

Galerie Jirkov představila život v Krušných horách před 100 lety

REGION (soš) — Projekt ENZEDRA — Bílá místa rolnické historie, který je realizován v rámci programu spolupráce Česká republika — Svobodný stát Sasko 2014–2020, vstoupil do druhého roku. Ambiciózní počín, jenž má vrátit do Krušných hor původní plodiny i způsoby pěstování, je realizován jak na půdě skanzenu chomutovského zooparku, tak ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby. V Galerii Jirkov nyní probíhá výstava dosavadních výsledků výzkumu ať už v oblasti poznávání plodin, způsobů pěstování či jejich zpracování. Návštěvníci vernisáže mohli také ochutnat jídla z původních receptur. Nejen o výstavě, ale také o tom, jaké poznatky projekt za rok přinesl, jsem si povídala s Hanou Zvalovou ze skanzenu a Galerie Jirkov.

Co se v rámci projektu podařilo za uplynulý rok?

ENZEDRA běží od ledna loňského roku. Loni jsme měli v rámci projektu třináct akcí, tři z toho na německé straně. Na úvod musím říct, že v zemědělství je všechno takřka jako v dlouhém lokte. Loni se nám tedy povedlo založit pole ve skanzenu zooparku a teprve teď na něm můžeme začít pěstovat. Zároveň už ale fungovala pokusná zahrada s plodinami, které se skutečně pěstovaly. V rámci našich programů jsme na ní pracovali jak s dospělými, tak s dětmi.

Přinesly programy něco nového?

Ano, objevili jsme například další rozměr projektu. Původní myšlenkou bylo hlavně vrácení původních plodin do našeho regionu, ale v rámci programů s dětmi jsem zjistila, že ty často vůbec neví, jak některé plodiny vypadají, když zrovna nejsou v pytlí v supermarketu. Například brambory. V jedné 39leté skupině od 5 do 12 let je nepoznal vůbec nikdo, v další jen dvě děti ze 32. Že si spletou špenát a salát nebo hrách a fazole, to chápu, je to podobné, ale považovat bramborovou nat' za velké jahody? Nebo že se mléko vyrábí v továrně na mléko a maso je balíček v supermarketu? Považuji to za obrovskou chybu ve vzdělávání a výchově dětí. Umí klikat na myš u počítače, ale velice často jim chybí projekty a předměty, související s praktickým životem.

Kdo a jak se může do programů zapojit?

Každý program má konkrétní obsah a formou je přizpůsoben věku skupiny. Hodně se nám například povedl půldenní program pro dětské skupiny, kde se setkaly s průřezem celého projektu. Prohlédly si ukázky škodlivých náletů, jako bodlák nebo šťovík. Vyzkoušely si jejich likvidaci srpem, kosou nebo vytrháváním. Vyprávěli jsme si i o pesticidech — proč ano nebo ne. Dozvěděly se například i to, že husité pole nepřátel solili, což má zhojbný vliv na vše, co na něm roste. Děti byly zapálené, hodně se ptaly. V programu je rovněž tématiké malování a zasadí si fazoli do květináče. Měla jsem pak od nich zpětnou vazbu, komu za jak dlouho vyrostla. Další půldenní program bude ve skanzenu na zelený čtvrtek 18. dubna v rámci příměstského

tábora. To budeme například vyměřovat pole starou sáhovkou, děti si také vyzkouší, jak se seje na široko. Zkrátka uvidí, jak se dělaly jarní práce, pracovalo se s pluhem a podobně. Obdobný program chystáme i v rámci letních táborů. Je to určitě zajímavé zpestření oproti klasickým ekologickým, výtvarným nebo třeba sportovním táborům. Pořádáme i programy pro školy. Stačí napsat mail na skanzen@zoopark.cz.

Co mohou návštěvníci vidět na výstavě v Galerii Jirkov?

Jsou tu tři bloky. První je prezentace naší výtvarné soutěže; taková ukázka nejživějších prací dětských představ, jak by to všude mohlo vypadat, co by tu mohlo růst. Soutěž byla vyhlášena loni na Den dětí a uzavřela se na konci září. Děti se mohly zamyslet, co by šlo například udělat jinak, kdyby mamka a tatka nechťeli mít jen ten rovný anglický trávníček. Dnes se hodně používá pojem biodiverzita, ale on je to vlastně návrat k tomu pestrému životu na všech frontách. Letos bude probíhat soutěžní anketa na podobné téma. Tu vyhlásíme 21. dubna na jirkovském náměstí v rámci oslav Velikonoc.

Druhý blok výstavy je na téma tradiční kuchyně. Tam si lidé prohlédnou vybrané recepty, ukázky starého nádobí a povídaní o starém vaření. Objeví tam i zajímavé perličky. Například formičky na cukroví jsou vlastně za víc jak 100 let stále stejné. Na tento blok navazují i historické školní výukové plakáty z let 1910–1934, na kterých jsou zvířata, ryby, houby; to co se jedlo a má návaznost na vaření.

Poslední blok je o poli a rolničení jako takovém. Je zde ukázka luštění a obilí, které se pěstovalo, publikace i kopie listů starých publikací, jež se zabývaly rolnickou prací. Máme tady i dvě rarity. Jednou z nich je malý pluh zapůjčený ze skanzenu. Děti kdysi neměly hračky v podobě zemědělského nebo zahradního náčiní. Pomáhaly rodičům na polích a zahradách s klasickým nářadím přizpůsobeným jejich velikosti. Tento malý pluh je však hračkou. Pravděpodobně patřil dítěti z bohatší sedlácké rodiny, které pomáhat nemuselo. Mohl si tedy hrát s tím, s čím jeho vrstevníci museli pracovat a tak se dochoval ve výborném stavu. Druhou raritou je replika stávků na prýmký z lněných nití. Původní stávek z konce 19. století se dochoval na hodně staré fotce.

Součástí výstavy je i magnetická tabule, kde máme zaznamenané vzpomínky lidí. Ti do povídaní o tom, co pěstovali na zahradě často vložili i nádherné příběhy. Například jedna z babiček pocházela z chudé rodiny, kde ráno dostávali v zimě teplou bramboru do kapsy. O tu si hráli ruce a pak ji snědli na svačinu.

Na vernisáži mohli lidé ochutnat i jídla z původních receptů. Jaká?

Snažím se, aby v rámci ochutnávek byly co nejvíce původní suroviny a nemusela jsem je nahrazovat současnými produkty. Základ pečiva se v podstatě nezměnil. Na něj se používala mouka, cukr, voda nebo mléko, tuk a vejce. Do toho se přidávaly různé druhy koření, v bohatších rodinách pak i ka-

kao nebo kokos. Další důležitou složkou byly veškeré obilniny a brambory. Před bramborami smekám, ty naše prapra babičky je totiž dokázaly využít nejen jako přílohu, ale měly neuvěřitelné množství receptů na zpracování brambor nejen na slano, ale i na sladko. Dokázaly s nimi skvěle pracovat. Při pátrání po receptech jsem narazila na úžasné skvosty. Mám třeba zápisníček, který ukazuje, jak tu pospolu žily Česko–německé rodiny; je v něm psáno kousek česky a kousek německy. V průběhu projektu mi lidé nosili kuchařky a zápisníky ze začátku minulého století i starší. Některé jsem objevila i za pár korun na internetu. Jeden ze zajímavých, které mohli lidé na vernisáži ochutnat, se jmenuje Kourčící dívka. Narazila jsem na něj v mnoha názvech, například Rauchemád. Jsou to uvařené a rozstouchané brambory, které se v tenké vrstvě upečou na lněném oleji buď v pekáči, nebo na velké pánvi na plotně. Když se to zapeklo, tak se to často připálilo a pak to kourilo, proto ten název. Podávala se s jablečným pyré. Než byly brambory,

Vraťme do regionu původní plodiny

REGION (soš) — Vědecká část projektu ENZEDRA probíhá na půdě chomutovského Výzkumného ústavu rostlinné výroby. Jaké staronové plodiny zde objevili? A jak je chtějí navrátit zpět do přirozeného prostředí? O tom jsem si povídala s Romanem Honzíkem.

Co přinesl rok bádání?

Rok bádání přinesl výsledky, které jsme nečekali. Například jsme objevili plodiny, o kterých jsme vůbec nevěděli. Díky zavedení brambor zmizelo zhruba padesát druhů zeleniny, která se dříve pěstovala. Například kralovice hlízkatá. Ta se sklízela až na jaře, kdy měla mít příchut' po oříškách, vařila a dusila se stejně jako brambory. Objevíli jsme také ztracený název jednoho ovocného stromu. Ve Strážkách jsme narazili na Türnickel, ale chyběl nám český ekvivalent. Až kolega z Německa zjistil, že se jedná o Svidu dřín. To je plodina, která poskytuje dřívky, jež se používají například na výrobu marmelád či vína.

Mohou vám lidé nějak pomoci při hledání starých odrůd?

Určitě by to bylo velice cenné. Bohužel díky komercializaci lidí staré odrůdy zahazují a kupují si nové v marketech. To, co dříve pěstovali už nevyužívají, protože jim to třeba nechutná. Staré odrůdy ale měly jiné výhody. Jednak byly regionální a pak tím, že tu rostly odkaziva, byly přizpůsobeny tomuto klimatu. Byly také odolnější vůči některým chorobám a škůdcům a nemuselo se používat tolik pesticidů. Rádi bychom je znovu zavedli do kultury a přispěli tak ke zdravějšímu životnímu stylu.

Znovuzavedení původních rostlin je jedním z hlavních cílů projektu?

Ano. Rozšíření agrobiodiverzity, to jest rozšíření počtu rostlin, které se v daném regionu pěstují je jedním z vědeckých cílů tohoto projektu. Ale také aby si lidé mohli na tu plodinu sáhnout, podívat se na ni, účastnit se sklizně některých druhů brambor nebo tuřínu. Také bychom chtěli vytvořit určitou

dělával se tento recept z různých obilnin a luštěnin. Ale díky Marii Terezii máme ty naše univerzální brambory.

Typické tu byly jeřabiny, se kterými se pracovalo na mnoho způsobů. Dělaly se z nich například marmelády. Dřív se také jedly straky, samozřejmě kopte a tetřevi. Symbolickým znakem velkého bohatství pak byly labutě, ale jejich maso prý nebylo moc dobré.

A co se tady před sto lety pilo?

Nejvíce se pila samozřejmě voda. Pak hodně pivo, ale to bylo husté asi jako řidší pudink, takže se spíše jedlo. Z toho vlastně vzniklo lidové „ožrat“. Člověk se opil z vína a kořalky, ale ožral se z piva. Bylinkové sirupy se dělaly hlavně na léčení. Měst, kde byli lékaři, bylo méně, takže na vesnicích si lidé museli poradit. Ale spíše než ty sirupy, se dělaly bylinkové čaje.

Mohou lidé stále nějak přispět?

Určitě. Budeme vděční za recepty i vyprávění, v podstatě cokoliv do doby až 150 let nazpět. Přinést to mohou do Galerie Jirkov, do skanzenu zooparku, případně poslat e-mailem.

Děkují za rozhovor. Soňa ŠÍMOVÁ

zdrojovou kolekci a bezplatně rozšiřovat semena plodin, které získáme, aby se i v těch zahrádkách mohly pěstovat.

Co vidíte jako nejčastější chyby v dnešních zahrádkách?

Myslím, že nadužívání umělých hnojiv a pesticidů. Každý by měl pěstovat plodiny s určitým souladem s přírodou. Můžeme hnojit, ale všeho moc škodí, protože pak se to projeví na spodní vodě nebo obsahu nitrátů v zelenině.

A co plevel? Patří na zahrady nebo by se měl vyhubit?

Každý plevel je plevel pouze tehdy, když pro něj nemáme využití. Existuje několik pohledů na plevele, jeden z nich je, že se dají kulturně zpracovat. Takový ptačinec nebo žabinec je úporný plevel, který se těžko hubí. Ale je výborný třeba do salátů. Pampelišku, která se lidem nelíbí v anglických trávnících, můžou použít celou. Listy na salát, pražené kořeny jako náhražku kávy, květy na med. Nejlepší je zakrýt pampelišku kyblíkem, vybělí se a není tak hořká. Také sedmikráska se v současné době využívají ve vysoké kulinářské. Lebeda se dá zase zpracovat jako špenát. Samozřejmě se nevyužívají jedovaté plevele jako blín či durman.

Co vás v projektu čeká letos?

Letos začínáme množit rostliny, které získáme z genových bank. Nejdříve je vysejeme na malých plochách. Až získáme větší množství, budeme je sít na našich pokusných polích. To je první řada úkol. Druhý je pak expedice do vojenského výcvikového prostoru v zaniklých obcích, kde budeme hledat především okrasné rostliny popřípadě pozůstatky vinné révy a dalších původních plodin, které tam mohly ještě zůstat. Všechny naše výsledky, informace i recepty najdou zájemci postupně na webu projektu. Dále bychom rádi svolali diskuzi na facebooku třeba o tom, jak správně ošetřovat zahrádku či, jaké plevele se dají využít.

Děkují za rozhovor. Soňa ŠÍMOVÁ

Obrazy, keramika, plastiky

KADAŇ (r) — Možná jste dosud netušili, že je Jana Krausová nejen herečka, ale také výtvarnice. Přesvědčit se můžete ve čtvrtek 4. dubna od 17 hodin na vernisáži v Galerii Josefa Lieslera.

Před filmovou kamerou se Jana Krausová poprvé objevila ve třinácti letech ve snímku Malé letní blues. O kariéře herečky ale nikdy nesnila. Daleko více ji přitahovalo výtvarné umění, a tak šla studovat na uměleckou průmyslovku (obor monumentální malba) a po maturitě na pražskou Akademii výtvarných umění (obor grafika a malba). Ještě během studií natočila několik filmů, později se zača-

ly v jejím životě obě profese prolínat. Nejinak je tomu také v současnosti. Jana Krausová pracuje pro vlastní keramický ateliér (nejraději vytváří reliéfy z keramické šamotové hlíny), maluje obrazy, účinkuje na několika divadelních scénách a celkem pravidelně natáčí, ať již filmy, televizní inscenace nebo seriály. Společně s ní budou v Galerii Josefa Lieslera vystavovat manželé Stoklasovi své plastiky z kamene. Výstava potrvá do 19. května.

inzerce@ohremedia.cz

Tel.: 474 651 407

kam za kulturou

STŘEDA 3. DUBNA

Výstava

Chomutov — od 17 hodin v galerii Lurago vernisáž výstavy Grafické techniky v obrazech Výstava potrvá do 26. dubna.

ČTVRTEK 4. DUBNA

Výstava

Kadaň — od 16 hodin v Galerii širým nebem fotografie a obrazy hlazení duše.

PÁTEK 5. DUBNA

Koncert

Chomutov — od 18 hodin v galerii Lurago Jarní koncert smíšeného pěveckého sboru Aurum.

Divadlo

Kláštepec nad Ohří — od 19 hodin v kulturním domě Jitřenka.

SOBOTA 6. DUBNA

Hudba, tanec

Jirkov — od 20 hodin v Jirkovském divadle Country bál s kapelami All Stars a Makovec.

PONDĚLÍ 8. DUBNA

Divadlo

Kláštepec nad Ohří — od 19 hodin v kulturním domě Dokud nás miláky nerozdělí.

Výstava

Chomutov — ve Středisku volného času Domeček Velikonoční výstava.

ÚTERÝ 9. DUBNA

Koncert

Kadaň — od 19 hodin v kostele sv. Jana Křtitele Pro Eriku — Stanislavovo kvarteto.

PROBÍHAJÍCÍ VÝSTAVY:

Chomutov — do 11. dubna v galerii Špejchar Preference jasnosti; do 26. dubna v Oblastním muzeu Křížováta — cykly barokních obrazů; do 26. května ve výstavním sále Oblastního muzea obrazy Toši Stojanova.

Kadaň — do 29. září v muzeu kadaňského hradu Kadaňský březen 1945.

Kláštepec nad Ohří — do 28. dubna na zámku Krajinky a zátíši Petra Bartoň.

Jirkov — do 27. dubna v Galerii Jirkov Milan Tóth a jeho žáci; do 30. června v Bílé místě rolnické historie.

kina — hraji

CHOMUTOV — kino Svět: 3. dubna

tain Marvel (16 a 19.30 hod.), LOV (17 hod.), Arctic: Ledové peklo (16 hod.); **4.** Velké dobrodružství Čtyřlístku (16 hod.), Teroristka (18 hod.), Shazam! (19 hod.), Teroristka (20 hod.); **5.** Velké dobrodružství Čtyřlístku (16 hod.), Shazam! (17 a 19 hod.), Teroristka (20.30 hod.); **6.** Velké dobrodružství Čtyřlístku (14 hod.), Dumbo (15 hod.), Shazam! (16.30 a 18 hod.), Teroristka (20 hod.); **7.** Velké dobrodružství Čtyřlístku (14 hod.), Dumbo (15 hod.), Shazam! (16.30 a 18 hod.), Teroristka (20 hod.); **8.** Shazam! (16 hod.), Teroristka (17 a 19.30 hod.), Zelená ha (20 hod.); **9.** Shazam! (17 hod.), Skleněný pokoj (18 hod.), Teroristka (20.30 hod.).

KADAŇ — kino Hvězda: 3. dubna

v běhu (20 hod.); **4.** Shazam! (17 hod.), Teroristka (20 hod.); **5.** Shazam! (17 hod.), My (20 hod.); **6.** Dumbo (17 hod.), Teroristka (20 hod.); **7.** Jak vycvičit draka 3 (17 hod.), Captain Marvel (20 hod.); **8.** Westwood: Punk, Icon, Activist (20 hod.); **9.** LOVE (20 hod.).

JIRKOV — kino Květen: 3. dubna

(17 hod.), Zraněná srdce (20 hod.), Shazam! (17 hod.), Skleněný pokoj (18 hod.); **5.** Dumbo (17 hod.), Teroristka (20 hod.); **6.** Velké dobrodružství Čtyřlístku (15 hod.), Teroristka (17.30 hod.), LOVE (20 hod.); **7.** Kouzelný park (20 hod.), Shazam! (17.30 hod.).

KLÁŠTEPEC NAD OHŘÍ — kino

Egerie: 3. Captain Marvel (19 hod.), Zraněná srdce (20 hod.); **4.** Artic: Ledové peklo (19 hod.); **5.** vycvičit draka 3 (16 hod.), Teroristka (17.30 hod.); **6.** Velké dobrodružství Čtyřlístku (16 hod.), Shazam! (19 hod.); **7.** Dumbo (16 hod.), Bohemian Rhapsody (19.30 hod.).



Na vernisáži výstavy mohli návštěvníci ochutnat mimo jiné pokrm s názvem Kourčící dívka, který servírovala ředitelka Galerie Jirkov Hana Zvalová. Více fotografií najdete na www.ohremedia.cz. Foto: Soňa ŠÍMOVÁ