

VÁNOCE



Svátky po traumatu

Děti Vánoce milují. Ty z rozpadlých a nefunkčních rodin ale mohou i bolet.

Za příběhy stromečků

Zámek Loučeň se v zimě plní davy návštěvníků. Jezdí za stromky i světelnou výzdobou.

Česká klasika neomrzí

Co z českých jídel nejvíce táhne a co se žádá od obsluhy, prozradil Jan Punčochář.

Darujte poukaz na jazykový kurz



*Platnost poukazu: rok od vydání

Nabídka skupinových kurzů:

Obecné kurzy

Business kurzy

Konverzace

Příprava na mezinárodní zkoušky PET, FCE, CAE, CPE

Refresh kurzy

Akademie 3. věku

Více informací zde:



*Dárek, který má smysl

www.jipka.cz

OBSAH

Bolavé Vánoce

04-09

Většina dětí se zimních svátků nemůže dočkat, ale jsou i takové, kterým připomínají prožitá traumata z rodin. A teprve si zvykají na to, že Vánoce mohou mít i rády.



Jíst i očima

10-14

Česká kuchyně má v gastronomii stále své místo. Vsází na ni i Jan Punčochář. Host restaurace už dnes ale podle něj chce více než se jen dobře najíst.

Příběhy stromečků

16-20

Zámek Loučeň v zimě nezavírá. Naopak se mění v nejnavštěvovanější památku Česka. Zákazníky láká tematická výzdoba i romanticky osvětlený park.



Dělat věci svobodně

24-26

Začínala ve skupině Laura a její tygři. V současnosti ale platí za zpěvačku a textařku, která má osobitý styl. Hudbu umně spojuje s příběhy a přiznává, že lépe než po padesátce se nikdy necítila.

Výzdoba na míru

28-30

Vánoce milovala od dětství. Zároveň ale Stela Lukešová vnímala, že u lidí přípravy vyvolávají stres. Proto si založila firmu na zdobení stromů, interiérů i exteriérů.



Tereza peče

32-34

Dorty Terezy Knetlové z jihočeského Písku znají v širokém okolí. Při tvorbě cukroví i dezertů vsází na tradiční, jednoduché chutě, které občas zpestří neobvyklou přísadou.

Když Vánoce děti bolí... Léč je mluvit s nimi

Pro děti ve střídavé péči, dětských domovech či výchovných ústavech může být vánoční čas náročný a smutný. Psychologové doporučují mluvit s nimi o všem na rovinu a vše dětem vysvětlovat. A hlavně – zajistit jim prostředí, kde vládne klid.



Podle psychologů jsou dvojí Vánoce lepší než jedny s rodiči, kteří se hádají. Stejně tak by se dětem neměl brát tradiční mýtus o Ježíškovi.

N

astal Štědrý večer, za okny padá sníh, rodina se sešla v provoněném domě, dětské tváře protahuje úsměv a v očích se jim odrážejí jiskry z prskavek, s napětím čekají na Ježíška. Když tu zazvoní zvonek... Jenže co když příběh Vánoc nemá tak idylický průběh? Co když na Štědrý večer nevládne klid a pohoda, rodiče nejsou pohromadě u jednoho stromku, ba ani v jednom bytě? Jak zacházet s křehkou dětskou psychikou, když jsou vztahy v rodině napjaté dokonce i o Vánocích?

Podle dětského psychologa Jana Kulhánka z centra Psychoterapie Anděl je u menších dětí ideální, když mohou Štědrý den slavit společně s oběma rodiči, pokud to dospělí dokážou zařídit v klidu. Jestliže ale nedovedou prožít tento den ve smíru, je podle Kulhánka lepší připravit jim Vánoce s každým zvlášť. „Dvoji Vánoce jsou pro ně lepší variantou než jedny, které by byly v napětí a hádkách,“ míní Kulhánek.

Psycholog Václav Mertin z terapeutického centra Family Hub upozorňuje na fakt, že dvojí, ale i trojí Vánoce mívají nejen děti ve střídavé péči, ale i ty z kompletních rodin, které slaví i s babičkami a dědy, leckdy na více místech. „Všechny Vánoce mohou být pěkné a radostné. Záleží tedy na konstelaci a režii dospělých. Jen bychom měli zajistit, abychom společnými Vánoci nevzbudili v dítěti naději, že rodiče zase budou spolu,“ upozorňuje Mertin.

Mýtus o Ježíškovi malým dětem neberme

Dalším krizovým momentem Vánoc může být chvíle, kdy se začne otrásat potomkova víra v existenci Ježíška jako hodného pána, který nosí dárky. Ve škole, od starších sourozenců nebo od kamarádů se začne dozvídat, že Ježíšek s pytlém dárků po domácnostech nechodí. Pro mnohé to může být zklamání. Jak to tedy udělat, aby se navíc neoslabila důvěra v pravdomluvnost rodičů?

Psycholog Mertin je přesvědčený, že šok z toho, že Ježíšek neexistuje, se snad již dnes nevyskytuje. Jedině, když rodiče nemyslí na to,

že dítě vstoupí do kolektivu a tam se s obhajobou Ježíška může stát exotem. „Když se dítě samo začíná, tak mu pravdu netajíme, ovšem tradici Ježíška nehaníme, protože je krásná,“ radí Mertin. Jednoduchá pomoc podle jeho slov spočívá v tom, že od celkem útlého věku učí rodiče děti, že je hezké dávat druhým dárky.

„Ukazujeme proto, že si tedy na Vánoce všichni dáváme nějaké dárky a největší část nosí Ježíšek. Jakmile je dítě starší, Ježíšek ustupuje do pozadí, až zcela zmizí. Na druhé straně dítě docela spokojeně žije s ‚bylo nebylo‘ z pohádek. Takže vlastně kdoví, jak to s tím Ježíškem je?“ naznačuje Mertin.

I Jan Kulhánek je přesvědčen, že tradiční mýtus o Ježíškovi, který rozdává na Vánoce dárky, děti milují a rozhodně by jim ho dospělí neměli brát. „Udržitelný je většinou do nástupu na základní školu, často má takovou mezifázi, kdy děti věří, že dospělí si dárky navzájem kupují, ale jim je stále nosí Ježíšek. Pak mají ještě takové období, kdy už tuší, jak to s dárky je, ale pořád si ještě Ježíška v sobě drží. Věřit na zázraky je dětskou přirozeností,“ říká Kulhánek.

Rodičům také doporučuje držet postoj, že Ježíšek jako symbol dobra a štědrosti existuje, jen nerozlišuje ty dárky. Dokud se budou dospělí v rodinách o Ježíškovi bavit, děti si ho budou představovat a kreslit, udrží se jim jako součást reality.

Vánoční nadílka v Dětském domově Charlotty Masarykové probíhá v intimním setkání rodinné skupiny. Mnohé děti nikdy Štědrý večer nezažily a jsou překvapené.

Vánoční stromek v DD Charlotty Masarykové. Děti žijí v klasičtých bytech, což pomáhá vytvořit pocit domova.



„Postupně se z Ježíška stává taková hra, všichni už pak vědí, jak to je, přesto se v mnoha domácnostech drží zvyk, že děti jdou do svého pokoje, rodiče nanosí dárky pod stromek a zazvoní na zvoneček. Pokud je mezi sourozenci větší věkový rozdíl, pak často ti starší pomáhají rodičům hrát si na Ježíška pro ty mladší,“ líčí Kulhánek.

Duchovno vytvoříme omezením stresu

Stále více se v posledních letech mluví o tom, že Vánoce by pro děti neměly být jen svátkem konzumu a vybalování dárků, ale že by měly být především svátkem duchovna a pospolitosti. Jak to ale udělat u dětí a teenagerů, které si tyto abstraktní pojmy těžko představí a těší se jednoduše na novou hračku či snowboard?

„Duchovno, či spíše nějaký dotyk s vyššími hodnotami, s něčím, co je nad námi, do Vánoc dostaneme tím, že minimalizujeme nepříjemné a stresující věci a soustředíme se na příležitost vyjít z každodennosti a zažít něco hezkého,“ míní Kulhánek.

Jiný pohled zase radí materialismu se – alespoň v rodinách s malými dětmi – nebránit. „Pro mladší děti je nejbližší a nejsrozumitelnější svět konkrétních předmětů, tedy něčeho, na co si mohou sáhnout, s čím mohou manipulovat, co mohou sníst... ‚Bonbonu‘ dají přednost před ‚štěstím‘,“ podotýká Mertin. Určitě to podle něj však neznamená, že v souvislosti s Vánoci se nemají vytvářet rituály, které jsou nehmotné, jako třeba



Vánočně vy-
zdobená herna
v ženské věz-
nici Světlá nad
Sázavou, kde
pobývají vězněné
matky s malými
dětmi. Připomíná
spíše školku než
vězení.

Večer se sejdou
vězněné matky
společně s dětmi,
rozdají si dárky
a pouštějí si
pohádky. Vše je
zařízeno tak, aby
děti nepoznaly,
že jsou ve věz-
nici.



jít se podívat na jesličky, donést řízek a cukrovi
babičce, ozdobit stromek a podobně. „Osobně
však nejsem pro to, abychom odstranili hmotné
dárky pro děti,“ shrnuje Mertin.

Náročnější to o Vánocích může být v rodinách,
kde jsou děti v pubertálním věku, které se již
do klasického vánočního programu nechtějí za-
pojovat. „Pokud adolescentovi letité a dosud mi-
lované rituály přijdou najednou dětinské, měli
bychom od něj požadovat alespoň určitý mi-
nimalismus v jejich dodržování,“ míní Mertin.

Vychovatelé jako náhradní rodiče

Zcela jiný vánoční příběh se ovšem odehrává
v myslích dětí, které rodiče nemají, respektive
žijí bez nich.

Například v Dětském domově Charlotty Ma-
sarykové na pražské Zbraslavi se starají o děti,
jejichž rodiče o ně pečovat nechtějí, nemohou
nebo nedokážou. Někteří mají nové rodiny a svě-
řené děti už jsou pro ně přespočetné, jiní jsou
ve vězení nebo žijí na ulici. Jen malá část rodičů
se o děti zajímá a bere si je na svátky k sobě. Nové
mají v tomto dětském domově v péči i starší děti,
které kontakt s rodinou samy odmítají, většinou
kvůli nějakému rodinnému traumatu.

„Vánoce bývají pro děti v našem domově ná-
ročným obdobím. Jsou to svátky blízkosti a rodi-
ny, a právě tehdy si mnohé z nich více uvědomují,
že nemohou být se svými rodiči. Vysvětlujeme
jim, proč se o ně rodiče nemohou postarat. Vždy
se snažíme zachovat důstojnost rodičů a vedeme
děti tak, aby samy odpověděly na otázku – proč
jsem v dětském domově, a ne s mámou nebo tá-
tou,“ líčí ředitelka Radka Soukupová.

V tomto dětském domově svěření nežijí v kla-
sických ústavních podmínkách, tedy ve velkém
počtu v jednom objektu, ale v běžných bytech se
svými vychovateli, v malých rodinných skupinách
po čtyřech až pěti dětech. „Snažíme se o vytvo-
ření rodinné atmosféry,“ vysvětluje Soukupová.
Děti vědí, že vychovatelé jsou v pozici jejich ná-
hradních rodičů, vědí, že rodiče s nimi na Vánoce
nebudou. Jejich vychovatelé je na to připravují
dlouhodobě a snaží se, aby nežily v marných na-
dějích. „Vedeme je k tomu, aby si Vánoce prožily
cele. Že nejde jen o jeden Štědrý den a dárky, ale
o celé období adventu spojené se starostí o dru-
hé, očekáváním a společnou radostí. Mnohé děti
nikdy skutečné Vánoce nezažily a jsou překva-
pené, co všechno se s nimi pojí. Štědrý den je pak
pro ně vyvrcholením příprav a těšení,“ pokračuje
Soukupová.

Dárky dostávají děti z různých zdrojů. I zde
píší před Vánoci Ježíškovi a každé dítě nalezne
pod stromečkem pět až sedm dárků, které si vět-
šinou samo vysnilo. Jeden dárek obstarává dět-
ský domov a další zajišťuje ve spolupráci s dárci,
často to bývají zaměstnanci firem. Ti každý rok
doručí minimálně jeden dárek pro každé dítě.
„Děti se na Vánoce těší. Smutek je však přepadá,
nejen během nich. Musíme být proto připrave-
ni, že všechny děti vytržené z biologické rodiny
jsou traumatizované a trauma se může projevit



kdykoli. Snažíme se vytvářet takové klima důvěry, aby věděly, že nám na nich záleží,“ ujišťuje Soukupová.

Je třeba věnovat dostatek času pro emoce

I v Dětském domově Brno, Jílová mají tři rodinné skupiny, které bydlí ve svých bytech. Některé děti mají na Vánoce dovolenky u rodičů nebo blízkých. Z celkové kapacity 24 svěřenců však většinou zůstává asi polovina v domově, někdy i více.

Pokud je nějaké dítě smutné, vždy podle slov ředitelky Markéty Strážnické zabere objetí od tety a strejdy, tedy vychovatelů. „Jejich smutek také rozptýlí splněná přání ve formě dárečků. Každý z dospělých musí umět reagovat na vzniklou situaci, ale často si pomohou i děti mezi sebou,“ všimá si Strážnická.

Abyste děti na smutek zapomněly, mají pro ně vychovatelé připraveny různé aktivity, například sportování – bruslení –, nebo malování a vytváření.

„Pokud se týče psychologických přístupů, mluvíme s dětmi o jejich pocitech, využíváme dýchací techniky a věnujeme čas pro emoce – většinou před spaním. Velmi důležitá je klidná atmosféra, čas pro každé dítě a vytváření pocitu důvěry a jistoty,“ podtrhuje Strážnická. V předvánočním čase je také dětem k dispozici psycholog dětského domova.

Štědrý večer v Dětském domově Brno, Jílová. Mají zde tři rodinné skupiny, které bydlí ve svých bytech. Dárky děti dostávají podle svých přání od dárců, firem i neziskovek.

V dětském domově Brno, Jílová ctí klasické vánoční tradice, včetně zpívání koled a půlení jablíček.

I zde děti dostávají dárky podle svých přání – a to od zúčastněných lidí prostřednictvím stromů splněných přání a zčásti také z rozpočtu organizace. Dárky dávají dětem i jednotlivé firmy, spolky, nadační fondy a neziskové organizace.

Na Vánoce pomáhá i psycholog

V Dětském domově Pyšely jezdí za rodiči domů zhruba jen pětina dětí, zbytek zůstává o Vánocích s vychovateli. „S dětmi, které nemají možnost jet domů, tety a strejdy hodně pracují, citlivě vysvětlují, proč to tak je,“ přibližuje ředitelka Hana Juřenová. Dodává, že rodinné vztahy dětí jsou často velmi komplikované. „Bohužel dětský domov pro ně znamená jistotu, stabilitu a bezpečí. Je to smutné, ale je pro nás odměnou, když se cítí v dětském domově doma,“ míní Juřenová.

I zde je téma zájmu rodičů celoroční, podle slov Juřenové je velmi citlivé a individuální. S dětmi na něm pracují po celou dobu pobytu, mnohdy vyhledávají i pomoc psychologa. „Na Vánoce už se ale děti ani neptají, jestli rodiče přijedou, nebo ne, protože za nimi nejedí a nevzpomenou si celý rok,“ dodává Juřenová.

Ježíška zde ale mají bohatého, díky dlouhodobým podporovatelům. Dárky obvykle nakupují zaměstnanci firem, jednoho města, obchodního centra a dalších institucí, kterým domov rozesílá seznamy vánočních přání.

„Menší děti na Ježíška věří, větší už ne, ale všichni tuto tradici ctí a užívají si bez rozdílu věku dobu těšení, rozechvění a sváteční důstojnosti těchto dní. Myslím si, že díky dárcům mají naše děti opravdu bohaté a krásné Vánoce,“ shrnuje Juřenová.

I ve výchovném ústavu doléhá osamělost

Ve výchovném ústavu a středisku výchovné péče Kutná Hora jsou umístěni chlapci ve věku 15 až 19





let. Nejčastějším důvodem umístění je nerespektování autority rodiče a lhaní, potulka, absence ve škole, alkohol, drogy, zahálka nebo agrese doma a ve škole. I když zdejší chlapci už na Ježíška nevěří, před Vánoci si zdobí společné prostory jako klubovny a jídelnu, zdobí stromčky a pečou cukroví.

Na Štědrý večer v ústavu zůstávají pouze chlapci, kteří rodiče nemají nebo o ně nejeví zájem. Jak říká ředitel Vít Šnajdr, někteří jsou se svou životní situací smíření a užívají si prázdnin a vánoční atmosféry, na některé osamělost doléhá více.

Štědrovečerní tabule v Dětském domově Pyšely. I zde děti žijí v bytech po menších skupinkách.

„Je nutné chlapcům vysvětlovat, že není jejich chybou, že o ně rodiče nejeví zájem. Toto téma bývá časté během individuálních rozhovorů, ale i v rámci skupinové práce. Během Vánoc mohou být tyto rozhovory intenzivnější,“ konstatuje Šnajdr. Dodává, že základním psychologickým nástrojem práce s nimi jsou individuální rozhovory a také celkové nastavení výchovné skupiny po několika chlapcích, která funguje na rodinném principu.

Vánoce za mřížemi jsou šťastné a veselé

Zcela specifická je situace o Vánocích ve Věznici Světlá nad Sázavou. Je to jediná ryze ženská věznice v České republice a funguje zde také Specializovaný oddíl pro odsouzené matky s malými dětmi. Děti zde pobývají s matkami celoročně, tato část vězení je dětem přizpůsobená a upravená tak, že celý připomíná spíše rodinné pokojíky. Je zde několik hřišť, dětská herna a další prostory určené pro nejmenší.

„Snažíme se, aby děti nebyly o nic ochuzeny a aby měly z období, kdy jsou ve věznici se svými maminkami, nejhezčí vzpomínky,“ říká mluvčí věznice Lada Příbrská.

Děti společně s matkami a vychovatelkou pečou cukroví a vánočku a zdobí společné prostory. Jezdí sem za nimi různé neziskové organizace a mají pro ně připraven program, pořádají se tu také předvánoční setkání s rodinnými příslušníky, takzvané Vánoční dílničky, kde společně tvoří, pouští si lodičky ze skořápek ořechů, jedí cukroví a tráví společný čas.

„Ve věznici jsou děti od jednoho do tří let věku. To, že slaví Vánoce zde ve věznici, ani nevnímají,“ ujišťuje Příbrská. Všechny najdou pod stromkem dárky, které jim mohou maminky objednat ve vězeňské kantýně, nebo jim je může poslat rodina. Každoročně na tento oddíl jezdí žena, která zde byla v minulosti společně se svou dcerou. Na Vánoce vozí všem dětem dárky, které zajišťuje s pomocí své rodiny a kolegů z práce. „Chce tímto gestem motivovat ostatní ženy k tomu, že když se budou snažit, mohou vést řádný život,“ říká Příbrská.

Inzerce



ADVENTNÍ KALENDÁŘ PRO VAŠEHO MAZLÍČKA

Nezapomeňte zpříjemnit advent i Vaším mazlíčkům. FALCO adventní kalendář je zaplněn 24 masovými konzervami. Je určen pro psy i kočky. Má krásný vánoční design, praktické balení se snadným otevíráním okének i vydáváním jednotlivých konzerv. Může sloužit také jako vhodný vánoční dárek nebo jen pro radost.



www.falcokrmiva.com

A man with a beard and mustache, wearing a light blue shirt and a dark blue apron with a logo, stands behind a wooden bar. He is smiling and looking at the camera. The background shows a restaurant interior with wooden walls, framed pictures, and hanging lamps.

Jan Punčochář se
ve svých restau-
racích specializuje
na českou kuchyni.

**Dobré jídlo se dá
poznat i očima**

Vařit, nebo bavit? Šéfkuchař **Jan Punčochář** je přesvědčen, že v dobré restauraci je potřeba obojí. V rozhovoru také prozrazuje, zda jsou v tom lepší muži, nebo ženy, jak mladá generace slyší na českou kuchyni a co známý kulinář dává do vánočního bramborového salátu.

K

Kuchyně dvou podniků Jana Punčocháře na pražské Hanspaulce dělí jen jedny dveře. V jedné z nich se vaří ve velkém pro tradiční rakousko-uherský hostinec U Matěje, ve druhé komornějším způsobem pro restauraci Stůl Jana Punčocháře, kam se nevejde víc než dvanáct hostů. Zato tu mohou jídlo nejen ochutnat, ale také být svědky jeho přípravy, jako by byli u slavného šéfkuchaře na návštěvě. Když mu to natáčení televizních pořadů dovolí, sám tady vaří, nebo alespoň dohlíží na sehraný tým kuchařů a kuchařek, kteří tu připravují speciality české kuchyně. K tomu letos otevřel ještě restauraci Šnycl, kde láká zákazníky na vídeňské řízky.

V říjnu jste na Smíchově otevřel svou třetí restauraci. Jaký byl její rozjezd?

První měsíc jsme měli zkušební provoz, kdy jsme otevřeli jen půlku, abychom vyladili chyby, než zahájíme hlavní provoz. A bylo hrozně hezké sledovat, jaký je o novou restauraci zájem. Je to vídeňská restaurace, která je založená na řízku. Můžete si tam dát i jiná jídla typická pro Vídeň, například tafelspitz, králíka na paprice nebo cibulovou roštěnou, ale základem je vídeňský řízek.

Čím se vídeňský řízek liší od toho českého?

Hlavní rozdíl je v tom, že se dělá z telecího masa, zatímco ty české bývají vepřové nebo kuřecí. Řízky se musí nejdřív obalit v mouce, pak ve vejci, pak v kvalitní strouhance a pak hned smažit, nesmí se to míchat ani obalovat dopředu. Smažení záleží na restauraci, každá smaží trochu jinak.

My pak řízek po usmažení ještě potíráme máslem s česnekem, citronovou kůrou a pažitkou.

Chodí k vám na řízky Češi, nebo cizinci?

Chodí k nám jenom Češi. Je to podobná klientela jako v restauraci U Matěje, kterou taky vyhledávají skoro výhradně místní, což je dáno asi i tím, že je na Hanspaulce, takže trochu stranou od centra. Naši nabídkou jsme vždycky cílili spíš na české strávníky, takže nám to nevádí. Na Smíchově se ale určitě budeme snažit o to, aby k nám zašli i cizinci, kteří přijedou do Prahy.

Kromě restaurace U Matěje máte na stejném místě ještě Stůl Jana Punčocháře, což je malý podnik, kde jsou vaši hosté vlastně přímo v kuchyni. Jak dlouho dopředu si tu zákazníci musí dělat rezervaci?

Zájem o tento zážitek je velký. „Stůl“ má jen dvanáct míst, což je na jednu stranu dobré, protože jste tam víc v kontaktu, a na druhou stranu špatné, protože je to hned obsazené. Když pak lidem opakovaně říkáme, že máme plno, někdy je to může nakonec odradit.

Jdou do podobného modelu i jiné restaurace?

Je pravda, že už jsem viděl víc prostorů, které se tím nějak inspiroují. Každý má možnost udělat si svoji restauraci a vymyslet si koncept, který mu bude fungovat. Koneckonců, všude ve světě jsou různé otevřené kuchyně, například Sushi Master, kde se díváte kuchařům pod ruce a je to zábavnější, než když vám vše přinesou jen hotově na talíři.



Jan Punčochář

šéfkuchař

Populární šéfkuchař se narodil se v Praze, vyučil se v hotelu Ambassador a svou kariéru začínal v prestižních pražských podnicích Rybí trh, International Zlatá Praha a Zátíši Group.

Další zkušenosti získal na zahraničních stážích v michelinských restauracích v Rakousku, Německu a Švýcarsku.

Po návratu do Česka se stal šéfkuchařem a spolujeditelem pražské restaurace Le Terroir. Pod jeho vedením podnik několikrát obdržel michelinskou cenu Bib Gourmand. Dalších pět let byl šéfkuchařem restaurace Grand Cru.

V roce 2019 otevřel na pražské Hanspaulce svou první restauraci U Matěje ve stylu zájezdního hostince s nabídkou českých a rakousko-uherských jídel. Její součástí je i exkluzivní malý podnik Stůl Jana Punčocháře s otevřenou kuchyní. V roce 2025 pak otevřel na Smíchovské řízkovou restauraci Šnýcl.

**Před lety to byl ale standard. Kuchyně byla za dveřmi, odkud se nosilo jídlo, a nikdo po-
rádně nevěděl, co se tam děje.**

Taky mnohdy nebylo o co stát, byli tam třeba ušpinění kuchaři, kteří tam za zavřenými dveřmi pili pivo. Myslím si, že trend otevřené kuchyně hodně pomáhá kultuře vaření. Když přijde zákazník do restaurace, rád se seznámí s kuchařem, rád ví, kdo mu jídlo připravuje a jak.

Čím vás stráví nejvíc štvou? Vadí vám nějaké gastronomické zlozvyky?

Já to neřeším. Pořád tím to, že my jsme ve službě a zákazníkům vycházíme vstříc. Trendy jsou různé, lidé třeba víc požadují bezlepková nebo bezlaktózová jídla, i když dietu nemají. Ale jsou to naši zákazníci, tak je musíme uspokojit. Neberu to jako zlozvyk. Lidé přijdou a chtějí zaplatit za to, že se dobře najedí. To je pro nás důležité.

Jak se podle vás požadavky návštěvníků restaurací postupem času mění?

Pochopitelně jsou dnes trochu jiné, než bývaly. Zákazníci jsou náročnější, což asi souvisí s tím, jak šla gastronomie nahoru a že si dnes mohou víc vybírat. Lidé se chtějí dobře najíst, ale chtějí také usměvavý personál, chtějí se v restauraci dobře cítit a dostat za dobré peníze dobrou kvalitu.

V posledních letech jste tvář řady televizních pořadů. Jaký je pro vás rozdíl mezi skutečným vařením a show, kde jde hlavně o emoce, vizuál, zábavu... ale ve výsledku diváci jídlo neochutnají?

Myslím si, že i v praxi by měla být návštěva restaurace komplexním zážitkem. Když budete dobrým showmanem, ale špatným kuchařem, tak se k vám zákazník po první návštěvě asi nevrátí. Na druhou stranu ale nestačí dobře vařit, musíte být i příjemným člověkem a udělat dobrý dojem. Takže důležité je obojí. Pokud jde o televizní pořady, tam sice divák jídlo neochutná, ale na první pohled vidí, jestli je dobré nebo ne. To se dá poznat i očima. Samozřejmě nerozeznáte, jestli je jídlo dost slané, ale už od pohledu vidíte, jestli je zelenina barevná nebo kůže upečená do křupava.

Jak k tomu přistupujete ve vašich restauracích? Přijmete i kuchaře, který dobře vaří, ale není prostě bavič?

Jak jsem řekl, důležité je obojí. Samozřejmě že ne každý z našich kuchařů je showman a bude se bavit se zákazníky, ale ti, kdo jsou na těch postech, to umí velice dobře. Rozhodně záleží i na osobnosti kuchaře a na tom, jak se prezentuje.

Jsou v tom kuchaři jiní než kuchařky? Tradičně se ženy v kuchyni považují za ty, které zvládnou poctivě navařit, a muži za ty, kteří to umějí lépe prodat. Jsou to stereotypy, nebo je na tom něco pravdy?

Já si myslím, že je nesmysl dělat v tomhle mezi muži a ženami rozdíl. Žena rozhodně může být

skvělou šéfkuchařkou nebo kuchařkou a prosadit se, znám spoustu takových, které to zvládají velice dobře. Problém spíš nastane ve chvíli, kdy otěhotní a má pak děti, ale to je v každé práci.

Jak se cítíte před kamerami? Dokážete být sám sebou v centru pozornosti médií?

Musel jsem si na to zvyknout. Když na vás míří dvanáct kamer, úplně jednoduché to není. Ale teď už to беру jako součást života a cítím se úplně přirozeně.

Dostanete se při tom všem i k vaření?

Vařím pořád. Nejvíce ve Stolu, ale odtud to mám jen jeden krok do kuchyně U Matěje, takže tam se také vyskytuji, i když ne že bych tam od rána do večera vařil, spíš kontroloju. A vařím samozřejmě i doma.

Jste známý jako popularizátor české kuchyně. Co byste označil za její základní rysy?

Je to omáčková kuchyně, základem je dobrá, kvalitně připravená omáčka. Je to také kuchyně delšího vaření, jídla se musí připravovat delší dobu. Nestačí opéct steak a zalít ho omáčkou, většinou jsou recepty náročnější na dlouhou tepelnou úpravu. Spousta lidí říká, že českou kuchyni tvoří těžká jídla, ale nemusí to tak být. Záleží na tom, co všechno na talíř dáte, kolik dáte přílohy, jestli používáte mouku nebo zahušťujete jinak.

Patří zahušťování moukou do české kuchyně?

Myslím, že patří, ale otázkou je, kolik mouky tam dáte. Existují také lehčí varianty, dá se vařit bez mouky a zahušťovat třeba zeleninou.

Je takové odlehčování české kuchyně trendem?

Zájem o to roste. Lidé chtějí vypadat dobře, chtějí se stravovat tak, aby dali svému tělu to nejlepší, a těžká jídla spíše vynechávají nebo volí lehčí varianty.

Zkoušíte tradiční české a rakousko-uherské recepty modernizovat nebo kombinovat s jinými kuchyněmi?

Když člověk otevírá restauraci, musí si hned na začátku říct, jaká má být. Chtěli jsme u našich restaurací být tradiční, takže nijak zvlášť receptury nepředěláváme. Držíme se toho, co je pro naši kuchyni typické, včetně poctivých porcí. U nás můžete očekávat, že dostanete velkou porci, která nebude extrémně zahuštěná moukou a nebude tam tolik přílohy, jako se v hospodách dřív dávalo. Dostanete třeba pečenou kachnu, dokonale udělané zelí a lokše. Ale samozřejmě i českou kuchyni jde dělat moderně, minimalisticky, zajímavě, někdy i tak, že skoro nepoznáte, že je to česká kuchyně.

To by mě zajímalo. Popište mi nějakou modernizovanou českou specialitu.

Ze starých receptů jsou zajímavé třeba křepelky. Dřív se dělaly tak, že se plnily nádivkou celé

včetně kostí a pekly se takto v celku. To se pak ale dost těžko jí. Moderně bych je třeba nejdřív celé vykostil, aby koukaly jen nožičky, naplnil je něčím bez mouky, například zauzeným mletým masem, provoněl to anýzem a konfitoval nebo pekl na minutku, aby zůstaly šťavnaté. Pak bych z těch kostí připravil silnou omáčku a jako dezert udělal třeba makový koláč se švestkami.

**Jak na českou kuchyni slyší mladá generace? Mluvil jste o trendu lehčích jídel, když se k tomu přidá rostoucí zájem o vegetariánství, tak to typickým českým pokrmům moc nena-
hrává.**

Neházel bych je všechny do jednoho pytle. Máme tu přes 10 milionů lidí, jak mladých, tak starších. A i když se chcete stravovat velmi zdravě, jednou za čas dostanete na pečenou kachnu chuť. A proč si ji občas nedat? Každý den ji asi jíst nebudete, ale jednou za měsíc si na ni můžete zajít a pořád se přitom cítit a vypadat dobře. A i když dnes mladí mají rádi vegetariánství, není to tak, že by každý den jedli jen tofu.

Další věc je, že méně pijí alkohol.

Na to jsme ale připraveni. Máme nealkoholické víno i pivo, máme kombuchu a máme jim co na-

“

**Žádné jídlo
není špat-
né samo
o sobě,
ale může
být špatně
připravené
ze špat-
ných suro-
vin.**

bídnout. Myslím si, že je důležité vnímat trendy a reagovat na ně, ale naše restaurace zkrátka nikdy nebude vegetariánské místo. Dáte si u nás i bezmasé jídlo, ale v základě jsme restaurace zaměřená na maso, dobrou omáčku, dobrou přílohu. A pivo.

Je v české gastronomii něco, za co se v zahraničí stydíte?

Proč bych se měl stydět?

Třeba proto, že jíme něco, co je pro cizince nepochopitelné.

Mě spíš děsí jiná věc. Že přijedu do Normandie, kde mají nejlepší ústřice a mořské plody... a v každé restauraci narazím na burger. To mi přijde horší, než že se u nás dělá, co já vím, smažený sýr.

Takže smažák by mohl být příkladem jídla, které je u nás oblíbené a v zahraničí ne?

To není úplně pravda. Smažený ovčí sýr například dostanete všude, kde se chovají ovce. Akorát to není ten klasický v trojbalu. Vlastně všude na světě se nějaký smažený sýr dělá. Já bych ho nezatracoval, když je kvalitní. Žádné jídlo není špatné samo o sobě, ale může být špatně připravené ze špatných surovin.



**Darujte
k Vánocům
kartu
na palivo**



Zakupte v síti stanic ORLEN
a nabijte na libovolnou částku.



A co česká záliba v máku a sladké hlavní chody?

Mák používáme hodně, to je pravda. Ale sladká hlavní jídla moc neuznávám. Sladký má být dezert. Neznám žádnou restauraci, která by dávala do nabídky meruňkové knedlíky jako hlavní jídlo.

Co bylo ve vaší rodině na talíři o Vánocích, když jste byl ještě dítě?

Mám to pořád stejně, odmalička až dodnes. Houbový kuba, rybí polévka, obalovaný kapr s bramborovým salátem a vánoční cukroví. Velká klasika.

A přes den půst, abyste viděl zlaté prasátko?

Přesně tak. Ráno jenom vánočka a kakao nebo čaj. Takhle slavím Vánoce celý život.

Co patří do bramborového salátu?

To je téma na dlouhé diskuse zimních večerů. Každý tam dává něco jiného. Někdo jablka, někdo šunkový salám nebo gothaj, někdo hrášek, někdo tam vůbec nedává žádnou zeleninu... Záleží prostě na tom, co máte rádi a na co jste doma zvyklí.

Jak ho máte rád vy?

Já myslím, že základem bramborového salátu jsou dobré brambory a dobře zvolená zelenina nakrájená na kostičky a vařená v hodně osolené vodě. Majonézu dělám vždycky domácí a nedávám tam hrášek ani uzeninu. Na závěr to dochutím citronovou kůrou.

Lidé se často chlubí recepty a kuchařskými postupy „našich babiček“, jako by byly v něčem hodnotnější než dnešní gastronomie. Máte to

I kuchař tvoří atmosféru restaurace. Podle Jana Punčocháře je v pořádku, když host má přehled o tom, kdo a jak mu jídlo připravuje.

taky tak? A byla jídla předchozích generací opravdu kvalitnější než dnes?

Nemyslím si, že by se vařilo nějak extrémně jinak. Lidé tenkrát neměli tolik možností, takže zpracovali všechno, co jim litalo na dvorku nebo co si vypěstovali na zahradě. Možná to mělo přidanou hodnotu v tom, že věděli, co jedí, sami si to vypěstovali nebo vykrmili. Ale jinak v tom velký rozdíl nevidím. Když dnes někdo vytahuje recept od babičky, myslím si, že jde hlavně o příběh a vzpomínku, která přitahuje, ale nedělá z toho lepší jídlo.

Vy žádný recept po babičce nemáte?

Moje babička dělala vdolky, takové normální buchty, které se po upečení spáří horkou vodou, je tam cukr, mák a jsou zalité máslem. Ale že bych si to dal na jídelní lístek, to ne. Dělam je spíš občas doma pro děti.

Stydí se lidé před vámi vařit nebo vás pohostit, když k nim přijdete na návštěvu?

Ze začátku se často stydí, ale pak zjistí, že jsem normální člověk, a přestanou to řešit. Řeknu jim, že jím doma psův z misky. To je uklidní.

Co se o svátcích děje ve vašich restauracích?

O Vánocích je u nás plno, takže paráda. Nenudíme se. Chodí k nám lidé, kteří si chtějí dát něco dobrého a nemuset během svátečních dnů vařit. Ale na Štědrý den a na Nový rok máme vždycky zavřeno. Není to obvyklé, ale já to ctím, protože chci, aby mohli být všichni doma.

Odpočínáte si i vy?

Jasně. Myslím si, že je to důležité po celoročním shonu. A tento rok byl opravdu extrémně náročný. Takže najít si čas na odpočinek je potřeba.



INOVATIVNÍ PRÁDLO

Treat Wear je unikátní česká značka spodního a nočního prádla navrženého pro vaše zdraví. Kolekce PROTECT chrání vaše citlivá záda nebo pas, kolekce HYDRATE pomáhá udržet vaši pokožku hydratovanou a kolekce SLEEP na spaní je přesně navržena podle potřeb vašeho těla. PONOŽKY a punčocháče z těch nejjemnějších přízí. Krásný a originální dárek.



treatwear.com



EK016508

PF 26



***Na Valašsku sa praví:
„Co chceš, to možeš.“***

***Z Hané posloucháme:
„Hlavně pohodó a zdravé!“***

***A na Slovácku dodávají:
„Když sa chce, všecko ide.“***

***Každý sice mluvíme jinak,
ale všichni v srdci nosíme
Zlínský kraj.***

***Do nového roku 2026
Vám přejeme pevné zdraví,
spoustu radosti,
štěstí a lásky,
klid v duši i odvahu
dělat věci po svém.***

***Ať Vás provází chuť tvořit,
objevovat a překračovat hranice
– ty kolem i ty v sobě.***

Zlínský kraj
Kraj bez hranic

EK016553

ZIMNÍ VÝLET



Zámek Loučeň v zimě nezavírá. Příběhy stromečků táhnou davy

Kateřina Šrámková kupovala zámek v Loučni jako investiční příležitost. Jeho popularita ale už dohání i Karlštejn.



Program Příběh vánočního stromčku na zámku vznikl náhodou. Dnes patří k tradici.

Před čtvrt stoletím koupila Kateřina Šrámková polorozpadlý zámek na Nymbursku. Postupem let z Loučně vytvořila jeden z nejnavštěvovanějších v Česku. „Museli jsme vykazovat hospodářské výsledky, poslední splátka mi končí v roce 2034. Když víte, že musíte, zrychlíte,“ vysvětluje.

Snaha dostat se do černých čísel byla také důvodem, proč když jiné památky v zimě spí, její zámek září – od adventního věnce zapsaného v České knize rekordů po osvětlený zámecký park. Tahákem návštěvnosti jsou i prohlídky věnované příběhům vánočního stromčku. Letos mají podtitul „100 let českých Vánoć“.

Jak vypadá Loučeň v zimě?

Zimní atmosféru budujeme postupně už osmým rokem – vlastně i déle, protože jsme nikdy

neměli přes advent a Vánoce zavřeno. Zájem návštěvníků v chladnějších měsících postupně sílil, až se zimní sezona vyrovnala té letní. I proto jsme začali rozšiřovat výzdobu a vánoční atmosféru. Od roku 2011 máme v České knize rekordů zapsaný největší adventní věnec. Každý rok ho rozsvěcujeme o prvním adventním víkendu během slavnostního rituálu, kdy přicházejí čtyři andělé a pod vedením bílé paní zapalují svíčky.

K věnci jsme postupně přidávali další světelné prvky a dekorace. Loni jsem si například dopřála sama pro sebe vánoční dárek a koupila jsem svítící pohádkový kočár tažený koněm. Několik let také na fasádu promítáme světelně-hudební show a letos jsme poprvé otevřeli světelný park s názvem Labyrinty světla a ráj srdce. Místo, které bývalo v zimě kvůli tmě nepřístupné, se letos celé rozsvítí.



Co pro vás znamenají Vánoce a změnilo se to nějak od doby, co vlastníte zámek?

Neřekla bych, že změnilo, ale zintenzivnilo. Můj vztah k Vánocům byl vždy pozitivní a nostalgický. Vánoce mám spojené s dětstvím, s těmi nejkrásnějšími okamžiky. A protože mám sama čtyři děti, Vánoce jsme vždy prožívali. Nejsem ten typ, co má doma perfektně uklizeno a napečeno, ale jakmile přijdou svátky, vařím, pečů, dělám vánočku, salát a už tři hodiny předem chystám štedrovecerní tabuli.

Jak se zrodil Příběh vánočního stromečku? Hledali jste něco, co by v zimě vydělávalo?

Od začátku byl můj plán nezavírat. Ráda dělám věci jinak než ostatní – odmítla jsem nejen zavírat, ale i používat papuče, provazy jako zábrany. S provazy to vyšlo, návštěvníkům nechyběly, ale papuče chtěli, a tak jsme je nakonec pořídili.

A kdy tedy přišel nápad na současný zimní program?

Vymýšleli jsme různé věci jako prohlídky s bílou paní, Fantomasem, Šmoulínkou, upířské prohlídky. A pořád to nebylo ono. V roce 2017 jsme pověsili do vstupní haly stromeček špičkou dolů, jako obyčejnou dekoraci, a najednou se lidé začali vyptávat – proč to visí špičkou dolů a kdo s tím přišel. V tu chvíli mi došlo, že lidi zajímá historie vánočního výzdoby a stromečku. Tak jsme se do toho pustili.

Příběh vánočního stromečku pořádáme od roku 2018 a už tehdy měl velký úspěch. Řekla jsem si, že v tom budeme pokračovat a že stromečky budou každý rok jiné. V každé místnosti zámekské expozice je odlišný a každá výzdoba je kulisou příběhu, který vypráví o historii zdobení. Vždy máme nějaké propojující téma. Loni

to byla Cesta kolem světa, vyprávěli jsme o tom, jak se slaví v různých částech světa, od Evropy přes Čínu až po Nový Zéland. Letos máme podtitul 100 let českých Vánoc a budeme vyprávět o tom, jak různé dějinné okamžiky ovlivnily to, jak lidé slaví Vánoce.

Byly reakce na příběhy stromečků od počátku pozitivní?

Byly úžasné. Uvědomili jsme si, že i když jsou tací, kteří Vánoce neslaví, třeba kvůli špatným vzpomínkám, nebo proto, že je nemají s kým slavit, téměř všichni mají rádi vánoční stromeček. Nesetkala jsem se s nikým, kdo by řekl, že ho nezajímá a jeho zdobení nemá rád. Mnoho rodin si k nám stromečky jezdí prohlédnout každý rok. Pro některé se z toho stal rituál. Pro mě je to víc než splněný sen, protože o něčem takovém bych ani nedokázala snít.

Kdo to všechno vymýšlí?

Máme interní dramaturgicko-produkční tým. A co mě na tom nejvíc fascinuje, jsou okamžiky, kdy při přípravě textů a informací sami přicházíme na věci, které jsme předtím nevěděli. Třeba proč se u nás jí smažený kapr a bramborový salát.

Za ta léta jste měli na Loučni mnoho stromečků. Jaký byl váš nejoblíbenější?

Vždycky necháváme návštěvníky hlasovat, který stromeček se jim nejvíce líbil. Paradoxně mě těší, že nikdy není jednoznačný vítěz. Hlasy se rozprostírají mezi všechny. Pokud mám ale vybrat jeden, který mi osobně utkvěl v paměti, byl to olympijský. Zdobený byl piktogramy šesti zimních a šesti letních sportů, ve kterých jsou čeští olympionici historicky nejúspěšnější. Visely na něm medaile a bylo jich přesně tolik, kolik jich

Zámek zdobí rozsáhlý park, kterému přes zimu dodávají specifickou atmosféru tisíce světel. Osvícený adventní věnec dokonce drží rekord.



naši sportovci získali v celé historii olympiády. Na každé bylo napsáno město, kde byla získána. Byl to pro mě srdeční projekt. Návštěvníci se dozvěděli, která olympiáda byla nejúspěšnější, kolik medailí jsme získali. A to všechno prostřednictvím vánočního stromku.

Který stromek byl nejpracnější?

Ze stromčků, které si vyžádaly největší úsilí, to byl jednoznačně secesní z roku 2022. Tehdy jsme měli téma „Radosti, které dala Evropa světu“. Bylo to v době, kdy Česká republika předsedala Evropské unii. Stromček byl vyvrcholením celého okruhu zámek a jeho dvojče bylo nazdobené a rozsvícené také v Evropském parlamentu. Zvažovali jsme různé nápady, nakonec jsme zvolili secesi, která je blízká všem evropským národům. Ve sklárně jsme začali už v únoru vyvíjet kolekci secesních ozdob. Když jsem tehdy

**Každý rok
do parku přibývají
další a další
světelné prvky.**

naším sklářkám řekla, že to, na čem teď pracuji, bude v prosinci viset v Evropském parlamentu, mysleli si, že si vymyslím. Do té doby nikoho nenapadlo, že by předsednická země měla v Bruselu svůj vánoční stromček.

Jezdíte na vánoční Loučeň jen pracovat, nebo máte i nějaký oblíbený kout, kde si sednete a načerpáváte vánoční atmosféru?

Ono je tu docela rušno, takže spíš než se kochat sem jezdím hledat prostor pro zlepšení. Co bychom příští rok mohli udělat jinak. Největší radost mi v tomto období dělá, když si udělám čas a jdu provázet prohlídky Příběhu vánočního stromčku. Celý koncept připravujeme s ročním předstihem a všechny ty stromčky jsou pro mě jako moje děti. A když si pak najdu čas a jdu provázet mezi běžnými návštěvníky, je to pro mě obrovská satisfakce. Vidím, jak lidé reagují, jak se doptávají, a když slyším: „My jsme tady poštěté a mysleli jsme si, že už nás nic nepřekvapí, a vy jste nás zase překvapili,“ to je pro mě pohazení po duši.

Loučeň patří mezi nejnavštěvovanější české zámky. Jak se podaří udělat z polorozpadlého objektu oblíbený turistický cíl?

Když jsme v roce 2000 zámek pořídili, vůbec jsme netušili, do čeho jdeme. Nebyl to promyšlený plán typu „za 25 let to bude vypadat takhle“. Někdy říkám, že to byla mladická nerozváženost. Možná byl prvotní impulz investiční, ve smyslu, že když člověk dobře nakoupí, jednou dobře prodá. Já jsem tehdy pracovala ve velké advokátní kanceláři, věnovala se daňovému poradenství, měla jsem své klienty, byznysplány. Byl to úplně jiný svět než poskytovat služby a zážitky.

V roce 2004 jsme připravili projekt celkové rekonstrukce areálu, protože se vědělo, že budou vyhlášovány dotace. Kdyby tehdy byly dotace na školství, možná by z toho dnes bylo vzdělávací středisko. Kdyby na sociální služby, pak třeba domov pro seniory. Ale protože šlo o dotace na cestovní ruch, šli jsme tímto směrem. Zámeckou budovu jsme přetvořili na místo, kam

Inzerce

SET NA PŘÍPRAVU RAMEN POLÉVKY

Originální set surovin na přípravu ramen polévky spolu s úžasnou sadou misek a hůlek na servírování nadchne všechny milovníky japonské kuchyně. Sada obsahuje dvě porce nudlů ramen, shoyu ramen základ, řasy wakame, světlou miso pastu a sezamový chilli olej.

K tomu dvě krásné misky a dvojce hůlek **přímo z Japonska**. Set pečlivě zabalíme a pošleme, kamkoliv si budete přát.



www.susi.cz

**CENA
1083 Kč**



se chodí na prohlídky, rozšířili jsme hotelové kapacity, vybudovali restauraci.

Kde jste sehnali zbytek finančních prostředků?

Část nákladů pokryly dotace, ale na většinu jsme si vzali úvěr. Poslední splátky mi končí v roce 2034. Takže jsme museli vykazovat ekonomické výsledky a zimní sezona pro nás byla výzva. Každá koruna vydělaná v zimě znamenala úsporu letního zisku. Byli jsme rádi za každých 10 tisíc korun tržeb v zimních měsících. Postupem času jsme se to naučili. Když víte, že musíte, zrychlíte, ono vás to donutí. Prošli jsme těžkým obdobím, krizí v letech 2010 až 2012. Každý rok byl ale pro nás lepší než ten předchozí.

A jak se vyvíjela návštěvnost zámku? Jak rychle si vás lidé dokázali najít?

Už před deseti patnácti lety jsme se pohybovali v první desítce návštěvnosti. Právě díky zimní sezoně. I památky, které měly v létě srovnatelnou návštěvnost, jsme díky zimě přeskočili. Pamatuju si, že když jsme byli sedmí a před námi

Příběhy vánočních stromečků mají každý rok jiné téma. Ke každému stromku pak sklárna Koulier vyrábí ozdoby na míru.

Karlštejn, napadalo mě, že to snad ani nemůže být pravda. V době covidu jsme ho dokonce přeskočili. Díky Příběhu vánočního stromečku jsme se v roce 2024 dostali na čtvrté místo v návštěvnosti. Prosinec loňského roku si pamatuju přesně – měli jsme 22 222 návštěvníků. To je číslo, které se nedá zapomenout. Jsou památky menšího významu, které když mají 20 000 návštěvníků za celý rok, říkají, že to byla skvělá sezona. My jsme měli 22 tisíc jen za prosinec. A ten byl silnější než srpen.

Dostala jste už nějakou nabídku na odkup?

Několikrát. Sice vše má svoji cenu, ale mně není jedno, co s areálem bude, a cítím, že můj úkol ještě není splněn. Hlavu mám plnou nápadů, které bych chtěla zrealizovat. Chtěla bych tu například vybudovat glampingový miniresort, rozšířit světelný park, udělat koupací biotop a vytvořit více odpočinkových relaxačních zón. Realizace bohužel nestíhám v takovém tempu, v jakém generuji nápady.

Vlastníte také sklárnu Koulier – ozdoby na stromečky tam i vyrábíte. Vzpomenete si na okamžik, kdy jste se rozhodla zachránit jejich výrobu?

Tehdy jsem telefonovala s paní, která zastupovala jednoho z partnerů, od nichž jsem ozdoby nakupovala. Omlouvala jsem se jí, že jsme zaplatili později, a slíbila, že příští rok spolu zase uděláme byznys. Ona ale naznačila, že to bude složitější, protože jedna ze skláren zavřela. A sice v Horním Bradle, nedaleko místa, kde bydlíme. Přišlo mi to šílené a nechtěla jsem se smířit s tím, že všechno krásné končí.

To vás přimělo k akci?

Už v autě cestou domů jsem se rozhodla, že výrobu obnovíme. Tím začal příběh Koulieru. Byl rok 2021 a firmu jsem otevírali bez absolutní znalosti čehokoli. Neměli jsme ale čas něco rozmýšlet, protože původní zaměstnanci byli už na úřadu práce. Nemohli jsme čekat, jestli nám bude vycházet byznysový model. I. září k nám nastoupili. Do prostor, které jsme během července a srpna vybavili technologiemi, které byly potřeba. Tehdy jsem si myslela, že budeme ti progresivní, nepoznamenání tradicí a chytíme nový vítr. Budeme jiní než ti, kteří výrobě vánočních ozdob věnují sto let. Říkala jsem si, že budeme ti, kteří přinášejí nové trendy. Chtěla jsem vyrábět ozdoby v barvách roku – fialová, Very Peri, meruňková.

A jak to dopadlo?

Brzo jsem ale vystřízlivěla. Český zákazník je vůči barvám roku, pokud jde o vánoční ozdoby, naprosto imunní. Nemám na to žádné průzkumy, ale odhadem až 90 procent lidí zdobí stromeček každý rok stejně. Používají ozdoby, které už mají doma. Schovávají si je z dětství, po babičkách, tetičkách, maminkách. Máme za sebou už čtyři roky, ale prý trvá sedm let, než firma prokáže svoji životaschopnost. Uvidíme, jsme za polovinou.



**THE ORIGINAL
BEER EXPERIENCE** PRAGUE

DARUJ ZÁŽITEK

ŠKOLA ČEPOVÁNÍ PIVA

PilsnerExperience.com

28. října 377/13 / Praha

18+ napivosrozumem.cz



TIPY NA DÁRKY

WWW.NC.CZ/darky



Posuňte hranice tvoření do další dimenze a kreslete trojrozměrně! Se 3D perem můžete snadno vytvořit cokoliv, co vás jen napadne. Šperky, květiny, modely staveb, dekorace či dárky v mnoha barvách. Je jen na vás, co vytvoříte. U nás najdete širokou nabídku 3D per za nejlepší ceny a také obrovský výběr barevných strun. **Cena od 596 Kč**
www.nc.cz/3Dpera



3D tiskárny už dávno nejsou pouze hračky. Můžete s nimi vyrábět své vlastní produkty.

Se 3D tiskárnou už nebudete omezeni výrobci či dostupností produktů. Můžete si totiž kdykoliv vytisknout jakoukoliv plastovou hračku či náhradní díl. Pokud neumíte modelovat, stačí si požadovaný tvar stáhnout z databáze 3D modelů.

Cena od 5999 Kč
www.nc.cz/3Dtiskarny



Originální neocube

Neodymové magnetické kuličky či kostičky jsou ideální dárek, který děti ani dospělí nikdy neomrzí. Tato stavebnice dokáže zabavit na dlouhé hodiny. Stimuluje prostorovou představivost, kreativitu a tvořivost a rozvíjí manuální a motorické schopnosti

Cena od 258 Kč
www.nc.cz/Neocube



Sodovkovače LIMOBAR

Nyní, během akce Black Friday, máte možnost do své domácnosti pořídit si za směšné ceny nejen funkční, ale také luxusní sodovkovače Limobar EDGE. Tyto produkty získaly hned několik designérských ocenění. Na výběr samozřejmě máte z více barev či tvarů sodovkovačů. Všechny verze nabízí rychloupínací systém, díky kterým budete mít požadovanou sodovku hotovou během okamžiku.

Cena od 799 Kč
www.nc.cz/Limobar



**DOPŘEJTE MAZLÍČKŮM
VÁNOCE PLNÉ CHUTÍ!**

Masová bonboniéra
pro Vaše chlupáče

**VÁNOČNÍ FALCO
SUŠENÝ MIX**

Mix našeho sortimentu
LUXUSNÍ BALÍČEK
ve variantě
pro psy i pro kočky



Ochutnávkový mix
pro Vaše psi gurmány

**VÁNOČNÍ MIX
BALENÍ SALÁMŮ**

NOVÉ

Vánoční večere pro ty,
co rybám neholdují...

**KUŘECÍ PRSA
S BRAMBOROVÝM
SALÁTEM 200g**

...a pro ty,
co ryby milují.

**RYBA S BRAMBOROVÝM
SALÁTEM 400g**

**ADVENTNÍ
KALENDÁŘ**

24 masových
konzerv
speciální edice

SOKOLFALCO

www.falcokrmiva.com

KERAMIKA PRO MILOVNÍKY JAPONSKÉ KUCHYNĚ

Krásné sety na servírování sushi, ramen polévek a dalších japonských pokrmů i nápojů.

花 susi.cz
specialista na japonské zboží



Darujte zážitek

Dárkové pobytové vouchery do Amenity Hotels & Resorts

Vánoce se blíží a s nimi i každoroční otázka: Co darovat, aby to mělo smysl? Místo věcí, které brzy upadnou v zapomnění, můžete letos obdarovat čas. Čas pro sebe, pro partnera, pro rodinu nebo pro zaměstnance. Čas strávený na krásném místě, obklopený přírodou, pohodou a péčí.

Amenity Hotels & Resorts tvoří šest lokalit napříč Českem – od vodní hladiny Lipna, přes vinice Pálavy, až po horské údolí Špindlerova Mlýna. Každé místo nabízí trochu jiný charakter, ale všechny spojuje společné: příroda, pohodlí, nadstandardní služby a atmosféra, která zpomalí čas.

Vytvořte si voucher jednoduše online na **eshop.amenity.cz**

Platnost voucheru: 2 roky | Voucher lze využít na ubytování a služby v kterémkoliv resortu Amenity. Voucher vám po zaplacení dorazí do 24h emailem ve formě PDF. Dárek tak máte připravený během jednoho dne, bez stresu a bez front.



Amenity®
Hotels & Resorts

LIPNO

**ŠPINDLERŮV
MLÝN**

**ORLICKÉ
HORY**

**ČESKÁ
KANADA**

**HORNÍ
VĚSTONICE**

PERNÁ



lipno.amenity.cz



spindl.amenity.cz



orlickehory.amenity.cz



kanada.amenity.cz



hornivestonice.amenity.cz



perna.amenity.cz

ROZHOVOR

Padesátka mi dává svobodu

Zpěvačka a textařka **Lenka Nová** začínala ve skupině Laura a její tygři. Postupně přešla na sólovou dráhu a našla si svůj osobitý styl. I když hudbou žije, v poslední době cítí i nutkavou potřebu návratu ke kořenům, kdy jí uspokojení přináší tvorba, která je hmatatelná.

C

Co se vám honí v posledních dnech hlavou?

Myslím na tuhle zvláštní dobu, kam vlastně směřujeme. Celý svůj dosavadní život jsem si dokázala představit, co zhruba bude, ale s nástupem AI to nedovedu vůbec odhadnout. Snažím se uklidnit faktem, že veškerý vývoj, ať už to byla elektřina, pára a jiné výdobytky lidského snažení, zatím vždy lidem život usnadnily. Tak snad tomu tak bude i teď. I když odklon člověka od používání lidského těla mi moc sympatický není. Věřím na přírodu a její moudrost a že používání celého těla není jen proto, abychom něco udělali, ale aby nám to také něco dalo, že je to celé nějak propojené s mozkem, emocemi.

Je chyba, že od toho upouštíte?

Lidi v celé svojí historii dělali rukama, ručně psali, něco vytvářeli. V posledních letech ale tuto schopnost stále méně využívají. Plést, háčkovat, šít, vařit ... zahradničit, to přináší uspokojení. A pozoruji to i na sobě, i vzhledem k mojí práci, kdy pracuji s virtuálním, se slovy, emocemi, melodií a nemůžu si na výsledky sáhnout. Pak si to kompenzuji právě zahradničením nebo vařením, kdy vidím okamžitý výsledek.

Zpěvačka a textařka ve volném čase dělá ráda aktivity, které jsou hmatatelné.



Lenka Nová

Výrazná česká zpěvačka a textařka, jejíž nezaměnitelný hlas a cit pro vyprávění příběhů si získaly širokou posluchačskou obec. Do povědomí vstoupila jako členka skupiny Laura a její tygři, později se vydala na sólovou dráhu, kde naplno rozvinula vlastní hudební styl – elegantní, emotivní a zároveň civilní.

Spolupracuje s předními českými hudebníky, mimo jiné s Michalem Horáčkem, s nímž vytvořila řadu úspěšných projektů. Její tvorba je postavená na silných textech, osobním prožitku a autenticitě.

Patří k umělkyním, které dokážou spojit hudbu s příběhem tak, že posluchače vtáhnou hned od prvního tónu.

“

Můžu už sebe stavět na významnější místo a nemusím se u toho cítit jako sobec.

Poslední desku jste vydala v roce 2022. Chystá se něco nového?

Na nové desce už docela dlouho pracujeme, ale vzhledem k tomu, že hodně koncertuji, chybí mi klid na to něco napsat. Hodně materiálu už je hotového, písničky existují, jen je musíme dodělat a nahrát. Je rozdělaných poměrně dost věcí, tak věřím, že to brzy dokončíme. Žádný termín si už ale radši nedávám, je to, jak to je, a jsem vděčná, že můžu tolik koncertovat. Až bude koncertů méně, přijde řada na studiovou práci.

Píšete si všechny texty pro album sama?

Ne, na desce budou texty od Tomáše Belky, Petra Soukupa nebo Petra Linhart. Na prvním singlu Podzimní je text básníka Václava Hraběte. Producentem alba je Honza Muchov a on na mě tak trochu tlačí, abych napsala víc věcí já sama. Snažím se, uvidíme, co ze mě nakonec vypadne.

Kdo jsou vaši dvorní textaři?

Nejdéle spolupracuji s Tomášem Belkem, pak jsem hodně let strávila po boku Michala Horáčka, se kterým jsme osm let koncertovali po celé republice a který pro mě napsal album Čtyřicítka. Karel Šůcha měl skvělé texty v Lauře, album Psi hodina otextoval zase Lukáš Pavlásek. S ním to byla velká náhoda. Kdysi jsem byla v pořadu Na stojáka a moc se mi líbil jeho humor založený na hře se slovy. Zeptala jsem se, jestli ho náhodou někdy nenapadlo něco napsat. A on mi řekl, že už napsáno má. Přinesl velmi dobré texty. Poté jsme s mým tehdejším mužem Michalem Pelantem začali dělat s Lukášem celou desku.

Teď mám například také krásné texty od Jiřího Žáčka, které zhudebnil skvělý pianista Matej Benko. Kvalitní texty se poznají hned. Je to na první dobrou. Text, do kterého se moc zasahuje, se většinou nakonec celý rozpadne.

Předešlá alba mi připadají jako příběhy plné emocí. Jaké je téma toho nového?

Je to padesátka. Deska se tak zřejmě jmenovat nebude, tematicky se to však kolem ní točí. Kulatá výročí bývají pro ženu určitý zlom, nebo aspoň já to tak cítím. Album proto bude reflektovat změny, které v tomto životním období prožívám. Protože některé věci jsou skutečně jinak. U mě víc než třeba ve čtyřiceti.

Je pro vás něco zásadního, co se mezi čtyřicítkou a padesátkou změnilo?

Padesátka je mnohem svobodnější. Připadám si v tomhle věku opravdu dobře. Nikdy dřív jsem se necítila tak sama sebou a uvolněně... Je to velká změna v náhledu na život i v nadhledu nad ním. Najednou člověk vidí trochu i na konec. Budu ráda, když nebude zítra, ale tak trochu si to spočítáte. Je úleva, že už nemusím vysvětlovat, proč některé věci dělám. Prostě je dělám, protože mi to vyhovuje. Můžu stavět sebe na významnější místo a nemusím se u toho cítit jako sobec. Škoda že to takhle nastavené nemá člověk už třeba ve třiceti.

Na album Víla tour navazovaly koncerty ve vilách. Jak to vzniklo? A pokračují ještě?

Ríkám tomu specialitky a každý rok je takových koncertů asi pět. Jsou pro menší počet lidí a pokračují, protože měly úspěch. Myšlenka vznikla v době covidu, kdy jsem seděla doma s dcerou. Zasnila jsem se, že bych chtěla sedět na nějaké krásné zahradě u domu s přáteli, dát si s nimi skleničku, povídat si... Zároveň mám ráda architekturu, proto mi to přišlo spolu pár dní. Když jsem se v Neratově na koncertě ptala lidí, kdo přijel z větší dálky než 60 kilometrů, byla jich většina.

Co se pro vás změnilo s příchodem pandemie?

Bylo to dost zásadní asi pro všechny. U mě třeba 21. března vycházelo dlouho dopředu naplánované album Dopisy. V únoru ještě proběhla kampaň a já najednou vůbec nevěděla, co s tím. Jestli vydat, nevydat, a kdy to bude zase jako dřív. Nakonec jsem se rozhodla, že album vydám, a ukázalo se, že je to dobře. Lidem nová muzika přinesla radost i jiné myšlenky. Ale vybavuje se mi i jiná věc. Moje zaměstnání trvá 24 hodin sedm dní v týdnu. Nemám v podstatě dobu, kdy se nic neděje, kdy bych o práci nepřemýšlela. Takže první dva měsíce po vydání alba jsem si vyložené užila. Poprvé, snad po 25 letech, jsem stoprocentně vypnula.

Začátek byl úžasný, ale pak člověk viděl, že to neodchází, nejde o jinou verzi chřipkové epidemie, co zmizí. Začalo to být těžké, chyběly příjmy. A i po konci lockdownu to neměli muzikanti snadné. Lidi sice začali chodit do práce, svět se zdánlivě vracel do normálu. Jenže koncerty se plánují půl roku dopředu. U nás se proto vše vracelo zpět velmi pomalu. Moc se neutrácelo a svět se změnil.

Chvilé, kdy svět působí bezpečně a jistě, mohou symbolizovat Vánoce. Co pro vás znamenají?

Mám je moc ráda, dodnes pro mě mají kouzelnou sváteční atmosféru. Moje mamka vždycky krásně vyzdobí dům, pak každý něco uvaří. Já mám třeba speciální lavor na bramborový salát, který dělám den předem a na Štědrý den ho vezu k našim. I když jsem si v určitém věku říkala, panebože, já ještě pořád jezdím na Vánoce k našim? Ale teď jsem vděčná, že jet můžu. První večer jsme tam spolu s mojí dcerou, další den přijede bratr, který má čtyři syny a skvělou ženu, a ten den mám opravdu moc ráda. Zapálíme svíčky na stromku, který nám visí ze stropu, svíčky máme pořád z vosku, našťastí jsme zatím nevyhořeli. A je veselo, vždy velmi pomalu a postupně rozbalujeme dárky, takže někdy končíme až kolem jedenácté hodiny. Mezitím jíme cukroví, chlebičky a jsme rádi, že jsme spolu.

Čerstvé **NORMANDSKÉ** jedle

KRÁLOVNY MEZI VÁNOČNÍMI STROMKY

VÝŠKA	TYP	CENA
100–150 cm	Premium	299 Kč
	Exclusive	549 Kč
150–200 cm	Premium	799 Kč
	Exclusive	949 Kč
200–250 cm	Premium	1 249 Kč
	Exclusive	1 699 Kč

OŘEZ STROMKU ZDARMA!

- ✓ Prvotřídní výběrová **kvalita**
- ✓ **Nejoblíbenější** na trhu
- ✓ Garance **čerstvosti**
- ✓ **Dokonalý vzhled**, bohatá pravidelná koruna
- ✓ Až 3 cm **dlouhé jehličky**, tmavozelené a husté
- ✓ Podmanivá **vůně lesa**
- ✓ Jedle mají **širší kmeny**, proto udrží více živin a **déle vydrží**
- ✓ Jehličky s třívrstvou strukturou **lépe odolává suchému vzduchu** v pokoji



Stromy na plantáži **vybírá tým odborníků** a vybraných vedoucích prodejen pod **dozorem českého dendrologa**. Označuje jen ty kusy, které splňují naše **nejpřísnější kritéria**. A přesně ty pak dodáváme do Vašich domácností.

Mountfield

Kompletní nabídka včetně cen na **www.mountfield.cz**

OTEVŘENO I V NEDĚLI

VÝZDOBA

Větší ozdoby už zákazníci neděsí!



Stela Lukešová, zakladatelka firmy Laalu, miluje Vánoce natolik, že se jimi rozhodla živit. Už sedm let zdobí stromečky v domácnostech, firmách i na veřejných místech. Při aranžování se nebojí ani dvacetimetrových ozdob. „Stačí jedna výrazná dekorace na správném místě a stromeček ožije,“ říká.

Vánoce jsou její oblíbené svátky od mala, zároveň si všimla, kolik stresu přináší lidem kolem ní. Proto se rozhodla, že ho z nich sejme. „Nejde jen o stromeček, ale i o slavnostní tabuli, výzdobu oken, celkovou atmosféru. Každý chce mít všechno krásně nazdobené, jenže se do toho přidávají ještě pracovní povinnosti a shon se sháněním dárků,“ uvědomuje si Stela Lukešová. Firma, která připraví výzdobu, jim podle jejího názoru může v tomto ulehčit.

Jsou Češi připravení na to, nechat si od cizího člověka ozdobit vánoční stromeček?

Na začátku je vidět, že k tomu přistupují opatrně. Nakonec to ale většinou dopadá tak, že začnou stromečkem a postupně si nechávají dělat i další výzdobu, od krbu po zahradu. Trend neustále roste. Zákazníci, kteří si stromeček nechají vyzdobit jednou, se opakovaně vracejí. Vyhledají nás proto, že nemají čas nebo cit pro design, ale zároveň touží po originalitě.

Kdo si nechává zdobit stromeček? Tipla bych si, že bohatý manažer.

Naopak. Máme širokou škálu zákazníků. Lidé si nechávají zdobit velké stromečky v prostorových interiérech, ale i malé nebo závěsné dekorace v garsonkách. Občas někdo objedná zdobení stromečku pro své rodiče nebo prarodiče, aby jim udělal radost. Zdobíme také pro firmy nebo obchodní centra.

Jak bych si měla letos vyzdobit stromeček, aby byl trendy?

U vánočních stromečků jdou trendy stranou. Každý je originál a záleží jen na vašem vkusu. Když už vybíráte, tak podle interiéru, protože ne vždy, co je trendy, vám s ním bude ladit. Například proutěné ozdoby a dekorace nebudou vypadat dobře v hodně moderních prostorách. Většinou ale stejně vyhrávají různé kombinace podle představ zákazníka.

Hodně v oblibě jsou velké ozdoby, aby stromeček působil výrazněji. Před několika lety zákazníci preferovali spíš menší dekorace, aby byla

výzdoba rozmanitá. Dnes je to naopak. Velké ozdoby, světelné prvky, něco, co zaujme na první pohled a působí honosněji. Větší ozdoby už zákazníci neděsí. Ještě před pěti lety, když jsem zmínila dvacetimetrovou ozdobu, zákazník reagoval, že mu zabere celý stromek. Dnes už se toho nebojí.

Letos máme i novinku, ozdobu o velikosti třináct centimetrů, která uvnitř svítí a otáčí se. Je to jako malý kolotoč nebo vesnička. Stačí jedna taková ozdoba umístěná na viditelném místě, a stromeček hned viditelně ožije.

Co je ještě v kurzu?

Je zajímavé sledovat, jaké barevné kombinace zákazníci v jednotlivých vánočních sezonách preferují. Před čtyřmi lety byla v kurzu bílá barva, ale teď se poslední roky opět vrací jako dominantní červená. Samozřejmě je to klasická vánoční barva, ale v poslední době její oblība výrazně stoupla, často se kombinuje se zelenou nebo stříbrnou. Jednou z trendových barev je petrolejová, která je i za mě nádhernou barvou pro ozdoby na stromečku.

Liší se nějak český vkus od zbytku světa?

Co se týče Česka, máme oproti zahraničí několik let zpoždění, než k nám nějaký barevný trend dojde. Proto je i skvělé nechat si ozdobit stromeček každý rok jinak. Jeden rok můžete mít náladu na zasněžený styl, další si uděláte klasické červené Vánoce, jindy zase pozvete domů přátele a dáte přednost modernějšímu vzhledu nebo si necháte ozdobit stromeček jako ze svých dětských let, se spoustou barev.

Jak se správně zdobí vánoční stromeček?

Začíná se samozřejmě světelným řetězem a pak vždy záleží na povaze dekorací, kterými ho chcete ozdobit. Pravidlem je, že napřed navěšujete velké dekorace. Ty, které chcete, aby byly nejvíc vidět. Ty se umísťují do prostoru, kde mají vyniknout. Postupně doplňujete další. Například, kdybych zdobila kulatými ozdobami, k tomu přidávala různé tvary, látky nebo květiny, postupovala bych tak, že nejdřív vložím ty větší ozdoby,

Vánoční stromky zdobila Stela Lukešová třeba i na Pražském hradě nebo v Národním muzeu.



Stela Lukešová (38 let)

majitelka Laalu

Majitelka a zakladatelka firmy Laalu, která se zaměřuje na dekorování vánočních stromků, exteriérů a interiérů.

Svou celoživotní vášeň pro Vánoce proměnila ve vlastní podnikání.

“

Před čtyřmi lety byla v kurzu bílá. Letos se vrací dominantní červená barva.

rozložím je symetricky, aby nebyly všechny vedle sebe, pak doplním látky, větvičky a nakonec přidám menší ozdoby a tvary.

Zavěšují si lidé ještě čokoládové figurky?

Ano, hlavně to dělají rodiny s dětmi. V některých případech necháváme na stroměčku záměrně prázdná místa, protože víme, že si rodina chce přidat ještě něco osobního, například ozdoby vyrobené dětmi ve školce nebo rodinné se jmény.

Co domácí mazlíčci? Jak se stromky přizpůsobí jim a strhávají vám je?

Ano, už se nám stalo, že zákazníkovi kočka vyskočila na stromček a museli jsme přijet na zdobení ještě jednou. Proto se vždy ptáme, zda klient má doma zvíře. Jako ochranu pak volíme třeba to, že vůbec nepoužíváme skleněné ozdoby nebo takové, které cinkají, odrážejí světlo nebo jinak kočky lákají. Samozřejmě se dají stromky různě upevňovat, a to včetně vánočních ozdob. Pokud stromček není vhodný do domácnosti s domácím mazlíčkem, tak ho zákazníkovi nedoporučíme a vysvětlíme i proč. Většina mazlíčků je dobře vychovaná, ale pro jistotu vymýšlíme různá opatření, aby byly případné škody minimální.

Jak dlouho vám zdobení stroměčku trvá?

Každý stromček se zdobí trochu jinak. U živého nejsou větvičky tak bohaté, takže si nemůžete pomoci tím, že je třeba posunete nebo upravíte do požadovaného tvaru a šířky. Zdobení je tedy náročnější. Umělý se zdobí snáz. Celková doba zdobení závisí nejen na typu stroměčku, ale i na tom, jaké dekorace použijete a jak chcete, aby vypadal. Pokud si přejete jednoduchý jen s kulatými ozdobami, třeba 60 až 80 kusů, může to trvat i se světýlky zhruba dvě hodiny. Jestliže chcete mašličky, postavičky, kyticky a další dekorace, čas se výrazně prodlouží.

Co nestandardního jste už na stromček aranžovali?

V mateřských školách například plyšáky nebo pro klienta ze zahraničí stromček ve stylu mexického svátku Día de Muertos. Před několika lety jsme měli hodně poptávek na stroměčky vyzdobené plameňáky a hamburgery.

Možná bych spíš dala pár tipů, když nevíte, co si na stromek dát. Krásně použít se dají nejrůznější mašle a stuhy z dárků, které určitě má každý doma. Další možností jsou hvězdy nebo látky, které vám zbyly z loňské výzdoby vánoční tabule, třeba organza. Když ji už nepotřebujete, můžete z ní vytvořit kokardy, stačí ustříhnout a našít.

Velmi oblíbené jsou i pohyblivé postavičky jako například hýbající se nohy Santa Clause nebo paní Santové.

Jaké požadavky mají firemní zákazníci?

Typickým požadavkem je, abychom to udělali hodně rychle a během prvního adventu. Někteří chtějí, abychom přišli během pracovní doby, kdy jsou v kancelářích, někteří po pracovní době.

Často z provozních důvodů, aby se dekoratéři nepohybovali v běžném provozu a na zaměstnance tak druhý den ráno čekalo překvapení v podobě vánoční výzdoby.

U soukromých zákazníků je práce většinou jednodušší, protože výzdobu provádíme v jejich domácnostech, kde nejsou žádná provozní omezení. U nich se i setkáváme s větší důvěrou, například nám nechávají klíče a těší se, že konečný výsledek bude pro ně překvapením.

Co se týče kvality výzdoby, je náročnost zhruba stejná. Jen u firem ještě navíc zdobíme ve firemních barvách nebo přidáváme ozdoby s jejich logem.

Co všechno ještě zdobíte?

Základem je vánoční stromček, od kterého se většinou odvíjí celkový barevný tón i styl ostatní výzdoby. Na něj pak navazují ostatní dekorace jako krby, poličky a další části interiéru. Vánoční výzdoba se netýká jen obývacího pokoje, ale často i kuchyně, jídelny nebo dětských pokojů. Do obývacího obvykle patří hlavní, velký vánoční stromček, zatímco do dětských pokojů volíme menší varianty. Přidáváme také různé světelné dekorace, zdobí se zábradlí světelnými girlandami či řetězy a také vánoční tabule, která bývá doplněna o prostírání, dekorační talíře, svícny, kytice nebo věnce. Zákazníci si také nechávají zdobit exteriér – venkovní stromy a keře v zahradě, terasu, balkon, plot a hlavně světelnými řetězy nasvítit celý dům. Při venkovním použití je důležité volit kvalitní řetězy s dostatečným stupněm krytí a dodržovat bezpečnost při připojování do elektrické sítě.

Jaký vy sama máte stromček?

Využívám toho, že máme půjčovnu, takže každý rok jiný, a mám ho už od začátku listopadu. Respektive mám celkem čtyři. Hlavní v obývacím pokoji, další v ložnici, jeden v dětském pokoji a jeden v pracovně. Každý z nich je laděný trochu jinak, aby zapadl do daného interiéru. Vloni jsem měla hlavní stromček se světelnými hůlkami, letošní je v champagne barvách.

Jaký největší stromček jste zdobili?

Největší měl kolem patnácti metrů. Byl to živý, venkovní vánoční strom, který jsme zdobili pro jednu firmu. Často je poptávají firmy do vnitrobloků nebo obce na náměstí. Způsob zdobení je ale pořád stejný, ať už jde o stromček vysoký sto centimetrů, nebo patnáct metrů.

Na jaké zdobení nejraději vzpomínáte?

Jedním z mých nejhezčích zážitků bylo, když jsme zdobili Pražský hrad a dostali se do prostoru, kam se běžný návštěvník nedostane. Podobně to bylo i s výzdobou pro Národní muzeum. Cítíte obrovskou zodpovědnost, když víte, že vaši práci uvidí tisíce lidí. Samozřejmě zodpovědnost cítím u každé zakázky, ale u veřejných míst je to přece jen něco jiného. Je to větší tlak, ale i silnější emoce.

Normandská jedle láme rekordy, zájem roste i o umělé stromky nové generace

Klasika táhne, ale Češi se nechávají při výběru vánočních dekorací ovlivnit i trendy. Podle Kateřiny Böhmové, manažerky komunikace a tiskové mluvčí společnosti Mountfield, letos budou svátkům dominovat čtyři styly.



**Kateřina
Böhmová**

manažerka komunikace a tiskové mluvčí,
Mountfield

Oblíbeným stromkem bývá severská vánoční jedle. Patří mezi nejžádanější jehličnany, které si dáváme do bytů?

Ano, oblibu normandské jedle můžeme potvrdit. Normandská jedle patří mezi nejžádanější vánoční stromek a prodeje lámou rekordy každým rokem.

Jaká velikost je nejpoptávanější? A kdy je největší poptávka? Bývá problém sehnat kvalitní strom na poslední chvíli?

Největší zájem je o velikost stromku 150 cm až 200 centimetrů. Co se týká největší poptávky, tak ta je dle našich ročních statistik nejvyšší v období kolem stříbrné a zlaté neděle. Pokud jde o nákupy na poslední chvíli, tak vzhledem k tomu, že stromky – normandské jedle z Dánska – prodáváme již dlouhodobě, jsme schopni dobře odhadnout zájem o ně a s tím i načasovat jednotlivé dodávky na naše prodejny. Takže vybírat je možné až do ukončení prodeje a co je důležité, všechny jsou ve vysoké kvalitě.

Jak si vedou umělé stromky?

V loňském roce jsme zaznamenali zvýšený zájem. Konkrétně o novou generaci těchto stromků, které jsou v podstatě nerozpoznatelné od živých a vydrží roky. Letos máme v nabídce 12 druhů stromků až do výšky 240 centimetrů. Jsou vyrobeny z kvalitních recyklovatelných PE materiálů, větve a jehličí mají nerozeznatelné od živých stromků. Některé jsou vybaveny LED osvětlením a praktickým systémem pouhého zacvaknutí pro snadné sestavení.

Každý rok se mění barvy a styly, kterými zdobíme nejen stromky, ale i vánoční stůl.

Jaké barevné tóny, případně druhy ozdob jsou aktuálně v kurzu?

Obecně k tématu Vánoc a dekoracím můžeme dodat, že lidé, a zvláště rodiny s dětmi, si dnes potrpí na bohatou a nápaditou výzdobu s vysokou estetickou úrovní. A každý rok výzdobu svého domova nějak pozměňují. Pro lepší inspiraci jsme letos pro naše zákazníky připravili ukázkou čtyř základních stylů – tradiční, severský, sametový a zasněžený, které se ale dají pohodlně kombinovat. Důležitá je i výzdoba sváteční tabule. Třeba ta s unikátním vánočním dekorem, které exkluzivně pro naše zákazníky už druhým rokem vyrábí proslulá česká porcelánka Thun. Set pro čtyři osoby obsahuje hluboké a mělké talíře, salátovou mísu a táč na cukroví.



Inzerce



HODINKY PRO VÝKONNOSTNÍ SPORTOVCE

GARMIN Forerunner® 965 jsou chytré hodinky pro výkonnostní a vrcholové sportovce. Kromě ultralehkého provedení a dlouhé výdrže nabízejí jedinečnou kombinaci chytrých, sportovních a zdravotních funkcí. Jsou vhodné pro běh, cyklistiku, triatlon, lyžování a řadu dalších sportů. Na jedno nabití vydrží až 23 dní v režimu chytrých hodinek.

CENA
12 490 Kč



www.garmin.cz

EK016560

Tereza peče. Mezi vánoční klasiku přidává i makové linecké s povidly

Dezerty peče Tereza Knetlová v malé, nenápadné provozovně v centru Písku. Přitom by její mini Pavlovy nebo větrníky plněné mákem a švestkovými povidly mohly směle soutěžit s vyhlášenými pražskými cukráři. Vlastní podnik nemá, dezerty rozváží do kaváren na Písecku a Strakonicku. Mnoho hostů tak možná ani netuší, že choux plněný jablky a skořicovým krémem, pistáciový cheesecake nebo dort s mangem a maracujou nesou její podpis.





K pečení se Tereza Knetlová dostala při studiu na vysoké. Vlastní kavárnu ještě nemá, ale už přesně ví, co by mělo být ve vitrině.

Cukrářka upřednostňuje při výrobě dezertů jednoduché chutě, které spolu ladí.

Linecké s mákem a povidly

Potkáváme se jednoho čtvrtěčního listopadového rána. Výroba je v plném proudu. Už od šesti se tu finišují dezerty, které za pár hodin Tereza naloží do auta a poveze do Strakonice. S přípravami jí pomáhá babička. Den dopředu spolu připravují suroviny, korpusy, odpalovaná těsta a čokoládové ganache. Včera se tu peklo těsto na čokoládový obláček, mrkvový korpus, kubánský dort a dělala se skořicová ganache s bílou čokoládou. Celá místnost úžasně voní směsí včerejších dobrot a vánočního cukroví.

„Pomalů začínáme péct linecké a další suché druhy, které vydrží,“ vysvětluje Tereza Knetlová. Zákazníci si od ní vánoční cukroví objednávají už od října. V loňském roce ho napekla kolem sto kilo, letošní číslo se neodvází odhadovat. Objednávky se většinou nakupí na konci listopadu a během prosince. Do té doby mnozí zákazníci doufají, že Vánoce nebudou tak hektické, ale s příchodem posledního měsíce v roce si přiznají, že nestíhají, a zavolají si o krabičku.

„Každý rok si pak nadávám, že jsem si toho naložila až moc. Ale trvá to jen chvíli. V lednu už se zase těším na další pečení cukroví,“ směje se Knetlová. Vypráví, že u vánočního cukroví se příliš neexperimentuje, zákazníci nejvíc oceňují klasiku, na kterou jsou zvyklí od svých babiček. Hned vzápětí ale přiznává, že i klasiku občas trochu zmodernizuje. Například zítra bude péct makové linecké slepované švestkovými povidly.

„Základní recepty mám od babičky, ale trochu si je snažím upravit podle sebe. Tohle je podle mě umění každé cukrářky, aby sladké chutnalo trochu jinak,“ říká cukrářka, kterou znají lidé na sociálních sítích pod značkou Tereza peče.

Bude dort z vanilkových rohlíčků?

Dnes ale musí cukroví stranou. Za chvíli Tereza vyrazí na pravidelnou rozvážku do kaváren. Šlehá proto jeden krém na dort za druhým a postupně jimi plní předpřipravené korpusy. Mezitím rozehrívá čokoládu, plní věnečky a zdobí vršky zákusků. Podle nich poznáte, jaká je právě sezona. V létě by se tu rozvažovalo mango s maracujou nebo malinami, dnes dominují jablka, švestky a skořice. Brzo se k nim přidají i vánoční speciály v podobě cheesecaku s perníkovým kořením nebo perníkového dortu. „V hlavě mám také dort z vanilkových rohlíčků, uvidíme, zda se mi podaří ho zrealizovat,“ dodává cukrářka.

Málokdo by si tipnul, že cukrařinu nikdy nestudovala. Od malička ji ale bavilo vařit a péct. Vždy když měl někdo narozeniny, byla to ona, kdo upekl dort. Ve větším se do pečení pustila až na vysoké škole, kdy si přivydělávala v jednom bistro. Začínala jako obsluha, pak ale šéfová měla problémy se zády, proto se pustila se i do dezertů. Další výzva přišla, když otevíral restauraci její známý a chtěl, aby pro něj pekla zákusky. Nabídku přijala. Zanedlouho přišla další, tentokrát od místní kavárny. „Začínalo toho být tolik, že jsem si řekla, že si musím otevřít vlastní provozovnu,“ vzpomíná. Našla prostor, kde mohla péct a její sestra prodávat květiny.

Na začátku to vypadalo jako krásný projekt, ale brzy se ukázalo, že si vzaly větší sousto, než zvládly. S rostoucím tlakem přišlo i vyhoření. „Práce mě přestala bavit. Nevěděla jsem kudy kam,“ vysvětluje Tereza důvod, proč se nakonec rozhodly květinářství zavřít. „Až teď od jara si zase hledám cestu zpátky, protože mě cukrařina pořád baví,“ dodává.

Návrat k cukrařině ale není bez překážek. Práce je často časově náročná a stačí drobný problém, aby se celý den obrátil vzhůru nohama. „Na začátku roku jsem přišla do provozovny a čekala mě potopa. Voda byla všude, protože praskla nějaká trubka v podhledech.

Nebo teď v září, po čtyřech dnech dovolené, jsem ráno dorazila do práce a zjistila, že mi vytekl celý mrazák. Se slzami v očích jsem do koše házela spoustu drahých surovin. V takových chvílích má člověk chuť se na všechno vykašlat. Jenže pak si uvědomí, jak moc svou práci miluje a že si nedokáže představit, že by dělal něco jiného,“ říká cukrářka z jihu Čech.

Sen o své kavárně nevzdává

Zatímco vypráví svůj příběh, neustále přebíhá mezi dorty, zákusky a do toho připravuje krabice. Jejich plnění zabírá docela dost času, a to na ni ještě čeká jejich odnášení do auta. Rozvoz začne kavárnou Hella na píseckém náměstí a bude pokračovat do strakonického Prase Café a Monte Cintu.



Větrníky s mákem jsou cukrářčinou vyhlášenou specialitou.

„Někdy se mi kavárny ozvou samy, že by ode mě chtěly dorty odebírat, některé oslovím já. Hodně si vybírám, kam budu dodávat. Nechci například, aby byly poloprázdné a zákusky ležely dlouho ve vitrinách. Osychaly by a nebyly dobré. Kazilo by to i moje jméno,“ zdůrazňuje Tereza.

Kritická je i při návštěvách některých kaváren a cukráren. Okamžitě přemýšlí nad tím, jak by vylepšila konkurenční chuť. „Minulý týden jsem byla na kurzu v Praze a přivezla jsem domů krabici dezertů na ochutnání. Jeden z dezertů měl spodní vrstvu z kakaové sušenky, na ní byl kávový mousse a na něm perníkový korpus. Ten byl sám o sobě výborný, ale káva ho úplně přebila. Perník byl cítit až úplně na konci. Říkala jsem si, že bych perníkový korpus raději zkombinovala s něčím jiným,“ říká. Podobně to má i s jinými dezerty. Vezme si jednotlivé komponenty jako inspiraci, ale skládá si vlastní dezert, který jí chutí. Přednost dává jednoduchým chutím, které spolu ladí.

Kromě provozovny v písecké Galerii Florián ji zákazníci mohou najít také ve stánku na různých akcích v okolí. Například 30. listopadu bude prodávat dezerty při zahájení Adventu v Písku a na píseckých adventních trzích 12. až 14. prosince.

„Na nich budeme mít i svařák. Nedělám ho však klasicky, ale přidávám do něj vlastní sirup, kdy do zkaramelizovaného cukru naložím na 24 hodin koření. Svařák pak po něm nádherně voní,“ říká Knetlová. Ještě než se rozjede s krabicemi do kaváren, svěř se, že sen o vlastní kavárně ji nepřelšel. „Čekám jen na to, až se objeví nějaký ideální prostor. Nevím, jak bude vypadat, ale vím přesně, jaké zákusky budu mít ve vitrině.“



Darujte společné zážitky

Novinky

Piatnik pro vás každou sezónu přináší nové hry, které procvičí myšlení, logiku, strategii a postřeh. Jsou zárukou skvělé zábavy pro vaše děti i přátele.



Hry na Silvestra

Silvestr u televize? Nuda. Deskovky jsou zárukou, že se budete fantasticky bavit - třeba až do rána. Tak odložte mobily, rozdejte karty a jízda může začít!



Herní legendy

Naše nejslavnější hry se nestaly klasikou přes noc. Baví deskoherní nadšence celá desetiletí a prodaly se jich už milióny. Mnoho z nich získalo mezinárodní ocenění.



ESHOP-PIATNIK.CZ
Doprava od 500 Kč
zdarma.



 PiatnikCZ  piatnikcz

LETOŠNÍ ADVENT? V POLSKU!

Poznań 15.11.2025 – 31.12.2025

Gdańsk 21.11.2025 – 23.12.2025

Katowice 21.11.2025 – 6.01.2026

Vratislav 21.11.2025 – 7.01.2026

Opolí 28.11.2025 – 23.12.2025

Krakov 28.11.2025 – 1.01.2026



POLISH
TOURISM
ORGANISATION



www.polsko.travel/advent