa Jana“, kde Tarja umístí další figurku významné osobnosti spjaté s Olomoucí.



Wishbone Ash zamiří začátkem roku do Bounty

22. ledna 2025



Britská rocková skupina, která dosáhla největších úspěchů v polovině 70. let, navštíví 22. ledna 2025 olomoucký klub Bounty Rock Cafe. Wishbone Ash se do dějin zapsali jedinečnou a originální hrou dvou sólových kytar. Kytaristé Powell a Turner patří mezi světové legendy svého řemesla. Skupina se zformovala v roce 1969 a pokračovala s velkými úspěchy až do roku 1980. Od roku 1995 pokračují s většími či menšími úspěchy u kritiky i obecnstva. Do Bounty přijedou v sestavě Andy Powell (zpěv, kytara), Mark Abrahams (kytara), Bob Skeat (baskytara) a Mike Truscott (bicí).

Yoga Point Olomouc:

krásné místo klidu,
kam se vracíte
jako domů

Zastavit se, zklidnit a udělat si mezi všemi povinnostmi čas. Čas pro svou mysl i tělo. Tuhle pauzu vyhledává v dnešní uspěchané době stále více lidí. Stovky z nich chodí do studia jógy v ulici U Reálky. Yoga Point Olomouc je totiž velmi vlnným místem, kam se většina klientů vrací ráda. Místem, kde se člověk cítí dobře.

Za dnešní podobou studia stojí dvě mladé ženy. Nikol (Niki) Plačková a Klára Konečná, známá jako Kali. První z nich tomuto místu dala spoustu péče, základní směr a mimořádnou energii, druhá, která studio převzala, ho dál jedinečným způsobem a stylem rozvíjí.

Foto Barbora Gajová
Text Michal Foltá



”

Začneme v bodě, kdy sem přišla Nikol, aby z trochu skomírajícího podniku vytvořila skutečně dobrou adresu. Můžete to prosím stručně připomenout?

Niki: V roce 2019 jsem se zde ocitla úplnou náhodou, můj tehdejší přítel v blízké tělocvičně hrál florbalové utkání a já mu řekla, že si mezitím zajdu sem na jógu. Svítíl tu nápis Hot City Yoga. U vchodu byla cedule, že hledají lektorku, což mě zaujalo. Měla jsem zkušenosti, v mém rodném Hlučíně jsem provozovala řadu let fitness centrum. Moc pozitivně na mě zapůsobilo tohle místo i konkrétní prostory. Domluvila jsem se tedy na spolupráci a začala tady pracovat. Je ale pravda, že jsem měla hned určité představy, jak bych studio proměnila, ono tehdy tak trochu skomíralo. Vedl ho muzikant, který na něj prostě neměl tolik času. Řekla jsem mu, že kdyby to náhodou prodával, ať se mi ozve. A uběhly tři měsíce a skutečně se ozval! První cenová nabídka byla ovšem moc vysoká a já ji musela odmítnout. Nicméně když jsem nějakou dobu vydržela, nakonec jsme našli společnou řeč a já jsem se v roce 2020 stala majitelkou.

A v té chvíli už jste měla jasnou představu, kam chcete zdejší studio posunout?

Niki: Ano, to jsem si v duchu říkala už od začátku, že je to nevyužitý potenciál. Tehdy se tady nabízela opravdu jen hot yoga, já jsem z toho chtěla udělat plnohodnotné studio se všemi

typy jógy. Přejmenovala jsem to na Hot Yoga by Niki a začala měnit studio dle svých představ. Za krátkou dobu jsem získala dobré vztahy s řadou klientek, které začínaly být spokojenější než dříve. Ovšem tři měsíce poté přišel covid.

Což muselo pro studio tohoto typu být vražedné období...

Niki: Ano, to bylo! Dělal jsem, co se dalo, online kurzy, cvičení na dálku, pak když se některé restrikce uvolnily, jsme cvičili s rouškami a rozestupy, u vstupu si každý musel dělat test na covid... Bylo to hrozně těžké, nevěděla jsem, jestli to přežijeme. Jenže jsem do toho investovala jak svou energii, tak své peníze, a tak jsem bojovala. Musím říct, že i díky pozitivním vztahům, které jsem navázala v předchozích měsících, jsem už měla vytvořený základ věrné klientely, která mi pak opravdu výrazně pomáhala přežít tu těžkou dobu.

Když covid skončil, mohla jste tedy konečně vybudovat studio svých snů?

Niki: V tu chvíli už to splňovalo mé původní představy o tom, jak by studio mělo vypadat a fungovat. Začali jsme nabízet široké spektrum kurzů, vymysleli jsme workshopy, individuální nabídky a další, začali se vracet klienti, kteří dříve na studio zanevřeli, oslovili jsme také spoustu nových zákazníků, kteří k nám pak chodili pravidelně. Studio se změnilo vizuálně, ale hlavně komplexností nabídky.

Překvapilo mě, že jste na počátku šla kolem a řekla si: zajdu si na jógu. To takhle funguje? Člověk nemusí lektory znát a předem se objednat?

Niki: Ano, tak to je, já jako klientka jsem to tak taky dělávala. Samozřejmě pokud si chcete vybrat z portfolia kurzů s různými styly jógy, je lepší si projít nabídku předem a objednat se na to, co chcete. Ale klidně může nový klient zavolat, případně přijít sem na recepci a poradit se s námi.

Vášim hlavním cílem bylo z Hot City Yoga udělat komplexní jógové studio. Co to obnáší?

Niki: Začnu tím, jak jsem to měla já. Odmalička jsem milovala pohyb a bylo zřejmé, že musím někdy taky zpomalit. Proto jsem si našla jógu. A z této zkušenosti jsem se dostala k myšlence vytvoření místa, kde by úplně kdokoliv, kdo



potřebuje zklidnění, kdo je vyčerpán, má stresové období nebo třeba potřebuje rekonvalescenci po úrazech, stejně tak jako někdo, kdo už jógu zná a žije jí, aby si tu každý z nich našel to svoje. Pojaly jsme to s kolegyněmi tak, že i když někdo o józe neví vůbec nic, může u nás začít. Zjistí, že jóga není zdaleka jen otázkou těla, ale i mysli. Chtěla jsem, aby tady lidé díky našim lekcím získávali duševní pohodu.

Takže člověk, který k vám jde, nemusí mít zkušenosti?

Niki: Kdepak, nemusí. Může, pak si samozřejmě vybere i takový kurz, který tomu odpovídá, ale podstatné je, že to není podmínkou, nemusí mít zkušenosti žádné. Po nikom nechceme, aby uměl stát na hlavě a dělal stojky. To je často taková mylná představa, která řadu lidí odradí ještě dřív, než si to vyzkouší.

Kali: Nebo si mnozí myslí, že je nezbytné, aby si uměli dosáhnout na prsty na nohách, a že pokud to nedokáží, nemají u nás co dělat. To je nesmysl. Tady se lidé naučí uvolnit, najdou klid a zjistí, že se mohou věnovat józe, i když je to předtím celý život mýjelo.

Takže kdybych k vám přišel třeba já, nesmály byste se mi, že se pořádně neohnu, natož abych dělal stojku?

Niki i Kali: Vůbec! To jsou jen takové klamné představy, které lidi zbytečně odrážejí.

Niki: A jako muž byste tu byl vítán! My bychom rády oslovily více mužů, zatím mezi klienty převažují ženy, což je škoda, jóga je stejně vhodná i pro muže.

Kali: Jistě, navíc kdysi dávno v Indii, odkud jóga pochází, byla určena výhradně mužům, ženy ji cvičit nemohly...

Co tedy nabídnete člověku, který k vám přijde poprvé?

Niki: Představíme naši širokou nabídku. Každý si tady může najít to svoje. Vyjdeme z toho, co člověk potřebuje a chce. V první řadě nabízíme komplexní jógu. Když někomu nejde vyloženě o jógu, ale hlavně o protažení těla, může u nás zkusit klasické lekce pilates. Když si chce muž

pořádně máknout a protáhnout tělo, můžete přijít na posilování v teple, tedy hot core. Kdo jógu už praktikuje, nabídneme mu pokročilé lekce, v nichž se může dostat dál. Pro ty, kteří si chtějí opravdu odpočinout, tady máme například mantrování, což je zpěv, který má relaxační účinky.

Kali: Pro lidi, kteří se toho ze začátku bojí, nabízíme lekce pro úplné začátečníky. Objevují se tu lidé po úrazech a operacích, kteří potřebují rehabilitovat a v těchto lekcích zjistí, že to vážně není o nějakých fyzických výkonech... Noví klienti postupně objevují, co všechno jóga nabízí a co mohou sami dokázat. K tomu musím ještě dodat, že jóga není jen o cvičení, je to primárně filozofie, což pořád hodně lidí neví. Jsem si jistá, že se u nás lidé vždy mohou naučit něco, co si pak odnesou i do svého života.

A jsou u vás i takové ty ryze dechové lekce?

Kali: Samozřejmě. Ted' zrovna jsme do nabídky zařadili novou lekci, která je zaměřena jen na



dechové techniky a meditaci. Při té se pouze sedí nebo leží, dýchá a medituje. Můžete klidně i usnout...

Jak si vybrat ideálního lektora?

Niki: Každý lektor má svůj styl. Některým lidem je to více méně jedno, důležité jsou pro ně spíš termíny, které jim vyhovují. Jiní si ale po pár zkouškách sami vyberou, u koho je mu nejlépe, řeknou si, tady mi to sedlo, s tímto lektorem či lektorkou chci své lekce absolvovat. Věřím tomu, že lidé vycítí a poznají, který lektor je opravdu dobrý.

Kali: V našem studiu máme asi patnáct lektorek a každá má úplně jinou klientelu. Já mnohé klienty ostatních lektorek ani vůbec neznám. Z toho je zřejmé, že si každý člověk najde styl, který mu vyhovuje. Obecně platí, že se v různých studiích také různě chovají mimo lekce samotné. U nás poskytujeme zákazníkům servis od začátku do konce, včetně toho, že jim připravíme podložky... Výsledky bývají také různé, právě podle kvality lektorů.



A co vlastně lektora dělá lektorem? Musí mít základní znalosti lidské anatomie?

Niki: Absolvuji certifikované kurzy. Třeba Kali k nám přišla krátce poté, kdy takový certifikovaný kurz absolvovala, a chtěla začít učit. Cítila jsem, že je dobrá a bude perfektní součástí kolektivu. Na tom jsme si tady vždycky zakládali, že naši lektori jsou kvalitní a zodpovědní, a i při tom, že má každý svá specifika, tvoříme dohromady výborný tým. Dobrý výběr lektorů je podle mě nutný, protože tady pracujete s těly i dušemi lidí. Nesmí se to nějak odbyvat.

Kali: Součástí kurzů pro budoucí lektory jsou i základy lidské anatomie i psychologie, musíme vědět, jak lidské tělo i mysl fungují, protože, jak říká Niki, pracujeme tady opravdu s lidmi a musíme vědět, jak na to.

Říkáte, že jóga je vhodná pro všechny. Jak to u vás máte s věkovými kategoriemi?

Kali: Chodí k nám klienti od nějakých patnácti let až po seniory.

Niki: Moje nejstarší klientka na lekci měla 76 let. Zvládala všechno úplně bez problémů.

Kali: Na víkendovém kurzu jsem také měla klientku přes sedmdesát let, která dělala stojky a dokázala toho víc než my ostatní, mnohem mladší... Věk je jen číslo.

Niki, vy odcházíte do zahraničí. Vaši klienti z Olomouce o vás tedy přijdou?

Niki: Rozhodla jsem se po dlouhém rozmyšlení jít se současným partnerem do Rakouska. Bylo to těžké rozhodování, velmi těžké, protože toto studio bylo jako mé miminko, vyplnila jsem ho od těžkých začátků do této fáze. Věděla jsem, že abych ho mohla někomu předat, musí to být perfektní člověk, a toho nenajdete jen tak. Když na konci roku 2021 přišla Kali, byla první, u koho jsem viděla obrovský potenciál a současně jsme si sedly lidsky. No a letos jsem si v kontextu změn v mém osobním životě řekla, že studio je

už tak stabilní, že ho mohu předat dál. Původně jsem si chtěla studio nechat a hledala jsem jen asistentku, která by mě zastupovala při mé nepřítomnosti. Jenže jsem žádnou nenašla. A tak jsem se rozhodla oslovit Kali... Od 1. září je novou majitelkou. Mě klienti mohou stále potkávat, nějaké lekce jsem si v Olomouci nechala.

Kali, vy jste podnik také nějak změnila?

Kali: Změnila jsem název, to ostatně bylo jen dotažením toho, co chtěla už Niki. Nový název Yoga Point mnohem lépe vystihuje, o čem tady jde, než původní Hot Yoga. Chtěla jsem, aby to byl bod, kde se scházejí lidé, kteří mají rádi jógu. Udělala jsem i částečné změny v interiéru. Cílem bylo ještě více to posunout v tom směru, aby se zde lidé cítili jako doma. Máme tady teď například zázemí k posezení, kde si můžete vzít knížku a dát čaj. I v tomto směru ale především navazuju na předchozí práci Niki. Tým je ale stejný, skoro stejný je i rozvrh lekcí, ve většině věcí prostě navazuju na Niki.

Niki: Kali dotáhla všechno, co jsem já měla v plánu a nestihla. V tomhle je skvělá!

Jak byste pozvaly nové klienty?

Kali: Každý by si jógu měl někdy zkusit. Nenechte se mýlit představou, že jóga je jen cvičení. Jakmile to zkusíte a najdete si svého ideálního lektora, poznáte výrazné zlepšení, budete spokojení a budete se vracet. Mně osobně jóga kdysi moc pomohla i v psychické rovině, a taky proto jsem se rozhodla, že bych chtěla učit a předávat dál to, co jsem dostala.

Niki: Lidé jsou přehlcení, uhněti a u nás mají možnost najít pevný bod klidu a pohody, bez stresu a bláznění, kam se budou rádi vracet. Přijďte to zkusit. ■



Trenčkot, Lindex, 3 199 Kč

Halenka, Lindex, 999 Kč

Džíny, Lindex, 1 699 Kč

Boty, Baťa, 999 Kč

smart casual

Produkce Galerie Šantovka

Vizážista Dermacol, Galerie Šantovka

Styling Viktorie Veselá, Kateřina Zemánková

Fotografie HDR Stash

Modelka a model Tereza a Marek

Oblečení Baťa, Galerie Šantovka; Feratt, Galerie Šantovka; Humanic, Galerie Šantovka; Lindex, Galerie Šantovka

Lokace Smetanovy sady, Olomouc

Š A N T Á N



Kabát, Feratt, 8 990 Kč

Modrý svetr, Feratt, 1 790 Kč

Košile, Feratt, 1 790 Kč

Džíny, Feratt, 2 590 Kč

Kotníkové boty, Humanic, 2 499 Kč





Trenčkot, Lindex, 3 199 Kč
Halenka, Lindex, 999 Kč
Džíny, Lindex, 1 699 Kč

Modrý svetr, Feratt, 1 790 Kč
Košile, Feratt, 1 790 Kč
Džíny, Feratt, 2 590 Kč

Merino svetr, Blažek, 3 990 Kč
Džínové kalhoty, Blažek, 3 990 Kč
Kožená obuv z jelenice, Blažek, 4 990 Kč

Modelka a model Tereza a Marek

Oblečení Baťa, Galerie Šantovka; Feratt, Galerie Šantovka; Humanic, Galerie Šantovka; Lindex, Galerie Šantovka

Lokace Smetanovy sady, Olomouc

Š A N T Á N



Rolákové tričko, GAS, 1 490 Kč

Kalhoty, GAS, 3 250 Kč

Bunda, GAS, 3 750 Kč

Kotníkové boty, Baťa, 2 399 Kč

A male baker, Martin John, is shown in a close-up, smiling as he works in a bakery. He is wearing a white cap with the 'IREKS' logo, a white apron over a green and blue plaid shirt, and a white hairnet. He is leaning over a wooden table where several round loaves of bread are visible. The background shows a yellow tiled wall and a metal strainer hanging from a rack.

Martin John: Proces živého kvasu je alfa a omegou všeho

Kdysi býval úspěšným sportovcem, v triatlonu dokonce reprezentoval na mistrovství Evropy Českou republiku. Neméně úspěšný byl také ve vytrvalostních závodech na horském kole. Dnes ale sportovní trikot vyměnil za bílý pekařský plášť a svými ručně vyráběnými chleby učarovává každému milovníkovi kvalitního pečiva. Pekařina je jeho vášeň, které obětuje veškerý svůj volný čas. Jeho farmářský a selský kvasový pecen získali ocenění regionální potravina v roce 2020 a 2023. O receptuře jeho chlebů i o náročnosti provozu malé řemeslné pekárny v Hranicích se s námi podělil v rozhovoru.

Foto Viktorie Veselá
Text Petr Hlávka

Chleběárna Hranice



Jak podle vás vypadá dobrý chleba?

V první řadě musí mít chuť kvasu, tu pravou chlebovost. Mnohé supermarketové pekárny z živého kvasu své chleby nedělají a mladší generace tak ztratila povědomí o tom, jak má ve skutečnosti chutnat. Já za dobrý chléb rozhodně nepovažuji takové ty polotovary, rozmražené rozpeky apod. Doba je dnes samozřejmě velmi urychlená a druhů chleba je celá řada. Můj děda kdysi vyráběl jen dva druhy a všichni byli spokojeni. My máme asi dvacet a lidi si vybírají (smích). Hlavní je ale ten kvas, který činí pecen takový lehce nakyslý. Tak to máme rádi my i naši zákazníci. Ale je to individuální, třeba mému tatkoví, který žije v Brně, přijde chuťově až moc výrazný. Dělá v IT, chleba si kupuje v marketu, nemá k tomu vztah (smích).

Řekněte mi, prosím, víc o vaší receptuře

Děda mi předal pekárnu, kde se pečivo dělalo tradičně pomocí třístupňového vedení žitného kvasu. My jsme se ale během covidu v provozu téměř zastavili a měli jsme čas přemýšlet o nové receptuře, protože jsme viděli, že trend u nás i ve světě jde jiným směrem. Začali jsme tedy chleby zpracovávat z pšeničného kvasu a přišli na trh s naším farmářským pecnem, který byl 100% pšeničný kvasový chleba. To samozřejmě šlo proti zasetému stereotypu, že žitný chléb je zdravější a podobně. My se ale právě onou fermentací chlebové mouky přibližujeme stejným nutričním hodnotám, jako má žitná varianta. Proces živého kvasu je alfou a omegou všeho. Stabilizovaný kvas je v dnešní době náhražkou k vedení kvasů a který samozřejmě pekárnám

šetří čas a prostor, ale chybí mu kvasinky a to dobré, co člověk díky živému kvasu do těla a střev dostane. Výsledkem naší práce je, že máme krásně nafoukaný, pórovitý chleba s křupavou kůrkou. Tu recepturu jsme samozřejmě nevymysleli, ale přesto je náš chleba jedinečný. Každá pekárna má své specifikum, ať už jde o venkovní, či vnitřní podmínky, teplotu v pekárně, vodu a mnoho dalšího. Každý poctivý výrobce vytváří svůj jedinečný chléb.

Je práce s kvasem náročná?

Velmi. Je to o trpělivosti. „Třístupňové vedení kvasu probíhá u nás na pekárně 24/7, kdy ráno se postupně kvas odhazuje a chystá se na večerní směnu. Musí se čekat, až vyzraje, a pak s ním jdeme dál pracovat. Ten proces je opravdu náročný a cena chleba se proto pak pohybuje kolem 90 korun. Na druhou stranu, cenu takto držíme 4 roky. Ta práce se rozhodně odráží na kvalitě. Když si naše pecny dobře uskladníte, tak vydrží týden a vůbec nezplesniví.

Kdo je váš zákazník?

Mysleli jsme si, že děláme pro mladé, ale na trzích za námi začali chodit i důchodci. Náš chleba má velké póry a jak říká moje babička: „tam se vejde máslo“ (smích). Mysleli jsme si proto, že starší generace většinou chce ten hutný. O to víc nás těší, že jsme se mylili a že náš chleba chutná všem.

Co si dáváte na chleba nejradši?

Ráno určitě s vajíčky na jakýkoliv způsob, ke svačině se šunkou a máslem. Když je chleba starší, opečeme si jej na pánvi s trochou másla na takovou jemnou topinku a pomažeme paštikou. Nejlépe to ale teď řekl můj kamarád, když si cestou domů pořád z bochníku utrhal, až snědl celou půlku. Nejlepší je prostě teplý přímo z pece a pak je vlastně i jedno, s čím je (smích).

Pojďme k vašim začátkům, jak jste se k tomu dostal?

Paličatostí. Když jsem to přebíral, byl jsem mladý, deset let jsem bydlel v Brně, kde jsem chytil všechna moudra světa (smích). Naivně jsem si tehdy myslel, že děda se má vlastně velmi dobře, když vlastní svou pekárnu. Já chtěl vždycky podnikat a v tom jeho byznysu pokračovat.



Ale ten pekařský trh se za tu dobu změnil. Vzrostla konkurence, původně dělal deset tisíc chlebů a pak už jen tisíc. Navíc práce s lidmi je velice těžká. Děda to proto chtěl prodat nebo zavřít. Celá rodina mě upozorňovala, ale já si tvrdohlavě stál na svém.

Měli pravdu?

Měli (smích), moje původní představa, že budu v kanceláři, dohlížet na výrobu a rozjíždět marketing, vzala od začátku za své. Do kanceláře jsem se dodnes nedostal (smích).

Jakto?

Musel jsem nahrazovat chybějící lidi ve výrobě. Když jsem to převzal, bylo tam zhruba šedesát lidí a komunikace byla někdy velmi náročná. Stále někdo psal, že nemůže z různých důvodů

dojít na směnu. Tak jsem třeba šel nejdřív drobně vypomáhat a nakonec jsem se do toho musel pořádně about. Tím, že jsem to neuměl, tak jsem byl na zaměstnancích závislý. Stále se někdo dával na nemocenskou a já je musel prosit, aby přišli na směnu. Udělal jsem to tak, že jsem se snažil od každého mistra něco pochytit. Všichni zaměstnanci měli ty recepty v hlavě. Naučil jsem se to a následně jsem si vytvořil vlastní tabulku na recepturu. Nechtěl jsem to totiž počítat na kalkulačce, takže v excelu mám na to vzorce. Když pak přišli mistři, že nemohou na směnu, řekl jsem jim jen, že si to udělám sám. Odpadlo mi veškeré prosení a vnučování se, přestal jsem být na někom závislý. Daň za to je, že jsem v práci dvacet hodin denně, šest dní v týdnu. Doted' jsem se vlastně moc nevyspal, doma to slyším docela často. Ale nemám na výběr (smích).

A co děda radí vám?

Děda je celý život sportovec, udržuje se v dobré fyzické kondici. Takže jde někam na výšlap, pak přijde na kafe, pokecáme. Pokud za ním nepřijdu s nějakou otázkou, nekecá mi do toho. A jsem za to moc rád. A chleba mu chutná!

Jak vypadá váš pracovní den?

Moje noční začíná kolem druhé hodiny odpoledne. Připravujeme kvasy, mícháme, a pak jsme na směně celou noc. Končíme ve čtyři nebo v pět ráno. Pokud je vše v pořádku, tak si jdu na tři hodiny lehnout. Zhruba kolem osmé ranní už pak lidi volají, že se něco na pekárně děje. Dojedu tam zhruba na devátou a snažím se zařídit provozní věci chodu firmy. Protože peníze se všemi úvěry, které máme po rekonstrukci pekárny, nazbyt nejsou, vše si víceméně děláme sami.

Zvládá to vaše tělo?

Na začátku, když jsem nespál 24 hodin, byl jsem rozbitý. Ale jak je režim stejný, tělo si zvyklo. Když lehnu, usnu hned. Pořád se sice stává, že musím zastoupit své zaměstnance. Jednou to je pekař, jindy zase onemocní řidič. Třeba jako dnes, kdy po směně rozvážím chleby zákazníkům. Jsem takový hasič, zaskakuji, kde a kdy je potřeba.

Máte teď dobrý tým?

Ted' mám fajn kolektiv. Obecně si ale myslím, že lidi dnes rukama moc dělat nechtějí. Změ-





nil se přístup k práci, zmizela zodpovědnost. Problém, který zmiňuji, se netýká jen pekařiny, ale i stavebnictví, gastronomie. Všude je velká rotace lidí. Obecně chci po svých lidech dodržovat jen dvě pravidla, a to ať svou práci dělají nejlépe, jak mohou, a druhé, aby to, že nepřijdou na směnu, mi neoznamovali ten den. Nechci nikomu rušit volné dny, proto raději vždycky zaskočím já. Do svého týmu rád přijmu nadšence, který ani nemusí být hotový mistr, ale hlavně aby byl pro práci zapálený a nevadila mu práce rukama. Rád ho zaučím. Pokud to někdo takový čte, budu rád, když mě kontaktuje.

Jste schopni v tomto nasazení ještě případně pár chlebů dopéct, když se vyprodají?

Ne, tak to u nás nefunguje. Když někdo večer zavolá, že chce na druhý den ještě o pár chlebů víc, tak už to nejde. Kvas probíhá a má své tempo. Pekař musí počítat s tím, že každý den je jiný, vždy čekáte, kolik lidí si objedná kolik chlebů, a já to pak musím přepočíst na kvasy, aby mi to vycházelo. Děláme to ručně, žádné stroje.

Jezdíte vůbec na dovolené?

Před třemi lety jsme jeli do Thajska na měsíc s batůžkem. Každý druhý den jsem musel být na telefonu a řešit, kdo půjde ten den na směnu. Dokonce jsem málem v půlce dovolené chtěl letět zpátky. A teď jsme na to přišli. O prázdninách na prvních čtrnáct dní zavřu a úplně přeruším provoz. Navíc nepečeme neděle, tak v ten den odpočíváme.

Jaké jsou vaše cíle?

Těsně před covidem jsme uskutečnili výměnu technologií, tedy až 90 % pecí a strojů. Bylo to těžké období. Lidi si chleba do zásoby nena-

kupovali, byl přerušen provoz škol, jídelen, lázní apod., kteří od nás chleba odebírají. A právě v té době jsme přemýšleli, jestli provoz neukončíme a nezavřeme, a nebo najdeme cestu, jak z toho ven. A tam vznikl náš zmíněný pšeničný kvas. Akorát jsme neměli v době covidu personál, takže jsme si pecen vymysleli, testovali, nakonec i upekli, rozvezli a prodávali s ženou o víkendech na trzích sami.

Měly pro vás trhy úspěch?

Obrovský. Přijeli jsme na ně třeba v deset hodin dopoledne a tam na nás už čekali fronty. Všichni chtěli náš teplý chléb. Byl prostě jiný než měla konkurence. Návštěvníkům trhů jsme dávali ochutnávky a najednou se rozkřiklo, že je skvělý. Stávalo se nám, že si u nás chleba koupili, odešli a později se vrátili s tím, že ještě než přišli domů, tak ho snědli a potřebují další (smích). Například ve Vsetíně máme stále zákazníky, kdy nám jeden pán řekl, že sotva jej donesl domů, ukázal ho rodině a byl hned skoro celý pryč. Vsetín je ostatně naše srdcovka.

Kde všude váš chléb mohou lidi koupit?

Jak jsem zmiňoval, že konkurence v podobě supermarketů omezila prodeje malých pekařství, tak teď se ten trend otáčí. Některé velké supermarketové řetězce regionální výrobce podporují. Těm dodáváme i naše pecny. Začínáme pro ně vyrábět také s příměsí 35 % žita. Rozšiřujeme dál i naše pobočky. Velmi jsme na tom poslední rok pracovali. Otevřeli jsme celkem tři prodejny, v Olomouci v Galerii Šantovka, dále v Přerově a Novém Jičíně. A chystáme se otevřít další čtyři, např. ve Frýdku-Místku nebo ve Zlíně. Držíme to pod vlastní značkou. Máme tam nové šikovné lidi a moc tomu věříme. Naším cílem je příští rok přidat další prodejny. Naše výroba má sice své limity, ale ještě tam skulinka, kde se dá přidat, je (smích). ■



Hledání ztraceného času:

po stopách Hledání ztraceného času slavných olomouckých kaváren minulosti

Káva je „in“. Její milovníci jsou schopni diskutovat hodiny o chuťových nuancích, vlastnostech jednotlivých odrůd, správném pražení, ideální zemi původu, výhodách jednodruhové kávy proti směsi a vice versa, své nejoblíbenější značce, přit se stejně zaujatě, jako básní o svém oblíbeném víně milovníci tohoto božského nápoje. Pravidelní konzumenti kávy jsou čím dál mladší, kavárny v obchodních centrech jsou favorizovaným místem setkávání teenagerů. O generaci Z se žertuje, že nemůže chodit do práce na příliš brzy, protože po večírku z minulé noci musí dospát a poté se ještě nastartovat pravidelnou ranní dávkou v oblíbeném kávovém řetězci. Navštěvujeme svou kavárnu, značku kávového řetězce či jedinečný podnik, kde se káva přímo na místě praží. Světáčky házíme do placu termíny ristretto, lungo, doppio, cappuccino, café latté, americano či nejnověji flat white. Kávu jsme schopni ve stále lepší kvalitě připravovat i doma díky dostupnosti kvalitních domácích kávovarů, není však nad návštěvu kavárny provoněné vůněmi, které provázejí pražení, mletí a přípravu kávy v profesionálním kávovaru. Dnes se však nevydáme na poznávací a hodnotící procházku po kavárnách současnosti. Kult kávy totiž trvá už několik století. V jakém prostředí si užívali kávu naši „pra pra“ předci, které neznámější kavárny navštěvovali a koho jste v tehdejších olomouckých kavárnách mohli potkat? A kdo vůbec do Olomouce tradici kaváren přivedl?



Kavárna v Národním domě

Stabelova kavárna v Salmově paláci

Zanejstarší olomouckou kavárnou musíme putovat do minulosti vzdálené skoro 240 let. V roce 1785 ji otevřel v parteru reprezentativní budovy Salmova paláce na Horním náměstí Ital Hieronimo Francisci, podnikatel, který přišel do Olomouce až ze severoitalské Vicenzy. U zrodu tradice olomouckých kaváren tak stál příslušník národa, který je s uměním přípravy kávy a jejím kultem spojen nejvíce a jehož kávové názvosloví používáme i dnes. Nešlo však o první kavárnu na Moravě, tu založil již v roce 1702 na základě koncese od městské rady Turek Achmed v Brně. První olo-

moucká kavárna si rychle vydobyla výbornou pověst kvalitou nabídky i úzkostlivou čistotou. Dlouholeté jméno získala od dalšího provozovatele Stabela. Snesla prý srovnání s nejlepšími podniky svého druhu ve Vídni, která je dodnes jedním ze světových center kávové kultury.

Zachovala se řada jmen postupných provozovatelů kavárny: Stabel, Treu, Bianchi, i popis interiéru a exteriéru podniku. Nabízela předzahrádku, ohrazenou dřevěným zábradlím, stín v letních měsících zajišťovala plátěná markýza s kovovou konstrukcí. Uvnitř byla vybavena kva-



Café Rupprecht na Horním náměstí

litním nábytkem, židlemi a stoly z leštěného ořechu, i kvalitním kulečnickem. Kromě společenské funkce místa setkávání plnila i roli informační, návštěvníkům byla k dispozici bohatá nabídka tisku z mnoha zemí Evropy. Ačkoliv od třicátých let 19. století získala kavárna řadu konkurentů (jen na Horním náměstí vzniklo šest dalších kaváren), byla kavárna až do svého zániku koncem 19. století podnikem nejhonosnějším, navštěvovaným elitou úřednictva, hospodářských činitelů a inteligence.

Café Hirsch

Další slavná olomoucká kavárna vznikla v domě v jihozápadní části hlavního náměstí, v němž již v 18. století Johann Franz Knobloch provozoval cukrárnu a obchod s vínem. V roce 1834 se vlastníkem domu stal Martin Franz Hirsch, který se pustil do jeho rozsáhlé rekonstrukce. Nejmeně stejně náročnou výzvou jako přestavba se však pro něj stalo úsilí o získání koncese pro provozování kavárny, počet těchto povolení byl totiž omezen na šest. Po velkém úsilí se mu však podařilo získat koncesi sedmou a novým zákazníkům se za to odměnil řadou novinek, kterými se jeho podnik vymykal z dosavadní kavárenské nabídky ve městě. Zavedl dosud neobvyklou mužskou obsluhu, nový ceník a rozšířil nabídku dostupných novin a žurnálů, které doposud štamgasti neměli k dispozici.

Přes úspěch podniku neusínal na vavřínech a dále jej zveleboval, po třiceti letech provozu např. přistavěl v zadní části do dvora velký kulečnickový sál. Na prahu nového století v roce 1900 odkoupil úspěšnou kavárnu J. Rupprecht. Rozšířil výkladce směrem do náměstí a zavedl letní předzahrádku. Rodina Rupprechtů provozovala kavárnu až do roku 1945. Generace pamětníků ji pamatují jako Kavárnu Opera z období komunistického režimu, neslavnou etapou je přerušení provozu kavárny a její nahrazení prodejnou kol v devadesátých letech dvacátého

století. Naštěstí byl provoz kavárny obnoven v roce 2004 a péčí provozovatele Romana Lípy se Caffè Opera stalo opět jednou s nejoblíbenějších kaváren v Olomouci. Nabízí také širokou nabídku vlastních zákusků a restaurační služby včetně nedávno otevřené části Asado Grill.

Národní dům

Dosud zmíněné kavárny byly podniky dominantně německými, ostatně Olomouc byla po celé 19. století městem s výraznou převahou německého živlu. Většina českého obyvatelstva žila v okolních obcích, které se do tzv. Velkého Olomouce spojily až v roce 1919. Přesto česká menšina v Olomouci prožívala v druhé polovině 19. století výrazné národní probuzení a jedním z hlavních symbolů ambicí tohoto procesu se stala stavba Národního domu. Impulsem k ní se stalo zamítnutí poskytnutí prostor městského divadla spolku Žerotín k provedení Svatební košile Antonína Dvořáka. Češi se rozhodli postavit vlastní centrum společenského života a založili spolek Matice Národního domu. Sbirka měla celorepublikový ohlas, zapojily se i osobnosti kalibru Antonína Dvořáka či Mikoláše Alše. Otevření velkoryse pojaté budovy v roce 1888 se zúčastnila delegace v čele s politickou veličinou doby Františkem Ladislavem Riegerem.

Národní dům nenabízel pouze kavárenské služby, nýbrž i ubytování, stravování a sály pro koncerty, plesy, společenská shromáždění či schůze. Kavárna v Národním domě si kvalitou služeb postupně získala tak dobrou pověst, že ji navštěvovaly i německé celebrity z místní smetánky (např. generál von Schödler či prima dona německé operety Untschová), které za to schytávaly patřičnou kritiku v nacionalistickém německém tisku. Širokou škálu funkcí si Národní dům uchoval za první republiky i komunistického režimu. Byl bezkonkurenčním místem pro taneční večery, plesy, kultovní kavárnu. Nepodařená privatizace po sametové revoluci však učinila z budovy noční můru města. Hotel

postupně upadal, kavárna byla uzavřena. Vstane někdy Národní dům jako fénix z popela do své bývalé slávy?

Kavárny Corso a Palác Austria

Důležitým impulsem pro rozvoj kavárenství v Olomouci se stalo bourání velké části opevnění olomoucké pevnosti v sedmdesátých a osmdesátých letech 19. století. To umožnilo rozvoj města i za hranicemi pevnosti a dvě nově vzniklé kavárny spatřily světlo světa právě v těchto lokalitách. Na rozhraní ulic Komenského a 1. máje byl postaven monumentální Hotel Austria s velkou kavárnou v přízemí, navštěvovanou zejména německou klientelou. Budova se však později dostala do českých rukou a pokračovala jako Slavia, z dob minulého režimu až dodnes ji pamatujeme jako Hotel Palác. Kavárna v přízemí byla v nedávné minulosti vystřídaná různými provozy včetně kasina, dnes opět kavárenská tradice alespoň v části původního prostoru pokračuje. Jinou slavnou kavárnu vybudovala v novém domě na rohu dnešní Trádky Svobody a Havlíčkovy ulice v roce 1896 Emilie Schnürová. Prostorná a moderní kavárna nesla název Café Corso a brzy si získala přízeň návštěvníků a skvělou pověst. Dům v roce 1910 koupil známý český advokát a pozdější dlouholetý starosta Olomouce dr. Richard Fischer, který ji nadále pronajímал ryze českým provozovatelům: Rudolfo Röhrichovi, pod jehož vedením získala jméno Paříž, později manželům Růženě a Břetislavovi Drápalovým, jejichž jméno nese známý olomoucký „Drápal“ dodnes. Za komunistického režimu se prostor proměnil v restauraci s názvem Rozkvět, dnes pod historickým a vžitým jménem Drápal nabízí především jídlo a pivo. ■



Hotel Austria



Vesta, House, **759 Kč**
Košile, House, **499 Kč**
Kalhoty, House, **799 Kč**
Boty, Humanic, **799 Kč**

Produkce Galerie Šantovka
Vizážista Dermacol, Galerie Šantovka
Styling Viktorie Veselá, Kateřina Zemánková
Fotografie HDR Stash

Model a modelka Anna a Tomáš

Oblečení House, Galerie Šantovka; Humanic, Galerie Šantovka; Lindex, Galerie Šantovka;

Marks & Spencer, Galerie Šantovka; Takko, Galerie Šantovka

Lokace Galerie Šantovka, Olomouc

Š A N T Á N



Čepice, Takko, **199 Kč**
Mikina, Takko, **899 Kč**
Legíny, Takko, **329 Kč**
Tenisky Sketcher, Humanic, **1 699 Kč**

GO DAY

Džíny, Lindex, 999 Kč
Svetr, Lindex, 899 Kč
Batoň, Lindex, 699 Kč
Tenisky, Humanic, 799 Kč

Model a modelka Anna a Tomáš

Oblečení House, Galerie Šantovka; Humanic, Galerie Šantovka; Lindex, Galerie Šantovka;

Marks & Spencer, Galerie Šantovka; Takko, Galerie Šantovka

Lokace Galerie Šantovka, Olomouc

Š A N T Á N



Čepice, Marks & Spencer, **299 Kč**

Vesta, Marks & Spencer, **799 Kč**

Mikina, Marks & Spencer, **499 Kč**

Džíny, Marks & Spencer, **549 Kč**

Tenisky Converse, Humanic, **1 899 Kč**





Džíny, Lindex, **999 Kč**
Svetr, Lindex, **899 Kč**
Tenisky, Humanic, **799 Kč**

Čepice, Marks & Spencer, **299 Kč**
Mikina, Marks & Spencer, **499 Kč**
Džíny, Marks & Spencer, **549 Kč**
Tenisky Converse, Humanic, **1 899 Kč**

Dušan Neumann: Málem jsem skončil v Libyi na buldozeru

Dušan Neumann

Veřejnosti je dnes známý jako majitel olomouckého rockového klubu Bounty Rock Cafe, kam se sjíždí rockové hvězdy z celého světa. Málokdo ale ví, že v minulosti byl dělníkem u Českých Drah, spoluvlastnil firmu na zemní práce, provozoval několik benzínových pump či byl organizátorem gastro festivalů. Dušan Neumann má zkrátka pestrý životní příběh a nové ambiciózní cíle před sebou, o tom všem jsme si v rozhovoru spolu popovídali.

Foto archiv Dušana Neumanna

Text Petr Hlávka



”

Jakou jsi absolvoval školu?

Učil jsem se na mechanika hydraulických zařízení. Byl to zajímavý a perspektivní obor, jednak si tam člověk mohl za komunistů vydělat lepší peníze a pak případně vycestovat někam do zahraničí. Ale osud tomu nechtěl (smích). Už jsem byl sice ve třetím ročníku a chystal jsem se na závěrečné zkoušky, ale byl jsem vyhozen.

Jakto?

Důvod byl, že jsem si odmítl ostříhat dlouhé vlasy, čímž jsem dával najevo svůj vzdor komunistům. Soudruh zástupce ředitele si prosadil, že mě za to vyhodili. Pamatuji si, jak mi dal peníze, abych se šel ostříhat, a já šel místo toho na pivo do hospody ke Včelkám. Takže jsem to nesplnil a letěl jsem. To byl rok 1986, tři roky před revolucí.

Co bylo dál?

Jediné učiliště, které bralo máničky, bylo v Uničově pod firmou Unex. Okamžitě mi sebrali poslední rok studia, jako kdybych ve třetím ročníku vůbec nebyl, a dali mě na mostaře. To byl nejstrašnější obor, kdy jsi musel svařovat plechy 2 cm tloušťky. Pamatuji si ten strašný hluk, co byl na hale číslo dva. Atmosféra tam byla obecně hrozná, úplná anarchie. Učitel odučil, odešel a nikdo to, co říkal, ani vůbec nevnímal.

Takže to byl pořádný propad dolů...

Obrovský. Jednou se mě třeba snažil uškrtit učitel z ruštiny (smích). Byl to bývalý boxer v těžké váze a nevěřil mi, že jsem na základní škole vyhrál okresní kolo Puškinova památníku. Byla to sice pravda, ale on si myslel, že ho tím jen provokuju. Důkaz jsem mu nemohl předložit, neboť

jsem si z diplomu udělal šablonu Judas Priest. No prostě tam nešlo zůstat, vydržel jsem to jen půl roku. Bohužel jsem ale v té době skončil nevyučen. Učiliště, ze kterého mě kvůli vlasům vyhodili, jsem dokončil až po revoluci. Pět let jsem pak také dálkově studoval a udělal si maturitu z veřejné správy. Předtím jsem ale skončil bez kvalifikace, a tedy i bez vyhlídek na nějaké perspektivní místo.

Byl jsi z toho špatný?

Nebyl. Já jsem celoživotně optimista, nikdy jsem nic neviděl příliš černě. Následně jsem v červenci nastoupil k traťové distanci jako traťový dělník. Ze začátku to teda bylo peklo na zemi. Každého nováčka tam seděli z kůže a šikanovali jako na vojně. Nástroje se třeba standardně vozily na dvoukolovém vozíku, ale v rámci té šikany jsem to musel vozit v normálním stavebním kolečku. A to až tři kilometry! Dojel jsem na místo vyčerpáný a tam jsem ještě musel splnit normu, výměnu čtyř pražců. Naštěstí to trvalo jen do doby, než přišel někdo nový. Za měsíc a půl přišel nový bažant a já už s nimi šikanoval jeho (smích). Když si tehle rituál člověk odbyl, tak pak to už bylo zlaté.

Co jsi v té době mimochodem poslouchal?

Hodně jsem poslouchal metal, třeba Iron Maiden nebo zmíněné Judas Priest. Samozřejmě Led Zeppelin, Franka Zappu a Jethro Tull. To byly mé srdcovky.

No a jak se to celé vyvíjelo dál?

Zásadní zlom přišel v momentě, kdy nám jednou přivezli na montování výhybky. Všichni na to nechápavě hleděli, nevěděli co s tím a já si vzal do ruky plán, okamžitě jsem to pochopil, ujal se organizace práce a začalo se makat. Traťmistr si mých schopností a nasazení všiml a udělal ze mě svého parťáka. Během těch dvou, třech hodin jsem šíleně rychle vyrostl. Zapůsobil jsem, že to dokážu zorganizovat a vést.

Vzpomínáš na to období rád?

Velmi! V rámci perestrojky v roce 1988 se již dalo podnikat, tak jsme s traťmistrem třeba opravovali výhybky například v Solných mlýnech za pěkné peníze. Po revoluci se navíc otevřely hranice, tak jsme si tehdy s klukama z drah užívali cestování. Dostali jsme tzv. fipky, s nimiž jsi mohl jet



vlakem kamkoli zadarmo. Vyrázili jsme tak třeba do Řecka či projeli celý Balkán. Měli jsme k dispozici také zaměstnanecký vagon, který jsme v Přerově zapřáhli za vlak, co jel do Vídně. Stejným způsobem jsme se s „naším“ vagonem dostali i do Benátek. Nicméně dva roky po revoluci jsem od drah odešel a stal se živnostníkem.

Na čem jsi pracoval?

Po revoluci jsem se vrhnul na realizaci inženýrských sítí. Začal jsem nejdřív dělat pro jednu plynárnu a pak jsem se společně založil firmu. Následoval další velký zlom v mé kariéře, když jsem získal velkou zakázku pro Telecom v hodnotě asi 25 milionů korun. Sice, když jsem si večer doma sedl, přemýšlel jsem, zda jsem si tím nepodepsal rozsudek smrti (smích). Zkušenosti s tak velkou zakázkou jsem neměl. Dali nám na tu práci rok a za každý den zpoždění hrozilo 40 tisíc penále. Vše jsme ale zvládli a nakonec jsem díky tomu prorazil. Dělal tehdy pro nás už 130 lidí. Přišly i další zakázky, třeba ve východních Čechách apod. Nebylo mi tehdy ani třicet let.

Byl to dobrý byznys?

Ze začátku, pak se to hodně zhoršilo. Zakázek bylo málo a navíc za čím dál méně peněz. V této branži se navíc často u firem projevovala druhotná platební neschopnost. Svůj podíl ve firmě jsem tedy prodal a dal si trochu času na přemýšlenou, co budu dělat dál. Během toho jsem se často stavoval za kamarádem na Pasteurce na benzínce. Dělal jsem mu účetní věci a on mi jednou říká, že má problém, všichni lidé jsou buď nemocní, nebo na dovolené, a jestli nemohu někdy skočit na kasu. Tak jsem dělal na pokladně a to mě bavilo. Následně mi nabídl, jestli do toho nechci jít s ním, že on to celé sám nezvládá. Tak jsem od něj koupil 50% podíl a šel do toho.

Rozjeli jste to naplno?

Jasně, vzali jsme k tomu další pumpu v Daskabátech a pak ještě jednu v Pustiměřích. Byl jsem tam celkově 13 let, musím ale říct, že mi ten korporátní styl nevyhovoval. Centrála kontrolovala, jak je kdo aktivní v prodeji, přitom cenotvorbu a marketing si člověk udělat sám nemohl. Občas jsem se cítil jako cvičená opice. S nadsázkou jsem říkal, že zatímco za komunistů jsem ve škole zlikvidoval nástěnku s Leninem, tak tady

jsem byl vrchní nástěnkář (smích). Jednou týdně jsem musel zhodnotit plnění obchodního plánu a dát jej na nástěnku. Následně ji vyfotit a faxem odeslat na centrálu. Poté, co nastoupil kinder management, jsme se společně vše prodali a šli od toho.

A pak už bylo Bounty?

Kdysi jsem bydlel na třídě Kosmonautů a navštěvoval zde malý bar jménem Bounty, kde se scházeli motorkáři a spousta zajímavých lidí. Oslavoval jsem tu třeba narození svého syna Filipa. Bar ale časem zanikl. Asi tři roky před koncem u čerpacích stanic, zhruba v roce 2008, jsem už přemýšlel co dál a zrovna se v této budově nabízely prostory k pronájmu, tak jsem po tom hned skočil. Do názvu jsem dal slovo Bounty jako vzpomínku na můj oblíbený podnik, který se nacházel na místě dnešních toalet. Věděl jsem, že první tři roky budou náročné. Mnoho lidí, co začnou dělat gastro, si naivně myslí, že už za měsíc jim to bude vydělávat, ale tak to nefunguje. To je důvod, proč jsem to rozjížděl ještě v době, kdy jsem dělal na benzínkách.

A začal jsi hned s koncerty?

Já to původně pojal jako restauraci. Sice bylo v názvu rock cafe, ale neměl jsem v úmyslu tam pořádat veřejná vystoupení. Když jsem to otevřel, zjistil jsem, že to bez té hudby ale nepůjde. Tak jsem se domluvil s olomouckou kapelou Bluesberg, aby u mě vystoupila. Nebylo tam ani podium (smích). Zafungovalo to a pořádali jsme víc a víc koncertů. Najednou to byly i tři koncerty týdně.

A kdy se stalo to, že jsi začal dělat velké koncerty mezinárodních kapel, jako je Billy Talent nebo Jethro Tull?

Postupně se to vše nabaluje, potkáváš lidi z branže a pak už jen rosteš a rosteš. Samozřejmě pokud má člověk odvahu koupit koncert za miliony a věřit, že dojdou lidi. Ted se chystám třeba přivést Joe Bonamassu se superskupinou Black Country Communion. To je můj velký sen, který si příští rok v červnu splním. Musí přijít minimálně 4 000 lidí, ale já tomu věřím a to riziko podstoupím. Bude to velká výprava, hotely pro desítky lidí, kamiony s technikou apod. Já ale chci dělat velké koncerty světového for-





mátu. Zdejší milovníci kvalitní hudby si zaslouží, aby ve městě, kde žijí, se podobné akce konaly a nemuseli dojíždět dlouhou cestu za oblíbenými interprety.

Děláš jen rock?

Nene, v minulosti jsem pro kamarády třeba pomáhal zorganizovat i koncerty popu a taneční hudby. Byl jsem například rád, že jsem mohl Ríšovi Morávkovi pomoci s oslavami deseti let Šantovky a dovézt DJ star Alle Farbena. Koncert stál opravdu za to!

Ještě se zastavme u gastronomie, v ní si byl taky léta aktivní.

S kamarádem Pavlem Vysloužilim jsme často navštěvovali pražský food festival. Tak nás to bavilo, že jsme si řekli, že to rozjedeme taky, a založili jsme Garden Food Festival. Z hospody U tygra jsem se znal s gastro odborníkem Milanem Balíkem přezdívaným „Pacička“, který mě seznámil s Honzou Punčochářem, a už to jelo. Honza v tom byl od začátku s námi, stejně tak Roman Paulus nebo Zdeněk Pohlreich. Tradičně nám to moderovala Markétka Hrubešová, byla to prostě tehdy skvělá parta lidí. Byl to náš koníček.

Jak to s Garden Food Festivalem bylo dál?

Před covidem jsme to prodali, už na to nezbýval čas. Ale stále se v Bounty snažím dělat zajímavé gastro speciality. Například japonské maso

Wagyu v různých variacích. Je to lahůdka. Před časem u mě o víkendu vařil špičkový šéfkuchař Michal Göth z Miuri v Čeladné. Mám dobré jídlo moc rád.

Tvoje kariéra se tedy vyvíjela velmi zajímavě, od drah přes výkopové práce, gastro až po hudbu?

Někdy stačí, aby tě okolnosti postrčily, a život se začne ubíhat zcela jinou cestou. Podle mě je to osud. Asi nejlépe to řekl zmíněný soudruh zastupce ředitele, který mne vyhodil z té školy. Na koncertě kapely Genesis u mě v klubu jsme se po letech potkali, podali si ruce a on povídá: „Zase na druhou stranu bud'te rád, kdyby k tomu tenkrát nedošlo, tak toto všechno dnes nemáte.“ A měl pravdu, kdyby mě tenkrát nevyhodil, asi bych dnes skončil někde v Libyi na buldozeru (smích). Životní cesty jsou zkrátka nevyzpytatelné. ■



**OCHUTNEJTE
TO NEJLEPŠÍ
ZE SEVEROINDICKÉ
KUCHYNĚ**

1. patro
Galerie Šantovka

BOMBAY EXPRESS
FINE INDIAN FOOD

otučování

Otužovací sezona je tu! Vyzkoušíte?

Foto archiv Galerie Santovka
Text Petr Hlávka



Otužování vstoupilo výrazněji do pozornosti veřejnosti v období covidu. Stal se z toho trend, který ani po pár letech nepolevil. Když v těchto dnech vyrazíte třeba na oblíbené olomoucké Poděbrady zaručeně tam vždy potkáte nadšené otužilce, kteří vám poví, že bez ledového ponoru si už neumí představit podzim. Pro řadu přihlížejících jde přitom o nepředstavitelnou věc a zuby se jim klepou jen při pohledu na tyto odvážné plavce, kteří se i v minusových teplotách odhodlaně vrhnou do ledové vody. Ti, co to zažili, na to ale nedají dopustit. V článku si proto řekněme pár benefitů, které z otužování plynou, včetně tipů jak na to.

Pobyt ve studené vodě dává tělu zdravou dávku žádoucího stresu a pomáhá v něm nastartovat přirozené principy fungování. A nejen těla, ale i mysli. Takto to zhruba popsal před pár lety ředitel Fakultní nemocnice Olomouc Roman Havlík v pořadu Ambulance aktivního zdraví. Skvěle tak shrnul hlavní podstatu tohoto procesu, kdy vystavení těla chladu zvyšuje odolnost organismu.



V období covidu si mnoho lidí uvědomilo, že imunitu je třeba pečlivě budovat. Mnozí v tom pak pokračovali i nadále, neboť zjistili, že nešlo jen o covidovou éru, ale o celkové zdravé fungování organismu v období podzimních plískanic. Ze začátku se to jevilo jako módní vlna, ale dnes už jde o běžnou aktivitu. Řada lidí vzala své zdraví vážně a začala jej preventivně chránit. Ostatně chladná voda se od nepaměti využívala k posilování organismu a léčení.

UDRŽUJEME ORGANISMUS VE STAVU BDĚLOSTI

Výrazně to totiž pomáhá předcházet řadě problémů. Pobyt v chladné vodě například snižuje riziko degenerace nervů, mrtvice či infarktů. Řada sportovců jej využívá také k regeneraci po náročném tréninku. Pomáhá také snížení zánehtu a zvýšení průtoku krve. Dokonce i zhubnete. Uvolněné endorfiny pozitivně zlepši vaši náladu a posílí i kognitivní funkce, jako je bdělost, schopnost soustředit se, vytrvalost atd. Chlad také nutí k pravidelnému a hlubokému dýchání. Studená voda vám zcela vypne na okamžik hlavu, odpojí vás od stresu každodennosti. Budete se soustředit jen na své tělo. Ruku na srdce, kdy naposledy jste takto své tělo poslouchali?

Jak to celé funguje? Pobyt v chladné vodě je schopen vytvořit tzv. chladový šok, který v těle zvýší produkci tepla. Při častém opakování se tělo stává odolné. V podstatě se tělo aktivizuje nepříjemnými podněty a rozbíhá tak svůj obranný systém. „Od té doby, co se otužuji, neznám, co to je rýma. Udržuji své tělo v pozornosti, nenechávám jej ukoľebat teplem, to jej sice chrání a uklidní, ale vlastně mu tím říkám, že se nemusí snažit, může být lenivé a já se o něj postarám. Pak ale přijde vir či nachlazení a tělo není na ostřejší podněty připravené a onemocní. Otužování je tedy součástí prevence,“ vysvětluje jeden z otužilců na březích poděbradských rybníků.



STUDENÁ VODA ÚČINNĚJŠÍ NEŽ STUDENÝ VZDUCH

Existuje samozřejmě vícero forem otužování. Otužování v chladné vodě ale patří mezi nejúčinnější formy. Voda odvádí teplo z těla mnohem rychleji, než kdybyste pobývali bez trika na chladném vzduchu. Mnoho lidí začíná nejdříve studenou sprchou. Je to jednoduché a můžete to praktikovat kdekoli a kdykoli. Nevýhodou ale je, že chladíte pouze vybrané části těla, zatímco ponoření do vody pokryje rovnoměrně celé tělo. Určitě dobrou metodou je střídání teplot ve sprše, to znamená začít teplou vodou, jež rozšíří cévy a tepny, a pak je stáhnout otočením kohoutku na studenou vodu.

Nejromantičtější je ale samozřejmě otužování v přírodě. „Ten pocit, kdy příroda po létě odpočívá a vy jdete v tichosti ponořit své tělo, je nádherný. Na začátku je stres z toho, že za chvíli to přijde, a poté, když se tělo v zimě zahřeje, cítíte ten klid a pohodu. Jen se rozhlížíte a odpočíváte. Občas kolem vás cinká led jako zvonkohra. Pak se ve vodě zahřejete, a to je paráda,“ říká další přítomný odvážlivec. Přírodní koupání se ale doporučuje zkušenějším lidem, kteří už znají reakce svého těla. Určitě je výhodou začít v září a postupně, jak se bude voda ochlazovat, si zvykat.

Nejvyšším levellem je, když si v chladné vodě zkusíte zaplavat. Jakýkoli pohyb pod vodní hladinou je chladivý. Natož pokud jde o tekoucí vodu řek či moře. V těchto případech je zahřátí nemožné. Kdo se chce ve vodě po chvilce zahřát, ten musí do stojaté vody!



ZVYKÁNÍ NA ZIMU MUSÍ BÝT POSTUPNÉ

Jak na to? Určitě neudělejte tu začátečnickou chybu, že se budete rovnou vrhat do ledového rybníka. Zkuste se méně v zimních měsících oblékat, určitě neuděláte chybu, když odhodíte komfort teplé sprchy a pustíte na sebe studenou vodu. Přivykání na chlad musí ale být pozvolné, žádné extrémy. Po krátké době si tělo navykne a vy můžete začít pomalu snižovat teplotu.

Poté, co budete připraveni, už můžete vyrazit k vodě, ale určitě minimálně ve dvou. Vždy je nutné se kontrolovat a vzájemně hlídat. Třeba na Poděbrady chodí společně skupinky nadšenců, kteří se také vzájemně motivují. Do vody si můžete vzít také boty, které vás budou izolovat od studeného dna. Ruce můžete držet nad hladinou či si je položit na stehna. Budou vás tak příjemně hřát. Čepice vám také přijde vhod.

Nebud'te ve vodě zbytečně dlouho. S klesajícími teplotami ucítíte, že váš pobyt zde bude kratší a kratší. Zatímco v říjnu se ve vodě ještě zahřejete, v lednu už vás budou zábst i holeně. Hlavně ale pamatujte, že musíte ukočírovat



dech, který musí být pomalý a hluboký. Ten jediný vás v tomto krizovém momentu zklidní a pomůže zahájit trénink výdrže, odhodlání a časem i relaxace.

Mějte ale vždy na paměti své zdraví. Rozhodně se nic nemá přehánět, proto dejte pozor, abyste se nepodchladili. Otužování je určitě vhodné pro každého zdravého člověka, ale je dobré se předtím poradit s lékařem. Zvlášť pokud trpíte obtížemi v oblasti srdce apod. Bud'te odvážní, ale i odpovědní. Platí také, že se na to musíte cítit! Pokud se pečlivě připravíte a nic nepodceníte, přeji vám, ať si užijete skvělý čas a můžete na sebe být pyšní! ■

**CITY
ZEN**

Chytré oblečení, které vám dodá sebejistotu.

- Není na něm vidět pot.
- Odolá špíně.
- Vyrobené od první nitky v Čechách.

📍 Těšíme se na vás v 1. patře vedle AlpinePro.



www.cityzenwear.cz

Vesta, Columbia, 3 299 Kč

Mikina, Columbia, 899 Kč

Legíny, Columbia, 1 899 Kč

Boty, Columbia, 3 499 Kč

do přírody

Produkce Galerie Šantovka

Vizážista Dermacol, Galerie Šantovka

Styling Viktorie Veselá, Kateřina Zemánková

Fotografie HDR Stash

Modelka a model Markéta a Petr

Oblečení Columbia, Galerie Šantovka; Nordblanc, Galerie Šantovka

Lokace Smetanovy sady, Olomouc

Š A N T Á N



Kšiltovka, Columbia, 529 Kč

Mikina, Columbia, 1 599 Kč

Kalhoty, Columbia, 2 249 Kč

Boty, Columbia, 3 499 Kč

Batoh, Columbia, 979 Kč



Kšiltovka Under Armour, NORDBLANC, **699 Kč**
Funkční triko Under Armour, NORDBLANC, **1 499 Kč**
Šortky Under Armour, NORDBLANC, **1 099 Kč**
Boty Under Armour, NORDBLANC, **2 699 Kč**

Modelka a model Markéta a Petr

Oblečení Columbia, Galerie Šantovka; Nordblanc, Galerie Šantovka

Lokace Smetanovy sady, Olomouc

Š A N T Á N



Funkční mikina Under Armour, NORDBLANC, 1 999 Kč

Legíny Under Armour, NORDBLANC, 1 499 Kč

Boty Under Armour, NORDBLANC, 2 699 Kč

Funkční triko Under Armour, NORDBLANC, 999 Kč
Legíny Under Armour, NORDBLANC, 1 499 Kč

Kšiltovka Under Armour, NORDBLANC, 699 Kč
Funkční triko Under Armour, NORDBLANC, 1 499 Kč
Šortky Under Armour, NORDBLANC, 1 099 Kč



Obří lev, roboti i umělci okouzlili děti a dospělé při Šantovka Family Day



Family Day



Rozmanitým programem ožily na konci letních prázdnin Smetanovy sady v Olomouci. Druhý ročník Šantovka Family Day do parku přilákal tisíce lidí. Smetanovy sady se proměnily v několik zajímavých zón, kde si především děti užily neotřelou zábavu. Velkou pozornost poutala i obří pohyblivá socha lva, kterou rozpohybovali umělci několikrát během soboty.

Jednou z nejvíce vyhledávaných byla Future & science zóna, jejímž tématem byla robotika a umělá inteligence. Poměrně rozsáhlé stanoviště s touto tematikou zabezpečil partner akce Samohýl Motor, který do parku pomohl přivést Škoda EDU.Lab. „V této edukativní laboratoři v kamionu získaly především děti povědomí o moderních technologiích, jako je robotika, umělá inteligence, 3D tisk nebo virtuální realita. Ve venkovní expozici pak lidé mohli usednout na kolo a vyzkoušet si, kolik energie ze sebe dokáží vydat, a díky tomu si mohli představit, jak obrovské proudy a výkony jsou potřeba k přenosu energie,“ popsala organizátorka akce Zuzana Kristková ze spolupřádající agentury Evenpro.

Dominantou této zóny pak byla nafukovací nanostruktura – obří atrakce inspirovaná snímky

z elektronových mikroskopů. Nechyběla ani science show s Pevností poznání. Budoucnost ve stavitelství zájemcům představil další z partnerů akce – BP STAVBY Morava, které přivezly do Olomouce robota zdícího domy. Během dne tak robot opakovaně postavil ze speciálních zdících kvádrů stěnu.

Ve Smetanových sadech nechyběl ani sport a adrenalin. Součástí dne totiž byla poměrně rozsáhlá přehlídka sportovních klubů, kroužků a zábavných aktivit pro děti. Svěho maskota přivezli fotbalisté SK Sigma, zájemci o hokej si vyzkoušeli střelbu na bránu s hokejisty HC Olomouc. „Novinkou a zároveň velmi vyhledávaným místem byl Flow point, kde se konaly jógové workshopy, meditace a cvičení pro seniory. Prostor pod stromy byl obohacen také o čajovnu,“ doplnila ředitelka Galerie Šantovka Michaela Mitáčková.

Už po loňském prvním ročníku bylo jasné, že v parku nesmí chybět Art zóna. Největší zájem pak během dne byl o graffiti workshop, v němž si zájemci mohli vyzkoušet graffiti malbu na velké stěny postavené mezi stromy. CHAOS COMPANY pak předvedlo street art umění přímo v akci, kdy umělci pomalovali během jednoho dne vrak dodávky. Na něm ztvárnili, jak v dnešním světě vnímají samotnou Galerii Šantovku. „V malbě na autě se kromě tradičního loga Šantovky objevil třeba motiv zeleně či včely, což značí Galerii Šantovku jako udržitelný projekt nezapomínající na ekologii a celkově společenské zájmy,“ vyzdvihla Michaela Mitáčková.

V rámci umělecké zóny pracoval i umělecký řezbář. Partnerem této zóny byla společnost ARDON, která zabezpečila právě dřevo pro výrobu uměleckého díla, ale i bezpečnostní ochranné pomůcky, bez nichž se taková výroba neobejde.

Skákací hrady, trampolíny a bumperbally pak lákaly desítky nejmladších návštěvníků akce. Řada z nich v parku pronásledovala i své oblíbené postavičky z komiksů či pohádek. Velkou pozornost přitahovala v cirkusovém a divadelním pointu velkoformátová mobilní loutka – interaktivní instalace lva od známého umělce Adama Štumara, která byla k vidění i na světové výstavě EXPO v Dubaji. Tato loutka se několikrát prošla parkem. Celou ji při tomto pohy-



bu ovládali tři umělci. Děti se během dne naučily i žonglovat a odvážnější si vyzkoušely akrobacii.

Na pódiu se pak vystřídala celá řada buskerů, kapel a místních hudebníků. Své umění předvedly i děti z místních zájmových kroužků. Chybět nemohla gastronomická zóna plná nejrůznějších dobrot, jídel a pití. Jedno ze stánků v rámci dětské stezky měla i Nadace Heleny Morávkové, která se snažila během dne pomoci spolku Ryzáček. Celý program pak večer završil hudební program DJ. ■

PARTNEŘI AKCE

SAMOHÝL MOTOR a.s.

Autorizovaný prodejce a servis vozů Škoda, Audi a Volkswagen, prodej a výkup ojetých vozů, prodej náhradních dílů a příslušenství. Nabízí kromě samotného prodeje také další komplexní služby, jako je poskytování spotřebitelských úvěrů či pojištění, prodej příslušenství a náhradních dílů, všechny druhy oprav výše uvedených značek vozů, včetně karosářských a lakýrnických prací, zajištění likvidací pojistných událostí či poskytnutí náhradních vozidel. Obchodní provozovny společnosti najdete ve Zlíně, Olomouci a Vsetíně, z nichž všechny prošly rozsáhlými rekonstrukcemi, pyšní se příjemným prostředím a moderním designem. Značka „Samohýl“ se stala za několik desítek let ve Zlínském a Olomouckém kraji motoristickým pojmem.

www.samohylmotor.cz

BP STAVBY Morava s.r.o.

Stavební a inženýrská společnost, která se zaměřuje na realizace projektů pro bydlení, podnikání, obchod a služby včetně speciálního zakládání staveb s působností v rámci České republiky. Jejím cílem je stabilně působit na trhu v oblasti generálních dodávek staveb v pozemním a inženýrském stavitelství. Dále provozuje činnost ohledně projektování a realizace specializovaných prací zakládání staveb. Specializací firmy jsou velkopřůměrové piloty, které nabízí v technologii CFA a klasického rotačně náběrového vrtání.

www.bpstavbymorava.cz



ARDON s.r.o.

Patří mezi přední společnosti s pracovními oděvy, ochrannou a pracovní obuví a prostředky osobní ochrany ve střední Evropě. Pod značkou ARDON® společnost produkuje prémiové produkty z oblasti workwear and outdoor. Sortiment ARDON® čítá přes deset tisíc skladových položek. Po mnoho let se firma zabývá analýzou rizik na pracovišti, kterým čelí lidé z různých odvětví průmyslu i služeb. Pomáhá identifikovat konkrétní bezpečnostní rizika ve výrobním procesu a přichází s optimálním řešením. Svět ARDON, to je trvalá snaha zlepšovat pracovní podmínky lidí v průmyslu i ve službách, touha vytvářet příjemné a přátelské prostředí pro náš pracovní tým a přání v co nejširší míře přispívat ke zvyšování kvality života naší společnosti.

www.ardon.cz



ŠANTOVKA LIVING

TADY SE ŽIJE.

SPUŠTĚNA NOVÁ ETAPA

Další exkluzivní byty v rezidenci Šantovka Living jsou nyní v prodeji.

- ✿ Bydlení pro 21. století
- ✿ Nadčasový design
- ✿ Nejmodernější technologie
- ✿ Byty 2+kk, 3+kk a 4+kk
- ✿ Perfektní lokalita v blízkosti centra města
- ✿ Park i řeka na dosah ruky



Přijďte si vybrat bydlení snů!

Prodejní centrum přímo
na poloostrově ve vzorovém bytě.

Otevřeno po předchozí domluvě
pondělí–pátek od 9 do 17 hodin.

www.santovkaliving.cz



Sbormistryně Campanelly: Za zlatými medailemi je veliká spousta práce!

Mimořádný úspěch zaznamenal letos olomoucký pěvecký sbor Campanella. Na mezinárodním festivalu v Tokiu zvítězil ve dvou kategoriích, individuální ocenění coby nejlepší dirigent festivalu získala sbormistryně souboru Jana Synková a ve finálovém Grand Prix získala Campanella Olomouc třetí nejvyšší počet bodů!

Sbormistryni Janu Synkovou jsme poprosili o rozhovor nejen o báječném japonském úspěchu, ale obecně o sborovém zpěvu v Olomouci.

Foto archiv sboru Campanella

Text Michal Foltá



”

Paní sbormistryně, jak dnes vnímáte úspěchy z Japonska? Už jste si všechny pocity a dojmy utřídila a vstřebala triumf olomouckého sborového zpěvu?

Na mezinárodní soutěži v japonském Tokiu jsme soutěžili ve dvou kategoriích: Dětské sbory od 13 do 18 let a Folklor, v níž sbory prezentovaly lidovou hudbu své země či regionu. Dvě zlaté medaile, které si Campanella z Tokia přivezla, vnímám v konkurenci sborů z celého světa jako obrovský úspěch. Byla za tím velká spousta pozitivní práce, času a úsilí. Sborový život však běží dál, takže času na nějaké velké bilancování nemám. Je to práce velice náročná a vyčerpávající. Především vzhledem k tomu, že se nejedná o moji hlavní pracovní činnost. Ocenění nejlepší sbormistryně festivalu Tokio 2024 si velice vážím, byť mi to stále příliš nedochází. Sborníkovství vystudované nemám, vystudovala jsem germanistiku na Filozofické fakultě a hudební výchovu na Pedagogické fakultě Univerzity Palackého.

Absolutně se nevnímám jako mistr v oboru, mluvit takto o sobě by mi přišlo jako velká drzost a neúcta ke všem profesionálním sbormistrům. Snažím se dirigovat tak, aby zpěváci přečetli z mých gest informace, které k nim vysílám, a přenesla jsem na ně svoje vnímání a citění hudby, svou energii. Musím přiznat, že se nám to daří hodně dobře.

Jsmo na sebe maximálně napojení a vzájemně si rozumíme. Je to nádherná takto na dálku spolu prostřednictvím rukou, gest a mimiky komunikovat a vidět a slyšet, jak to propojení funguje, jak moje vysílané signály zpěváci dokážou rychle přechytit, zpracovat a provést. Učíme se to spolu už 8 let, ale že to porota dokáže rozpoznat za tak krátký čas našeho soutěžního vystoupení a ještě to ocení, nad tím mi zůstává pořád rozum stát...

Od vaší paní ředitelky vím, že jste se museli rozhodnout, zda se do soutěže přihlásit, protože náklady na tak dalekou výpravu jsou opravdu velké. Bylo rozhodování těžké?

Nejtěžší bylo rozhodnout, jestli se přihlásit letos, nebo až za rok. Hodně silným faktorem PRO bylo to, že máme ve sboru několik zpěváků, kteří by příští rok už nesplňovali podmínky pro účast v kategorii dětských sborů do 18 let a byla to jejich poslední možnost zasoutěžit si v dětském sboru. Tak jsme si řekli, že to zkusíme. Pravidla pro nominaci do této soutěže jsou dost přísná. Není to jako u většiny soutěží, kam zašlete vyplněnou přihlášku, zaplatíte poplatek a pošlete soutěžní repertoár. Sbory, které se o zařazení do této soutěže ucházejí, musí poslat audio nahrávku dvou skladeb a porota má tři měsíce na posouzení, které sbory pozve. Na 6. ročník této mezinárodní soutěže bylo letos komisí vybráno 53 sborů. Z Evropy jsme byli jen čtyři, Katalánci, Poláci, Litevci a my. Většina sborů byla z Asie, Ameriky a Afriky.

Náklady na cestu byly opravdu značné. Z části se na nich podíleli členové sboru, velkou pomocí byl příspěvek Olomouckého kraje a města Olomouce a olomouckých firem, bývalých členů Campanelly a příznivců sborového zpěvu. Jsme rádi, že tyto subjekty nevnímaly akci jako výlet dětí, nýbrž re-

prezentaci města, kraje, České republiky a sborového zpěvu vůbec. O to víc se radujeme, že jsme se donátorům odměnili tak skvělým výsledkem.

Dá se říct obecně, jak moc vlastně ta ekonomická stránka limituje prezentaci pěveckého sboru? Třeba kdybyste měli možnost vyrazit na více takových velkých mezinárodních soutěží, mohla by dnes Campanella mít světový věhlas...

Limity nejsou jen ve financích, ale v životě všech zpěváků. Není to jejich zaměstnání, ale koníček. I když podávají výkony na světové úrovni, stále se jedná o amatérské zpěváky, žáky a studenty, kteří mají své povinnosti v přípravě na svá budoucí povolání, mají své rodiny, kamarády a další koníčky. O nic z toho je přece v jejich dětství nesmíme připravovat.

Campanella cestuje hodně, a dokud budu sbormistryní, nebude tomu jinak. Já sama jsem jako členka dětského pěveckého sboru Campanella během šestnácti let procestovala celou Evropu. Za totality to byla jedna z mála možností, jak vycestovat a podívat se do světa. Čerpám z těchto zážitků dodnes a ráda bych je dopřála i svým světovým přátelům. Například zkušenosti z pobytů v hostitelských rodinách patří opravdu k nezapomenutelným zážitkům. Získáváte přátele po celém světě. Za podporu při reprezentaci našeho města, regionu i země budeme i do budoucna moc vděční.

Máte už po Tokiu nějakou zpětnou vazbu či nabídku, která by pro Campanellu znamenala nové možnosti?

Ano, úspěch v soutěži nám otevírá další možnosti. Od ředitelky Českého centra v Tokiu, paní Evy Takamine, která nás slyšela na našem posledním koncertě v Tokiu na ambasádě České republiky, jsme dostali pozvání k reprezentování České republiky na Světové výstavě EXPO, která se má konat od května do října roku 2025 v Ósace. Tak snad to vyjde. Bylo by to krásné se tam vrátit.

Campanella jako pěvecký sbor existuje už od roku 1967, sborový zpěv má ale v Olomouci ještě delší tradici. Mám na mysli třeba slavnou historii Žerotína. Cítíte, že je sborovému zpěvu v Olomouci dobře?

V Campanelle i v Žerotíně jsem sama vyrůstala, v současné době v Olomouci vedu tři pěvecké



sbory, ve kterých o zpěváky bohudík nemám nouzi. Sborové zpívání je pořád v kurzu. Na to, jak je Olomouc malá, v ní působí velká řada sborů. Rádi se setkáváme na každoročním setkání olomouckých sborů při festivalu Olomouc zpívá a jsou to vždy velmi milá a inspirativní setkání. Také Campanella pořádá setkání bývalých členů a že jich za ta léta je! Poslední proběhl v září 2022 v souvislosti s oslavou 55. výročí založení sboru. Jsou to skvělé akce jedné velké rodiny. Vzpomíná se, zpívá se, všichni jsme na stejné vlně a je nám spolu i po letech moc dobře... Jen sborové zpívání na základních školách jako by se postupně vytrácelo. Vzpomínám si, že daleko větší základnu pro sborové zpívání tvořily právě sbory při základních školách, z nichž dnes pracuje už jen hrstka. Je to velká škoda.

Před několika lety se dostala Campanella do potíží v souvislosti s onemocněním tehdejšího sbormistra. Jak těžké bylo tehdy postavit sbor na nohy a osobně se podílet na jeho dalším úspěšném rozvoji?

Problémy souvisely s generační obměnou na pozici sbormistra, kdy pan Jiří Klimeš – dlouholetý sbormistr a jeden ze zakladatelů Campanelly – ukončil aktivní činnost. Nedošlo k plynulému a postupnému předání živého sboru, ale byla jsem postavena před situací, kdy jsem přebírala stávající těleso. Zpívalo v něm tenkrát 26 zpěváků. Rok poté jsem založila také sbor Bel canto, protože se mi zželelo zpěváků, kteří podle našich vnitřních pravidel museli po maturitě dětský pěvecký sbor opustit a měli obrovskou touhu dál zpívat. Oba sbory vedu dodnes. Hlavní sbor Campanella dnes čítá téměř 70 zpěváků a Bel canto 40.

S Campanellou pracuji od srpna roku 2017. Hned v říjnu jsme získali zlaté pásmo v soutěži Voce Magna v Žilině, 2018 pak zlato na mezinárodním festivalu v belgickém Neerpeltu, 2019 následovala zlatá medaile v soutěži pěveckých sborů ZUŠ České republiky, ve stejném roce 1. místo a zvláštní cena svazu polských skladatelů na festivalu v Olsztynie. Po covidových letech k dřívějším oceněním přibyla zlatá medaile na festivalu ve finském Tampere a letos v květnu zlato v mezinárodní soutěži Harmonie v německém Lindenhofhausenu. V Tokiu to tedy byla v pořadí 7. soutěž Campanelly pod mým vedením

a 7. a 8. zlatá medaile. Jsem na děti opravdu náležitě hrdá, co za těch sedm let dokázaly! Za zlatými kovy je ale velká spousta práce!

A pro vás je to práce na plný úvazek?

Sbory vedu ve svém volném čase jako koníček. Na plný úvazek pracuji na CARITAS – Vyšší odborné škole sociální v Olomouci, kde učím budoucí sociální a humanitární pracovníky němčinu a zastávám funkci zástupkyně ředitele pro organizaci studia.

Co vlastně obnáší role sbormistra?

Sbormistr je umělecký vedoucí pěveckého sboru, de facto je jeho dirigentem. Zajišťuje umělecké vedení sboru, sestavuje repertoár, vede zkoušky a řídí sbor při vystoupeních a koncertech. Ke každodenním výzvám patří neustálá motivace zpěváků. Sborové zpívání musí zpěváky těšit a bavit. Když zpívají rádi, projeví se to na výkonu. Velice mě naplňuje radostí, když vidím, že jsou děti spolu rády a že se těší na každou zkoušku, soustředění, zájezdy... Tráví spolu spoustu času a nejen, že jsou tým dnes a tady, ale stávají se z nich přátelé na celý život. I moje nejlepší kamarádky a kamarády jsem si našla právě v Campanelle. Toto všechno se neděje samosebou, musí o to člověk náležitě pečovat. Krásné a otevřené vztahy jsou nad všechny medaile.

Vysoká úroveň provedení spočívá především v důkladném výběru zpěváků, jejich dlouhodobém a systematickém vedení, v jejich pracovitosti, zodpovědnosti a v důslednosti. Všechna pravidla, která zaznějí, se musí důsledně dodržet, jinak je děti neberou vážně. Děti mají rády řád a pořádek a já taky; mám tu německou Pünktlichkeit prostě v sobě (smích...). Učím děti nejen lásce k hudbě, ale taky k disciplíně, k dochvilnosti, k respektu k sobě navzájem, k upřímnosti, otevřenosti a zodpovědnosti za tým, protože nezodpovědným chováním mohou ohrozit výkon celého týmu, k úctě k autoritám, k poctivosti v maličkostech, k pokoře... jsou to kompetence důležité pro celý jejich další život.

Jak vybíráte repertoár?

Velice pečlivě. Hodně skladeb jsem převzala od svého předchůdce Jiřího Klimeše, většinou jde o skladby, které jsem sama jako dítě milovala a věděla jsem, že budou stoprocentně fungovat i u dnešních dětí, protože jsou nadčasové. Při výběru skladeb pro dětský sbor je klíčové, aby se dětem líbily. Pokud se zpěvákům skladba nelíbí, nic s tím nenadělám. O některých skladbách jsem třeba přesvědčená, že budou dětem sedět a budou se jim líbit, a není tomu tak. Někdy stačí, když je odložím a vrátím se k nim po roce, a najednou jako mávnutím kouzelného





proutku jdou. Děti k nim dozrají. Mým cílem je nabízet dětem všechny možné styly, gregoriánským chorálem počínaje přes renesanční polyfonie až po soudobou hudbu. Podstatnou část repertoáru tvoří úpravy lidových písní z celého světa a v neposlední řadě taky moderní vícehlasé skladby s taneční choreografií.

Zpěvu se věnujete vy i vaše dcera. Je běžné, že se tato láska ke zpěvu „dělí“ nebo prostě předává v rodině? Je to tak i u dalších členů sboru?

Vztah k hudbě se otvírá od raného dětství a nepochybně se v rodinách předává. Nejen naše dcera, ale také syn zpívá. A zpívají moc rádi a krásně. Dokonce už i náš dvouletý vnouček Beníček pusů nezavře, zpívá s chutí, kudy chodí. Není výjimkou, že se v Campanelle potkávám s dětmi či vnoučaty bývalých členů Campanelly. Bylo jim ve sboru dobře a chtějí dopřát stejný zážitek i svým ratolestem. Mně sborový zpěv vybrali rodiče, když mi bylo šest let, a dodnes jsem jim za to vděčná. Nevím, jestli bych se k němu dostala sama od sebe.

Existuje nějaká meta, které byste chtěla s Campanellou dosáhnout?

Sbor je živý organismus. Každý rok si dávám svůj cíl pro sbor, pracuji s krátkodobými vizemi, tak abych se sestavou, s kterou právě pracuji, podala co nejlepší výkony, a především nás zpívání bavilo. Sbor se sice vytváří systematicky a dlouhodobě, ale každý rok se proměňuje. Každoročně opouští sbor přibližně desítky maturantů a přichází stejný počet 11 až 12letých nových zpěváčků, je to neustálý koloběh. Vždy je to o tom, jakou společnou

energii najdeme, a je na mně, abych odhadla síly a možnosti sboru v daném roce. Festival v Tokiu bych já osobně určitě označila za jednu z vrcholných akcí světového významu a pro mě osobně za jakousi pomyslnou metu. Co bude dál, záleží na mnoha okolnostech, vždy však budeme usilovat o co nejvyšší úroveň.

Jak se vlastně může talentované dítě dostat až do vašeho sboru?

Hlavní sbor Campanella, který vedu, navštěvují zpěváci od 11 let do maturity. Při ZUŠ CAMPANELLA pracují tři přípravná oddělení. Jsou to Broučci, Berunky a Mladší Campanella. V oddělení Broučků zpívají nejmenší zpěváčci od 3 do 6 let. Skupina přibližně padesáti dětí se schází jednou týdně, společně se učí nové písničky nebo si opakují písně, které už umí od rodičů nebo z mateřské školy. V pěveckém sboru Berunky zpívají žáci prvních a druhých tříd. Jsou to pokročilejší zpěváci, kteří se na práci dokáží již dobře soustředit. Pěvecký sbor Mladší Campanella navštěvují zpěváci ve věku 8 až 11 let. Ve sborových zkouškách se děti učí jednohlasé a dvojhlasé písně nejrozličnějšího charakteru, upevňují pěvecké a rytmické dovednosti. Takže základna pro hlavní sbor je opravdu obrovská. Velká část zpěváků, které si vybírám do hlavního sboru, přichází z přípravných oddělení skvěle připravena. Mají vštípeny základní pěvecké, rytmické a intonační dovednosti a vědí už dobře, do čeho jdou. Každoročně se však najdou i děti, které chtějí se sborovým zpíváním začít až v pozdějším věku. Pokud uspějí u konkurzu, jsou zařazeni do hlavního sboru.

Zpíváte si i doma?

Zpěv k naší rodině neodmyslitelně patří. Ted' už moc času na společné zpívání a muzicírování není, ale když naše děti byly malé, tak jsme si zpívali doma pořád. Jediná cesta autem, byť jen kratinká, se neobešla bez zpívání nebo pouštění kazet s písničkami např. autorské dvojice Svěrák-Uhlíř, později oper Tomáše Hanzlíka. Jeho operu Tvarůžkové ódy na libreto Davida Hrbka znala celá naše rodina od začátku do konce z paměti. Právě tato opera odstartovala pěveckou dráhu naší dcery Juliany. To si člověk ani neuvedomuje, jak silně formuje budoucí hudební život svých dětí i pouhým výběrem a poslechem hudby v autě.

Sbor cestuje hodně a za padesát sedm let jeho existence má na kontě přes dva tisíce koncertů na všech kontinentech. Byla cesta do Japonska zážitkem?

Toto turné bylo hodně náročné, byť příprava, nejen hudební, ale také sociokulturní, byla důkladná a nic jsme nepodcenili. Venkovní teplota v Tokiu šplhala každý den ke 40 °C, vlhkost kolem 90 % a vnitřní prostory byly klimatizované na 16 °C. To nijak v našich podmínkách nenasimulujete, na to se nedá zkrátka připravit. Měla jsem velkou obavu, že děti přijdou o hlas, ale všechny to vydržely a zpívaly až do konce skvěle! Dokonce po posledním koncertě na české ambasádě prohlásily, že v tak dobré hlasové kondici už dlouho nebyly!

V Japonsku jste museli mít spoustu zážitků. Prý k nim ale patřilo i zemětřesení...

Zemětřesení je jedním ze zážitků, které bych opravdu nechtěla zažít znovu. Jednu noc dosáhlo do konce 4,7 stupně Richterovy stupnice, přičemž při 5 stupních už dochází k poškození budov a opravdu není o co stát. Člověk si uvědomí, jak krásně se žije v naší malé stabilní zemičce, jak je za to vděčný a jak rád se na tu naši rodnou Hanou bude z cest opět vracet. Všude dobře, doma nejlépe. ■

“

Objevte sladké umění
regionálních

čokoládoven a pralinkáren

Pokud patříte mezi milovníky čokolády a delikátních pralinek, máme pro vás skvělou zprávu. Olomoucký kraj se může pochlubit řadou velmi kvalitních čokoládových dílen a pralinkáren, které svými výtvary potěší i ty nejnáročnější chuťové pohárky.

1. CHOCOLATE SHOP Galerie Šantovka

Ráj pro milovníky čokolády najdete i v Galerie Šantovka. Z přízemí se do suterénu přestěhoval Chocolate shop, který nově provozuje Adéla Fučková. Majitelka pochází z Valašska, ale mnohem více než frgály a slivovice ji lákala vůně kakaa a výrobků z něj. „Když se naskytla příležitost otevřít si své čokoládové království, neváhala jsem. Sama preferuji kvalitní výrobky, proto v mé prodejně najdete hlavně produkty švýcarské značky Lindt. Vybrat zde můžete nejen z nespočtu druhů tabulkových čokolád, bonboniér a tyčinek, ale taky mezi pralinkami s příchutěmi od klasických po netradiční, jako je třeba matcha nebo champagne, která je velkým hitem,“ dodává majitelka.

Na své si zde přijdou taky nadšenci do pečení a vaření. Obchod nabízí čisté kakao, čokolády na vaření, lískooříšková a kakaová másla, pudinky a také horkou čokoládu, kterou si připravíte do hrníčku v pohodlí domova.

Pro inspiraci přichází stále více zákazníků, kteří zde mohou vybírat nejen z připravených dárkových balíčků, kolekcí a bonboniér, ale mohou si nechat vytvořit vlastní dárkovou sadu na míru. Najdete tu i řadu kuriozit, například čokoládové sety ve tvarech pomůcek nejrůznějších povolání. Další oblíbenou variantou dárku je vlastní mix pralinek nebo miničokolád prodáváných na váhu. A výběr je tu nemalý, až 30 druhů a příchutí. Vše lze zabalit do dárkových sáčků či krabiček. Nebo si rovnou nechejte vytvořit



„pralinkovou kytici“, která jen tak neuvadne. O moc déle než živá ale stejně nevydrží, protože kdo by dokázal takové dobrotě dlouho odolávat.

V Chocolate shopu objevíte také řadu produktů od lokálních dodavatelů. Například kvalitní sirupy od olomoucké Sirupárny, které zde nabízejí ve více velikostech. Majitelka podporuje tuzemské a regionální značky, které si zakládají na poctivé výrobě, proto navázala spolupráci s čokoládovnou JANEK z Uherského Brodu. Jejich ručně vyráběné pralinky a čokolády jsou nejen pastvou pro oči, ale uspokojí každý mlsný jazyček. Děti zas potěší lízátko a kostičky a zamilované čokoládová srdíčka.

Pomalou se blíží vánoční čas, a tak pokud už přemýšlíte nad dárečky od Mikuláše, adventními kalendáři nebo originálními vánočními dárky pro vaše nejbližší, určitě zavítejte právě sem. S prázdnou rozhodně neodejdete.





2. ANDĚLSKÉ PRALINKY

Andělské pralinky, to je příběh nadšení a poctivé ruční práce. Pro zakladatelku andělských pralinek Martinu Brandovou byla cukrařina velkým snem, ale i krokem do neznáma. Opustila své tehdejší zaměstnání a vydala se za splněním snu. Dnes je to už deset let, co se svým týmem tvoří malá umělecká díla.

Martina ve svých výrobcích používá jen čisté kakaové máslo bez příměsí rostlinných tuků, třtinový cukr, přírodní Bourbon a vanilku. Všechny andělské pralinky se vyrábí ručně a vyžadují opravdu precizní práci během celého procesu vzniku. Dlouhou dobu trvalo, než vyladila všechny náplně, příchutě, tvary i barvy. Každý bonbon je tak dotažený k naprosté dokonalosti nejen chutí, ale i vzhledem.

Pralinky se obvykle plní ovocným pyré, delikátními druhy alkoholu, marcipánem nebo oříškovými pralinami. V Lipníku ale nezůstávají jen u osvědčených kousků; neustále inovují design, přicházejí s novými nápady a vymýšlejí nové tvary, zdobení i chutě. Ochutnat můžete třeba slatinovou či smrkovou pralinku. Také zdobení čokolády je trochu věda. Bonbony se zdobí ručně, některé motivy vytváří pomocí speciální tiskárny.

www.andelskepralinky.cz



3. ČOKOLÁDOVNA TROUBELICE

Čokoládovna založená rodinou s vřelým vztahem k čokoládě vznikla ve zrekonstruovaném statku na Uničovsku před více než deseti lety. Myšlenka vyrábět čokoládu se ale zrodila o řadu let dříve. Pro rodinu Bačíkovu je totiž druhým domovem Ekvádor, odkud pocházejí ty nejvyšší kakaové boby s výjimečným aroma. V exotické zemi rovníkové jižní Ameriky prožili Bačíkovi díky tátovi část svého dětství. Ten pro výrobnu sám vybírá ty nejlepší kakaové boby přímo na plantážích, takže čokoládovna má dohled nad kvalitou surovin, které dováží a následně z nich ručně vyrábí čokoládu a další produkty.

Už na samém začátku podnikání se rozhodli, že vyrobí čokoládu z kvalitních surovin bez použití jiných rostlinných olejů, než je kakaové máslo, a bez přídavných látek bílého cukru a lecitinu. V troubelických výrobcích tak najdete opravdu jen kakaové boby, kakaové máslo a panelu – ztuhlou šťávu z cukrové třtiny. Do bílých a mléčných čokolád se navíc přidává sušené mléko. Ideální recepturu dlouho ladili, zkoušeli a měnili poměry surovin tak, až se dopracovali k dokonalosti. První tabulka čokolády k prodeji spatřila svět v roce 2013.

Jak říká sama paní Bačíková: „V každé naší čokoládě můžete ochutnat něco ze vzdáleného Ekvádoru, rozmanité a exotické země, ve spojení s poctivou prací malé české firmy, která si zakládá na kvalitě a osobním přístupu.“

Celá cesta od kakaového bobu až k tabulce čokolády probíhá zde, vznikají tu nejen samotné produkty, ale také obaly. Přímou v Troubelicích je výroba čokolády, balírna i sklad. Součástí je kamenná prodejna, kde můžete nejen nakoupit, ale také vychutnat šálek výběrové ekvádorské kávy, teplé čokolády nebo kaka. A pokud vás čokoláda opravdu zajímá, můžete sem zavítat i na přednášku spojenou s ochutnávkami.

www.cokoladovnatroubelice.cz

4. CHOCO BONTÉ

Pokud hledáte dokonalý dárek nebo si chcete jen tak zamlsat, neváhejte navštívit Chocolaterii Choco Bonté, kterou najdete v centru Olomouce ve Ztracené ulici.

Nejkvalitnější suroviny a nadšení pro detail dělá značku Choco Bonté jedinečnou. Majitelé čokoládovny si zakládají na zachování tradiční poctivé ruční práce a každý produkt tvoří s láskou pod dohledem zkušených cukrářů. Při vytváření dobrot z voňavého kakaa a čokolády neustále hledají nové příchutě, barvy i formy.

V čokoládovém portfoliu mají své místo všechny druhy, které si umíte představit, od klasiky plné oříšků nebo lyofilizovaného ovoce, ale také třeba lahůdky ochucené chilli, levandulí, pepřem nebo konopnými a chia semínky. Ručně tu vyrábí téměř 40 druhů čokoládových pralinek. Z nich se dále skládají kolekce a bonboniéry mnoha velikostí. Ta největší v sobě ukrývá 60 kousků delikátního potěšení. Vybírat můžete i z dětských bonboniér, oříšků a čajových bylinných směsí.

„Chceme vytvářet produkty, na kterých si vždy pochutnáte a budou tak patřit k vašim sladkým chvilčkám pohody. Věříme, že právě díky tomu bude značka Choco Bonté synonymem krásného dárku, kterým s láskou obdarujete i své blízké,“ dodává majitel Tomáš Vebr.

www.chocobonte.cz



5. VELKOLOSINSKÉ PRALINKY

Vše začalo dětským snem o vlastní cukrárně. Dnes věhlas velkolosinských pralinek daleko překročil hranice regionu a na zdejších dobrotách si už pochutnal i prezident České republiky.

Rodačka z Velkých Losin Jana Kašparová si musela vyšlapat svou cestičku tvrdou a cílevědomou prací. Začínala domácím pečením pro kamarádky a známé, až se jí během deseti let podařilo vybudovat úspěšnou cukrárnu a výrobu čokoládových bonbonů. Dnes můžete blízko losinského zámku navštívit zážitkový areál s výrobou a kavárenským posezením.

Jana je patriotka, a tak ani neuvažovala o tom, že by se do podnikání pustila jinde. V Losinách je její srdce, chtěla tedy nabídnout zajímavou práci i sladké zážitky místním. Sama říká: „Neznám slovo NEJDE, co si usmyslím, udělám! Málokdy si připouštím překážky.“

Z malé cukrárny se podnik rozrostl do velkovýroby, ale poctivý a osobní přístup si stále drží. Výjimečně kvalitní suroviny od prověřených dodavatelů jsou základem každého produktu. Měsíčně se tady vyrobí jeden a půl tuny čokolády a dalších sladkostí za ohromné spotřeby mouky, vajec, cukru, másla a smetany.

V dílně zpracovávají lahodnou čokoládu a z ní tvoří na 60 druhů pralinek nepřehledného množství tvarů, náplní a chutí.

www.velkolosinskepralinky.cz



Tip na vánoční dárek: věnujte vstupenku na festival Holešovská Regata



Hledáte originální dárek k Vánocům? Věnujte zážitek! Vstupenkou na Holešovskou Regatu rozhodně nešlápnete vedle, ať už chcete obdarovat blízkého v jakémkoli věku.

Oblíbený festival totiž není jen o hudbě, ale taky o zábavě a pohodové atmosféře, kterou si užívají návštěvníci od těch nejmenších až po „starší a pokročilé“ a kterou dotváří pestrý doprovodný program, výborné jídlo a pití, spousta zábavy pro děti a hlavně: úchvatné prostředí zahrad zámku Holešov.

Pořadatelé už odtajnil program 13. ročníku, který se uskuteční 20. a 21. 6. 2025. Páteční večer

20. 6. bude v duchu „bigbitového večírku“: vystoupí mj. Tři sestry, které příští rok slaví 30 let na scéně, legendární Pražský výběr a AC/DC revival. Sobota 21. 6. přinese večerní koncert v současné době nejúspěšnější české zpěvačky Ewy Farné, během dne zahrají také Michal Hrůza, Xindl X, Wahnout nebo Adam Mišík.

Atmosféru zpestří tradiční doprovodné akce na vodních kanálech zámecké zahrady, které jinde nezažijete: soutěžní přehlídka netradičních plavidel, Mistrovství světa v přejezdu holešovské vodní lávky nebo projížďky ve výletních lodích.



Pro děti budou opět připraveny zábavné aktivity a tvůrčí dílny zcela zdarma, chybět nebude ani dobré jídlo a pití v zámecké aleji nebo festivalový kemp. Zajímavostí bude účast známé moravské Kovozy, která zámeckou zahradu doplní neobyčejnými zvířecími exponáty.



Nejvýhodnější ceny vstupenek do 31. 12.:

- **děti (7–15 let)**

290 Kč jednodenní/490 Kč dvoudenní

- **dospělí**

690 Kč jednodenní/990 Kč dvoudenní

- **rodinná** sobotní 1 600 Kč

- **děti do 7 let** zdarma.

www.holesovskaregata.cz



HOLEŠOVSKÁ REGATA! XIII.

20.-21. ČERVNA ROKU 2025
ZAHRADY ZÁMKU HOLEŠOV

EWA FARNA XINDL X TŘI SESTRY PRAŽSKÝ VÝBĚR
MICHAL HRŮZA WOHNOUT ADAM MIŠÍK AC/CZ



Galerie Šantovka

má moderní jídelní zónu



Letošní rok byl v Galerie Šantovka ve znamení velkých změn a rozsáhlé rekonstrukce. Tou prošla především jídelní zóna, jejíž plocha se až dvojnásobně zvětšila, designově zatraktivnila a nechybí zde ani nové gastro podniky a značky. Slavnostního otevření se zúčastnily také hvězdy pořadu MasterChef Česko.

„Šantovka je živý projekt, který se neustále vyvíjí. Chceme držet tempo s moderními trendy. Dlouhodobě sledujeme, že po období covidu chce opět mnoho našich hostů trávit čas obědů či večerů ve společnosti rodiny nebo přátel. Zájem o naši jídelní zónu je dokonce větší než kdy dřív, a proto jsme se rozhodli ji zvětšit, designově vyladit a zpestřit také o další nabídku jídel. Jako první přibyl mezi jednotkami řetězec s indickým jídlem

Bombay Express. Již v červnu jsme zde otevřeli UGO Salaterii a po rekonstrukci a přesunu se otevřelo i Fruitisimo. Během září pak otevřely své jednotky Spaghetti Parmigiano a Costa Coffee,“ říká o modernizaci jídelní zóny ředitelka centra Michaela Mitáčková.

Kapacita se rozšířila zhruba o 250 míst k sezení. Foodcourt se dvojnásobně zvětšil, primárně o sezení a relaxační zóny, a nyní má rozlohu cca 1 500 m². Novinkou je i dětský koutek situovaný přímo v gastro zóně. „Děti si tak mohou pohrát v interaktivním koutku, jehož součástí je vše potřebné pro děti a rodiče. Ti pak mají děti snadno pod dohledem. Mohou se usadit po obvodu hrací plochy a v klidu si vychutnají jídlo či nápoje,“ doplnila Michaela Mitáčková.

Celkový design nové jídelní zóny je inspirován přírodními motivy, mezi nimiž dominuje dřevo a zeleň. Návrhy změn vytvořila mezinárodní

architektonická kancelář Chapman Taylor. „Ve svém designu jsme se snažili najít místo pro zlepšení služeb a oslovit modernizovanou podobou Šantovky široké publikum od malých dětí přes studenty, hledající nekonečnou zábavu, až po lidi toužící po kvalitních službách v premiovém prostředí,“ popsal ředitel Chapman Taylor Filip Pokorný s tím, že společně s architekty je vždy těší funkční výsledek, jako je tomu právě v případě Galerie Šantovka.

Funkčnost i moderní design jídelní zóny při slavnostním zahájení v polovině září ocenili nejen první návštěvníci, ale i hvězdy známé televizní soutěže MasterChef Česko. Kuchař Roman Staša nejvíce kvitoval moderní zázemí, zeleň i členitost jídelní zóny. Podobně se vyjádřily i Tereza Vyhřelálová a Nikola Němcová. Všichni tři lidem při otevření předvedli nevídanou kuchařskou show a obě dámy se dokonce utkaly i v kuchařském souboji.



Dominantou jídelní zóny se stala moderní skleněná lávka, která starší jídelní část spojuje s tou novou. Nad ní je nově instalována i velkoplošná LED obrazovka, podobná té, která je nově také na fasádě nad hlavním vstupem u karuselu. Mezi jednotlivými jídelními částmi pak prostor doplňují stěny s živými rostlinami.

Při pohybu po pasážích si návštěvníci všimnou i dalších větších změn. Poměrně zásadně se proměnila podoba východní pasáže vedoucí z jídelní zóny, kde se soustředí především společenská móda. Zvýraznily se zde sloupky s výstrčemi, označujícími jednotlivé prodejce, pasáž získala také nové podhledy se světly a další odpočinkové zóny.

„Kompletní výměnou prošly všechny odpočinkové zóny. Čalouněné barevné lavice a pohovky jsme vyměnili za dřevěná, různě tvarovaná posezení. V některých částech pak vznikly odpočinkové zóny s komfortním posezením a zelení,“ doplnila Michaela Mitáčková s tím, že všechny zóny barevně ladí i se zvolenými koberci.

Architekti do některých částí navrhli i nová designová světla, která zkrášlila a ozvláštnila především místa s vysokými stropy či průhledy. Tato dekorativní osvětlení nacházející se například nad eskalátory u kina, u prodejny Fann nebo v několika odpočinkových zónách pocházejí z produkce českého ateliéru Šípek & Špalek.

Modernizace Galerie Šantovka nebyla zanedbatelnou investicí. „Celkové náklady na rekonstrukci se vyšplhaly na zhruba 200 milionů korun. Podobně rozsáhlé rekonstrukce se obvykle v takových centrech dělají po 15 až 20 letech. My jsme ale k této modernizaci přistoupili daleko dříve, protože chceme, aby Šantovka byla centrem reflektujícím moderní trendy a aby se zde její návštěvníci i nájemci cítili co nejlépe,“ řekl jeden z vlastníků Richard Morávek.

Generálním dodavatelem kompletní rekonstrukce byla olomoucká společnost BP STAVBY Morava. Veškeré opravy a úpravy se z větší části prováděly jen v nočních hodinách, po zavírací době obchodně-společenského centra. Pro kompletní organizaci i realizaci stavby to bylo podle zástupců generálního dodavatele stavby velmi náročné jak na samotnou výstavbu, tak i logistiku a následné provozování centra.

Galerie Šantovka je s prodejní plochou o rozloze 48 377 m² největším obchodním centrem v celém Olomouckém kraji a řadí se mezi deset největších center v České republice. Návštěvníci zde najdou desítky obchodů s módními značkami, prodejny se sportovním zbožím, útulné kavárny a kvalitní restaurace, velký supermarket, služby pro veřejnost, multikino s šesti promítacími sály i bowlingovou arénu s osmnácti dráhami.



foodcourt

Světové kuchyně v Galerii Šantovka

Bombay Express

V menu moderního indického fast foodu Bombay Express, jehož první pobočka v České republice byla otevřena již v roce 2013, naleznete především jídla ze severní části Indie. Nechybí klasiky typu Chicken Tikka Masala, Butter Chicken nebo vegetariánské pokrmy jako Chana Masala, Palak Paneer apod. Specialitou jsou zde typické indické placky různého typu, připravované vždy jako čerstvé v tradiční peci tandoor. Ochutnejte česnekový Garlic Naan, Palak Chapati se špenátem nebo třeba Allu Paranthu plněnou brambory a kořením.

Spaghetti Parmigiano

Bistro Spaghetti Parmigiano nabízí vlastní výrobu italských těstovin připravovaných přímo před vašími zraky ve 24měsíčním sýru Parmigiano reggiano. Kromě toho si můžete vychutnat i výtečná italská rizota, saláty, noky, polévky či lasagne bolognese. Vše je zde vyrobeno z kvalitních surovin a podle originálních italských receptur.

Black Coffee

Pokud máte rádi kvalitní silné espresso s pronikavou vůní, klasické Cappuccino nebo třeba Caffè Latte s příchutí, jste na správné adrese. Každou objednávku zde připravují pečlivě a s nadšením. Zároveň vám ke kávě či jinému nápoji nabídnou skvělé dezerty od ZdrAWomlsu. Najdete zde dezerty bez lepku a laktózy, z vybraných surovin obvykle lokálních dodavatelů. V nabídce je také speciální, čistě ovocná zmrzlina. Na své si přijdou i milovníci smoothie nebo proteinových nápojů.

Costa Coffee

Věrní italské tradici, připravují v Costa Coffee již třicet let speciální Mocha Italia Espresso blend, mix sedmi různých kávových zrn, upražených pomalým procesem, který zaručuje výjimečné chuťové vlastnosti. Dalším důvodem, proč si kávárny řetězce Costa Coffee získávají oblibu po celém světě, je ruční příprava nápojů z čerstvé umleté kávy.





UGO Salaterie

UGO Salaterie pro vás denně připravuje čerstvé domácí polévky, pestré saláty a fresh drinky vyrobené pouze z kvalitních surovin. Používá zajímavé a netradiční ingredience i kombinace surovin a chutí. Nabídku přizpůsobují také aktuální sezóně, aby zaručili ta nejčerstvější jídla s obsahem živin, které tělo v dané době nejvíce potřebuje. V nabídce jsou různé snacky, teplé polévky i variace jídel ve stylu bowls.

MEX-DAN restaurant

Bistro, v jehož nabídce jsou především mexické speciality. Kromě toho zde ale naleznete i nabídku jídel inspirovanou Asií, jako jsou například nudle s krevetami, pečená kachna apod.

Mango

Bistro zaměřující se na výbornou orientální thajskou kuchyni a také tradiční sushi. Chuťově výrazné speciality si můžete dát přímo tady nebo nechat zabalit s sebou.

KFC

Pouze v KFC máte na výběr z mnoha variací kuchařských porcí, připravených podle tajného receptu

z 11 druhů bylinek a koření. Můžete si vybrat i z široké nabídky sendvičů, salátů, příloh, menu a dezertů.

Burger King

Mezinárodní síť restaurací Burger King nabízí především hamburgery, hranolky a chlazené nápoje. Hlavním produktem je hamburger Whopper, který je prodáván také v dalších variantách od menšího Whopper Junior až po Triple Whopper. Skládá se z grilovaného mletého hovězího masa v housce posypané sezamovým semínkem s majonézou, zeleninou a případně dalšími přísadami.

Bageterie Boulevard

Tento moderní, dynamicky se rozvíjející koncept expres gourmet restaurací s francouzským šarmem nabízí výjimečný chuťový zážitek. Jejich specialitou jsou křupavé bagety plněné originálními a kvalitními surovinami, vždy na místě upečené a čerstvě připravené na vaše přání. Vedle vyhlášených, čerstvě plněných baget jsou se značkou Bageterie Boulevard spojené i dozlatova pečené brambory Patatas, husté krémové polévky, Ice tea vlastní výroby, jogurty, freshe nebo bohaté snídaněvé menu. ■

DĚSI

Milujete tradiční kuchyni? Tak přesně tu naleznete v občerstvení DĚSI. Tento oblíbený řetězec představuje ideální mix tradiční české kuchyně s moderním zázemím a přístupem k jídlu. Čekat na vás budou velké porce plné tradičních chutí a kvalitních surovin v teplých i studených variantách. Ať už sážete na klasiku v podobě smaženého řízku s bramborovým salátem, nebo ochutnáte něco z měsíčního menu, hladoví neodejdete. V nabídce jsou také obložené chlebičky několika druhů a chutí, výborné domácí dezerty.

Fruitissimo

Fruitissimo je nejnovější bar ve vašem okolí. Přes italsky znějící název je to výhradně česká firma. Pochutnáte si s ním na čerstvých šťávách a ovocných koktejlech, ručně vyráběné kopečkové zmrzlině, s láskou upečených dortech a právě umleté čerstvé kávě. Každý krok přípravy můžete sledovat na vlastní oči. Z nabídky se vybírá jednoduše a s přehledem, ale jsou zde ochotni umíchat i cokoli dalšího dle přání zákazníka.



Lahodné zdravé exotické

Chcete zkusit něco neobvyklého, co udělá stejnou radost vašim chuťovým pohárkům jako vašemu organismu? Nebo byste rádi tradiční bůček tak, jak jej připravují mistři kuchařského řemesla? Tak s chutí do toho...

Použité recepty jsou z knihy Roman Staša – Matla, která vyšla v roce 2021 v nakladatelském domě Albatros media.

Kuchařku můžete zakoupit například v prodejně Knihy Dobrovský v -1. patře v Galerii Šantovka.



Ceviche

Suroviny:

Ceviche

2 ks limety
1 ks citron
1 ks pomeranč
polovina grepu
300 g filetu z lososa
sůl a pepř

Salát

200 g cherry rajčat
1 ks středně velká šalotka
hrst sušených švestek
150 g fenyklu
50 g sýru feta
30 g ovčího sýra
1 hrst bazalky
šťáva z poloviny pomeranče
šťáva z jedné limety
2 hrsti rukoly
2 lžice olivového oleje
2 lžice javorového sirupu nebo medu
kůra z poloviny pomeranče
sůl a pepř

Postup:

Ceviche

Do mísy vymačkejte šťávu z limety, citronu, pomeranče a grepu. Přidejte sůl a pepř a promíchejte. Rybu očistěte od kůže a ponořte ji do nálevu z citrusů asi na 12 minut.

Salát

Cherry rajčata nakrájejte na třetinky, vše ostatní najemno. Přidejte šťávu z pomeranče a limety, zasypte rukolou, zakápněte olivovým olejem, dochutěte solí a pepřem a promíchejte. Na závěr přidejte javorový sirup nebo med, zastrouhejte pomerančovou kůrou a opět promíchejte. Můžete podávat.

Milovníci citrusových šťáv

Do šťávy, ve které jste marinovali lososa, přidejte 4 velké lžice medu, sůl, pepř a hrst máty. Celou směs pořádně promíchejte a můžete ji použít jako zálivku na připravený salát.

Nezapomeňte zastavit proces marinování

Po vyjmutí lososa z nálevu jej otřete papírovou utěrkou, abyste zastavili proces marinování.



Avokádo

Suroviny:

Mango salát

1 ks	středně velké mango
1 hrst	koriandru
1 ks	sušená chilli paprička (případně další k dochucení kroket)
1 ks	limeta
	sůl a pepř

Krokety

3 ks	avokáda
1 hrst	koriandru
6 ks	středně velkých krevet
3 ks	vejce
150 g	hladké mouky
	sáček panko strouhanky (k obalení)
1 l	slunečnicového oleje
	sůl a pepř

Loupání manga

Mango rozkrojte na čtvrtky, poté přiložte k ostré hraně sklenice a zatáhněte za slupku směrem dolů. Mango vám vylouzne do sklenice a máte hotovo.

Postup:

Mango salát

Mango rozkrájejte na čtvrtky, oloupejte a nastrouhejte na hrubém struhadle. Vymačkejte přebytečnou vodu a dochuťte najemno nakrájeným koriandrem a chilli papričkou, solí, pepřem a šťávou z jedné limety.

Krokety

Avokáda nakrájejte na kostičky, přidejte sůl a pepř a nadrobno nasekaný koriandr. Krevety důkladně očistěte a nakrájejte najemno. Podle chuti přidejte chilli, sůl a pepř. Z krevetového tataráku vytvořte kuličky a obalte je v avokádu. Následně koule obalte v trojobalu, ale místo klasické strouhanky použijte panko strouhanku.

V hlubokém hrnci rozpalte litr oleje na 190 °C a opatrně do něj vložte obalené koule. Smažte dozlatova. Poté koule vyndejte z oleje, nechte okapat na talíři vyskládaném utěrkou, osolte a podávejte spolu se salátem.

recepty

Bůček

Suroviny:

500 g	bůčku	5 lžíc	másla
½	bílého hlávkového zelí	500 ml	vepřového
3 lžice	olivového oleje		nebo kuřecího vývaru
2 ks	šalotky	500 ml	33% smetany
3 ks	stroužky česneku	500 ml	slunečnicového oleje
1 ks	velká bílá cibule	200 g	bílého kysaného zelí
1 ks	celá hlávka červeného zelí		sůl a pepř

Postup:

Bůček omyjte, osušte a část s tukovou stranou nařízněte do mřížky. Ze všech stran osolte, opepřete a zprudka opečte dozlatova na rozpálené pánvi nasucho tukovou stranou dolů (zhruba 4 minuty).

Mezitím rozkrájejte hlávku bílého zelí na čtvrtiny, osolte, opepřete a zakápněte olivovým olejem.

Bůček vložte do zapékací misky s dvěma šalotkami, třemi stroužky česneku a jednou bílou cibulí (vše překrojené napůl). Zapékací misu vložte do středu trouby rozpálené na 170 °C. Do trouby zároveň vložte bílé zelí. Pečte 1 h a 15 minut.

Mezitím najemno nakrájejte červené zelí a vložte do hrnce s rozpuštěným máslem. Lehce zarestujte a podlijte půl litrem vepřového nebo kuřecího vývaru. Pod pokličkou asi 30 minut poduste. Jakmile zelí změkne, vložte je do mixéru a přidejte půl litru smetany. Osolte, opepřete a mixujte dohladka. Pyré přepasírujte do nádoby přes jemné síto. Poté si v menším hrnci rozehejte olej na 190 °C a dejte do něj dvě hrsti kysaného zelí, které si předtím osušíte v utěrce (dávajte pozor, protože zelí prská). Nechte smažit dozlatova a poté vytáhněte a přes jemné síto ze zelí scedte přebytečný olej.

Nakrájený bůček podávejte s opečeným bílým zelím a s pyré z červeného zelí, které zasypejte vysmaženým kysaným zelím tak, jak to vidíte na obrázku.



Minimalisté

o Vánocích

ocenění trendy v přírodních odstínech

Milovníci trendů a dekorací každoročně očekávají, jaká bude barva letošních Vánoc. Obecně se dá říct, že neuděláte chybu s téměř žádnou. Do popředí vstupuje pastelová příjemná barva s názvem „peach fuzz“. Jedná se o tělovou barvu s nádechem broskvové. Ale trendy budete zcela jistě také s vánoční výzdobou zářivých barev, jako je fialová či růžová.

K fialovým a růžovým odstínům je pak podle odborníků vhodné zkombinovat barvy neutrální, a to šedé, bílé nebo odstíny champagne. Atmosféru luxusu pak navodíte se zlatou, bronzovou a stříbrnou.

Minimalisté však zcela jistě sáhnou spíše po neutrálních přírodních barvách, mezi něž patří krémová, béžová a světlé odstíny hnědé či zelené. Řada lidí ale o Vánocích neexperimentuje a preferuje spíše tradiční barvy spjaté s těmito svátky. Mezi ně patří zelená, červená a zlatá. Ani s touto kombinací tedy rozhodně nic nezkazíte. Vše pak můžete ozvláštnit tradičními doplňky – nádobím, svícny nebo nejružnějšími vánočními dekoracemi.



Hrnek Annual Christmas Edition 2024, 835 Kč,
Villeroy & Boch

Vychutnejte si sváteční chvíle s porcelánovým hrnkem o objemu 530 ml z limitované kolekce Annual Christmas Edition 2024 od prestižní německé značky Villeroy & Boch. Tento hrnek z prémiového porcelánu s vánočním motivem Santy, dětí na kolotoči a červeným lemováním bude dokonalým společníkem pro vaše chvíle odpočinku. Elegantní design z něj dělá nejen krásný doplněk pro sváteční stolování, ale také ideální dárek pro vaše blízké.



Dezertní talíř Annual Christmas Edition 2024, Ø 23,5 cm, 750 Kč,
Villeroy & Boch



Oživte svůj sváteční stůl porcelánovým dezertním talířkem o průměru 23,5 cm z limitované edice Annual Christmas Edition 2024 od Villeroy & Boch. Tento talíř, zdobený vánočním motivem Santy, tradičního svátečního kolotoče a zlatými hvězdičkami, je dokonalým doplňkem pro slavnostní chvíle. Vyrobený z prémiového porcelánu a dodávaný v dárkové krabičce je skvělým tipem na dárek pro vaše blízké.

Představujeme novinku roku 2024: ikonickou jídelní sadu La petite Boule od německé značky Villeroy & Boch. Tato sada o průměru 14 cm v ručně zdobeném vánočním provedení ladí s kolekcí Toy's Delight a je zároveň designovým prvkem interiéru. Pětidílná sada obsahuje talířek, dvě misky a dvě misky s vysokým okrajem. Tento krásný porcelán je ideální pro servírování cukroví či svátečních pokrmů nebo jako stylová dekorace. Kombinace bílé, červené a zlaté barvy s vánočními motivy dodá vašim Vánocům kouzelný nádech.



La petite Boule jídelní sada, Toy's Delight, 5 ks, 5 295 Kč,
Villeroy & Boch



Miska Annual Christmas Edition 2024, Ø 16 cm, 750 Kč,
Villeroy & Boch

Porcelánová miska německé porcelánky Villeroy & Boch patří do kolekce Annual Christmas Edition 2024. Pro její originální retro dekor bude vaším oblíbeným společníkem při svátečním stolování. Zdobí ji klasický vánoční motiv s dětmi na konících z dětského kolotoče. Kromě středového obrázku pak misku zdobí zvlněný okraj s dvojitou červenou linkou, obrázky postavíček z poutí a nesmí chybět ani Santa. Vychutnejte si chvíle pohody s vánoční kolekcí Annual Christmas Edition můžete také snadno udělat radost vašim blízkým.

Nízká mísa Toy's Fantasy, motiv hračkářství, Ø 25 cm, 835 Kč,
Villeroy & Boch

Nízká porcelánová mísa z vánoční kolekce Toy's Fantasy byla vyrobena z kvalitního porcelánu o průměru 25 cm s výraznými okraji ve tvaru cípate hvězdy. Mísa ozdobí váš obývací pokoj či prostřený stůl a navodí příjemnou vánoční atmosféru. Díky svému rozměru 25 x 4,3 cm je vhodná jak pro servírování vánočního bramborového salátu, nebo pro prezentaci cukroví a poslouží i jako mísa na ovoce. Zdobí ji malovaný retro obrázek dětí nahlízejících do výkladní skříně obchodu s hračkami. Středový motiv pak lemují červené linky společně s výraznou červenou linií zdobenou vánočními motivy.





Sada vánočního porcelánu Toy's Delight Royal Classic, 4 175 Kč,
Villeroy & Boch

Milujete vánoční dekorace a vše, co k tradičním svátkům Vánoc patří, a hledáte bílý porcelán pro vánoční období? Pak je právě pro vás určena bílá kolekce vánočního porcelánu Toy's Delight Royal Classic, která vás zaujme netradičním reliéfním zdobením na okrajích talířů. V nabízené sadě pro dvě osoby najdete dva dezertní talířky, dva hrnky a dvě misky, v kvalitě Villeroy & Boch, která vám vydrží po generace. Sadu můžete i použít jako krásný vánoční dárek. ■



Adventní svícen, 349 Kč,
inDekor



Prostírání, 225 Kč,
SCANquilt



DERMACOL
PRAGUE

BIORETINOL
OMLAZENÍ PLETI
JIŽ ZA 14 DNÍ

www.dermacol.cz



DÁREK

sprchový gel
Aroma Liči

k nákupu nad 99 Kč
v nové prodejně
Dermacol v Šantovce
v přízemí.



*Platí po předložení kuponu
do 31. 12. 2024.

Povídka

Richarda Pogody: Velká družba a kahan od Volhy aneb jak se proletářky všech zemí spojily



V časech prezidenta Husáka nebyl podzimní čas žádná selanka. Začátkem října se začal slavit Měsíc československo-sovětského přátelství, což znamenalo povinné vyvěšování vlajek, hesel a plakátů se srpy a kladivy, následovaly vojenské přehlídky, festivaly politických písní a recitační soutěž Puškinův památník. Dokázat se tomu vyhnout vyžadovalo velkou obezřetnost. V listopadu to bylo ještě horší. To se slavilo se vší pompézností výročí Velké říjnové socialistické revoluce.

Diskžokejské řemeslo, to byla v těch podzimních dobách procházka minovým polem. Některým příslušníkům pořádkových sil jsme byli trnem v oku a dávali nám to najevo. Když mne občas k ránu zastavili, měl jsem už naučenou formulku, že v autě mám řádně proclenou zahraniční aparaturu a vystupuji pod hlavičkou Krajské kulturní agentury, ale že tam nejsem zaměstnán. To si vykládali noční službou otrávení policisté

jako výmluvu, sebrali mě a klimbal jsem pak do ranních hodin na služebně. Domů jsem dorazil až před obědem. Mnohé se změnilo poté, co jsem hrál v zaplněném amfiteátru v rámci Hanáckých dožinek, kde bylo členů Lidových milicí jako vlašťovek na drátě. Některému souduhovi se moje vyhrávání zřejmě líbilo, protože brzy nato si mne zavolał obávaný ředitel agentury, nedoléčený alkoholik. Sdělil mi, že moje prohřešky z minula jsou dány k ledu a mohu vystupovat i na akcích pro stranickou elitu. Tušil jsem v tom čertovo kopýtko, a tak jsem zašel za kolegy z kapely Marie Rottrové. Ti mi vyložili, co to obnáší být na výsluní. Že budu mít jistou volnost v repertoáru a nebudou mne už otravovat různí podržtaškové z okresu, zato musím být k dispozici soudruhům, kdykoliv si zamanou.

Čas utíkal a já si bláhově myslel, že se na mě zapomnělo. Kdepak! Na Dušičky, 2. listopadu, hned po ránu zvonil telefon. Poznal jsem hlas sekretářky šéfa agentury. Ptala se mne, zda vím, kde je ve Frýdku-Místku restaurace Karbon, že tam ještě téhož dne pojedou na významnou politickou akci, která začíná už kolem oběda. Namítl jsem, že už jsem objednan ve Valašském Meziříčí. To už je prý zrušeno. Zkusil jsem ještě jeden úhybný manévř, že nemám na tu akci smlouvu. Byl jsem informován, že pro krajského tajemníka a jeho doprovod se hraje s příkladným nadšením a zdarma. Už jsem věděl, proč se ostravští muzikanti smáli. Došlo mi, že to nebude jen tak, a volal jsem přímo do Karbonu, kde jsem už předtím hrál. Vzal to vrchní číšník a začal slovy: „Richarde, průser! Od rána se mi tu motají fízlové, nakukují do hrnců a mrazáků. A podrž se, celé to organizuje krajská pobočka Svazu československo-sovětského přátelství.“ Podlomila se mi kolena. Hned na parkovišti mi ochranka prošejdila auto. Sotva jsem postavil aparaturu, objevila se u mixpultu jedna



postarší obrýlená soudružka. Ptala se mě, zda mám na repertoáru nějakou sovětskou diskotekovou hudbu. Sdělil jsem jí, že nikoliv, že žádnou takovou ani neznám. Má-li ovšem nějakou gramodesku z Moskvy, že ji klidně pustím. Neměla. Ale informovala mě, že tento podnik navštíví skupina dvaceti žen z Volgogradu, samé vyznamenané pracovnice. Z Ostravy přijede početná delegace z krajského výboru a bude velká družba. Od vchodu volala servírka, že právě dorazil autobus s hosty. Sovětské údernice byly většinou ve středním věku, měly vysoce vyčesané drdoly a všechny bez výjimky bohatě květované šaty. Byly uvedeny do sálu a ochotně se posadily ke stolům. Odér silné voňavky zaplnil celý podnik. Zmizel jsem pro jistotu z pódia, protože vzápětí do restaurace vkráčela suita soudruhů z Ostravy, ocelového srdce republiky.

Následovala smršť gratulací z jedné i druhé strany. Zahrál jsem fanfáry a naši soudruzi dostali od volgogradských žen veliký plechový kahan, který měl i žárovku, která ne a ne se rozsvítit. Většinu času jsem pak strávil ve vchodu do kuchyně. Měl jsem veškeré dění v sále jako na dlani, aniž bych byl vidět. Na stolech se objevil tradiční řízek s bramborovým salátem. Personál čekal především na pokyn, kdy začnou servírovat lahve s vodkou a začne konzumace. Nutno dodat, že proletářky od Volhy evidentně konzumovat uměly. Nalily si zručně plnou skleničku, volnou ruku si daly do týla a hrkly do sebe vodu s takovou samozřejmostí, že členové naší delegace zírali. Brzy bylo jasné, kdo v tomto duelu má navrch. Ostravští chachaři se snažili držet krok, ale zjevně nestačili vražednému tempu, které údernice nasadily. „A kde múzika?“ ptaly se rozjařené báryšně. Vběhl jsem na pódium, zvolal „Zděs!“ a pustil do sálu švédskou formaci ABBA. Soudružky se nahnuly na parket. Tančily ve dvo-

jicích, aniž by čekaly, zda se přidají ostravští soudruzi. Dělal jsem časté pauzy, aby se rozparádně ženy mohly sanovat dalšími vodkami prokládanými jednohubkami s tuňákem. Bylo neuvěřitelné, že kromě častého a hodně hlasitého výskání na nich nebylo požití vodky patrné. Zato mezi domácími účastníky družby udělal alkohol dost velkou paseku. Kravaty na půl žerdi, skleněné pohledy a vratká chůze. Bylo zjevné, že výdrž stranických kádrů z krajského výboru strany je po dvou hodinách na nule. To mi průběžně hlásil vrchní číšník, který některé z nich našel v dost špatném stavu na pánských záchodech.

Alkohol zapříčinil také jedno nečekané faux pas. Před pisoárem se ke mně obrátil jeden ze soudruhů, popadl mne za klopy saka a křičel mi přímo do obličeje, že nám ještě ukáže a že moc dobře ví, co jsem zač. Byl mi nějak povědomý. Jak se pak ukázalo, byl to obávaný ideolog z kulturní komise. Vyhrocenou situaci se snažili ostatní uklidnit slovy, že soudruh diskžokej je moderátor výchovných koncertů pro hornické učně. Vše marno – nadávky na podvratné elementy, které je nutno zlikvidovat, byly slyšet až v kuchyni. Spor skončil stejně rychle, jako začal. Notně podroušený soudruh upadl na dlaždičky a zvald.

Když jsem v závětrí kuchyně jedl svůj těžce zasloužený řízek, nebylo mi do tance. Při bourání aparatury jsem uvažoval o tom, zda noční směny v kotelně nejsou přece jen lepší úděl. Černé myšlenky byly ty tam, když mi vrchní číšník postavil na reprobedny dvě lahve výběrové vodky a bonboniéru. Satisfakce se završila, když několik společensky unavených soudruhů ukládali panští řidiči na zadní sedadla služebních tater. Smuteční průvod černých vozů vedený policajtským autem s majáčkem pomalu odjížděl z parkoviště a já měl silné nutkání pustit jim k tomu Internacionálu.

Když byl konečně klid a personál začal likvidovat následky pijatky, objevil jsem pod stolem zapomenutý kahan, dar soudružek z Volgogradu. Zasunul jsem na správné místo utržený drátek a hle! Konečně se rozsvítit. Romské uklízečky mi vzdaly poctu smetáky a zatleskaly. Náhle mi bylo jasno: Proletářky všech zemí se spojily!

Riskantní zážitek pro podvratného elementa nakonec dopadl úspěšně. Zasloužilá soudružka z SČSP, kterou tam zapomněli, za mnou přišla a domluvili jsme se, že v rámci utužení družby udělám pro krajskou pobočku svazu večer z písni Bulata Okudžavy. Měla radost a přiznala se mi, že umí rusky jen pozdravit. Ale těšila se, že se konečně doví, o čem ten gruzínský soudruh vlastně zpívá. ■



RICHARD POGODA

***1944 v Olomouci**

je herec, zpěvák, pianista, autor jazzových pořadů a muzikálů, skladatel a spoluautor dvou sbírek humorných povídek. V nich s dcerou Sandrou Pogodovou nabízí historky, které sice působí absurdně, nicméně se opravdu staly. Sám Richard Pogoda o svých textech říká, že píše výhradně o tom, co skutečně zažil, protože si neumí vymýšlet. To, že jsou literárně zpracované příběhy velmi komické a místy až absurdní, je tedy dáno toliko shodou vnějších okolností i proměnami světa kolem něj.

Jakub Jurka: Gentlemanství z šermu se přenáší i do života

Byla to první, o to tedy cennější medaile, kterou naši sportovci získali na olympijských hrách v Paříži. Bronzovou medaili vybojoval český tým šermířů, jehož nejviditelnějším členem byl určitě Jakub Jurka. Olomoučan, student Fakulty tělesné kultury Univerzity Palackého a člen slavné sportovní dynastie. Jeho dědeček Jaroslav byl vyhlášen nejlepším českým šermířem 20. století.

Foto Barbora Raichová ČOV

Text Michal Foltá

šerm



“

Od Paříže jste už rozdal mnoho rozhovorů. Ještě vás to neunavuje?

Ne, to určitě ne. My jsme si s klukama už před olympiádou říkali, že mediální pozornost určitě přijde a my dostaneme možnost reprezentovat před veřejností sport, o kterém se toho zas tak moc neví. Máme tak možnost udělat něco pro zvuk sportu, který děláme a máme ho rádi. Může nám to pomoci i v našem plánu výrazně zvýšit základnu sportovního šermu u nás. A mimochodem, já tak sice možná nepůsobím, ale jsem ve skutečnosti dost ukecaný, takže z toho mám naopak radost a strašně mě to těší.

Změnily se během tří měsíců od chvíle, kdy jste porazili v boji o bronz domácí Francouze, vaše pocity? Třeba by se to dalo vyčíst i z těch rozhovorů, které jste za tu dobu dal.

Určitě se pocity a emoce v průběhu času mění. Jádro všech rozhovorů, které jsem od srpna dal, je stejné, ale příběh se trochu vybrušuje a pocity se taky mění. Jinak jsem se cítil hned po olympiádě a jinak dnes.

Co pro šermíře znamená podzim? Ligoví fotbalisté hrají podzimní, tedy první polovinu ročníku, hokejisté jsou zhruba ve čtvrtině extraligy a co špičkoví šermíři?

V šermu jsou tři zbraně a každá má natolik individuální průběh sezony, že se spolu ani nepotkáme. Jen snad na mistrovství Evropy a světa. My s kordem teď máme před sebou první závody sezony, Český pohár v Karlových Varech. V listopadu proběhne světový pohár ve švýcarském Bernu a následně se přesuneme na 14 dní do Kanady. To je program až do ledna. Jsou tedy přede mnou tři nebo čtyři důležité stěžejní turnaje, které určí, jaká bude tato sezona. Pro mě osobně tento čas

ale znamená i prostor pro propagaci šermu, musím se věnovat reklamě a olympijské myšlence. Tuto sezonu vnímám trochu jako poolympijskou, kdy budeme dělat reklamu šermu a současně ladit podobu příštích sezon. Pro nás v šermířské reprezentaci je to tak, že žijeme ve čtyřletých cyklech podle olympiád. Olympiáda je vrcholem, k němuž směřujeme. Evropa a svět jsou takové předstupně, které ukazují, kdo má jakou šanci uspět na příští olympiádě. Z tohoto pohledu tedy budou následující roky důležitější než tento.

Jak se vlastně šermíř kvalifikuje na olympijský turnaj?

To je velmi složitý proces, který probíhá celou sezonu před olympiádou. Rozhoduje se do poslední chvíle před olympijským turnajem. Nám končí sezona mistrovstvím Evropy a světa, což se odehrává v květnu a červnu, a to se už počítá na olympijské kvalifikace. Na některém z posledních šampionátů vidíte, jak se šermíři z těch nejlepších týmů radují, že se už nominovali. Jejich radost v tu chvíli vypadá, jako by už měli na krku olympijskou medaili. My ostatní tam tiše sedíme, trochu jim závidíme a říkáme si, kdo z nás se za 14 dní na úplně posledním turnaji před olympiádou k nim přidá a rovněž získá nominaci... K šermu patří gentlemanství, takže my soupeřům ten úspěch přejeme, nicméně pro každého z nás je samozřejmě mimořádně důležité dostat se tam taky.

Takže váš letošní bronzový úspěch nemá na nominaci na příští olympiádu vůbec vliv?

Ne, nemá. Asi jediný, kdo má jistotu účasti, je snad držitel zlaté medaile v individuálním šermu z předchozí olympiády, všichni ostatní se musí kvalifikovat na základě výsledků z předchozích turnajů, včetně vítězů soutěže týmů. Tohle je opravdu velmi tvrdé.

Je pro vás zásadní, abyste se na olympijský turnaj nominovali?

Tohle je pro nás skutečně hlavní meta. Dostat se na olympiádu je podmínka pro kvalitní rozvoj kariéry, třeba i pro budoucí možnost trénování tohoto sportu. Má to samozřejmě vliv na to, kolik sponzorů se pak pro náš sport sežene. V tomto ohledu jsou ty olympijské cykly nelítostné a nekompromisní a stres tam působí opravdu velmi silně. Jakmile se dostanete na olympiádu, jsou ty



pocity už odlišné. Pro úspěšnou kariéru je důležité, abyste ty olympijské cykly zvládal a aby na sebe navazovaly.

Říkal jste, že šerm má tři zbraně, tedy kord, fleret a šavli. Kdyby vám jako úspěšnému olympionikovi dali do ruky místo kordu třeba fleret, šlo by vám to proti profesionálovi, nebo byste byl ztracený?

Byl bych úplně nahraný! Na jinou zbraň potřebujete úplně jinou techniku. To, že mám medaili v kordu, nehraje roli, šermíř s fleretem by byl proti mně v obrovské výhodě. Možná že ten šermíř s fleretem by se snadněji adaptoval na kord než naopak. Ty zbraně se liší úplně ve všem. Jako byste chtěl srovnat běžky, lyže a snowboard.

A jak to je se zbraní? Jste zásadně spjatý se svou osobní zbraní, nebo můžete dostat do ruky cizí kord?

To vůbec ne! Sít se se svým kordem trvá dlouho, musí vám dokonale sedět do ruky, musíte poznat přesně jeho hmotnost, vyváženost, všechny jeho vlastnosti. Dostat najednou do ruky cizí kord by pro mě znamenalo obrovský handicap. Pro ilustraci vám řeknu příklad. Kord má na špičce senzor, který je uchycený opravdu miniaturním šroubkem. Stalo se mi, že jsem cítil, jako by se hmotnost mého kordu změnila, jako by přestal být vyvážený... A pak jsem zjistil, že ten šroubček, který váží třeba gram, tam opravdu chybí. Rychle jsem tam tedy dal nový a hned jsem cítil, že je opět vše v pořádku. Z toho si umíte představit, jak moc musí být šermíř se svým kordem sžitý. Hokejisté mají taky svou hokejku, respektive sadu, když jednu zlomí, dostanou druhou, ale musí to být ta jejich. U nás to je stejné.

Pocházíte z šermířské rodiny, váš dědeček je nejlepším šermířem 20. století a k šermu měli blízko i další členové rodiny. Mohl jste si v dětství vybrat i jiný sport?

Určitě ano. Zkoušel jsem i jiné sporty. Pokud jde o šerm, vlastně mě nejprve bavila hlavně ta společnost lidí okolo. Rád jsem chodil na tréninky, byli tam moji kamarádi, parta, součást života. Teprve když přišly první soutěžní úspěchy a já jsem viděl, že můžu vyhrát, chytil mě šerm jakožto sport i nějak víc. Je to asi tím, že mě baví to, co mi jde, a tak mě začalo bavit i soutěžení. Dnes je šerm



nezbytnou součástí mého života, ale stále je to tak, že ho nemusím dělat nezbytně, nikdo mě k tomu nenutí. Kdybych ho neměl rád a chtěl bych přestat, tak přestanu. Jenže já ho rád mám.

Ptal jsem se kolegů, na co by se chtěli zeptat profesionálního šermíře. První spontánní dotaz byl, jak to máte se zraněními. Tak tedy – už jste někoho poranil nebo sám jste utržil nějakou krvavou ránu?

Občas se to stává. Není to určitě tak nebezpečný a krvavý sport, jak by si laik při představě kordu mohl myslet, i když k nějakým menším zraněním občas dojde. Stává se, že mám nějaký šrám na ruce, je to i vidět (ukazuje drobné jizvy na ruce, pozn. redakce). Některé zásahy opravdu bolí. Reálně to je tak, že pokud šermujete s naprostým profesionálem, s někým ze špičky našeho sportu, tak ke zranění nedochází. Ten soupeř dobře ví, kdy má svůj tah ukončit, v podstatě vás špičkou kordu jenom tak pohladí. S šermířem, který to umí, ale nepatří k úplné špičce, se občas stane, že výpad dotáhne do konce. To je potom velmi bolestivé.



Může to šermíře rozhodit, pokud to vaše soustředění?

Ano, to je taky asi důvod, proč to ten soupeř udělá. Když vás bodne do hrudníku, bolí to mimořádně a samozřejmě pak na okamžik ztratíte soustředěnost a klid a objeví se i nějaká negativní emoce.

To ale nezní moc gentlemany...

Však ten špičkový šermíř vám to taky neudělá. Když se mi něco takového při souboji stane, dokážu zastavit a normálně se toho soupeře zeptám, jestli to fakt má zapotřebí. Poznám, když to udělá záměrně, vidím už předem, že chce ten tah dotáhnout do konce.

Ještě k tomu gentlemanství. Aplikujete ho do běžného života?

Tak to je a to se mi na šermu velmi líbí. Je mi to blízké. Máte úctu k soupeři, úctu ke kolegovi z týmu. Když někoho porazím, nebudu se mu škodolibě vysmívat a oslavovat, že jsem lepší a on to prohrál. I když jsme v souboji o bronz porazili Francouze, řekl jsem klukům z týmu, že teď slavit nebudeme. Nechtěli jsme prohlubovat ten pocit zmaru, který naši soupeři v tu chvíli před domácím publikem museli mít. A tohle nastavení se vám pak prolíná všemi sférami života. Mně například připadá zcela normální nelhat, nepodrážet

jeden druhého, ale i chovat se slušně k dámám. Třeba podržet ženě dveře vnímám jako samozřejmost. Líbí se mi, že mezi námi v šermu taková solidní atmosféra je. Hodně přitom záleží na každém z nás, většina musí být ta gentlemanská. Pokud se ve dvanáctičlenném týmu objeví, dejme tomu, dva lidé, kteří ty nepsané zásady nedodržují a kazí to, ti ostatní jim to dají znát a pak se to srovná. Pokud by bylo naopak deset z dvanácti neférových, pak by to samozřejmě nefungovalo.

V jiných sportech tohle moc není. Vezměte si třeba fotbalisty, jak se chovají občas jeden k druhému neférově...

Někde gentlemanství je, někde není. Zažil jsem třeba u tenistů, že i ten poražený jde a gratuluje soupeři a uzná, že se vítězi zápas skutečně povedl a byl lepší. Jestli se v některých kolektivních sportech, ve fotbale či hokeji, chová sportovec zákeřně, třeba provokuje soupeře a je opravdu tvrdý, může to být jednak strategie, ale může to být dáno také tlakem médií. Jeho manažer mu řekne: podívej se, tady v tomhle utkání jsi byl drsný, zákeřný a vzbuzuje to pozornost médií a zájem fanoušků. A vysloveně mu pak doporučí, aby se tak choval i v dalších utkáních. Takže ten hráč takový třeba ani nemusí být, je to spíš takové představení a póza pro média. Něco takového se v šermu určitě stát nemůže.

Takže myslíte, že ta občasná záludnost v jiných sportech nemusí vyvěrat z povahy lidí?

Věřím, že jsou lidi v jádru dobří. Tady bych opravdu věřil spíš tomu, že to je nějaká součást hry a taky image pro média a veřejnost.

Trénujete v Olomouci i Praze, jezdíte na turnaje, a přitom stále studujete v Olomouci Fakultu tělesné kultury. Jak to jde, sleví vám vaši pedagogové něco?

Jsou velmi vstřícní, za což jim děkuji. Sleví mi třeba to, když je v některém předmětu potřebná osobní účast a já musím být v tu dobu jinde. Poradí mi, kde si co dohledám, jsou kvůli mně ochotní změnit termín zkoušky. Že by mi ale něco usnadnili a odpouštěli u zkoušek, tak to se vážně neděje. To bych asi ani nechtěl (směje se).

A studujete kvůli možnosti být trenérem?

Je to jeden z důvodů. Určitě bych rád byl v budoucnu po ukončení aktivní kariéry i profesionálním trenérem. Ostatně to souvisí i s tím, že bychom u nás rádi v dohledné době zdvojnásobili základnu šermu. Aby u nás mohlo být více malých a mladých šermířů, musí být také dostatečný počet trenérů, kteří se jim budou intenzivně věnovat.

Vám je teď pětadvacet, kolik olympiád před vámi vlastně ještě může být?

Byl jsem před čtyřmi lety v Tokiu a letos v Paříži. Když bude všechno vycházet dobře, tak teoreticky bych měl před sebou mít ještě tři olympijské turnaje. Je naprosto skvělé, když se šermíři podaří dotáhnout aktivní sportovní kariéru až k závěrečnému olympijskému turnaji a teprve poté skončit. Tak jak se to letos u nás povedlo mému kolegovi Jiřímu Beranovi. Ten olympijský bronzový souboj byl pro něj současně posledním zápasem sportovní kariéry, což je přece krásné... ■



Helena Morávková:

Dává nám smysl pomáhat těm, které poznáme osobně



Už pět let pomáhá Helena Morávková a její rodina prostřednictvím své nadace těm, kterým na to vlastní síly nestačí, nebo těm, ke kterým osud nebyl nakloněn, a přesto mají svá srdce otevřená. O tom, jak nadace pomáhá rodinám, individuálním osobám i neziskovým organizacím a dobročinným spolkům v rámci Olomouckého kraje, jsme si povídali s Helenou Morávkovou.

Jaké projekty nyní nadace připravuje do konce roku?

V listopadu nás čeká Kabelkový veletrh. Ten navazuje na tradici dobročinných veletrhů po-

řádaných pro olomoucký spolek Dobré místo pro život. Letos jsme dostali možnost převzít organizaci do svých rukou a rádi v tom budeme pokračovat i nadále. Principem veletrhu je získat zdarma od veřejnosti, firemních dárců i známých osobností jejich kabelky, tašky, batohy, peněženky, které jsou nošené, ale zachovalé, a na veletrhu za ně získat finanční příspěvky. Původní záměr byl věnovat výtěžek veletrhu na projekt „Otevřeme zahradu“, který má za cíl obnovu zahrady hospice na sv. Kopečku u Olomouce. Po domluvě s Dobrým místem pro život jsme se však rozhodli darovat získané peníze na pomoc konkrétní rodině postižené povodněmi.





Bude Kabelkový veletrh jediná pomoc po povodni, nebo nadace reagovala okamžitě poté, co severní Moravu postihla tato živelná katastrofa?

Poslední měsíc v roce chystáme ještě další dvě nadační akce. Ve středu 11. prosince to bude Benefiční večer, který pravidelně organizujeme už od roku 2019. Ten proběhne už podruhé v atriu Envelopa Office Center a návštěvníci se mohou těšit na komponovaný večer se zajímavým programem, který bude zahrnovat i charitativní tombolu a spuštění elektronické dražby zážitků. Osobně se s námi můžete potkat také v pondělí 16. prosince na Horním náměstí v Olomouci, kde budeme společně s kolektivem Galerie Šantovka a fotbalisty SK Sigma Olomouc prodávat punč ve stánku Dobrého místa pro život.

Situace v oblasti Jeseníků se nás velmi dotkla, mnoho našich přátel a známých zde má své rodiny. Apokalyptický rozsah povodně nás nechal klidně spát a to, že se naše pomoc na dalších pár měsíců bude soustředit na toto území, bylo jasné. V prvních dnech jsme vypravili dodávku s materiální pomocí, nakoupili stavební vysoušeče a poskytli je do postižených oblastí. Vytipovali jsme rodiny, kterým poskytujeme finanční pomoc. Je nám jasné, že pozornost tímto směrem budeme dávat ještě nějakou dobu. Kdo viděl na vlastní oči, pochopí.

Pomáháte v zaplavených oblastech konkrétním rodinám, lidem, organizacím?

Ano, dává nám smysl pomáhat lidem, s nimiž jsme se mohli setkat osobně nebo jsme na ně dostali doporučení. Ihned po záplavách jsme proto zorganizovali i skupinu dobrovolníků, kteří s námi do oblasti vyrazili pomáhat. Právě tam podporujeme například Lucii, Jakuba a Štěpán-

ka z Kobylé, kterým jsme v rámci dobrovolnictví pomohli v jejich domě postiženém povodní a také je finančně podpořili. S dalšími rodinami aktuálně jednáme a postupně posíláme finance na jejich podporu. Spolupráci jsme ale navázali i s obcemi. Zmíněné vysoušeče jsme zapůjčili starostovi obce Brantice a v době uzávěrky magazínu jsme řešili další nákup a distribuci vysoušečů a přímotopů do postižených oblastí.

„Veškerá naše pomoc je adresná a založená na osobních setkáních.“

Podařilo se vám do pomoci zapojit i nějaké firmy?

Máme radost, že se k naší dobrovolnické výzvě přidal kolektiv finančního oddělení skupiny Redstone a společně jsme vyrazili do Jeseníků a pomohli v postižené oblasti. Ukazuje se, jak je důležitá komunita a společný zájem. Určitě bych ráda zmínila také materiální pomoc od společnosti BP stavby a také dobroty z kuchyně Lobster Family Restaurant a Bistro Paulus, které jsme do postižených oblastí doručili. Ve spolupráci s Rádiem Haná a Okresní hospodářskou komorou Olomouc jsme zase spustili kampaň „Hanáci, pomozme lidem z Jeseníků připravit se na zimu!“ právě na získání prostředků pro nákup vysoušečů a přímotopů. Všem bych chtěla moc poděkovat. Není rozhodně samozřejmostí darovat svůj čas a energii lidem, které neznáte. Také bych ráda poděkovala všem donátorům za dary a příspěvky, které našim prostřednictvím posílají těm, jež neměli v životě jen štěstí. Tato podpora jim pomáhá zlepšovat kvalitu života.

V jakém objemu letos pomoc rozdělíte, dá se už teď uveřejnit souhrnná částka?

To v tuto chvíli ještě nevíme jistě. S částkou hodně pohne současná popovodňová situace, nicméně vypadá to tak, že letos rozdělíme větší finanční obnos než v minulých letech. Tímto

bych také chtěla poděkovat za letošní partnerství firmě Smětal Silak. Pro nás je důležitá spolupráce s místními firmami, jejich zapojení do našich nadačních aktivit si velmi vážíme.

Všechny, kteří jsou ochotni nadaci jakkoli podpořit, ať už finančně, materiálně, nebo formou nějaké služby, bychom chtěli ubezpečit, že svěšené prostředky věnujeme v celé výši na pomoc konkrétním lidem nebo organizacím v rámci našeho regionu. Veškerá naše pomoc je adresná a založená na osobních setkáních.

Který příběh či pomoc byla pro Vás osobně nejsilnější, nejmotivačnější?

To je příběh nadace a jejího vzniku. Seznámení s Blankou Novákovou Hrazdilovou a jejími syny Matýskem a Filipem. Příběh této rodiny mě inspiroval k založení nadace a smysluplné podpoře jednotlivců i skupin. Těch, kteří nejsou ve svém nelehkém osudu zatrpklí a radují se ze života. Ať je to Matyáš Novák, Kamil Otčenášek, Ivanka Omastová, nebo Sonička Bílková, tak i všechny děti a dospělí, se kterými jsem se mohla setkat. Jsou to nesmírně inspirativní bytosti a dávají v dnešní materiální době naději, že radost ze života je v prostém bytí.

Jak vám lidé mohou nominovat ty, kteří potřebují pomoc?

Na našich webových stránkách najdete formulář k žádosti o poskytnutí pomoci nebo můžete poslat e-mail na info@nadacehelenymoravkove.cz. Můžete nás také oslovit na všech akcích, kterých se účastníme. Jsme otevření veškeré komunikaci. Spolupráce a komunikace jak s žadateli o naši podporu, tak se všemi našimi donátory je pro nás velmi důležitá. Proto poskytnutí naší pomoci předchází většinou doporučení na konkrétní rodinu, jednotlivce nebo organizaci. Pomáháme v Olomouckém kraji těm, kteří mají podporu a kontakty v naší komunitě. Se všemi žadateli máme osobní kontakt. V případě živelních katastrof ale děláme výjimku a naši pomoc poskytujeme bez omezení lokality. V tento okamžik jsme pomoc v rámci povodní poskytli jak v Olomouckém, tak v Moravskoslezském kraji. ■



JAK FINANČNĚ POMOCI?

Finanční příspěvky je možné posílat na náš transparentní účet 52230/5500 jednorázově nebo pravidelně prostřednictvím trvalého příkazu. Za každého dárce z řad firem nebo veřejnosti je nadace vděčná. Firmám z Olomouckého kraje nabízí možnost stát se partnerem nadace po dobu jednoho roku. V rámci této spolupráce si mohou z projektů vybrat ty, které by chtěli finančně podpořit. Mají také možnost využít pro své firemní účely prostory pevnosti Fort XX v Křelově. Podpora nadačních aktivit může být zajímavá také pro firmy, které jsou nově dotčené CSRD směrnicí. Ty si mohou v rámci nefinančního ESG reportování o udržitelnosti vykázat v oblasti sociální odpovědnosti právě spoluprací s nadací.

Příspěť na transparentní účet můžete jednoduše například prostřednictvím QR kódu.





PLÁNY NADACE NA ROK 2025

- Tradiční Helen charitativní bazárek oblečení
- Kabelkový veletrh
- Účast na festivalech Lobster Food Fest
a Inlakesh festival na Fortu XX v Křelově
- Šantovka Family Day
- Benefiční večer
- Další nadační aktivity

O NADACI

Nadace Heleny Morávkové pomáhá od roku 2019 těm, kterým na to vlastní síly nestačí, ke kterým osud nebyl nakloněn, a přesto mají svá srdce otevřená. Pomáhá rodinám, individuálním osobám i neziskovým organizacím a dobročinným spolkům v rámci Olomouckého kraje.

CÍLEM PODPORY JSOU

Rodiny i jednotlivci

v tíživé situaci

Pomáhá řešit zdravotní a sociální problémy, následky nečekaných událostí nebo tragédií a živelných pohrom.

Neziskové organizace

Spolupracuje s místními organizacemi, které se věnují osobám se zdravotním postižením a sociálně znevýhodněným skupinám.

Handicapované osoby

a sportovci

Pomoc se zaměřuje na nákup speciálních pomůcek, zdravotního vybavení, úhradu léčebných a rehabilitačních programů a dalších nákladů spojených s onemocněním.

Více informací naleznete na

www.nadacehelenymoravkove.cz



**NADACE HELENY
MORÁVKOVÉ**

KABELKOVÝ VELETRH

19. 11. 2024

16–20 hodin

NA PODPORU POSTIŽENÝM POVODNĚMI 2024

ATRIUM ENVELOPA OFFICE CENTER
tř. Kosmonautů 1221/2a, Olomouc

**POMOC, KTERÁ NIKDY
NEVYJDE Z MÓDY**



Report



Envelopa

Řešíte, který účes vám sedne? Svěřte se profesionálovi

Patrika Bátovského dobře znají fotbalisté, ačkoliv není jedním z nich, a stejně tak ho znají hokejisté, ačkoliv ani hokejem se neživí. Patrik je totiž velmi šikovným barberem, do jehož nevelkého, ale útulného salonu chodí celebrity sportovního světa i další osobnosti. Svědčí o tom mimo jiné

i spousta podepsaných dresů. Speciálně fotbalisté jsou přitom pověstní tím, že si na dokonalosti svých účesů hodně zakládají. A pokud tedy i oni preferují právě tenhle podnik, pak je jasné, že pokud chceme poznat nejnovější trendy, jsme zde na správném místě.

Foto Viktorie Veselá
Text Michal Foltá



”

Patrik Bátovský nás seznámil nejen s trendy ve střihání a úpravě vlasů, ale i s tím, jak se máme o svém účesu rozhodovat. „Dokážu člověku říct, že takový účes, jaký si přeje, mu neudělám, pokud vím, že se k němu nehodí a nebude mu slušet,“ říká Patrik. Z toho vyplývá, že pokud si nejste jisti, je nejlepší svěřit se do péče profesionáloví a poslechnout jeho rady. Nejprve se ale v krátkém rozhovoru podívejme, kdo Patrik Bátovský je.

Evidentně jste oblíbeným barberem. Jak jste se vlastně k téhle profesi dostal?

Začalo to už při mém pobytu v Austrálii, kde jsem si pořídil první strojek. To jsem ale stříhal zadarmo, profesně jsem byl tehdy v úplně jiné pozici, pracoval jsem v nadnárodní firmě, chodil jsem v obleku. Lákala mě ale manuální práce, říkal jsem si, že takové holení a střihání je fajn řemeslo, se kterým se může člověk uplatnit úplně všude, a k tomu jsem měl pořád v hlavě profesi barbera. Když jsem se vracel z Austrálie domů na Slovensko, vzal jsem si ten první strojek s sebou a začal jsem hledat nějaký dobrý salón, kde bych mohl nabrat zkušenosti. Neměl to být ledajaký barber shop, hledal jsem opravdu kvalitní. Nechtěl jsem to dělat jen tak napůl, ale pořádně. A tak jsem objevil olomoucký Doe's Barber Shop. Přijel jsem na zkoušku, vzali mě a potom jsem u nich mohl několik let pracovat a učit se. Vnímám jsem, co zákazníci chtějí, říkal jsem si, jak je správné s klienty zacházet, prostě jsem sbíral zkušenosti. Takhle to fungovalo až do krize v covidových letech. Pak jsem se rozhodl osamostatnit.

Máte tu spoustu fotbalových a hokejových dresů, špičkoví sportovci k vám chodí rádi. Jak se o vás vlastně dozvěděli? Barberů je v Olomouci řada...

Začalo to asi Alešem Mandousem, tehdejším gólmánem Sigmy, kterého jsem znal ještě z doby, kdy chytal na Slovensku za Žilinu. Taky mi pomohlo, že barber, který je původně stříhal, si před Vánoci, což je pro nás holiče ten nejvytíženější čas, kdy makáme někdy i patnáct hodin denně, vzal dovolenou. Já jsem si svoje objednávky přeorganizoval a vzal jsem je. V rychlém sledu se mi pak ozvali Vít Beneš, Milan Kerbr a po pár měsících jsem stříhal i další, ať už to byli hráči Sigmy, nebo za mnou chodil Cadu, nebo později Ewerton. Oni si to řeknou mezi sebou, když jsou spokojení, a ozývají se další, ať už to byl Jan Fortelný, Jan Král, či Jan Kliment. Dělán si občas srandu, říkám jim, že když je ostříhám já, bude se jim na hřišti dařit víc, a ono to docela funguje. Takhle se nám to dařilo s Mandousem, který se dostal do reprezentační brány, a funguje nám to i s Honzou Klimentem. Když ho ostříhám před zápasem, vždycky skóruje (smích). Ještě se musím takhle dostat k reprezentaci a bude to skvělé.

Vy stříháte i africké klienty. Jaké to je?

Stříhat afrovlasý je opravdu velmi náročné. Musím na ně mít speciální nástroje, speciální hřebeny, jiné přípravky a jiný postup. Někteří klienti se pak divili, jestli prý mám holičskou praxi z Afriky. Ne, nemám, já jsem samouk, dokážu si sehnat informace a najdu řešení.

Chodí k vám zákazníci s jasnou představou, co chtějí na hlavě mít, nebo si nechají poradit?

To je různé. Teď už chodí klienti, kteří mě znají a stříháme to stejné. Pokud přijde nový klient, vždycky má nějakou představu. Já se podívám, jaké má vlasy, kde má vlasový vír a navrhnou mu nějaké řešení. Určitě umím lidem doporučit, co je pro ně vhodné, a hlavně vím, co se k nim nehodí. Dokážu člověku normálně vysvětlit, že ten nebo onen účes by mu neslušel a že já mu ho neudělám. Většinou najdeme společnou řeč. Záleží nejen na vlasech a tvaru hlavy, ale třeba i na typu povolání, které ten člověk dělá. V každém případě ale novým klientům často změním účes, navrhnou jim nějaký styl, a když souhlasí, udělám jim to a odcházejí odsud s úplně novou vizáží.





Mění se trendy pánských účesů rychle?

Zajímavé je, že se trendy liší v jednotlivých zemích. Na Slovensku, odkud jsem do Olomouce přišel, byly populární jiné účesy než tady, a to, co se objeví jako nový trend na západě, sem dojde tak za dva tři roky.

Jaké jsou tedy dnes nejpopulárnější pánské účesy?

Styly se po nějakém období opakují a vrací, přičemž současně může být populárních více typů. Když jsem do Olomouce přišel, všichni chtěli ten elegantní účes na stranu, kterému se říká side part, preferovali krátké vlasy. Nebo pak chtěli bohaté delší vlasy vyfoukané dozadu, tedy účes pompadour. Ted' je už asi dva roky velmi populární mullet, což je ten známý styl Jaromíra Jágra. Mezi mladými kluky je ted' nejpopulárnější french crop, kdy přední vlasy jdou do takového rozčuchu, to ted' chtějí úplně všichni mladí kluci. Momentálně se taky řeší různé typy fade, tedy toho přechodu, jedná se například o burst fade a drop fade. ■

TRENDY PÁNSKÉ ÚČESY

Mullet – klasický účes s kratšími vlasy na přední části hlavy a delšími na zadní části. Navazuje na styl populární před desítkami let. Je velmi variabilní, lze jej využít při různých typech vlasů, rovných, vlnitých, a dokonce i kudrnatých a navíc je velmi snadný na údržbu.

French Crop – delší horní vlasy, zatímco boky a zátylek jsou oholené. Barber u tohoto střihu tvoří přechod zvaný fade. Vrchní vlasy nekončí na ostře ohraničeném okraji oholených boků, ale jsou plynule vybledlé, stínované. Crop bývá vepředu často zakončen velmi výraznou ofinou.

Burst Fade – momentálně asi nejoblíbenější varianta fade. Přechod neboli fade se stáčí kolem uší a vytváří tak plynulý obloukový tvar. „Styl nejčastěji začíná ve středu špičky ucha a ztrácí se krouživými pohyby, trochu jako západ slunce,“ říká o účesu slavný barber Wez Jones. Někdy bývá označován také termíny Gentlemen's Mohawk nebo South of France Haircut. Tuto variaci fade zpopularizoval americký zpěvák a tanečník Usher a jeho holič Curtis Smith.

Drop Fade – funguje u všech typů vlasů a kombinuje se s mnoha jinými styly účesů. Jemné stínování sleduje tvar ucha, vlasy jsou protažené až dozadu, kde je střih někdy zakončený tvarem písmene V.



Kosmetika pro muže, informace o ceně na prodejně **The Original Walk-In Barber** v **Galerii Šantovka**



PREMIERE
CINEMAS

TVŮJ PŘEDVÁNOČNÍ PLAYLIST V PREMIERE CINEMAS



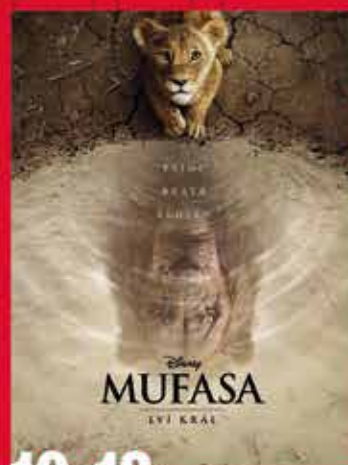
14. 11.



28. 11.



5. 12.



19. 12.

DARUJ FILMOVÝ ZÁŽITEK



Premiere Cinemas Olomouc
OC Galerie Šantovka, Polská 1, Olomouc



[premierecinemas.cz](https://www.premierecinemas.cz)

Vánoce už jsou za dveřmi

Inspirace na dárky není nikdy dost! Vybrat ty pravé dárky pro rodinu a přátele bývá někdy pořádná výzva – někoho potěší něco praktického, jiný ocení luxusní kousek a další zase malý dárek, který ale ukáže, že vám na dané osobě záleží. Ať už hledáte nápady na drobné radosti, nebo překvapení s „wow“ efektem, přinášíme vám inspiraci, která vás třeba nasměruje.



Zpevňující sérum proti vráskám Lift-Pro Collagène,
30 ml, 1 390 Kč, **Yves Rocher**



Černý batoh,
649 Kč, **Deichmann**

Náhrdelník Ti Sento,
3 095 Kč, **Corial**



Podprsenka,
1 599 Kč, **Triola**



Kalhotky,
599 Kč, **Triola**

Nuance Lip Gloss Volumizer lesk na rty s kyselinou hyaluronovou,
4,7 ml, 5 odstínů, 249 Kč, **Lékárna Dr. Max**





Mivolis Vital komplex kapsle pro zdravé vlasy,
59,90 Kč, **dm drogerie**



Fén Rowenta Ultimate Experience Maestria,
3 799 Kč, **Datart**

Kabelka Dalia,
870 Kč, **LARA BAGS**



Dámské tenisky ECCO Gruuv,
3 899 Kč, **ECCO**

Kuchyňský robot ETA Storio II,
12 999 Kč, **Eta**

Womanizer Next,
5 499 Kč, **Erotic City**



pro něj



Dárková sada plná luxusních doplňků do auta,
1 025 Kč, **Rituals**



Kávovar Esperto 2 Caffé,
7 990 Kč, **Tchibo**



Hodinky Police Daintree,
7 420 Kč, **Corial**



Lopata Tactical Shovel,
2 199 Kč, **Bushman**



Batoh Meatfly Timothy,
Deep GreenBlack, 1 199 Kč, **Meatfly**



Dárková sada Men Original,
679 Kč, **Manufaktura**



Pánský náhrdelník z ušlechtilé oceli a kůže,
790 Kč, **Apart**



Pánský prsten z ušlechtilé oceli,
890 Kč, **Apart**



Pánské boxerky Hugo Boss - limitovaná edice,
1 390 Kč, **INTIMMO - spodní prádlo**

tipy



**OTEVŘENA
NOVÁ PRODEJNA**

1. patro

www.rieker-eshop.cz



**Domácnost
a doplňky**

Flying Tiger Copenhagen
H&M Home
IKEA plánovací studio
INDECOR
ORION
PEPCO
Potten & Pannen – Staněk
SCANquilt
Tescoma prodejní centrum

Drogerie a parfumerie

dm drogerie markt
Douglas
FAnn parfumerie
Marionnaud
Rituals
Teta drogerie

**Elektro, multimedia
a komunikace**

DATART
F-mobil
iLoveServis
iStores Apple Premium Reseller
Mobil Pohotovost
O2 Czech Republic, a. s.
Smarty.cz
T-Mobile
Vodafone
Značková prodejna ETA

Gastronomie

Bageterie Boulevard
Black Coffee
Bombay Express
Bubble One
Burger King
Costa Coffee
Červené jablko
Chocolate Shop
DÉSI
Fruitísimo
KFC
Lobster Bistro
Lobster Family Restaurant
Mango
Manner
McDonald's Šantovka
MEX-DAN restaurant
Opera Caffè

OXO tea
Restaurace SUBWAY®
Spaghetti Parmegiano
Starbucks
Tenmany running sushi
UGO SALATERIE

Hračky, knihy a dárky

Albi
Bambule
KNIHY DOBROVSKÝ

**Klenoty, hodinky
a doplňky**

APART
AULLO GOLD
Bijou Brigitte
Corial
Klenotnictví JOLLEO
Klenoty Aurum
PANDORA
TOP TIME

Móda a módní doplňky

Adam
Blažek
BRUNO FASHION
Bushman
C&A
Calzedonia
CiAO di MaxTara
CityZen
CLAIRE'S
CROPP
CROSS JEANS
Desigual
draps
Fantazim collection
FERATT
Flamingo fashion
GANT
GAS
H&M
HOUSE
Intimissimi
INTIMMO – spodní prádlo
KARA
LEDER-PELLICCE
Lee Cooper
LINDEX
Liu-Jo
LUGGI MEN'S

Marionet
Marks & Spencer
meatfly
MODIANA
MOHITO
NEW YORKER
ORSAY
PRESS
REPLAY & ARMANI JEANS
RESERVED
RIVORO
RV FASHION
SiNSAY
TAKKO
Terranova
Tezenis
Tommy Hilfiger
Triola
Triumph

Obuv a kožené zboží

Baťa
CCC
DaMa handbags & accessories
DEICHMANN
Dr.kubba – zdravá obuv
ECCO
HUMANIC
LARA BAGS
Office Shoes
RIEKER
Tamaris

**Potraviny, delikatesy
a speciality**

Albert hypermarket
Oxalis čaj a káva
Cheese market
Chocolate shop
Grizly
Tchibo
Vinotéka Vinofol

Služby

Air Bank
Blue Style
Čedok
Česká pošta
Česká spořitelna
CEWE FOTOLAB
CK Victoria
EKO ČISTÍRNA by Softwash

EXIM tours a FISCHER
IKEA plánovací studio
INTERSPORT – servis
Kadeřnictví Klier
Komerční banka
mBank
MONETA Money Bank
Raiffeisenbank
Ruční mytí aut Šantovka
Směnárna Tourist centrum
The Original Walk-In Barber

Specializované prodejny

Art Studio
DON PEALO
Erotic City
Florcentrum Foltýnová
FORTUNA
GECO TABÁK-TISK
Kryštof Květinář
Papírnictví +
Pet Center
SAZKA
Šantovka Star(t)s
Trafika IQOS

Sport a volný čas

ALPINE PRO
Columbia Sportswear
HANNAH
INTERSPORT
LOAP
NORDBLANC
NUTREND store
Relax
Sportísimo
SPORTVISION

Zábava

Bambule – dětský koutek
BOWLAND Bowling center
KAJOT INTACTO
PREMIERE CINEMAS

Zdraví a krása

FAnn beauty centrum
fielmann
Glamour Art
GrandOptical
Lékárna Dr.Max
Manufaktura
NaniNails
PROFIMED
Yves Rocher

30-31/ květen
2025
KORUNNÍ PEVNŮSTKA OLMOUC

 ŠANTOVKA

Slavnosti
OLMOUC

RYBIČKY 48 • HARLEJ
JELÉN • TRAKTOR • TŘI SESTRY
TRAUTENBERK • VYPSANÁ FIXA
ADAM ĎURICA • INÉ KAFE • HELENINE OČI
SOFIAN MEDJMEDJ • BRIXTN



DARUJ K VÁNOCŮM ZÁŽITEK

slavnosti.cz



ŠANTAPKA



ŠANTOVKA

Sbírejte body a získejte parádní odměny

POUKAZ V HODNOTĚ 500 Kč
na nákup dioptrických brýlí

fielmann
oční optika

Pouze
+750 bodů

SLEVA
100 %



**NUTREND
PROTEIN BAR 50**

NUTREND

Pouze
+350 bodů



SLEVA
100 %

**RUČNÍ MYTÍ
ELEGANCE 2,5 h**

gccone
RUČNÍ MYTÍ AUT

Nyní
1399 Kč
+400 bodů
BĚŽNÁ CENA*
~~2595 Kč~~

SLEVA
46 %



**VESMÍRNÍČEK:
LETÍME DÁL**

KNIHY DOBRŮVSKÝ

Nyní
149 Kč
+350 bodů
BĚŽNÁ CENA*
~~499 Kč~~

SLEVA
70 %



KUCHAŘSKÝ NŮŽ
+ špíkovací nůž All * Star

potený banner
Nyní
999 Kč
+400 bodů
BĚŽNÁ CENA*
~~3690 Kč~~

SLEVA
73 %



**CHICKEN
BIRYANI**

BOMBAY EXPRESS
THE INDIAN FOOD

Nyní
49 Kč
+450 bodů
BĚŽNÁ CENA*
~~189 Kč~~

SLEVA
74 %



**DÁRKOVÝ VOUCHER
NA 500 Kč**

BISTRO

Nyní
279 Kč
+750 bodů
BĚŽNÁ CENA*
~~500 Kč~~

SLEVA
44 %



**1 VSTUPENKA NA
JAKÝKOLIV 2D FILM**

PREMIERE
CINEMA

Nyní
99 Kč
+500 bodů
BĚŽNÁ CENA*
~~209 Kč~~

SLEVA
53 %



**WEDNESDAY: ZRŮDY
A VYVRHELOVÉ**

KNIHY DOBRŮVSKÝ

Nyní
149 Kč
+350 bodů
BĚŽNÁ CENA*
~~499 Kč~~

SLEVA
70 %



**SLEVY NA
ZNAČKOVÉ
PRODUKTY
A DÁRKY ZA
NASBÍRANÉ BODY.
TO VŠE NAJDETE
V APLIKACI
ŠANTAPKA.**



naskenuj mě

santovka.cz

*Běžná cena je doporučována
partnery věrnostního programu.

