

ROZHLASOVÉ NOVINY



KAM NA VÝLET?



**NEJLEPŠÍ RECEPTY
Z POCHOUTKOVÉHO
ROKU**



**TIPY
PRO ZAHRÁDKÁŘE**



Pavel Nový

**ROZHOVOR
O HUMORIÁDĚ,
ČESKÉM LVU
I KRAŤASECH...**

Region NABÍZÍ NEJEN ČESKÉ PÍSNÍČKY A INFORMACE Z NAŠEHO REGIONU

Příjemné, známé a hlavně české písničky. K tomu zprávy z našeho regionu, předpověď počasí, užitečné rady a tipy, zajímavé rozhovory a pro pobavení scénky z rozhlasových i televizních archivů. To vše nabízí každý den Český rozhlas Region svým posluchačům. Tady jsou některé konkrétní tipy, co a kdy ve vysílání najdete...

Když se chcete příjemně probudit...

Dobré zprávy z vašeho okolí, každou čtvrt hodinu regionální předpověď počasí a středočeská a pražská Zelená vlna. A k tomu zajímavosti, pozvánky, něco pro zasmání a hlavně české písničky, které si zazpíváte. To je Ranní Region s Honzou Macounem. Každý všední den od 5 do 9 hodin.

Když chcete vědět, co je nového ve vašem okolí...

Zajímá vás, co se u vás chystá nového? Kde jsou zajímavé akce? Kam stojí za to se jet podívat? Kde nejedou vlaky, neteče voda nebo nefunguje elektřina? Poslouchejte Region a budete to vědět. Region má navíc tým vlastních reportérů. Ti se živě hlásí z míst, kde se něco děje. Přinášejí jedinečné příběhy i zajímavé reportáže z nejružnějších míst našeho regionu.

Zajímá nás, co si myslíte

Máte nějaký dotaz, připomínku, nápad nebo postrěh k vysílání Regionu? Tak se ozvěte! E-mailem na adresu region@rozhlas.cz, poštou na adresu Český rozhlas Region, Hybešova 10, 186 72 Praha 8-Karlín, telefonem na číslo 221 553 900 nebo běžte na web region.rozhlas.cz a využijte zvláštní formulář v dolní části úvodní stránky.

Když si chcete s rádiem zazpívat...

Karel Gott, Hana Zagorová, Michal Tučný, Nedvědi, Věra Martinová, Dalibor Janda, Helena Vondráčková, Petr Spálený, Wabi Daněk, Olympic, Věra Špinarová... Vyjmenovat všechny oblíbené české zpěváky, zpěvačky a kapely, které můžete slyšet na Regionu, by vydalo na celou stránku. Na Regionu prostě máte jistotu, že se dočkáte českých písniček, které si zazpíváte.

Když chcete někomu udělat radost...

Mladí mají sociální sítě, my máme klasické rozhlasové písničky na přání. Chcete někomu popřát k narozeninám, svátku, výročí svatby nebo jen tak poslat písničku pro radost? Tak nám napište nebo zavolejte. Písničky na přání vysíláme každý den od 12 hodin, od 17 hodin potom můžete každý všední den posílat Písničky od srdce.

Když se potřebujete někam dostat...

Zelená vlna je už řadu desetiletí jistotou pro všechny, kdo se potřebují někam dostat a nechtějí uvíznout v koloně. Redaktoři, kteří Zelenou vlnu chystají, mají kompletní informace od policie i dalších záchranných složek, od silničářů, ale také od dopravních zpravodajů Českého rozhlasu. Každé ráno redaktor Regionu přímo v dopravním dispečinku sleduje, co ukazují dopravní kamery. Ale Region se nestará jen o auta. Celý den jeho redaktoři sledují i informace o zpoždění vlaků nebo problémech v autobusové dopravě. I tyto informace se dozvíte z první ruky ve vysílání. Jedinečný dopravní servis ze středních Čech a z Prahy nejen pro řidiče nabízí Region po celý den, ráno dokonce každých 15 minut.

Iveta Chlumská provází posluchače Regionu ve všední dny dopoledne a moderuje také oblíbené Písničky na přání.



Když chcete slyšet rozhovory se zajímavými lidmi...

Každý den vám na Regionu představujeme zajímavé hosty. Lékaře, herce, zpěváky, sportovce, veterináře, lidi, kteří se o něco snaží a nemyslí jen na sebe. A hlavně – lidi, kteří mají co říct. Dopolední rozhovory začínají každý den v 11 hodin.

Když se vám hodí praktické rady...

Dobrá rada nad zlato, říká tradiční české přísloví. Region se snaží přinášet rady a tipy, které se vám opravdu hodí. Zdraví, zahrada, vaření, kutilství, ale i rady právníků, psychologů, učitelů, veterinářů a dalších odborníků můžete slyšet na Regionu každý den dopoledne.

Když chcete vyrazit na výlet...

V našem regionu je spousta krásných míst, která stojí za to navštívit. A to buď osobně, nebo se na ně můžete přenést aspoň díky rozhlasovým reportážím. Tipy na výlety, zajímavosti o jednotlivých místech a reportáže, u kterých stačí zavřít oči a jste tam, aniž byste opustili domov. Česko – země neznámá každý všední den od 13 hodin.

Když se chcete pobavit...

Smějete se rádi? Baví vás veselé historky i scénky z rozhlasového archivu? Pak si nenechte ujít Region každý den po 16. hodině. Ve všední dny nabízíme Humoriádu, o víkendech Hvězdné návraty. Bavte se s Patrikem Rozehnalem, Pavlem Kučerou a jejich hosty – třeba Pavlem Novým, Petrou Černockou, Jiřím Lábusem, Ivankou Devátou, Josefem Dvořákem, Jiřím Krampolem a řadou dalších osobností českého humoru.

Když nechcete být večer sami...

Region vysílá zajímavé pořady i večer a celou noc. Ve 20 hodin se i vy můžete ptát zajímavých hostů v Kontaktu, před desátou nabízíme

seriál kriminálních případů podle skutečných událostí, od 22 hodin Divadlo pro vaše uši a od 23 hodin Noční linku – pořad, ve kterém si povídají sami posluchači. S Regionem zkrátka nikdy nejste sami – ani o půlnoci.

Když máte chuť na něco dobrého...

Každou neděli dopoledne nabízí Region magazín o vaření Pochoutky. Jeho součástí jsou kromě jiného i recepty zaslané posluchači regionálních stanic Českého rozhlasu v rámci soutěže Pochoutkový rok. A hned po Pochoutkách můžete slyšet zajímavý recept od profesionálního kuchaře doplněný o příjemné povídání s atraktivním hostem nejen o jídle v pořadu Pochoutky na talíři. Moderují Patrik Rozehnal a Naďa Konvalinková.

Patrik Rozehnal moderuje na Regionu Humoriádu a Pochoutky. Je to právě on, kdo jezdí za posluchači a natáčí jejich rodinné recepty v projektu Pochoutkový rok.

Kde a jak nás naladíte?

Český rozhlas Region vysílá ve středních Čechách a v Praze hlavně na frekvenci 100,7 FM, a to z vysílače na Cukráku. Pokud byste neměli signál dokonale, zkuste naladit naše další vysílače – na Kladensku, Kolínsku a Kutnohorskou na 100,5 FM, na Rakovnicku na 100,4 FM, na Mladoboleslavsku na 100,3 FM, na Příbramsku na 100,0 FM a na Benešovsku na 99,0 FM. Kromě toho můžete Region poslouchat i přes počítač (na adrese region.rozhlas.cz můžete dokonce sledovat dění ve studiu i prostřednictvím webové kamery) nebo v „chytrých“ mobilních telefonech (v aplikaci iRadio nebo v internetovém prohlížeči). A vysílání Regionu najdete i ve své televizi (jak v digitálním pozemním vysílání DVB-T, tak u provozovatelů kabelové televize včetně společností UPC a O2) a nově také v moderních digitálních rádiích označených zkratkou DAB+. Pokud byste potřebovali detaily, najdete je na webu region.rozhlas.cz.



Tipy na výlety

Rádi cestujete a poznáváte známá i méně známá místa po celé České republice? Nechte se inspirovat našimi tipy na výlety a také pořadem Česko - země neznámá, který můžete na Regionu poslouchat každý všední den od 13 hodin. A nejen to, pořad je plný soutěžních kvízů o atraktivní ceny! Mnohem více reportáží ze zajímavých zákoutí celého Česka najdete na www.rozhlas.cz/cesko.

Rozhledna Vodárna Kolín

Kolínská vodárenská věž patří k dominantám města a po rekonstrukci byla otevřena jako rozhledna. Čtyřicet pět metrů vysoká věž nabízí vyhlídku z nejvyššího patra, bezbariérový ochoz a ve vodní nádrži dokonce videoprojekci na téma voda. Jedná se o významnou technickou a architektonickou památku postavenou podle návrhu českého architekta Františka Jandy, žáka Jana Kotěry, která je cenným dokladem architektury 1. poloviny 20. století.



Hornické muzeum Příbram

Hornické muzeum Příbram se počtem prohlídkových tras řadí k největším hornickým muzeím v ČR i v Evropě. Expozice umístěné v originálních provozních a správních budovách přibližují historii zdejší báňské činnosti. Muzeum nabízí prohlídku několika kilometrů podzemí zdejších dolů na stříbro a olovo, jízdy hornickými vláčky, prezentuje rozsáhlou mineralogickou sbírku, monumentální parní těžební stroje a jiné unikátní exponáty. Součástí muzea jsou rovněž pobočky Památník Vojna Lešetice, Skanzen Vysoký Chlumeč, Muzeum zlata Nový Knín, Muzeum Špýchar Prostřední Lhota a nově také Uranový důl Bytíz, který ještě čeká na nezbytné opravy pro své zpřístupnění široké veřejnosti.

Lužná – nejvíc páry v republice

Největší železniční muzeum v České republice se nachází v obci Lužná kousek od Rakovníka, na okraji křivoklátských lesů. V Lužné si návštěvníci mohou prohlédnout více než 30 parních lokomotiv všeho druhu. Od malých lokálkových z přelomu 19. a 20. století až po nejvýkonnější stroje z druhé poloviny 20. století. Mezi ty nejstarší patří např. „Kafemlejek“ z roku 1899, který jezdil na lokálkách po celé republice až do 50. let 20. století. Ve vybraných dnech je v provozu úzkorozchodná dráha. Jezdí po ní lokomotivy, které se kdysi používaly v kladenských hutích. Ve vnitřních prostorech jsou k vidění zabezpečovací a sdělovací technika, modely, fotografie, dokumenty, výpravky, jízdenky, svítilny a mnoho dalších exponátů.



Královské věnné město Mělník

Historické sídlo nad soutokem Labe a Vltavy je městem už více než 740 let. Na poměrně malém prostoru historického centra se nachází celá galerie významných architektonických památek. Můžete navštívit zámek Mělník, chrám sv. Petra a Pavla, vyhlídkovou gotickou věž, kostnici, mělnické podzemí a studnu, Pražskou bránu, Regionální muzeum Mělník či Masarykův kulturní dům.

Víno, které se na Mělnicku pěstuje a vyrábí již od 9. století, je možné degustovat v několika historických vinných sklepech či při tradičních vinařských akcích jako jsou Vinná noc, Mělnický košť nebo Mělnické vinobraní.



Retroautomuseum

V Retroautomuzeu ve Strnadčích na Benešovsku přivítají turisty nostalgické vzpomínky. Návštěvníky zde čeká přehlídka cca 200 vozidel ze zemí tzv. východního bloku od roku 1948 do 90. let 20. století. Hlavní expozice zahrnuje chronologicky uspořádanou řadu automobilů z období 1948-1990. Auta vyráběná v Československu můžete porovnat s těmi, která se dala koupit jen za valuty nebo bony v Tuzexu. K vidění je také sbírka vozidel Tatra 613 a malosériově vyráběných aut nebo popis doby 1968-1989 v návaznosti na automobily. Novinkou je ukázka služebny obvodního oddělení Veřejné bezpečnosti a dobové fotokomory. Do muzejní sbírky patří i malá a velká užitková vozidla a autobusy, které nadchnou nejen pamětníky.

Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy

Muzeum sídlí na břehu Vltavy při severním okraji Prahy. Původně gotická vodní tvrz ze 13. století byla postupně přestavěna v palác s kaplí, z níž se dodnes dochoval malovaný arkýř, a později v zámek, který úpravami z 18. století získal dnešní podobu. V zámku je možné navštívit dvě expozice – Vrchnostenská správa panství aneb jak bydlel a úřadoval správce a Život v letovisku aneb jak se jezdilo do Roztok na letní byt. Od dubna do října je zpřístupněn ateliér malířky Zdenky Braunerové. Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy pořádá výstavy, doprovodné programy a kulturní akce.



PAVEL NOVÝ

rozhovor

Kulaté narozeniny, půlstoletí od svatby i nejprestižnější cenu, kterou u nás může dostat filmový herec. To vše přináší rok 2018 Pavlu Novému. Za hlavní roli ve filmu *Bába z ledu* dostal Českého lva. Hraje v seriálu *Ulice*, ale pravidelně usedá i za mikrofon Českého rozhlasu Region jako host Humoriády. Nejen o tom mluví v rozhovoru pro Rozhlasové noviny.

Vždycky, když Vás slyším v Humoriádě, mám pocit, že si tu hodu za mikrofonom hodně užíváte. Co Vás na tom tak baví?

Já jsem Humoriádou vážně nadšený. Zaprvé slyším ty scénky. Některé z nich samozřejmě notoricky znám, ale přesto je miluju. A leckdy přijdou na řadu scénky, které jsem nikdy neslyšel. Baví mě ta dramaturgie a baví mě taky písničky, které k tomu hrajeme.

Jaký humor máte vlastně nejradši?

Úplně nejradši mám takový ten drsný humor, který se praktikuje třeba u nás v divadle, v Ypsilonce. Kdo je trochu měkčí povaha, tak to nevydrží. Je to někdy hustý, ale mě to hrozně baví. Ypsilonka je můj druhý domov, jsem tam šťastnej a doufám, že ještě nějakou chvíli tam šťastnej budu.

Do Humoriády mohou volat i naši posluchači, povedlo se už někomu z nich Vás vyvést z míry?

Mě to nevyvádí z míry, mě to baví. A mám radost, kolik lidí vždycky ten pořad poslouchá a volá do studia.

Hosté v Humoriádě si povídají s posluchači, vybírají scénky, ale samozřejmě také vyprávějí různé historky. Děláte si poznámky, když něco veselého zažijete, abyste to pak mohl vyprávět?

Ne, to ne. Já to nemám jako třeba Petr Novotný. Jeden čas jsem to zkoušel, ale nejsem tak pořádkumi-

lovný jako on. Petr má v počítači ty historky a píše si i to, kde co říkal, aby se neopakoval. Aby nepřišel na stejné místo po letech a neříkal tam stejnou historku. V tom máme jako herci trochu smůlu, lidé chtějí stále nové historky. Když někde přijede zpěvák, lidé chtějí pokaždé ty stejné největší hity. My pořád stejné historky vyprávět nemůžeme.

Přejdeme k herectví. Od března se můžete pyšnit tím, že jste držitelem Českého lva, už jste si na to zvykl?

Ta odezva byla tak úžasná, že jsem to vůbec nečekal. Znovu bych chtěl poděkovat všem, kteří mi přáli. Ten večer, než jsem o půlnoci nezdvořile vypnul telefon, mi přišlo 288 blahopřejných esemesek.

Kde toho lva máte? Oprašujete ho pečlivě?

To je v dikci mé ženy. Ta ho dala na místo, aby ho příchodí, když vejde, měl rovnou proti očím.



Foto: Martin Čuřík

Dostáváte díky tomu ocenění teď zajímavější nabídky, jste žádanější?

Tak roztrhl se pytel s žádostmi o rozhovor, to rozhodně. A i jinak nějaké nabídky mám, ale musím si v tom udělat pořádek, abych to nepřehnal, aby to se mnou někde nefláklo

a abych měl aspoň čas na spaní.

Vás už dlouhá desetiletí provázejí dvě slavné role, ve filmu S tebou mě baví svět a v seriálu Velké sedlo. Připomínají Vám lidé hodně hrázného Palyzu?

Já jsem na to pyšný. Někdo řekne, že ty seriály byly takové a takové, ale kolik lidí může říct, že hrál v seriálu, který napsal pan Dietl? To nás zase tolik není.

Čekal jste, když se Velké sedlo natáčelo, že právě tahle role bude tak nezapomenutelná?

To mi tehdy říkal Jaroslav Satoranský. Potkali jsme se, když zrovna Velké sedlo běželo v televizi, a on mi říkal, že tohle už budu mít nadosmrti. Nevěřil jsem mu, ale on mi říkal, jak má stejně nadosmrti toho inženýra textilních strojů. Ale jsem rád, že to mám na celý život, protože si myslím, že to byl dobrý seriál. A přitom si vezměte, že Velké sedlo vzniklo na zakázku. Když jsme začínali točit, nevěděli jsme, jak to skončí, protože jsme měli scénář jen po šestý díl. Když jsem pak dostal do ruky devátý díl, tak jsem dočetl do konce a to si pamatuju pořád moc dobře. Bylo tam napsáno: Palyza jde se svým psem po hrázi, kamera se vzdaluje a Palyza je menší a menší a menší, ale v našich myslích zůstává velikým. Tak jsem šel za režisérem Františ-

Pan herec

Pavel Nový se narodil v roce 1948 v Plzni, ale hereckou kariéru začínal ve středních Čechách, v Příbrami. V 11 letech si ho v příbramské škole vybral režisér Václav Vorlíček do filmu Kuřata na cestách. Dvanáct let byl v angažmá v příbramském divadle, od roku 1989 působí v pražském Divadle Ypsilon. Kromě jiného hrál ve filmech S tebou mě baví svět, Balada pro banditu, Fešák Hubert, Pěsti ve tmě, Snowboardáci nebo Obsluhoval jsem anglického krále. Za hlavní roli ve filmu Bába z ledu dostal Českého lva. V roce 2007 onemocněl západonilskou horečkou, následně strávil pět měsíců v rehabilitačním centru v Kladruzech. Od roku 1968 je ženatý, s manželkou Jaroslavou má dvě dospělé dcery.

kem Mudrou a ptal jsem se ho, jak to mám jako zahrát? A on mi řekl, ať to nechám na něm. Že se kamera bude vzdalovat a bude tam hudba.

A povedlo se.

Jo, asi jo.

A role v komedii století, tedy ve filmu S tebou mě baví svět?

Ten film mě pořád baví. Vždycky, když mě lidi potkají a zmíní tenhle film, tak se smějí. Baví to už několik generací. Vezměte si, že třeba Matýsek je už dávno dospělý automechanik. A tehdy mu byl rok. Každý komik vám řekne, že vyloučit úsměv na tvářích spoluobčanů je někdy velká dřina. A díky Marii Poledňákové to šlo vlastně samo od sebe.

Vášim poznávacím znamením jsou už mnoho let kraťasy, je Vám v nich někdy opravdu zima?

Mně je zima permanentně. Já miluju teplo, ale to si vypěstujete otužováním. Když se otužujete, vypěstujete si pružnost termoregulačního principu těla, a to nejzákladnější je v nohách. Mně to kdysi vysvětlil jeden člověk, když jsem byl v angažmá v Karlových Varech. Potkal jsem ho u Vřídla, všichni jsme byli zachumlaní v kožichách, pára nám šla od pusy, a najednou tam šel člověk v kraťasech, měl rozepnutou košili a vypadal v pohodě. Tak jsem šel k němu a jízlivě mu říkal, jestli si nevšiml, že zatraceně mrzne. A on mi odpověděl, že mu to nevadí. Dali

jsme se do řeči a vysvětlil mi to. Tak jsem pak v létě začal a ono to vážně funguje. To je vlastně to jediné, co je důležité – nezačínat v zimě. Když začnete v létě, tak to potom jen plynule pokračuje.

Zbavilo Vás otužování i nachlazení a rýmy?

To ne, to je takový můj folklór. Mí-

vám klasickou předvánoční rýmičku. Tahle nejtěžší nemoc mužů mě potkává téměř každoročně. U nás v rodině se čeká, kdy mě postihne. A já zalezu do postele, jsem tam rád tři dny, nechám se obskakovat a vyhnu se tomu, abych se někde plahočil.

Letos slavíte také kulatiny...

Klidně napište, že mi bude sedmdesát. Já jsem pyšný, že se dožiju možná sedmdesátky na podzim, já mám už skoro 11 let navíc, takže jsem na to vážně pyšný. A navíc jsme v lednu oslavili s mou ženou zlatou stavbu, tedy 50 let našeho manželství.

Berete to jako svůj úspěch, že jste spolu 50 let?

Já si myslím, že je to určitě náš úspěch, a dokonce si myslím, že je to úspěch nejen nás obou, ale že je to i úspěch našich dětí, protože i ty mají jistou zásluhu na tom, že rodiče zůstanou pohromadě. U nás je taková rodinná tradice, že je to trochu ostuda se rozvádět. Ty peripetie byly různé, ale jsme se ženou pyšní, že jsme to všechno ustáli. A ještě jedna věc – nedovedu si vlastně představit, že bych se rozvedl a že bych žil s nějakou jinou ženou, kterou si nepamatuju, jak byla mladá a ona si zase nepamatuje mě, jak jsem byl mladý. A tohle si my s mou ženou pamatujeme...

PRAKTICKÉ TIPY pro vaši zahradu

Týden co týden po celý rok nabízí Český rozhlas Region praktické a užitečné rady a figly, jak si můžete vylepšit svou zahradu. Pro Rozhlasové noviny jsme vybrali čtyři z nich. Další můžete slyšet ve vysílání nebo najít na webu region.rozhlas.cz.

Zalévejte v dešti



Vyrazit zalévat zahrádku je nejlepší, pokud začne trochu pršet. Samozřejmě to nemusíte dělat, když přijde pořádná jarní či letní průtrž mračen. Ovšem takový lehký deštík je ideální příležitost. Přijde vám to zvláštní? Na první pohled možná trochu ano. Ale uvědomme si, že účelem zalévání není zvlhčit půdu, ale dostat vláhu ke kořenům rostlin. Když zaléváme a svítí nám k tomu sluníčko, velká část vody, kterou k rostlinám nalijeme, se hned vypaří a ke kořenům tak vůbec nedoteče. Pokud nám déšť pokropí horní vrstvu půdy, potom se to, co nalijeme z konve, vsákne hlouběji a dodá vláhu rostlinám. Navíc během deště se sníží teplota a zvýší vzdušná vlhkost, což dále omezuje vypařování. Obecně je dobré zalévat brzy ráno, kdy je teplota nižší a vlhkost vyšší.



Na sedmikrásky platí lenost

Mnoho zahradníků se marně snaží ze svých kultivovaných trávníků dostat pryč sedmikrásky. Čím víc se snaží, tím víc bílých kvítků jim tam roste. Přitom ještě docela nedávno byla sedmikráska poměrně vzácnou rostlinkou a dokonce se o ní skládaly básně. Proč se jí tedy zrovna u vás tak daří? Možná proto, že sekáte trávu příliš často. Sedmikráska má růžici svých listů po-



měrně nízko u země. Dříve se tráva nechávala růst, aby bylo možné z ní usušit seno, a tak okolní rostliny sedmikrásky prostě udusily. Pravidelným sekáním našich zahrádek jí tedy naopak pomáháme. Pokud se sedmikrásek na své zahradě chcete zbavit, zkuste nechat trávu přerůst, posekejte ji až po dvou nebo třech týdnech a od sedmikrásek budete mít pokoj.

Čas prořezat peckoviny

Pokud máte na zahradě nějakou peckovinu – švestku, třešeň, višně nebo další – a potřebujete ji prořezat, nejlepší čas přichází po odkvětu. O řezu peckovin se traduje mnoho pověr, ve skutečnosti tyto stromy prořezávání nemají ani trochu v lásce. Takže pokud jste si někde třešeň zasadili, je potřeba

počítat s tím, že to bude opravdu velký strom. Na rozdíl třeba od jabloní, tady s tvarováním příliš nespějete. Pokud už je ale doopravdy potřeba k řezu sáhnout, počkejte, až strom odkvete, a teprve pak se pusťte do práce. Sice se tím připravíte o část úrody, ale vzpomeňte na vinaře. Ti také prostřihávají vinohrad, aby výsledné plody byly větší a rostlinky silnější. Přesně tak můžete pomoci i své třešni. V tomto období se navíc strom po řezu nejlépe vzpamatuje.

Zasejte znovu okurky

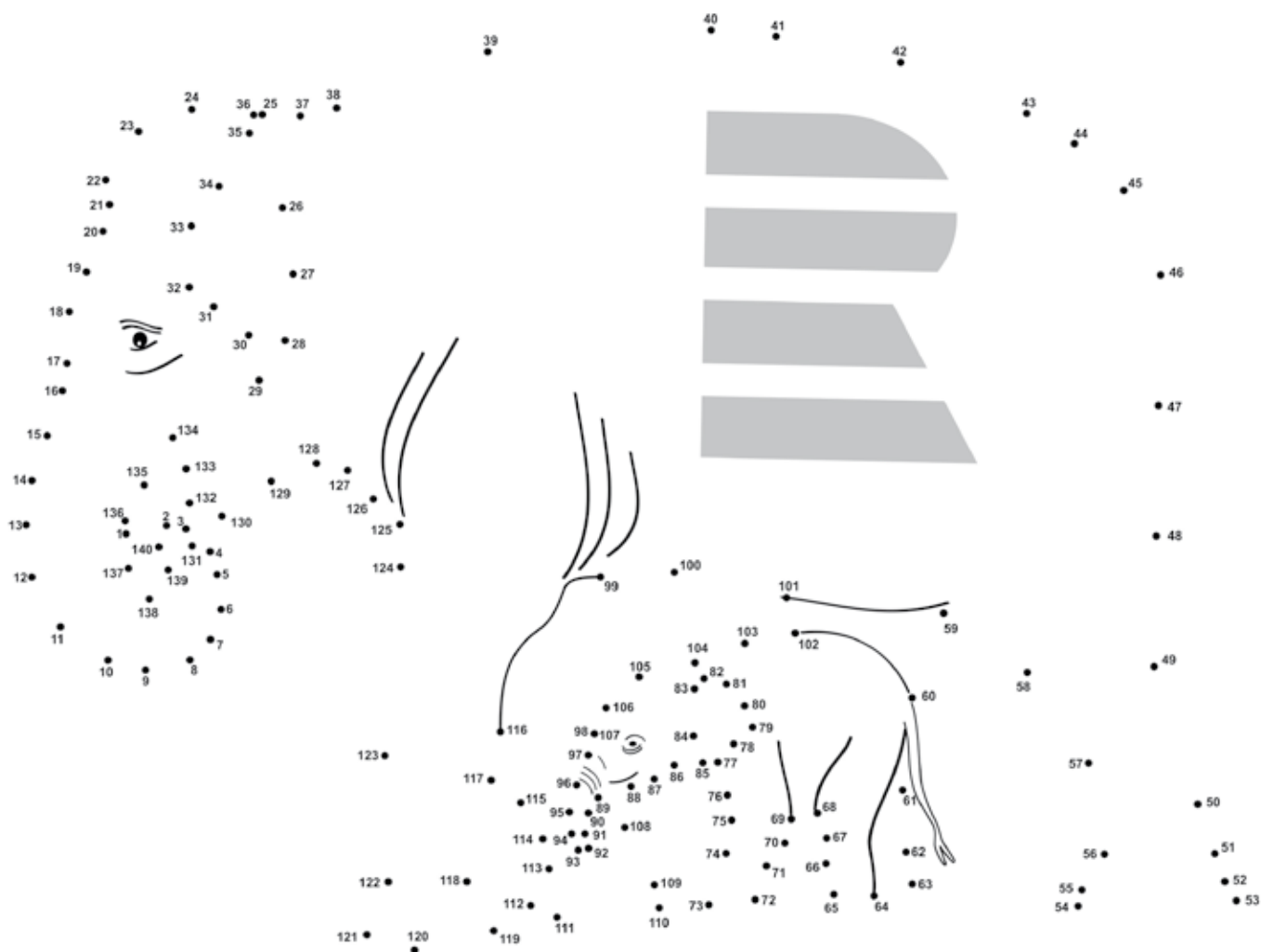
Pokud pěstujete ze semínek, je jaro dobou, kdy už je načase sázet vzešlé rostlinky. Ale u okurek se můžete pokusit ještě o jednu generaci. Pokud okurky do skleníku zasadíte začátkem května, nebo na záhon koncem května, budou plodit nejspíše do července, možná do konce srpna. Pak je buď napadne plíseň, nebo sviluška, což je malý pavouček sající listy, a rostliny uhynou. Pokud si ale v květnu nebo v červnu založíte



na další sadbu, koncem července budete mít mladé rostlinky připravené k zasazení. Když je pak dáte na záhon nebo do skleníku, začnou v srpnu plodit, a vy budete mít čerstvé okurky minimálně do září a ve skleníku možná i do října.

3			7				8	
	8		9			2	4	
7		3		6		5	2	
	4	6	5		2	3	7	
	2	9		7		1		4
	5	8			4		9	
	9				7			2

4					2			1
	5	9		1	6	2		
		1	4					
1		7			8		9	
	4						2	
	2		5			6		7
					1	4		
		3	2	7		1	6	
6			8					2



Rozhlasové noviny Českého rozhlasu Region

Vychází v roce 2018. Připravili: Dana Špicarová, Pavel Kozler, Tomáš Pancfř, Patrik Rozehnal. Autoři a zdroje fotografií: Martin Čuřík, Dana Špicarová, archiv Českého rozhlasu, Pixabay.com. Foto na titulní straně: Pavel Nový, zdroj: Český lev. Vychází v nákladu 25 000 ks. Český rozhlas Region, Hybešova 10, 186 72 Praha 8-Karlín, tel.: 221 553 900, e-mail: region@rozhlas.cz, web: region.rozhlas.cz. Neprodejné - zdarma.

Pochoutkový rok ZNÁ SVÉ VÝHERCE

Úspěšná soutěž regionálních stanic Českého rozhlasu Pochoutkový rok letos pokračuje druhým ročníkem. I letos tak můžete přihlásit své rodinné recepty a doufat, že zaujmete odbornou porotu složenou ze dvou známých kuchařů Jaroslava Sapíka a Pavla Pospíšila a herečky Nadi Konvalinkové. Porota každý týden vybírá jeden zajímavý recept. Za jeho autorem zajede tým Českého rozhlasu v čele s Patrikem Rozehnalem, který natočí rozhlasovou reportáž i videonávod, jak to konkrétní jídlo připravit. Na konci sezóny potom porota vybere celkové vítěze. Připomeňme si, které recepty vyhrály vloni. Další recepty najdete na webu www.pochoutkovyrok.cz.

1. místo

CIBULOVÝ KRÁLÍK

V jednoduchosti je síla, jak dokazuje 90 let starý recept na cibulového králíka od Lenky Glogarové z Krupky u Teplic. Při dodržení snadného postupu, který dělávala už babička paní Glogarové, získáte šťavnatou dobrotu.

1 MLADÝ KRÁLÍK
1 KG CIBULE
10 KULÍČEK NOVÉHO KOŘENÍ
10 KULÍČEK BAREVNÉHO (NEBO ČERNÉHO) PEPŘE
SŮL
200 G ŠPEKU
500 G VEPŘOVÉHO BŮČKU NEBO KRKOVICE
2 LŽÍCE OLEJE
3/4 LITRU VODY

Králíka naporcujeme na větší kusy a omyjeme. Do masa vmasírujeme sůl. Na dno kameninové nádoby (sádelníčku) dáme na široké plátky nakrájenou cibuli a na ni naporcovaného králíka. Přidáme koření (nové koření a pepř) a další vrstvu cibule. Tímto způsobem vrstvíme do chvíle, dokud máme porce králíka. Poslední vrstvou je cibule. Žádný olej nebo jinou tekutinu nedáváme! Naplněnou nádobu přikryjeme poklicí nebo talířem, aby se dovnitř nedostal vzduch. Necháme odležet v chladné místnosti po dobu alespoň 24 hodin.

Po uplynutí jednoho dne vyndáme na pekáč z kameninové nádoby nejprve cibuli (jen její část) a na ni pak odleželého králíka. Pokapeme olejem. Porce jsou tentokrát vedle sebe. Na králíka poklademe na kostičky nakrájený špek a přidáme vedle králíčích kusů i nakrájený bůček. Králíčí maso bude díky tomu šťavnatější. Na závěr podlijeme vodou. Pečeme v rozehřáté troubě na 160 stupňů po dobu 5 hodin. V průběhu pečení můžeme teplotu postupně zvyšovat na 180 až 190 stupňů. Podáváme s bramborovým knedlíkem a červeným zelím.



foto: Martin Čuřík



2. místo

ČOKOLÁDOVÉ BRAMBOROVÉ ŘEZY

„Proč se přidávají do sladkého čokoládového dezertu brambory?“ podivovala se kompletní porota soutěže Pochoutkový rok. Miloslava Pechalová z Trutnova navíc vařené a strouhané brambory zamíchává do těsta i krému. Výsledek je ale vynikající, o čemž se díky receptu můžete přesvědčit nejlépe sami.

BRAMBOROVÉ ŘEZY

5-7 VAJEC
200 G CUKRU KRYSTAL
1 BALÍČEK VANILKOVÉHO CUKRU
250 G VE SLUPCE UVAŘENÝCH BRAMBOR
70 G NASTROUHANÝCH OŘECHŮ
1 LŽIČKA KAKAA
50 G STROUHANKY
1 LŽICE RUMU

Uvařené brambory necháme vychladnout, oloupeme je a nastrouháme. Do mísy vyklepneme vejce, přidáme cukr (krystal i vanilkový) a vyšleháme do pěny. Přidáme kakao a nastrouhané ořechy. Dobře promícháme, přidáme rum a strouhanku a opět promícháme. Do těsta nakonec přidáme i nastrouhané brambory. Plech na pečení vymažeme sádlem nebo máslem, posypeme polohrubou moukou a nalijeme těsto. Pečeme v rozehřáté troubě na 170 stupňů po dobu 30 minut.

INGREDIENCE NA KRÉM:

250 G VE SLUPCE UVAŘENÝCH BRAMBOR
100 G CUKRU MOUČKA
50 G NASTROUHANÝCH VLAŠSKÝCH OŘECHŮ
0,5 DCL RUMU
100 G MÁSLA
ČOKOLÁDOVÁ POLEVA A OŘÍŠKY NA OZDOBU

Uvařené brambory necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme. V misce si utřeme máslo s moučkovým cukrem. Přidáme nastrouhané ořechy, rum a nastrouhané brambory. Všechno dobře promícháme, aby vznikl hladký krém. Po upečení korpusu necháme těsto vychladnout. Poté těsto rozdělíme na tři stejné části. Těsto potřeme nejprve marmeládou, aby se krém nevpijel do těsta, pak potřeme připraveným krémem. Na krém položíme druhou vrstvu upečeného těsta a postup opakujeme. Zbylým krémem potřeme korpus po stranách. Na závěr moučník polijeme po všech stranách čokoládovou polevou. Necháme vychladnout a můžeme podávat.

3. místo

KRKONOŠSKÉ KYSELO Z CHLEBOVÉHO KVÁSKU

Kyselo reprezentuje typické jídlo Krkonoš. Charakteristickou chuť získává díky chlebovému kvásku, naopak do něj nepatří zelí ani vývar. Recept na vydatnou a chutnou polévku prozradil Josef Kopecký z Dolní Malé Úpy, který se postup naučil od své babičky.

250 G CHLEBOVÉHO KVÁSKU
25 G SUŠENÝCH HUB
6 BRAMBOR UVAŘENÝCH VE SLUPCE
SŮL
PEPŘ
6 VAJEC
MÁSLO
KMÍN
SNÍTKA LIBEČKU
2 STŘEDNÍ CIBULE

V osolené vodě si s nasekaným libečkem uvaříme brambory ve slupce. Vaříme 10 až 15 minut. Uvařené brambory oloupeme a celé vkládáme jako vložku do hotové polévky. V druhém kastrolu si uvaříme houby (můžeme nadrtit na menší kousky), které zalijeme horkou vodou. Vaříme 10 až 15 minut. Na pánvičce si dotmava orestujeme dvě najemno nakrájené cibule. Pokud přidáme sůl, cibule pustí rychleji vodu a bude rychleji připravená. Pokud začne příliš rychle tmavnout, můžeme přidat vodu. Tím se zastaví restování krajů cibule a celé se barevně sjednotí. Do kastrolu s dvěma litry vody (vývar do kysela nepatří) dáme rozmixovaný kvásek (mixujeme ve 250 ml vody) a provaříme po dobu 15 minut. Poté přidáme sůl, kmín a orestovanou cibuli, na závěr uvařené houby včetně vody. Na pánvičce s trochou másla orestujeme vajíčka, jako bychom dělali volská oka, která nakonec roztrháme a necháme vysušit. Přidáme je do polévky. Opepříme, osolíme a provaříme.

Podáváme s uvařenými brambory, které neděláme s polévkou! Brambory v polévce přelijeme rozpuštěným máslem. Krkonošské kyselo můžeme dozdobit nasekanou čerstvou pažitkou nebo libečkem.



NÁPOVĚDA: AMON, ATAR, FLOREN, LE, SAN, UREASA	ZPŮSOB ÚPRAVY VLASU	TŘPYT	KOLEM	PLEVEL	DCERA DIA A LÉTŮ	AUSTRALSKÝ MEDVĚDEK	INICIÁLY SOCHARE ZOUBKŮ	HOZENÍM VPRÁVIT DOVNITŘ	MOSAZ S PŘÍSADAMI	KAVKAZSKÝ DRNKACÍ NÁSTROJ	PRACOVATI S VRTÁČKOU	VIET- NAMSKÁ DYNASTIE	ÚTOK	ZÁPALKŮ	UKAZOVACÍ ZAJÍMENŮ	STARÉ VZTAŽNÉ ZAJÍMENŮ
VČELIN			ŘIKAT ZNOVU							JMENO CHRA- MOSTOVÉ						
PRVNÍ DÍL TAJENKY			MÁLEM							HOTENTOT- SKÝ JAZYK						
OZBROJENÝ DOPROVOD PŘI PŘEPRAVĚ VĚZŮ							VELIKOST PRODEJE SERIÁLOVÁ HRODINKA					ROLLANDOVY INICIÁLY VIDINA			HMOTNÁ ČÁSTICE	ČASOPIS PRO ŽENY
LYŽAŘSKÝ POZDRAV					ZN. KOS- METIKY PŘIJÍT O NĚCO				SEKEROU ROZDĚLIT PLOŠNÁ MÍRA (SLOVENSKÝ)							
OBÝVATEL SEVERO- MORAVSKÉ METROPOLE		RÚŽNO- RODÁ DRUHÝ DÍL TAJENKY								OTESÁVATI						
OZNAČENÍ MALÉ ROŠADY V ŠACHU				CHEM. ZN. TITANU LISTNATÝ STROM		STARO- IRÁNSKÝ SYMBOL ČISTOTY				ZESÍLENÝ ZÁPŮR				OSOBNÍ ZAJÍMENŮ ZN. TANTALU		
STATHENRY (ZNAČKA)			ŘADRO BEDUINSKÝ PLÁŠT								DOVRŠIT	ZKYPŘÍTÍ DOKOLA FLUHEM	TEMNOTA ZTRACETI SE			
POPĚVEK						SOUHLAS					V DOMÁCÍM PROSTŘEDÍ				TŘETÍ DÍL TAJENKY	NÁPADNÁ, S VELKÝMA OČIMA
OKRAJOVÉ OKRASNÉ ZÁHONY											OBCHOD PRO KUTILY			CHEM. ZN. POLONIA SÍDLO NA NOVÉ GUINEI		
DEZINFEKČNÍ TINKTURA											SEDADLO KOČÍHO NA BRYČCE					
PŘEDLOŽKA			A SICE ČÁST PÁTERE								ENZYM HYDRO- LYZUJÍCÍ MOČOVINU					
EGYPTSKÝ BŮH PLODNOSTI					BÝVALÉ PLATIDLO ITALIE	ZNAČKA KOSMETIKY		VŮZ TAŽENÝ KOŇMI	ZKYPŘÍT MOTYKOU	SRÁŽKA	DRUH PAPOUŠKA	CHRÁNĚNÝ VYNÁLEZ ZATEMNIT (KNÍŽNĚ)				
NEBO (KNÍŽNĚ)				HUD. ZN. PRO FORTISSIMO NĚMECKY "VRCHNÍ"		NARUŠIT								OSLÍ HLAS DVANÁCT		
ŠUMIVÉ VÍNO	ROLETY LÉČKY					OSCHNOUTI NA POVRCHU PSANÉ DÍLO						TOHO ČASU (ZKRATKA) VOJENSKÁ JEDNOTKA				CHEMICKÁ ZNAČKA ASTATU
MDLO					VYZVAT KE SCHŮZCE						BARVA NA VAJÍČKA	HORNÍ KONČETINA ZÁHROBÍ (ZAST.)				
JMENO MODERA- TORKY JANEČKOVÉ					PRAVOSLAVNÍ DUCHOVNÍ SPZ SOKOLOVA					ČLEN VÝVOJOVÉ ŘADY BÍLÉ KRVINKY POST SCRIPTUM						
ČTVRTÝ DÍL TAJENKY																
NEZPEV- NĚNA HORNINA				ČIDLO ČICHU			ZKUŠEBNĚ PROVĚ- ŘOVAT									

POCHOUTKOVÝ ROK 2018

s Českým rozhlasem



Jaroslav Sapík

Naďa Konvalinková

Pavel Pospíšil

Pošlete nám své tradiční
rodinné recepty a vyhrajte
nové vybavení do kuchyně
v hodnotě 100 000 Kč.

Podrobnosti o soutěži ve vysílání
regionálních stanic Českého rozhlasu
a na www.pochoutkovyrok.cz

