

519



Zimní speciální číslo magazínu **designcité**⊕
Bílovice 519, CZ (Listopad/Nov 2019) Winter Special

Kdepak ty ptáčku...

Do They Know It's Xnest Time at All?



- 04 Nesem vám noviny /
News to the World
- 06 Lyžař s šílenou hlavou /
The Skier with a Crazy Head
- 08 S mikrofonom za Ondřejem /
Keeping Track of Ondřej
- 16 Antarktida – moje tři příběhy /
Antarctica – My Three Tales
- 20 Derby / Derby
- 32 Design jídla / Food Design
- 42 Vánoční recepty /
Christmas Recipes
- 46 Nastěnka z Mrazíka /
Nastěnka from Jack Frost
- 50 Horyzonty / Hill Bill
- 61 Recenze / Reviews

NESEŤ VÁM NOVINY

předchozí čísla k vidění zde: www.mmcciteplus.com/cz/magazin-519-/

Žijeme v pozoruhodných časech. Tektonické změny probíhají v politice, informační věk přetváří mysl člověka revolučním způsobem, klimatická změna se neptá na názor, prostě se děje. Na politické, ekologické i osobní úrovni roste tlak na aktivitu každého z nás.

Je ten správný čas začít se do příběhů odvahy, zvědavosti i neúspěchu, který se často dostavuje na cestě za poznáním a změnou. Do příběhů o překonávání strachu a o zkoumání vlastních hranic. Vyprávějí je lidé, které známe a potkáváme – jejich činy a myšlenky se pak mezi námi šíří jako kruhy na vodě. O boji a vášni ve světě sportovců a jejich fanoušků svědčí i retro fotoseriál Derby. V rámci ohmatávání hranic designu se dozvíte, jak nečekaně důležitou roli hraje v oblasti potravin.

A jelikož náš kraj připomíná nejvíc ze všeho Hobitín, v tom nejlepší smyslu slova, se stejnou vervou vyzkoušíme a ohodnotíme perly z rodinných receptů kovocité a přečteme si rozhovor s naší milou Nastěnkou.

Mimochodem, právě kovocité plánuje nové projekty s cílem minimalizovat uhlíkovou stopu, a navíc se rozhodli příští rok vysadit dva hektary lesa. Příjemné překvapení v podobě zimního speciálu vám přináší designcité+.

Vladimíra Černá
Šéfredaktorka

Vladimíra Černá dříve pracovala v oddělení pro práci s veřejností v lucemburském MUDAMu, v současné době je marketingovou manažerkou ve společnosti designcité+.

We are living in remarkable times. Tectonic shifts are altering politics, the digital age is reshaping the human mind and climate change is not a matter of opinion any more, it's happening. On a political, environmental as well as private level, action is increasingly required from every one of us.

It is the right time for stories of courage, of adventure, as well as failure which often accompanies quests for knowledge and change. Stories about overcoming fear and testing one's own limits, as told by our friends and colleagues. Their actions and thoughts spread like a ripple among us. Derby the photo story tells of the struggle and the passion in sport.

Exploring the limits of design we will learn about the surprisingly important role design plays in the realm of food.

And since our region is a bit like the Middle Earth's Shire, in the best sense of the word, we are just as passionate about the recipes our dear colleagues from kovocité agreed to share with us. And we are happy to snuggle up and read an interview with Nastya from the dear old fairy tale "Morozko". By the way, kovocité will plant a new forest next year. They are serious about trying to minimise their carbon footprint.

Designcité+ is bringing you a winter special, have a great read.

Vladimíra Černá
Editor in Chief

Vladimíra Černá previously worked for the Public Service section of MUDAM, Luxembourg. Currently she is the marketing manager of designcité+.

NEWS TO THE WORLD

previous issues available here: www.mmcciteplus.com/cz/magazin-519-/



Fotografie / Photography: Dušan Tománek

Lyžař

s šílenou hlavou

Dredy ve vlasech, nestřížené vousy, plandavé oblečení. Tak trochu flákač a rozevlátý bohém, ale zároveň mimořádný talent. Lyžař Ondřej Bank s takovou charakteristikou rozhodně nemá problém. Musíte mít velký nadhled, když svoji firmu pojmenujete Vagus. Ondřej ukončil lyžařskou kariéru před třemi lety a od té doby se nezastavil.

Čemu se dnes věnuješ?

Mám pocit, že toho mám zbytečně moc. Navíc nemám velký smysl pro pořádek a je pro mě obtížné všechny aktivity koordinovat. Takže v tom mám chaos, což se mi nelíbí.

Tak si to zkusme uspořádat...

Jsem trenérem techniky lyžování Ester Ledecké, starám se o vlastní firmu Vagus, nově pomáhám s vývojem závodních lyží Káštle, snažím se být co nejlepší táta, spolupracuji se Špindlerovým Mlýnem, se značkou Egoé a taky zařizuji věci kolem našeho penzionu v Jeseníkách. Všechno mě baví, ale asi si v tom budu muset udělat systém.

Tak sis představoval svůj život po konci kariéry?

Ne, protože v tom všem, co jsem vyjmenoval, mi už nezbyvá čas na mě samotného. Představoval jsem si, že skončím se závodním lyžováním a budu jezdit s kamarády ve volném terénu, v hlubokém sněhu, začnu si užívat lyžování jinak. Ale dnes se snažím veškerý volný čas trávit s rodinou a na sebe už mi nezbyvá.

Ale to je tvoje chyba...

Já vím. Je to chyba mé šílené hlavy.

Která z těch všech aktivit ti bere nejvíce času? Práce pro Ester Ledeckou?

Na letošek jsme se domluvili na o něco volnějším režimu. Nejezdím s ní na všechny tréninkové campy. Byl jsem jen v Chile, kde jsme ale udělali hodně práce.

Jaká je tvoje přesná role u Ester?

Brácha je šéftrenér a stará se o všechno, včetně objednávání letenek, hotelů, rezervace sjezdovek, prostě celé logistiky kolem tréninků. A na svahu už pak mám na Ester čas já. Každou jízdu s ní probírám, analyzuji, řešíme taktiku, techniku.

Jaká je „žákyně“?

Absolutní perfekcionistka ve všem. Potřebuje se mnou rozebrat každý metr tratě, potřebuje vědět, kde přesně má nasadit oblouk, kde zvolit sjezdový postoj. Jenomže já jsem spíše pocitový lyžař a musel jsem se vžít do jejího systému myšlení. Ale je to obohacující. V některých věcech jsme hodně odlišní, v jiných zase velmi podobní. Z kontrastů našich odlišností pak vzniká docela zajímavý koktejl. Nedívám se na práci s ní jako klasický trenér, ale jako závodník. Například na závodech mám tu výhodu, že si jako trenér můžu trať v rámci prohlídky „projet“ vícekrát. Závodník jen jednou. Musím sice ploužit, ale zároveň se snažím jet co nejrychleji a nejplynuleji. Snažím se pak vycílit, kde jsou důležité pasáže, abych Ester předal co nejpřesnější informace.

Slovně?

Na obrazovce, na příkladu jiných závodníků. Myslím si, že to funguje lépe než informace podané přes vysíláčku z tratě.

Jsi i jejím mentálním poradcem?

To je součástí tréninku. Ale na tom pracuje celý tým. Tráví s Ester opravdu hodně času a znají se velmi dobře.

Máš metody, jak se dá s psychikou vrcholového sportovce pracovat?

Většinu věcí v životě dělám přirozeně, intuitivně. Na mě nikdy žádné učebnicové postupy neplatily. Vycítil jsem, kdy na mě brácha v roli trenéra něco zkouší, snaží se mě psychicky napravit, a hned jsem ho poslal do háje. Holky to mají asi trochu jinak. Ale i když občas řeší některé situace pláčem, na druhou stranu vydrží velkou dřinu. Ester je v tomto ohledu absolutně výjimečná. Já nejsem moc kontaktní člověk, nejsem na takové to objímání, líbání. Ale před závodem na olympiádě v Jižní Koreji jsem vycítil, že by bylo dobré ji uklidnit, obejmout a říct jí pár slov.

A pomohlo to ke zlatu...

Jak málo stačí.

Závodníci si před závodem trať vizualizují, projíždí za zavřenými víčky. To se dá naučit?

Pro lyžaře je to přirozené odmala. Každý závodník si ale trať snaží zapamatovat po svém. Někdo vnímá při prohlídce doslova každý metr, jinému zase stačí jen si to lehce projet a pak to nechat plynout. Spousta informací by je zahltila a překážela jim.

Pomáhá v tom například i virtuální realita? Že se trať nasimuluje skoro až do reality?

Myslím si, že se to moc nevyužívá, a je to škoda. Chtěl bych se na to více zaměřit. Zapojit do tréninku 3D brýle. Zatím projíždím každou trať s kamerou, hned to můžu poslat Ester do mobilu. Ona si to prohlídne, zpomalí, vrátí záběr. V tom je moderní technika velmi užitečná.

Jak se dá pracovat na odstranění strachu z pádu? Sám jsi jich zažil dost a dost.

To je asi nejtěžší, a opět každý potřebuje jiný přístup. Já jsem si zlomil čelist, nohu třikrát a neměl jsem problém se strachem nebo nějakým blokem. Měl jsem respekt, ten je důležitý, ale pomáhalo mi chovat se na svahu aktivně, a ne pasivně. To je asi základ.

Dá se využít nějaká terapie, meditace?

Dá, ale nefunguje to na každého. Záleží, jak je kdo nastavený. Dnes mi to přijde jako zajímavá alternativa, ale v době, kdy jsem já závodil, bych do toho asi nešel. Mně by to asi nepomohlo.

Přemýšlel jsi během kariéry nad tím, co by tě mohlo posunout k lepším výsledkům?

Až teď si na příkladu absolutně profesionálního přístupu Ester uvědomuji, co jsme u mě dělali špatně. Byl to spíše pokus – omyl. Ze začátku jsme neměli takové zázemí, prostředky,



Fotografie / Photography: Dušan Tománek

S mikrofonom za Ondřejem

Leží v trenýrkách na pokoji při mistrovství světa v Německu a nechává do sebe pouštět elektrický proud ze speciálního přístroje na odbourávání únavy, zapůjčeného od hokejisty Jágra. Ráno vstane, nasnídá se, vezme lyže na rameno a jede do práce vlakem v pohádkových kulisách švýcarských Alp nad Wengenem. Málem se zabije na kopci v Beaver Creeku a o osm hodin později, celý posetý modřinami, vtípkuje na pokoji a nechává si servírovat vajíčka.

Možnost novinářsky zrcadlit lyžařský život Ondřeje Banka byla jedna z nejlepších příležitostí, které jsem v životě dostal - studnice neopakovatelných zážitků a unikátních reportážních námětů. Kromě sportovního umění, čínorodosti a vynalézavosti hlavní postavy těchto reportáží také díky ochotě, humoru a schopnosti glosovat, kterými vždy oplýval Ondřej i lidi, jimiž se obklopoval.

Ve vztahu sportovec - novinář mě Ondřej Bank opakovaně fascinoval i tím, že jsem ho nikdy neviděl reagovat naštvane, podrážděně, kysele. A to ani při disciplíně, která, podle sebe odhaduji, není moc oblíbená ani u novinářů, ani u sportovců. Tušíte možná, co mám na mysli. Sportovec (v tomto případě alpský lyžař) se přičítá do cíle - zpocený, vyštavený a v horším případě i naštvaný. Tam čekají novináři a chtějí rozebírat, co se na trati dělo. V mixzóně po závodě či zápase rozhodně nevznikají ty nejúžasnější novinářské kousky, ale obzvlášť pro rozhlas, který má schopnost přenášet okamžitou emoci, mají své kouzlo a hodnotu. Myslím, že žádný z předních českých sportovců, se kterými jsem se

dlouhodobě v takovýchto situacích setkával, v nich nedokázal zachovat takový vtíp, nadhled a sebeironii.

Kromě osobních vlastností a respektu k novinářské práci si to troufám přičítat i tomu, o čem sám Ondřej často mluvil. Bavilo ho pracovat na tom, jak být nekonvenční hrozbou pro nejlepší lyžaře světa - klupek z Jeseníků, který když se postaví na start i s vysokým startovním číslem, tak si dole pod kopcem ještě nikdo nemůže být jistý vítězstvím. Ale neměl v sobě naprogramovaný ten instinkt lyžařského zabijáka, který potřebuje na kopci všechny sesekat na hromadu a stůj co stůj vyhrát. Možná ho to připravilo o lepší výsledky, ale to nijak nesnižuje hodnotu jeho příběhu, který považuju za jeden z nejméně doceněných v českém sportu. Vydal by na knihu, takže jen ve zkratce - při vši účtě třeba k tenis-tům, aby se český lyžař, co začínal v socialistickém Československu na vleku vlastnoručně postaveném vlastním tátou a tolikrát se vracel sešroubovaný po nějakém zlomenině, vyrovnal zejména v rychlostních disciplínách světové špičce vybavené nesrovnatelnými zeměpisnými a materiálními podmínkami, to je v mnoha směrech naprosto jedinečné a průkopnické.

Přijde mi vůči Ondřejovi trochu ironicky kruté, že za hranicemi lyžařské bubliny vzbudily zřejmě největší ohlas jednak jeho hrůzostrašný pád v Beaver Creeku při MS 2015 a potom jeho účinkování v taneční soutěži StarDance po skončení kariéry. Proto jsem rád, že jsem měl šanci díky podpoře Českého rozhlasu sledovat ten příběh zblízka a po kouskách ho servírovat lidem i v dobách, kdy nebyl tolik atraktivní. Jako příklad za

zkušenosti. Prostě kluci z Rudy nad Moravou, kteří se snažili za jízdy obkukávat, jak to vlastně všechno funguje. Možná jsme se až zbytečně moc věnovali lyžování, technice. Tu jsem měl velmi dobrou. Ale podcenili jsme taktiku. Abych skvělé jízdy z tréninku dokázal prodat i pod tlakem v závodě. To byl asi můj hlavní problém.

Trpěl jsi někdy méněcenností na závodech?

Myslím si, že to byl můj základní a největší handicap. Když jsme začínali ve Světovém poháru, tak nás nikdo nebral, přehlíželi nás a mým cílem bylo získat jeden jediný bod ve „svěťáku“. To pro mě bylo tehdy nejmíc, maximum. Pak jsem si posunul limit na dojetí do dvacátého místa. A až ke konci kariéry jsem si uvědomil, že musím změnit myšlení. Že musím jít na závod s vědomím, že ho chci vyhrát. Ale byl jsem už starý, až mi toto docvaklo. Ester to má jinak už odmala. Chce závod vyhrát a nepochybuje o tom.

Můžeš tuto zkušenost použít ve svém podnikání? Že si řekneš: tak, Vagus bude super úspěšná firma...

No to mi právě taky chybí. Je to stejný model jak v tom lyžování. Taky nemám ambice. I v lyžování jsem dělal tu chybu, že jsem si neřekl: co můžu udělat pro to, abych byl nejlepší? A v podnikání bych si měl tuto otázku taky položit a odpovědět si. Já to ale v sobě nemám.

S jakou motivací jsi tedy značku Vagus zakládal?

Jen tak. Ze zábavy. Štvalo mě, že musím prosit sponzory a shánět peníze na sezonu. Založení vlastní firmy byla cesta, jak to změnit. Raději si sám vydělat peníze na lyžování než se spoléhat na druhé.

Daří se firmě?

Myslím si, že jo, ale zároveň cítím, že využíváme svůj potenciál tak na dvacet procent.

Ondřej Bank je mnohonásobný mistr České republiky v alpském lyžování a účastník čtyř olympiád. Dnes je majitelem značky Vagus a spolupracuje s Egoe Move v Bílovicích.

všechny můžu vybrat Světový pohár ve Wengenu v lednu 2015 a Ondřejovo 9. místo z pozice 43. závodníka ve startovní listině v nejdělsím, vyčerpávajícím, dvě a půl minuty trvajícím sjezdu speciál. Český úkaz století, pro mě zážitek jako hrom, ale vysvětlujte kolegům v pražské směně, kam posíláte zprávy a rozhovor, že jde o český sportovní výsledek víkendů.

Samozřejmě, ani já nezapomenu na to dopoledne, kdy ve vzduchu visela naděje a první medaile z MS, a nakonec místo toho doklouzalo bezvládné Ondřejovo tělo přesně k nám pod komentátorské kabiny. Stále vidím, jak doktor Beznoska bere schody po dvou, přelézá bariéru cílového prostoru a v lyžácích sprintuje odvrátit to nejhorší.

Jan Kaliba je zpravodajem Českého rozhlasu v USA. Předtím dlouholetý sportovní reportér Radiožurnálu, kariéru Ondřeje Banka mapoval od roku 2008 do jejího konce.

Řešíš u vašich výrobků design?

U většiny ano.

A u závodních lyží ti bylo jedno, jak vypadají, hlavně že jsou rychlé?

To mi bylo jedno.

Kam chceš firmu posunout?

Teď to v sobě řeším. Mám pocit, že bychom se měli zaměřit na jeden výrazný produkt, a tím jsou pro nás lyžařské helmy. V tom máme našlápnuto velmi dobře. V použitých materiálech, ve zpracování, ve vlastnostech. Ale je potřeba se tomu opravdu věnovat a neustále rozvíjet, tak abychom byli jedni z nejlepších na světě.

Co ti dal sport pro podnikání?

Kdybych si dokázal ze sportu brát ponaučení, tak by toho bylo dost. Třeba by úplně stačilo, kdybych se zamyslel nad tím, jak zlepšit svůj výkon. Obecně platí, že sport ti dá cílevědomost, pracovitost, vytrvalost. A to se dá přenést do podnikání. Jestli to dokážu? To fakt nevím.

A naučil tě sport, že podvádět se nemá?

To je jedna z věcí, která je pro mě i bráchu zásadní, to nejdůležitější. A je jedno, jestli to platí pro sport, podnikání, nebo přístup k dětem. Férovost je základ.

Jaká je teď tvoje životní cesta? Máš konkrétní plán?

Pracuji na plánu, co bude mým plánem. Plán je teď můj cíl. V tom plánu jsou hodně zastoupené děti a víc času na mé hobby. Chtěl bych létat letadlem, více jezdit na kole a v zimě se dostat na free-ride. A taky tam je moje firma Vagus. Doufám.

Petr Vavrouška, autor rozhovoru, je bývalý zahraniční zpravodaj Českého rozhlasu. Dnes je členem představenstva a ředitelem polské pobočky mmcié+.

O osm hodin později už jsme s Ondřejem Bankem dělali rozhovor u něj na pokoji, kam ho právě „doručili“ na revers zpátky z nemocnice. Opravdu si to u jiných sportovců, zvlášť v dnešní době pečlivě stráženo a prezentovaného soukromí, absolutně nedovedu představit.

Stál na stupních vítězů Světového poháru, mimo jiné ve slavném Kitzbühelu. Velký závod nakonec nikdy nevyhrál a nemá medaili z MS nebo olympijských her. Ale to k vagusovi ani nepatří. Takže mám takové podezření, že si prostě nechtěl kazit image...

The Skier

with



Fotografie / Photography: Dušan Tománek

a Crazy Head

Dreadlocked hair, uncut beard, baggy clothes. A bit of a slacker and free spirited, but at the same time an extraordinary talent. Skier Ondřej Bank has no problem with such characteristics. You need to have great insight when you name your business Vagus. Ondřej finished his skiing career three years ago and has not stopped ever since.

What are you devoted to today?

I feel I am too excessive. Moreover, I do not have a great sense of order and it is difficult for me to coordinate all activities. So, I live in chaos, which I don't like.

Let's try to get organised...

I am Ester Ledecká's skiing technique coach, I take care of my company Vagus, I help with the development of Kástle racing skis, I try to be the best dad, I cooperate with Špindlerův Mlýn, with the Egoé brand and also arrange things around our guest house in Jeseníky. I enjoy everything, but I guess I'll have to make a system.

Is this how you imagined your life after the end of your career?

No, because with all that I have listed, I have no time left for myself. I imagined that I would finish ski racing and ski with my friends in open terrain, in deep snow, and start to enjoy skiing differently. But today I try to spend all my free time with my family and there's none left for me.

But that's your fault...

I know. It's my crazy head's fault.

Which of all these activities takes most of your time?

Working for Ester Ledecká?

This year we have agreed on a slightly looser regime. I don't go to all the training camps with her. I was only in Chile, but we did a lot of work.

What's your exact role with Ester?

My brother is head coach and takes care of everything, including purchasing tickets, hotels, booking the runs, and organising the logistics around training. And then I have time for Ester on the slopes. Every track is discussed and analysed with her as well as tactical problem-solving and technique work.

How is the "student"?

She is an absolute perfectionist in everything. She needs to analyse every metre of the track with me, needs to know exactly where to place the arc, and what posture to take when in the downhill position. But I'm more of an emotional skier and I had to put myself into her system of thinking. It's rewarding, though. We are very different in some things, very similar in others. The contrasts of our differences then create quite an interesting cocktail. I don't look at working with her as a classic trainer, but as a racer. For example, in races I have the advantage that as a trainer I can "run through" the track multiple times. I am the racer only once. I have to snowplough, but at the same time I try to go as fast and as smoothly as possible. Then I try to sense where the most important passages are to give Ester the most accurate information possible.

Verbally?

On the screen, using other competitors as an example. I think it works better than information over the radio.

Are you also her mental counsellor?

This is part of the training. But the whole team is working on it. They spend a lot of time with Ester and they know each other very well.

Do you have methods for working with the psyche of a top athlete?

I do most things in my life naturally, intuitively. No textbook procedures have ever been applied to me. I sensed when my brother as a coach tried something on me, tried to mentally correct me and I immediately sent him to hell. Girls have it a little different. But even though she sometimes solves some situations by crying, on the other hand, she can endure a lot of hard work. Ester is absolutely exceptional in this respect. I'm not much of a physical contact person, I'm not that kind who is into hugging, kissing. But before the race at the South Korea Olympics, I sensed that it would be good to reassure her, hug her and say a few words.

And it helped to win gold...

How the little things are enough.

Competitors visualise the track before the race, running through it behind closed eyelids. Can you learn that?

For skiers, this is natural from a young age. But every competitor tries to remember the track in their own way. Some people sense literally every metre, while others just need to go through it lightly and then go with the flow. A lot of information could overwhelm and hinder them.

Does virtual reality help in this? That the track is simulated almost to reality?

I think it is not used very much and it is a shame. I would like to focus more on this. Implement 3D glasses into training. Meanwhile, I go through every track with my camera, and I can send it to Ester via my mobile phone right away. She looks at it, slows it down, has an instant take. In this, modern technology is very useful.

How can one work to eliminate the fear of falling? You have experienced enough falls yourself.

This is probably the most difficult and again everyone needs a different approach. I broke my jaw, leg three times and I had no problem with fear or some block. I had respect, it was important, but it helped me to be active and not passive on the slope. That's probably the basis.

Is there any therapy or meditation that can be used?

Yes, but it doesn't work for everyone. Depends on how it is set up. Today I find it an interesting alternative, but at the time I was racing, I would not have gone into it. It probably wouldn't have helped me.

During your career, did you think about what could push you to better results?

Only now, with the example of an absolutely professional approach from Ester, do I realise what we were doing wrong with me. It was rather a trial and error. In the beginning we did not have a home base, resources, experience. Just some guys from Ruda nad Moravou, who tried to look at the tracks and figure out how it all works. Maybe we devoted too much to skiing and technique. I had very good technique. But we underestimated the tactics. To be able to ski the tracks from training even under pressure during the race. That was probably my main problem.

Have you ever suffered from a sense of inferiority in races?

I think it was my only and biggest handicap. When we started in the World Cup, nobody even considered us, they overlooked us and my goal was to get one single point in the "World Cup". That was enough for me, the maximum. Then I moved the limit to 20th place. And towards the end of my career I realised that I had to change my thinking. That I have to go to the race knowing I want to win it. But I was old when this finally clicked. Ester has had it since childhood. She wants to win the race and has no doubt about it.

Can you use this experience in your business? To say that Vagus will be a super successful company...

Well this I am missing also. It's the same model as in skiing. I have no ambitions either. Even in skiing I made the mistake of not asking myself: what can I do to be the best? And in business, I should ask myself this question and have an answer. But I don't have it in me.

What motivation did you base your Vagus brand on?

Just because. For fun. I was angry that I had to beg sponsors and raise money for the season. Starting my own business was a way to change it. Rather to earn money for skiing than to rely on others.

Ondřej Bank won multiple Czech championships in alpine skiing. He participated in four Olympic games. Today he runs Vagus company and cooperates with Egoe Move in Bílovice.

Petr Vavrouška, the interviewer, is a former foreign correspondent with Czech Radio. Today he is a member of the managing board and the director of the Polish branch of mmcité+.

Is the company doing well?

I think so, but at the same time I feel that we are only using about 20 percent of our potential.

Do you design your products?

For the most part, yes.

And with racing skis you didn't care how they looked, as long as they were especially fast?

I didn't care.

Where do you want to go with your business?

I am dealing with this now. I feel that we should focus on one distinctive product, which for us is ski helmets. This is what we do very well. In the materials used, in production, in quality. But we really need to devote ourselves to it and develop it to be one of the best in the world.

What has sport given you in terms of business?

If I could learn lessons from sport, I think it would be enough. Maybe it would be enough if I thought about how to improve my performance. In general, sport will give you purposefulness, diligence, perseverance. And it can be transferred to business. Can I do it? I really don't know.

And did sport teach you not to cheat?

This is one of the things that is essential to me and my brother, the most important thing. And it doesn't matter if it applies to sport, business or to rearing children. Fairness is the foundation.

What is your life journey now? Do you have a specific plan?

I'm working on a plan for what my plan will be. The plan is now my goal. The plan takes my kids into account and more time for my hobbies. I would like to fly a plane, ride my bike more and in winter to get to freeride. And there is also my Vagus company. I hope.



Fotografie / Photography: Dušan Tománek

Keeping Track of Ondřej

Lying in his shorts in his hotel room at the World Cup in Germany, he lets power flow into him from a special fatigue relief device borrowed from the hockey player, Jágr. He gets up in the morning, has breakfast, puts his skis on his shoulder and goes to work by train amongst the picture book scenery of the Swiss Alps above Wengen. He almost kills himself on a run in Beaver Creek, and eight hours later, all covered in bruises, jokes in his room and has eggs served.

The opportunity to illustrate the life of skier Ondřej Bank was one of the best opportunities I have ever had in my life, a well of unique experiences and unique reportage topics. In addition to his sporting ability, his agility and ingenuity, the subject of this report was also grateful, humorous and never short of a word, which Ondřej always excelled at with the people around him.

In the relationship between sportsman and journalist, Ondřej Bank repeatedly fascinated me because I had never seen him react angrily, irritably or sourly. And even in a discipline that I believe is not very popular with journalists or athletes. Maybe you can guess what I mean? An athlete (in this case an alpine skier) rushes to the finish - sweaty, exposed, and in the worst-case scenario, angry. There, journalists are waiting and want to discuss what happened on the run. In the mixzone after the race or competition, amazing journalistic pieces are not created, but they are especially good for radio, which can transmit emotions immediately, thus delivering a particular charm and value. I think that none of the leading Czech athletes I have ever encountered in such situations managed to maintain such sense of humour, insight and self-irony.

In addition to his personal qualities and respect for journalism, I dare to attribute this to what Ondřej himself often spoke of. He enjoyed working on how to be an unconventional threat to the best skiers in the world - a kid from the Jeseník mountains, who, when he stood at the start with a high starting number, nobody at the bottom of the run would be sure of who would yet win. But he didn't have the pre-programmed instinct of a killer skier who needs to knock everyone down on the hill to stand a chance to win. It may have deprived him of better results, but that does not diminish the

value of his story, which I consider to be one of the least appreciated in Czech sport. He will publish a book, so just in brief - and with all due respect to tennis players - the Czech skier, who started in socialist Czechoslovakia on a tow hand-built by his own dad who returned many times with screws after it broke, in incomparable geographical and physical conditions, is thus in many ways absolutely unique and pioneering.

It seems to me a little ironically cruel to Ondřej that beyond the limits of the skier's world bubble, his horrific fall at Beaver Creek during the 2015 World Cup and his performance in the Star Dance contest post-career have evoked the greatest responses. That is why I am glad that thanks to the support of Czech Radio I had the chance to follow the story closely and to share it with people even when it was not so attractive. As an example, I choose the World Cup in Wengen in January 2015 and Ondřej's 9th place out of 43 as the longest, most exhausting, two-and-a-half minute downhill special. The Czech phenomenon of the century, and an experience like no other for me, but try to explain to your colleagues on the Prague shift, where you send messages and interviews, that this is Czech sport's result of the weekend.

Of course, I will not forget that morning, when the hopes and the first medals of the World Cup hung in the air, and in the end, the almost lifeless body of Ondřej slid down to us just below the commentator's cabin. I can still see Dr. Beznoska taking the stairs two by two, climbing the barrier of the finishing area and sprinting away to avert the worst.

Eight hours later, Ondřej Bank and I were doing an interview in his room, where he had just been "delivered" after signing himself out of hospital. I really can't imagine it with other athletes, especially in today's carefully guarded preservation of privacy.

He stood on the podium with the World Cup winners, among others in the famous Kitzbühel. In the end, he has never won a big race and has no medal from the World Championships or Olympic Games. But it doesn't belong at Vagus and I suspect he didn't want to spoil his image..

Jan Kaliba is a reporter for Czech Radio in the USA. Formerly a longtime sports reporter for Radiožurnál (RadioJournal). He followed the career of Ondřej Bank from 2008 until his retirement.

Nesu nesu koledu,
upad jsem s ní na Alvu.

Have Yourself
a Merry Little Alva.

EGOE
life

THE BEST OF 2019

terasa Koma Modular, Vizovice / terrace for Koma Modular, Vizovice
terasa společnosti Lenovo, Bratislava / terrace for Lenovo company, Bratislava
letišťe Florianopolis, Brazílie / Florianopolis Airport, Brazil
hotel Sonnleiten, Itálie / Sonnleiten Hotel, Italy
hotel Hortensias du Lac, Francie / Hortensias du Lac Hotel, France
restaurace Na Pláni, Špindlerův mlýn / Na Pláni Restaurant, Špindlerův Mlýn
rezort Strawberry Field Park, Velká Británie / Strawberry Field Park Resort, Great Britain
Wildgrass, Riverview, Florida
kavárna ČOKAFE v Dolních Vítkovicích, Ostrava / ČOKAFE Café in Dolní Vítkovice, Ostrava
zahradka pro Znojmský pivovar, Znojmo / beer garden for Znojmo City Brewery, Znojmo

egoe.eu

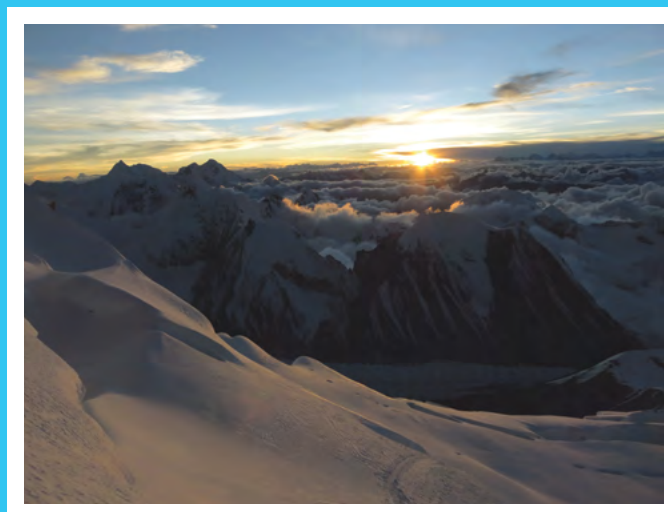


křeslo Alva / Alva Armchair



fotografie z archivu Lucie Výborné / photography courtesy of the Lucie Výborná archive

ANTARKTIDA



MOJE TŘI PŘÍBĚHY

PŘÍBĚH PRVNÍ – ZTRACENÝ SYN

„Kdyby jen půlka z toho byla pravda, bylo by to naprosto šílený,“ říkám si, když míjím Zlín a blížím se k domu rodiny Suchánkových. Pán, který chtěl pomoci splnit sen svého syna, ho vypravil na Antarktidu. Tehdy tam stála jediná „česká“ polární stanice. Vlastně soukromá. Provozoval ji Jaroslav Pavlíček. A právě s ním a tam směřoval za svou první antarktickou zkušeností a zároveň jakýmsi experimentem „člověk – samota – extrémní podmínky“ Kamil, bylo mu lehce přes 20 let. Jenže Kamil se už z Antarktidy nikdy nevrátil.

Sedím u Suchánkových v obýváku, nahrávací přístroj zapnutý a poslouchám, jak pan Alois pečlivě rekonstruuje Kamilův příběh, jak mě vede po jeho stopách až k úplnému konci. Bojím se přerušit vyprávění otázkou, bojím se vstoupit hlouběji do toho příběhu. Muž sedící proti mně v křesle nikomu nedává vinu, jen klade fakta, i když oba cítíme, na jak tenkém ledě jsme.

V další fázi se Alois na Antarktidu vrací, aby tam vztýčil kříž, který pro jeho syna udělal akademický sochař Otmar Oliva. Představuju si otce klečícího mezi kameny nad průlivem, jak se spolu s několika dalšími snaží upevnit pietu tak, aby odolala jednomu z nejdrsnějších počasí na planetě.

PŘÍBĚH DRUHÝ ODPLOUVÁM DALEKO

Ještě měsíc a budu na Antarktidě. Když mi můj společník nabídl tuhle cestu, moc jsem neváhala. Když nebudu mít dost peněz, v nejhorším prostě prodám auto.

Plán je vystoupit na nejvyšší horu antarktického pohoří, skoro pět kilometrů vysoký Mount Vinson.

Vlastně plán je víc než to: po výstupu se budeme na americkou základnu na ledovci Union Glacier vracet pěšky na lyžích. 180 kilometrů, pokud nezabloudíme. Nevím, na co se těším víc, jestli na výstup, nebo na tu cestu.

Na koberci v obýváku leží podrobné mapy oblasti, zabírají mi skoro celou podlahu. Dělán si linku mezi horami, kudy asi půjdeme. Současně se dívám na stůl, tam je celková mapa Antarktidy. Na ní vypadá těch plánovaných 180 kilometrů jako plivnutí do neklidného antarktického oceánu.

„Panebože, co to zase dělám,“ honí se mi hlavou, kdo ví, po kolikáté už v mém životě.

Jenže všechny ty příběhy ve mně žijí už od dětství: Amundsen a Scott, červený stan, Scottův dopis na rozloučenou... smrt (možná zbytečná).

A vůbec: první pokusy o to, přiblížit se k zamrzlému kontinentu: Bellingshausenovy výpravy pod vlajkou ruského impéria, výpravy Jamese Rosse. Ani jemu se nepovedlo vystoupit na antarktickou pevninu. Je to normální, mít v 50 letech ještě pořád dětský sen, projít se po místech, kde ještě nikdy žádný člověk nešel? A kde jinde by se to mohlo stát než na naší zpáteční cestě?

Budu mít všechny prsty, až se vrátím? Ustojím mraz, který se ve větru může přiblížit k -50 stupňům? Uvidím skutečně nepopsatelných 100 odstínů bílé? Jaké to je, stát na zeměkouli úúúplně hlavou dolů? A jak dokončím příběh Kamila Suchánka?

Vůbec si nedokážu představit, jaké by to bylo, dělat hrob vlastnímu dítěti. A přichází další obraz: stavař Alois je osloven českými výzkumníky, aby postavil první a skutečnou českou vědeckou polární stanici na Antarktidě. Trvá to léta, ale Mendelova polární stanice na pobřeží ostrova Jamese Rosse stojí.

Nahrávací přístroj se stále točí.

Přichází poslední dějství – intímni a téměř filmové: pan a paní Suchánkovi jsou spolu na Antarktidě.

Blíží se ke kříži... on ji vede. Na kříž uvazuje červeno-bíle puntíkový šátek.

To už je pár let zpátky, teď Suchánkovi sedí proti mně. Alois se zvedá a dá mi do ruky černý oblázek. Vyplňuje mi celou dlaň. Je na něm napsáno... Kamilova poslední stopa... prosinec 1992.

Cítím, jak mi slzy tečou dovnitř do krku.

Po Kamilovi zbyly deníky, svetr a tenhle kamínek.

Nevím proč, ale cítím, že chci tenhle příběh vyprávět celý.

Že po třech hodinách natáčení potřebuju s příběhem odplout někam daleko, abych se mohla k Suchánkovým vrátit a položit otázky, které mi v hlavě utvořily divoký vír.

PŘÍBĚH TŘETÍ CO VŠECHNO JE TŘEBA

Ten seznam je opravdu dlouhý a vybavení je třeba promyslet.

Limit na sáně (daný přepravními možnostmi) je 45 kilogramů. Vaříč, jídlo, stan, spacák, věci na lezení.

„Umiš čůrat vleže do petflašky, Lúco?“ ptá se mě kamarád, polárník Vašek Šůra, když stojíme nad jeho saněmi a popruhy na jejich tažení.

„Protože jestli ne, tak máš měsíc na to, abys to natrénovala. V noci tam ze spacáku vylézat nechceš. A ze stanu už vůbec ne...“ zubí se.

S holčičím kalíškem to sice umím, ale ve stoje. První pokusy považuji za nesmírně potupné.

O to potupnější, že za dveřmi koupelny stojí má dcera a klepe: „Můžu dál?“

„Ne, neeee!“ hovořím nepřiměřeně hlasitě a říkám si: tohle to dítě nesmí nikdy vidět!

Zároveň mi hlavou běží hororové příběhy: výprava se protáhne, já se nestihám vrátit včas do rozhlasu, vyhazují mě. Přicházím na pracovní úřad a oni se ptají: „Co umíte?“

„Umím dělat rozhovory, žonglovat a čůrat vleže do petlahve,“ odpovídám a úředníci pláčou smíchy.

Možná bych mohla přidat, že umím obsluhovat lana, horolezecké karabiny, jistítky, jumary a další nezbytnosti v osmitisícových rukavicích. Kdybych to neuměla, vrátím se bez prstů. Ale to asi na pracáku nikoho zajímat nebude.

Co ještě umím? Umím píchnout Dexametazon a zachránit tak někoho (i sebe) před otokem plic a dušením se ve velkých výškách.

Umím poslouchat vítr.

A myslím si, že ovládám jedno z největších vypravěčských umění: umím se DÍVAT.

Umím se dívat ve světě, kde je masovým uměním schopnost dívat se tak akorát do mobilu.

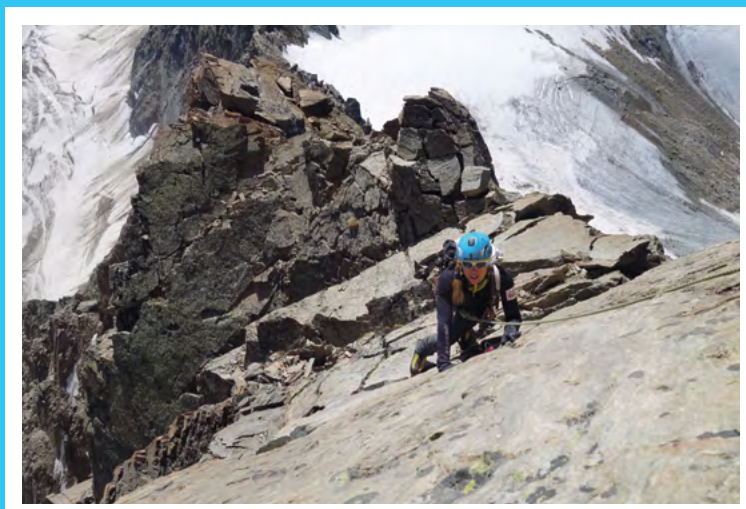
Já se dívám pořád. V tramvaji, u pumpy, ve výtahu,... V nekonečné rozlehlosti Antarktidy se díváte jinak. Mám to vyzkoušené z dlouhých zimních přechodů Alp. Samota zbystří vaše smysly. Vír myšlenek v hlavě se zastaví. Přicházejí okamžiky jasného vidění. Žádné zbytečné informace. Jen ty k přežití a k radosti. Proto je v horách, opuštěných údolích nebo na pouštích tak dobře... Tam tvrdost a čistota přírody chyby neodpouští, protože v ní je schovaná pravda.

Těším se, až se vrátím a budu mocí ten příběh vyprávět.



fotografie z archivu Lucie Výborné / photography courtesy of the Lucie Výborná archive

ANTARCTICA



MY THREE TALES

TALE THE FIRST – THE LOST SON

"If only half of it were true, it would be unbelievable," I said to myself, passing the town of Zlín and heading for the home of the Suchánek family. To the gentleman who wanted to help make the dreams of his son come true, who equipped him for Antarctica. At that time there was only one "Czech" polar base. A private one at that, run by a guy named Jaroslav Pavlíček. And to him headed young Kamil, just turned 20, on his first Antarctic experience, which was a kind of experiment: "man – solitude – extreme conditions". Only Kamil never made it back.

I'm sitting in the Sucháneks' living room, my audio recorder rolling, and I'm listening to how Alois carefully reconstructed his son Kamil's story: he's taking me along with him, following his son's footsteps up until the very end. I don't want to interrupt his narrative with questions, I'm afraid to go deeper into the story. The man sitting across from me in his armchair does not put the blame on anyone, he just lays out the facts, even though we both feel just how thin that ice is.

Act Two: Alois makes the trip himself to Antarctica, in order to raise a cross made for his son by the sculptor Otmar Oliva. I am imagining how his father kneels among the stones above the straits, how he and the others with him are trying to fix that pietà to weather one of the most inhospitable places on Earth.

TALE THE SECOND I SET SAIL FOR FAR AWAY

Another month and I'll be on Antarctica. When my climbing companion proposed this trip, I didn't think twice. And if I find I don't have the money for it, I can always sell my car.

The plan is an ascent to the top of Antarctica's tallest mountain: Mount Vinson, almost five kilometres high.

Actually, there's more to the plan: after making the ascent, we'll continue to the American base Union Glacier Camp – on cross-country skis. 180 kilometres, if we don't stray off path. I'm not sure what I'm looking forward to more: the ascent, or the trek on skis.

I have a survey map of the area spread out on my living room rug: it takes up almost the entire floor. I draw a line between the mountains, marking our probable path. At the same time, I glance at the table, where there is a map of the entire continent of Antarctica. Those 180 planned kilometres on the map look like a mere drop in the turbulent Antarctic Ocean.

"My God, now what have I done?!" is racing through my head, for the countless time in my life.

But those stories have been living inside me ever since childhood: Amundsen and Scott, the Red Tent, Scott's letter of farewell... and death (possibly avoidable). And others: the first attempts at learning about the frozen continent: Bellingshausen's reports for the flag of the Russian Empire, the reports of James Ross. Neither of them was ever able to set foot on the Antarctic continent.

Is it normal in one's fifties to still have childhood dreams of going where no one has gone before? And where else could that be possible than on our trip back?

Will I still have all my fingers and toes when I return? Can I face the frost, when the windchill can hit -50 °C? Will I really see the indescribable 100 shades of white? What is it like to stand aaaaaall the way upside-down on the Earth? And how will I finish my story on Kamil Suchánek?

I cannot imagine what it must be like to make a tomb for your own child. And another image: Alois, a builder, is asked by Czech researchers to construct the first proper Czech scientific base on Antarctica. It took years, but the Mendel Polar Station now stands on the coast of James Ross Island. My audio recorder is still rolling.

And then comes the final act: intimate and almost filmic: Mr & Mrs Suchánek are together on Antarctica.

They approach the cross... he's leading her by the hand. And to the cross is tied a red and white polka-dot scarf.

That was several years ago, and now the Sucháneks are sitting opposite me. Alois gets up to hand me a black stone. It fills my entire palm. On it is written... Kamil's last trace... December 1992.

I feel myself choking back the tears.

Kamil left behind diaries, a sweater, and this stone.

I don't know why, but I feel that I want to tell this story in its entirety.

After three hours of recording, I need to set sail for someplace far away for this story, so that I can return to the Sucháneks, and ask the questions which are whirling in my head.

TALE THE THIRD THE ESSENTIALS

The list is quite long, and it is crucial to think carefully about equipment.

The sled limit (given the transportation requirements) is 45 kg. Stove, food, tent, sleeping bag, climbing equipment.

"Do you know how to pee into a plastic bottle lying down, Lucy?" asks my friend, the polar explorer Václav Sůra, when we're standing over his sled and pulling harness.

"If not, you've got a month to train for it. Because you're not going to want to leave that sleeping bag at night. And forget about leaving the tent..." he smiles. I know how to pee into a fud (female urinary device), but standing up. My first attempts are incredibly humiliating.

Even more humiliating: my daughter knocking on the door to the bathroom: "will you let me in?"

"Nooooooo!" I say overly loudly, telling myself: this is something the child should never see!

At the same time there are the horror stories running through my head: the expedition will take too long, I won't be able to make it back in time to my radio job, they'll fire me. Then I'll have to go to the employment office, where they'll ask: "What can you do?"

"I know how to conduct interviews, juggle, and pee into a plastic bottle lying down," I'll say, and the bureaucrats will fall down laughing on the floor. Maybe I should add that I also know how to use ropes, carabiners, rappels, ascenders, and other necessities, wearing mittens, and at 8000 metres. If I didn't, I'd return fingerless. But nobody is going to be interested in that at the employment office.

What else do I know how to do? I know how to inject Dexamethasone so as to save someone (or myself) from high altitude pulmonary oedema.

I know how to listen to the wind.

And I think that I can manage one of the most important arts of storytelling: I know how to LOOK at things.

I know how to look at things in a world where the mass art of being able to look at things passes for staring into one's mobile phone.

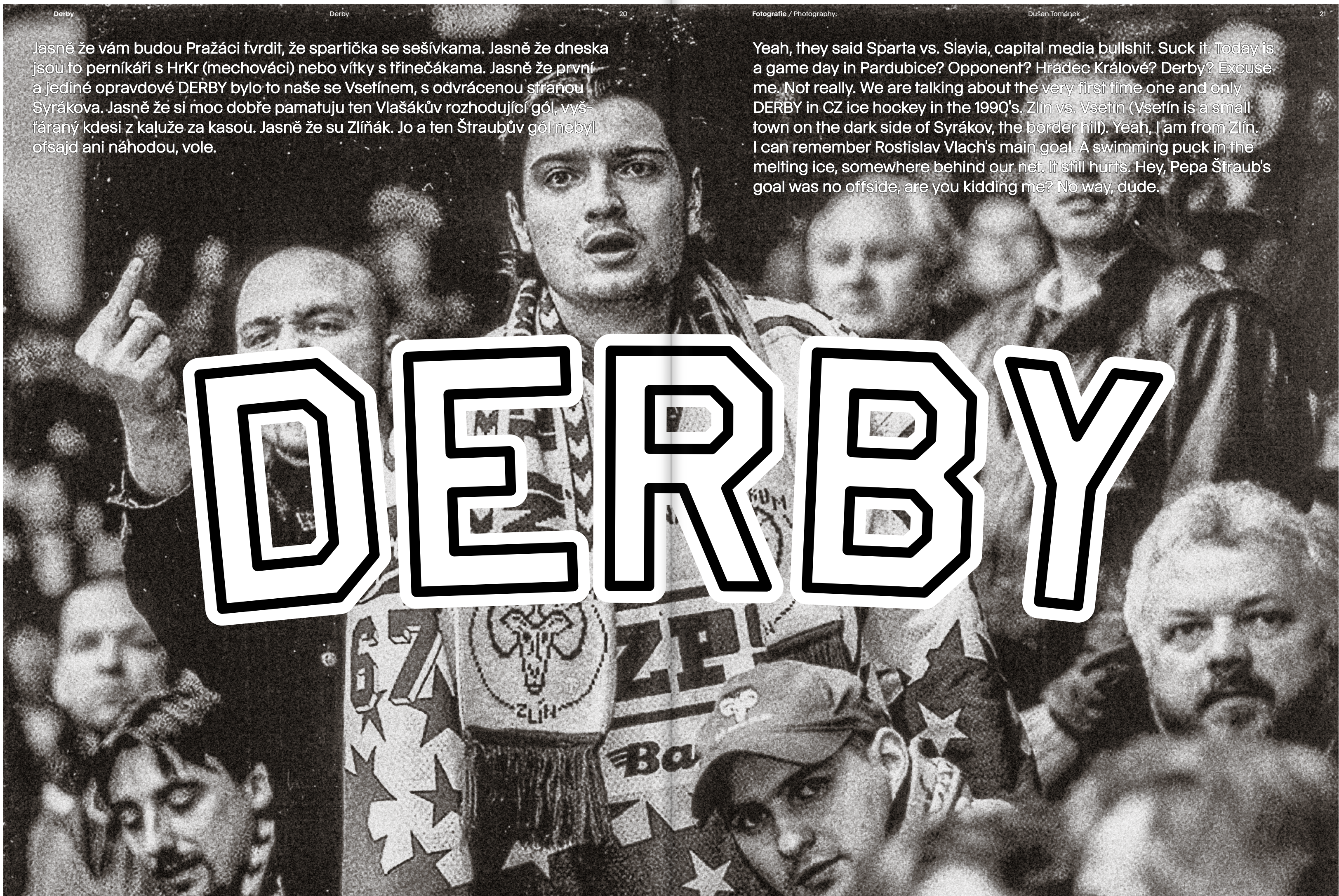
I'm looking at things all the time. On the tram, at the petrol station, in the lift... In the endless vistas of Antarctica, you have to look at things differently. I have some experience from long winter trips through the Alps. Solitude sharpens the senses. The whirlwind of thoughts in one's head fizzles out. There come moments of clear insight. No useless information. Only that of how to survive... and of joy. That's why it is so good to be in the mountains, uninhabited valleys, or deserts... there where the cruelty and purity of nature does not forgive mistakes, because nature is where the truth is hidden.

I'm looking forward to when I return, to when I will be able to tell this story.

Jasně že vám budou Pražáci tvrdit, že spartička se sešívka. Jasně že dneska jsou to perníkáři s HrKr (mechováci) nebo vítky s třinečkama. Jasně že první a jediné opravdové DERBY bylo to naše se Vsetínem, s odvrácenou stranou Syrákova. Jasně že si moc dobře pamatuju ten Vlašákův rozhodující gól, vyšfáraný kdesi z kaluže za kasou. Jasně že su Zlíňák. Jo a ten Štraubův gól nebyl ofsajd ani náhodou, vole.

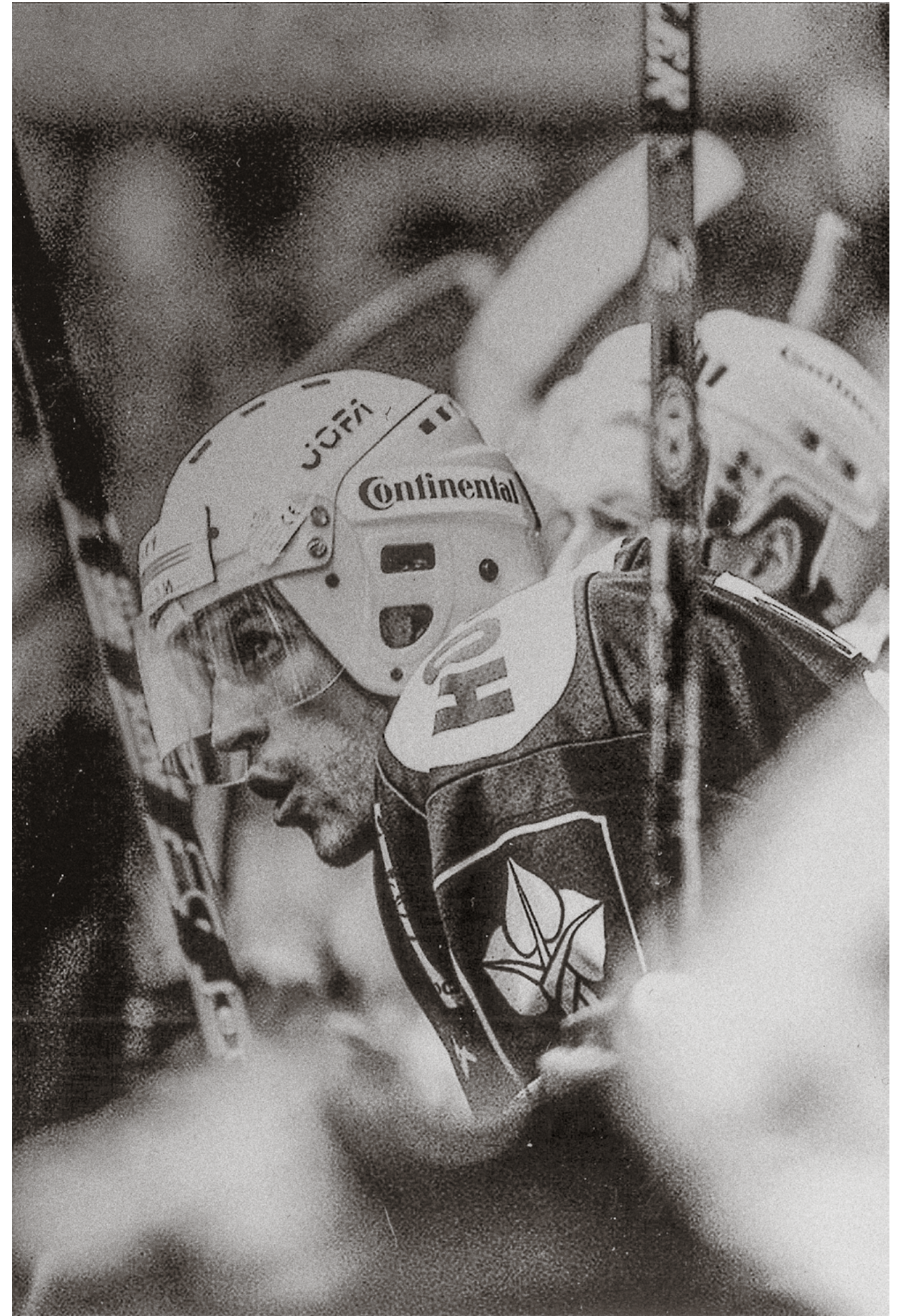
Yeah, they said Sparta vs. Slavia, capital media bullshit. Suck it. Today is a game day in Pardubice? Opponent? Hradec Králové? Derby? Excuse me. Not really. We are talking about the very first time one and only DERBY in CZ ice hockey in the 1990's. Zlín vs. Vsetín (Vsetín is a small town on the dark side of Syrakov, the border hill). Yeah, I am from Zlín. I can remember Rostislav Vlach's main goal. A swimming puck in the melting ice, somewhere behind our net. It still hurts. Hey, Pepa Štraub's goal was no offside, are you kidding me? No way, dude.

DERBY

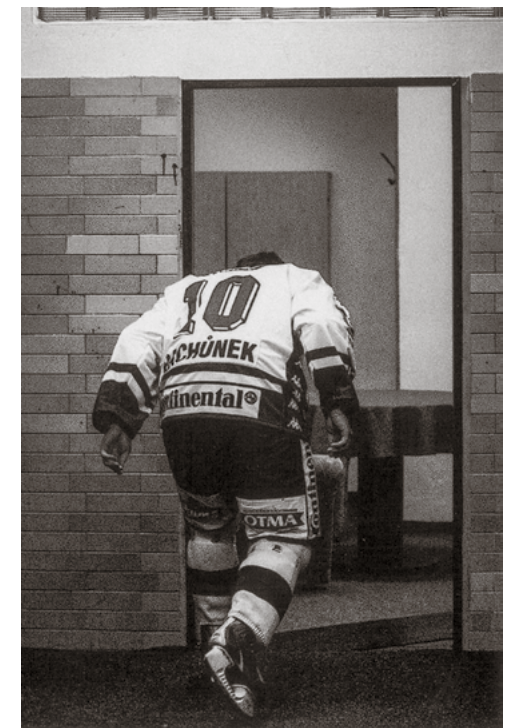


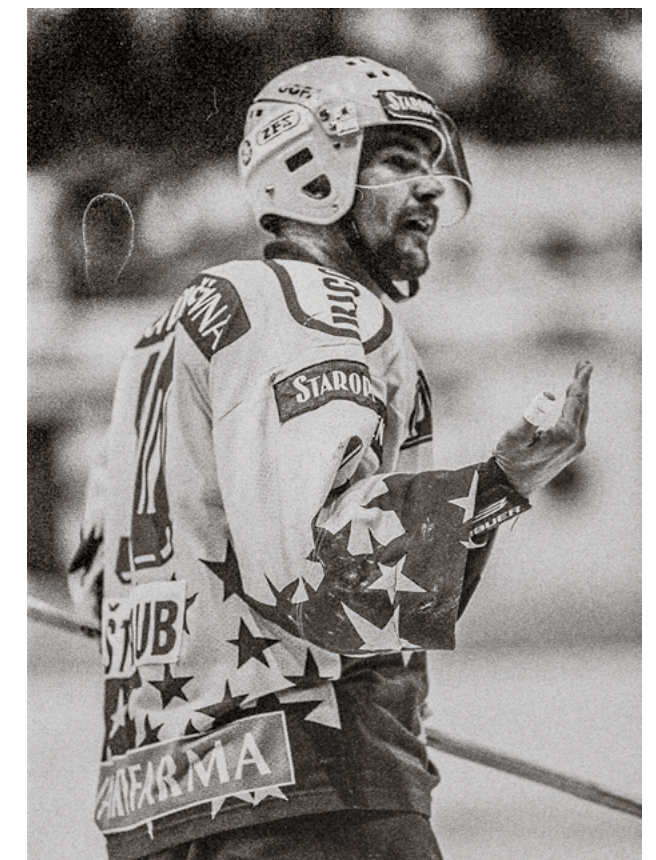
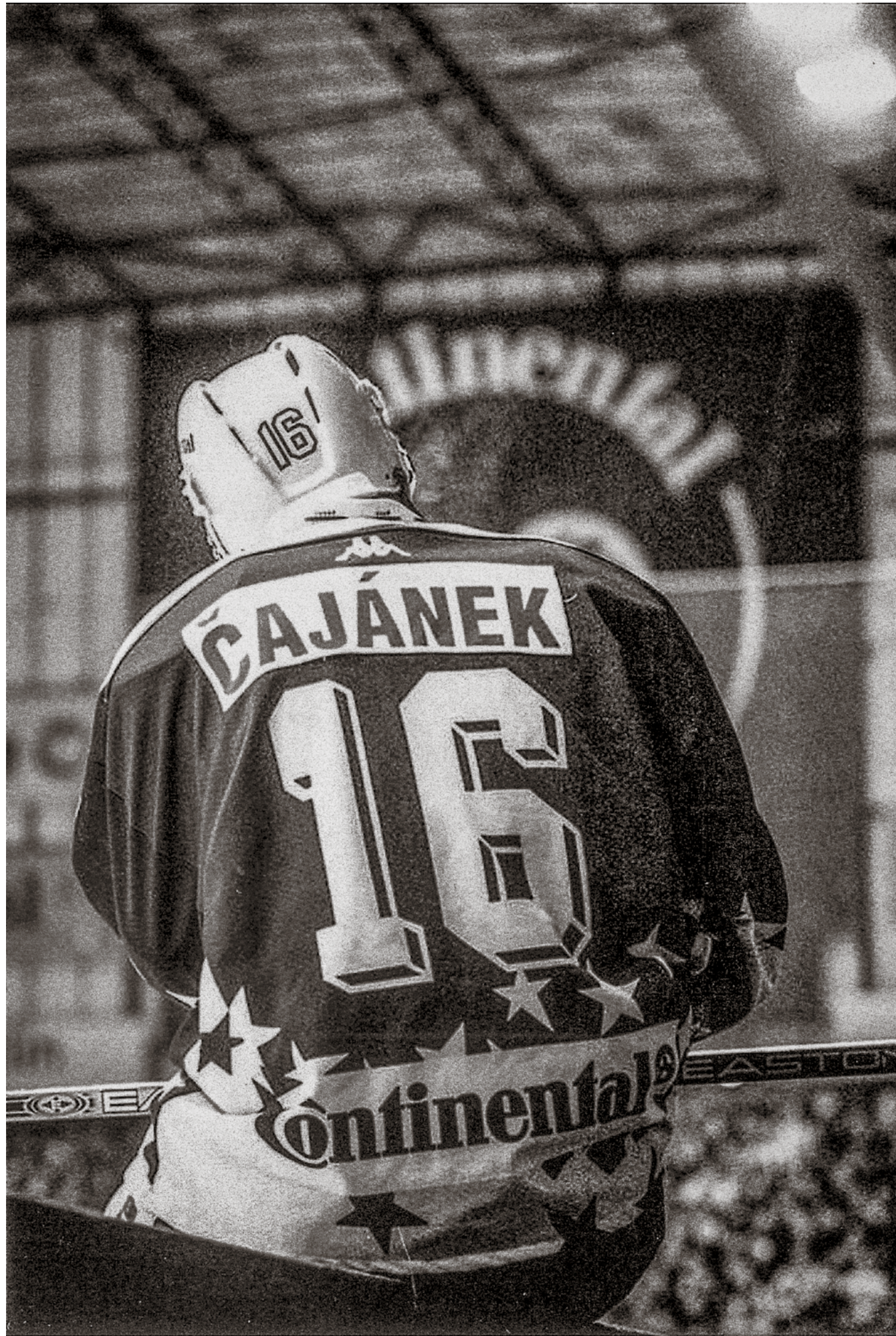


DOMÁCI		HOSTÉ	
A	HC Hamá	B	H
čís.	A Sestava - domácí	čas	5
	93 Maláč Pavel		
	71 Tuček Petr		
A	11 Marušák Jiří		
	47 Blažák Miroslav		
	43 Hamřík Martin		
	38 Zubiček Pavel		
	15 Galvas Lukáš		
	5 Hříha Slavomír		
	29 Homer Ján		
J	19 Lužka Martin		
	96 Balášek Jaroslav		
A	25 Vlach Rostislav		
	12 Pivko Libor		
	10 Rachůnek Ivan		
	24 Filip Martin		
	33 Jenáček Martin		
C	60 Okál Miroslav		
	9 Ministr Milan	Zásahy:	
	23 Záhorovský Martin	A	
	37 Mokrýš Petr		
	8 Hubáček Petr	Vedoucí	
	27 Veselý Ondřej		
čís.	B Sestava - hosté	čas	5
	52 Biegl Radovan		
J	33 Pišek Lukáš		
A	49 Luža Patrik		
	27 Frolo Tomáš		
J	63 Němec Ondřej		
	15 Kuboš Petr		
A	7 Jaškin Alexej		
	6 Polák Jiří		
	2 Ptáček Bohuslav		
	3 Spitzer Zbyněk		
	91 Kacíř Marian		
	92 Vak Tomáš		
	30 Demel Tomáš		
	97 Kucharczyk Radim		
C	9 Stantien Roman		
	14 Vampola Petr		
	85 Kotásek Martin		
	22 Ambruz Martin	Zásahy:	
	77 Štreit Martin	B	
J	25 Hruška Radim		
J	89 Korotvička Jan	Vedoucí	











Dušan Tománek je jako fotograf součástí české nezávislé hudební scény. Od roku 2016 spolupracuje se společností designcité+. Miluje hokej.

As a photographer, **Dušan Tománek** is part of the Czech alternative music scene. He has been working for designcité+ since 2016. He loves ice hockey.

Že předměty denní potřeby mají svého autora nebo autorský tým, který stojí za návrhem a vývojem, to tak nějak chápeme a vnímáme. U ikonických produktů dokonce známe autora nebo studio jménem. Židle Brno nebo křeslo Barcelona od Ludwiga Miese van der Rohe, lenoška LC4 navržená Le Corbusierem a Charlotte Perriandovou, skleněná váza Savoy bude navždy podepsaná finským architektem Alvarem Aaltem a jeho ženou Aino, produkty globálního premianta Apple vznikají ve zhruba dvacetihlavém týmu kolem Jonathana Ivea v kalifornském Cupertino. I v našem českém kontextu máme doma „ty“ skleničky na sekt od Jiřího Pelcla, ve zlínském parku Komenského osadili lavičky z „cité“ a na webu sklářské společnosti Preciosa nám chvíli trvá, než se proklikáme k lustru Ronyho Plesla s názvem Mercury L s cik-cak rameny a s dvaasedmdesáti světelnými zdroji.

[Design jídla]

Ale jak je to s jídlem? Kdo stojí za chutí, vůní, tvarem, barvou a ergonomií toho, co jíme? A kdo rozhoduje, jaká bude pěnivost piva, jaký má být správný zvuk křupnutí snídaňové sušenky nebo nenavhlého průmyslově smaženého bramborového lupínku? Jsou to také designéři nebo vývojáři svého druhu? Struktura týmů stojících za vývojem potravin, které pak hrdě vozíme v nákupních koších mezi regály směrem k pokladním pásům, není nepodobná těm v automobilkách, u výrobců nábytku nebo elektroniky. Ať se nám to líbí, nebo ne, i potravinářský průmysl vytváří své vize, „skicuje“, navrhuje, testuje, uvádí produkt na trh. Poznatky z biologie, lékařství, fyziky, chemie, psychologie, marketingu či optimalizace výrobních procesů

jsou nezbytné. Když totiž tohle všechno nemáte zmáknuté, váš produkt půjde brzy ke dnu. A možná půjde ke dnu stejně. V Evropě se každoročně vypustí na trh zhruba 10 000 nových potravinářských produktů a půlka z nich je takřikajíc propuštěna ještě ve zkušební době. To znamená, že se neudrží a po třech měsících končí. Jen každý dvacátý produkt zůstane na trhu i po dvou letech. Stručně by se tento proces dal charakterizovat jako neustálá snaha o inovace a zároveň boj o přežití. Zákazník to tak nutně vědomě nevnímá pokaždé, když vstoupí do obchodu s potravinami. Tam spíše často funguje magické heslo: vezmi tři, zaplať dva. A kdo říká, že by nikdy ve slevě nic nekoupil, ten nakupuje ve slevách výhradně.



Fotografie použity s laskavým svolením Honey & Bunny / Photography courtesy of Honey & Bunny



A přestože potravinářské společnosti dokonale vyvíjejí, smaží, pečou, mrazí, balí do lákavých obalů a taky často do ochranné atmosféry, vymýšlí systémy slev, stejně se celosvětově celá třetina jídla ztratí ve výrobním procesu nebo nepotřebuje, a tedy vyhodí. Jen v Evropě to dělá ročně 173 kilogramů potravin na každého obyvatele.

Když jsem se poprvé setkal s Martinem Hablesreiterem (původní profesí architekt), ptal jsem se ho, jaká je jeho specializace. Bez váhání řekl, že obor jeho zájmu je již více než deset let food design. Následoval můj potlačený lehce nechápavý výraz a on pohotově dodal: „Food design ale není food styling. Food design jde do hloubky, všímá si, co všechno je za tím, co jíme, jak vznikají potraviny a pokrmy. Jaké zvyky a rituály mají lidé, když něco konzumují. Jaké jsou rozdíly mezi různými kulturami. Food styling je jen aranžování jídla na talíři, my jdeme při uvažování o jídle dál.“ Množné číslo – my – znamenalo autorskou dvojici z Vídně vystupující pod názvem Honey & Bunny, kterou Hablesreiter tvoří společně se svojí ženou Sonjou Stummerer (taky studovala architekturu). Následovala přednáška ve třech šedesátiminutových blocích, která vykazovala prvky divadelního představení. Všichni jsme baštili vše, co Martin z Vídně přivezl. Slova, věty, džejpegy, sem tam krátké ilustrační video. Navíc duo Honey & Bunny mluví, píše, fotí, vydává knihy, dělá performance v oblasti, která se nás všech dotýká typicky třikrát až čtyřikrát denně. Jak dokazují četné kulinářské televizní pořady, na jídlo je expert kdekdo, ale ne každý z toho umí udělat novou podkategorii jak antropologie, tak designu.

Že jídlo tvoří především vůně a chuť, to je zřejmé. Vždyť pokaždé, když si nejsme jisti čerstvostí potraviny, přikládáme jí k nosu, než bychom rovnou pozřeli něco, co by nám ublížilo nebo přinejmenším přitížilo. Vizualní kvalita jídla ale přichází do hry ještě dříve. K zelenému salámu zapomenutému v ledničce se už ani nečichá. Překvapující informací je, že konzistence, neboli struktura hmoty potraviny, je ze šedesáti procent účastna vnímání chuti. Je to vlastně hmatový vjem, jen zde pro nás místo nervových zakončení prstů pracuje jazyk a prostředí ústní dutiny. Do hry přichází velmi citlivé vnímání teploty a textury potraviny. Podle brémské profesorky Gisly Gniech, která se specializovala na psychologii vnímání, nenajdete v lidském těle kromě ústní dutiny více stejně citlivých senzorů vyhodnocujících tlak, bolest a teplotu, s výjimkou genitálií a otvoru na konci trávicího traktu.

Přemýšleli jste někdy, kde se třeba vzal tvar preclíku? A je to čistě funkční záležitost, anebo ta ležatá osmička symbolicky odkazuje na něco závažnějšího? Jedním z možných výkladů je, že se křesťané v sedmém století modlili rukama zkříženými na prsou. Tvar preclíku je tedy inspirován tímto gestem doprovázejícím kontemplativní akt modlitby.

Kde se vzal legendární telecí řízek (Wiener Schnitzel) ve zlatavém trojbalu? Zámožní Benátčané dávali v období renesance na odívání své bohatství a společenský status tak, že si kotlety nechali servírovat mezi plátky zlata. Tento zvyk byl v roce 1514 benátskou městskou radou zakázán a pravé zlato bylo nahrazeno vajíčkem a strouhankou. Do Vídně se pak tento recept dostal přes Milán jako odvozená verze pokrmu Costoletta alla Milanese až v 19. století údajně díky polnímu maršálovi Radetzkému. Tato verze je však překonaná a dnes víme, že se řízek do německy mluvících regionů dostal o několik desetiletí dříve, než se původně myslelo. První písemná zmínka se totiž datuje do roku 1831, kdy tiskem vyšla kuchařka Kathariny Prato (doslova popisuje: eingebröselte Kalbsschnitzchen). Pokud však budeme pátrat, kde a kdy se v minulosti objevilo maso

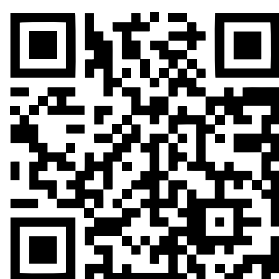
smažené ve strouhance, dostaneme se až k židovské komunitě Konstantinopole ve 12. století.

To se snažíme odhalit jen některé zajímavé příklady úpravy jídla z minulosti. Honey & Bunny však ve svých přednáškách a knihách poukazují na to, že každé tradiční jídlo má svůj strhující příběh, jen my ho povětšinou neznáme. Pokusme se ale porozumět procedurám, kterými vznikají potraviny v současnosti. Drtivá většina toho, co konzumujeme, je výstupem průmyslové výroby. Tvar a velikost toustového chleba má přímou souvislost s velikostí dřevěné europalety, čtvercová šunka a plátkový sýr se zase dodávají do obchodních řetězců v takových formátech, aby se ideálně vešly do toustů a moc nepřesahovaly ven a nevytékaly při případném zapékání. Zkrátka nic z toho, co se týká tvaru, barvy, chuti a konzistence jídla, se neděje nahodile. Průmyslově připravovaná potravina se navrhuje a následně zadává do výroby, vše podle schválených norem a s důkladnou výstupní kontrolou.

Žijeme v době překotných změn a inovací – technologických i společenských. Velmi brzy se promění způsob dopravy lidí i zboží, za posledních dvacet let jsme uvolnili a zrychlili přenos informací, a tím úplně přerastrovali způsob komunikace. Neustále se mluví o potřebě nalézt nové uspořádání společnosti a způsobů efektivní a ke všem spravedlivé samosprávy. Bude dobře, když v tomto kolotoči najdeme čas znovu promyslet, co jídlo dříve bylo, co nám dnes má přinést, jak má vznikat, co má a co nemá obsahovat a co pro to můžeme společně udělat.

Bliží se Vánoce, bude se opět hodně a svátečně jíst, a tak se na všechny ty dobroty můžeme podívat z trochu jiného úhlu pohledu.

odkaz na video (Honey & Bunny): bit.ly/2qTZFWJ



Richard Vodička, dříve prodáván pro zahraniční vztahy na Fakultě multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, je ředitelem studia designcité+.





Zimní sporty, řízky, dorty.

Winter Sports Titbits of All Sorts.

THE BEST OF 2019 víceúčelová sportovní hřiště / multipurpose sports grounds: Lutonina, Lípál, Kotojedy, Markvartovice, č. 412 na Salaši / Salaš, no. 412, ZŠ Komenského ve Fulneku / Elementary School Komenského in Fulnek, v ulici Na Dolách v Troubkách / Na Dolách Street in Troubky, ZŠ obec Zivotice u Nového Jičína / Elementary School in Zivotice by Nový Jičín; revitalizace a doplnění / renovation and extension: sportovní areál u ZŠ Bílovice u Uherského Hradiště / sports grounds by Elementary School in Bílovice by Uherské Hradiště; sportovní rekreační areál / sports and recreation grounds: ZŠ Mariánské náměstí, Uherský Brod / Elementary School Mariánské náměstí, Uherský Brod, Zlín – Kudlov



Fotografie použity s laskavým svolením Honey & Bunny / Photography courtesy of Honey & Bunny

Fotografie autorské dvojice Honey & Bunny (Sonja Stummerer a Martin Hablesreiter) připomínají, že zážitek z jídla určuje mnohem více okolností, než se na první pohled zdá.



Fotografie / Photography: Honey & Bunny



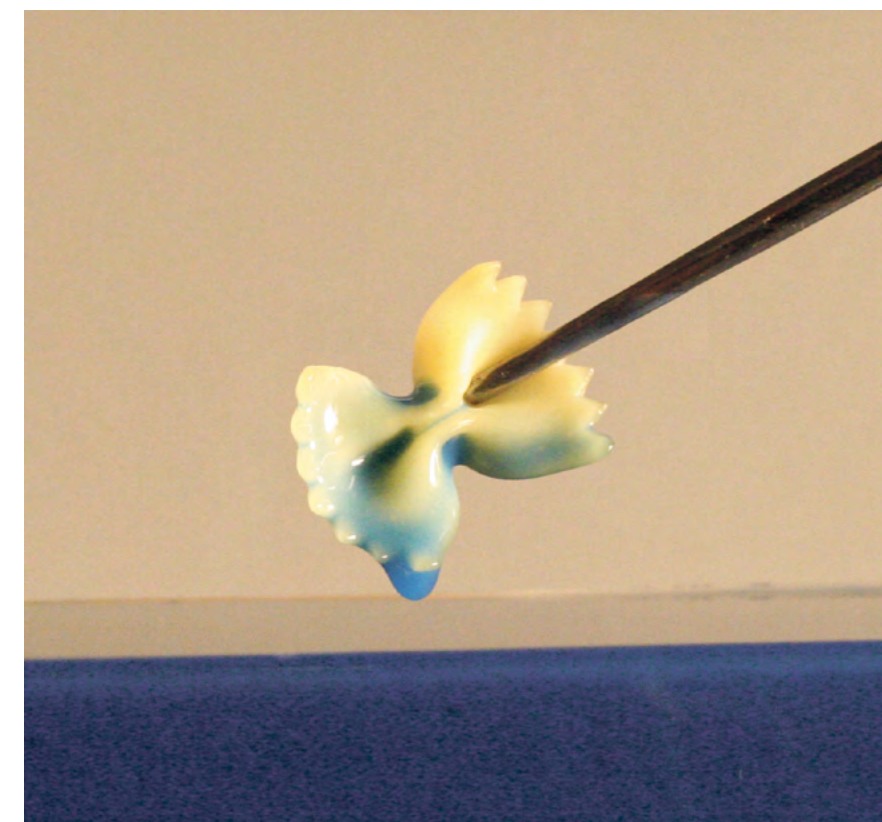
Photographs by the artistic couple Honey & Bunny (Sonja Stummerer and Martin Hablesreiter) remind us that the food experience is determined by many more circumstances than it seems at first glance.

Everyday objects have their own creator or creative team behind their design and development - that is a generally accepted notion. For iconic products we even know the creator or studio by name. The Brno chair or the Barcelona armchair by Ludwig Mies van der Rohe, the LC4 chaise longue designed by Le Corbusier and Charlotte Perriand, the Savoy glass vase that will forever be signed by Finnish architect Alvar Aalto and his wife Aino, or Apple's global premier products designed by a team of twenty with Jonathan Ive in Cupertino, California. Even in our Czech context we have "those" champagne glasses by Jiří Pelcl at home, they have set benches from mmcité in Komenský park in Zlín and on the website of the glass company Preciosa it takes us some time to click through to the Rony Plesl chandelier called Mercury L with zigzag arms and seventy-two light sources.

[Food Design]

But what about food? Who is behind the taste, smell, shape, colour and ergonomics of what we eat? And who decides how a beer will foam, what is the perfect crunching sound of a breakfast biscuit or an industrial fried potato chip? Are they also a kind of designer or developer? The structure of teams developing food, which we then proudly carry in shopping carts between the shelves towards the cash registers, is not unlike those in car or furniture manufacturing or electronics. Whether we like it or not, the food industry also creates its own vision: products are "sketched", designed, tested and launched. Knowledge of biology, medicine, physics, chemistry, psychology, marketing and optimisation of production processes is essential. Because

if you don't get all this right, your product will fail very quickly. And it might just go downhill anyway. In Europe, about 10,000 new food products are launched each year, and half of them don't survive their trial period. This means that they often fail and are usually removed from shelves after three months. Only every twentieth product will remain on the market after two years. Briefly, this process could be characterised as a constant pursuit of innovation and a struggle for survival. The customer does not necessarily perceive this consciously every time they enter a grocery store. There is often the magic motto: three for two. And who says they would never buy anything at a discount, is buying discounted stuff exclusively.



Fotografie z archivu Honey & Bunny / Photography courtesy of the Honey & Bunny archive





Tichá noc, svatá noc...
Silent Night, Holy Night...

protihluková stěna noba digi / noise barrier noba digi

ccireplus.cz

Autor článku / Author of the article:

And while food companies develop, fry, bake, freeze, use enticing packaging, often in a protected atmosphere, they also invent discount systems, yet a third of the food consumed worldwide is lost during the manufacturing process or thrown away. In Europe alone, this amounts to 173 kilograms of food per person every year.

When I first met Martin Hablesreiter (originally an architect), I asked him what his specialty was. He stated without hesitation that his field of interest has been food design for over ten years. My suppressed slightly misunderstanding expression followed, and he readily added: "But food design is not food styling. Food design goes deep, looking at what is behind what we eat, how food and meals are produced. What habits and rituals do people have when they consume products? What are the differences between various cultures? Food styling is just arranging food on a plate, we go even further in thinking about food". The plural – we – represented the creative couple from Vienna working under the name Honey & Bunny, which Hablesreiter created together with his wife Sonja Stummerer (she also studied architecture). This was followed by a lecture in three 60-minute blocks that invoked elements of a theatre performance. We were all heartily swallowing everything Martin had brought from Vienna. Words, sentences, jpegs, short illustrative videos here and there. In addition, the Honey & Bunny duo speaks, writes, photographs, publishes books, performs in a sector that typically touches us three or four times a day. As shown in many culinary television shows, there are supposed food experts everywhere, but not everyone can make a new subcategory of both anthropology and design.

That food produces an aroma and taste is obvious. After all, whenever we are unsure of the freshness of food, we place it near our nose before consuming something that could hurt us or at least make us feel ill. But the visual quality of food comes into play even earlier. The green salami forgotten in the refrigerator will no longer have a pleasant aroma. Surprisingly, the consistency, or structure, of food makes up to 60 % of the perception of its taste. It is a tactile sensation, only here the tongue and the environment of the oral cavity work for us instead of the nerve endings of the fingers. The sensitive perception of temperature and texture of the food comes into play. According to Bremen professor, Gisla Gniech, who specialises in the psychology of perception, in the human body, besides the oral cavity, you will not find more equally sensitive sensors evaluating pressure, pain and temperature, except for the genitals and the opening at the end of the digestive tract.

Have you ever wondered where the shape of a pretzel came from? And is it purely a functional matter, or does the sideways figure eight symbolically refer to something more serious? One possible interpretation is that in the seventh century Christians prayed with their hands crossed over their chests. The pretzel shape is thus inspired by this gesture accompanying the contemplative act of prayer.

Where did the legendary veal schnitzel (Wiener Schnitzel) come from in the golden triple wrapper? The wealthy Venetians showed off their wealth and social status during the Renaissance by having their chops served among slices of gold. This custom was banned in 1514 by the Great Council of Venice and the gold was replaced with an egg and bread-crumbs. Then this recipe came to Vienna in the 19th century via Milan as a derived version of the Costoletta alla Milanese, allegedly thanks to Field Marshal Radetzky. However, this version

Richard Vodička

41

is outdated and today we know that the schnitzel reached the German-speaking regions several decades earlier than originally thought. The first written record dates back to 1831, when the cook Katharina Prato published it (literally describing: eingebröselte Kalbsschnitzchen). However, if we search for where and when fried breadcrumbs appeared in the past, we come to the Jewish community of Constantinople in the 12th century.

We are attempting to reveal some interesting examples of food preparation from the past. Honey & Bunny, however, in their lectures and books point out that every traditional food has its own riveting story, though often we are not aware of it. But let's try to understand the procedure of food production today. The vast majority of what we consume is the output of industrial production. The shape and size of toast bread is directly related to the size of the wooden europallet, and the square ham and sliced cheese are supplied to retail chains in a format that ideally fits onto the toast so as not to overflow or leak when baked. In short, the shape, colour, taste and consistency of food does not occur randomly. Industrially prepared food is designed and subsequently put into production, all according to approved standards and all with strict output checks.

We live in a time of rapid change and innovation – both technological and social. The way of transporting people and goods will change very soon. In the last twenty years, we have released and accelerated the transmission of information, and so completely redesigned forms of communication. We are constantly talking about the need to find new ways to organise society and ways of effective and equitable self-government. It would be good if on this roller-coaster ride we could find time to rethink what food was before, what it should bring to us now, how it should be made, what it should and should not contain, and what we can do together to achieve that.

Christmas is coming, and as we will be eating a lot over the festive period, we can look at all the goodies from a slightly different point of view.

Video link (Honey & Bunny): bit.ly/2qTZFWJ



Richard Vodička, a former Vice-Dean for International Relations at the Faculty of Multimedia Communications of Tomas Bata University in Zlín, is the director of the designcité+ studio.

Co sním o Vánocích bílých?

Všechno, co doporučují naše kolegyně z kovocité.



Fotografie / Photography: Dušan Tománek



All I Want for Christmas Is Food

(from our colleagues in kovocité)

Kokosový vegan likér

Ingredience:

800 ml kokosového mléka (v plechovce)
120 g cukru (zdravější varianta – třtinový, kokosový)
alespoň 250 ml bílého rumu
1/2 lžičky mleté bourbon vanilky

Postup:

Z jedné plechovky kokosového mléka a cukru vytvoříme kondenzované mléko – celý obsah plechovky přivedeme k varu, přidáme cukr a zeslabíme plotýnku tak, abychom směs udržovali těsně pod bodem varu. Až mléko asi za půl hodinky zhoustne, odstavíme jej a necháme vychladit. Po vychladnutí získá ideální konzistenci. Potom přilijeme rum, druhou plechovku kokosového mléka a přidáme vanilku. Směs rozmixujeme. Pokud není mléko z plechovky ztuhlé, lze jenom promíchat metličkou. Přelijeme do lahvi a uchováváme v ledničce, kde by likér měl vydržet minimálně týden... což se většinou stejně nepodaří.

Veronika Vargová

Nebramborový salát

Ingredience:

1 velký celer
1 ředkev bílá nebo vodnice
1 mrkev
1 větší červená cibule
1 hrnek hrášku
zakysaná smetana (250 g)
kvalitní šunka
4 vejce natvrdo
kyselé okurky
sůl
pepř
lžička hořčice bez cukru

Na domácí majonézu:

1 žloutek
1,5 lžičky šťávy z citronu
1 lžička vinného octa
1/4 lžičky hořčice
1/2 lžičky soli
3/4 hrnku olivového oleje

Postup:

Kořenovou zeleninu oloupeme, vložíme do většího hrnce s vodou a rozvaříme doměkka. Mezitím si připravíme domácí majonézu. Do vyšší nádoby vložíme žloutek, citronovou šťávu, ocet, hořčici a sůl. Pomocí ručního šlehače směs šleháme, dokud se nevytvoří světle žlutá hmota. První čtvrtku oleje přidáváme po lžičkách – vždy jen pár kapek a vše dobře prošleháme. Zbylý olej za neustálého šlehání opatrně přiléváme do směsi, dokud se nevytvoří tuhá majonéza. Hotovou majonézu necháme vychladnout v lednici.

Uvařenou zeleninu nakrájíme na menší kostičky a vložíme do větší mísy. Přidáme hrášek, nejmenno nakrájenou cibulku, šunku, na kostičky nakrájená vejce, nakrájené okurky, zakysanou smetanu, domácí majonézu, hořčici, sůl a pepř. Vše důkladně a opatrně promícháme. Necháme přes noc uležet v lednici a podáváme s pořádným kusem ryby. Užíváme si šťastně a veselě!

Pozn.: Žloutek i olej pro přípravu majonézy musí mít pokojovou teplotu.

Romana Kadlčková

Paštika se štamprlou

Ingredience:

0,5 kg kuřecích jater
1 máslo
1 větší cibule
1 malá štamprla whisky, brandy nebo rumu, může být i slivovice
4 stroužky česneku
sůl, pepř
brusinky

Postup:

Na části másla zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nakrájená játra a dusíme. Asi po 15 minutách přidáme i prolisovaný česnek a dusíme dál, dokud játra nezměkknou. Přilijeme štamprlu a podusíme ještě asi minutu. Necháme vychladnout, doplníme zbytkem změkklého másla, osolíme a opepříme dle chuti a ponorným mixérem rozmixujeme dohladka. Formu ještě vyložíme igelitovým sáčkem a naspod vyskládáme brusinky. Tohle množství by mělo vyjít na jeden srnčí hřbet (pro ty, co znají jídlo spíš ze stolu než z trouby: srnčí hřbet je forma na pečení, pozn. redakce).

Marie Zálešáková

Karamelové tousty s jablky, skořicí a tvarohem

Ingredience:

2 toustové chleby
70 g cukru moučka
50 g másla
1/2 jablka
skořice (dle chuti)
1/2 tvarohu (nejlépe ovesný – musí se drobit)
vlašské ořechy mleté (30 g + celé na zdobení)
50 ml javorového sirupu
20 g rozinek naložených přes noc v rumu

Postup:

Na pánvi si na mírném ohni rozpustíme máslo a přidáme cukr. Jakmile je cukr rozpuštěný a vznikne světlý sós, vkládáme toustový chléb. Počkáme, než začne karamel hnědnout a toust se stane křupavým. Tousty dáme stranou a do zbylého karamelu přidáme javorový sirup a skořici, potom na kostičky nakrájená jablka. Čekáme do mírného změknutí. Mezitím si smícháme tvaroh s mletými ořechy. Když máme vše hotovo, servírujeme tak, že na talíř položíme jeden z toustů, na který dáme polovinu směsi tvarohu a ořechů, polovinu jablek a polovinu rozinek. Poté pokračujeme další vrstvou, na kterou dáme navíc celé ořechy a zalijeme zbytkem javorového sirupu z jablek. No zkrátka nebe na zemi...



Kateřina Vaňková

No-Potato Salad

Ingredients:
 1 large celery root
 1 white radish or turnip
 1 carrot
 1 large red onion
 1 cup peas
 250g sour cream
 quality ham
 4 hard-boiled eggs
 pickles
 salt
 pepper
 teaspoon of mustard without sugar

For homemade mayonnaise:
 1 egg yolk
 1.5 teaspoons of lemon juice
 1 teaspoon of wine vinegar
 1/4 teaspoon of mustard
 1/2 teaspoon of salt
 3/4 cup olive oil

Method:
 Peel the root vegetables, place in a large pot of water and cook until tender. In the meantime, prepare the homemade mayonnaise. Put the egg yolk, lemon juice, vinegar, mustard and salt into a mixing bowl. Using a hand mixer, whisk the mixture until a light-yellow substance is formed. Add the first quarter of oil with a spoon – always just a few drops and whisk well. Gently pour the remaining oil into the mixture until the mayonnaise has formed. Leave the mayonnaise to cool in the fridge.
 Cut the cooked vegetables into small cubes and place in a large bowl. Add peas, finely chopped onions, ham, diced eggs, diced pickles, sour cream, homemade mayonnaise, mustard, salt and pepper. Mix the ingredients gently and carefully. Let it sit overnight in the fridge and serve with a firm fillet of fish. Be happy and cheerful!
 Note: The egg yolk and oil must be at room temperature before making the mayonnaise.

Romana Kadlčková

Vegan Coconut Liqueur

Ingredients:
 800ml coconut milk (canned)
 120g sugar (healthier options – cane, coconut)
 at least 250ml of white rum (at least)
 1/2 teaspoon ground bourbon vanilla

Method:
 From one can of coconut milk and sugar create condensed milk – bring the entire contents of the can to the boil, add sugar and lower the heat to keep the mixture just below boiling point. When the milk thickens in about half an hour, remove from heat and allow to cool. After cooling it will develop the ideal consistency. Then add rum, a second can of coconut milk and vanilla. Mix the ingredients together. If the canned milk is not solidified, stir it in with a whisk. Pour into bottles and store in the refrigerator where the liqueur should last at least a week... only it will not last that long due to being drunk!

Veronika Vargová

Caramel Toast with Apple, Cinnamon and Cottage Cheese

Ingredients:
 2 slices of toast
 70g powdered sugar
 50g butter
 1/2 apple
 cinnamon (to taste)
 1/2 tub of cottage cheese (preferably crumbly)
 ground walnuts (30g + whole nuts for decoration)
 50ml maple syrup
 20g raisins marinated overnight in rum

Method:
 In a pan, heat the butter over a low heat and add sugar. When the sugar is melted and a light sauce has formed, put in the toast. Wait for the caramel to turn brown and the toast to become crispy. Put the toast aside and add maple syrup and cinnamon to the remaining caramel, then diced apples. Wait for it to soften slightly. Meanwhile, mix the cottage cheese with the ground nuts. When everything is done, serve on a plate by placing half the mixture of cottage cheese and nuts and half the apple and raisins on one slice of toast. Then continue with another layer, on which we put whole nuts and pour over the rest of the maple syrup from the apples. In short, heaven on earth...

Kateřina Vaňková

Pâté with a Shot

Ingredients:
 500g chicken liver
 250g butter
 1 large onion
 1 small shot of whiskey, brandy or rum (could also be plum brandy)
 4 garlic cloves
 salt and pepper
 cranberries

Method:
 Lightly sauté the finely chopped onion in butter, then add the chopped liver and simmer. After about 15 minutes, add crushed garlic and simmer until the liver softens. Add the shot of alcohol and simmer for about a minute. Leave to cool, top up with the rest of the softened butter, season with salt and pepper to taste and mix in a blender until smooth. Line the mould with a plastic bag and put cranberries on the bottom. This amount is usually made from one venison tenderloin (for those who know food more from the table than from the oven: tenderloin is used for roasting).

Marie Zálešáková

designcité

inzerce / advertisement

Svátek má Adam/Eva

NOVA	PRIMA	CT1	CT2
5.55 NOVA 8.30 NOVA 2 (93) NOVA (2019) NOVA 11.00 NOVA NOVA 12.00 NOVA NOVA 12.25 NOVA NOVA 12.50 NOVA NOVA 14.05 NOVA NOVA 15.00 NOVA NOVA 15.55 NOVA NOVA 16.57 NOVA NOVA 17.00 NOVA NOVA 17.25 NOVA NOVA 18.25 NOVA NOVA 19.30 NOVA NOVA 20.20 NOVA NOVA	6.20 PRIMA PRIMA 6.50 PRIMA PRIMA 7.25 PRIMA PRIMA 9.30 PRIMA PRIMA 10.30 PRIMA PRIMA 12.20 PRIMA PRIMA 12.00 PRIMA PRIMA 13.30 PRIMA PRIMA 14.30 PRIMA PRIMA 15.30 PRIMA PRIMA 16.30 PRIMA PRIMA 16.50 PRIMA PRIMA 17.50 PRIMA PRIMA 18.55 PRIMA PRIMA 19.40 PRIMA PRIMA 19.55 PRIMA PRIMA 20.15 PRIMA PRIMA	5.59 CT1 CT1 CT1 9.45 CT1 CT1 11.50 CT1 CT1 12.00 CT1 CT1 14.00 CT1 CT1 14.25 CT1 CT1 15.10 CT1 CT1 15.40 CT1 CT1 16.35 CT1 CT1 17.30 CT1 CT1 18.00 CT1 CT1 18.25 CT1 CT1 18.55 CT1 CT1 19.00 CT1 CT1 19.50 CT1 CT1 19.59 CT1 CT1 20.05 CT1 CT1 20.10 CT1 CT1	5.59 CT2 CT2 CT2 9.45 CT2 CT2 11.50 CT2 CT2 12.00 CT2 CT2 14.00 CT2 CT2 14.25 CT2 CT2 15.10 CT2 CT2 15.40 CT2 CT2 16.35 CT2 CT2 17.30 CT2 CT2 18.00 CT2 CT2 18.25 CT2 CT2 18.55 CT2 CT2 19.00 CT2 CT2 19.50 CT2 CT2 19.59 CT2 CT2 20.05 CT2 CT2 20.10 CT2 CT2

20.20 **NOVA** **NOVA**
20.20 **NOVA** **NOVA**
22.20 **NOVA** **NOVA**
0.30 **NOVA** **NOVA**
1.20 **NOVA** **NOVA**
2.05 **NOVA** **NOVA**
2.45 **NOVA** **NOVA**
3.25 **NOVA** **NOVA**
4.05 **NOVA** **NOVA**
5.05 **NOVA** **NOVA**

20.15 **PRIMA** **PRIMA**
20.15 **PRIMA** **PRIMA**
21.55 **PRIMA** **PRIMA**
0.50 **PRIMA** **PRIMA**
1.50 **PRIMA** **PRIMA**
2.45 **PRIMA** **PRIMA**
3.45 **PRIMA** **PRIMA**

20.10 **CT1** **CT1** **CT1**
20.10 **CT1** **CT1** **CT1**
21.35 **CT1** **CT1** **CT1**
22.05 **CT1** **CT1** **CT1**
22.59 **CT1** **CT1** **CT1**
23.00 **CT1** **CT1** **CT1**
23.55 **CT1** **CT1** **CT1**
0.40 **CT1** **CT1** **CT1**

20.00 **CT2** **CT2** **CT2**
20.00 **CT2** **CT2** **CT2**
21.00 **CT2** **CT2** **CT2**
23.15 **CT2** **CT2** **CT2**
0.10 **CT2** **CT2** **CT2**

46 max

Premiéra L žvč -ST- skryté titulky -Z- znaková řec pro neslyšící -TIT- titulky -č- černobílý

Navrhuje... Designing...

designcite.cz

Natalija Sedych



Nastěnka z Mrázíka

Vytočil jsem moskevské číslo paní Sedychové a ve sluchátku se ozval ten známý něžný, nevinný a stydlivý hlásek Nastěnky z filmu *Mrázík*. Až jsem se musel v duchu zasmát. Originál totiž naprosto odpovídal českému dabingu. A když mi pak o pár dnů později někdejší baletní sólistka, krasobruslařka a herečka otevřela dveře svého bytu, hned mi došlo, proč se do ní ruský bohatýr Ivan tak šíleně zamiloval.

Jak často si vzpomenete na natáčení pohádky *Mrázík*?

Upřímně řečeno, na *Mrázíka* si vzpomenu jen v okamžiku, když se mě na něj někdo zeptá. V životě jsem toho totiž zažila dost zajímavého a nemám proto v myšlenkách jenom tuto pohádku.

A pokud vás teď požádám o vzpomínku na *Mrázíka*, co vás napadne?

Samozřejmě že *Mrázík* byl výjimečnou událostí. Z ničeho nic mě pozvali k natáčení filmu. Režisér mě totiž zahlédl v televizi v nějaké dětské hře a požádal svůj tým, ať mě vyhledá. Pamatuji si, že jsem přišla na konkurz a listovala albem fotek, kde byly desítky krásnějších dívek než já, a říkala jsem si: proboha, co tady dělám? Největším překvapením samozřejmě bylo, že mě nakonec vybrali. Poprvé jsem se tak objevila před kamerou.

Když jste získala roli *Nastěnky*, bylo vám patnáct let. Styděla jste se při natáčení?

Víte, styděla jsem se jen během kamerových zkoušek. Ale pochopila jsem, že pokud se nevzchopím, pokud se neseberu, nic se mi nepovede a bude to ostuda. A tak jsem si zakázala stydlivost, a mám pocit, že jsem si od té doby kameru zamilovala.

Měla jste ale přeci zkušenosti s vystoupením před veřejností, byla jste velmi dobrou krasobruslařkou... Proč tedy ten stud?

Protože jsem poprvé v životě dostala herecký úkol, nevěděla jsem, jak přesně hrát, jak měnit své chování, neznala jsem všechny ty herecké manýry. Z toho jsem měla hrozný strach.

Pomáhali vám ostatní, mnohem starší herci překonat tyto zábrany?

Samozřejmě. A hlavně režisér se ke mně choval jako otec.

Nastěnka působí ve filmu velmi naivně, byla jste tehdy taková i mimo kameru?

Byla jsem absolutně stejná, nepotřebovala jsem nic hrát, přetvářet se... Byla jsem naivní, zakřiknutá a stydlivá.

Potkala jste se po natáčení ještě někdy s herci z *Mrázíka*?

Ne. Jak to tak bývá, natáčení skončilo, každý si šel svou cestou a účastnil se zase jiných filmů. Občas jsem ale náhodou potkala Innu Čurikovovou, která hrála mou sestru Marfušu.

Právě Inna Čurikovová, mimochodem znamenitá divadelní herečka, vám po letech pomohla k angažmá v divadle u *Nikitských vrat*...

To bych ani neřekla. „Marfuša“ mě pouze představila svému učiteli v divadelním učilišti a ten se mě díky její přímluvě ujal. Měla jsem a mám dodnes velmi tichý hlas a to byl v divadle velký problém. Proto jsem u něj nejdříve brala speciální lekce a učila se, jak mluvit hlasitěji. Ale protože jsem na jevišti hlavně tancovala, neměl se mnou tolik práce. Tak často jsem zase k divákům tehdy nepromlouvala. To jsem ale netušila, že se jednou stanu členkou klasického dramatického divadla a nebudu jen tančit.

Filmů jste po *Mrázíkovi* taky zvládla nemálo, že?

Ve filmech jsem hrála jen od patnácti do dvaceti let a natočila jsem jich celkem sedm. Spoustu jsem jich také musela odmítnout, protože jsem nestíhala natáčení a zároveň baletní školu, která pro mě byla na prvním místě. No a jakmile jsem se dostala do „Bašovo téátra“, nestíhala jsem kromě baletu už vůbec nic.

Hrála jste především v pohádkách.

V České republice vás ale známe díky *Mrázíkovi* a vaší *Nastěnce*. Jak se vám tento zimní příběh líbil?

Moc. *Mrázíka* jsem si oblíbila hned poté, co jsem si přečetla scénář. To víte, bylo mi patnáct a ten příběh pro mě skončil dobře. Našla jsem si bohatého ženicha a dá se říct, že dobro zvítězilo nad zlem. Komu by se takový příběh nelíbil...

Když vysílali *Mrázíka* naposledy v Česku, sledovaly ho přes tři miliony diváků, to je skoro třetina obyvatel naší země. Čím si vysvětlujete tak fenomenální popularitu této ruské pohádky?

Slyšela jsem o tom, jak je u vás úspěšná. Vždyť mě také nejednou do Čech pozvali. Ale proč ji máte tak rádi? To byste mi spíš měl říct vy... Asi souhra náhod.

Mrázík se natáčel ve skutečně velké zimě na poloostrově *Kolyma*. Jak jste zvládali až dvacetistupňový mráz?

Vydržela jsem to, ale pokaždé jsem pořádně promrzla. Naštěstí tam byl vytopený autobus s teplou kávou a čajem. Ale často mě museli zahřívát.

Je pravda, že jste se do *Ivána nezamilovala jen ve filmu, ale také ve skutečném životě*?

Ano, byla to taková dětská zamilovanost. On byl krásný, kulisy natáčení filmu opravdu připomínaly pohádku a *Ivának* se mi moc líbil. Nikdy jsem mu to ale neřekla.

Ivan byl ale strašně chlubitivý. Takové typy mužů přeci ženy nemusí...

Ale v soukromí takový nebyl. To vůbec ne.

Rodiče vás vedli k baletu, krasobruslení a ještě herectví. Jste za to ráda?

Samozřejmě. Vše jsem si sice vymyslela já, ale jsem jim vděčná za to, že mě v mých rozhodnutích podporovali. Když mi byly čtyři roky, poprosila jsem maminku s otcem, ať mě odvezou na stadion, že si chci vyzkoušet bruslení. V deseti jsem jim řekla, ať mě doprovodí na zkoušky do baletní školy, a o pár let později na konkurz do filmu. A ani jednou nebyli proti.

A dnes si ještě zabruslíte?

Občas. Vloni jsem to sice nestihla, ale letos musím vyrazit na Rudé náměstí, kde opět udělali umělé kluziště, to si nenechám ujít.

Poznávají vás Rusové jako *Nastěnku*?

Ano. Ale dnes už se náš dialog minimalizoval do podoby: To jste vy? Ano, to jsem já... A každý si jde po svých.

Natalija Sedych



Nastěnka from Jack Frost

I dialled the Moscow number of Mrs. Sedych and the familiar, gentle, innocent and shy voice of Nastěnka from the movie Jack Frost answered. I had to laugh to the wind. The original was absolutely consistent with Czech dubbing. And when a few days later the former ballet soloist, figure skater and actress opened the door to her apartment, I immediately realised why the wealthy Russian Ivan had fallen so madly in love with her.

How often do you remember the fairy tale Jack Frost?

Frankly, I only remember Jack Frost if somebody asks me. I have experienced a lot of interesting things in my life and therefore I do not only have this fairy tale in my thoughts.

And now if I ask you to recollect Jack Frost, what comes to mind?

Of course, Jack Frost was an extraordinary event. All of a sudden out of nowhere they invited me to shoot a movie. The director saw me on TV in a children's play and asked his team to look for me. I remember going to the audition and flipping through an album of photos with dozens of more beautiful girls than me, and I thought, for God's sake, what am I doing here? Of course, the biggest surprise was that I was finally chosen. That's how I first appeared in front of the camera.

When you got the role of Nastěnka you were fifteen years old. Were you shy during filming?

You know, I was shy only during camera tests. But I understood that if I didn't get my act together, if I didn't pull it together, nothing would go right and it would be a disaster. And so, I forbade shyness and I feel like I've been in love with the camera ever since.

However, you already had experience with performing in front of the public, you were a very good figure skater... so why the shyness?

Because I was given an acting job for the first time in my life, I didn't exactly know how to act, how to change my behaviour, I didn't know all the acting mannerisms. I was terrified of that.

Did the other, much older actors help you overcome these inhibitions?

Of course. And the director treated me especially like a father.

Nastěnka appears very naive in the film. Were you like this off camera?

I was absolutely the same, I didn't need to act at all, to change... I was naive, sheepish and shy.

Did you ever meet with the actors from Jack Frost after filming finished?

No. As it happens, filming ended, everyone went their own way and made other films. Sometimes I met Inna Čuriková, who played my sister Marfus, by chance.

It was Inna Čuriková, by the way, an exquisite theatre actress, who helped you get involved in the Nikita Gate Theatre years later...

I wouldn't necessarily say that. "Marfuša" merely introduced me to her teacher at the theatre school and he took me in, thanks to her intercession. I had and still have a very quiet voice and that is a big problem in the theatre. That's why I first took special lessons and learned how to speak louder. But since I was mainly dancing on stage, he didn't have much to do with me. So often I didn't speak to the audience back then. But I didn't know that one day I would become a member of a classical drama theatre and not only just dance.

You've done a lot of movies since Jack Frost, right?

I was only in movies from the age of fifteen to twenty, and I made seven in total. I also had to refuse a lot of them because I couldn't manage filming and ballet school, which was my first priority. Well, as soon as I got into the "Bolshoi Theatre" I couldn't focus on anything except ballet.

You acted mostly in fairy tales. But we know you in the Czech Republic thanks to Jack Frost and your role as Nastěnka. How much did you like this winter story?

Very much. I liked Jack Frost the minute I read the script. You know, I was fifteen and the story ended well for me. I found a rich groom, and one can say that good overcame evil. Who wouldn't like such a story...?

The last time Jack Frost was broadcast in the Czech Republic, it was watched by over three million viewers, which is almost a third of the population of our country. How do you explain the phenomenal popularity of this Russian fairy tale?

I've heard how popular it is. They invited me to the Czech Republic many times. But why do they love it so much? Rather, you tell me... probably the interplay of coincidences.

Jack Frost was filmed during a truly cold winter on the Kolyma Peninsula. How did you manage in temperatures of up to minus 20 degrees?

I endured it, but I froze badly all the time. Fortunately, there was a heated bus with hot coffee and tea. But they often had to warm me up.

Is it true that you fell in love with Ivan not only in the film, but also in real life?

Yes, it was such a childhood crush. He was beautiful, the scenery from the film really reminded me of a fairy tale and I liked Ivan very much. But I never told him.

Ivan, however, was very proud. Women are not crazy about such men...

But he wasn't like that in private. Not at all.

Your parents led you to ballet, figure skating and acting as well. Are you happy about that?

Of course. I came up with it all, but I am grateful to them for supporting me in my decisions. When I was four years old, I asked my mother and father to take me to the rink to try skating. At ten I told them to accompany me to ballet school rehearsals and a few years later to audition for the film. And they were not against it at all.

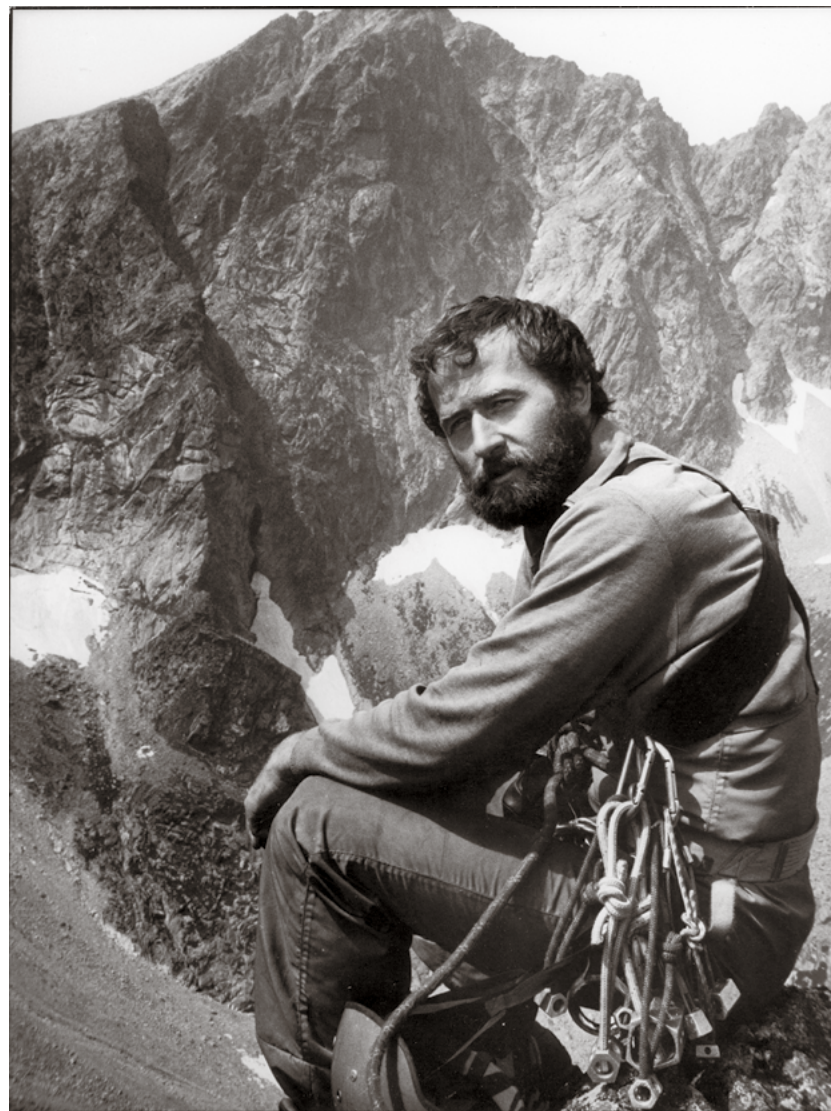
Do you still skate today?

Sometimes. I didn't make it last year, but this year I have to head to Red Square, where they've made an artificial rink again, I won't miss that.

Do Russians recognise you as Nastěnka?

Yes, but today, our dialogue has been minimised: Is that you? Yes it's me... And everyone goes about their own business.

Horyzonty



Začal jsem fotit na gymplu. V roce 68 až 71 jsem měl kámoše a s ním jsme malovali a on mě naučil i fotit, a pak jsme se dostali na vysokou a on dělal medínu a já tu mineralogii, my jsme se navštěvovali a každou chvíli jsem ho chytl ve fotokomoře na kolejích a říkám, že bych si to i zkusil, tak on mě začal zasvěcovat do tajů černobílé fotografie, ze začátku jsem jenom koukal a pak mě nechal koupat fotky, to znamená vývojka, přerušovací lázeň, ustalovač a vypírat.

Potom jsme šli do terénu a koupil jsem si foťák, Zenit E se to jmenovalo, ruský foťák něco jako Praktika, ale nemělo to měření a nic. Lízt jsem začal ve třetím ročníku, ten foťák jsem tahal s sebou a přišlo mně zcela automatické to všechno dokumentovat, postupně i v oddíle Slavie v Brně, a foťák s vercajkem jsem měl pořád v batohu a fotili jsme všechno, pak jsem si ty fotky dělával i sám, jak mě to naučil ten Luboš.

Když jsem skončil vysokou školu, tak na vojně, to je takové kuriózní, jsem normálně dělal fotky tajně, já jsem byl na Zelené hoře v Nepomuku, Černí baroni, to byla zakázaná literatura, a tam jsem byl v muničáku, nás tam bylo šest vojáků a já jsem tam v tom sklepě dělal ty fotky, normálně tam jsem si dovezl v batohu z domu zvěřovák a misky, kompletně jsem si vybavil fotokomoru, to bylo tajný, že, to byl západní okruh vojenský a to bylo v roce 76–77, a vždycky jsem to leštil, ale leštičku jsem neměl, tak jsem to dával na sklo, a normálně náš velitel, nějaký Čonka, ten vždycky jezdil ráno do práce a ve tři odjížděl, a já jsem to proto vždycky dělal večer nebo po odpoledních, když jsem skončil, tak jsem to vždycky naváležkoval na ty skla a ráno jsem to sundával, a teď se mi jednou stalo, že se mi ty fotky přilepily, a vtom mi volali z útvaru, že Čonka jede, tak jsme ty fotky společně s chlapama rvali dolů žiletkami, aby nic nepoznal.

Když nám chce vesmír připomenout, kdo je tady pánem, postaví před nás horu. Ti kurážnější z nás se samozřejmě rozhodnou ji zdolat, i za cenu, že to může dopadnout všelijak. A ti šikovnější z kurážných si s sebou navíc vezmou fotoaparát, aby z toho ty bábovky dole taky něco měly. Je to taková služba svého druhu, podaná pěkně s nadhledem.

Jiří Houšť, charismatik s klouboučkem, nám dobře známý jako správce bílovického areálu 519 a už méně známý jako bývalý elitní lezec s pěknou sbírkou prvovýstupů, takovou službu kdysi taky poskytoval. Nezištně a kvalitně, posuďte sami...

Jindy za mnou přišli mazáci a já jsem fotil pozdrav z vojny: metr, kterej se stříhal, a na kanadě seděla straka, my jsme ji měli ochočenou, já jsem to vyfotil a udělal jsem toho 300–400 kusů a kluci si to brali za korunu, lajnovali si pohlednice a posílali to domů jako pozdrav z vojny. A jednou kluci říkali „vyfoť nás na tom muničáku!“, tak jsem vzal foťák a celá hlídka si sedla na tu závoru, co je před muničákem, a mířili na sebe těma samopalama, já jsem to bezelstně vyfotil, oni si to vzali a jednou jeden z těch borců jel domů na opuštěný a vytáhl vojenskou knížku, aby mu tam dali razítko, a ta fotka mu z ní vypadla, velitel útvaru to uviděl a zařval „co to je?!“, tak šli po mně a řekli „soudruhu, to nemůžeš, budiž, že jste udělali tu fotku u závory, ale že byla opuštěná celá ohrada, že nikdo nehlídal muničí, to nejde!“. Tak jsem dostal pomrd, ale nakonec řekli „proč to dělat

tajně, soudruhu, tady máš fotokomoru na útvaru v Nepomuku, tady máš Pentacon Six a běž fotit“, a to já jsem ještě měl takový panoramatický foťák Horizont, a tak jsem fotil celý nastoupený útvar, všechny ty enzety, obrněné transportéry, to všechno mám doma. Tak jsem se stal plukovním fotografem.

Po vojně jsem bral foťák na každou výpravu na hory, byl v batohu, podávali jsme si ho, když jsme potřebovali udělat záběry prvolezce nebo druholezce, takové ty prdelové záběry, to jsem nosil automaticky všude, a po vojně jsem se dostal do Zlína. V té době jsem měl takový malý kompak, byl to automat a jmenovalo se to Minolta Imatic F, to vám byla taková malinká krabička na kinofilm, nezamrzlo to a mám z toho nejlepší fotky. Potom jsem si koupil Asahi Pentax Spotmatic, legendární foťák, na



to pasovaly teleobjektivy z Praktiky, ten jsem koupil za pár šupů, bylo to těžké, ale vozil jsem to i tak a mám z toho nejlepší záběry, právě ty širokoúhlé panoramata, ale i lidi, tváře a detaily, ale měl jednu nevýhodu, často mně zamrzl a vždycky jsem musel jít do chaty a tam ho nechat rozmraznout. Hodně se brával i ten Horizont, takové ty záběry na výšku, dole máte chatu a nahore tu špičku kopce, úžasné.

Teď už moc nefotím, jenom třeba fotky děcek nebo nějakou přírodu, ale jak jsem přestal ložit, tak jsem přestal fotit. A aktivněji jsem přestal lézt v 89. Poslední větší focení bylo na treku v Nepálu v roce 94, to jsme letěli do Káthmándú a dělali jsme s kámošema okruh kolem Everestu, tak jsem si půjčil od jednoho známého Pentacon, ale jiný než ten můj, a tam jsem naflákal 17 barevných filmů, současně s tím jsem fotil i druhým

fotákem černobílý, ale ty jsem nikdy nenazvěšťoval. Fotokomoru mám teď ve sklepě opuštěnou, všechno je tam zaprášené. Pak jsem odešel z Centropjektu a začal jsem podnikat ve stavebnictví a veškeré stavby, co jsem dělal, jsem dokumentoval, i tady v Bilovicích tu rekonstrukci před 11 lety, 150 fotek, ty nejtěžší bouračky, to už dneska neexistuje.

Měl jsem takovou zásadu, že na cesty je potřeba vzít fofák, ať je mínus 15, mínus 20, ze zimních fotek má ta zima vyzařovat. Někdy nás bylo i patnáct a každý měl svůj fofák, a když jsem deset let dělal šéfa oddílu, tak jsme měli oddílové nástěnky. Dneska je to jinak, dneska je internet, ale my jsme měli nástěnku normálně v krejčovství na Školní ulici, tam jsme si se ženskýma domluvili panel 80x120 „Lezecký oddíl TJ Gottwaldov“. To byla taková naše propagace, dřív nic nebylo, že.



Jiří Houšť je původně geolog, což souvisí s jeho láskou k šutrům a horám. Od mládí se zabývá fotografií. V současnosti pracuje v mmcité+.

David Zezula je grafický designér. Pracoval v reklamě a v současnosti je art directorem v designcité+ pro značky mmcité+ a Egoé.

Hill Bill



I started taking pictures in high school. In the years 1968–1971 I had a friend and we made paintings, and he taught me how to take pictures and then we went to university and he was doing medicine and I did mineralogy. Each time we visited each other I caught him in the darkroom and I said to him that I would like to try it, so he began to initiate me in the secrets of black and white photography; at first I just watched and then he let me bathe photos, and so developing them.

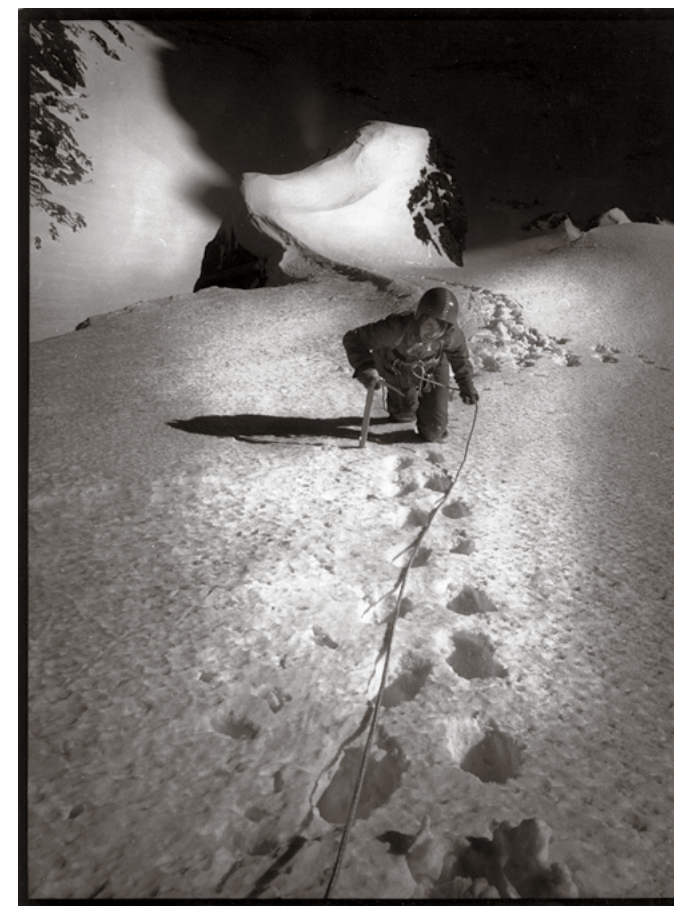
Then we went out into the field and I bought a camera, it was a Russian camera called Zenit E, something similar to a Praktika, but it had no form of measurement or anything. I started climbing in my third year, and I took the camera everywhere with me and it became

completely automatic to document everything, later even in the Slavie club in Brno. I kept my camera in my backpack and took photos of everything, then I developed those photos myself as Luboš had taught me.

When I graduated from university, and then went to the army, I normally took pictures secretly, that's a sort of a fun fact. I was on Green Mountain in Nepomuk, the Black Barons, and literature was forbidden, and there I was in ammunitions, and there were six soldiers and I took those pictures in the basement. I normally brought an enlarger and bowls in my backpack and I completely decked out a darkroom. It was a secret that it was a western military circuit, and in 1976–1977 I always

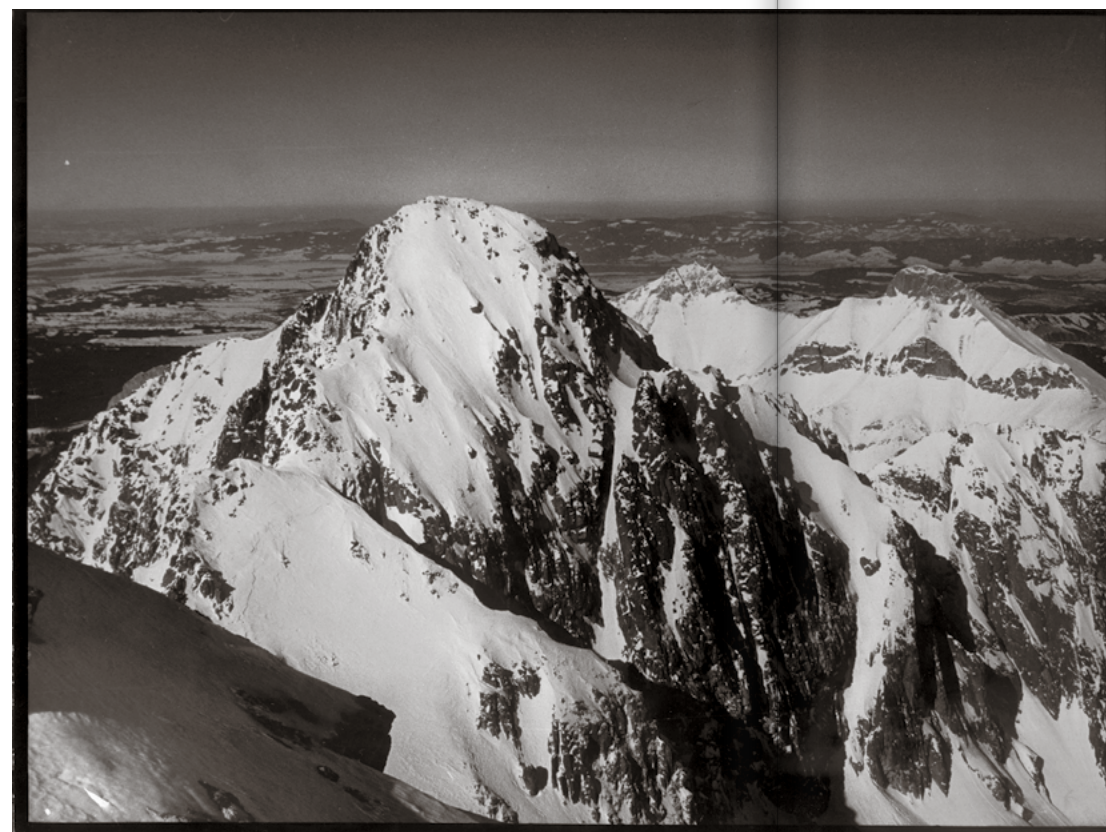
When the universe wants to remind us who is the master, it will put a mountain before us. Of course, the more courageous of us decide to overcome it, even at a cost that it may turn out any which way. And the more skilful of the courageous ones will take a camera with them so that the sissies down there will also get something from it. It is a kind of service, served from a bird's eye view.

Jiří Houšť, a charismaticist with a hat, well known to us as the manager of Bílovice area 519 and no longer known as a former elite climber with a nice collection of first ascents, once also provided such a service. Selflessly and with quality, judge for yourself...



made them glossy, but I didn't have a coating machine, so I put the photos on glass. Normally our commander, some guy Čonka, always went to work in the morning and left at three and that's why I always did it in the evening or in the afternoon. When I finished I rolled them onto the glass and in the morning I took them off and it happened once that the photos stuck to the glass and they were calling me from the unit to warn me that Čonka was coming, so we took those photos off with razor blades with the guys so nobody knew anything. Another time the greasers came to me and I took a photo for an army postcard: the measure was set, and the photo was taken of a magpie sitting on a combat boot, we had it domesticated. I made 300–400 of them and the guys bought

them for one crown each, wrote postcards and sent them home as a greeting from the war. And once the guys said "take a picture of us on the ammo!" so I took the camera and the whole patrol sat on that barrier in front of the ammo and they were pointing machine guns at each other, and I took a candid picture of it, and they all got one, and one of those guys went home on leave and pulled out a military book to get a stamp in it and the picture fell out. The department commander saw it and yelled "What is that?" They went after me and said, "Comrade, you can't do that, you took a photo at the barrier, and the whole enclosure was abandoned, and nobody was guarding the ammunition, you just cannot do that!" So I got fucked over, but in the end they said "Why do it secretly, comrade,



here's a darkroom in a unit in Nepomuk, here's a Pentacon Six and go take pictures" and I still had my Horizont panoramic camera, so I took photos of full army units, all the ensembles and armoured personnel carriers, I have them all at home. So, I became a regimental photographer.

After the military I'd take a camera for every mountain trip, it was in a backpack, we'd hand it to each other when we needed to take shots of a first or second climber, those kind of ass shots. I carried it everywhere automatically, and after the military I ended up in Zlín. At that time, I had such a small compact, it was automatic, and it was called

a Minolta Imatic F, it was such a small box for 35mm film, it did not freeze up and I got the best photos. Then I bought the Asahi Pentax Spotmatic, a legendary camera, a telephoto lens from Praktika, I bought it for a few bucks, it was heavy, but I still took it and got the best shots, the wide-angle panoramas, but also the people, faces and details, but it had one drawback – it often froze up on me and I always had to go to the cottage and let it thaw out. The Horizont, too, got awesome portrait shots, such as high-angle shots, down to the bottom to the hut, and up to the hill. Stunning.

Now I do not shoot much, just photos of kids or nature, but as soon as I stopped climbing, I stopped taking pictures. And I actively stopped climbing in 1989. The last bigger photo shoot was on a trek in Nepal in 1994, where we flew to Kathmandu and did a trek with my friends around Everest, so I borrowed the well-known Pentacon from one, but different to mine, and there I did 17 colour film rolls, and at the same time, I also

took a second black-and-white camera, but I never enlarged those photos. My darkroom is now abandoned in the basement, everything is covered in dust in there. Then I left Centropjekt and I started a business in the construction industry, and I documented all the buildings I did, even here in Bilovice, the reconstruction 11 years ago, 150 photos, the most severe demolitions, that no longer exist today.



I had the principle that it is necessary to take the camera on the road, whether it is minus 15, minus 20, and that in winter photos should radiate the essence of winter. Sometimes there were even fifteen of us and everyone had their own camera. When I was a boss for ten years, we had partition boards. Today it is different, as we have the internet, but

back then we had a notice board in the tailor shop on Školní (School) Street, where we agreed with the women that on an 80x120 panel we could hang up the "Climbing club TJ Gottwaldov". That was our promotion, as before there used to be nothing.

Jiří Houšť is a geologist which accounts for his love of rocks and mountains. He is also a keen photographer. At present he works in mmcité+.

David Zezula is a graphic designer. He worked in advertising and at present he is the art director at designcité+ for the brands mmcité+ and Egoé.

Rolbičky, rolbičky...
Ski's the Limit...

lyže Dip / Dip skis

Jiří Kolář: Na ostro / Commando



Fotografie / Photography: Dušan Tománek

Recenzent / Reviewer: Dušan Tománek

Jako součást programu WiFič VEN 2019! byla uvedena site-specific instalace patnácti koláží Jiřího Koláře. Nomen omen. Ve specifickém výstavním prostoru ukazuje své vytištěné skici, nebo spíše fiskové experimenty, na objednavatelem výstavy zadané téma „kultivované pornografie“. Asi je zbytečné pátrat po důvodech, proč zrovna právě v dělnických šatnách, a nikoli jako výtvarný doprovod kancelářského prostoru marketingových specialistů. V konečném důsledku povrchně pojaté výstavy je to opravdu jedno. V macho prostoru šatních skříněk a sušících se ručníků předvádí Kolář rádobu pestrou škálu eroticko-popkulturních symbolů za formální pomoci „buzních“ gradientů barev a neurčitých dekorů a vzorů. Z pohledu běžného diváka vzniká dojem nastavované kaše. Vše již někdy viděl. Jen to nebylo tak otravné.

Instalace působí docela bez proporce a snaha o jakékoli sdělení je nepromyšlená. Celkový dojem je pak více než rozpačitý. Docela by mě zajímaly reakce zaměstnanců, kteří jsou nuceni se pohybovat v takovém prostředí, které je zaplněno Kolářovou kvazi tvorbou. Na lacinou, ledabylou formu instalace koláží s rýsováčky a lepicí páskou jsme bohužel u Koláře zvyklí.

Snad jediné vodítko k pochopení výstavy je ukryto v Kolářově dřívější promluvě: „Bylo mi asi tak čtrnáct let, někdy na podzim v osmdesátém sedmém. S Mirou Krejčím z druháku jsme měli takovou srandu. Vlezli jsme si spolu do telefonní budky a hulili jednu klejku za druhou, fakt v rychlém tempu. Až z budky byla normální plynová komora, skoro to hořelo, celé... Po chvíli, uvnitř budky, z nás vypadla strašná schíza.“

O kultivaci nemůže být řeč. A o pornografii už vůbec ne. Tak si tedy vyberte.

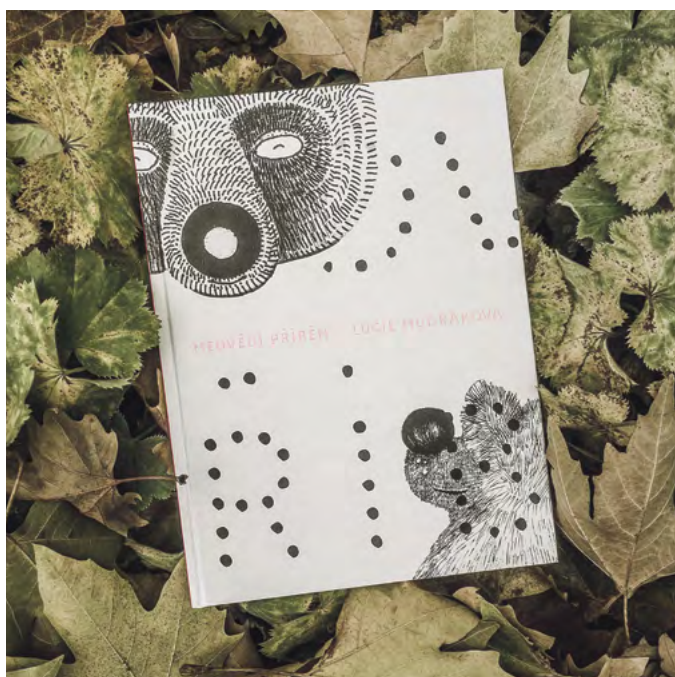
As a part of the programme of WiFič VEN 2019! a site-specific installation of fifteen collages by Jiří Kolář /George Collage/ was presented. Nomen omen. In a specific exhibition area he presents his printed sketches, or printed experiments called "Sophisticated Pornography" which was assigned by the ordering party of the exhibition. It probably makes no sense to investigate the reasons why in workers' changing rooms and not as an artistic accompaniment of an office space of marketing specialists. All in all, it actually does not matter in the superficial concept of the exhibition. Within the macho space of lockers and drying towels Kolář presents his phoney range of erotic pop-culture symbols by formal means of "faggot" gradients of colours and vague décor and patterns. An ordinary audience gets the feeling of an artificially extended mush. The viewer has seen it all. Although it has never been this annoying.

The installation seems to have no proportions and the attempt to deliver just about any message feels very random. The overall impression is quite unconvincing to say the least. I would like to see the reactions of employees who are forced to work in an environment filled with Kolář's quasi-art. The cheap negligent form of installation by means of pushpins and a sticky tape is something we unfortunately already expect from Kolář.

Probably the only lead to understanding the exhibition is hidden in Kolář's previous words: "I was about 14 years old, it was autumn 1987. Me and Mira Krejčí as the second year students used to do this funny thing. We'd get into a phone booth and smoke one ciggie after another, like real fast. And once the booth turned into a regular gas chamber and it actually almost caught fire... well, after a while, inside the booth we'd come up with real schizo stuff."

There is no sophistication whatsoever. Not to mention pornography. So it is really up to you.

Lucie Mudráková: Medvědí příběh / The Bear Story



Fotografie / Photography: Gabriela Polomíková

Recenzent / Reviewer: Vladimíra Černá

Knihy se u nás na pracovišti objevují docela často. Někdo je píše, někdo je čte, někdo je graficky upravuje. Gabriela Polomíková, naše drahá a talentovaná kolegyně, jich upravila už pěknou řádku a strategicky před Vánoce přinesla jednu vhodnou pro děti. Našlo se několik obětavců, kteří ve vyšším zájmu získat recenzi přímo od cílové skupiny neváhali zkazit svým dětem vánoční překvapení. Zde plody jejich činu:

„Jirko, tady píšou, že už ve školce se děti učí, že je dobré, když je každý jiný, když nejsme všichni stejní.“
„My se nic takového neučíme.“
(Jirka, 5 let)

...

„Verunko, proč je ten medvídek smutný?“
„Protože není vidět? A nejsou Verunka.“ (Má pravdu, Verunka je její sestra. První část odpovědi je ovšem špatně.)
(Júlinka, 7 let)

...

„Lucinko, o čem byla ta knížka?“
„O medvědech.“
„A jak se ti líbila?“
„Řeknu ti to tak: začíná to na ‚le‘.“
„Legrace? Lepší?“
„Ne. Lechtej mě!“
(Lucie, 4 roky)

In our workplace, books are abundant. Some of us write them, some read them, and some design them. Gabriela Polomíková, our dear and talented colleague, has already designed a number of books and cunningly dragged one in just before Christmas, a children's book at that. We found several volunteers who were willing to spoil their kids' Christmas surprise just to get a response from members of the target audience.

„Jirka, here they write that already in kindergarten children learn about how good it is that we're not all the same. How important it is to be special.“

„They don't teach us anything like that.“

(Jirka, 5 years)

...

„Verunka, why is the bear sad?“
„Because he's invisible? And I ain't Verunka.“ (She is right, Verunka is her sister. But the bear is not invisible.)

(Júlinka, 7 let)

...

„Lucinko, what was that book about?“

„Bears.“

„And how did you like it?“

„It starts with a T...“

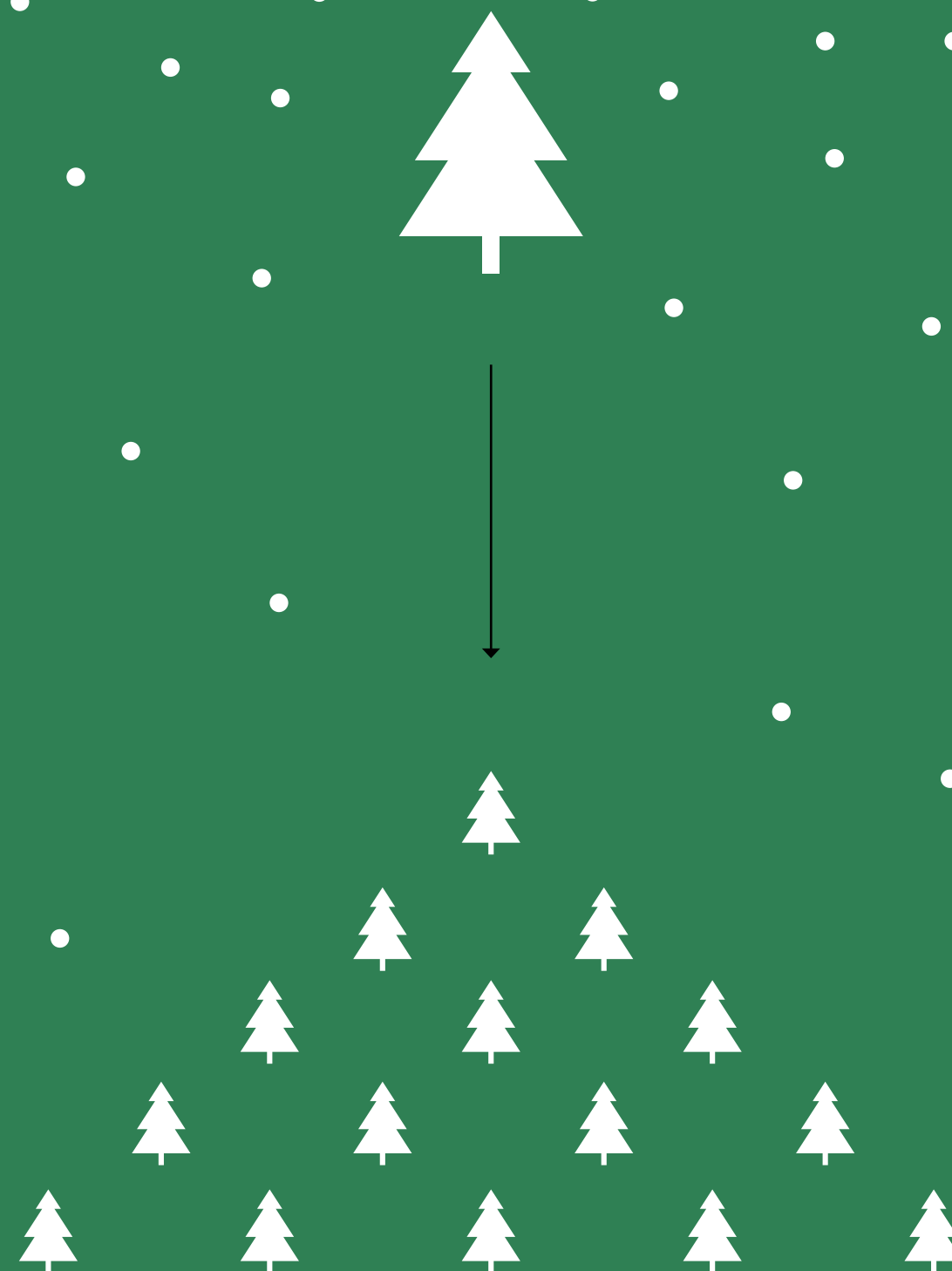
„Terrific? Tip top?“

„No. Tickle me!“

(Lucie, 4 years)

kovocite.cz

kovocité



Pod stromeček les.

One Christmas tree is never enough.
Let them grow, let them grow, let them grow!

Těšíte se na dárky, které najdete pod stromečkem? My jsme pod stromečkem našli další stromečky a naše předsevzetí je vysázet nový les!
Are you excited about what you'll find under the Christmas tree? Under our tree we found more trees! So we are going to plant a forest.



mmcité+

**Kde ty jedeš, sněhuláku,
když koledy hrajú?
Stojím tadyk na nádraží
a z téj krásy tajú.**

**Snowman, I'm freezing cold
This winter beauty can be so bold.
Please bring on your magic train
Mr. Snowman, take me to Spain.**

THE BEST OF 2019

železniční stanice / railway stations: Čelákovice, Plzeň, Cheb, Piława, Otwock, Deblin,
Rzeszów, Jaworzno; autobusové nádraží / bus station: Nitra; S-Bahn: Hamburg

mmciteplus.com