

Obsah	strana
Plánované akce	1
Jubilanti	1
Poděkování dárcům a zadavatelům reklamy	2
Moji milí krůžkaři	2
Folklorní akce	3
Jubileum Hornácké CM Martina Hrbáče	3
Zářiová beseda	3
Oskorušobraní	4
Vernisáž v Březině	7
Hodová beseda	8
Balady	9
110 let Slováckého krůžku v Praze	10
Pamětní deska Boženy Šebetovské	12
Ostatní příspěvky	
Degustace vín	13
Slovník základní vinařské terminologie	16
Hádanka	18
Vánoční večírek	18
Odpověď na hádanku	20

Plánované akce

besedy v klubu Univerzity obrany Šumavská 4, od 18 hod:
 st. 17.1. šmak +valná hromada, po. 19.2. fašaneček, st. 21.3., st. 18.4. košt vína,
 st. 16.5., st. 20.6.
 ples so. 3.2.2007. Kongresové centrum BVV,a.s., hraje dechovka Dolnoněmčané,
 předtančení sbor z Dolního Němčí.
 zájezd Dijon 27.8. - 2.9.2007

Jubilanti

Mgr. Bohuše Pavlíková	11.1.1927
Věra Krejčí	6.2.1927
MuDr. Milada Poláková	15.2.1957
Jaromír Nečas	21.2.1922
Karel Křivánek	27.2.1947
Ing. Antonín Bartošík	21.3.1927
Alena Juřeníková	3.4.1947

Jubilantům přejeme mnoho štěstí, pevné zdraví a spoustu příjemných chvílí strávených ve Slováckém krůžku v Brně.

Poděkování dárcům a zadavatelům reklamy

V průběhu letošního roku se nám bohužel finančně moc nedařilo, výdaje převýšily naše příjmy, a proto jsme o to více vděční za každou korunu, která vylepšuje naši bilanci.

Reklamu si u nás prostřednictvím Jirky Macháčka zadala firma STAPPA mix, s.r.o.

Od Pozemních staveb Znojmo jsme dostali významný finanční dar zásluhou Zdeňka Čižmáře. Na blaho krúžku mysleli také dárci z řad účastníků zájezdu do Bosny, kteří věnovali každý podle svých možností část přeplatku vyúčtování nákladů na cestu. A v neposlední řadě děkujeme jednotlivým členům krúžku, kteří přispěli do naší pokladny, zejména Lud'kovi Pechovi, Janu Miroslavu Kristovi a Martinovi Horkému.

Všem dárcům a sponzorům ještě jednou děkujeme

Romana Ningerová

Moji milí krúžkaři,

ještě se dvakrát sejdem - na vánočním krúžku a na lednové besedě 17.1.2007, před kterou se uskuteční valná hromada, a už tady bude 3.2.2007 můj plesový svátek.

Těším se na vaše milé tváře a na naše krásné kroje, které si oblečete. Věřím, že si přivedete spoustu svých přátel. Bude dobré, když je pozvete co nejdříve, aby si mohli rezervovat čas.

Neméně se těším na vaše dárky; přineste mi, prosím, to, co se Vám líbí, a co byste si sami přáli dostat.

Členové mužského i ženského sboru, cimbálky a taneční složky donesou své dárky na Charbulovu v době zkoušek nejpozději v pondělí 29.1.2007, členové súdné stolice mohou donést své dárky na besedu 17.1.2007. Dále lze donést dárky přímo do Kongresového centra v době zdobení sálu, tj. v pátek 2.2.2007 asi od 16.30 do 18.30 hod..

Vím, že mnozí z Vás se podílíte na mé oslavě i jinak: cimbálka hraje, členové ostatních složek odvádějí nemalý kus práce na organizaci mé oslavy. Přesto věřím, že jeden každý z Vás mi jeden nebo 2 dárky přinese. Pamatujte, prosím,, že dárky, které od Vás dostanu, se Vám v jiné podobě budou celý rok vracet.

Co pro mne děláte, pro sebe děláte.

Váš Krúžek

Folklorní akce

Jubileum Hornácké CM Martina Hrbáče

V neděli 17.9.2006 se ve Veselí nad Moravou v kině Morava konala oslava 40. výročí založení Hornácké cimbálové muziky Martina Hrbáče (HCMMH). Šlo o reprízu pořadu z letošních Hornáckých slavností ve Velké nad Veličkou, který se konal v termínu, kdy 'Kružek' byl na zahraničním turné v Bosně a Hercegovině. Slovem provázel Martin Prachař, bývalý klarinetista a zpěvák Cimbálové muziky (CM) Jarka Miškeřika. Proti pozvánce chyběl František Okénka, dlouholetý zpěvák HCMMH.

Martin Hrbáč začínal v cimbálové muzice Jožky Kubíka. Za studií navštěvoval besedy Slováckého krúžku v Brně. Hrával se Slávkem Volavým v dosud nedoceněné Brněnské CM Antonína Jančíka (nepřežila 'normalizaci').

Pořad zahájila stará HCMMH (Hrbáč, Trachtulcové (otec a syn), Šácha, Ovečka), na base zaskakoval Janek Rokyta (Smutný byl v hledišti). Na ni navázala současná HCMMH, z čehož bylo patrné, jak dlouhou cestu ve svém vývoji muzika urazila. Janek Rokyta při své gratulaci prohlásil, že jde o nejlepší CM na Hornácku vůbec. Ze samouků v muzice zůstali již jen Martina Hrbáč a Jožka Kútný, zbytek muziky tvoří školenci (Kománek, Slovák, Hrbáč ml., Pavlinec, Kolacjia).

Ze zpěvaček se představila Anička Kománková. Před vystoupením vytáhla z kapsáře lahvinku, napila se a zaspívala tak, že člověka mrazilo v zádech.

Tanec starosvětská předvedli Jura Mička a Růžena Šáchová. Dále muzika zahrála síchovské písně a baladu zaspívali společně Kútný s Hrbáčem.

Starší taneční skupina souboru Velička se uvedla sedláckými.

Z Hrubé Vrbky přijel zaspívat jedenáctičlenný mužský sbor se svým vedoucím Jurou Miškeřikem. Svá sóla přednesli nám známí zpěváci - bratrance Jaroš Hrbáč, Martin Hrbáč, Luboš Holý a Dušan Holý.

Pak zahrála Pavlincova CM (Pavlinec se Slovákem a Kolaciou), Kománkova CM tj. HCMMH bez Martina Hrbáče.

V závěru zaspíval Martin Zálešák s největším počtem potlesků.

Starší taneční skupina souboru Velička prezentací lhotáckých tanců dokázala, že dosud nic neztratila ze svého umění.

Odměnou HCMMH byla velká kytice od Tatiány Pálenské, dcery Slávka Volavého. Společným pásmem písní počínajícím písní Pásel Janko krávy (je v rozhlasových nahrávkách našeho mužského sboru) se všichni účinkující s diváky rozloučili.

VL

Zářiová beseda

První poprázdňinová beseda nemívá velkou účast (přísálí bývá poloprázdňné), neboť mladým příznivcům 'Kružku' (studentům) ještě nezačala pravidelná výuka. Přesto první letošní beseda konaná 20.9. stála za návštěvu. Jiřina Lacinová aktivně zajistila promítání fotek ze souborového zájezdu do Bosny a Hercegoviny, vyšel

opožděný červnový Krůžkozor s novou redakční radou a muzika dokonce musela posečkat s hrou na zájemce o promítání v předsálí. Neobvykle velká účast ženského a mužského sboru umožnila důstojnou oslavu zpěvem jak narozenin naší čestné členky a bývalé vedoucí nácviků Marie Bulíčkové, tak nového čteného člena, vinaře (dříve dokonce hostíval mužský sbor v hlohovském sklepě) a autora dvou v rozhlase natočených podlužáckých pásem s našim mužským sborem Františka Kašníka.

Mezi významnými osobnostmi se na besedu dostavil Jaromír Nečas, Luboš Holý a po delší odmlce i Dušan Holý, který se velmi aktivně zapojil do zpěvu i tance před muzikou.

Jen více takových zdařilých besed!

VL

Oskorušobraní

Citát: 'Kdo oskorušu pojídáš a piješ, hnačku nemáš - dobře žiješ!'

Ve dnech 23.-24.9.2006 se konalo na salaši Travičná oskorušobraní.

Na salaš se jezdí ze Strážnice cestou přes Tvarožnou Lhotu.

Vpravo při vjezdu do Tvarožné Lhoty spatříte bývalý statek malíře Antoše Frolky (jeho syn Antoš chodil do 'Krůžku', kde hrál na cimbál) zvaný Dúbravka (vzpomenete na písničku Dúbravěnko zelená ?). Ke statku se dostanete na křižovatce odbočením doprava, kolem nového Společenského domu z roku 2005 a podél kostela. Pojedete však marně, neboť skončíte před statkem v betonové ohradě na řepné řízky. Statek převzali naši zemědělci, oplotili jej a nyní je nepřístupný.

Na návsi v Tvarožné Lhotě se nachází Oskorušové muzeum. Podél něj vystoupáte po červené značce a na kopci pak s červenou značkou zahnete doprava k salaši.

Salaš Travičná pochází z 19. století. Obsahuje tři roubené salašnické stavby a zemnici. V místním arboretu chrání genofond tj.stromy vzácných dřevin a keřů Bílých Karpat v počtu 23 kusů. Chovají zde ovečky a kozy, které můžete sami nakrmit nejlépe sušeným chlebem. Lze se tady naučit příst vlnu, vyrábět sýr a máslo, keramiku, péci chléb, řezbařit, plést proutí či šplhat po stromech.

V době oskorušobraní zde byla řada příležitostí ke sportovním aktivitám jako lanovka, provazová stezka, horolezecký kmen, kláda, chůdy.

Nedaleko odtud se nachází rezervace Čertoryje s největší orchidejovou loukou ve Střední Evropě.

Když jsme dorazili k salaši, kvetly na louce ocúny. Opuštěná dívenka, jíž koukala nad stůl pokladny pouze hlava, nám vypsala a orazítkovala lístky.

Po pravé straně vchodu se nachází 'babiččina zahrádka'. Obsahuje léčivé bylinky (mátu, yzop, šalvěj, dobromysl, kostival, libeček, meduňku, tymián apod.) stejně jako naše zahrádka v Brně. U cedulky konopí však roste divizna. Skutečné konopí vonělo zavěšené pod střechem stodoly, kde fotografka a chovatelka koz prodávala

již druhým rokem fotky 'Kružku' z akce Vaření trnek, které jsme se zúčastnili loni v Dolním Němčí. Samozřejmě, že jsme se na fotkách našli.

Na dalších stanovištích bylo možno ochutnat plody oskoruší ve všech podobách. Ochutnal jsem zralou oskoruši (hnědou hniličku) a připadala mi poněkud drsná a suchá. Zkusil jsem tedy vybarvený plod, který podle pořadatelů měl mít trpkou svíravou chuť (odtud ve vyprávění Zdeňka Galušky je 'oskeřica' dívka, která se vyzná v tlačení) a překvapivě se jednalo o sladkou chuť plodu z více než stoleté hrušně máslovky od naší babičky.

Nevynechal jsem ani další pochutiny (převážně pomazánky) a zamířil jsem k vítězným oskorušovicím. Vítězná vůně mi připomínala kalvádos, chuťově byla velice jemná.

Svátek oskoruší (košť oskorušové pálenky) se koná každoročně v Kulturním domě Strážničan počátkem března.

Dne 1.3.2003 tam byla vyhlášena oskoruše Stromem Slovácka.

Rozhodl jsem se zakoupit sazenici oskoruše. Ale jak se zdravá sazenice pozná?

Po vzájemné diskusi jsme se shodli, že to bude ta, která pěkně raší (rašily pouze 2 kusy).

Slovácká oskoruše, spisovně Jeřáb oskoruše (*sorbus domestica*), je největším stromem s nejhustším dřevem (800 kg/m³) v Evropě. Roste v jihovýchodní Evropě od Apeninského poloostrova po Černé moře. Dorůstá výšky velkého ořechu (15 m v sadě, resp. 30 m v lese). V jeho stínu pak trpí, živoří až umírají kulturní odrůdy jableň, třešň, hrušň apod.. Kvete 14 dnů v květnu, plodí ve věku 8-12 let, plody dozrávají podle druhu od září do listopadu.

Plodem jsou hruštičky zbarvené žlutozeleně až zelenohnědě s oranžovým až červeným líčkem na straně ke slunci a s trpkou svíravou chutí (?). Zralé plody jsou měkké, celé skořicově hnědě zbarvené, 2,5-3 cm velké, na Balkáně velké až 5 cm. Plod má 3-5 semen. Aby jádérka vzklíčila, musí projít trávicím traktem (podobně se zajišťuje fermentací v trávicím traktu cibetky chuť nejvzácnější cibetkové kávy na světě). Hlavními šířiteli semen jsou běžní semenožraví ptáci, např. drozdi či sojky.

Dvaceti let se dožije pouze 10 % sazenic. Téměř nulová je úspěšnost při roubování oskoruše na jinou podnož (hrušeň, hloh apod.). Oskoruše roubovaná na hrušce mně již zahynula.

Strom vyžaduje teplé a světlé stanoviště, lehce zásaditou půdu bohatou na výživu, nepřilíš vlhkou.

Je velmi odolný proti smogu a exhalacím. Dožívá se až 400 let (na Balkáně až 550 let) a má pak obvod téměř 5m.

U nás roste asi 500 těchto stromů. Dřívější solitéry zahynuly většinou při kolektivizaci. Jedna krásná oskoruše musela ustoupit při stavbě stadionu Bludník ve Strážnici.

Do zahrad se přesazovaly ojedinělé oskoruše nalezené v lesích. Největší společný výskyt oskoruší je na Pálavě, polesí Mikulov, revír Bulhary, Milovice, Mikulov (asi 150 stromů), ve Ždánickém lese, revír Svatá, správa Bučovice (50 ks) a na Kopansku, revír Hodonín, správa Strážnice (25 ks).

Volný výskyt stromů je v lokalitě Strážnice-Žerotín (zde největší naše oskoruše,

památný strom Adamcova oskoruše, má obvod 458 cm), Radějov, Tvarožná Lhota, Kněždub.

Z oskeruše vyráběli Turci, Tataři a Skythové víno. Mongolové používali sušené plody proti průjmu a úpravici.

Evropská unie podporuje pěstování stromu z výživných a dietetických hledisek. Vyrábějí se z něj hudební nástroje (píšťaly dud), vinné lisy, kulečnickové koule a nářadí (hoblíky). Ceněné jsou z ní dýhy a kvalitní dřevěné uhlí. Očekává se perspektivně zvýšený výskyt těchto stromů u nás v důsledku klimatických změn.

Na salaši se konaly různé soutěže. Zajímavá byla soutěž v pojídání oskoruší. Podmínkou bylo sníst nejméně 5 oskoruší a zanechat alespoň 25 semínek v co nejkratším čase.

Ochutnali jsme i místní guláš. K našemu překvapení však nebyl z oskoruší, ale z notně prorostlého vepře.

Zaujala mne barevná dřevěná socha vodníka u rybníčku. Podél klády přes vodu bylo napnuté pružné horolezecké lano, které se protahovalo dolů až k vodě. Přecházející společně na lanovou podporu nutně končil v rybníčku.

Okusil jsem jízdu na koni po sousedící louce. Kůň měl tvrdý krok, což mě nutilo sedět toporně, vzpřímeně, abych nechytil otřesy do páteře (zlaté auto!). Majitel se přiznal, že jde skutečně o starého opotřebovaného koně.

Nad salaš se nachází rozhledna vysoká přes 50 m, s rozhledem do krajiny asi ve výšce 30 m. Na obzoru bylo možno spatřit obce Hodonín, Skalici, Strážnici, Veselí nad Moravou, Uherské Hradiště, Lipov, kopce Pálavy, Ždánského lesa (kopec Slepici) i Hostýnských vrchů, hrad Buchlov, kapli Ludmilu i poutní místo Svatý Antoníněk.

Po návratu na rozcestí jsme se vydali špatně značenou oskorušovou turistickou stezkou. Nenápadnou odbočku vlevo, 10m před odbočovací turistickou značkou, jsme přešli a zabloudili.

Zpět do salaše nás přilákala cimbálová muzika (CM). Podle rozvrhu mělo jít o country skupinu, ale pořadatelé na poslední chvíli sem přehodili Hornáckou cimbálovou muziku Mirka Minkse ze soboty. Ve skutečnosti však hrála CM Petra Kubíka, vnuka Jožky Kubíka IV - Filíka, v níž na basu vypomáhal Mirek Minks a Jiřinka Miklošková hrála v pozadí.

Při našem příchodu se Kubík ponořil do Cikánského pláče tak mohutně, že mu praskla, k potěše diváků, již podruhé struna a skladba musela být pro technickou závadu opět přerušena.

Po vystoupení jsme si vyzvedli sazenici oskeruše a zamířili domů.

Jelikož počet pěstitelů oskeruší mezi námi roste, předpokládáme, že brzy vznikne v 'Kružku' oskerušová sekce, kde si budou moci její členové vyměnit své zkušenosti z pěstování a zpracování oskeruší !

Vernisáž v Březině

V neděli dne 1.10.2006 se konala vernisáž obrázků z voskové batiky naší čestné členky Zdeny Kristové.

Místem konání byla galerie Skleněnka v obci Březina u Tišnova. Majitelkou galerie je Alice Dostálová, všeobecně známá jako tvůrkyně skleněných figurek. Dostálová také akci konferovala, představila tvorbu Zdeny Kristové a uvedla starostu obce Březina.

V kulturní vložce vystoupil ženský sbor 'Kružku' v horňáckých všedních krojích a zazpíval písně ze Súchova a z Kyjovska (Křepelila malá křepelka...)

Následoval sólista opery ND v Brně a nositel ceny Thálie Jurij Gordunov a František Bartl zahrál jako sólista na klarinet a saxofon za doprovodu reprodukováné hudby.



Ženský sbor a Jurij Gordunov

foto: Jiřina Lacinová

Jurij Gordunov zařadil vedle pravoslavného zpěvu také naše lidové písně (Teče voda, teče přes velický majír; Vínečko bílé; Ach, synku, synku, doma-li jsi), a tak přiměl ke zpěvu i náš ženský sbor.

Přítomní byli pozváni na malé občerstvení. Záhy se však rozjela společná zábava účinkujících. Zpěvačky přezkoušely Jurije ze znalostí ruských národních písní (Kalinka, Step da step krugom apod.) a našly dokonce ruskou píseň, kterou zpěvák dosud neznal (Razšuměl sa kavil).

Jelikož jeho otec je Polák, zpívalo se i guralsky. Jako bavička a znalkyně českých lidových písní se předvedla Alice. Ze širokého přezpívaného repertoáru bylo patrné, že v ženském sboru rostou nové zdatné sólistky.

Loučení probíhalo obvyklým způsobem: 2 kroky k vratům a nová píseň na rozloučenou. Tak se loučení protáhlo do setmění.

Jurije a jeho ženu jsme samozřejmě pozvali na naši říjnovou besedu s hodama.

VL

Hodová beseda

18.10.2006 se uskutečnila v Klubu obrany tradiční v minulosti dobře navštěvovaná hodová beseda s ohlášeným programem havelských (císařských) hodů.. Již v 18 hod byla k dispozici cimbálová muzika 'Kružku', leč musela půl hodiny posečkat než se naplnil sál. Byla připravena mája a hodový věnec. Chasa roznesla na stoly koláčky.

Předváděly se zvyky z Kyjovska. Na úvod hodů přednesl svá kyjovská pásma se Zapalováním hodů ženský sbor.

Pak následovala volba stárků a kyjovské hody s příchodem přespolních (stárci z Lučiny, stárci z Rohatce a smíšený pár z Luhačovického Zálesí a Pozlovic).

Do programu se nám motala Česká televize, která potřebovala dotočit pořad o naší bývalé člence Božence Šebetovské. V důsledku voleb se totiž odložilo odhalování pamětní desky na budově Českého rozhlasu Brno, na Kaunicově ulici. Příslušný pořad Folkloriky se uskutečnil 26.10. a opakování 29.10.2006. Vzpomínky starokrúžkařů (Jarina Nečase, Franty Kašníka, bratří Holých, Aničky Formánkové) televize prokládala záběry natočenými na besedě. Šlo především o strojení se chasy do kyjovských krojů, tanec skočná a příchod přespolní chasy z Lučiny. V pořadu zazpíval i náš mužský sbor píseň 'Gúlalo sa červené jabúčko', z technický důvodů v trojřádu zády k muzice, aby nepoučený divák nevěděl, v jakém tvaru mužský sbor na Slovácku před muzikou zpívá. Program končil představením autora pamětní desky.

Ve volné zábavě v tanci a zpěvu aktivní chasníci z Podluží (Mutěnic) projeví při písni 'Chod' šohajku , chod' do roku až do našeho jarmoku' úžas nad tím, co se to zpívá za neznámé písně z Podluží.

Pak následovala nekonečná dámská volenka s rozebíráním věnečku, při které se mne dívky, soutěžící o největší počet růžiček, pokoušely finančně zruinovat. Nezastali se mne ani stárci, u kterých jsem požadoval jako stálý zákazník množstevní slevu. Naopak mi hrozili očekávaným zdražením jak vína tak růžiček během hodů!

Škoda jen, že jsem při této soutěži strávil více času ve frontě u věnečku než při tanci !

Li

Balady

Představení uvedeného názvu se uskutečnilo dne 11.11. 2006 v nově opraveném divadle Reduta, nejstarším divadle ve střední Evropě. V minulosti v něm vystupoval i slavný Wolfgang Amadeus Mozart. Toho dne nás přilákala Zuzka Lapčíková.

Přítomen byl, vedle početné skupiny účastníků besed 'Kružku', přímo symbolicky Pavel Popelka, autor knihy balad Příběhy v písních vyzpívané (vydána v roce 1995, knihu autor prezentoval na besedě našeho Kružku).

Popelka se dostává do povědomí čtenářů jako autor cestopisů. Jeho poslední knihou je (Z)povídání z cest 2006 (Cestopisy, místopisy, povahopisy II). Autor v ní s nadsázkou uvádí, že kniha je produktem mužského egoismu a šovinismu a proto hrdinové knihy neodpovídají prototypu moderních mladých mužů. Moje romantická přítelkyně si posledně jmenovanou knihu zakázala číst kvůli používání hrubých výrazů.

Mne naopak zaujal autorův cit pro vyhledávání absurdních situací, které nás obklopují. K přečtení doporučuji zvláště kapitulu 'S jedním koněm do Evropské unie', která popisuje výstup na Javořinu konaný dne 1.5.2004. Akci vymyslel Tonda Vrba jako protest proti zpříšňování režimu pohybu na Moravskoslovenském pomezí souvisejícímu s našim vstupem do Evropské unie (pro koně byl požadován pas). Nedivím se, že 27.12.2005 Tonda týdeník Dobrý den s kurýrem zařadil do slováckého genofondu.

Během představení většinu balad zapívala Zuzana Lapčíková, která balady také vybrala. Zuzka hrála na cimbál v jazzové hudební skupině složené dále z bicích nástrojů, saxofonu a basy, na kterou hrál vedoucí skupiny Josef Fečo.

Tři hornácké balady v mužském provedení, včetně pro mne nejpůsobivější balady 'Ty velické zvony smutně vyzvňají', byly ze záznamu.

Balada, jak je všeobecně známo, popisuje příběh nešťastné lásky končící zpravidla tragicky. O přestávce jsem se proto přítelkyně zeptal, jak může sledovat představení plné sexu a násilí. Odpověděla, že naštěstí je přítmí a na jevišti se nemusí dívat. Pak vyjádřila podiv nad tím, jak něco tak hrubého mohly vytvořit dvě křehké dívky.

Obdivoval jsem dramatické pohybové vyjádření lidové balady v choreografii přítomné Hany Litterové. Doplním-li, že tanečníci byli vesměs krásní mladí lidé, byl zážitek dokonalý.

Představení bylo odměněno opakovaným dlouhotrvajícím potleskem.

VL

110 let Slovákého krúžku v Praze (SK P)

SK P vznikl, stejně jako Česká filharmonie a fotbalový klub Slavie Praha, v roce 1896, jak se na tom shodli členové výboru SK P v roce 1985. Na jeho oslavy v sobotu 25.11. byly pozvány i oba spřátelené krúžky z Brna a z Bratislavy. Připomínám, že první takové setkání krúžků se uskutečnilo v roce 1922 na Javorině. Z Brna se na oslavy vypravilo 67 příznivců (plus řidiči a jejich doprovod) ve dvou autobusech.

Většina členů mužského sboru jela druhým autobusem a při vstupu pohrozila přítomným, že se bude v autobuse konat mimořádná zkouška na Prahu. Po výjezdu však probíhala pouze debata mezi přítomnými. Prořídle členky ženského sboru si začaly vynucovat ohlášený zpěv. Bylo jim vysvětleno, že dlouhé stání před odjezdem (včetně působení diuretických léků) většině mužů brání zpívat a tudíž se bude muset udělat nejprve přestávka. U motorestu, kde jsme zastavili, se nám účastníci prvního autobusu svěřili, že se u nich zpívá fest již od počátku, zato falešně. Přestávka skutečně přinesla kýženou úlevu a tak se mohlo začít zpívat i v druhém autobuse.

V Praze jsme se přivítali se členy spřátelených krúžků a podnikli obchůzku Kulturního domu (KD) Vltavská za účelem nalezení vchodu. Po krátkém odpočinku a osvěžení následovala generálka na vystoupení. Pro velký počet krojovaných (z Brna přijelo rekordních 15 zpěváků) byly pořadateli ze zpěvu a gratulace na jevišti vyloučeny zpěvačky.

Před večeří nás ještě jednou přivítal starosta SK P Bruno Vognič a vyjádřil radost nad přízní počasí na horách, které umožnilo účast tak velkého počtu lyžařů z Brna. Zato jsme na oplátku pozvali oba představitele krúžků na naši lednovou lyžařskou akci. Zatímco rychtář se omluvil, neboť nelyžuje, starosta slíbil, že o akci bude přemýšlet a tak je naděje, že lyžařská sekce rozšíří svoji působnost i do Prahy. Odpůrcům této akce připomínám, že letos se konaly v Košicích již 13. folklorní dny, jejichž součástí jsou i sportovní soutěže (např. v bowlingu viz pořad Kapura dne 2.12. na STV2).

Čekání na večeři nám nejprve krátily svými vystoupeními hostující Cimbálová muzika (CM) Rosénka (hrající ve voskovou batikou zdobených tričkách s názvy svých nositelů jak jsme již věděli z televizního pořadu Folklorika) a CM Jiřího Janouška s hostujícím zpěvákem Martinem Zálešákem. Pak již zpěv putoval zásluhou různých zpěváků sálem sám.

Slavnostní pořad, který byl průřezem činnosti SK P, připravila umělecká vedoucí a kontráš muziky SK P Soňa Plzáková za přispění primáše muziky SK P Martina Sochora (začínal v CM Žerotín a přes CM Prespolan přišel do Prahy), slovem provázel Miroslav Marada, ve druhé části pak Miroslav Říha.

V okénku hosté překvapila CM Jiřího Janouška s Myjavskými čardáši (podle reakce diváků nejúspěšnějším číslem večera) a sedláckými z Hornácka, které zazpíval Martin Zálešák. V programu se představila i dětská muzika SK P.



CM Jiřího Janouška

foto: Josef Pokorný

Patnáctiminutová přestávka byla pochopena mužským sborem Slováckého krúžku v Brně jako prostor pro předvedení se na balkoně, zatímco Bratislaváci poskytovali na protějším balkoně nezbytné rozhovory České televizi.

Ve druhé polovině pořadu došlo mimo jiné k vyznamenání elity SK P, složené především z vědeckých pracovníků a generálů. Závěrečnou gratulaci jsme pořadatelům zkomplikovali, neboť proti generálce navíc poblahopřál za soubor Žerotín jeho člen pan Hořák a ke gratulaci našeho starosty jsme zazpívali neohlášenou píseň 'Jedú rajtari okolo Prahy'.

Následovala volná zábava ve všech prostorách KDVIltavská. V hlavním sále hrála muzika SK P (s muzikou hraje na klarinet i Milan Červenka z Lipova, za studii člen naší CM) a CM Jiřího Janouška.

V malém sále se spojili mladí tj. CM Rosénka a Žandár (primáš Ondřej Blaha, začínal v našem Slováčku). Před mladou muzikou v tanci a zpěvu soutěžilo několik zpěváků-tanečníků. Většinou vítězil, k nelibosti ostatních, týž stárek. Opakující se píseň ho však stála půlčák slivovice. Pak pokračoval opět ve vítězném tažení, dokud ho nezradila vlastní tanečnice, která mu zakryla ústa. Pěvecký a taneční maratón ukončili Vracovjané pro muziku neznámými písněmi.

Na chodbě hrála naše hudecká muzika a přitom vše natáčela televize.

První autobus spokojených a unavených Brňáků se vracel po půlnoci a v jejich útrobach mizela za zpěvu krabice vín sponzora SK P Znovínu Znojmo, a.s.. Účastníci druhého autobusu vydrželi až do úplného konce oslav (do 3 hodin nad ránem) a nepřestali rovněž zpívat ani v autobuse vracejícím se do Brna.

VL

Pamětní deska Boženky Šebetovské

V úterý 5.12.2006 se konalo za sychravého počasí odhalení pamětní desky (autorem je Armutidis) lidové zpěvačky Boženky Šebetovské. Boženka Šebetovská rozená Králová, se narodila 6.1.1919 v Lanžhotě (zemřela 13.4.1982).

Deska se nachází na budově tělocvičny Sokola Brno 1 na Kaunicově ulici, kde jsou i kanceláře Českého rozhlasu. V tomto rozhlase zpívala od svých 16 let.

Stala se dlouholetou členkou našeho Slováckého krúžku v Brně (Krúžku) a zpěvačkou Brněnského orchestru lidových nástrojů (BROLNu). Jak jsme se dověděli z projevu zástupců města (primátor města Brna Roman Onderka), rozhlasu (ředitel Dvořák), BROLNu (dramaturg Jiří Plocek) a Krúžku (František Kašník) byla nejen vynikající zpěvačkou, ale i tanečnicí. Oceněno bylo i její působení na národní uvědomění v rozhlase v době okupace.

Projevy byly prokládány zpěvem. Zazpívali její krajané z Lanžhota (manželé Osičkovi zpívali píseň Pri breclavské pile) a mužský sbor Krúžku (šlo o 4 vstupy s písněmi Gúvalo sa červené jablúčko; Breclavský kostel; Keď sem išel pres ten les; Zahrajte ně muzikanti zvesela).

Mužský sbor se tentokrát zúčastnil v rekordním počtu 17 zpěváků, přičemž většina z nich si vzala dovolenou, neboť se akce konala v době oběda. Odměnou mužskému sboru byl společný oběd v Plzeňském dvoře (za své). Zbytek odpoledne pak využil mužský sbor k nácvičku vánočních koled a za tento den si rozhodně zaslouží pochvalu.

VL

Ostatní příspěvky

Degustace vín

Vendula Pavlíková

„Ti zbožnější z nás tvrdí, že víno je důkazem vyšší „božské“ inteligence, neboť je darem lidstvu, který poukazuje na existenci nebeského ráje“

Sommelier

Sommelierství bylo vysoce kvalifikované povolání vyžadující velkou odbornost, která se dala získat jedině dlouholetou zkušeností a praxí. Proto byl sommelier také nejlépe placeným zaměstnancem podniku. Postupem doby ale restaurací, které si vysoce kvalifikovaného sommeliera mohly dovolit, ubývalo a toto povolání začalo upadat v zapomnění.

Ne každý, kdo pije víno, se může stát sommelierem, ale podvědomě každý ctitel vína by se rád stal jeho znalcem, byť amatérem. Pití vína je do určité míry umění a jako takovému mu musíme rozumět a mít k tomu vloh, abychom víno mohli vychutnat do poslední kapky. Pouze pitím vína se znalci nestaneme, ale stejně tak se jimi nestaneme pouze četbou o víně.

Jako mnohé jiné umění, tak i pití vína za účelem nějaké expertízy vyžaduje praxi. Pouhé pití vína ve vinných sklípcích či drahých restauracích z vás však znalce neudělá. Tak jako najdeme mezi nejlepšími kuchaři amatéry, tak můžeme najít vynikající znalce vína mezi vinaři a mezi příznivci vinné révy. Dobrý sommelier musí mít bohaté zkušenosti, znalosti, vloh a cit pro víno.

Koštěrství

V dávných dobách sice existovali tzv. koštěři jídel, ale jejich funkce bylo zabránit otravě panovníků nebo jinak vysoce postavených osob, dnes bychom použili zkratku VIP. Kvalita jídla v tomto případě nebyla prioritou ochutnávk. Ochutnávka vína byl však rituál sám o sobě a byl poměrně složitý. Ochutnávky se zúčastnil sommelier i panoš a teprve neobjevily-li se nežádoucí příznaky, napil se i panovník. Víno se ředilo vodou.

Pití vína chce své. Musíme být na víno naladěni, věnovat mu pozornost a pak se odvděčí našim chuťovým pohárkům. Před ochutnávkou vína bychom se měli vyhnout ostrým pokrmům či destilátům a rozptylujícím podnětům. Získáme si uznání vinaře, pokud dovedeme ocenit kvalitní víno.

Naše chuťové buňky znají jenom čtyři základní chutě – sladká, kyselá, hořká a slaná. Jiné než základní chutě zaznamenáváme pouze v mozku. Ve skutečnosti chuť cítíme dříve, než ji ochutnáme rty, jazykem a patrem. První rozlišovací orgán najdeme v horní nosní dutině, kde jsou umístěna čidla vůní prchavých látek. Odtud je nervy předají čichovým buňkám a do mozku. Že jsou to informace pevné dosvědčuje to, že nám nějaká vůně může evokovat určitou vzpomínku.

Vína se liší svou barvou, hmotností, strukturou, silou a osobností stejně tak jako svou vůní a chutí.

Barva vína

Barva vína podává koštěři první informaci. Sklenice je nakloněna proti světlému pozadí. Všimáme si čírosti vína. Purpurová barva značí mladé červené víno, cihlová barva je typická pro víno zralé. Mladé bílé víno má zelený nádech chlorofylu a se stářím vína se mění na zlatavou.

Všechna vína by měla být čirá. Je-li víno kouřové, něco není v pořádku. Hnědý nádech – kromě sherry a madeiry – znamená, že je víno příliš staré. Načernalé víno je víno mladé, dost možná tříslové.

Vůně vína

Vůně vína prozrazuje o víně téměř vše. Hluboký koštěřův nádech mu dá o víně nejvíce informací. Jde-li o víno mladé nebo v nejlepším věku, jedná-li se o muškát, ryžlink, cabernet apod.

U sommelierství se setkáváme s odbornými názvy, které budeme průběžně vysvětlovat:

Aroma – vonné a chuťové látky přítomné ve víně.

Bouquet (buket) – směs vůní, které se ve víně uvolňují zralostí, teplem a dalšími vlivy.

Komplexní víno – má všechny žádoucí vlastnosti chuti a vůní.

Korková vůně – vůně vína po korku napadeném bakteriemi nebo plísní.

Kvasnicová – po uhynulých kvasinkách padajících na dno nádoby.

Kyselé – navinulé, kysající, zkyslé nebo zoctovatělé víno.

Sírová – bílé víno páchnoucí po síře použité v jeho výrobě.

Chuť vína

Chuť vína potvrzuje informace, které jsme dostali z čichového centra. Koštěř si nabere do úst pořádný lok a nechá víno dosáhnout všech míst v ústech. Tělo vína nyní udělá svůj dojem. Může být hubené, tenké, lehké, střední opulentní, plné, těžké. Je drsné, nedostatečně harmonické, nevyzrálé s přemírou tříslovin a kyselin. Je ploché s vyrovnanou kyselostí, nebo může být měkké s plností jemných tónů.

Broskvové víno – slučované s některými ovocnými kyselinami – v některých vínech z Loire

Dubové víno – přemíra vůní a chutí vyluhovaných z dubového sudu.

Kořeněná chuť – často vyhledávaná chuť u některých vín.

Lanýžová chuť vína – připisuje se některým vínům v Burgundsku, Barole a Hermitage.

Vanilková vůně – víno ji získává z nových dubových sudů (vína barikovaná)

Technika chutnání vína

Při udržení vína v ústech koštěř nasává mezi rty vzduch. Teplota úst pomáhá vypařování chuti vína. Nejvíce v zadní části úst, odkud páry stoupají do ústní dutiny.

Všeobecné výrazy:

Výrazné víno – vyniká vůní i chutí, má silný odrůdový charakter

Kompletní chuť a vůně – zralá, vyrovnaná a uspokojující

Pečené víno – chuť ovlivněná nadměrným „připálením“ hroznů sluncem

Čistá vůně – osvěžující, bez rušivých elementů

Suché víno – víno bez zbytkového cukru, který byl všechn prokvašen na alkohol a oxid uhličitý

Velká chuť – silná, kulatá a uspokojující

Hloupé víno – víno, které neprojeví všechny své kvality

Hrubá chuť a vůně – hrubě provedená degustace

Ochutnávka vín

- bílá vína musí být ochutnávána před červenými, lehká před těžšími a mladší před vyzrálejšími
- v amatérských podmínkách testujeme max. 8 vín, profesionálové však mohou ochutnat více než 30 vín
- je vhodné, aby pořadatel nebo hostitel řekl o každém vínu několik slov, ne však detailní charakteristiky
- vína by měla být podávána při optimálních teplotách:
 - šampaňská a šumivá vína 6-8°C
 - suchá bílá vína a růžová vína 8-12°C
 - červená lehká vína 12-14°C
 - bohatší a těžší červená vína 15-18°Cvždy lépe podávat víno více chlazené než podávat víno chlazené nedostatečně
- mladá červená vína otevíráme asi 15 min. před ochutnávkou, zralejší vína pak 30min. před naléváním
- samozřejmostí jsou naprosto čisté skleničky, kousky chleba a sklenice čisté vody
- dbáme o to, aby testovaná vína byla anonymní, aby nebyla viditelná viněta vína
- pro profesionály připravíme vhodné nádoby pro vyplivovaná vína, při domácích ochutnávkách zpravidla víno nevyplivujeme
- vína označíme tak, aby nemohlo dojít k omylu

Při oficiální ochutnávkě vína dbáme o to, aby nedocházelo k ovlivňování sommelierů, naopak při domácí ochutnávkě je samozřejmou součástí diskuse o testovaných vínech.

Informace pro začínající koštěry

- veškerých chutí dne se zbavíme vypláchnutím úst minerální nebo pramenitou vodou s několika kapkami citrónové šťávy
- **vertikální testování vína** – testujeme jednoho výrobce a stejné sklepy, ale různé ročníky
- **horizontální testování vína** – testujeme víno stejného druhu, stejných ročníků, ale různých výrobců
- nepodceňujeme dostatečný počet skleniček na ochutnávku, ideální je mít pro každé víno zvláštní skleničku
- sklo musí být čiré, stopka dostatečně vysoká a sklenice mírně uzavřená, aby se dalo vínem zakroužit a vychutnat jeho buket

Zákonná ustanovení týkající se jakosti vína

Rékové víno stolní – smí být vyráběno z hroznů, jež dosáhly aspoň 11 stupňů cukernatosti. Nesmí být označováno názvem odrůdy a názvem oblasti.

Známkové rékové víno jakostní – smí být vyráběno úpravou odrůdových jakostních vín a musí mít stálou kvalitu. To znamená, že musí být vyráběno podle stálé receptury, kterou je výrobce povinen v případě potřeby předložit kontrolnímu úřadu.

Odrůdové rékové víno jakostní – smí být vyráběno z hroznů domácí produkce odrůd registrovaných ve Státní odrůdové knize, jež dosáhly nejméně 15 stupňů cukernatosti nebo úpravou odrůdového rékového vína z dovozu. Toto víno musí být označeno vinařskou oblastí a může být označeno i vinařskou obcí.

Rékové víno s přívlastkem – smí být vyráběno pouze ve třech druzích, a to jako *kabinet*, *pozdní sběr* a *výběr z hroznů* odrůd révy vinné domácí produkce. Musí obsahovat nejméně 90 % označené odrůdy a musí nést přesné označení vinařské oblasti a vinařské obce, v níž byly hrozny vypěstovány.

Kabinet – je dovoleno vyrábět z hroznů, které dosáhly aspoň 19 stupňů cukernatosti.

Pozdní sběr – je dovoleno vyrábět z hroznů, které dosáhly aspoň 21 stupňů cukernatosti.

Výběr z hroznů – hrozny mají nejméně 24 stupňů cukernatosti.

Rékové víno s přívlastkem lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž odrůda, původ, cukernatost a hmotnost byly ověřeny příslušným kontrolním orgánem dle zvláštního zákona.

Na smrtelné posteli se loučí vinař se svým synem: „ A teď ti prozradím hrozně tajemství. Víno se dá udělat i z hroznů.“

Slovník základní vinařské terminologie

Vypracovala: Vendula Pavlíková

alkoholické víno – s větším podílem alkoholu (více než 12 %)

antioxidant – přítomnost antioxidantů ve víně chrání lidské zdraví

Bakchus – Bakchus byl římský bůh vína, což u Řeků byl Dionysus. Podle legendy se narodil v Thébách v Boetii. Jeho otec byl Jupiter (Zeus) a jeho matky byly Semele a Termione

Bakchanálie, Bakchanále – antická slavnost k uctění boha vína a úrody, nevázané hýření

barikovaná vína – vína školená v dubových sudech

bobulový výběr – výběrová vína vyráběná z vysoce vyzrálých hroznů pozdního sběru

bouquet (bukét) – směs vůní, uvolňující se zralostí, teplem nebo dalšími vlivy

burčák – okamžitý stav kvasícího moštu, kdy jsou v rovnováze alkohol, kyseliny a cukry

connoisseur – znalec, odborník, osoba, mající mimořádné znalosti o specifické oblasti určitého oboru. Např. sommelier je connoisseur vína

dekantace – opatrné oddělení usazenin od čistého vína, provádí se u vzácných starých vín

doux – označení pro sladká vína

enologie – věda o vínu

fermentace – kvašení

fortifikace – dolihování vína

hybrid – kříženec dvou, či více odrůd

chaptalizace – přidání cukru do vína, aby se zvýšil podíl alkoholu a víno bylo stabilizovanější

kabinet – vína s přívlastkem, určuje se podílem cukru v čerstvě vylisovaném moštu

krátké víno – bez závad, ale chuťový vjem rychle mizí

kulaté víno – má vyvážený poměr všech složek

mdlé víno – s nedostatkem kyselin, nevýrazné

měkké víno – víno jemných tónů, může vést k tomu, že víno je krátké

navínění – žádoucí látky uvolňované z nového sudu při výrobě barikovaného vína

neškolené víno – mladé víno, které neprodělalo sklepní procedury

opulentní víno – plné, s bujným aroma a vysokým extraktem

ostré víno – velmi mladé, neharmonické

pasterizace – tepelný způsob stabilizace vína

plné víno – mohutné v chuti, s vysokým obsahem extraktu

ploché víno – mdlé chuti, slabé a krátké

pozdní sběr – stojí nad kabinetem, zařazení je dáno obsahem cukru v hroznech, který stoupá s oddálením doby sběru

premiér cru – označení vybraných vinic

scelování – mísení vín stejné odrůdy

sec – suché víno

slabé víno – vodové, s nedostatkem extraktu alkoholu

spravedlivé víno – víno s typickými vlastnostmi, poctivě udělané, s dobrým charakterem

školení – úkony ve vinném sklepě, které vedou před stáčením víno k čirosti a stabilitě

tanin – jedna ze složek třísloviny, způsobuje svíravou chuť vína

tenké víno – chybí vůně, extrakt kyseliny i alkohol

těžké víno – alkoholické, alkohol vyniká nad kyselinami

tvrdé víno – vysoký obsah kyselin a tříslovin

třísloviny – látky hořké, svíravé chuti

velkorysé víno- bohatá paleta vůní a chutí

velký ročník – vína sklizně ovlivněné výjimečně příznivými klimatickými podmínkami

vinifikace – proces výroby vína od sběru hroznů po stočení vína do lahví
velký ročník – vína sklizně ovlivněné výjimečně příznivými klimatickými podmínkami

výrazné víno – silný odrůdový charakter

vyrovnané víno – harmonicky sladěné kyseliny, alkohol a třísloviny

zvadlé víno – za vrcholem kvality, víno mívá příchut' stařiny a zhoršuje se kvalitou

ženské víno – jemná, harmonická vůně a chuť, hedvábná struktura a exkluzivní styl

živé víno – mladé, se zbytky oxidu uhličitého

Hádanka

Starolískovecké noviny z října 2006 uvádí v článku Starolískovecké vinobraní tento text:

'Po prvních taktech cimbálové muziky Primáš z Boleradic....'

Dokážete uhodnout správný název cimbálové muziky?

VL

Vánoční večírek

1.prosince

Všem zaměstnancům

S radostí Vás mohu informovat o tom, že společný firemní Vánoční večírek se uskuteční 23. prosince v restauraci u Suchánků. Podávat se budou alkoholické i nealkoholické nápoje, k dispozici bude švédský stůl a malá kapela zahraje vánoční koledy.

Jistě vás nepřekvapí, že se objeví náš pan ředitel v převleku za Santa Clause a rozsvítí vánoční stromek. Poté si zaměstnanci vymění dárky.

Veselé Vánoce Vám i všem vašim rodinám přeje

Milada Nováková
ředitelka personálního oddělení.

2.prosince

Všem zaměstnancům

Včerejší informace neměla žádným způsobem diskriminovat naše židovské zaměstnance. Uvědomujeme si, že datum svátku chanuka se často shoduje

s oslavami křesťanských Vánoc, letos bohužel ne. Proto budeme od nynějška raději mluvit o Svátečním večírku. Z tohoto důvodu také nebude na oslavě žádný vánoční stromek a nebudou se zpívat koledy.

Šťastné svátky Vám i celé Vaší rodině přeje

Milada Nováková
ředitelka personálního oddělení.

3.prosince

Všem zaměstnancům

K anonymnímu vzkazu, který jsem obdržela od anonymního abstinenta: nemohu omezovat podávání alkoholických nápojů, ale pokud nechcete vidět své kolegy v podroušeném stavu, můžete přece odejít dříve. Na žádost odborů se předávání dáreků ruší, aby někteří zaměstnanci z nižších platových tříd nebyli deprimováni.

Milada Nováková,
ředitelka personálního oddělení.

7.prosince

Všem zaměstnancům

Zařídila jsem, že zaměstnankyně bulimistky budou mít stůl co nejdále od rautových stolů a těhotné ženy budou sedět co nejbliž záchodů. Gayové mohou sedět spolu, lesbičky nemusí sedět u jednoho stolu s gayi. Na stole gayů samozřejmě bude květinová dekorace. Spokojeni?

Milada Nováková,
personální oddělení.

9.prosince

Všem zaměstnancům

Lidičky - tím, že pan ředitel bude převlečen za Santa Clause nebylo míněno nic nekalého. Chápu, že příznivcům sociálně demokratické strany by byl přijatelnější Santa Zeman, ale neodpovídá to tradici.

Milada Nováková,
anální oddělení.

10.prosince

Všem zaměstnancům

Vegetariáni - s vámi si také poradím! Ten večírek bude v restauraci U Suchánek, ať se vám to líbí, nebo ne. Prostě si sednete co nejdále od masových pochoutek na rautových stolech a budete mít k dispozici pouze salátový bar včetně hydroponických rajčat. Ale víte, že rajčata mají cit? Když je krájíte, ječí na vás. Zrovna teď je slyším...Jasně!

Přeji vám podělaný svátky! Opijte se a chcípňte, slyšíte?

Nováková

11.prosince

Všem zaměstnancům

Popřejme Miladě Novákové zotavení z její nemoci zaviněné stresem. Ráda jí předám vaše blahopřání do léčebny. Mezitím se vedení firmy rozhodlo zrušit firemní Sváteční večírek a dát všem zaměstnancům na den 23.prosince placené volno.

Jaroslava Horáková,
zastupující personální ředitelka

Odpověď na hádanku

CM Vonica z Krumvíře.

Krásné a ničím nerušené Vánoční svátky přeje redakce!