

Zpravodajství z obcí

Peníze na kulturní dům

BĚHAŘOVICE: Městys získal krajskou dotaci 148 000 korun, kterou použije na rekonstrukci budovy kulturního domu. Po loňské výměně dveří přijdou letos na řadu okna a střecha. Vše má být hotovo do konce roku. Městys se na konečné částce podílí padesátí procenty.

Změna ordinačních hodin

DYJÁKOVICE: Dětská lékařka oznamuje občanům, že do 1. července se na dětském oddělení v Dyjácovicích bude ordinovat až od 11.00 hodin. Zastupující je prosiměřická lékařka MUDr. Svobodová.

Telefonní linka pro chataře

OSLNOVICE: Obec na svých stránkách www.obecoslnovice.cz upozorňuje místní chalupáře na novinky a změny, které je v této sezoně čekají. Informace mohou majitelé chat získat také na telefonnu 515 298 010 či prostřednictvím emailové adresy oslnovice@tiscali.cz.

Dvoudenní lékařské volno

BOŽICE: Všeobecný praktický lékař v Božicích MUDr. Olejník oznamuje, že 7. a 8. července bude mít dovolenou. O dvoudenní zástup se postará MUDr. Přinosil (Dyjákovice). Akutní případy ošetří LSPP v nemocnici Znojmo a v případě ohrožení života mohou občané volat telefonní linku 155.

Nejlépe recyklují žáci z Vranova

VRANOV NAD DYJÍ: Bezmála 23 tun vysloužilých elektrozařízení vybírali v rámci projektu Uklidme si svět žáci základních a středních škol Jihomoravského kraje. Nejlepší školou na jižní Moravě se stala ZŠ Vranov nad Dyjí, jejíž žáci přinesli přes 3,6 tuny „vysloužilců“.

Noví lidé v obci

OLEKSOVICE: V neděli 19. června se uskutečnil slavnostní akt vítání nových občánků Městysu Oleksovice. Starosta Zdeněk Koukal přivítal v Oleksovicích Kristiana Kytlicu, Kláru Bláhovou, Nelu Novákovou a Jakuba Štejdýře. Zároveň popřál rodičům i malým občánkům hodně zdraví a štěstí do dalšího života. Připravil: -trek-



Starosta Zdeněk Koukal s občánky Oleksovic.

foto: archiv obce

Suchohrdly u Miroslavi oslaví v sobotu 650 let

Oslavy 650 let od založení obce Suchohrdel u Miroslavi se uskuteční tuto sobotu 2. července. S velkou zvědavostí dlouho očekávaná akce bude odstartována hned od rána na fotbalovém hřišti, kde jsou připraveny soutěže pro děti či ukáзка zásahu profesionálních hasičů. Připraveno je rovněž exhibiční fotbalové utkání Bolkovy jedenáctky se Suchohrdelskou strarou gardou.

Vlastní zahájení pak proběhne v 16.00 hodin za sokolovnu. Vystoupí děti z místní základní a ma-

tejské školy. Návštěvníky čekají ukáзки historického šermu, kejklířská show či vystoupení Mužáků z Pohořelic. Na osmou hodinu večerní je připravena taneční zábava se skupinou Dreams.

Během celodenního doprovodného programu se rovněž uskuteční ukázkový výcvik psů, prohlídka hasičské zbrojnice, výstava kronik a starých fotografií, komentované prohlídky kostela, projížďky obcí v kočáře, speciálně pro nejmenší pak malování na obličej či atrakce zvaná skákací hrad. -TIK-



Šéfkuchař restaurace Vinných sklepů Lechovice Libor Tauš a vedoucí gastroprovozu David Pavlíček.

foto: -TIK-



Za tajemstvím chuti kuchařských čarodějů do Lechovic

Začalo to docela obyčejně. Zašli jsme si s přáteli na večeři do restaurace Vinných sklepů Lechovice, kde se nás ujal vedoucí provozu David Pavlíček, jenž se už pět let zabývá tím, čemu se říká zážitková gastronomie. Jinými slovy je tento muž oním člověkem, jenž podstrojuje hostům tak rafinovaným způsobem, aby se jim sbíhaly sliny. Snoubení pokrmů a jídel, říká se tomu vzletně. Převodeno do praktické kuchařské terminologie to znamená dělat zákazníkům pomyšlení. Ono lákavé pomýšlení, o které se v Lechovicích stará nejen zmíněný David Pavlíček, ale také šéfkuchař Libor Tauš, je pro opravdového gurmána neopokovatelným zážitkem.

Naše osmičlenná společnost si tenkrát pomlaskávala ještě druhý den. Jeden jediný fakt jsme ovšem podcenili. Nejsem si totiž jist, zda jsme se konzumací šesti druhů jídel přece jen nedopustili jednoho ze sedmi smrtelných hříchů - totiž obžerství. Nebyli jsme jen plní kulinařských zážitků, ale i dokonale přejedeni.

Po předložené grandiózní hostině, která obsahovala znamenitě zpracované kombinace, jako je pečený modrohlav s glazovanou zeleninou a Rulandské bílé 1999, výběr z hroznů nebo kachní prsa se švestkovou omáčkou podávaná s Rulandským modrým 2007, pozdní sběr, ale také překvapivou, ovšem vynikající smaženou zmrzlinu, kterou nádherně doplnil Tramín červený 2000, výběr z bobulí, jsem se neubráníl rozhovoru s vedoucím gastroprovozu Davidem Pavlíčkem, se kterým jsme si po-

vidali o vínech, pokrmech a zážitkové gastronomii.

Pane vedoucí, co tedy vlastně znamená ona častokrát skloňovaná zážitková gastronomie?

Když řeknu snoubení vína a pokrmů, vyzní to skoro jako otrápaná fráze. Není to ovšem tak jednoduché, jak by se na první dojem mohlo zdát. V kuchařině už byly všechny možné i nemožné kombinace vyzkoušeny, takže vymyslet něco úplně nového je poněkud složitější. Každý odborník se spoléhá na svoje vlastní zkušenosti, jak a co navzájem kombinovat, aby to lahodilo všem smyslům. Pokud si chcete pokrm náležitě vychutnat a povýšit ho na mimořádnou událost, musíte zapojit kromě nejdůležitější chuti i zrak a čich. Já postupuji tímto osvědčeným způsobem.

Trefíte se pokaždé?

Bylo by profesionálním selháním, kdybych se netrefil. Trefit se ale vždy do ideální kombinace je poměrně složité. Pokud se však snoubení povede, je to opravdový zážitek pro naše hosty a potěšení pro tvůrce.

Jak široce - řeknu-li to laicky - se můžete v kompozici jídel a vína rozmáchnout?

Vždy se snažíme vybírat pokrmy podle vín, protože je snazší upravit pokrm podle chuti vína než naopak. Charakter vína je už daný, a to nemohu změnit, proto je snazší upravit pokrm tak, aby co nejvíce doplňoval chuť a aroma vína.

Lechovické sklepy mají celou škálu vín, kterou mohou využívat. Kombinujete raději s bílým, nebo s červeným vínem?

Bílá vína jsou samozřejmě daleko pestřejší než červená, ale to je vždy dáno originalitou lokality, v níž se víno pěstuje. Jižní Morava je o vynikajících bílých vínech, proto raději kombinuji s nimi. Nebráním se ovšem ani vínům červeným, které svou specifickou chutí, poněkud odlišnou od vín z jižních států, dávají vyniknout regionálním specialitám. Lechovická vína mi spektrem pěstovaných odrůd poskytují širokou variabilitu výběru.

Dá se kombinace pokrmu s vínem pokazit?

Naservírujete-li i toho nejlahodnějšího pstruha s červeným vínem, byť sebelepší, je malér na světě, vlastně pardon - na stole...

Co je trendem zážitkové gastronomie současnosti?

Zkoušet a zkoušet a zkoušet no-

vé kombinace, a to i s vědomím toho, že dnes už není moc co vymýšlet. Chce to jen zkušenosti, kreativitu, ale i odvahu a talent. Tyhle všechny požadavky splňuje šéfkuchař naší restaurace Libor Tauš. Na druhou stranu si nepamatuji takovou nabídku čerstvých surovin, jaké jsou nyní k dispozici. Což se pochopitelně projevuje ve zvyšující se kvalitě chuti.

Jaké společnosti, vyžadující vícecechodové menu, jste schopni vyjít vstříc?

K tomu, aby byla dosažena maximální kvalita pokrmů a tím i spokojenost hosta, je patnáct až dvacet hostů maximum.

A když by hosté projevíli přání například výhradně zvěřinového menu?

S několikadenním předstihem jsme schopni poskládat jakoukoliv nabídku.

Pane Pavlíčku, máte dlouholetou sommeliérskou praxi, která se vám při vaší stávající funkci velice hodí. Vyslovím-li druh vína, vybaví se vám automaticky nejvhodnější pokrm?

Sázím na zkušenosti a osvědčené kombinace. Je složité obecně k odrůdám doporučit nějaké jídlo, vždy se musí vycházet z konkrétního vína, mám na mysli zbytkový cukr, ročník, kyseliny a tak dále. Ale obecně se dá doporučit například k Veltlínskému zelenému lehčí úprava masa a ryba, například pstruh na bylinkách a česneku se krásně snoubí s kořenitým a pepřnatým Veltlínem ze znojemské podolasti.

VLASTIMIL MRVA (PI)

Ukáзка šestichodového menu

1. Tartar z lososa, bagetka na olivovém oleji, limetka, Veltlínské zelené 2003, pozdní sběr
2. Žampiony plněné bazalkovým pestem, gratinované parmezánem, Sauvignon 2004, pozdní sběr
3. Pečený modrohlav s citronovým máslem podávaný s glazovanou zeleninou a bramborovým pyrém, Rulandské bílé 1999, výběr z hroznů
4. Kuřecí prsíčka v parmské šunce servírovaná s parmezánovou omáčkou, petrželkové brambory, Sauvignon 2004, pozdní sběr
5. Kachní prsíčka na červeném víně a sušených švestkách, restované baby brambůrky, Rulandské modré 2007, pozdní sběr
6. Smažená zmrzlina s vanilkovým krémem, Tramín červený 2000, výběr z bobulí

Věčkaři potí krev nejen v Praze, ale také ve Znojmě

Pod tímto názvem se uskutečnilo v rámci celorepublikové týdenní akce darování krve. Věčkaři potí krev nejenom v Praze, ale i ve Znojmě. To dokázali členové klubu Věcí veřejných ve Znojmě, kteří

se této akci zúčastnili a ve znojemské nemocnici na hematologicko-transfuzním oddělení darovali v minulých dnech krev. Tímto chci poděkovat všem zúčastněným věčkařům za podporu

a účast na této akci. Darování krve je jedním ze způsobů, jak pomoci druhým. Dále poděkování patří celému zdravotnickému personálu na transfuzní stanici za vytvoření příjemného prostředí. Je dobré, že

lidé darují krev i ve Znojmě v hojně míře. Důkazem toho byl fakt, že právě na tuto akci vyšel šestistou náhodou 4 000 odběr krve.

JAN BLAŽEK
předseda klubu VV Znojmo

Housenky a hořká skvrnitost

KOŠTÁLOVÁ ZELENINA - BĚLÁSEK ZELNÝ, MŮRA ZELNÁ, BĚLÁSEK ŘEPOVÝ
V tomto období se líhnou housenky, prahová hodnota je překročena, pokud je napadeno deset a více procent rostlin živými housenkami. K chemickému ošetření jsou registrovány např. KARATE se Zeon technologií 5 CS (0,01% - ochranná lhůta 14 dnů), SPINTOR 3-4 ml/6-8 l, DECIS MEGA 1-1,5 ml/2-6 l, DIMILIN 48 SC (1,5 l/ha - OL 14 dnů), STEWARD (0,085 l/ha - OL 3 dny). Chemická ochrana je nejúčinnější proti nejmladším housenkám. Starší housenky žijí skrytě a jsou hůře zasažitelné a odolnější. K aplikační kapalíně je

vhodné přidat smáčedlo, např. Silwet L-77.

JÁDROVINY - HOŘKÁ SKVRNITOST JABLEK
Příčinou onemocnění je nedostatek vápníku v plodech. Projevuje se mírně propadlými šedozeleňými skvrnami. Poškozená pletiva mají hořkou příchut. Náchylné jsou např. odrůdy Šampion, Rubín, Vanda. Vzniku onemocnění je

možno předejít vyrovnanou výživou, optimalizací růstu a plodnosti a přihnojením vápníkem. Ošetření se provádí od července postřikem na list přípravky např. HARMONIE VÁPŇÍK 30-80 ml/10 l, Wuxal SUS Kalcium 30-40 ml/10 l, Wuxal Aminocal. Lze použít i ledek vápenatý. Jabloně se neošetřují za intenzivního slunečního svítu. -eis-

Přípravky na ochranu rostlin nakoupíte:

Zahrádkářské a vinařské potřeby

Loucká 22
Tel.: 515 222 296

AGROFLORA
Znojmo

Pražská 11
Tel.: 515 264 400



Vinotéka Jezuitská

PRODEJ ŠPIČKOVÝCH VÍN

Nejblíže pravidelná páteční degustace:

V ČERVENCI

se pravidelné páteční degustace NEKONAJÍ.

Pokračování od 5. srpna!

Prodejna vín má běžnou provozní dobu.

Jezuitská 10, 669 02 Znojmo, www.vinshop.cz
Rezervace míst: tel.: 603 188 867, jezuitska@vinshop.cz

KOSMETIKA
LA PETITE FRANCE

Nechejte se kráslit a hýčkat...

DIAGNOSTIKA PLETI

A KOSMETICKÝ

PŘEDPIS

při každém ošetření

Kramářská 10, Znojmo
Tel: 603 759 000
www.kraslit-hyckat.cz