

Krajanské listy - duben 2017

Vydává Velvyslanectví České republiky v Pretorii ve spolupráci s českými krajany
v Jihoafrické republice.

Náměty a příspěvky zasílejte na adresu: maria.ramsova@seznam.cz, nebo
mariaramsova63@gmail.com

Redakce a Velvyslanectví České republiky v Pretorii neručí za obsah zaslaných příspěvků.
Redakční rada: Anna Syková, Mária Ramsová, Mirka Schullerová

Vážení a milí krajané.

dubnové Krajanské listy zavání příchodem jara v Čechách. V informacích z velvyslanectví naleznete zprávu o módní přehlídce „Moderní tradice“. V českých osobnostech nepřehlédněte medailonek o Janu Kašparovi. Mezi neradostné novinky patří zpráva o úmrtí kardinála Miloslava Vlk a ohlédnutí za Věrou Špinarovou zakončené zprávou o jejím odchodu. V hudebním okénku se dočtete o dobrých počinech Václava Žilky. O původu a tradicích nadcházejících velikonočních svátků se dočtete v zajímavostech. Dále nechybí tradiční rubriky zdraví, čeština a zábava. Závěr je věnován vzpomínce na krajana Jana Hanse Pazderu.

Přejeme Vám veselé Velikonoce!

Vaše redakce

INFORMACE VELVYSLANECTVÍ ČR V PRETORII	2
Módní show v Pretorii představil „alešbáry“	2
Konzulární dny v Kapském městě – duben 2017	3
Knihovní den na velvyslanectví	3
INZERÁTY / ŽÁDOSTI / OZNÁMENÍ	3
VÝBĚR ZE ZPRÁV	4
Výhra 10 miliónů korun by dvě třetiny Čechů přiměla k dobročinnosti	4
Vinařství Horák v Paříži ovládlo nejprestižnější kategorii bílých vín	5
ČESKÉ OSOBNOSTI	6
Jan Kašpar	6
Zemřel kardinál Miloslav Vlk	7
HRADY A ZÁMKY	8
Helfštýn - Týn nad Bečvou	8
HUDEBNÍ OKÉNKO	9
Hudební výročí DUBEN	9
Václav Žilka	9
Andělé potřebovali zpěvačku	10
ZAJÍMAVOSTI	13
Velikonoce	13
Příběhy českých značek: Primky pro davy i celebrity	21
Retro koutek	22

ZDRAVÍ	23
Česko je královstvím minerálních vod	23
ČEŠTINA	25
ZÁBAVA	25
Recepty	25
Humor	28
SPRÁVNÁ ŘEŠENÍ	Chyba! Záložka není definována.
NAPSALI JSTE NÁM	28
Jan Hans Pazdera	28

INFORMACE VELVYSLANECTVÍ ČR V PRETORII

(Kontakt: Embassy of the Czech Republic, 936 Pretorius Street, Arcadia, Pretoria,
P.O. Box 13671, Hatfield 0028-Pretoria, e-mail : consulate_pretoria@mzv.cz, tel.: 012 4312380, fax:
012 4312398)

Módní show v Pretorii představil „alesbáry“

Dne 24. 3. 2017 se uskutečnila v prostorách rezidence velvyslance módní show „Moderní tradice“.

Ucelená kolekce oděvů a doplňků byla připravena pro Jižní Afriku firmou „alesbáry“ (facebook.com/alesbary, www.alesbary.cz). Návrháři Barbora Šeligová a Aleš Šeliga čerpali inspiraci v lidové tradici krojů. Tradiční krojové prvky oděvů byly propojeny s nejnovějším vývojem ve světovém designu a zároveň navrženy pro praktické nošení. Rodinné kořeny tohoto ateliéru z Brna sahají až do první republiky. Doplňky k oděvům byly navrženy firmou „Vladimír Procházka – carbon luggage“ (www.vladimirprochazka.com).

Kulturní akce se těšila velkému zájmu krajanů i hostů z diplomatické komunity. Hosté po předvedení show ocenili nejen velmi podařené modely, ale i netradiční podání kulturní akce.

Modely byly představeny modelkami pocházejícími z krajské komunity. Velvyslanectví ČR tímto velmi děkuje těmto krajkám za jejich profesionální vystupování!

Níže přikládáme fotografie z módní show, které zhotovila fotografka Dasha Hooman (www.dashphotography.co.za).





Konzulární dny v Kapském městě – duben 2017

Konzulární dny v Kapském Městě se budou konat ve dnech 18. - 19. dubna 2017. Termín konzulárních dnů v květnu 2017 bude upřesněn na webové stránce úřadu www.mzv.cz/pretoria.

Úřední hodiny jsou mezi 8.00 – 15.00 na adrese Visegrádského domu (bývalého Generálního konzulátu ČR), Fleetwood Avenue 2, Claremont. Pro vyřízení Vašich žádostí je nutné si předem sjednat schůzku prostřednictvím Velvyslanectví ČR v Pretorii (e-mailem consulate_pretoria@mzv.cz nebo na telefonním čísle 012 4312380). Ve Visegrádském domě nelze podat žádost o vízum.

Knihovní den na velvyslanectví

Knihovna Velvyslanectví ČR v Pretorii bude otevřena dne 12. května 2017 od 10 – 12 hod. Přijďte se s námi pobavit u kávy a vypůjčit si zajímavou knihu.

Rubriku připravila: Anna Syková

INZERÁTY / ŽÁDOSTI / OZNÁMENÍ

Výuka češtiny a angličtiny od začátečníků až po velmi pokročilé, od dětí až po důchodce.

Individuální přístup. Kontakt: Radka Hejmalová-Millar, mobilní telefon 0824681401, e-mail RadkaHej@gmail.com

Kvalifikovaná soudní překladatelka nabízí vypracování překladů z češtiny do angličtiny a z angličtiny do češtiny (případně z a do ruštiny a němčiny). Kontakt: Radka Hejmalová-Millar, mobilní telefon 0824681401, e-mail RadkaHej@gmail.com.

Villa Klara B&B

nabízí ubytování v luxusně vybavených pokojích v srdci Johannesburgu v Northcliffu. Guesthouse je vhodně situován velmi blízko nákupního střediska Cresta.

Ideální pro byznysovou klientelu díky své poloze. (CBD 15minut, Sandton 20minut, N1 7 minut, nemocnice 10 minut)

Pokoje mají WiFi spojení.

Pro více informací navštivte naši webovou stránku www.villaklara.co.za

Rezervace: klara@villaklara.co.za či 011 478 2513. Denně od: 08:00 do 17:00.

At Villa Klara, the customer always comes first



Soukromá psychologická praxe

Mgr. Dita Bosman

HPCSA Reg. No. PS 0111449 / Pr. No. 0860000379093

V malebné Camps Bay, v Kapském Městě nabízím psychologicko poradenské a terapeutické služby pro dospělé jedince a páry v obtížných životních situacích, s různými duševními, psychosomatickými a vztahovými problémy. Dále také nabízím terapii hrou pro děti od 4 let.

Shop 102F, First Floor

Cell: 073 6103006

The Promenade

Fax: 086 6720904

Victoria Road

Email: dita@dbosmanpsychologist.co.za

Camps Bay

Web: www.dbosmanpsychologist.co.za

Právní poradenství – české právo

Advokátka s praxí nabízí právní poradenství z oblasti dědického práva, občanského práva, pracovního práva a dalších právních oblastí

Kontakt: JUDr. Iveta le Roux, LL.M.

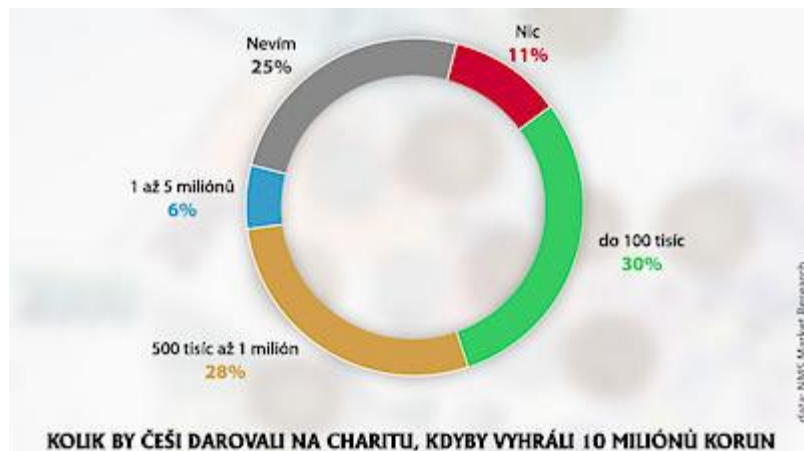
email: ivetaleroux@gmail.com

mobil: 082 4377926

VÝBĚR ZE ZPRÁV

Výhra 10 miliónů korun by dvě třetiny Čechů přiměla k dobročinnosti

Kdyby Češi vyhráli 10 miliónů korun, na charitu by nejčastěji věnovali částku do 100 tisíc korun, ukázal průzkum Nadace Via. Podle něho by si dva ze tří oslovených celou výhru pro sebe nenechali a podělili se o ni s potřebnými.



Na druhou stranu ani korunu by na dobročinnost nevěnoval každý devátý oslovený. Tři z deseti Čechů by přispěli částkou do 100 tisíc korun a více než čtvrtina by neváhala na charitu věnovat částku od 500 tisíc do jednoho miliónu korun.

Pozitivní také je, jak o dobročinnosti přemýšlíme - skoro dvě třetiny lidí (64 %) věří, že se jim dobré skutky vrátí.

Muži by byli v rozdávání lehce vydělaných peněz chamtivější, téměř pětina (17 procent) z nich by z desetimiliónové výhry na charitu nevěnovala vůbec nic. Zatímco z žen by se takto rozhodlo pouze šest procent dotázaných.

Každá jedenáctá žena (devět procent) by potřebným věnovala miliónovou a vyšší částku, z mužů by se tak zachovala jen tři procenta procenta imaginárních výherců.

Nejvíce by ze získané výhry dali lidé z Moravskoslezského a Pardubického kraje.

Zdroj: Novinky.cz

Vinařství Horák v Paříži ovládlo nejprestižnější kategorii bílých vín

Vinařství Horák z Vrbice na Břeclavsku vyhrálo se svým Hibernalem výběr z hroznů 2016 nejprestižnější kategorii bílých vín na soutěži Vinalies Internationales v Paříži. Je to jeden z největších úspěchů moravských vinařství vůbec. Vyplývá to z tiskové zprávy Vinařského fondu.

Pařížská soutěž patří podle vinařů k nejprestižnějším na světě. Minulý rok na stejném místě Leoš Horák vyhrál Šampiona (Lauréat Trophée) mezi růžovými víny. „Je to něco neuvěřitelného, ještě teď jsem v šoku. Celé vinařství zažívá obrovskou radost. Loni nám bylo řečeno, že uspět v kategorii rosé je náš životní úspěch a že zopakovat něco podobného se rovná zázraku. Francouzi asi budou na mapě hledat, kde je Vrbice,“ uvedl Horák.

Vítězné víno podle něj má jiskrnou zelenožlutou barvu, v aromaticce lze najít zralou brokev, sušenou meruňku i směs tropických plodů. „Jeho chuť je plná, kořenitá, vysoce extraktivní, lehký zbytkový cukr je vyvážený pikantní kyselinkou. Charakterem spíše připomíná jednoho z rodičů - Ryzlink rýnský,“ uvedl Horák.

Horákovo víno se na podzim na čestném místě objeví v publikaci 1 000 Vins du Monde se stejným respektem ve vinařském světě, jaký má v gastronomii tolik vážený michelinský průvodce.



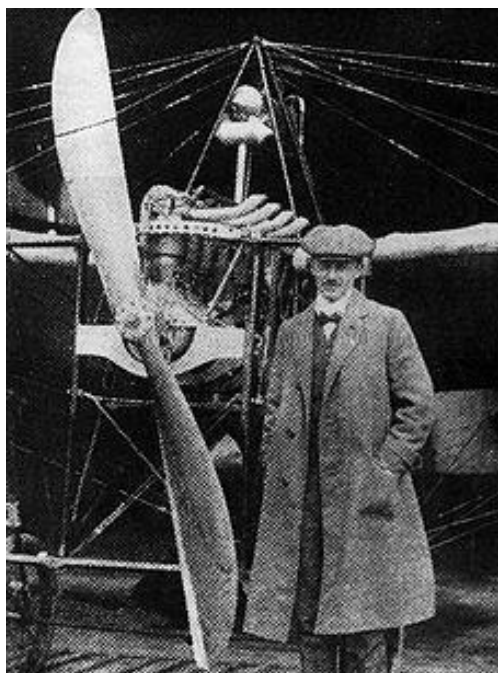
Medaili v Paříži dostalo 36 moravských a českých vín, zlatou získalo deset vín a stříbrnou 26. Celkově letos moravští a čeští vinaři zazářili a přivezli o 11 medailí víc než loni. V soutěži bylo hodnoceno 3 540 vín z 45 zemí. Jen francouzských vín bylo přihlášeno 1 545. Z České republiky bylo v soutěži hodnoceno 122 vín, z toho 36 získalo medaili.

V kategorii bílých vín soutěžilo šest moravských vinařů. Kromě Horáka přihlásilo svá vína do prestižní soutěže Vinařství Krist, Vinselekt Michlovský, Štěpán Maňák, Josef Dufek a ZD Němčičky.

Zdroj: <http://ekonomika.idnes.cz>
Rubriku připravila: Mária Ramsová

ČESKÉ OSOBNOSTI

Jan Kašpar



Jan Kašpar (20. května 1883 Pardubice – 2. března 1927 Pardubice) byl český inženýr, průkopník české aviatiky, nejznámější z prvních českých leteckých konstruktérů a pilotů. Proslavil se zejména svými průkopnickými dálkovými lety.

Vystudoval strojní inženýrství na . české vysoké škole technické v Praze. Po složení státní zkoušky dne 28. února 1907 absolvoval jeden semestr vyšší automobilové školy v Německu a v roce 1908 nastoupil na čas do zaměstnání u firmy Basse & Selve v Alteně v německém Vestfálsku. Zde se začal intenzivně zajímat o letectví. Po návratu do Čech nastoupil do zaměstnání v automobilce Laurin & Klement v Mladé Boleslavi, ale již 1. července 1909 laurinku opustil, vrátil se do rodných Pardubic, kde se spolu se svým bratrancem Ing. Evženem Čihákem věnoval konstrukci letadel. Po čase se bratrance rozešli a Evžen Čihák se pustil do stavby letadel spolu se svým bratrem Hugem nezávisle na něm.

Nejprve zkonstruoval jednoplošník po vzoru letadla Antoinette francouzského konstruktéra Lathama. V průběhu stavby ho zastihla zpráva, že dne 25. července 1909 přeletěl Francouz Louis Blériot Lamanšský průliv. Kašpar letadlo dokončil, ale nedokázal s ním vzlétnout. Koupil proto letadlo typu Blériot XI (stroj výrobního čísla 76) za 18 000 franků. Letadlo nejprve vybavil vlastním motorem, později motorem typu Anzani.

První úspěšný let provedl dne 16. dubna 1910, kdy proletěl dráhu 2 km ve výši 20-25 metrů. Po získání prvních zkušeností s pilotáží složil dne 16. června 1910 pilotní zkoušku před komisí. V roce 1911 vzlétl s nově postaveným letadlem vlastní konstrukce, vybaveným motorem Daimler o výkonu 70 koňských sil. S

tímto letadlem plánoval uskutečnění prvního dálkového letu v Čechách. Nejprve si vyzkoušel orientaci při letu na trati Pardubice - Chrudim a zpět, který uskutečnil 30. dubna 1911. Let trval 24 minut a 23 sekund a uskutečnil se ve výši 400 metrů. Téhož dne uskutečnil Kašpar první vzlet s cestujícím, jímž byl jeho bratranec Evžen Čihák.



Vzlet Kašparova letadla v Pardubicích

Slavný let Pardubice – Velká Chuchle, který jej proslavil, uskutečnil 13. května 1911. Vzdálenost 121 km překonal za 92 minut ve výšce asi 800 m. V Kroměříži je umístěna pamětní deska připomínající jeho přistání 2. července 1911 na místním letišti za účasti 15 000 platících diváků.

Letoun, kterým tyto lety uskutečnil, daroval Kašpar v roce 1913 tehdejšímu Technickému muzeu Království českého (dnes Národní technické muzeum v Praze), kde je vystaveno dodnes.

Dalším jeho slavným letem se stal první dálkový přelet s cestujícím v Čechách na trase Mělník – Chuchle, kterou zdolal za 41 minut a 55 sekund. Jeho pasažérem byl redaktor listu Národní politika Jaroslav Kalva.

Při jednom z dalších letů se zřítil, ale přežil a provozoval i nadále leteckou školu.

Zemřel v chudobě 2. března 1927; pod vlivem duševní nemoci spáchal sebevraždu. Je pohřben na pardubickém Centrálním hřbitově.

Zdroj:Wikipedie

Zemřel kardinál Miloslav Vlk



Miloslav kardinál Vlk (17. května 1932 Líšnice u Milevska – 18. března 2017 Praha)

byl český katolický klerik a teolog, který mezi lety 1991 a 2010 působil jako 35. arcibiskup pražský a primas český, v letech 1990 až 1991 byl krátce 10. biskupem českobudějovickým.

Jeho biskupské heslo znělo „Aby všichni byli jedno“.

Kardinálem byl kreován dne 26. listopadu 1994. Od roku 1991 do roku 2010 byl z titulu pražského arcibiskupa primasem českým, což je čestný titul vyjadřující přednostní postavení mezi biskupy římskokatolické církve v Čechách.

Krom toho byl i předsedou nejprve Československé (1991 až 1993) a později České biskupské konference (1993 až 2000) tuto funkci v roce 2000 převzal olomoucký arcibiskup Jan Graubner. V letech 1993 až 2001 byl Miloslav Vlk prezidentem Rady evropských biskupských konferencí. Od roku 1994 byl moderátorem setkání Hnutí Fokoláre.

V dobách pronásledování katolické církve v Československu komunistickým režimem působil částečně v oficiální, státem kontrolované části církve a částečně v neoficiální „skryté církvi“. Jako biskup, kterým se stal po pádu komunistického režimu, pracoval na obnově zdevastovaných církevních struktur a vedl boj za navrácení církevního majetku, o který totalitní režim církev připravil. Ve funkci arcibiskupa řešil například kauzu krize Katolické teologické fakulty UK, v době jeho působení jednal Vatikán s českou církví také o řešení tajně vysvěcených kněží a biskupů, z nichž někteří byli či jsou ženatí.

Kardinál Miloslav Vlk, který v posledních měsících trpěl rakovinou, zemřel v sobotu 18.března věku 84 let.

Zdroj: Wikipedie
Rubriku připravila: Mirka Schullerová a Mária Ramsová

HRADY A ZÁMKY

Helfštýn - Týn nad Bečvou

Původně nevelký hrádek bez věží založil po roce 1306 loupeživý rytíř Friduš z Linavy. Již po několika letech mu král Jan Lucemburský hrádek odebral. Páni z Kravař a ze Sovince do konce století Helfštýn podstatně rozšířili. Dalšími přístavbami a především mohutným opevněním opatřil hrad Vilém z Pernštejna a jeho syn Jan. O účinnosti obranného zabezpečení se při marném obléhání přesvědčili roku 1468 Uhři a v době třicetileté války Švédové.

Na konci 18. století byl Helfštýn opuštěn, ale již od poloviny 19. století se projevují tendence k jeho záchraně. Z kulturních akcí, pořádaných každoročně na hradě, získalo mezinárodní věhlas setkání uměleckých kovářů. Mnohá jejich díla jsou na hradě trvale vystavena.



Zdroj: zamky-hrady.cz, Miroslav Trčka a domaci.eurozpravy.cz
Rubriku připravila: Mária Ramsová

HUDEBNÍ OKÉNKO

Hudební výročí DUBEN

13. 4. 2007 zemř. Václav Žilka, flétnista a hudební pedagog (nar. 19. 9. 1924)
21. 4. 1892 nar. Jaroslav Kvapil, skladatel, dirigent a klavírista, hudební pedagog (zemř. 18. 2. 1958)
21. 4. 1947 nar. Jaroslav Hutka, zpěvák
29. 4. 1857 nar. František Ondříček, houslista (zemř. 12. 4. 1922)
30. 4. 1912 zemř. František Kmoch, kapelník a lidový skladatel (nar. 1. 8. 1848)

Zdroj: www.praguecitytourism.cz

Václav Žilka



Flétnový virtuos a pedagog Václav Žilka oživil před třiceti lety v Čechách výuku na zobcovou flétnu, na kterou se předtím skoro vůbec nehrálo a která byla podle slov jeho dcery Veroniky Žilkové do té doby považována "za hračku v hračkárně".

Výuku využíval i k unikátní léčbě dýchacích potíží. Správně dýchat učil děti s astmatem v rámci projektu Léčivá píšťalka. "Děti, které touto nemocí trpí, si totiž při hře posilují svaly bránice a správným dýcháním astma vyfoukávají ven z těla, doslova se pročištějí."

Žilka také pořádal výchovné programy s názvem Dřevěná píšťalka, které byly určené pro rodiče nebo prarodiče a jejich potomky. Děti se při této škole hrou učily základům hraní na zobcovou flétnu a současně i společenskému chování.

Procestoval celý svět
Známý hudebník hrál kdysi ve světově proslulém souboru Noneto. Podle dcery byl ale přinucen odejít, protože odmítl spolupracovat s StB.

"Tatínek byl velkým bojovníkem proti KSČ, proto také nesměl dlouhou dobu učit," vzpomíná Žilková.

Se svou flétnou měl ale během třinácti let, kdy byl členem komorního orchestru České filharmonie, možnost procestovat doslova celý svět. Nejraději vzpomínal na pobyt u jednoho černošského kmene uprostřed buše v Jihoafrické republice.

"Tenkrát mi však do smíchu nebylo. Náčelníkovi kmene se totiž zalíbila moje kamera. Chtěl mi za ni dát své dvě dvanáctileté dcery. Nakonec se mně i souboru podařilo odjet, ale na rozloučenou jsem musel vypít podivnou tekutinu z kokosového ořechu. Později jsem zjistil, že šlo o sliny bojovníků kmene," vyprávěl před několika lety v rozhovoru pro MF DNES.

Václav Žilka se narodil 19. září 1924 v Ostravě.

- Obor flétna vystudoval na brněnské JAMU.

- V roce 1952 se stal členem Českého noneta, s nímž procestoval půlku světa.

- V letech 1963 až 1987 byl členem Symfonického orchestru Českého rozhlasu a učil též na plzeňské konzervatoři, kde v roce 1973 založil soubor Collegium di flauti.

Václav Žilka, Veselé pískání – zdravé dýchání

Jen si představte malého houslistu, který špatně ovládá smyčec. Utekli byste a jeho hraní neposlouchali. A takovým smyčcem u dechového nástroje je bránice, hlavní dýchací sval.



„Hra na dechový nástroj nesporně velmi pomáhá zdraví člověka, tím více dítěti, jehož organismus se teprve vyvíjí. Používá-li hráč při hře hlubokého bráničního dýchání pomocí hlavního nádechového svalu – bránice, zapojí-li při nádechu i zádové dýchací svaly, pak je zdravotní užitek markantní.“

Zdroj: www.idnes.cz

Andělé potřebovali zpěvačku...



JSEM TAKOVÁ, JAKÁ JSEM! - životní krédo zpěvačky Věry Špinarové, která sice odešla, ale zůstane tady s námi navždy. Ve vzpomínkách, které se nám vybaví v okamžiku, kdy opět uslyšíme její hlas. V emocích na její jedinečný, nezaměnitelný hlas, který po pár tónech donutí k vyřčení: Ticho, zpívá Špinarka!

Jednou si po vystoupení povídala s kolegou Petrem Němcem a on pronesl „Tak když ty jsi ta Ostravačka...“ Věra se okamžitě chopila slova, aby ho uvedla do obrazu - „Ne, ne... jsem z jižní Moravy! Narodila jsem se v Brně a vyrůstala v Pohořelicích u Brna.“ A on: „No tak proto! Mně pořád nešlo do hlavy to propojení Ostrava a ty. Tak teď už je mi jasný, proč máš takovej hlas!“

NEJLEPŠÍ LIDI

„Čím si vysvětluju, že nejvíc opravdových umělců má kořeny na Moravě? To je naprosto logické. Ať je to jižní nebo severní Morava, tak tam jsou prostě nejlepší lidi a hlavně umí fakt dobře zpívat. Sice Ostrava je trošku rockovější, ale ty nádherné hlasy, cit pro muziku, prožitky... Hold ta Jižní Morava to má snad ve vzduchu. A já jsem Moravačka jak poleno,“ prozradila mi Věra v jednom z rozhovorů, které jsme spolu dělali. A vždy to byl zážitek. Byla svá, na nic si nehrála, co na srdci, to měla také na jazyku. Nebrala si servítky a nemusela. Všichni teď budou publikovat její životopis, ale je to tak důležité? Kdo chce, najde si ho na internetu. Důležitější jsou zážitky a příběhy, jež máme ve spojitosti s ní uložené v sobě, a které nám už nikdy nikdo nemůže vzít. Příběhy veselé, ale i ty smutné.

Od jedenaosmdesátého roku Věra neměla ráda Štědrý den. V předchozím roce totiž přišla o svého mladšího brášku Luboše. Tragédie, která ji vnitřně trápila nejvíc, tím spíš že tragickou smrt jejího milovaného sourozence nikdy nikdo nevysvětlil. Jeho tělo našli na pražském Smíchově a Věra několikrát řekla, že strašnější den v životě nezažila. Tím spíš, když měl přívlastek „štědrý“. Díky Bohu, je už v tuto chvíli Věrka se svým bráškou...

PO SCHODECH, KTERÉ NIKDO Z NÁS NEVIDÍ

Když mi Věra Špinarová při jednom z našich setkání v Parkhotelu Praha vyprávěla o bratrovi, bylo zřejmé, že s jeho odchodem se nikdy nesmíří, ani nevyrovná. Její výraz ve tváři vypovídal za všechno. Pak

jsem dorazil domů, pustil si album Bonnie Tyler a když jsem slyšel její Stay, kterou pro ni složil Dieter Bohlen, hlavou mi začal běžet český text. O odchodu někoho, koho milujete a najednou se musíte smířit s tím, že už ho fyzicky neuvidíte, protože jeho čas zde na Zemi vypršel... Název? Stůj. A při dalším setkání jsem písničku Věře věnoval. Nazpívala ji. Tak, jak to dokázala pouze ona. Vybavuji si ji, jak jsme se loučili a ona odcházela po schodišti uvedeného hotelu do svého pokoje. Kráčela nahoru po schodech a tentýž pohled se mi vybavil dnes ráno (27. března), kdy jsem se dozvěděl, že Věra Špinarová zemřela. Tohle slovo bych ale jednou provždy vymazal a nahradil ho příjemnějším slovesem: odešla. Odešla po schodech, které nikdo z nás nevidí. Do místa, kde se opět setkala s těmi, kteří už náš pozemský svět opustili. Jsem přesvědčen o tom, že včera se Andělé rozhodli, že v Nebi potřebují zpěvačku...

Největší hity

Během své kariéry vydala celkem 13 desek, z nichž první z nich, Andromeda, vyšlo již v roce 1972 ve vydavatelství Panton. Ostatní LP už vycházela v produkci Supraphon. Asi největší úspěch mělo album Meteor lásky, které vyšlo v roce 1982 a kde měla i jeden z největších hitů Meteor lásky.

Kromě toho byla interpretkou celé řady úspěšných písní: např. Bílá Jawa 250, Ty jsi můj song (s touto písničkou soutěžila na festivalu Děčínská kotva (1981), Valentino, Raketou na Mars, A já tě závidím, Andromeda, Fernando, Být sluncem na tvých víčkách nebo Kouzlo bílých čar. Největší hit Jednoho dne se vrátíš nazpívala v roce 1976 na hudbu Ennia Morriconeho z filmového westernu Tenkrát na Západě. Disponovala nezaměnitelným altem, proto se jí fanoušci přezdívali česká Janis Joplin či Tina Turner.

Jejím prvním manželem se v roce 1972 stal kapelník jejího doprovodného orchestru Ivo Pavlík, se kterým má jediného syna Adama. V roce 1984 se manželství rozpadlo a Věra Špinarová si po krátké známosti v roce 1984 vzala bubeníka a zpěváka skupiny Maximum Petra Hanniga, Vítězslava Vávru.

Dne 22. března 2017 u ní nastala, během koncertu v Čáslavi, zástava srdce a byla převezena do nemocnice.

Věra Špinarová zemřela v neděli 26. března 2017 v motolské nemocnici v Praze.



Věra Špinarová a její proměny během času

droj: Text : Luboš Nečas

Fotografie : Dagmar Hájková

Rubriku připravila: Dagmar Pavlíšková a Mária Ramsová

ZAJÍMAVOSTI

Velikonoce

Původ a datum Velikonoc

Největší křesťanský svátek, slavnost Zmrtvýchvstání Ježíše Krista, letos připadne na 16. a 17. dubna.



Co všechno se skrývá pod pojmem Velikonoce?

Dnes je chápeme jako křesťanskou oslavu, která se nenápadně prolíná s velmi silně zakořeněnými pohanskými zvyky, oslavujícími znovuprobuzení přírody k životu po dlouhé zimě. Jsou to tedy svátky radosti, počátku úrody a naděje, kterou by mělo následující období lidem přinést.

Oslavy Velikonoc sahají daleko do minulosti. Vycházejí z židovské slavnosti zvané pesach - uchránění (odtud řecké a ruské pascha) na počest vysvobození Židů z egyptského otroctví.

Křesťané se však svou oslavu Velikonoc od židovského svátku pesach snažili odlišit a v jejich pojetí se slaví zejména Kristovo zmrtvýchvstání.

S obdobnými svátky se setkáváme i u pohanů, kteří v tu dobu slavili příchod jara. Jejich oslava byla provázena velkým množstvím zvyků a rituálů, které se v jen málo pozměněné podobě dochovaly do dnešních dnů. Etymologický význam slova Velikonoce je možné vysledovat ve výrazech "veliká noc" - noční slavnost (dochovala se u východních církví). Německé a anglické pojmenování Velikonoc - Ostern a Easter - připomíná starogermánskou bohyni jara a plodnosti Ostaru, jejímž protějškem byla slovanská Vesna.

Stanovení data Velikonoc

Na Nikajském koncilu r. 325 bylo rozhodnuto, že Velikonoce mají připadnout na první neděli po prvním jarním úplňku po jarní rovnodennosti. Jejich datum tedy kolísá mezi 22. březnem a 25. dubnem, jsou pohyblivým svátkem. Nejpozdější Velikonoce byly 25. dubna v roce 1943, nejčasnější Velikonoce byly 22. března v roce 1818. První tabulky v českých zemích s výpočtem Velikonoc sestavil známý pražský hvězdář Jan Kepler.

Postní neděle a jejich názvy

Šestero nedělí v době půstu, zvyky a tradice

Velikonoce jsou v Čechách vyvrcholením 40 denního postního období, které přichází po veselém masopustu a začíná Popeleční středou. Popeleční středa je poslední středa před 1. nedělí postní. O Popeleční středě se světi popel z ratolestí, které byly posvěceny minulý rok na Květnou neděli. Tímto popelem činí kněz věřícím na čele kříž se slovy: "Pomni člověče, že prach jsi a v prach se obrátíš." Na

Popeleční středu se nesmělo přist a šít - věřilo se, že by slepice nenesly vajíčka, podebíraly by se prsty, kulhaly by krávy a žáby by žraly na poli len. Nesmělo se ani štípat dříví - aby se sekera později nesvezla z nohy. Ani drát peří se nesmělo - štípaly by blechy.
Neděle v době půstu mají svá zvláštní jména:

1. neděle postní (Invocabit) - 5. 3. 2017

Černá - ženy oblékaly černé šátky, matky pekly v noci preclíky, aby to děti nevěděly a pak je všely navléknuté na vrbovém proutku do zahrady - děti věřily, že jim je nadělila liška, někdy také Pytlová, Pučálka nebo 1. Liščí neděle

2. neděle postní (Reminscere) - 12. 3. 2017

Pražná - pražila se obilná zrna, z nichž se připravovalo jídlo pražmo a polévka praženka, také Černá, Samometná

3. neděle postní (Oculi) - 19. 3. 2017

Kýchavná - lidé si přáli navzájem, aby nekýchali, neboť věřili, že kýcháním začíná mor - zdravili se navzájem "Pozdrav tě Pánbůh! a Pomáhej Pánbůh!"

4. neděle postní (Laetare) - 26. 3. 2017

Družebná - družba spolu se ženichem chodívala tuto neděli do domu, kam chtěli o pomlázce přijít na námluvy, také Družbadlná nebo Družbadlnice, Liščí, Středopostní, Růžová

5. neděle postní (Judica) - 2. 4. 2017

Smrtná - ze vsi se vynášela slaměná Smrtka (Mařena, Mořena, smrtholka, Morena, Čaramura) - loutka ze slámy, která se házela za vsí do potoka

6. neděle postní (Palmare) - 9. 4. 2017

Květná - také Beránková, Palmová, slavila se památka vjezdu Krista do Jeruzaléma, světí se kočičky - jírovce proutky, nosí se " líto" (zelená ratolest zdobená barevnými fábory a bílými nebo barevnými skořápkami - lítečko nosívala děvčata a s přáním po domech zpívala: "Květná neděle, kdes tak dlouho byla...", vymetají se světnice - aby všechna havěť zahynula a z domu zmizela (Pryč hosti bez kostí! - švábi atd.).

Velikonoční týden

Proč se říká Zelený čtvrtek, Velký pátek nebo Bílá sobota.



Poslední týden postu se nazýval Pašijový, Svatý, též Veliký. Hned po Květné neděli začíná v domácnostech velký úklid a přípravy na velké svátky.

Pondělí - 10. 4. 2017

před Velikonocemi se nazývá Modré pondělí (Modrý půndělí) - název je odvozen od látky, která se ten den vyvěšuje v kostele

Úterý - 11. 4. 2017

se říká Šedivé (Šedivý houterý) - bylo bez zvláštních zvyků

Středa - 12. 4. 2017

před Božím hodem se nazývá Sazometná středa. Tento den se vymetaly komíny. Někde též nazývaná Škaredá středa. Lidé se neměli mračit, jinak by se škaredili každou středu v roce. Je to den, kdy Jidáš zradil Krista - škaredil na něj.

Těžiště Velikonoc je v následujících třech dnech: Zelený čtvrtek, Velký pátek a Bílá sobota, které jsou od II. vatikánského koncilu pojety jako jeden celek - Triduum sacrum - svaté třídní. Velikonoce vrcholí slavností Zmrtvýchvstání Páně na Bílou sobotu nebo jako noční slavnost vyústí na Hod boží velikonoční.

Čtvrtek - Zelený čtvrtek - 13. 4. 2017

název je snad odvozen od zeleného mešního roucha, které se v tento den užívalo. Toho dne se měla jíst zelená strava (špenát, kopřivy, různé druhy zelí) aby byl člověk celý rok zdravý.

Naposledy zazní kostelní zvony, pak umlknou až do Bílé soboty = odlétají do Říma. Místo zvonů se ozývají klapačky a řehačky.

Ze země se rámusem vyhánějí zlé síly, které moří mladé osení. Děti s velkým nadšením procházely krajem s nejrůznějšími klapačkami a řehačkami, s pojízdnými drnčícími trakaři - magickými napodobeninami pluhů. Lidé se omývali rosou nebo v potoce, pojídali pečivo pomazané medem, tzv. jidášky. Při mši na Zelený čtvrtek omýval biskup a řeholní představení nohy 12 starcům, stejně jako Kristus apoštolům při Poslední večeři.

Pátek - Velký pátek - 14. 4. 2017

(Bolestný, Tichý) je dnem hlubokého smutku. V noci ze čtvrtka na pátek je Ježíš vyslýchán, v pátek pak odsouzen ke smrti na kříži a ukřižován. Nekonal se mše a při bohoslužbě se pouze četly texty a zpěvy. V kostelech se upravoval "Boží hrob", předváděly se pašijové hry. Procházela se křížová cesta na památku Ježíšova utrpení a bolesti. Tento den lidé vstávali před východem slunce, aby se omytím v potoce či řece uchránili nemocí a bolestí.

Věřilo se, že se země otevírá, aby vydala poklady. Ten den se podle pověsti otevíral i památný Blaník.

Byl to den bez práce, nepilo se mléko, nejedla se vejce, kuřáci nekouřili, chlapci vrkali a klepali ve tři hodiny odpoledne. Tento den se nesmělo prát, neboť pradelny říkaly, že by namáčely prádlo do Kristovy krve - Velký pátek je svátkem vody. Pátek byl také dnem čarodějnic - lidé věřili, že kdyby čarodějnice získala nějaký jejich předmět (pramen vlasů, kravské chlupy, hrnek mléka), mohla by je pomocí takového vontu uhranout, naplnit ho zlou energií a kletbou a ukrýt ho někde ve stavení nebo v chlévě - pak by se začaly dít hrozné věci - lidé by onemocněli, krávy by dojily krev, ovocné stromy by zasychalo.

Sobota - 15. 4. 2017

poslední postní den byla Bílá sobota (Veliká, Provodní), kdy bylo Ježíšovo tělo sejmuté z kříže a uloženo do skalního hrobu. Po stránce liturgické se tento den konala jen noční bohoslužba - tzv. vigilie (bdění).

Dopoledne se před kostelem pátil a světil oheň (pálení Jidáše), který si hospodyně odnášely na polínku domů, chlapci naposledy hrkali s koledou.

Večer všichni v kostele vítali Krista, jenž vstal z mrtvých. Z "Božího hrobu" se vyzvedla monstrance s Nejsvětější svátostí a Kristova socha nebo obraz, které se nesly ve slavném průvodu vzkříšení. Vrcholí

velikonoční slavnosti - vigilie. Přichází Veliká noc, po níž vznikl název celých svátků, při níž se oslavuje Zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Zvony se vracejí z Říma. Také se omývaly obličejy sněhem nebo studenou vodou - aby byli lidé po celý rok zdraví.

Tak jako se chodí o Vánocích na jesličky, chodili se Pražané před 100 lety dívat na Boží hrob připravený vojáky v kostele u Prašné brány (dnes zrušen). Hrobem byla umělá skála, v níž leželo Kristovo tělo, kolem stály čestné stráže a byly rozmístěny různé zbraně, dělové koule. Po církevní slavnosti byla vystřelena salva a následovala přehlídka s doprovodem pražských vojenských hudeb.

Neděle - 16. 4. 2017

Boží hod velikonoční - 1. neděli velikonoční se světily velikonoční pokrmy - beránek, mazanec, chléb, vejce a víno, které měly připravit po dlouhém půstu tělo na návrat k tučnější stravě. Kdokoli přišel do stavení, musel dostat kus posvěceného pokrmu. Jedla se velikonoční nádivka, skopové a jehněčí maso a holoubata, předem posvěcená v kostele.

Den vzkříšení Ježíše Krista – Slavnost Zmrtvýchvstání Páně.

Pondělí - 17. 4. 2017

o Velikonočním pondělí, zvaném také Červené (podle darování červeného vejce), Mrskaný pondělek, Pomlázkové hody se nekonaly liturgické úkony, chodilo se však na pomlázku, původně ještě pohanský magický obřad k zajištění plodnosti a zdraví, jehož se účastnili dospělí - muži z žen čerstvými metlami (pomlázkami) vyháněli nemoci a polévali je mocnou živou vodou - za tuto službu se jim ženy odměňovaly zdobenými vejci jako příslibem skrytého, budoucího života. Někteří odborníci se domnívají, že šlehání a polévání žen je vlastně symbolickým aktem oplodnění.

Později se stal tento den hlavně zábavou pro děti, mládež ale i dospělé. Dodnes mládenci chodí za děvčaty dům od domu s vlastnoručně vyrobenými nebo koupenými pomlázkami splétanými z různého počtu vrbového proutí, které jsou na koncích zdobené pestrobarevnými stuhami. Malí i velcí koledníci dostávají od vyšlehaných dívek zdobená vajíčka, malé sladkosti nebo velikonoční perníčky. Zvláštní pozornost si zaslouží i rýmované říkačky "velikonoční koledy", které obvykle celý rituál koledování provázejí. A tak se "koleda" říká tomu, co si koledník vykoleduje, samotné obchůzce, ale koleda je zároveň i zmíněná říkanka. Koledování (vánoční i velikonoční) se církev snažila zakázat, ale bez úspěchu - tento pohanský zvyk byl a je mezi lidmi příliš hluboce zakořeněný.

Velikonoční zvyky

Dodržujete velikonoční tradice?



Velikonoce, stejně jako Vánoce, provázelo a stále provází nepřeborné množství pohanských i křesťanských zvyků, které se někdy zcela proluly. Většinou však velikonoční zvyky vycházejí z podstaty

života rolníka na zemědělském venkově - byly to svátky jara, kdy se příroda opět probouzela k životu a různými obřady bylo potřeba zabezpečit úrodu a zdar nově nadcházejícího zemědělského roku - to jsou tedy Velikonoce lidové. Dále je možno rozlišit Velikonoce křesťanské a měšťanské. Česká pomlázka zůstala křesťanskými Velikonocemi v podstatě nedotčena.

Nejznámějším zvykem je samozřejmě barvení vajíček a pletení pomlázek - doufejme, že tyto zvyky z naší země nikdy nevymizí.

Téměř zapomenutým zvykem je vysypávání ornamentů na zápraží pomocí hrnku či květináče a písku či vody, nebo zdobení oken květinovými vzory s pomocí seřiznutého mýdla - takto se zdobily vlnovkami a spirálami průjezdy a zápraží venkovských stavení o velikonočních a svatodušních svátcích, nebo na dožínky a posvícení.

Beránek a zajíček

Dodnes pečeme beránka, který znamená obnovu života a jeho vítězství nad smrtí a symbolizuje památku Krista. Když spatřil Jan Křtitel Krista, zvolal: "Hle Beránek Boží, který snímá hříchy světa!" Kristus vystupuje v roli vykupitele hříchů, aby lidé dosáhli odpuštění a spásy.

Z historických pramenů ale jen ztěží rozeznáváme, zda šlo o maso nebo pečivo. Pravděpodobně se jedla pečeně i piškotové pečivo, v případě masa je to doloženo rituálem "čarování z beránkových kostí". Beránek se dnes peče z těsta a po upečení se ozdobí mašlí.

Zajíček tzv. "ostrházi" - pochází z Německa, k nám se dostal až počátkem 20. století. Je to utajený dárcce, který ukrývá dětem velikonoční dárky - nejčastěji vajíčka. U nás nemá tento zvyk velkou tradici, pouze připomíná nadílku lišky o první nebo čtvrté neděli postní - Liščí neděli. Zajíc "nikdy nespí" protože nemá oční víčka - tak může dětem nadělovat dárky. Zajíc je ovšem i symbolem plodnosti, života a štěstí a je spjat s egyptskou a aztéckou mytologií. Velikonočního zajíčka najdeme už v Bibli, kde symbolizoval vše chudé, skromné, pokorné. Býval znázorňován jako bílý zajíc u nohou Panny Marie - symbol čistoty nad tělesným pokušením.

Vajíčka - kraslice

Kraslice patří k magickým předmětům prastarého původu. Vyskytují se nejen na našem území ale i po celé Evropě. Jako symbolu života, plodnosti a růstu se jim přisuzovala nadpřirozená moc, která se zvyšovala jejich obarvením nebo připojením ornamentu. Červená barva přitom hrála asi velmi významnou roli, neboť je to barva krve - tedy života. Rovněž ornament měl symbolický význam. Dodnes se na Slovácku některým motivům říká "znamena" - měla snad zprostředkovat styk s předky a tajemnými přírodními silami. Zdobená vejce se užívala nejen při jarních obřadech, ale také při narozeních, svatbách a pohřbech. Protože kultovní smysl nemělo darování, ale požití jejich obsahu, zdobila se od nepaměti vařená.

Zvyk konzumovat vajíčka souvisí patrně s velkým půstem, při němž se nesměla jíst ani vejce, a proto lidé nedočkavě čekali, až postní doba skončí. Prastarý zvyk dávat velikonoční vajíčko pochází patrně až ze starého Egypta. Ve spojení s lidovou tradicí vznikl pak obyčej zdobení kraslic, který se krajově velmi různí, stejně jako pojmenování - např. straky nebo rejsky. Kraslice je prý slovo východočeské a znamená červené velikonoční vejce. Červené barvě se totiž říkalo "krásná" a kraslice se dříve omalovávaly hlavně červenou barvou. Zvyk zdobení kraslic pochází teprve z druhé poloviny 19. století. Vyfouknutému nezdobenému vajíčku se říká výdumek, jinde poucho.

Ke zdobení vajec se používalo mnoho technik - vosková batika, zdobení ovazováním, reliéfní zdobení voskem, vyškrabování, zdobení slámou, dužinou nebo kováním. U nás se z lidových technik nejvíce zachovalo ovazování vajec gázou, kdy se nejprve k vajíčku přidají jarní květiny nebo lístky, pak se vejce obalí gázou, pevně ováže provázkem nebo nití a uvaří se ve vývaru z cibulových šlupek. To se však týká vajec, která se vaří, ne kraslic.

K barvení vajec se dříve užívalo nejrůznějších odvarů - odvar ze šafránu (žlutá), lipový květ nebo kmín (světle žlutá), z kopřivového kořene (citrónově žlutá), cibulové šlupky (oranžová až hnědá), červená řepa (růžová), červené zelí (červená), čaj (světle hnědá), káva (tmavohnědá), špenát nebo mladé žito (zelená), olšové kůrky nebo šištičky (modrá).

Pomlázka

(citace z Ottova naučného slovníku): "... nazývá se starý a velmi rozšířený zvyk velikonoční, při němž mládež obojího pohlaví se šlehává metlami spletenými z proutí vrbového nebo jívového, které bývají často ozdobeny stužkami a strakatými klůcky. Metla, již se při tom užívá, sluje též pomlázka, a nazývá se tak i obvyklý dárek velikonoční při šlehání tom - malovaná vajíčka, kraslice. Jest to patrně zvyk symbolický a vztahuje se k omladnutí jarní přírody, jak už samo slovo pomlázka (kmen mlad-) zdá se zkazovati. Šleháním přenáší se symbolicky síla omladné přírody na živou bytost. Z toho možno si vysvětliti, proč se mrskávají zvláště dívky, aby totiž byly stále svěžími, zdravými a veselými, staré panny, aby omládly a k světu se měly, a konečně dobytek, aby byl zdrav a se "pomladil". V některých krajinách jmenují pomlázku mrskačka, šlehačka nebo také šmerkust - šmirgrust (z něm. Schmeckostern). Obdobný význam má "oblévačka", tj. polévání studenou vodou."

Pomlázka je neodmyslitelnou součástí českých Velikonoc, přesto se podle zpráv z konce 19. století místy v jihozápadních a jižních Čechách s pomlázkou na koledu nechodilo - děti koledovaly červené vejce bez mrskání. Na Budějovicku pamatují velikonoční koledování vajec s berany - nápadně vysokými svazky prutů, svěcenými na Květnou neděli. Na Chodsku zase nekoledují ale dynují - šlehají spletenými proutky. Jak je vidět, použití pomlázky se krajově velmi lišilo. Také názvy se různí: houdovačka, hodovačka, pomihod, pamihod, pomrhod (zkratka ze středověkého pomlázkového popěvku Pomni hody do Provody = nehoduj do provodní neděle - Provody - Provodná neděle), jinde koleda, mrskut, dynovačka, binovačka (vino - bino - spletené z vinné révy), mrskačka, mrkanda, mrskut, šlehačka, tatar, kyčkovanka, sekačka, švihačka, šibačka, šibota, metla, korbáč, karabáč, kyčka, kančuch, roučačka, čugár, žila...

Mazanec

je symbolem slunce, zadělává se na Bílou neděli, dělá se ze stejného těsta jako vánočka. Dříve to však bývalo pečivo nesladké - "koláč syrnej k veliké noci" - připravoval se ze strouhaného sýra a většího množství vajec (žádoucí byl žlutý mazanec). Sladká varianta tohoto obřadního pečiva si však ponechala původní okrouhlý tvar a znamení kříže. V jiných koutech naší země se nesladkým mazancovým koláčům říkalo následovně: baba, babůvka, plecovník, šoldr, svěceník.

Jidášky

pečivo z bílé mouky a medu ve tvaru válečku, který symbolizuje provaz, na němž se Jidáš oběsil - podle křesťanského výkladu. Prozaičtější lidový výklad praví, že hospodyním bylo líto zbytků těsta a dětem pekly malé figurky a zvířátka pro potěšení.

Vysévání obilí

symbolizuje počátek zemědělských prací - obvykle se vysévá tráva nebo nějaké obilí do nízké misky s hlínou, nechá se vzklíčit a zdobí se kraslicemi.

Velikonoční recepty

O Velikonocích se spolu střetávají dva protiklady - přísný půst a veliká hojnost pokrmů. Půst se drží až do konce Bílé soboty, po ní nastává jeho pravý opak.



K oslavám Velikonoc neodmyslitelně patří typická česká jídla jako pučálka, nádivka, vařená vajíčka, pečené jehněčí nebo skopové maso, špenát, mazanec či jídášky. S jarem opět přišla větší snůška vajec, která tvoří základ mazance (pomazance - pomazaného pečiva) - u nás nejstaršího doloženého velikonočního pečiva - mazanec se tak stává hodovým pokrmem, darem i rituálním prostředkem. Dříve se mazanec připravoval na slano "koláč syrnej k veliké noci" - nesladké pečivo připravované ze strouhaného sýra a vajec. Jeho historie se samozřejmě různí podle kraje - někde se do něho přidával tvaroh, jinde uzené či telecí maso (baby, babůvky, babůvečky, pelcovníky, šoldry, svěceníky, paseky...) Ale sladké mazance se někde pekly už ve stejné době, ze které pocházejí mazance slané. Ty naše dnešní se objevují v kuchařkách teprve ke konci 18. století.

Jak byl mazanec velký, tak byl jídášek malý. Jídášky, obřadní pečivo pečené z kynutého těsta, mohou mít různé tvary - od prostých placiček přes figurky a zvířátka až po napodobení Jidášova osudného provazu. Na jídášky se mazal med (opět ochranný význam - aby had nebo hmyz neštípl).

Stejně jako tradiční staročeská vánoční jídla i tato v sobě nesou skrytou symboliku - naklíčený hrách a vejce plodnost a hojnost, zelená zelenina přicházející jaro.

A co se dříve objevovalo na stole velikonočním našich předků?

Zelený čtvrtek - pečené jídášky s medem

Velký pátek - býval dnem přísného půstu, na stole byste však našli tuto večeři: polévky (zelná, česneková - oukrop, kmínová, bramborová), vařené sušené ovoce, chléb, luštěniny nebo kaše

Bílá sobota - tento den přináší zlom po období půstu, pekly se velikonoční mazance a beránci

Hod boží velikonoční - svítily se pokrm, donesené do kostela (pečivo, mazance, jehňátka, kůzlátka, svítky, nádivky, slanina, ryba, chléb, vejce, mléko, víno, česnek, křen, čím dále na východ tím bohatší jídelníček: šunka, klobásy) - všechny pokrm se pak rozdělily mezi členy rodiny, případně se obdarovala i hospodářská zvířata, aby byla zdravá (také se kousek svíceniny házel do studny, aby byla voda dobrá).

Velikonoční pondělí - pondělí je dnem veselí a "mrskačky" a hodování

Velikonoční nádivka

1 - 1,5 kg masa (asi polovina pečené vepřové, polovina vařené uzené), 10 vajec, 1/2 l mléka nebo čiré polévky - vývaru, asi 10 rohlíků, muškátový oříšek, petrželka nebo mladé kopřivy, sůl.

Žloutky se dobře rozmíchají v mléce nebo ve vývaru, zalijí se na kostičky nakrájené rohlíky, nastrohá se muškátový oříšek dle chuti, přidá se maso nakrájené na kostky, zelená petrželka nebo usekané mladé kopřivy, osolíme, nakonec z bílků lehce přimíchat tuhý sníh. Hmota se rozprostře do pekáče vymazaného a vysypaného strouhankou, navrchu se poklade máslem a upeče.

Velikonoční nádivka - lehčí verze

5 rohlíků, 3 - 5 vajec, anglická slanina, sůl, pepř, muškátový oříšek, utřený česnek - 2 stroužky, mladé spařené kopřivy nebo usekaná petrželka, troška mléka.

Postup je podobný jako u předchozího receptu - rohlíky nakrájíme na kostičky, zalejeme mlékem, aby se nasákly, přidáme slaninu nakrájenou nadrobno, rozšlehané žloutky a všechno koření a bylinky. Nakonec

vmícháme tuhý sníh z bílků - opatrně. Hmotu přelijeme do máslem vymazané pečicí misky nebo do pekáčku, vysypaného hrubou moukou. Pečeme při 200 stupních cca 30 - 45 minut dozlatova.

Velikonoční beránek

1/4 kg másla nebo Hery, 17 dkg cukru, 1 vanilkový cukr, 4 vejce, 15 dkg polohrubé mouky, 10 dkg maizeny, 1 lžička prášku do pečiva, kůra z 1 citronu a z 1 pomeranče, 2 lžíce rumu.

Máslo s cukrem umícháme do pěny, pak pomalu za stálého míchání přidáváme celá vejce. Smíchanou mouku, maizenu a prášek do pečiva vmícháme do těsta po lžících. Nakonec kůru a rum. Formu beránka vymastíme a vysypeme moukou, těsto do ní nalijeme a pečeme opatrně asi hodinu. Polovinu doby pečeme na 3. (nejvyšší stupeň), pak asi 1/4 doby na 2. (střední) stupeň a zbytek doby na nižší stupeň. Pak necháme asi 5 min vychladnout a vyklopíme. Pocukrujeme nebo můžeme navrch dát polevu: v hrnečku nad párou šleháme 1 bílek, 10 dkg cukru moučky a šťávu z 1/2 citronu.

Velikonoční beránek čokoládový

14 dkg másla třeme se 14 dkg moučkového cukru, postupně přidáváme 6 žloutků, citronovou kůru, špetku skořice, 1-2 tlučené hřebíčky, 14 dkg strouhané čokolády, ze 6 bílků sníh se strouhanými vlašskými ořechy. Nakonec 7 dkg strouhanky navlhčené 1 lžící rumu. Formu vymažeme, vysypeme, těsto do ní rozprostřeme a pečeme opatrně asi hodinu. Vychladlého můžeme polít čokoládovou polevou.

Velikonoční věnec

30 dkg polohrubé mouky, špetka soli, 9 dkg moučkového cukru, 3 dkg mandlí, 3 dkg rozinek, 2 žloutky, 9 dkg hery, 2 dcl mléka, 3 dkg droždí.

Do přesáté mouky vmícháme sůl, moučkový cukr, sekané spařené a oloupané mandle, rozinky, žloutky, rozpuštěnou heru a kvásek ze 4 lžic vlažného mléka, 1 lžičky cukru a droždí. Vypracujeme hladké těsto a necháme pod utěrkou na teplém místě vykynout. Je-li těsto při zpracovávání příliš tuhé, přidáme podle potřeby vlažné mléko. Po vykynutí přendáme těsto na pomoučený váh a rozdělíme na pět dílů. Nejprve upleteme cop ze tří pramenů, přeneseme jej na plech s pečícím papírem, stočíme do kruhu a jednotlivé prameny proti sobě dobře spojíme. Potřeme rozšlehaným žloutkem a na něj položíme stočený pletenec ze dvou pramenů. Opatrně přitiskneme ke spodnímu věnci a znovu potřeme rozšlehaným žloutkem. Věnec rozdělíme opticky na čtvrtiny a do každé vmáčkneme formičku na pečení košíčků zabalenou do alobalu. Věnec mezi formičkami na několika místech spojíme špejlí a ve středně vyhřáté troubě upečeme do zlatova. Po upečení vyndáme špejle, opatrně vyjmeme formičky a věnec přendáme na podnos. Do důlků po formičkách vložíme barevná velikonoční vajíčka. Mezi vajíčka zapícháme čtyři špejle ozdobené mašličkami a kousky kandovaného ovoce. Nahoře špejle svážeme stužkou. Věnec dozdobíme zapíchnutím několika větviček kočíček nebo břízy.

Mazanec

kynuté těsto - 1kg polohrubé mouky, 6 dkg droždí, 16 dkg cukru, 20 dkg másla, 4 žloutky, špetka soli, 3/8 l mléka, 10 dkg rozinek, mandle na ozdobu.

Necháme vzejít kvásek, mezitím v míse utřeme máslo, cukr a žloutky, přidáme mouku se solí, přilijeme kvásek a mléko a vmícháme nasekané mandle s rozinkami. Těsto vypracujeme na pomoučeném vále a necháme kynout (nejméně dvě hodiny na teplém místě). Vykynutý mazanec ozdobíme mandlemi a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme cca 1 hodinu při 200 stupních.

Jidáše

1/2 kg polohrubé mouky, 50 g cukru, 2 žloutky, 70 g tuku, 20 g droždí, mléko, sůl a vejce na potřetí.

Utřeme cukr s tukem a žloutky, přidáme špetku soli, mouku a vykynutý kvásek. Zaděláme tužší těsto, které necháme vykynout. Pak ho nakrájíme na kousky a vyválíme z něj tenké proužky. Stáčíme je do spirály, potřeme vejcem a pečeme. Ještě teplé pomazeme medem.

Pučálka

Pučálka je vyklíčený hrách zprudka opečený na másle, osolený a pepřený, ale také slazený nebo s hrozkami. Chcete-li pučálkou obohatit velikonoční jídelníček o stravu racionální a plnou vitamínů, tak tedy: hrách dáme do větší ploché nádoby a zalijeme ho vlažnou vodou dva prsty vysoko nad hrachem. Po dva dny ho necháme na teplejším místě. Přebytkovou vodu následovně slijeme, aby hrášky byly částečně ponořeny. Třetí den vyraší klíčky. Pokud ne, počkáme si na ně. Na pánvi rozežřejeme lžičku másla a rychle opražíme. Solíme nebo sladíme.



Zdroj: velikonocevpraze.cz
Rubriku připravila: Mária Ramsová

Příběhy českých značek: Primky pro davy i celebrity

Značka Prim se za desítky let stala synonymem pro hodinky. Luxusní Prim Manufacture zdobí zápěstí Baracka Obamy, Angely Merkelové nebo Václava Klause. Lidovější hodinky s nápisem Prim má kdekdo. Obě značky mají ambice počítat se do českého „rodinného stříbra“. Která to nakonec bude, rozhodnou až soudy.

Jedno je jisté. Značka Prim, ať už bude právo na užívání v budoucnu patřit firmě Elton hodinářská nebo konkurenční MPM Quality, je natolik známá, že ji můžeme zařadit do rodiny tradičních značek jako je Kofola, Eta či Baťa. Vzhledem k tomu, že název Prim zná s výjimkou nejmladších snad každý, není divu, že se o něj vedou divoké soudní spory.

V disciplíně „jak se lépe zviditelnit“ má jasnou převahu firma Elton hodinářská z Nového města nad Metují. Vyrábí v místě původní fabriky a nikdy nezapomene zdůraznit tradici, ryze českou výrobu a exkluzivitu. Cena mechanických hodinek začíná zhruba na 35 tisících korun a nejdražší platinové verze stojí i 1,5 milionu. Jsou však jen na objednávku, v obchodech je ale většinou nevidíte. Firma má pouze dvě své značkové prodejny v Praze a Ostravě. Elton vyrábí také bateriové hodinky, kde cena začíná na pěti tisících korun.

Elton se však už přes deset let o značku Prim soudí s konkurenční společností MPM Quality z Frýdku Místku. Jak sám přiznává, na začátku 90. let v době privatizace zaspal a ochranné známky z národního podniku Chronotechna našly jiného majitele.

Oživit značku Prim se rozhodl až v roce 2001 zakladatel a spolumajitel firmy MPM Quality Petr Hanko. Trh se tak zaplavil hodinkami Prim za několik tisíc korun, které byly dostupné obyčejným lidem. V tom se mnohem více podobají původním socialistickým hodinkám.

Za deset let sporů se rozehrála právní, ale i mediální přestřelka o to, kdo je právoplatným nástupcem značky. Elton tahá z rukávu jako svůj hlavní trumf starší rozhodnutí Nejvyššího správního soudu, podle kterého mu ochranné známky patří. Opírá se i o rozhodnutí Úřadu průmyslového vlastnictví o autorství loga Prim. Na bitevním poli právníků však nemá jednoznačnou převahu. Například soud v Bratislavě rozhodl, že Elton hodinářská nesmí používat značku v Bratislavě.



V současnosti probíhá několik soudních pří a o tom, kdo v souboji o vlastnictví tradiční české značky tahá za delší provaz, rozhoduje i Evropský soudní dvůr.

Stranou právních sporů je však jasné, že mnohem větší prestiž a jméno v očích veřejnosti získal Elton. Jeho luxusní hodinky se propagují samy.

Úřad vlády jimi obdarovává světové státníky, zdobí například zápěstí Baracka Obamy nebo Angely Merkelové. Netají se jimi ani byznysmeni, umělci a tuzemští politici. Své primky za desítky či stovky tisíc má Václav Klaus, Zdeněk Bakala nebo Martin Roman. Tím se však tento drahý šperk odlišuje od tradice, nejde už o nástupce socialistických hodinek, které si mohl dovolit každý. O to však v soudních bitvách nejde.

Autor: Filip Horáček
Zdroj: <http://ekonomika.idnes.cz/>

Retro koutek

Co bude dnes dobrého k obědu?

Mnoho pokladů máte doma, přátelé. Tak například paní Zdenka nám poslala tenhle parádní jídelní lístek. Vzpomene si na něj někdo z vás? A máte doma něco podobného?



Haló, tady čtyřlístek!



Nedávno vyšlo speciální číslo časopisu Čtyřlístek s názvem Noc v knihovně. Časopis je nazván podle hlavního příběhu, který vytvořil sám otec Čtyřlístku, Jaroslav Němeček. Hlavní příběh se odehrává v tajemné knihovně. Bude totiž Noc s Andersenem, a tak se setkáme nejen s dětmi, ale také s Andersenovými pohádkovými postavami.

V tomto čísle najdou čtenáři také výtvarnou soutěž Namaluj komiks. Časopis Čtyřlístek vychází již 48 let a tento speciál je již 623. vydání.

Noc s Andersenem je akcí, kterou české knihovny svádí boj o zájem dětí a o jejich oblibu knižních titulů. Všechno, co byste chtěli o tomto legendárním komiksu vědět, najdete na jeho barevných stránkách.

Některé dnešní děti vezmou do ruky spíš komiks než knihu, která má v jejich očích spoustu písmen od začátku do konce a pohledově je pro ně nudná. Sama to vidím u mého čtrnáctiletého syna. Já jsem na Čtyřlístku vyrostla, pro můj potěr je to „moc dětský, mami...“ Moje svázané časopisy v několika knihách miji bez povšimnutí, ale na jeho políčkách přibývají Spidermani, Batmani a spousta jim podobných hrdinů, kteří prožívají svoje kreslené příběhy a syn s nimi. Aspoň že tak, říkám si, sama si neumím představit život bez knihy.

Taky vzpomínáte na tu čtyřku, která si vždycky dokázala se vším poradit?



Zdroj: starypaky.cz
Rubriku připravila: Mária Ramsová

ZDRAVÍ

Česko je královstvím minerálních vod

Jen málokterá země v Evropě se může pyšnit tak rozmanitými a rozsáhlými zdroji přírodních minerálních a pramenitých vod jako Česká republika. Nejbohatší na zdroje přírodních minerálních vod je oblast západních Čech.



V současnosti je u nás osm využívaných velkých nalezišť minerálních vod, z toho čtyři v západních Čechách - Mnichov u Mariánských Lázní, Kyselka u Karlových Varů, Stráž nad Ohří a Chodová Planá, dále Byňov v jižních Čechách, Poděbrady Velké Zboží ve středních Čechách a dvě lokality na Moravě, konkrétně Sedm Dvorů a Horní Moštěnice.

Minerální prameny jsou velice cenné především proto, že voda z nich je bohatá na minerály, které tělo potřebuje.

Podzemní prameny jsou naším velkým pokladem.

„My Češi máme výhodu v tom, že je naše země bohatá na vodní zdroje. Velkým pokladem jsou pak podzemní prameny, které jsou skvěle chráněny před vnějšími vlivy. Navíc mají tyto pramenité a minerální vody díky své čistotě a obsahu minerálů a stopových prvků pozitivní účinky na lidský organismus,“ říká uznávaný český odborník na technologii vody, profesor Petr Grau.

Minerální vody jsou proto hlavním symbolem českého lázeňství. Vyznačují se přitom neobyčejnou pestrostí chemického složení a fyzikálních parametrů. Zvláštní kategorií jsou pak léčivé vody, jež se v Česku rovněž vyskytují.

„Na našem území se nacházejí všechny existující typy minerálních vod: termální, vysoko i nízko mineralizované, prosté i sycené oxidem uhličitým, včetně specifických minerálních vod charakteristických zvýšenými obsahy některých komponentů s léčivými dopady,“ upozornil už před časem v Právu doc. Zbyněk Hrkal z Ústavu hydrogeologie, inženýrské geologie a užité geofyziky Přírodovědecké fakulty Univerzity Karlovy v Praze s tím, že jde o světový unikát.

Většina podzemních zdrojů v České republice se nachází v chráněných oblastech a mají vyhlášená ochranná pásma. „Chráněn je i přírodní koloběh, díky kterému se zásobárny podzemních pramenů průběžně doplňují,“ vysvětluje Jana Ježková, předsedkyně Svazu minerálních vod. Ten mj. pomáhá informovat veřejnost o původu přírodních minerálních zdrojů a jejich ochraně.

„Přírodní minerální a pramenité vody jsou pomocí přísně kontrolovaných a chráněných vrtů čerpány z velké hloubky, a jsou tak chráněny vrstvami horniny proti jakémukoli znečištění. Ze zákona se tato voda nesmí chemicky upravovat,“ dodává Ježková.

Kromě unikátních podzemních pramenů však vodní bohatství Česka podle odborníků spočívá také v příznivých klimatických podmínkách, ve výhodné konfiguraci terénu, vybudované vodohospodářské infrastruktury a v dlouhé tradici kvalitních vodních stavitelů a vodohospodářů.

Zdroj: Novinky.cz
Rubriku připravila: Mária Ramsová

ČEŠTINA

Procvičování vyjmenovaných slov.

Doplňte Y/Ý, I/Í:

Jsem ospalý, proto z-vám. Letos byl teplý podz-m. Jím raději třešně než v-šně. Máš rád ovčí s-r? To jídlo b-lo příl-š s-té, přejeďl jsem se. Žízni-vý sportovec hltavě p-l. Na naší půdě se objev-li netop-ři. M- m-jeme nádob- v m-čce. To je om-l, já jsem to neb-l. Opatřili jsme s- pl-nová kamna. Bab-čka už u nás dlouho neb-la. Kohout má krásný červený hřeb-nek. Brz-, brz-čko se vrať!

Zdroj: M. Blechová, E. Hlaváčová, B. Sedláček: Diktáty pro 2. 3. 4. a 5. Ročník ZŠ
Připravila Radka Hejmalová-Millar

ZÁBAVA

Recepty

České velikonoční pokrmy

jsou silně ovlivněné křesťanskou symbolikou a tradicí. Velikonoce mají svůj prapůvod v pohanských dobách. Jako oslava jarní rovnodennosti a probuzení přírody, přešly do křesťanství coby svátky oslavující zmrtvýchvstání Ježíše Krista.

O těchto slavnostních dnech naše babičky dodržovaly přísná pravidla. Jídelníček by striktně daný a lišil se jen v jednotlivých krajích.

O škaredé středě mělo i jídlo vypadat nevzhledně, a tak bylo nutné, aby na první pohled vypadalo nepovedeně. Většinou bylo ve zvyku připravit placky nebo bramboráky a ty hospodyně během otáčení záměrně potrhaly. Tak vznikly trhance.

Zelený čtvrtek byl dnem ve znamení luštěnin a jarní zeleně. Pekly se preclíky a škvarkové placky, které se přikusovaly k jarním polévkám. Kromě petržele se vařilo hlavně z mladých kopřiv. Nejčastěji se připravoval tzv. kočíků tanec, což je zapékaná směs z čočky a krup ochucená česnekem, majoránkou a osmaženou cibulkou. V jiných krajích se čočka vyměnila za fazole a pokrm se pojmenoval Šumajstr. Jinde jedli Pučálku – vyklíčený hrách zprudka opečený na másle, osolený a opeřený. Někde nebyl slaný, ale slazený s rozinkami.

Na Velký pátek se obvykle držel půst. V některých krajích se toto pravidlo dodržovalo velmi přísně. Znamenalo to, že půst se začal držet už po čtvrteční snídani a až do snídani na Bílou sobotu. Ten, kdo věděl, že páteční půst nevydrží, mohl si k jídlu připravit rybu. Ne všichni na ni ale měli, a tak lidé, kteří rybu neměli, pekli náhražky ve tvaru ryby z bramborového těsta. V jiných krajích se zase připravovalo jediné jídlo dne. Nejčastěji jím bývala hustá polévka z toho, co dům dal. Velice často obsahovala kysané zelí, špenát, brambory a luštěniny.

O Bílé sobotě si strávníci vynahradili vše, co předešlého dne vynechali. Hlavním pokrmem byla velikonoční nádivka (známá i pod názvy snítek, sekanice či sekanina). Také se pekly mazanec, jeden z nejznámějších velikonočních pokrmů. Dříve se však nesladil cukrem, ale sladkou smetanou a v některých krajích se plnil tvarohem, jinde se namáčel do vína. Tam kde nebyl mazanec, pekly se Jidáše, kynuté sladké houstičky sypané mandlemi podávané polité medem.

O Božím hodě se slavnostně prostřel stůl a pekly se buchty, mazance a masa. Hostina měla začít masovým vývarem. Dále se podávalo mladé maso – jehněčí, kůzlečí či telecí, vše záleželo na tom, jak bohatá rodina byla. Nikdy však nesměl chybět pečený beránek, symbol nevinnosti. Ten kdo neměl opravdového – z masa, upekli beránka ze sladkého těsta a tato tradice přetrvala dodnes.

Velikonoční pondělí bylo ve znamení vajec. Vejce jako symbol nového života a znovuzrození, jsou součástí mnoha velikonočních jídel a chlapci jsou jimi obdarováni i za pomlázku. Vejce se dělala plněná, smažená, přidávala se do omáček, a pokud se pekla další várka velikonoční nádivky, vejce v ní nesměla chybět.

Velikonoční mazanec



Ingredience

600 gramů hladké mouky
150 gramů cukru krupice
250 mililitrů mléka
3/4 kostky droždí
2 kusy vejce
120 gramů masla
1/4 hrnku rozinek
(předem namočíme v rumu)
1 lžička nastrouhané citronové kůry
1/4 hrnku posekaných mandlí
1 lžička soli
1 lžička vanilkového extraktu
(nemusí být)

Příprava

Promícháme 1 vejce, cukr, rozpuštěnou heru, přidáme mouku, kvásek, vlažné mléko, citronovou kůru, sůl, vanilkový extrakt a mícháme tak dlouho, až se nám začnou tvořit bublinky. Pak přidáme hrst až dvě nasekaných mandlí, rozinky a zpracujeme.

Těsto necháme vykynout na teplém místě.

Z vykynutého těsta uděláme 1-2 bochánky, ve kterých uděláme ve středu kříž, necháme dalších 20 minut dokynout na plechu zakryté utěrkou. Pak bochánek potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi. Mazanec pečeme asi 20 minut na 180 °C a potom 25 minut na 120 °C.

Vepřová panenka s pestem



Příprava: 20 minut +
pečení 25 minut

Pro 4 osoby

1 velká vepřová panenka
sůl, pepř
4 lžíce bazalkového
pesta
6 plátků slaniny

Vepřovou panenku omyjeme, osušíme, lehce osolíme a opepříme.
Maso natřeme rovnoměrně bazalkovým pestem. Na dvojitý alobal rozložíme plátky slaniny, položíme na něj maso a slaninu kolem panenky pevně obtočíme.
Panenku zabalenou do alobalu dáme péct do vyhřáté trouby.
Po dvaceti minutách pečení balíček rozevřeme, zvýšíme teplotu a panenku asi 5- 7 minut pečeme odkrytou.
Před porcovaním ji necháme odpočinout, aby nevytekla všechna šťáva.

Velikonoční jidášky



Ingredience

150 ml mléka
40 g droždí
100 g krupicový cukr
450 g hladké mouky
100 g tuku
2 kusy žloutky
2 kusy vejce
špetka soli
1 sáček vanilkového cukru
1 lžička nastrouhane
citrónová kůra
1 lžíce rozinek
vejce na potření

Příprava

Do části vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru, 2 lžíce hladké mouky a vše rozmícháme.

Kvásek necháme na teplém místě vzejít.

Změklou tuk se zbylým cukrem, žloutky a vejci utřeme v míse do pěny.

Přidáme vykynutý kvásek, zbylé mléko, prosátou hladkou, špetku soli, vanilkový cukr a citronovou kůru.

Ze všech přísad vypracujeme hladké nelepivé těsto, které necháme na teplém místě asi 30 minut kynout.

Pak těsto znovu prohněteme a necháme ještě 20 minut na teplém místě kynout.

Těsto nakrájíme na kousky a rozválíme je na dlouhé tenké válečky, které stáčíme podle vlastní fantazie.

Dozdobíme je rozinkami, rozložíme na plech a necháme 15 minut na teplém místě kynout.

Vejce rozšleháme a jidášky jím potřeme.

Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 20 minut.

Po upečení necháme na kovové mřížce vychladnout.

Hotové jidáše můžeme potírat medem.

Zdroj: ona.idnes.cz

Humor

Pepíček přijde ze školy a ptá se: "Mami, nejsou dneska náhodou Velikonoce?"

"Ne, ty budou až za dva týdny. Proč se ptáš?"

"No, že jsem si vykoledoval pětku..."



Zdroj: www.humor.cz

Rubriku připravila: Mirka Schullerová

SPRÁVNÁ ŘEŠENÍ

Jsem ospalý, proto zívám. Letos byl teplý podzim. Jím raději třešně než višně. Máš rád ovčí sýr? To jídlo bylo příliš syté, přejedl jsem se. Žiznivý sportovec hltavě pil. Na naší půdě se objevili netopýři. My myjeme nádobí v myčce. To je omyl, já jsem to nebyl. Opatřili jsme si plynová kamna. Babička už u nás dlouho nebyla. Kohout má krásný červený hřebínek. Brzy, brzičko se vrať!

NAPSALI JSTE NÁM

Jan Hans Pazdera

Jan Hans Pazdera was born on 29 December 1943 in Prague in the Czech Republic. He had an older brother and a younger sister. His fondest memories of childhood included visiting family in the country side and riding on horseback during vacations. When he joined the army in his late teens, he was assigned to the cavalry division where he was assigned the task of looking after the horses. A job that he enjoyed very much.

In the early 1960 Hans and a group of his friends left the Czech Republic in search of freedom. His travels took him through many parts of Europe, the USA, Australia, Thailand and Botswana over several decades.

He moved to Pretoria in the mid-1980's where he was welcomed into the close knit expatriate community. Hans was a proud Czech and enjoyed the social and cultural life afforded by his friends in Pretoria. He was an accomplished cook and loved to make Goulash. In true Czech spirit he also celebrated life with good beer. He would often go camping or to the shooting range. Hans had found a sense of community here in Pretoria.

Around this same time, Hans also found love and decided to begin a family with Marguerite. Hans was a devoted and loving father and family man. In 1990 their joy was made complete with the arrival of Veronique Helena Eva Pazdera (1990-2006) his beautiful daughter who brought him much joy in her short life. Hans had finally found his place here in South Africa.

Hans was an expert artisan and a specialist in the field of crafting and restoring medals, he was also a talented carpenter, a jeweler and an expert in war memorabilia and antiques. He had a sharp intellect and was a scholar of history and he loved to apply his mind in conversations about the past and its impact on the present. Hans' knowledge in his chosen field was well respected and encyclopedic in it's vastness.

Hans lived his life in a spiritual way with great empathy towards others. His kindness was also evident in his love for animals. He is greatly missed by his 3 Labradors; Pushkin, Vesta and Bandit and his 6 cats. Hans was an extraordinary father who was there for his family over the past three decades. He walked his daughters to school every day, prepared meals for them and took them to the forests of Haenertsburg, where he shared his passion for mushroom hunting learned in his native Czech Republic. He loved his family until the end. Hans will be remembered by Marguerite, his eldest daughter Angelique, whom he had raised since the age of 2 and his granddaughter Veronique Shakira. We were honored to be able to be there for him during his last days.

Hans Pazdera passed away on 16 March 2017 in Pretoria. A memorial will be held for him at the Rebecca Street Chapel in Pretoria West on Friday, 24 March 2017 at 12h00. His friends and family will gather at Capital Craft in MenloPark for a beer in his honour afterwards.

Warmest Regards from

Angelique du Preez, Marguerite and Shakira.