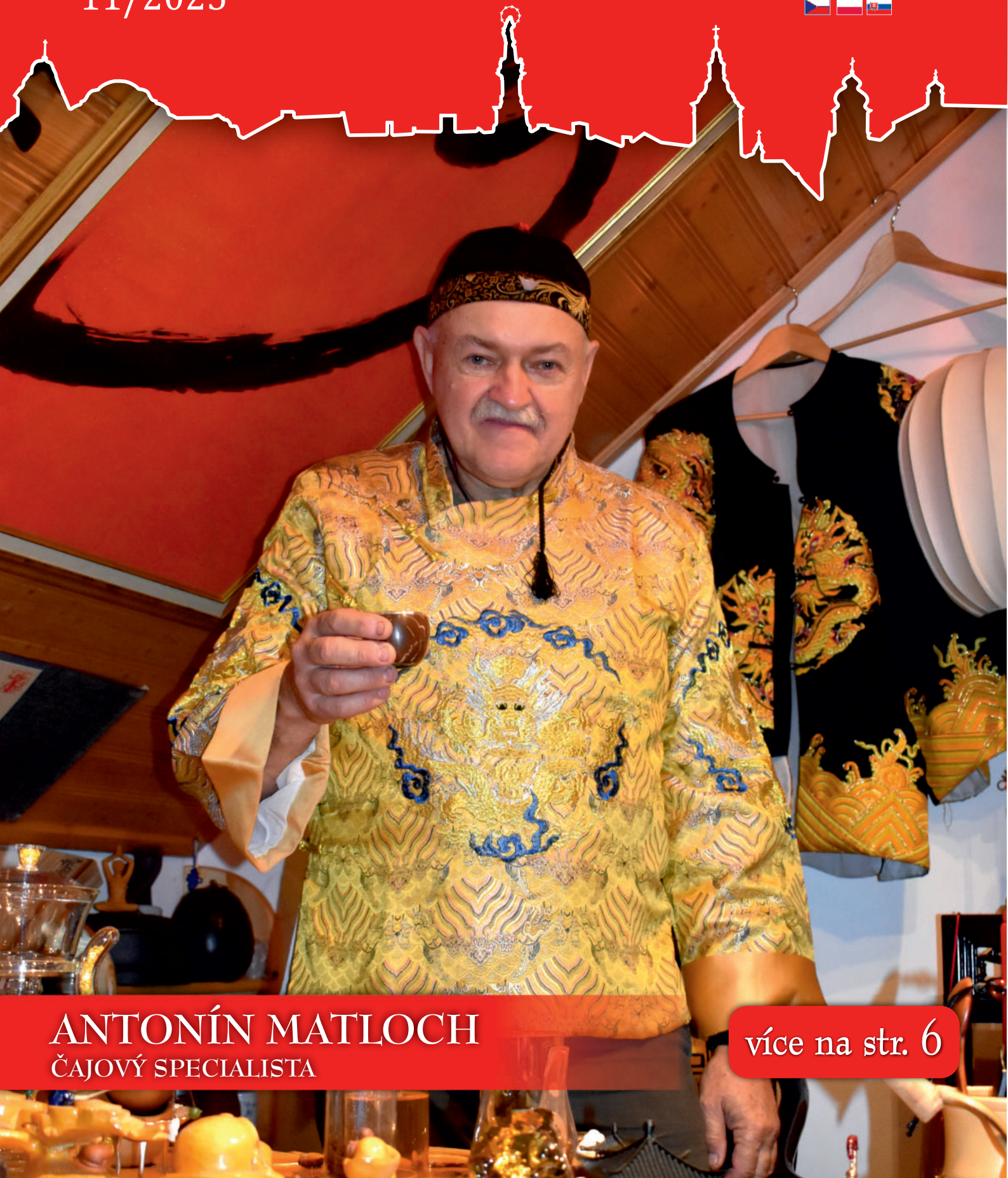


JACKi ZPRAVODAJ

11/2025

KULTURA ~ SPORT

www.jackijablunkov.cz



ANTONÍN MATLOCH
ČAJOVÝ SPECIALISTA

více na str. 6

SVATÍ

Listopad je v katolické církvi vždy spjat se slavností Všech svatých.

Svatí mezi námi jsou lidé, kteří následují Krista v duchu a prostředí dnešní doby.

Svatí mezi námi nejsou nápadní extrémním oblečením, účesem, vyzývavým chováním, vyhlašováním zbožných průpovědek a odříkáváním citátů z Bible. Tak se chovají spíš nemocní než svatí lidé.

Svatí mezi námi jsou-li nápadní, pak vlídností k druhým, svědomitostí v práci, tím, že je na ně spolehnutí.

Nemluví příliš s lidmi o Bohu – ale tím víc s Bohem o lidech, mezi nimiž žijí.

Znají svou víru z osobního přesvědčení. Vědí, proč věří v Boha a umějí odpovědět na běžné námitky proti víře.

Dnešní svatý je klidás, který běžné denní mrzutosti řeší spíš žertem a s humorem než rozčilováním.

Ví, že nad všemi událostmi světa je Bůh, který i zlé umí obrátit v dobré těm, kdo v něj důvěřují.

Svatý mezi námi nekritizuje lidi kolem sebe, neodsuzuje je, ale snaží se je pochopit a pomoci jim.

Když mluví, tak mluví o něčem – neplácá o ničem, jen aby se klábosilo. Ví, že povídkovost je známkou slaboduchosti.

Nikdy neslibuje něco, o čem ví, že by to nemohl splnit.

Před druhými se nevytahuje a snaží se mluvit co nejméně o sobě.

Na druhé nežálí.

Nevšímá si toho, co o něm říkají druzí za jeho zády. Když mu někdo vytkne chybu, přemýšlí, jak ji napravit, má-li ji opravdu – nebo co dělat, aby nepůsobil špatným dojmem, když tu chybu nemá.

Nikdy se nehádá, i když ví, že pravdu má on. Řekne své mínění – a to stačí.

Nikomu své mínění nevnučuje. Působí na druhé svým příkladem, svou osobností.

Denně setřásá vše staré. Snaží se denně vytvořit ze sebe lepší typ člověka, lepší podobu křesťana.

Poslední poznávací známkou světců mezi námi je, že všechny tyto krásné zásady sice přijali za zásady svého denního života, ale ještě se jim nedaří zachovávat je vždy a denně. Ještě klopýtají, ještě chybují, ale z klopýtnutí si nic nedělají. Vědí, že svátost spočívá v neustálém začínání. Vědí, že i ti největší světci jsou omilostnění hříšníci – tedy lidé jako my.

A tahle poslední poznávací známka světců dnešní doby otvírá dveře k cestě za svátostí i nám, nám všem.

Ještě jednou si radostnou zvěst proběhlého svátku zopakujeme:

Svatí nejsou svatí proto, že by nikdy neklesli. Jsou svatí proto, že po každém pádu vždy znovu povstali k novému úsilí.

To můžeme dělat i my.



Výstava fotografií

Tomáš Duda

LYSÁ HORA

KRÁLOVNA BESKYD

Jablunkovské centrum kultury a informací JACKi

od. 10.11. do. 8.12.2025

Vernisáž : 10.11. v 17 hod.



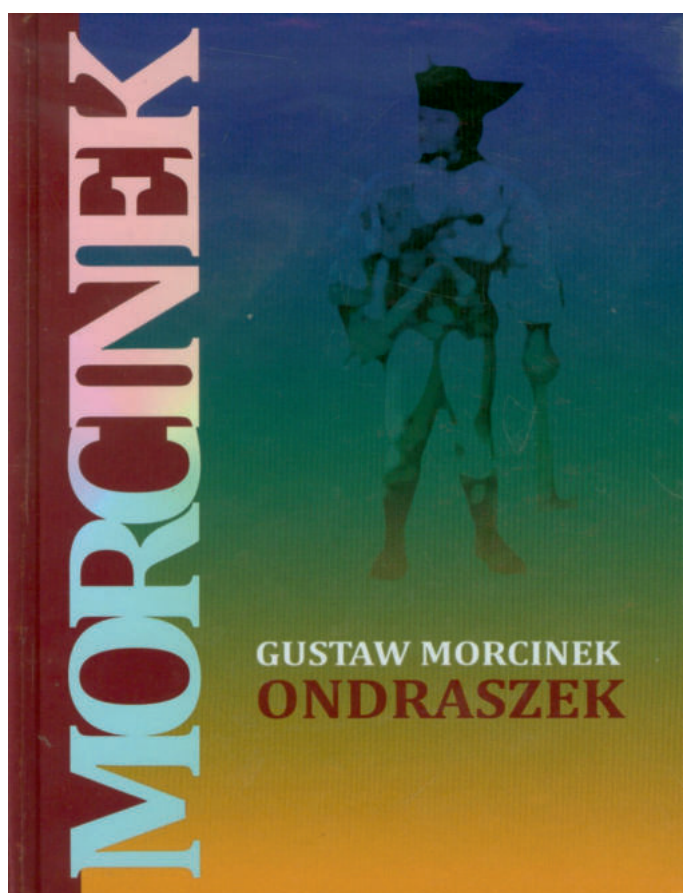
GUSTAW MORCINEK – PIEWCA ŚLÓNSKA CIESZYŃSKIGO

Nejwybitnijsim pisorzym łokresu miyndzywojynnego i powojynnego na Ziymy CieszyŃskij łokożoł sie **Gustaw Morcinek**, urodżony 25.08.1891 r. w Karwinie, syn furmóna Józefa i Marianny. Jako małe dziecko łosierocóny zostoł przez łojca, kiery zginół w wypadku i wychowół sie we wielkij hudobie. Uś jako 16-latek rozpoción robotym na grubie, w szybie Głęboki w Karwinie. Był polewaczym, taczkarzym, ładowaczym, maszynistóm. Morcinek skorzystał z pomocy Towarzystwa Szkoły Ludowej, kiere prziznało kopalni porym stypyndiów na naukym. Tym sposobym ukóncił seminarium nauczycielski w polskij Białej kole Biłyska. Podcias tych roków nauki był taki hudoبنى, zie zarabiał na życi jako pucybut. Po I wojnie światowej, w kierej walciał we wojsku austrijackim, zostoł rektorem w Skoczowie. Wtedy to miyszkaćójńco w pobliskich Górkach Wielkich słynno pisarka Zofia Kossak-Szczucka namówiła go na publikacym tomu łopowiadań **"Serce za tamą"** (1929) i napisała wstymp do tej ksióński. Dziepro jednako powieść **"Wyrąbany chodnik"**, wydano w 1932 roku, przyniysła Morcinkowi uznani i łogólnopolskóm sławym. Powieść, kierej akcyja rozgrywo sie głównie w Karwinie i górnoślóńskij Ligocie, przedstawio łobroz żywobycio, realia ciyŃskij roboty na kopalniach, łobyczaje karwiŃskich i górnoślóńskich robotników na tle wydarzeń historycznych, łod kónca XIX w. do konfliktu polsko-cieskiego ło Ślónsk CieszyŃski i polsko-niymieckiego ło Górny Ślónsk, azie do powstań ślónskich. Powieść zdobyła moc czytelników i wyróżnióno została I nagrodóm w Ślónskim Kónkursie Literackim w 1931 r. Morcinek stoł sie z

dnia na dziyŃ uznany pisorzym. Za pinióndze łotrzimane z tyj nagrody literackij móg se kupić dóm w Skoczowie. Za kolejne nagrody - m.in. za powieści **"Narodziny serca"** (1932), **"Inżynier Szeruda"** (1937) - nabył auto, kierym rajzował po całej przedwojynnej Europie. W powieści **"Po kamienistej drodze"** przedstawił literacki portret swojj ukochanej matki. W ksióńskich **"Ludzie są dobrzy"** oraz **"Miasteczko nad rzeką"** łopisoł Skoczów i miyndzywojynne realia życio na Ziymy CieszyŃskij. W mało znanej powieści **"Maszerować!"**, łopisoł wydarzynia zwióznane z przyłónczynim CieszyŃskiego Zaolzia do Polski w 1938 r.

Kiedy we wrześniu 1939 roku wybuchła wojna z Nymcami, Gustaw Morcinek po wkroczyniu niymieckich łokupantów zostoł aresztowany pod zarzutym działalnoći antyniymieckij a nastympnie przez całóm łokupacym był łosadzóny w niymieckich łobozach kóncentracyjnych Sachsenhausen i Dachau. Zaproponowano mu zwolnyni z łobozu, jesi podpisze niymieckóm volkslistym, ale Morcinek bohatersko nie zdecydował sie na tyn krok uległóci wobec łokupanta. W łobozie marził ło Rzymie i łobiećoł se, zie jak przeziye, tós po wojnie podejnie do Italii pielgrzimkym. To marzyni sie mu spełniło i w 1945 roku przez Francym i Alpy udoł sie do swojjego wymarzonego Rzymu. Równowagym ducha łodnajdował w rzymskich świóntyniach, renesansowych i barokowych rzeźbach, a przede wsieckim w muzyce, kiero, jak pisoł, „uzdrowia ludzkie serca zbierane na bruku”. Widziół w tym Boga i krasym, kierych tak mu chybiało w łobozowej, pełnej śmierci i cierpiynio rzeczywistoći. Pobyt swój w Rzymie uwiecznił w ksióńsce **"Listy z mojego Rzymu"**, kiero pokazuje, jako sztuka i wiara pomógły mu przezwycynzić łobozowe cierpiynia oraz umożliwiły nónść na powrót syns ludzkigo i pisarskiego żywobycio.

Z Rzymu Morcinek wrócił do Skoczowa. Wspaniałe powojynne powieści **"Ondraszek"** (1953), **"Czarna Julka"** (1962), baśnie dlo dziecek **"Siedem zegarków kopidola Joachima Rybki"** (1960) ci bardzo popularno ksióńżka krajozanwczó **"Ziemia CieszyŃska"** ugruntowały pozycym Gustawa Morcinka jako nejwybitnijsigo pisorza tego łokresu na Ziymy CieszyŃskij. Piszónc powieść „Ondraszek” chciół Morcinek słynne legyndy CieszyŃskiego Ślónska ło zbójnickij swobodzie i chłopskij tynsknocie za wolnościóm przekożać ludzióm współczesnym. Morcinek wprowadził Ślónsk z jego skóplikowanóm historyjóm, legendami i specyfikóm ciyŃskij górnicy i hutnicij roboty - nieznaney w inksich regiónach Polski - na karty narodowej literatury. Jak wyznał w jednym z wywiadów: "Chciałem pisać dla całej Polski o Śląsku. Chodziło mi o to, by Śląsk przybliżyć do Polski, a Polskę do Śląska". Umrził 20.12.1963 r. Zostoł pochowany w Alei Zasłużonych na cieszyŃskim kiyrchowie komunalnym.



Z górłskim pozdrowiynim
Andrzej Suszka z RupiyŃki łod Fiedora

POIMAN DANIEL

13. 11. 2025
17:00 hod.
sál radnice, Jablunkov

český spisovatel, cyklista
a extrémní sportovec

vtipně pojatá stand up
přednáška s fotografiemi
a krátkými videi

VSTUPENKY NA SMSTICKET A V JACKi



CENA 80 Kč

ZE ŽIVOTA ULTRAPAČKA





Antonín Matloch

Čína je kolébkou čaje. Existuje legenda o tom, jak se začal čaj pít. Podle mýtů v Číně vládl „Žlutý císař“ (panoval v letech 2697–2598 nebo 2674–2575 př. n. l.). V té době se vždy k pití podávala převařená voda. Císař šel s miskou v ruce pod čajovníkovým stromem, čajový lístek mu spadl do horké vody a on ochutnal. Od té doby se začal vařit čaj. V Číně se bez čaje neobejde žádná slavnost, akce ani setkání. Je to nejen zdravá bylinka, ale je to i „JIAO PENGYOU“, to znamená „dělání si přátel“.

Vcházíme do království přípravy a pití čaje.

Jsou zde královské židle a stoleček na čaj pro dvě osoby. Ukázka oboustranného vyšívání z hedvábí, oblečení z období dynastie Han (206 př. n. l. – 220 n. l.), která bývá často označována za první zlatou éru čínských dějin. Vidíme tady i hedvábné šaty z dnešní doby, knížky, velice jemné vystřihovánky, které znázorňují čínského draka s fénixem, jako znamení yin a yang, vystřihovánky stromů zarámované na stěnách. Veškeré artefakty, nádobí a hrníčky jsou originální, dovezeny z Číny. Je zde koutek na čínské písmo.

Číňané píšou tak, že si na vyleštěný kamínek kápnou vodu, vezmou hranol inkoustu a naberoú na štětec. Když chce někdo trénovat psaní, mů-

že psát jen vodou na speciálním papíru a když to uschne, tak to zmizí.

Kdy se u Vás objevila fascinace Čínou a čajovými rituály?

V roce 2008 jsem jel pracovně do Číny. Jsem programátor technologických zařízení, výrobních linek a strojů. Programoval jsem výrobní linky taky v Číně. Jezdil jsem tam čtyři až šestkrát ročně na dva-tři týdny. Pak jsem dostal pětileté vízum, a když jsem měl jen trošku času a sehnal levnou letenku, už jsem byl v Číně. Hodně se mi tam líbilo. Je tam 40 000 km rychloběžných kolejnic, které jezdí přes 300 km za hodinu, zajedete metrem do centra města, nasednete na rychlovlak a za chvíli jste na druhém konci Číny. Metro je všude, všude voda zadarmo k vlastní přípra-

vě čaje a všude prodávají výborné jídlo. Cestoval jsem sám a nevadilo mi to, všude jsem se dostal. Ani letadlo není výhodnější. V průběhu, jak jsem Čínu poznával, čím dál víc jsem byl fascinován rituály pití čaje a čajem obecně. Díky tomu jsem se naučil čínsky a jelikož se čaji zabývám už deset let, umím čínsky slovem i písmem. Tam jsem měl možnost se seznámit s jednou z nejstarších procedur pití čaje.

Jaké čaje budeme vychutnávat?

Čína rozlišuje čaj bílý, zelený, bledě modrý, žlutý, červený a černý. Bledě modrý je Oolong, který charakterizuje tradiční způsob zpracování zahrnující zavádění lístků na prudkém slunci a oxidace následovaná rolováním. Proto patří k polo fermentova-

ným čajům a je nejvíce blízky zelenému. Lístečky čaje se zalévají vícekrát a s každým zalitím se postupně rozvíjí až do své původní velikosti. Teď připravím Oolong, který se jmenuje „Železná bohyně milosrdenství“ a pochází z provincie Fujian, která leží úplně na jihovýchodě země u moře. Ten je velice zdravý na oči, a proto se nejen pije, ale teplé lístky z uvařeného čaje se pokládají na oči. Mají uklidňující účinek, což v dnešní době mobilů a obrazovek velice pomáhá. Pěkně voní po orchidejích, takže při pití tohoto čaje nejen vychutnáváme chuť, ale i vůni. K tomu potřebujeme dva druhy kalíšků. Jeden je vysoký a úzký a slouží pro zachování a vychutnání si vůně, druhý je širší pro celebraci chutě čaje.

Teď začíná rituál přípravy a pití čaje a k tomu hraje čínská hudba.



Procedura přípravy čaje.

Pan Matloch nám ukazuje čínský nápis CHUTNÁNÍ ČAJE:

品茶

Tohle jsou dva čínské znaky, první znamená vychutnání, druhý znak je čaj. První znak vypadá jak tři kostičky a jedna kostička v čínském písmu může znamenat taky ústa. Takže vychutnání čaje jsou tři ústa, proto se při rituálu pije jeden hrníček na třiikrát. Vodu na čaj vařím v nerezo-

vé konvici s automatickým systémem. Když už v konvici není voda, automaticky se otevře, najede tam pípá, která doplní vodu a řekne čínsky, že naplňuje vodu, pak začne vařit, při 90°C se opět otevře, aby to „nepřebublávalo“, povaří na chvíli na 100°C, konvice se zavře a nahlásí, že je voda hotová. Každý čajovar má své čerpadlo. Do konvice dávám měsíční kámen obalený v hlíně, který při vaření zkvalitňuje vodu. Čajové lístky se dávají do nádoby, které se říká „gajvan“, zalije se vodou a hned se slévá. První „nápar“ se nepije, ale používá pro vyčištění a zahřátí hrníčků. Když se provádí tato procedura, voda se leje kolem dokola, protože se hrníčky musí prohrát i zvenčí. K tomu účelu slouží speciální stůl, který je nakloněný a voda odtéká pryč. Stůl je z lakovaného dřeva a krásně zdobený, říká se

mu „Čajové moře“. Stůl je z lehounkého dřeva, co připomíná lipové dřevo, teď je už chráněné, už se nesmí prodávat. Všechno nádobí a porcelán jsou originální z Číny. Sítka se dělá z vydlabané malé dýně, která se usuší, překrojí se na půl a do otvoru se dává malé sítko. Sítko se vyrábí také ze stříbra.

Procedura pití čaje Oolong.

Když je čaj příliš horký, je dovoleno ho srkat, tím se i ochlazuje. Jelikož pijeme Oolong, který léčí oči, nalévá se do vysokých šálků, ať nevyprchá vůně. Pak se překryje širším šálkem, vše se



chytne mezi tři prsty a rychle otočí, ať nás to nepálí. Pak si jednou rukou přichytáváme široký šálek a krouživým pohybem pomalu zvedáme vysoký, až se čaj přelije. Vysoký šálek okamžitě přiložíme k nosu a voníme, když už nepálí, přiložíme si ho na oko, a otevřeným okem koukáme dovnitř hrníčku, využijeme teplo porcelánu a uděláme si ještě masáž očí. Široký hrníček uchytíme mezi dva prsty a třetím zespoda. Vychutnání čaje jsou troje ústa:

První ústa Oči - podíváme se na krásu čaje a uděláme první lok

Druhá ústa Nos - vůně, proto přivoníme a uděláme druhý lok

Třetí ústa Ústa - samotné vychutnávání

Tento čaj je velice lahodný. Celá procedura se několikrát opakuje. S každým novým zalitím se lístečky rozvíjí a čaje je už plný hrnek. Naučíme se symbolické poděkování za čaj.

Za poslední panující dynastie Qing (1644 - 1911), byl císař Qian Long, který miloval pití čaje a v převleku putoval jako prostý občan se svými poradci a ochrankou, mísil se mezi obyčejný lid a podával čaj. Měl hodně rád čaj a se svou stráží servíroval obyčejným lidem kvalitní čaje. Bylo povinností císaři vždy děkovat pokleknutím a třikrát se dotknout čelem země. Poradci však nesměli prozradit císaře v převleku, proto napodobili poděkování tak, že třikrát tukli prsty o stůl. Proto můžeme,

když nám někdo nalévá čaj, poděkovat tímto způsobem.

Jaké další druhy čaje nám představíte?

Zelený čaj je nefermentovaný čaj, velmi osvěžující, pije se v létě, protože je to tzv. čaj ochlazující, musí se skladovat v mrazáku, pak nám vydrží rok. Ten nejvyšší zelený čaj se sbírá v březnu a počátkem května, kdy má ještě málo lístečků. Na začátku dubna je svátek mrtvých, proto, pokud si chcete koupit ten nejvyšší, musíte říct: QIN MING QIAN, což znamená před svátkem mrtvých, a koupíte si nasbíraný před tímto svátkem.

Červený čaj je zahřívající a u nás se mu říká černý čaj, na rozdíl od zeleného se dá používat několik let. Je plně fermentovaný krátkou dobu.

Existuje i **žlutý čaj**, je velice zvláštní a dá se koupit jen omezeně.

Čaje se pak slisují do „koláčů“, které mají převážně 357 g a speciálním nožkem se odlupuje porce. Když si odlupujete 7 g z koláče a zaléváte čaj týden, vydrží vám rok intenzivního pití.

Další druh čaje, který budeme ochutnávat je **černý čínský čaj**. Černý čaj je fermentovaný dlouhodobě. Je třeba dobře dávat pozor, ať při fermentaci neshnije, takže se kontroluje 24 h kolem 30 dnů, jinak by se musel vyhodit. Kvůli tomuto riziku kdysi pro fermentaci používali nekvalitní lístky a pak se nechal uležet 20 let, aby se čaj zkvalitnil a dal se pít. V dnešní době se tyto čaje vyrábějí i z kvalitních čajových lístků nejlépe z divoce rostoucích čajovníkových stromů. Nejvyšší černé čaje jsou **Pu-Erh** z provincie Yunnan. Tam jsou 2000 m nad mořem divoce rostoucí čajovníky. Nejsou to malé keřky, které se pěstují a obměňují každých 5 let, ale obrovské stromy, které se dožívají i 7000 let a čím jsou starší, tím kvalitnější mají lístky. Já jsem měl to štěstí sbírat lístky z 800letých stromů. Pu-Erh může být fermentovaný a nefer-



mentovaný a je hodně kvalitní. Odbourává tuky, čistí krev, zlepšuje tlak. Říká se, že Pu-Erh nefermentovaný je královský čaj. Existuje městečko Bingdao – „Ledový ostrov“, kde každý baráček má svůj čajovníkový strom. Čaje tam jsou velice sladké, jedny z nejdražších čajů na světě. Vy si můžete dokonce za několik milionů pronajmout jeden strom na rok a veškerá úroda je vaše. Hodně lidí investuje do čajů. Kupují si třeba hotové vály, (čaje lisované do velkorozměrových válců) a cena z časem roste.

U tohoto rituálu se používá jen jeden hrníček a vypadá zase jinak. Hrníčky mají uvnitř stříbrnou vložku anebo bílý vnitřek. Je to proto, abychom mohli vidět krásnou zlatou barvu tohoto čaje.

Jaké se k pití čaje používají hrníčky?

U porcelánu je výhoda, že můžeme připravovat každý čaj, u hliněných hrníčků pro zapařování čaje, které mají mikro póry, nasáknou tím čajem a v jednom hrníčku se musí dělat vždy jeden druh čaje. Jsou dvě místa, kde se dělají nejvyšší hliněné hrníčky – Jian Shui, v provincii Yunnan a ty nejznámější v Yi Xing v provincii Jiang-

su. Lze koupit i kamenné hrníčky pro přípravu čaje. Některé hodně kvalitní hrníčky stojí i více než 20 000,- Kč. Ale dají se koupit hrníčky i z čirého zlata nebo stříbra.

Pijeme přírodní čili nefermentovaný Pu-Erh z divoce rostoucího stromu. Ten je

opravdu výborný. Nabírá rychle barvu, trochu červenou, druhý „nápar“ je už tmavší. Má velmi příjemnou vůni, sladkou jako květy nebo med, a chuťově je velmi lahodný. Pak ochutnáváme Pu-Erh fermentovaný, má tmavě červenou barvu, když se už po vícerém zalití úplně rozpadne a je černý a silný, můžeme ho zředit vařící vodou. Chutná úplně jinak než ten stejný nefermentovaný.

Nefermentovaný Pu-Erh má silnější účinky než fermentovaný. Chce ale v našem organismu trávit a pracovat, proto by se neměl pít nalačno. Fermentovaný se může pít kdykoliv, čím je starší, tím je světlejší a ubývá mu teinu, může se pak pít i večer. Koláč z Pu-Erhem z tisíciletých stromů může stát i více než 100 000,- Kč.

Dělají se i čaje s nějakou příchutí, třeba že se tam přidá nějaká bylinka, ovoce nebo květy?

Kombinované čaje se taky dělají. Zelený čaj se usuší třeba spolu s květy



jasmínu, pak se ty květy odstraní, nebo se můžou nechat. Jasmínové čaje se nejčastěji kupují z provincie Sečuan, tam jsou nejvyšší, ale chuť čaje jako takového mizí a přebírá ji jasmín.

Kdo vás učil rituálu?

Když jsem navštěvoval čajovny a sledoval procedury vaření čaje, potkal jsem učitelku čajových rituálů. Viděla můj zájem a dovolila, abych mohl sledovat její práci. Jezdili jsme do čajoven, do klášterů a jiných krásných míst, kde učila tomuto umění. Naučil jsem se i rituály, které už v Číně málokdo umí. Dokonce si v čajovně někdy musím konkrétní čaj připravit sám. Když mě pak pozorují, jsou nadšení. Důležité je vždy se soustředit na místní způsob vaření čaje, protože v každé oblasti a každý čaj se jinak zalévá. Pracoval jsem ve městě Suzhou, město se 14 milióny obyvatel, město hedvábí a překrásných zahrad, kde se mísí moderna s historií. Tam se taky sjíždějí dodavatelé z celé Číny na veletrh čajů. Viděl jsem, že i oni někdy neznají a nedodrží správné postupy.

Převlékám se do čínského oblečení. Je to císařský šat z brokátu, lesklý a barevný s čínskými knoflíky, popijíme čaj, celou dobu hraje příjemná hudba a přenášíme se pomyslně na čajový dýchánek do Šanghaje. Židličky jsou potaženy brokátem, všude jsou polštářky naplněné čajem. Ten se totiž po vyluhování nevyhazuje, ale usuší a napěchuje do polštářků. Pan Matloch



má i čínský meč, velice ostrý z dalmatínské oceli. Jsou tady ukázky šperků z Číny, které se tam vyrábějí z ryzího zlata – 999/1000, u nás je 585/1000 dílů slitiny, korálky z přírodnin a různých vzácných kamenů, které jsou v Číně velice populární. Nejžádanější je nefrit a takový prstýnek z nefritu může stát i 5 000 000,- Kč. Velmi populární je jedno z devíti dětí mystického čínského draka tzv. PIXIOU, který pojídá peníze, ale už je nemůže vydávat, a tak peníze zůstávají doma. Každý čínský podnikatel musí mít kvalitního nefritového nebo zlatého PIXIOU a to mu zaručí prosperitu.

Věnuje se vaření čaje někdo z rodiny?

Můj vnuk má pět let, vaří čaj se mnou a všechny čaje už zná.

Dokážete říct, kolik čaje jste už vychutnal za život a který je váš nejoblíbenější?

Mám nejraději fermentovaný a nefermentovaný Pu-Erh, piju je denně a střídám s černým čajem. Pak jsou zvláštní čaje, jako červený čaj „Zlaté jehly“ nebo z hor Wuyi, také polo fermentovaný na dřevěném uhlí z provincie Guangdong. Pije se z úzkých „vonících“ hrníčků, pak si hrníček přiložíte k nosu a zažijete neskutečně překrásnou vůni. Výborných čajů je nepřeberné množství, všechny mám rád a všechny jsou zdravé.

Jaký nejdražší čaj jste pil?

U svého známého, velmi bohatého malíře jsem pil čaj, kterého půl



kila stálo 3,5 mil. Kč. Byl z čajového stromu, který se dochoval z dynastie Ming. Nechal jsem si na památku obal z tohoto čaje, obsahoval jednu třígramovou porci za cca 14 000,- Kč.

Dáváme si bílý čaj Shoumei. Ten mi chutná asi nejvíc.

Tento čaj se po natrhání nechá jen zavadnout a hned lisuje do „koláče“, v tom „koláči“ se nechá pomalu fermentovat. O bílých čajích se říká, že jednoletý je čaj, tříletý je lék, pětiletý je zlato, sedmiletý je bohatství.

Přidávají si Číňané do čaje alkohol?

Číňané se alkoholu nevyhýbají, ale nepijí jej s čajem. U nás se dává do čaje alkohol nebo cukr proto, aby se vůbec dal pít. Oni si ovšem k čaji rádi zapálí. Není to však tabák, ale čaj, který se kouří z dýmky nebo jako cigareta. Také se používá dřevo na dýmení – to se zapálí v nádobce k tomu určené. Jsou dva druhy dřeva – santalové a orlí dřevo, které roste na jihu Číny na poloostrově Hainan,

nebo se dováží z Vietnamu a Indonésie. Je velice vzácné a tenký kousek orlího dřeva se dává i dovnitř čajové cigarety pro vylepšení chutě. V Číně se dají koupit cigarety z kvalitního čaje a pokud čaj nechcete kouřit, můžete ho z cigarety vysypat a uvařit. Je to taková zvláštnost.

Je Matcha čaj?

Na Matchu se specializují Japonci, oni totiž čaj nepijí, ale jedí. Proto lístky rozemelou na prach, takže Matcha je zelený mletý čaj. Mají k tomu taky svůj rituál, mají v místnosti přívod vody, krásnou studánku, živý oheň. V misce štětečkem z bambusové tyčky rozšlehaří ten prášek v neprůzračnou směs. Pijí ho společně z jedné misky. Japonské čajovny jsou i v Číně.

Ochutnal jste i Čínská jídla?

V Číně je neskutečně dobré jídlo, zelenina, kterou tady neznáme, koření neuvěřitelných chutí, a hlavně Číňané umí jídlo moc dobře připravit. Třeba ryby, např. pochoutka Mandarin fish.

Je to ryba, u které se kůže obrátí jakoby naruby, maso se nakrojí a osmaží, podává se přelité sladkokyselou omáčkou. Neumí to všude, ale v Suzhou je to vyhlášené. Číňané často vaří pirohy a používají horský kořen Shan Yao, který chutná podobně, jako ředkev, může se přidat buček a houba „Jidášovo ucho“. Je to opravdu výborné. Polévka se tam jí až na konec. Vyplatí se jít na jídlo s celou rodinou, protože si objednáte více jídel, každý může ochutnat všechno a zaplatí se jednou. Když se zavřou večer restaurace, Číňané přijedou s vozíky do ulic a do rána vaří. Mají gril, už předpřipravené maso, zeleninu. V ulicích vidíte tu přípravu, díky tomu je dokážete napodobit. Mám už doma koření, které jsem si přivezl a vařím si taky čínská jídla. Třeba jehněčí po čínsku nebo vepřová



žebírka na povidlech, pokrmy z rýžových nudlí anebo smažené čínské fazolky se zázvorem a kořením posypané sezamovými semínky. Je to výborné, lepší jídlo jsem nejedl.

Co pro Vás čaj znamená?

Zdraví, pohodu. Pití čaje je nejen zdravé, ale je to i děláni si přátel.

Děkujeme za rozhovor a přejeme ještě moře čaje.

Irena Jurgová

KLUB PRO RODIČE S DĚTMI

KNIHOVNA JABLUNKOV

26. 11. 2025

9:00 – 11:00 hod.

čtení a knižní tipy
sensory play
ukázky her a hraček
drobné občerstvení

rezervace na tel.: 777 975 217
knihovna@jackijablunkov.cz

setkávání, sdílení zkušeností
a výměna nápadů mezi rodiči
a jejich dětmi

JEŽÍŠKOVY KNIŽNÍ TIPY
K VÁNOCŮM

ČAJOVÝ RITUÁL

s ochutnávkou

beseda

ANTONÍNA MATLOCHA

čajového mistra vyškoleného v Číně



20. 11.

2025

JACKi, Jablunkov
17:00 hod.

ČEKÁ VÁS

- přednáška o čínském čaji
- ochutnávka 3 druhů čaje
- rituál vaření čaje



s sebou si vezměte oblíbený hrníček
vstupné dobrovolné

ADVENTNÍ KONCERT A
VÝSTAVA ZUŠ JABLUNKOV

MOJE VÁNŮCE



2. 12. 2025 v 16:30
Kostel Božího Těla Jablunkov



Základní
umělecká škola
Jablunkov



Príspevková organizace
Moravskoslezského kraje



- 17:30** Zahájení akce a přehlídka vlastních medvídků
- 18:00** Příběhy z knih o medvídcích - čtení a povídání
- 18:30** Gymnastika s medvídkem - pohybové hry
- 19:00** „Medové dobroty“ - večere s medem
- 20:00** Medvědí příběhy - divadélko
- 20:30** „Jaký kožíšek má medvídek?“ - hádanky, kvízy, kreslení
- 21:00** Zakončení, rozdání dárečků



Přijďte si s námi užít

**MEDVĚDÍ
DOBRODRUŽSTVÍ**

21. 11. 2025

17:00 - 21:00 hod.

KNIHOVNA JABLUNKOV

Nezapomeňte si přinést svého
oblíbeného plyšového kamaráda!
Po celou dobu akce Medvídkovo překvapení
- malování na tvář.



DEN PLYŠOVÝCH MEDVÍDKŮ

V KNIHOVNĚ

Vstupné 100 Kč / Občerstvení zajištěno / Kapacita omezena
Rezervace do 18. 11. 2025 na
tel: 777 975 217 a knihovna@jackijablunkov.cz

Květnatec Archerův (*Clathrus archeri*)

Květnatec Archerův vypadá v naší přírodě stejně nepatřičně jako mořská hvězdice či chobotnička na zelené louce. Svým vzhledem je také silně připomíná. Nejen že exoticky vypadá, on opravdickým exotem je – pochází z oblasti Austrálie, Tasmánie a Nového Zélandu. V Evropě byl jeho výskyt poprvé zdokumentován ve Francii v průběhu 1. světové války. Pravděpodobně se sem dostal lodní dopravou ve formě výtrusů v dodávkách ovčí vlny, která se tehdy do Evropy dovážela ve velkém množství. Z Francie začalo jeho vítězné tažení po evropském kontinentu a na východ směrem do Ruska. Díky lodní dopravě se šířil i na další kontinenty. U nás byl zaznamenán skoro přesně 50 let od prvního evropského nálezu, a to v jižních Čechách. Netrvalo to dlouho a udomácnil se

odumřelých organismů). Je ovšem velmi vynalézavá, dokáže vyrůst ve staré okapové rouře nebo v již nepoužívaném barelu na dešťovou vodu. Roste jednotlivě nebo ve skupinách, a to od pozdního jara až do pozdního podzimu.

Květnatec je zástupcem hub z čeledi hadovkovitých. Jeho plodnice je zpočátku ukryta v kulatém šedavém obalu („vajíčku“), částečně skrytém v substrátu. Po dozrání plodnice obal praskne a objeví se krátký třen se 4-7 červenými zašpičatělými rameny, dlouhými až 15 cm. Postupně se rozvinou a začnou vzdáleně připomínat exotický květ. Vývoj je rychlý, houba ho zvládne za půl dne. Většinou se odehrává v noci a nejlépe po dešti. V této chvíli květnatce nejdřív ucítíme,

než ho spatříme. Ramena jsou pokryta tmavými slizovitými skvrnami (teřichem), které silně a odporně zapáchají po shnilém mase případně výkalech. Je to ovšem promyšlená strategie květnatce, jak se šířit do okolí. Sliz obsahuje výtrusy, koprofágní hmyz (živíci se exkrementy) je přilákan zápchem a pak sliz s výtrusy roznáší po okolí. Musí si ale pospíšet – plodnice se rychle se rozpadají, někdy již během několika hodin. Podobnou strategii má i naše



na celém našem území, dnes rozhodně není vzácný. I když se uvádí, že se v nepůvodních oblastech vyskytuje hlavně v teplejších regionech, je docela otužilý – na Jablunkovsku se objevil i na jedné z mnoha rašelinových luk, v Beskydech a Krkonoších je dokonce nejčastější. Úplně přesná není ani charakteristika, že se vyskytuje ve smíšených a listnatých lesích s dostatkem tlejícího listí. Najdeme ho na široké škále lokalit – také na loukách, v okolí rybníků či v údolích řek, dokonce je do určité míry synantropní a vyskytuje se i na lokalitách vzniklých činností člověka – v zahradách a parcích, zejména na štěpce, pilinách, mulčovací kůře nebo kompostu apod. Květnatec je totiž saprofytická houba (živiny získává rozkladem

hadovka smrdutá, která je naším nejbližším příbuzným květnatce. Obě mají další společnou zajímavost – ačkoliv jsou nejedlé, vajíčka, z nichž plodnice obou druhů vyrůstají, jsou v některých částech světa konzumována, a dokonce považována za delikatesu. Konzumují se smažené v trojobalu nebo dokonce syrové, samozřejmě po odstranění slizu. Chutí údajně připomínají uleželý sýr nebo rybu. Někteří labužníci nebo spíše odvážlivci to zkoušejí i u nás, dle nich jsou ale nevalné chuti.

JABLUNKOVSKÉ CENTRUM KULTURY
A INFORMACÍ ZVE NA
DIVADELNÍ PŘEDSTAVENÍ

**„MÓJ CHŁOP SIE W
LAZNIACH ZEGZIŁ”**

a také

„ŁAWA”



9. 11. 2025

17:00 hod.

SÁL RADNICE JABLUNKOV

**HRAJE
MK PZKO MILIKÓW-CENTRUM**

VSTUPENKY ZDE



**VSTUPENKY
V PŘEDPRODEJI
OD 14. 10. 2025
100 Kč SENIOR
150 Kč DOSPĚLÝ**

**VSTUPENKY V PŘEDPRODEJI PŘES SMSTICKET A V JACKi
Mariánské nám. 1, Jablunkov**

KALENDÁRIUM AKCÍ

Jablunkov a okolí

LISTOPAD 2025

1. 11. 2025, 16:00 hod.

POHÁDKOVÁ SOBOTA

Jak pesek s kočičkou vařili dort
Jablunkov, sál radnice
Pořádá: JACKi

15. 11. 2025, 16:05 hod.

SNOW FILM FEST

Výjimeční hosté, besedy, filmy se sportovní tematikou
Bystřice, kinosál
Pořádá: MUZ-IC

9. 11. 2025, 17:00 hod.

„MÓJ CHŁOP SIE W LAZNIACH ZEGIEŁ” a „LAWA”

Hraje MK PZKO Milików-centrum
Jablunkov, sál radnice
Pořádá: JACKi

20. 11. 2025, 17:00 hod.

ČAJOVÝ RITUÁL S OCHUTNÁVKOU

Beseda Antonína Matlocha
Jablunkov, JACKi
Pořádá: JACKi

7. 11. 2025, 15:30 hod.

LAMPIONOVÝ PRŮVOD

Lampionová dílna, průvod centrem obce
Mosty u Jablunkova, Komunitní centrum
Pořádá: Komunitní centrum

26. 11. 2025, 9:00 - 11:00 hod.

KLUB PRO RODIČE S DĚTMI

Čtení, hry, sensory play
Jablunkov, knihovna
Pořádá: JACKi - knihovna Jablunkov

7. 11. 2025, 15:30 hod.

„SZKUBACZKI”

Drhání peří, povídání prof. K. D. Kadlubiece
Nýdek, Drzeviówka
Pořádá: Drzeviówka Nýdek

28. 11. 2025, 18:05 hod.

TROJE ROČNÍCH OBDOBÍ

Koncert Marka Kozáka
Bystřice, kinosál
Pořádá: MUZ-IC

10. 11. 2025, 17:00 hod.

VERNISÁŽ VÝSTAVY TOMÁŠE DUDY

Lysá hora - Královna Beskyd
Jablunkov, JACKi
Pořádá: JACKi

28. 11. 2025, 16:00 hod.

ADVENTNÍ VĚNCE

Výroba kruhového adventního věnce
Nýdek, Drzeviówka
Pořádá: Drzeviówka Nýdek

11. 11. - 14. 11. 2025

SVATOMARTINSKÉ MENU

Rezervace tel.: 734 882 155
Mosty u Jablunkova, Hotel Grůň
Pořádá: Hotel Grůň

29. 11. 2025, 15:30 hod.

ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU

Kulturní program
Jablunkov, Mariánské náměstí
Pořádá: JACKi

13. 11. 2025, 17:00 hod.

DANIEL POLMAN

Stand up přednáška, cyklistika, cestování
Jablunkov, sál radnice
Pořádá: JACKi - knihovna Jablunkov

29. 11. 2025, 12:00 hod.

MOSTOŘSKÁ ZABÍJAČKA, MIKULÁŠ A ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU

Mosty u Jablunkova, centrum obce
Pořádá: GOTIC

JACKi ZPRAVODAJ - periodický tisk územního samosprávného celku města Jablunkov. Adresa vydavatele: Jablunkovské centrum kultury a informací, p. o., Mariánské náměstí 1, 739 91 Jablunkov, IČ 47999764. Vychází měsíčně pod ev. č.: MK ČR E 23799 v nákladu 2100 ks. Místo vydání: JACKi Jablunkov. Odpovědná osoba: Mgr. Gabriela Niedoba, ředitelka JACKi. Příjem inzerce e-mail: jacki@jackijablunkov.cz, tel: 558 358 013; redakce si vyhrazuje právo na krácení a úpravu textů. Tisk KLEINWÄCHTER holding s.r.o., Čajkovského 1511, 738 02 Frýdek-Místek.