

Program krúžku

30. 4. Zájezd mužského sboru na 10. jubilejní setkání krojovaných mužských sborů do Dubňan. Zde vystoupí kromě našeho krúžkového sboru také sbory z Vracova, Kyjova, Ždánic, Svatobořic - Mistřína, Milotic, Vacenovic, Ratíškovic, Moravské Nové Vsi, Lanžhota, Velké nad Veličkou, Hroznové Lhoty, Nedakonic, Buchlovic, Bukovan, Prušánek a Dubňan. Začátek programu je v dubňanském kulturní domě v 15 hodin, náš krúžek však autobusem odjíždí od kulturáku na Charbulově již ve 12 hodin. Na zájezd je možno se přihlásit u vedoucího mužského sboru ing. Mirka Dostála, členové krúžku platí 50 Kč, nečlenové 100 Kč.

13. 5. Setkání Slovákých krúžků z Brna, Prahy a Bratislavy v Praze. Jde o pravidelnou akci, při níž se utužuje spolupráce a přátelství mezi bratrskými krúžky, kterou tentokrát pořádají Pražáci. Odjezd krúžkového autobusu od kuturního domu na Charbulově je v 9 hodin ráno, tak, aby zůstal čas i na individuální program v Praze. Od 18 hodin pak začíná oficiální setkání v kulturním domě Gong. Cena zájezdu na setkání je 200 Kč. Předpokládáný návrat nejpozději do 5 hodin 14. 5. Náš krúžek by se měl zúčastnit v co nejhojnějším počtu a pokud možno v krojích. Přihlášky u vedoucích jednotlivých složek nebo u místostarosty ing. Zdeňka Fajbuse.

17.5. Podluží v krúžku

V organizaci Fr. Kašnika se ve 20 hod. v rámci besedy u cimbalu představí sólisté z Podluží. Záměrem je ukázat vývoj na podluží v kroji, zpěvu a tanci až po dnešní podoby. Přijedou vybraní tanečníci a zpěváci v čele s dr. Jos. Kobzíkem a Fr. Studénkou. Beseda u cimbalu začíná v 19,00.

28. 5. se mužský sbor zúčastní zpívání mužských sborů v Buchlovicích - Kosecké písně. Začátek ve 4,30 v areálu zámecké zahrady.

14.6. Horňácko v krúžku

S vývojem sedlácké a starosvětské seznámí na příkladech čestná členka Slovákého krúžku Zdenka Jelínková. Beseda u cimbalu začíná v 19.00.

3. 7. Poznávací zájezd krúžku na Hanácké Slovácko, tentokrát do Čejkovic, zde prohlídka tvrze, vinných sklepů místního vinařského družstva a návštěva tzv. Zlatého návrší - místní sklepní čtvrti s velkými lisovny, starými dřevěnými lisy a patrovými sklepy s obilními jamami. Odpoledne účast na hodech v Němčičkách (odchod a příchod přespolních a mužáků, zavádka, případně i večerní zábava). Zájezd organizuje Zdena Kristová.

Z bratrských krůžků

Praha

Besedy se konají v 19 hod v Národním domě na Smíchově 10. 5, 14. 6. a 13. 9. Krůžek plánuje zájezd do Tvrdonic na podlužácké slavnosti 2.-4. června.

Jubilanti

60 let - 28. 5. Ing. Zdeněk Fajbus

40 let - 17. 5. Jiří Macháček

Oběma jubilantům upřímně blahopřejeme!

Poděkování, sponzoři a dárci, zadavatelé reklam

V sobotu 5. února zcela zaplnili Kongresové centrum na brněnském Výstavišti účastníci 50. slováckého plesu. Předtančení obstaral tentokrát soubor Dúbrava z Dubňan, k tanci hrála naše cimbálka, muzika Dúbravy a dechová hudba Přespolanka, taktéž z Dubňan. Ples by se samozřejmě jen stěží mohl uskutečnit, nebýt obětavé práce na přípravách mnoha členů výboru a krůžkařů. Jmenovitě je však zde třeba zmínit práci místostarosty ing. Rosti Viktorina, který zajišťoval prostory pro konání plesu, domlouval dechovku a měl na starosti také distribuci vstupenek. Tu ovšem později musel z rodinných důvodů předat Bohunce Pavlíkové, která se tak rázem stala nejvytíženější osobou, neboť kromě distribuce vstupenek a zajišťování slžeb u pokladny měla nelehký úkol s přípravou tomboly (resp. tradičního slováckého štěstíčka). Náš srdečný dík musí patřit také Janu Kristovi, který domlouval dubňanský soubor a jeho manželce Zdeně, jež spolu s ním organizovala výzdobu sálu. K ní přispěl nemalou měrou také Zdeněk Fajbus, z jehož tvůrčí dílny pocházela olbřímí padesátka v čele sálu. Zapomenout samozřejmě nelze ani na naši hospodářku Romanu Ningerovou, která, místo aby se věnovala tanci, seděla v pokladně a později pečlivě sřežila stržený peníz, aby mohla vyplatit všechny účinkující. Dík patří také všem pořadatelům a zejména těm, kteří přispěli dárkem do tradičního Slováckého štěstíčka a výrazně tak pomohli tomu, aby náš ples neskončil ztrátou, ale naopak ziskem. Jsou to:

rodina D'Ambrosová, Z. Bravenec, M. Bulíčková, Mgr. Z. Čižmář, manželé Danielovi st., manželé Danielovi ml., J. Dokoupil, Ing. J. Donné, manželé Dostálovi, manželé Emmerovi, Ing. Z. Fajbus, Ing. M. Hebron, J. Homola, J. Hůsková, M. a P. Charuzovy, Y. Janošíková, D. Juračková, manželé Juzovi,

Ing. Z. Kopřiva, J. a J. Kopřivovy, Z. Kotas, R. Krčmařová, R. Krejčí, manželé Kristovi, manželé Kučerovi, manželé Kutálkovi, manželé Linhartovi, manželé Macháčkovi, K. Maňas, manželé Martinkovi, manželé Martinkovi, manželé Musilovi, J. Novotný, Mgr. B. Pavlíková, P. Pazourková, L. Plíková, L. Podhorányi, Ing. J. Pokorný, P. Rampula, Ing. J. Raštica, B. Rosenbergová, L. Rotrekl, manželé Růžičkovi, Ing. M. Stánek, L. a Z. Šebestovi, PhDr. V. Štěpánek, manželé Štěpánkovi, MUDr. Z. Šustr, manželé Veselí, Ing. R. Viktorin, M. Zelinka, soubor Májek, BVV, Kongresové centrum.

Poděkování patří za pomoc při organizaci též MUDr. Kutálkovi, mladším manželům Kristovým, paní Tvrdé, paní Kutálkové, paní Bulíčkové, paní Formánkové a zvláště panu Dokoupilovi, paní M. Dvořákové a paní Ing. H. Daniellové.

Václav Štěpánek, starosta

Zastupitelstvo města Brna odsouhlasilo pro krůžek finanční podporu ve výši 26 000 Kč. Podali jsme grant na to, čemu říkáme krojová obnova, totiž doplňování a dovybavování krůžkařských krojů. V tomto roce by s přispěním peněz z magistrátu měl být pořízen podlužácký kroj a obnoveny kroje kopaničářské.

Peněžní dary věnovali p. Jiřina Veškrnová, ing. Zdeněk Smělík, Blanka a Stanislav Žmolovi z Vídně. Stálým sponzorem je ing. Zdeněk Kopřiva, který udržuje a financuje propagační a informační stránku Krůžku na internetu (www.kruzek.cz).

Z korespondence

Do nového roku přáli našemu krůžku vše dobré následující soubory a jednotlivci: Lůčka z Kudlovic, Brněnský Valášek, Javorník, Slovácký krůžek z Moravské Nové Vsi, Javorník, Brněnský Valášek, Líšňáci, oba Púčky, Slovácký krůžek ze Svatobořic-Mistřína, pražský a bratislavský Slovácký krůžek, soubor Bleuniadur z Francie, ing. Otakar Pokorný, vedoucí Gajdošů a muziky Brněnských gajdošů, firma Čevor z Troubska a Boris Pluhař se svoji ženou z moldavského Kahulu.

Ozvala se Nicole - první hosteska krůžkového souboru na festivalu v Concarneau r. 1998. Z jejího pozdravu vyjímáme: "Nezapomínám na Slovácký krůžek. Doufám, že vše jde OK. Zde a nyní pokračuji ve svém "bohémském životě", také hledáním práce, jak doufám stále ještě v loutkářství. Mé vřelé pozdravy!"

Kdo má e-mail, může si s ní korespondovat na adrese mistanico@nomade.fr (francouzsky nebo anglicky).

Přirůstky knihovny

Tentokrát jsou tu uvedeny i přirůstky starší, které nebyly dosud vzaty do evidence.

Knihy

- Bartoš, F.: Národní písně moravské v nově nasbírané, Brno 1889
Hlavinka, A.: O původu národní písně, Praha 1897
Hrdá, J. - Vařeka, J.: Josef Vařeka, Strážnice 1998 (bibliografie díla PhDr. Josefa Vařeky, DrSc., národopisce, který se zabývá především lidovým stavitelstvím a souvisejícími sociologicko-etnografickými otázkami), vydáno ve spolupráci se Slováckým krúžkem v Brně
Jurášková, D. - Majkus, J.: VUS Ondráš pokračovatel tradic VSLPT Jánošík 1954 - 1999, Brno (1999)
Kovářů, V.: Lidový dům v Jihomoravském kraji, Brno 1976
Krist, J. M.: Živá tradice lidových zvyků na Uherskohradištsku, Uh. Hradiště 1967
Pavlicová, M.: Zdenka Jelínková - bibliografie, Strážnice 1992
Poláček, J.: Slovácké písničky VI., Praha 1951
Střecha, J. - Šebela, L.: 650 let obce Popůvky 1349 - 1999, Popůvky 1999
Synek, F.: Folklorní akce v České republice 1997, Praha (1997)
Synek, F.: Folklorní akce v České republice 1998, Praha (1998)
Štěpánek, V.: Brněnsko tančí a zpívá 1991, Ej hode hode só - programová brožura, Brno 1991
Štěpánek, V.: Troubsko '85 - programový sborník, Brno (1985)
Štěpánek, V.: Troubsko '86 - programový sborník, Brno (1986)
Štěpánek, V.-Jan, L.: Troubsko 1237 - 1987, Troubsko 1987
Štěpánek, V.-Jan, L.: Troubsko '87 - programový sborník, Brno (1987)
Štrejn, Z. - Hyhlík, V.: Nové Hrady v jižních Čechách, Velehrad 1995

Audiokazety

- Kompletní záznam veřejné nahrávky souborů Slováckého krúžku v Brně 27. 5. 1998 (34 záznamů na dvou kazetách)
Píseň je lék - dechová hudba Přespolanka z Dubňan
Slovácké písničky - kontrolní kazeta k sestříhanému záznamu veřejné nahrávky Krúžku z 27. 5. 1998 na masteru 1 (kazetě DAT)

Videokazety

- Aires de Carreño - Asturie, Španělsko (obraz kraje)
Cabrales - Asturie, Španělsko (obraz kraje)
Cahul 1999 - Festivalul international folkloric Nufarul Alb (vč. části tamního vystoupení krúžkového souboru)

Od fašanku do fašanku (pořad k 90. výročí Slováckého krúžku v Brně 14. 11. 1998) + recesní oslava MDŽ 9. 3. 1999

V době od 1. 1. do 10. 4. 2000 bylo uskutečněno 27 výpůjček, k těmž datu má knihovna 121 položek

Zájezdy

Výbor na svém zasedání 10. února 2000 schválil plán poznávacích zájezdů, který předložila Zdena Kristová:

4. března - za fašanky na Uherskobrodsko do Bystřice p. Lop., Komně, Březové, na fašankový festival ve Strání a na pochováání basy v Březové.

15. dubna - na Hanácké Slovácko, I. část, do Těšan, dějiště Maryši bří Mrštíků a do zdejší staré kovárny, do Divák do Památníku bří Mrštíků, do Kurdějova s návštěvou opevněného kostela a konečně do Klobouk s návštěvou větrného mlýna a závěrem ve sklepě Jožky Donného.

23.-25. června - na 55. ročník MFF Strážnice, individuálně.

Předběžně 3. července (pondělí!) - na Hanácké Slovácko, II. část, do Čejkovic na tvrz a do vinných sklepů dopoledne, do Němčiček na hody se zavádkou odpoledne.

První zájezd - na fašanky - se uskutečnil.

Počasí nám střídavě nepřálo i přálo, ale zájezd proběhl v poklidu. V Bystřici tentokrát byl silný ročník odvedenců a tak tančily dvě kola a ještě asi 4 chlapci byli navíc. Pršelo jim, ale nedali se odradit, tančili a zpívali jak o život, nikdo ještě nebyl "společensky unaven".

V Komni měl fašank výbornou atmosféru. Nepršelo tu, množství maškar, nezbytné malování ženských a vůbec kolemjdoucích, pěkně vystrojení skakúni tančili téměř před každým domem, celý průvod vedl - jak je to tu v posledních letech obvyklé - sám pan starosta obce v komenském kroji a krásné haleně. Největší pozornost budil řeznický pes - kříženec dogy a mastifa, který táhl vozík a byl takový dobrák, že byl ochoten oslintat každého, kdo projevil přání se s ním pomazlit. I semtam nějaká stopečka slivovice se na nás ušla.

V Březové bylo maškar tolik, že "operovaly" ve dvou skupinách - jedna strana ulice, druhá strana ulice. Průvod doprovázel tradičně vůz s pátým kolem. Tady jsme měli prvního (a posledního) "padlého", který usnul v budce autobusové

zastávky, ale byl vyhnán a usazen do autobusu, kde se prospal a byl pak opět fit. I zde nepršelo, ba dokonce chvílemi vykukovalo sluníčko.

Na festivalu ve Strání jsme shlédli vystoupení souboru Valašský vojvoda z Kozlovic, které nemělo mnoho s fašanky společného, krásnou skupinu maďarských strýců se vskutku tradiční obchůzkou a skupinu ze slovenských Kozárovců (obec u Nitry), jimž hrála cikánská muzika. Muziku i skupinu dirigoval impresárió v civilním oblečení (černý klobouk a svrchník, bílá dlouhá šála) a s krásným knírem. Program byl rovněž málo fašankový. Ale už od příjezdu do Strání se zatahovalo a do vystoupení Kozárovců začal fučet ostrý vítr se sněhovými krupkami, který všechny vyhnal z volného prostranství před Zámečkem dovnitř. Tam bylo přeplněno, ale podařilo se nám získat místo v sálu, kde vyhrávala muzika Valašského vojvody a trochu se občerstvit. Fujavice však brzy skončila a tak po procházce Stráním se zastaveními pod dvěma návraty, kde se vyhrávalo i čepoval svařák, a v hospodě u kostela, jsme odjeli opět do Březové.

Po výborném guláši v hospodě U lípy jsme se přesunuli do sálu hospody U Bruščíků, vybojovali si místa a vyčkávali asi půldruhé hodiny na zahájení taneční zábavy. Vyhrávala dechovka Brezované, na parketě nebyla tlačence a tak se až do půl dvanácté tancovalo (pro některé dámy byl celý den na čerstvém vzduchu náročný a tak se odebraly schrupnouti si do autobusu). Byli jsme odměněni velmi vtipným pochováváním basy s narážkami obecného i místního dosahu.

Kronika

Indický velvyslanec a starosta Králova Pole zahájili 13. března v Malé královopolské galerii na Husitské ul. **výstavu akvarelů** naší členky, **paní Růženy Krčmařové**. Výstava nese název **Vzpomínky na Indii** a obsahuje práce, které autorka vytvořila při svém tamním pobytu.

17. března se čtyři taneční páry a muzika účastnily pořadu **Tancuj, milá, tancuj**, který uspořádaly Horňácké sdružení ve Velké, Sdružení přátel folkloru v Brně a náš Krůžek **k životnímu jubileu** naší čestné členky **Zdenky Jelínkové**. Kromě nás vystoupili Líšňáci, Tanečnica - soubor brněnského Valašského krůžku, Krojová skupina z Komína, Brněnští gajdoši a Horňácká muzika Miroslava Minkse se sólisty Jiřinou Mikloškovou, Martinem Čambalem a prof. PhDr. Dušanem Holým, DrSc., který také stručně zhodnotil dosavadní životní dílo jubilantky. Pořad připravil a uváděl mgr. J. M. Krist, v programu byl otištěn článek našeho starosty, PhDr. Václava Štěpánka, s názvem Brněnsko a Zdenka Jelínková. Večer měl milou, bezprostřední atmosféru, která se jak jubilantce, tak divákům líbila, a vyvrcholil po oficiální části volným zpíváním, muzicirováním a tancováním v krůžkařském duchu.

Galerie krůžkařů

Během letos už dvaadvadesátileté existenci Krůžku v něm působila řada členů, jejichž jména by neměla být zapomenuta, protože ve své době (a mnozí z nich nejen v Krůžku) něco znamenali a my navazujeme na jejich dílo. Proto otevíráme dnes pravidelnou rubriku, v níž budeme čtenáře s nimi seznamovat.

Nejdříve je třeba říci, kdo jsou to ti, jejichž portréty jsou na obálce nynějšího Krůžkozoru. Začneme od levého snímku na zadní straně. Usměvavý Podlužák na něm je Jaroš Mysliveček (narozen 1909, zemřel 1991), též řečený Mikéska, který stárkoval v Krůžku těsně před druhou světovou válkou a několik let během ní. Snímek není datován. Dalším je František Hasil-Nancek (1907-1999), jemuž bylo věnováno několik stran v předchozím čísle, snímek je z tvrdonských hodů 1929. Cimbalista na kresbě je Jaromír Běhunek, jímž Galerii krůžkařů dnes níže zahájíme. Na prvé straně obálky, opět odleva: Jiřina Klimšová, provdaná Veškrnová, v roce 1942. Nechybí dodnes na žádné krůžkové besedě, nedávno oslavila své významné životní jubileum a byla jednou ze pěveckých sólistek Krůžku. Dále je náš bývalý starosta, Jan Miroslav Krist, ve Strážnici v r. 1959, kdy vyhrál verbířskou soutěž. A na posledním snímku z hodů v Lanžhotě asi r. 1939 je Boženka Králová, provdaná Šebetovská (1919-1982).

Jaromír Běhunek, též zvaný Šlahúnek, se narodil 4. 8. 1898 v Polešovicích a zemřel 18. 9. 1965 v Brně. Byl úředníkem u drah, od r. 1925 žil v Brně a v r. 1948 odešel do předčasného důchodu a plně se věnoval muzice. Hned po svém příchodu do Brna se stal členem Krůžku a hrál v muzice na klarinet. Ovládal však i další nástroje - tarogáto, gajdy, dovedl zaskočit za basistu, kontráše i tercáše. Po odchodu Antoše Frolky z muziky v r. 1935 převzal po něm hraní na cimbál i vedení muziky. Od poloslepého cikánského muzikanta si cimbál sám koupil, doma opravil a velmi brzy se na něm naučil hrát. Protože již od konce dvacátých let vystupovala krůžková muzika v rozhlasu, což se dlouho dělo živě - přímo do éteru, nebylo možné se v zájmu kvality výkonu spoléhat na improvizální schopnosti jejich členů. Běhunek proto zavedl nejdříve tzv. telegramy, které některé cimbálovky používají dodnes: na proužek papíru s textem písně nadepisoval nad jednotlivá slova či slabiky označení akordů dohodnuté harmonizace. Později rozepisoval celé partitury a každý muzikant od něho dostal v notách svůj part a muzika pod jeho nesmlouvavým velením pilně nacvičovala.

Na podzim r. 1949 došlo mezi tehdejší muzikou a vedením Krůžku k roztržce. Muzika pod Běhunkovým vedením byla stále více zaměstnána hraním na soukromý výdělek a krůžkařské akce zanedbávala. Roztržka vyvrcholila odchodem muziky, která si brzy našla (jak tehdy bylo nutno) zřizovatele v Závodním klubu Městského národního výboru v Brně. Shromáždila kolem sebe další zájemce a tak vzniklo těleso, které užívalo názvu Slovácký soubor a před

několika lety se přejmenovalo na Šafrán.

J. Běhunek byl od r. 1952 externím členem Brněnského rozhlasového orchestru lidových nástrojů, tedy BROLNu, kde hrál na cimbál, píšťaly a gajdy. Jako upravovatel lidových písní položil základy repertoáru BROLNu a do značné míry ovlivnil také repertoár B. Šebetovské a J. Severina, kteří spolu s dalšími zpěváky, muzikanty a vypravěčem Z. Galuškou s muzikou J. Běhunka v šedesátých letech vystupovali po celé republice.

J. Běhunek zemřel 18. 9. 1965 v Brně.

J. M. Krist

Kalendárium folklorních akcí na rok 2000

20. - 22. 4. Velikonoční hrkání, Brno - Nový Lískovec.
22. 4. Velikonoční jarmark, Uherské Hradiště
23. 4. Výroční koncert cimbálové muziky Danaj, Strážnice
23. 4. Velikonoční beseda u cimbálu, Kyjov
23. 4. Pomlázková zábava, Brno - Jundrov
23. 4. Výstava vín, Hroznová Lhota
30. 4. Pálení čarodějnic, Brno - Slatina
1. 5. Den lidových řemesel, Moravská Nová Ves
1. 5. Výstava vín, Ždánice
7. 5. Mezinárodní přehlídka dětských souborů, Moravská Nová Ves
7. 5. Bosonožské mladé hody, Brno - Bosonohy
7. 5. Soutěž ve verbuňku, Svatobořice - Místřín
13. - 14. 5. Celostátní soutěžní přehlídka dětských zpěváků, Velké Losiny
14. 5. Přehlídka dětských folklorních souborů, Uherský Brod
21. 5. Jízda králů, Kunovice
25. - 28. 5. Dětský mezinárodní folklorní festival, Veselí nad Moravou
26. - 28. 5. Jízda králů, Vlčnov
27. 5. Jarní slavnost, Brno - Žabovřesky
28. 5. Dětský den, Strážnice
28. 5. Mladé hody, Brno - Starý Lískovec
28. 5. Kosecké písně – Zpívání mužských sborů, Buchlovice
2. - 4. 6. Podluží zpívá a tančí, Tvrdonice
9. - 11. 6. MFF Rožnovská valaška, Rožnov pod Radhoštěm
9. - 11. 6. Dětský festival, Liptál
10. 6. Vinné trhy, Čejkovice
13. 6. Brněnsko tančí a zpívá, Brno
14. - 15. 6. Den řemesel, Strážnice
15. - 18. 6. Dětský folklorní festival, Kunovice

- 17. 6. Slovácký večer, Uherský Brod. Soubor Olšava a hosté.
- 17. - 18. 6. Obecní den, Hroznová Lhota
- 17. 6. Brodský jarmark, Uherský Brod
- 22. - 24. 6. F - scéna, Brno. Přehlídka vyspělých folklorních souborů.
- 23. - 25. 6. MFF Strážnice
- 24. 6. Kovářská sobota, Svatojánská noc, Rožnov pod Radhoštěm.

Tematické pořady.

- 24. 6. Mladé hody, Brno - Nový Lískovec
- 24. 6. Hody, Brno - Bystrc
- 24. 6. Svatojánský jarmark, Uherské Hradiště
- 29. 6. - 1. 7. F - scéna, Brno. Přehlídka vyspělých folklorních souborů
- 29. 6. - 2. 7. MFF Vsetínský krpec, Vsetín
- 29. 6. - 1. 7. Ozvěny NVČ 1895, Praha

- 2. 7. Jízda králů, Doloplazy
- 2. 7. Zahrávání hodů, Moravská Nová Ves
- 5. - 9. 7. Jubilejní Valašský rok, Rožnov pod Radhoštěm
- 8. 7. Prameny - Valašsko, Rožnov pod Radhoštěm. Nesoutěžní přehlídka valašských souborů.
- 5. 7. Svátek patronů Cyrila a Metoděje, Brno - Kníničky
- 6. - 8. 7. F - scéna, Brno. Přehlídka vyspělých folklorních souborů
- 9. 7. Luhačovická pouť, Luhačovice
- 13. - 16. 7. MFF Mistřín, Svatobořice - Mistřín
- 16. 7. Prameny - Slovácko, Svatobořice - Mistřín
- 14. - 16. 7. Kopaničářské slavnosti, Starý Hrozenkov
- 20. - 22. 7. F - scéna, Brno. Přehlídka vyspělých folklorních souborů
- 21. - 23. 7. Hornácké slavnosti, Velká nad Veličkou
- 22. - 23. 7. Velká ivančická pouť, Ivančice
- 23. 7. Slavnosti bratrství, Velká Javořina
- 30. 7. Folklorní odpoledne, Strážnice

- 4. - 6. 8. Jánošíkův dukát, Rožnov pod Radhoštěm. Festival slovenského folkloru.
- 4. - 6. 8. Svatovavřínecké slavnosti, Hodonín
- 11. - 13. 8. Národopisný festival Kyjovska, Milotice
- 11. - 13. 8. Vavřínecké hody, Brno - Řečkovice
- 11. - 13. 8. Šlapanické slavnosti, Šlapanice
- 12. - 13. 8. Starodávny jarmark, Rožnov pod Radhoštěm
- 13. 8. Dožínky, Kyjov
- 14. - 18. 8. MFF Folklor bez hranic, Ostrava
- 19. 8. Folklorní ozvěny, Velká nad Veličkou

20. - 22. 8. Tradiční hody, Čejkovice
 20. - 22. 8. Podlužácké hody, Mikulčice
 24. - 27. 8. MFF Liptálské slavnosti, Liptál
 26. 8. Romská píseň, Rožnov pod Radhoštěm
 26. - 27. 8. Slovácké hody, Brno - Jundrov
 26. - 27. 8. Bartolomějské hody, Brno - Žebětín
 26. 8. Bartolomějský jarmark, Veselí nad Moravou
 27. 8. Folklorní odpoledne, Strážnice
 27. 8. Slovenská neděle, Rožnov pod Radhoštěm
 30. 8. - 4. 9. MFF Brno
1. - 3. 9. Frenštátské slavnosti, Frenštát pod Radhoštěm
 2. - 4. 9. Erbovní slavnosti, Brno - Královo Pole
 2. 9. Babské slavnosti, Brno - Chrlice
 3. 9. Přehlídka mužských sborů, Hroznová Lhota
 8. - 10. 9. Valašské záření, Vsetín
 9. 9. Tradiční vinobraní, Moravská Nová Ves
 9. 9. Strážnické vinobraní, Strážnice
 9. - 10. 9. Slatinské hody, Brno - Slatina
 9. 9. Uherskobrodský jarmark, Uherský Brod
 10. - 12. 9. Hody, Tvrdonice
 15. - 17. 9. Písni a tancem, Luhačovice. Dětský festival
 15. - 17. 9. Tradiční hrnčířský jarmark, Kunštát
 16. 9. Vinobraní, Hroznová Lhota
 17. 9. Folklorolympiáda, Strážnice. Recesistické sportovně folklorní zápolení družstev folklorních souborů.
21. - 24. 9. MFF Folklor - královská klenotnice, Praha
 23. - 24. 9. Kunovské hody s právem, Kunovice
 23. - 24. 9. Medlánecké hody, Brno - Medlánky
 23. 9. Bzenecké vinobraní, Bzenec
 24. 9. Vinobraní, Vacenovice
 26. 9. Jundrovské jablíčko, Brno - Jundrov. Festival brněnských dětských souborů.
 30. 9. Slovácký večer, Uherský Brod. Taneční zábava se souborem Olšava a jeho hosty
30. 9. - 1. 10. Břeclavské svatováclavské slavnosti, Břeclav
 30. 9. Svatováclavské hody, Brno - Žabovřesky

Toto je výtah z publikace „Folklorní akce v České republice 2000“. Za případnou nepřesnost, neúplnost či nesprávnost se čtenářům velmi omlouváme. Podrobnější informace o programech festivalů můžete zjistit na internetových adresách <http://www.fos.cz> nebo <http://www.adam.cz/win1250/fos/index.htm>.

Druhý tradiční všekrúžkový slet čarodějnic - 19. 4. 2000

Milí přátelé,

od středověku se věřilo, že existují dny, kdy mají nečisté síly větší moc než jindy v roce. Takovým dnem byl i noční čas z 30. dubna na 1. květen. Víra v nečisté síly, tato víra stará jak lidstvo samo se časem proměnila v pověru, že ďábel může svoji moc na zemi uplatňovat pouze prostřednictvím lidí - čarodějnic a někdy i čarodějů.

Proti moci ďábla stojí obecně zde u nás ve Slováckém krúžku v Brně moc starostenská, která však při všekrúžkovém sletu čarodějnic se stává pouhým náparem čaje proti síle různých lekvárů a mastí jež tyto babice dokáží namíchat... Jednou z nejoblíbenějších kratochvílí našich čarodějnic je let na koštěti, nebo i na lopatě, vidlích či poslední dobou i na vysavačích. Lítá se především v noci, ale v případě nutnosti - i večer. Krúžkové čarodějnice přiletí na KRÚŽKOVÝ SABAT - tím je v našem případě beseda u cimbálu, kde se budou při tanci a zpěvu oddávat různým neřestem a sblížovat se s ďáblem, skrytým jako džin v lahvích vína krúžkových návštěvníků...

Vězte, že čarodějnice se během sabatu rády proměňují v kočky, kobyly, rohaté kozy, nebo se rády protahují klíčovými dírkami do ložnic usedlých a ctihodných pánů, rády dojí mléko z konopných provazů, nebo z nožů zapíchnutých do stěn místností kde probíhají jejich orgie...

Vším tím co budou konat na krúžkové besedě - se nechte milí přátelé překvapit... Lze očekávat, že dojde k páchání deliktů, které má ve zvyku světská jurisdikce přísně trestat - jako jsou na příklad zvrácená smilstva, pokorné líbání rukou, nohou a holého zadku ďábla, odnímání mléka kravám a kojícím ženám, vyvolávání hádek a nepřírozených přírodních katastrof, bouří, krupobití a vichřic, jež by vás měly provázet na cestě z besedy domů, vyhánění ďábla čertem, zažehnávání trudovitosti u trucovitých dívek a naopak, umělé vyvolávání zácpy v městské hromadné dopravě i zažívacích traktech jejího personálu a podobné jiné kratochvíle.

Vše možná vyústí v provádění pohlavních rošťáren účastníků krúžku, spočívající ve skocích jednotlivců i menších kolektivů po hlavě do roští, nasekaného z keřů v blízkém městském sadu.

Na základě výsledků zkoušek zdatnosti, otrlosti, hnusoty i způsobilosti ovládnání vesmírných poletovadel, budou některým čarodějnicím přiznány určitá privilegia a přiděleny hodnostní označení v rozmezí od jedné do pěti bradavic...

Vyvrcholením druhého krúžkového sabatu čarodějnic bude jejich hromadný odlet v sevřeném roji na jejich celoevropský sabet, jehož letošním konáním byly poctěny Petrovy kameny na severní Moravě...

Milí přátelé, přejeeme vám příjemné mrazení v zádech a hodně strachu...

Anno Domini 2000 **Fajorumburak**, čaroděj I. kategorie

Z receptáře našich babiček

V dnešní rubrice Vám přinášíme zajímavý přehled smažených pochoutek, které se připravovaly v období Fašanku (Masopustu). Recepty jsou sesbírání mezi "krůžkaři" i "nekrůžkaři" a těm, kteří si dali práci s jejich sesbíráním upřímně děkujeme.

13 variant, které sesbírala Zdena Kubičková

K receptům, které jsem vám poskytla podotýkám, "že jak jsem je koupila, tak je i prodávám". Vzhledem k tomu, že jsem "sběratelka - teoretička" musím se s vámi podělit o názvy, které pro "Boží milosti" znám: Křeháčky, Křehulky, Křehule, Hoblovač, Hoblinky.

recept je z oblasti Brna-Černovic

1/8 šlehačky, 3 žloutky, kávová lžička cukru, kávová lžička octa, špetka soli, hladká mouka dle potřeby (cca 50 dkg, aby těsto bylo tužší).

Vypracujeme vláčné, tužší těsto jako na nudle, vykrajujeme růžičky, které dvě a dvě slepujeme uprostřed prstem namočeným v bílku. Růžičky pootočíme a při smažení v horkém sádle se pootevřou. Horké obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

1/2 kg hladké mouky, 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 4 žloutky, 3 lžice smetany nebo šlehačky, 4 pol. lžice vína, 1 pol. lžice citr. šťávy, citronová kůra, špetka soli.

Zpracujeme, necháme cca 1 hod. odležet a vyválíme, čtverečky nakrájíme rádylkem. Ve středu čtverečky rozstříháme do kříže a smažíme. Obalujeme v cukru.

recept od paní Evy z Prahy

1/2 kg hladké mouky, špetka soli, 3 celá vejce, 12 dkg cukru, 2 lžice rumu, 3dkg másla, 1/3 prášku do pečiva, trochu smetany.

Vypracujeme tuhé těsto, rozválíme a vykrajujeme dle fantazie různé tvary.

Pozor - velká vrstva tuku na smažení, neb se hodně nafouknou. Obalujeme v cukru.

recept z Ostravy

50 dkg polohrubé mouky, 2 žloutky, 5 dkg másla, 5 másla, 5 dkg cukru, 2 lžice rumu, sůl, citronová kůra, 4 lžice smetany nebo bílého jogurtu.

Zpracujeme, vyválíme, rádlem či formičkou tvoříme tvary, které směrem ke středu nařízujeme. Obalíme v cukru.

recept z Radíkova

20 dkg hladké mouky, 20 dkg polohrubé mouky, 2 žloutky, 1 celé vejce, 2 lžice rumu, 1 celá šlehačka, sůl.

Těsto necháme odležet a vykrajujeme hvězdičky, které ve středu spojíme bílkem, pootočíme a na jedné hvězdičce ohneme rohy. Obalit v cukru.

Z knihy Domácí cukroví - Vlachová

50 dkg polohrubé mouky, 4 dkg moučkového cukru, 1/2 vanil.cukru, 2 žloutky, 4 lžice vína, 4 lžice smetany, špetka soli, 4 dkg másla.

Zpracujeme, vykrajíme čtverečky, rohy nařízujeme a smažíme.

recept ze Středních Čech

34 dkg hladké mouky, 2 žloutky, 3 dkg másla, 2 lžice rumu, 2 lžice mléka. vypracujeme a vyválíme těsto, ze čtverečků uděláme, lépe řečeno „ natvarujeme dětské větrníky „ a smažíme. Pocukrovat.

z podhůří Orlických hor

Dej mouku na vál, rozdrob kus másla, udělej doprostřed důlek, přidej 2 žloutky, 1 celé vejce a dej k tomu 3 lžice smetany a 3 lžice kvalitního bílého vína, přidej trochu cukru, soli.

Vypracuj hodně tuhé těsto, nech odležet přes noc a ráno vyválej, rádem nakrájej tyčinky asi 10 cm dlouhé a 1,5 cm široké, které před smažením stoč po délce. Smaž v sádle a syp vanilkou.

(Tento recept pochází od mé prababičky z konce minulého století. Prababička byla kuchařkou na zámku v Žamberku u rodiny u rodiny Parisch).

recept pochází z Vysočiny

30 dkg hladké mouky, 8 dkg másla, 4 lž. mléka, 2 žloutky, sůl, 4 lž. bílého vína (když nemáme, dáme 1 lžičku octa).

Těsto vypracujeme a necháme přes noc odležet, uděláme tyčinky, které zkroutíme do různých tvarů a smažíme. Obalíme v cukru.

recept z východočeského kraje

40 dkg mouky, 4 lžice rumu, 2 lžice cukru, 1 vanilkový cukr, 3 žloutky, 1 lžička citr. šťávy, 2 lžice smetany, sůl.

Zpracujeme, vyválíme, nakrájíme tyčky (cca 3 x 6 cm,), stočíme na vařečce, moje babička měla kovové trubičky, které měly držadlo, těsto dala na trubičky a při smažení držela za rukojeť. Obalíme v cukru s vanilkou.

(Recept pochází z východočeského kraje, kde jsme u babičky užívali název „hoblovačky“.)

recept z propagační knihy dr. Oetkera z r. 1935-1938

Do tuhého sněhu ze 2 bílků zamícháme 12 dkg mletého cukru, balíček dra Oetkera vanilkového cukru, 1/4 balíčku dra Oetkera prášku do pečiva, pak 6 dkg mouky. Když je vše velmi hladce umícháno, naplníme to do stříkacího sáčku na těsto nebo do papírového kornoutu, jehož dolejší konec těsně ustříhneme, tlačíme na povoskovaný plech libovolné tvary nebo písmena, sušíme je 2 hodiny na teplém místě a upečeme je při velmi slabém ohni do zlatova.

Gottesteig - Boží těsto

Dej do mísy mouku, osol, dej k ní 3 lžice cukru, pak vraž do 2 kávových koflíčků vlažného mléka, 4 žloutky, 2 celá vejce, dej k tomu rozpuštěné máslo a lžici sádla, citr. kůru a vykynutý kvásek. Klokotej vše dohromady, míchej dokud se nelepí na vařečku a potom jej vytluč. Nech kynout v teplé místnosti neb v peřinách. Po vykynutí rozval a krájej tvořítkem kolečka, která směrem ke středu rádem rozkrájíš. Omet peroutkou mouku a dej smažit vrchní stranou do sádla. Obal v cukru s vanilkou.

(Recept pochází od mé babičky z Lučinska).

recept z Pohořelic od paní Kavašové, které je 95 let

25 dkg hladké mouky, 5 dkg cukru, 5 dkg tuku, 2 žloutky, 2 lžice bílého vína, špetka soli, 5 lžic kysané smetany. Těsto nechat 24 hod. odležet.

V Německu se v období masopustu peče cukroví s názvem Hobelspäne (Hoblíny, hoblovačky). Je to naprosto odlišný recept a ten, který vám piší, pochází ze Saska.

14 dkg oloupaných nastrohaných mandlí, 8 bílků, 18 dkg moučkového cukru, 6 dkg polohrubé mouky, 1 kávová lžička skořice. Pokud je těsto příliš řídké, přidáme 1 lžici strouhanky. Do tuhého sněhu přidáváme postupně výše uvedené ingredience, lehce zamícháme a sáčkem na bílé oplatky nebo na pečící papír stříkáme tyčinky cca 1 cm dlouhé. Pečeme 10 až 12 min. (el. sporák 220-250°, plynový sporák stupeň 4 - 5). Ještě teplé je natáčíme na silnější vařečku.

podle Kuchařky „Lady“ z roku 1913 - Boží milosti, křeháčky

Na vál se dá neplný čtvrtlitr mouky, udělá se v ní důlek, dají se tam dva žloutky, dvě lžice bílého vína, dvě lžice husté, kysané smetany, na špičku nože soli, půl lžice rumu, lžička citronové šťávy, maličko kůry a rovnou lžici tlučeného cukru. Těsto se pomocí mouky prodělá, aby bylo o poznání slabší, než se dělá na cezené nudle. Pracuje se tak dlouho až se leskne a dělají se puchýře. Mouky obyčejné stačí čtvrtlitr. Těsto vypracované se rozválí na nůž silně, nakrájejí se pruhy jako na nudle, z toho se pak udělají asi 8 stotin dlouhé kousky, v každém kousku se uprostřed prořízne malá dírka, k tomu kousku se skrže ni prostrčí, aby to vyhlíželo jako ptáček a když se druhý konec prostrčí opět v opačnou stranu, jest to též hezké. Také se mohou z této hmoty udělat růže. Rozválí se též hmota jako na nudle, vykrájí se kolečko plechovým kružítkem, vždy jedno větší, pak menší a ještě menší, dají se na sebe a prostředem navrchu se ten nejmenší prstem přitlačí, aby držely pohromadě. Po té se smaží do růžova. Bývá toho z této porce 30 kousků. Když si přeje hospodyňka křeháčky ještě křehčí, přidá se do těsta na špičku nože Oetherova prášku.

3 varianty podle paní Valentové z Terezína u Čejče

25 dkg hladké mouky, špetka soli, 1 lžice másla, 2 lžice moučkového cukru, 3 žloutky, 2 lžice vína, 5 lžic smetany nebo mléka, citronová kůra.

Těsto zpracujeme a až se dělají puchýřky, vyválíme je na tloušťku stébla silně, krájíme tvary obdélníku, napříč uděláme dvě či tři čáry, propleteme a smažíme. Sádla dáme na 4 prsty, necháme jej rozehřát. Čtverečky na vále necháme proschnout trochu a pak je propleteme a házeme do rozpáleného sádla.

4 žloutky, 1 lžice bílého vína, 1 lžice cukru moučkového, špetka soli, mouku podle potřeby asi 15 - 20 dkg.

3 žloutky, 1 lžice cukru moučkového, 2 lžice vína, špetka soli, špetka prášku do pečiva, mouku dle potřeby asi 15 - 20 dkg.

2 varianty podle paní Vlčkové za Svatobořic - Mistřína

25 dkg hladké mouky, 5 dkg másla, 5 dkg moučkového cukru, 2 žloutky, 5 lžic smetany, 2 lžice vína, špetka soli, citronová kůra.

30 dkg hladké mouky, 2 dkg droždí, 2 dkg moučkového cukru, 5 žloutků,
lžíce rumu, špetka soli.

4

(Stejný recept dodala i Pavla Pazourková z Brna)

2 varianty podle paní Šebestové ze Svatobořic - Mistřína

30 dkg hladké mouky, 8 dkg cukru moučkového, 2 žloutky, 1 celé vajíčko
3 lžíce mléka, 3 lžíce vína.

5 žloutků, 5 lžic vína, 1 lžíce moučkového cukru, 5 lžic šlehačky, hladká mouka dle
potřeby (těsto musí být vláčné).

podle Michaly z Uherského Brodu

50 dkg hladké mouky 00, 4 žloutky, 2 lžíce rumu, 1 lžíce cukru, na špičku nože sůl a
sodu, smetana ke šlehání.

podle Pavly Pazourkové z Brna

50 dkg hladké mouky, 5 dkg másla, 10 dkg cukru, 2 - 4 žloutky, 1 vanilkový cukr,
citronová kůra, 1 prášek do pečiva, sůl, rum.

3 varianty podle Anny Ondrové z Ladné

Varianta 1 ze dvou vrstev různých těst:

1. 20 dkg másla, 20 dkg hl. mouky, zpracovat (máslové těsto).
2. 50 dkg hl. mouky, 1/8 l mléka, 1/8 l piva, 2 žloutky, zpracovat, 2 x přeložit, máslové
těsto do druhého těsta zabalit a po 3 vykrajovat.

Varianta 2 ze dvou vrstev různých těst:

1. 7 dkg hladké mouky, 12 dkg másla, 3x přeložit (máslové těsto).
2. 4 žloutky, hladká mouka, špetka soli, cukru, 1 lžíce octa, 1 lžíce rumu, 1/4 l mléka,
zpracovat na těsto.

Rozválíme těsto 2 a vložíme těsto máslové. 3x převálíme a smažíme.

5 dkg hladké mouky, 3 žloutky, 1 lžíce kysané smetany, 1 lžíce bílého vína, lžíce
cukru, špetka soli. Těsto dobře vypracovat, aby bylo tuhé jak na závin a nechat pod
teplým kastrólem odpočinout. Nakrájíme na obdélníky a nařežeme na pásy uvnitř
obdélníku, ne až do kraje. Tence rozválet a smažit.

podle Zdeňky Mrázové ze Svatobořic - Mistřína

18 žloutků, 1 l smetany, 3 lžíce cukru, špetka soli, kousek kvasnic, vše ušlehat na
robotu (asi 10 min), přidat hladkou mouku dle potřeby - ne moc, aby těsto bylo
"hedvábné". Pak se těsto zpracuje 10 min. v rukách, nechá se 1/2 a více hodiny
odpočinout. Těsto rozkrojíme na čtvrtiny, každou čtvrtinu pak rozválíme do plochy
35x35 cm a nakrájíme na 6x4 kousky. Těsto, se kterým se nepracuje, je třeba přikrýt
aby neoschlo. Smažíme a cukrujeme.

Z 1 l smetany je 96 milostí.

3 varianty od paní Bohunky Pavlíkové

Od maminky (Ústín u Olomouce)

Budeme potřebovat 15 dkg mouky, 3,5 dkg másla, 3,5 dkg cukru, 3 žloutky, 2 lžice kyselého smetany, 1 lžici rumu, trochu soli. Vše zpracovat v těsto, nechat hřdinu odpočinout, pak několikrát rozvalovat a překládat jako máslové těsto, zase nechat odpočinout, pak tenče rozválet a radýlkem vykrajovat tvary. Smažit, usmažené sypat cukrem.

25 dkg mouky, 5 dkg másla, 5 dkg cukru, 2 žloutky, 2 lžice bílého vína, asi 5 lžic smetany, trocha soli. Vše zpracovat v těsto měkčí, než na nudle, vypracovat, až se dělají puchýřky, nechat odpočinout, pak tenče vyválet, vykrajovat a smažit. Usmažené sypat cukrem se skořicí.

Bzinecké fánky (Bzince p. Javorinou)

60 dkg hladké mouky, 11 žloutků, 1 celé vejce, 3 lžice kyselého smetany, 3 lžice cukru, 3 lžice slivovice nebo rumu, trochu soli. Mouku nedat všechnu najednou, postupně ji přidávat, aby těsto nebylo příliš tuhé. Vypracovat, až se dělají puchýřky, nechat odpočinout. Pak vykrojit velké kolečko. To uvnitř kruhu rozkrájíme na proužky (ne až do kraje) a proužky vzájemně propleteme. Smažíme ve formě, není-li k dispozici, postačí cedník.

podle paní Zelinkové z Brna

280 g polohrubé mouky, 70 g másla, 4 žloutky, 5 lžic mléka, 2 lžice rumu, lžice cukru, sůl, vanilka, tuk na smažení. Do prosáté mouky rozdrobíme máslo, přidáme cukr, citronovou šťávu, trošičku soli, žloutky a rum. Zaděláme těsto jako na nudle a necháme 2-3 hodiny uležet. Potom tenče vyválíme, krájíme čtverce, uvnitř třikrát nakrojené (3 pásy úhlopříčně). Smažíme a sypeme cukrem s vanilkou. Místo rumu lze použít i bílé víno.



Receptů se nám tentokrát shromáždilo velké množství a věříme, že některý z nich vyzkoušíte. Přejeme Vám dobrou chuť a budeme přemýšlet o tom, zda v příštím roce na fašankové besedě u cimbálu neuspořádáme 1. tradiční košť Božích milostí.

Jistě se s námi rádi podělíte o vaše další "zaručené" recepty na nejrůznější pochutiny. Už teď se na ně těšíme!

Krůžkozor - vydává Slovácký krůžek v Brně. Vychází zpravidla čtyřikrát ročně.

Odpovědný redaktor a grafická úprava Ing. Jiří Raštica.

Příspěvky zasílejte na adresu Slovácký krůžek v Brně, P. O. Box 713, 663 13, Brno nebo je předejte členům výboru. Náklad 170 výtisků.
