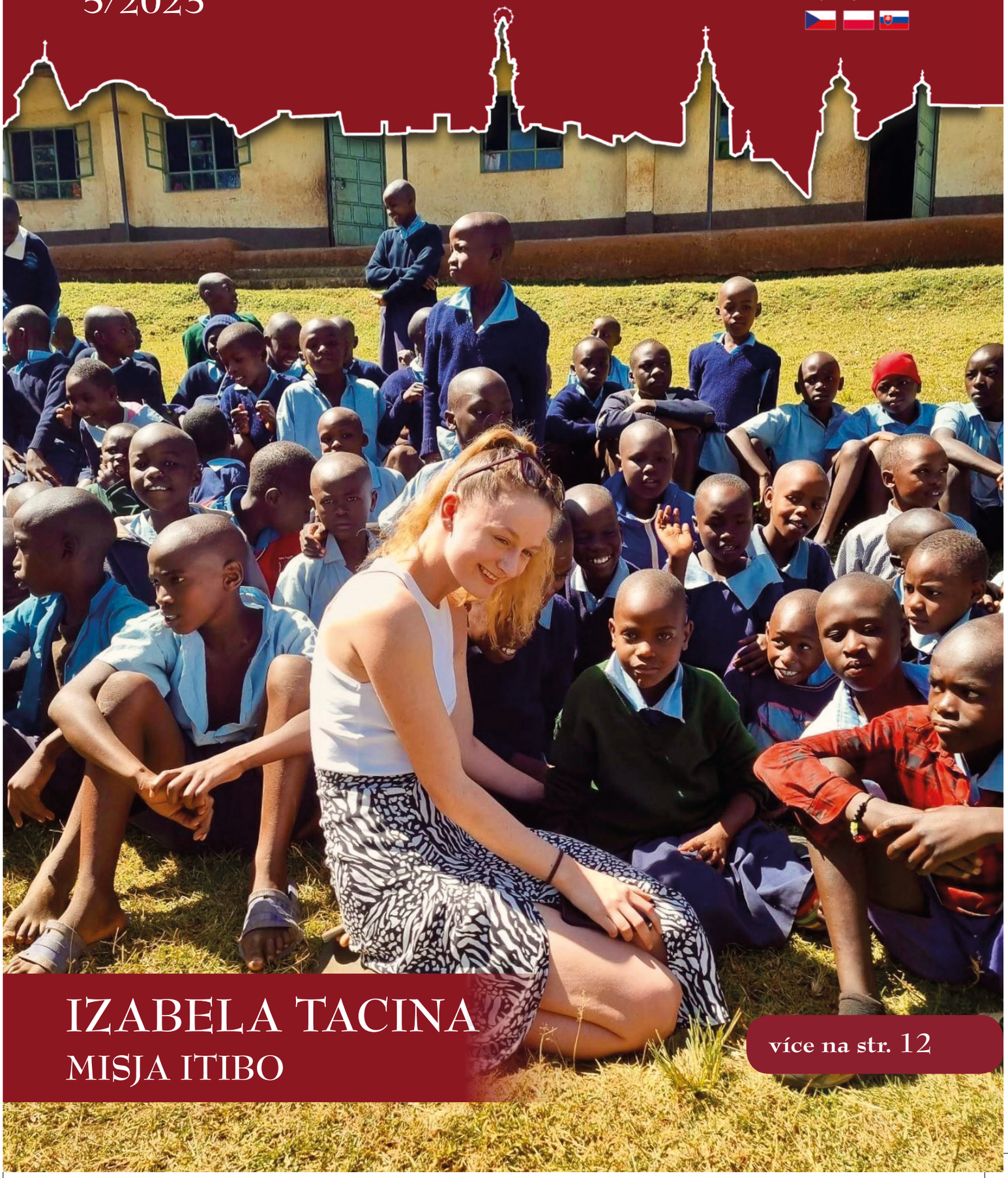
JACKi

JACKi ZPRAVODAJ

KULTURA ~ SPORT

5/2023

www.jackijablunkov.cz



IZABELA TACINA

MISJA ITIBO

více na str. 12

Svět a křesťané

Vážení spoluobčané,

může nám to či ono chybět, ale my, kteří jsme křesťané, jsme velmi bohatí, protože máme naději. Ne pouze optimismus, který se dívá na věci z té lepší stránky, ne pouze lidskou naději, že zvládneme těžký úkol, překonáme nemoc, či skončí naše zkoušky. Máme naději na věčný život. Ani králové a prezidenti, ani nejlepší lékaři a nejbohatší podnikatelé, ani naši nejbližší příbuzní nám nemohou nabídnout to, co Kristus - život věčný. Svět sice Krista nezná, a proto žije, jako by neměl naději. Máme být svědky až do končin země. V čem spočívá naše svědectví? Sv. Pavel píše do Efezu: „Nežijte už tak, jak žijí pohané! Jejich smýšlení je neplodné. Odložte starého člověka s dřívějším způsobem života a oblečte člověka nového, který je stvořen podle Božího vzoru jako skutečně spravedlivý a svatý!“ Situace dnešních křesťanů rozptýlených mezi pohany se v mnohém podobá prvotní církvi. Křesťané se od ostatních lidí neoddělují, bydlí mezi ostatními, pracují jako oni. Nemají svou řeč a přece má jejich život nápadné odlišnosti. Křesťané se žení a vdávají, mají děti, které vychovávají. Nezabíjejí ani nenarozené, ani staré, či postižené. I když nejsou bohatí, ke stolu přijmou každého hosta. Společné lože však přejí jen vlastním manželům. Velmi si váží rodiny. Mají naději a dovedou se radovat. Přiznávají své chyby a dělají pokání, ale druhým dovedou odpouštět. Všechny lidi považují za své bližní a snaží se jim pomoci. Nepotřebují drogy a vyhýbají se takovým zábavám, které považují za neslušné. Zákony státu zachovávají, ale svým životem je překonávají.

Svět křesťanům často nerozumí, jejich morálce se vysmívá a považuje je za zaostalé a nepotřebné. Je rád, když se s náboženstvím stáhnou do soukromých kostelů, protože život víry si představuje jako náboženské vyžití podobné zábavným koníčkům. Jindy svět čeká na naše chyby, aby je zveličil a mohl zlehčit jejich svědectví a tak se zbavit vlastních výčitek svědomí. V současné době jsou křesťané pronásledováni v mnoha zemích světa, ale zdá se, že oni tím jen získávají a jsou ve své víře pevnější. I když svět s nimi nepočítá, přece z nich má užitek. Křesťané myslí na budoucnost svých dětí a vnoučat. Nechtějí zadlužit budoucí generace. Křesťané jsou jako duše v těle. Mnohými neviděni, ale všudypřítomní. Nepočítá se s nimi, ale skrze ně se ve světě udržuje život a hodnoty ducha.

K zamyšlení napsal
Alfred Volný, farář z Jablunkova.

DEN DĚTÍ
Jablunkov, park Antonína Szpyrce
1.6.2023 v 16:30 hod.
Doprovodný program
SKLUZAVKA
LUKOSTŘELBA
PONÍCI
MALOVÁNÍ NA TVÁŘ
BALÓNKY
17:00 Kouzelnice Radana
18:00 Klauni z Balónkova
19:00 Janina a Vojtín
(mini disco)
Jablunkov
TĚŠÍNSKÉ SLEZSKO
PRO VŠECHNY
Tato akce je financována z grantu města Jablunkov
JACKi
Jablunkovské centrum kultury a informací

POGWARKI SPOD ŁOCHODZITEJ

TRÓJWIEŚ BESKIDZKO – KRÓLESTWO GÓROLI ŚLÓNSKICH

Trójwieś je malownicio, położóno na stokach gróni – łOchodzitej, Tynioka, Młodej Hory, Kubalónki, Złotego i Wawrzaczowego Grónia. To wyjóntkowe w skali kraju miyjsce, zachwyco swoimi urokliwymi krajobrazami, widokowymi trasami spacerowymi, ale teś bogatóm kulturóm regiónalnóm, strojami, muzykóm i śtukóm.

W Trójwsi znajduje sie porym niezwykłych muzeów i galeryji – i co je ciekawe, wsiecki sóm wystawióne i prowadzóne przez rodzinne, prywatne fundacyje, ci inicjatywy. Uś łod ciasów austryjackich, ci potym łokupacyji niymieckij i socjalistyćnej gospodarki - Górole w Trójwsi naucili sie poleganio nie tela na państwie, co na swoich talyntach, sómsiedzkij pomocy i cynióm se do dzisio własnóm, prywatnóm inicjatywym i przedsiymbiorczość.

W Istebnej znajduje sie Muzeum Regiónalne **„Kurna Chata" u Kawuloka**, kiere prezyntuje historyjym i nejstarsi górolski tradycyje nasigo regiónu. W muzeum można uwidzieć stary „kurlawy" piec bez kómina, wsiecki sprzynty gospodarski downej górolskij gazdówki, starucne instrumynta muzyćne – min. gajdy i piściołki oraz wypociuwać przeciekawej prelekcyji w wykonaniu niezrównanego kustosza tego miejsca – Janka Macoszka. Drugim miyjscym w Istebnjej, kiere worce łodwiydzić, je pracownia-atelier **Muzeum ś.p. artysty Jana Wałacha**, absolwynta krakowskij i paryskij akademii śtuk piynknych, kany mogymy łoglóndać jego mistrzowski grafiki, łobrazy i rzeźby. Trzecim je **Muzeum im. ś.p. Jerzego Kukuczki** na Wilczym, kany prezyntowany je sprzynt wspinaćkowy i pamióntki po tym wybitnym himalaiście, kiery jako drugi ćłowiek na świecie zdobył wsiecki łośmiotysiynćniki świata – czyli tzw. Korónym Himalajów i Karakorum.

Zimóm w Istebnej mogymy korzistać z doskonale przigotowanych tras zjazdowych na Złotym Gróniu i z tras biegowych na Kubalónce oraz całoroćnego parku wodnego. Na gości teś ciakajóm wysmakowane restauracyje, oferujónce znakomite dania w łoparciu ło górolskóm i europejskóm tradycyjym kulinarnóm.

W Jaworzince worce łodwiydzić **Trójstyk** trzóch państw i położóne poroz kole Trójstyku, na Hyrciawie - kiero downij była czyńściom Jaworzinki - klimatyćnóm knajpkym **„U Sikory" ci „Grunt na Trojmezi"** z lokalnymi syrami i wórsztym, i aji - w cyntrum Jaworzinki - prywatne **„Muzeum na Grapie"** rodziny Ruckich, kany mómy ekspozycyjym wsielijakich masin i wercajgów gospodarcich – wozów, młockarni, fukaci, pługów ci krosiyn tkackich. Muzeum na Grapie prowadzi teś kursa zielarstwa i tradycyjnego haftu krzizićkowego, z kierego słynie Jaworzinka.

Kónioków to natomiast królestwo korónek zwanych tu ruzićkami i królestwo pasterstwa. Worce łodwiydzić zwłaścia **„Centrum Koronki Koniakowskiej"** z krasnóm kolekcyjóm ruź, ruziciek i aplikacyji modowych prowadzóne przez niezwykłóm Lucynym Ligockóm-Kohut, kany można aji nabyć cynnóm korónkowóm pamióntkym ci prezynt. Lucyna je inicjatorkóm powstanio nejwiynksij heklowanej korónki świata ło średnicy ponad 5 metrów, wpisanej na listym rekordów Guinnessa. Drugim, kóniećnym do łodwiydzynio punktym w Kóniokowie, je **„Centrum Pasterskie"** i **Sklep Górolski** prowadzóne przez baciowskóm familijym Marii i Piotra Kohutów. łOglóndnóć tam można kolekcyjym dzwonków, łobuśków i naciyń pastyrskich skludzónych z sałasi z całych Karpat, można wziońść udział w warsztatach pracy z wełnóm ci klaganio syrów podpuśckowych. Je tam teś mało zogroda z łowcami, kany dziecka mogóm uwidzieć namiastkym prowdziwej gazdówki sałaśnicij i sklep górolski z syrami i wsielijakimi produktami rzemiosła górolskigo.

W Kóniokowie worce teś uwidzieć urocisty, wiosynny **Redyk Pastyrski**, ci latym **Dni Bryndzy**. W sierpniu zaś **Dni Korónki Kóniokowskij** z pokazami mody koronkowej i kóncertami muzyćnymi w niezwykłym łotoczyniu skał, w łómie, na Koczym Zómku.

Kóńcym lata łorganizowane sóm na bogato - **Górolski Dożinki** - w kierych udział bieróm w paradnych strojach górolskich prawie wsiecy gazdowie i gaździny z Trójwsi, przijyździajóncy z nejdalsich dworów i placów na siumnie ustrojonych kóniach, wozach, traktorach ci aji karocach. To wyjątkowo łokazyja, coby poznać miyjscowóm kulturym, tradycyjym i zwyciaje, skóstować regiónalnych przismaków - i co chyba nejważniyjsi – **społym pospiywać, aji zatańcić i poznać łosobiście tutyjsich ludzi...**

Z górolskim pozdrowiynim
Andrzej Suszka z Rupiynki łod Fiedora

Slavnostní pasování prvňáčků
na čtenáře a čtenářky
17.5.2023
Jablunkov, knihovna
skip
JACKi
Jablunkovské centrum kultury a informací

Hry mateřských školek
10.5.2023 v 9:00 hod.
Jablunkov, hřiště PZŠ
Od Hrčavy po Hrádek
skákání v pytli
štafetový běh
opičí dráha
trojskok
hod do dálky
Jablunkov
akce je financována z grantu města Jablunkov
JACKi
Jablunkovské centrum kultury a informací

MOJE PRÁCE JE MŮJ ŽIVOT (Kulinářský svět)

Pavel Karch

Není snad více populární obor než kulinářství. Většina lidí se zajímá o jídlo, sbírá recepty, sleduje televizní pořady, chodí na kulinářské workshopy, degustace. Jídlo je oblíbeným tématem rozhovorů našich žen. Rodinné oslavy a různé akce jsou nejen o zábavě, ale taky o skvělém jídle. Jídlo máme všude, kam se hneme, je naší radostí, někdy prokletím. Pokud ho užíváme s uvážením, může být velkým požitkem. V životě by člověk měl vyzkoušet i něco netradičního, co mu přinese nový zážitek. My nemusíme chodit daleko. V rodině Pavla Karcha z Písku byli vždy kuchaři z povolání, takže měl po kom zdědit kuchařské geny. Vaření se nakonec stalo nejen jeho zaměstnáním, ale i velkým koníčkem. Dokonce si založil šnečí farmu a díky němu si můžeme vychutnat speciality, které u nás nemají tradici.

Proč právě gastronomie?

Vždy mě bavilo vaření, proto jsem si vybral obor kuchař – číšník. Chvíli jsem dělal číšníka. Netrvalo to ale ani rok, nechytlo mě to. Jako kuchař jsem se ve svém oboru našel, moc mě to baví. Škola byla však jen pro ten papír. Realita v provozu se mi zdála o 300% jiná, než co jsme se učili. Profesní přístup člověk získá až praxí. Je třeba projít víc restaurací a jiných podniků.

Kolika podniky jste prošel?

Pracoval jsem asi v 7 podnicích, ale absolvoval jsem taky zahraniční stáž v Itálii. Byla to skvělá zkušenost, stáž s největšími kapacitami z republiky v kuchařině. Společné vaření, mítink, předávání zkušeností mezi kuchaři. V Ostravě jsem pak vařil s kuchařskou hvězdou Romanem Hadrbolcem. Vařil například pro guvernéry v Austrálii, pro Schwarzenegera, Jacka Nicholsona, Cher. Měl jsem to štěstí, že jsem spolu s ním vařil na velké akci v Ostravě. Dělali jsme mexickou kuchyni na různé způsoby pro veřejnost. Od pondělka se chystalo, vařilo a od pátku po celý víkend chodila široká veřejnost a ochutnávala. Byly to speciality z autentické mexické kuchyně, dokonce některé suroviny byly přímo z Mexika. Nešlo mi tolik o tu kuchyni, ale o ty zkušenosti, co mi předal.

Takže zkušenosti z podniků a stáží jsou základem pro dobrého kuchaře?

To taky, ale spíš bych řekl, že jsem těžký samouk. Vše jsem dělal formou pokusu - omylu, což mě baví do dneška. Tvořím tak, že vyzkouším jeden druh jídla třeba i 10 krát, a z těch 10 variant vyberu to, co se mi nejvíc líbí a co má perfektní chuť. Nerad vařím jídlo podle receptu. Maximálně si ho přečtu a pak si to dělám po svém, aby mě to bavilo. Vždy hledám ten nejlepší výsledek. Ale baví mě i ten špatný výsledek, to zkoušení, protože bez špatného výsledku není ten dobrý.

Musel jste se podřídit zaměstnavateli, když jste pracoval v restauraci?

Pracoval jsem ve více restauracích, a na každém pracovišti to bylo jinak. Na začátku jsem dělal jen kuchaře a neměl žádnou kreativitu. Byl nastaven jídelníček, jelo se podle toho a mohl jsem si dělat jen malé změny. Člověk si musí taky zvyknout na ten frmol, práce je to náročná a taky je těžké se prosadit. Později, když jsem se vypracoval na šéfkuchaře, už jsem měl volnou ruku a vařil podle sebe. Změny jsem dělal opravdu velké, měl jsem vždy plno nápadů. Třeba na golfu v Ropici, kde se dělalo hlavně rautová jídla, tam jsem fantazii meze nekladl a to mě bavilo velice.

Jaké byly odezvy hostů, posílali Vám do kuchyně pochvaly?

Určitě. Většinou si mě zavolali, ale někdy jsem se šel zeptat i sám, hlavně u novinek, které jsem si vymyslel. Není to jen o tom být v kuchyni, ale je třeba jít mezi hosty a zeptat se jich na názor. Teď, když už podnikám a jsem sám za sebe, ptám se pokaždé. To dělám úplně automaticky a z vlastního zájmu, zpětná vazba je pro mě důležitá.

Co Vás přimělo k tomu, že jste se rozhodl jít svou vlastní cestou?

V té době jsem si říkal, že větší svoboda je prioritou. Teď jsem v práci pořád, takže už to neplatí. Ale mám

volnou ruku, můžu tvořit cokoliv a hlavně můžu říct ne. Když jsem byl zaměstnán, tak to nešlo, muselo se přijmout všechny zakázky, někdy na úkor kvality. Když jsem sám za sebe, tak slovo „ne“ říkám velice často. Lidi jsou pak překvapení, ale pro mě je kvalita důležitější. I moji zaměstnanci jsou rádi, že to funguje takhle.

V Čem spočívá to Vaše podnikání?

My jsme velice flexibilní. Když má zákazník zájem, není problém udělat catering se vším všudy. Jídlo, pití, obsluha i úklid. Naše podnikání spočívá v tom, že vozíme občerstvení formou cateringových plát, jsou to velké jednorázové tácy z tvrzeného hliníku. K tomu papírové obaly a recyklovatelné materiály. Máme 60 druhů jídel, to je základní nabídka, ale jsme schopni uvařit cokoliv, co si zákazník přeje. Je to neomezené.

Jak velký máte pracovní tým?

Stálý zaměstnanec jsem jen já, zbytek řeším brigádně. Do podniku je zapojená celá rodina, někdy i známí, když jsou velké akce. Jsme extrémně flexibilní, dělali jsme i svatbu pro 200 lidí. Nejvíc nás baví grilování. Máme grily na uhlí, na plyn a na elektřinu od malých až po obrovský na 45 kg kýty. Pro lidi je to show. Jsme rádi s lidmi v kontaktu a ne někde zavření v kuchyni.

Nabízíte i typické regionální jídla? A které jídlo je nejvíc oblíbené?

Regionální jídla jsou hodně žádaná. Největší zájem je o naše regionální jídlo „pečené bachora“, to si někdy připadáme jak výrobna na „bachora“. Je s nimi trochu více práce, proto si to většina lidí raději objedná. Celkově z jídel jsou nejvíc oblíbená grilovaná vepřová žebírka. Je to naše vlajková loď. Hodně je všichni chválí, objednávají se na každý raut, na každou akci a taky se z našich výrobků nejvíc prodávají. Já se všechno snažím dělat po svém, mám svoje omáčky, míchám si svoje koření, a ta příprava s pečením trvá třeba i den a půl. Hodně si s tím pohraju a žebírka jsou opravdu originální. S nikým se nesrovnávám a nedívám se ani na ceny konkurence, stanovím si je podle propočtu.

Nevadí Vám, že máte práci hlavně o víkendu?

Vlastně 95% náplně moji práce je od čtvrtku do neděle. Nejnáročnější je pátek a sobota. Je to logické, o víkendu se slaví. Už jsem si zvykl. Nevadí mi práce o víkendu, pro mě je důležité, že ta práce je hodně tvořivá.

Specialitou vaši firmy jsou šneci. Kde jste získal inspiraci?

Inspiraci jsem získal od strýce mé ženy. Někde ho zaujala reportáž o chovu šneků, utkvělo mu to v hlavě a přišel s nápadem na rodinné podnikání se šneky. Všichni jsme se mu smáli. První mateční stádo si pořídil současně s mým tchánem. Při koupi matečního stáda dostali veškeré instrukce, jak chovat šneky, ale myslím, že špatné. Nepodařilo se to ani napodruhé. Já jsem čekal asi rok, jak to dopadne a i když se nedařilo, přidal jsem se k nim. Našli jsme kontakt na farmu v Polsku a jeli jsme se tam podívat. Farma byla asi 50 x možná i víc větší než ta naše, šlo o tuny šneků. Pěstitel nám ukázal, jak to má vypadat. Spojili jsme tyto informace s našimi zkušenostmi za ty neúspěšné roky, a začalo to fun-

govat. Než se chov nastavil na správný směr, trvalo to skoro 4 roky. To se jednalo pořád jen o chov šneků na prodej zaživa. Šneci se uspí a prodávají se dál na zpracování. Kamenem úrazu však bylo, že když jsme chtěli prodat půl tuny do zahraničí, nikdo je nechtěl koupit. Tam se obchoduje minimálně s 50 tunami. Proto jsme museli zvolit cestu zpracování. Rozhodli jsme se pro dvě výrobny na šnečí maso, jednu tady v Písku, další na Moravě, kterou vlastní tchán. Musely se pořídit speciální stroje, bylo třeba splnit velice přísné hygienické nároky. Každý děláme jiné, svoje produkty.

Jaký je to druh šneků, odkud pochází?

Je to Helix Aspersa Müller. Pochází z Afriky. Má chuť něco mezi mechem a hlínou. Po zpracování chutná po víně, po bylinkách, které do toho přidáte, ale autentická chuť musí zůstat. Já chci, aby lidi poznali, že je to šnek, nic nesmí tu chuť přebít.

Odkud berete recepty na zpracování šneků?

Já si tvořím recepty podle sebe. Celou dobu dělám v gastronomii, takže jako vždy zkouším. Máme třeba šneky s by-

linkovým máslem. Než se povedlo takové, aby se dobře plnilo, aby se nepálilo v troubě a aby chutnalo, tak jsme spotřebovali snad 10 kg másla. Do našich šneků nedáváme žádná éčka. Máme speciální chlazení a obaly a výrobky vydrží 20 dní v lednici. Na konzervované pak dáváme záruku půl roku, ale určitě ta doba je delší. Našim cílem je zajistit tu nejlepší kvalitu a taky neprodávat výrobky do špajzu.

Jaké druhy výrobků ze šneků děláte a kdo je nejčastěji kupuje?

Základní výrobky jsou 4 druhy šneků plněných do pšeničných košíčků a 2 druhy sterilovaných šneků. Kaviár a šnečí játra jsou jen sezónně. Když děláme rauty na oslavy nebo firemní akce, tak tam je to množství neomezené. Jsou to třeba šnečí paštiky, pečené šátečky s ořechy a šnečím masem, nakládané šneky, smažené šneky, zapékané s různými druhy másla. Nejčastějšími zákazníky jsou vinotéky a vinárny, protože šneci skvěle chutnají s vínem. Pak hotely, restaurace, někdy menší obchůdky. Soukromě se objednávají sporadicky. Nejčastěji před svátky. Kdysi to totiž bylo postní jídlo a někde to funguje tak dodnes. Pro někoho to je zase lahůdka právě na ty svátky.

O co ze šnečích výrobků je největší zájem?

Zapékané s ochuceným máslem. Jsou v něm bylinky, sůl a pepř. Přesné složení bylinek je firemním tajemstvím. Jsou plněné do košíčků, které objednáváme z Itálie. Dlouho jsme hledali ty nejvhodnější. Košíčky jsou z pevného těsta, jemně osolené, dobře se plní a po upečení jsou křehounké.

Vy sám dáte si občas k jídlu šneka?

K jídlu ne, protože s tím pracuji a všechno, i když se to dělá pořád stejně, neustále ochutnávám. Je to test výstupní kvality. Jsme certifikovaná firma a musíme splňovat určité podmínky. Od Státní veterinární zprávy jsme získali certifikát – oválné označení produktu na šneky. Zaručuje kvalitu, splňuje hygienické předpisy pro prodej v ČR i mimo ni. Všechny ingredience, co dáváme do šneků, musí splňovat ten stejný certifikát. Celá naše rodina jí šneky, kromě dětí, pro ně jsou to mazlíčci.

Kolik šneků chováte?

Obvykle kolem 50 až 70 tisíc. To je start chovu. Výsledná čísla jsou každý rok jiná. Šneků, které mají na konci chovu potřebnou velikost i vitalitu, může být 40 tisíc, 10 tisíc, ale i 1 tisíc. Záleží na počasí a na predátorech, to nejde ovlivnit. Predátoři jsou nejčastěji rejsci. Ke konci chovu, na konci podzimu, když se mají sbírat, rejsci už shánějí, co se dá. My nepoužíváme žádné jedy, aby to neovlivnilo maso šneků. Už jsme zažili chov, kdy jsme na konci sezóny nenasbírali nic. Tehdy jsme neměli ani plašiče. Konec sezóny je v říjnu a listopadu. Šneky se posbírají, pročistí se a uspí. Jdou do chladu a hibernují. Jsou tak pořád k dispozici, ale při hibernaci ztrácí na váze. Proto je necháváme maximálně do března. Nová generace vzniká tak, že už při sběru vybereme nejkrásnější kusy, vkládáme je do líhní, tam snesou vajíčka, ty opracujeme, dáme do líhnoucích boxů, vylíhnou se, pak se pouštějí ven. Je třeba to načasovat, aby už bylo venku teplo, protože po vylíhnutí mají jen 2 až 4 mm. Jeden šnek může snést tak 80 vajíček. To je průměr. Kdysi jsme měli jiné šneky, větší, ty mohly snést i 250 vajíček, ale současný druh je chutnější, křehčí, měkčí.

Co Vás baví nejvíc?

Všechno. Opravdu nedokážu odpovědět. Moje práce je mou obživou i mým koníčkem. Je to můj život. Málokdy by mě mohl někdo překvapit nějakou otázkou z gastronomie. Ve všem si poradím. Už jsem pracoval snad s každou surovinou, kromě hmyzu.

Máte v plánu ještě něco nového?

Příští rok se budeme stěhovat s celou firmou do Vendryně. Bude to pro mě super logistické centrum. Máme pořád a pořád víc zakázek z Třince a okolí, takže na rozvozu se ušetří hodně času. K tomu budu mít větší prostory, takže pro výrobu další výhoda. Šneků zůstane stejné množství. Chov nám bohatě stačí, firma se bude rozrůstat ve směru cateringu.

Děkuji za rozhovor a přeji úspěšný chov

Irena Jurgová, (Foto: Pavel Karch)

Kurnik szopa, jako sie tymu prawiło...?

Czim wiyncej ludzkich jynzyków znosz, tym je z Tebie „wiynkszi“ człowiek. Tymu móndru sie isto nigdo nie beje dziwić. Mómy u nas takóm specyfikym, że w naszi mowie sóm aji nazwy roślin a zwiyrzónt czynsto inakszi, niż poprawnie w czeskim a polskim jynzyku. Potym je nikiedy sranda, jak chcymy cosi powiedzieć a wspómnymy se jynym tóm nazwe „po naszimu“, ale może to być aji tak, że se nimogymy wspómnieć, jako sie tymu u nas prawiło. Trza powiedzieć, że kupa tych naszich ludowych nazwów sie słyszi mało, albo sie jich już nie użiwo, bo sie na nich zapómniało. Coby sie nóm wszecki z głowy nie wytraciły, tak se nikiere przipómnymy. Zacznymy od zielin, kiere nóm rosnóm na zogrodzie, a my ło nich kiela razy ani nie wiymy. Naprzikład taki Kóndrótek (Glechoma hederacea). Je to aromatczno zielina dobro na rozmajte lyczyni, ale też dobro jako korzyni. Barszlicym (Aegopodium podagraria) też isto wszecy, co majóm zogónki znajóm, ale je szkoda, że jóm ludzie bardzi nie jodajóm, bo je przełokropnie zdrowo. Wszecy jóm znómy, ale mało ludzi wiy, że sie ji u nas mówi Gynsi Kwiotko (Bellis perennis), też je teraz promowano, jako super zdrowo. Jak był głod, tak sie jóm też jodało. Potym sie zbiyrajóm Jynzyczki, Kluczicz ki a rozmaite Fortusz-niki a Dziurawce. Polej a Bałszón też musioł wdycki być.

Z ciepłych krajów sie wróciły wszelijaki ptoszki: Gwizdki, Plistwy, Gónsiory, ale ty nazwy w żodnym ornitologicznym atlasie też nie nóndziecie. Gdybyście mi pómógli, tak by my do kupy tych nazwów kupa pozbiyrali a jedna strónka by nóm naisto była mało. W każdej dziedzinie sie to pómału inaczi nazywo.

Maj to je dlo niejednego człowieka niejpiekniejszi miesiónc roku. Mojiczki kwitnóm szyroko daleko na łonkach a łanach. Miłościóm to wszyndy tak jynym kwitnie a bociany już do gniozda zbiyrajóm, coby ty młode karki wyżiwili. W dziedzinach a miyndzy dziedzinami sie paradzóm, gdóż niejwynkszigo a niejszumniejszigo Moja postawi. Wdycki aji chłapcziska pómogali kamratowi, kiery już rozmyśloł ło wiesielu, postawić Moja dlo tej jego „Perełeczki“. Do dzisio jeszcze ponikierzi na to dbajóm, a tak to mo być! Narzykajóm jynym Ci, kierzi nic nie robióm…

Dbejmy se ło to nasze, coby my se tu fórt przefajniacko mieli.

Janek z Brzega
(Foto: autor)

VERNISÁŽ VÝSTAVY
BAGRY A FARMA
15.5.2023 V 17:00 HOD.
HONZÍK KUBINSKI - 9 LET
JABLUNKOV, JACKI
VÝSTAVA POTRVÁ DO 2.6.2023
JACKi
Jablunkovské centrum kultury a informací

SILNIČNÍ BĚH V MĚSTEM JABLUNKOV
21. KVĚTNA 2023
OD 13:30 HODIN
JABLUNKOV
MARIÁNSKÉ NÁMĚSTÍ
PROPOZICE
Datum 21. května 2023
Pořadatel JACKi
Místo Jablunkov - Mariánské náměstí
Přihlášky na email kino@jablunkov.cz
Startovné ročník 2006 a mladší - 50 Kč, ostatní kategorie - 80 Kč
Popis tratě malý okruh o délce 800 m a velký okruh o délce 1200 m vede po asfaltovém povrchu
Šatna a WC v budově Jablunkovského centra kultury a informací
ČASOVÝ ROZPIS A KATEGORIE
14:00 - děti roč. 2018 a mladší 100 m
14:10 - benjamínci roč. 2016 - 2017 400 m
14:20 - přípravka hoši roč. 2014 - 2015 1 okruh 800 m
14:30 - přípravka dívky roč. 2014 - 2015 1 okruh 800 m
14:40 - předžactvo hoši roč. 2012 - 2013 2 okruhy 1 600 m
14:55 - předžactvo dívky roč. 2012 - 2013 2 okruhy 1 600 m
15:10 - mladší žactvo hoši roč. 2010 - 2011 3 okruhy 2 400 m
15:30 - mladší žactvo dívky roč. 2010 - 2011 3 okruhy 2 400 m
15:50 - starší žactvo roč. 2008 - 2009 4 okruhy 3 200 m
16:30 - dorost roč. 2006 - 2007 4 velké okruhy 4 800 m
16:30 - ženy do 34 let roč. 1989 a mladší 4 velké okruhy 4 800 m
16:30 - ženy nad 35 let roč. 1988 a starší 4 velké okruhy 4 800 m
17:00 - muži do 34 let roč. 1989 a mladší 6 velkých okruhů 7 200 m
17:00 - muži 35 - 44 let roč. 1988 - 1979 6 velkých okruhů 7 200 m
17:00 - muži 45 - 54 let roč. 1978 - 1969 6 velkých okruhů 7 200 m
17:00 - veteráni nad 55 let roč. 1968 a starší 6 velkých okruhů 7 200 m
Hlavní závod „Silničního běhu městem Jablunkovem“:
kategorie muži 7 200 m
Ceny první tři v každé kategorii obdrží diplom a cenu
Vyhlášení vítězů po zakončení závodu
Občerstvení zajištěno pro všechny závodníky
Jablunkov
JACKi
AKCE JE FINANCOVÁNA MĚSTEM JABLUNKOV
hutník
TĚŠÍNSKÉ SLEZSKO

Misja ITIBO

Izabela Tacina

Ma 23 lata, pochodzi z Jabłonkowa, gdzie również chodziła do PSP im. H. Sienkiewicza. Obecnie studiuje medycynę na Uniwersytecie Masaryka w Brnie. W styczniu tego roku wyjechała z zespołem lekarzy i medyków na misję do Itibo w Kenii w Afryce, gdzie zdobyła dużo doświadczeń.

Była pani na stażu w Afryce. Co było impulsem, by podjąć tę drogę?

Była to propozycja mamy mojej koleżanki, która jest lekarzem. Powiedziała mi o misji humanitarnej w południowo-zachodniej Kenii i zapytała mnie, czy chciałabym do nich dołączyć. Ona sama pracowała tam już wcześniej i była zafascynowana tym doświadczeniem. Na początku trochę się bałam, ponieważ wiedziałam, że Kenia to niezbyt bezpieczne miejsce. Moi rodzice byli wręcz przerażeni tym pomysłem, ale w końcu zdecydowali się mnie wesprzeć. Dużą rolę w mej decyzji odegrała moja ciekawość poznania kultury i sposobu funkcjonowania szpitala w Afryce, w zupełnie innych realiach w porównaniu ze szpitalami, z którymi miałam do czynienia w Czechach. Chciałam poszerzyć swoje horyzonty medyczne a jednocześnie zdobyć praktyczne doświadczenie, ponieważ w trakcie studiów zdobywa się przede wszystkim wiedzę teoretyczną.

W jakiej części Afryki była staż?

Miejscowość Itibo jest w Kenii i leży w górach niedaleko Jeziora Wiktorii na wysokości ponad 2000 metrów nad poziomem morza, w prowincji Nyamira.

Kiedy pani wyjechała i z kim?

Pojechałam na początku stycznia, na miesiąc. Razem ze mną wyjechał Aleš Bárta, koordynator całego projektu, Lenka Dejdarová - lekarz rodzinny i endokrynolog, Eva Papoušková - pediatra, Ondřej Blecha - ortoped. Dalszymi studentami medycyny byli Lucie Dejdarová, Agáta Papoušková oraz Vojtěch Král.

Kto organizuje takie staże?

Chodzi o czeski projekt, który w 2005 roku założył ratownik z Pardubic, Aleš Bárta. Zawsze chciał zbudować w Afryce ośrodek medyczny i pomóc miejscowej wspólnocie, dlatego wyruszył w poszukiwaniu idealnego miejsca do realizacji tego celu. Trafił na małą wioskę Itibo. Wioska ta spełniała wszystkie warunki - wysoką zachorowalność, nizki poziom opieki medycznej i brak dostępu do lekarza. Jest to również obszar o największej liczbie osób zarażonych wirusem HIV. Na dzień dzisiejszy kompleks szpitalny składa się z gabinetu medycznego, sali operacyjnej, oddziału intensywnej opieki, sali porodowej i gabinetu dentystycznego. Aleš Bárta powraca do Itibo co pół roku i zabiera ze sobą grupy czeskich lekarzy i studentów. Zazwyczaj są to grupy ośmioosobowe, które spędzają w Itibo miesiąc. Sporo osób nie wie, że taki czeski projekt, który pomaga wielu ludziom, istnieje.

Jakie były warunki i klimat Afryki?

Po przyjeździe do Nairobi byliśmy bardzo zaskoczeni tym, jak naprawdę wygląda Afryka. Wszechobecna bieda ogarniała nas ze wszystkich stron, to uczucie mocno nas dotknęło, trudno to opisać. Potem czekała nas prawie dwudniowa podróż do miasta, w którym znajdował się szpital. W Itibo szok nie był tak wielki, choć ludzie tutaj żyją w warunkach bardzo różniących się od naszego stylu życia. Chodzi o jedną z najbardziej biednych części Kenii. Moje pierwsze wrażenie było ostatecznie dobre, pewnie dlatego, że staliśmy się częścią mniejszej wspólnoty ludzi a wyposażenie medyczne szpitala w pewnym stopniu przerosło nasze oczekiwania. Trzeba było jednak przestrzegać pewnych zasad - nie wychodzić w nocy i nigdy nie chodzić nigdzie samemu.

Czego staż dotyczyła?

Głównym celem była pomoc miejscowemu personelowi w opiece nad chorymi. Oprócz czeskiego personelu w Itibo pracuje głównie personel afrykański - cztery pielęgniarki i dwóch laborantów. Nie są oni lekarzami, więc pomoc czeskich medyków i lekarzy jest bardzo cenna.

Czeskie grupy odwiedzają ich przez sześć miesięcy w roku, aby im pomóc i uczynić opiekę bardziej efektywną. Oni uczą się od nas, my od nich. W naszym kraju nie spotykamy się z chorobami, z którymi musi się zmagać Afryka Równikowa. Zatem współpraca między nami a lokalnym personelem jest kluczowa. Także w kontekście tego, że nie każdy pacjent mógł mówić po angielsku. Choć angielski jest językiem urzędowym w Kenii, to najczęściej używanym językiem jest suahili, z którego lokalny personel tłumaczył dla nas na angielski.

Jak przebiegał dzień pracy w Afryce?

Codziennie rano budziliśmy się w naszym małym domku, który znajdował się na terenie szpitala. O godz. 9:00 otwierały się drzwi szpitala i przychodzili pacjenci ze zwykłymi chorobami. Niektórzy byli prawdziwymi pacjentami, inni po prostu przyszli zobaczyć nowych "mzungu", co w języku suahili oznacza "białych ludzi"... tak się też do nas zwracali. Niektóre dzieci po raz pierwszy widziały białą skórę u ludzi, niektóre się nas nawet bały. O godz. 17.00 kończyliśmy pracę a szpital przechodził w stan pogotowia. To znaczy, że byliśmy u siebie, ale i tak w pogotowiu do powrotu do pracy w szpitalu. Jeśli było spokojniejsze popołudnie, szliśmy na spacer po okolicy. Nie można było wychodzić po zachodzie słońca, zarówno miejscowi jak i my zamykaliśmy się w domach i nie wychodziliśmy. Podobno niektórzy miejscowi "zmieniają się" w nocy i organizują napady i kradzieże, używając do tego maczet, jest to bardzo niebezpieczne. Jeśli ktoś przychodził na pogotowie w nocy, był najpierw sprawdzany przez naszego strażnika, dopiero potem został wpuszczony na teren szpitala. Mieliśmy dwóch strażników, oni również byli uzbrojeni w maczety w razie zagrożenia.

Na jakie choroby cierpią ludzie w Afryce?

Najczęściej ludzie przychodzili z chorobami zwykłymi, takimi jak w naszym kraju: nadciśnienie, astma, cukrzyca. Specyficzne dla medycyny afrykańskiej były choroby zakaźne, jak malaria czy dur brzuszny. Na co dzień leczyliśmy również przewlekłe rany, najczęściej spowodowane maczetą, gdyż jest to główne narzędzie pracy. W nocy na pogotowie dla zmiany przychodzili pacjenci, którzy byli skaleczeni w wyniku pojedynków. Jednej nocy przyszedł nawet pan, któremu brakował cały nos, ponieważ został pobity.

Co było najpiękniejsze?

Narodziny noworodka zawsze były najpiękniejszym przeżyciem. W Itibo i okolicy jest w zwyczaju, że wraz z pacjentem do szpitala przyjeżdża cały szereg członków rodziny. Zwłaszcza, gdy przychodzi na świat dziecko. Wtedy wszyscy są bardzo szczęśliwi, tańczą i śpiewają. Ogólnie rzecz biorąc, więzi rodzinne są tam bardzo silne i ważne. Jeśli musieliśmy jakiegoś pacjenta hospitalizować i został z nami na noc w szpitalu, zdarzało się, że dwóch innych członków rodziny spało w jednym łóżku z pacjentem, nie chcieli po prostu zostawić go samego.

Były i momenty załamania albo zagrożenia życia?

Nigdy nie byłam w bezpośrednim zagrożeniu życia, przestrzegaliśmy zasad dotyczących wychodzenia. Byłam jednak świadkiem publicznego linczu. Pewnego razu, gdy jechaliśmy karetką z wyjazdu do odległego szpitala, zobaczyliśmy grupę kilkudzie-

sięciu osób, w tym dzieci, stojących w tłumie, którzy coś obserwowali. Podjechaliśmy bliżej i zapytaliśmy, czy potrzebna jest pomoc medyczna. Miejscowi natychmiast odpowiedzieli, że nie, że właśnie karają tam złodzieja. W środku tłumu klęczał chłopiec z zawiązanymi oczami, a tłum bił go kijami i pałkami. Prawdopodobnie pobili go na śmierć. W Kenii istnieje zjawisko prawa dwutorowego, gdzie Kenijczycy przestrzegają prawo krajowe a równocześnie, zwłaszcza na wsi, rozstrzygają spory po swojemu, tworząc tak własne prawa. I to był jeden z przykładów.

Jest jakieś przeżycie, które na zawsze zapisało się Pani w pamięci?

Najtrudniej było mi patrzeć na cierpienia dzieci, zwłaszcza, gdy nie mieliśmy możliwości im pomóc. Pewnej nocy przyszedł do nas mały chłopiec, miał 9 lat, u którego zdiagnozowaliśmy cukrzycę typu 1, wtedy człowiek uzależniony jest od regularnych dostaw insuliny. Żeby rozpocząć terapię, trzeba najpierw ustalić poziom jonów i minerałów we krwi, w innym wypadku pacjentowi grozi niebezpieczeństwo utraty życia. Do oznaczania poziomu jonów i minerałów służy analizator biochemiczny, którego w Itibo nie posiadaliśmy. Musieliśmy więc przetransportować małego chłopca do odległego szpitala w Nyamirze, który podobno jest szpitalem wyższego typu i ma niezbędny sprzęt. W rzeczywistości wyglądał przerażająco. Łóżka znajdowały się na korytarzach, wszędzie był brud. Dopóki nie zapłaciliśmy, nikt z nami nie chciał rozmawiać, nawet jeśli chodziło o zdrowie dziecka. Chłopiec pochodził z bardzo biednej rodziny, której nie było stać na leczenie w szpitalu, więc musieliśmy wyposażyć jego matkę w pieniądze.Ten mały chłopiec utkwił mi w pamięci. Po powrocie z misji postanowiliśmy, że chcemy zebrać pieniądze na analizator biochemiczny, by można było leczyć takich pacjentów w Itibo. Zbiórka przebiega na www.donio.cz/kena-itibo

Co dał Pani pobyt w Itibo?

Na pewno staż dużo mi dał w kwestii wiedzy medycznej – w szpitalu jest się praktycznie cały dzień, od rana do nocy, to było intensywne doświadczenie. Jednocześnie dało mi to odwagę do dalszej drogi. Od strony ludzkiej zdecydowanie uświadomienie, w jakim przepychu żyjemy i jak jest wspaniałe, że mamy okazję się tym, co posiadamy, podzielić z potrzebnymi.

Czym się Pani zajmuje w obecnym czasie?

Pomimo tego, że jestem studentką medycyny, a to mi zabiera sporo czasu, zaangażowałam się w pomoc na Klinice Chirurgii i Traumatologii Dziecięcej w Szpitalu Dziecięcym w Brnie. W tym miesiącu dołączyłam również do inicjatywy „Medici na ulici“, która jest studenckim stowarzyszeniem zajmującym się udzielaniem pomocy medycznej osobom bezdomnym.

Jak Pani wyobraża sobie swoją przyszłość, ma Pani konkretne cele?

Moim największym celem teraz jest skończyć studium medycyny i zostać lekarzem. Jeśli chodzi o konkretną dziedzinę medycyny, interesuje mnie wiele różnych tematów - w tej chwili najbardziej choroby wewnętrzne, kardiologia czy choroby zakaźne. W życiu zawodowym chciałabym kontynuować wyjazdy do krajów Trzeciego Świata, konkretnie, mam nadzieję, że odwiedzę ponownie Itibo.

Co lubi Pani robić w wolnych chwilach?

Poznawanie innych części świata to zdecydowanie to, co mnie napełnia. W czerwcu wybieram się w miesięczną podróż na wyspę Tajwan i do Indonezji.

Dziękujemy za wywiad i życzymy szczęśliwej drogi.

Irena Jurgová
(Foto: Izabela Tacina)

ZUŠ JABLUNKOV VYPISUJE PŘIJÍMACÍ ZKOUŠKY DO HUDEBNÍHO A VÝTVARNÉHO OBORU

VE DNECH 12. - 16. 6. 2023

ON-LINE PŘIHLÁŠKY JSOU DOSTUPNÉ NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH

WWW.ZUSJABLUNKOV.CZ

PŘIHLÁŠENÍ OD 1.5. DO 7.6. 2023

PŘIJÍMACÍ ZKOUŠKY

ZUŠ

Příspěvková organizace Moravskoslezského kraje

KALENDÁRIUM AKCÍ
Jablunkov a okolí
KVĚTEN 2023

10. 5. 2023 v 9:00 hod.

HRY MATEŘSKÝCH ŠKOL
Jablunkov, hřiště PZŠ
Pořádá: Jablunkovské centrum kultury a informací

13. 5. 2023 v 16:00 hod.

POTAŃCÓWKA WE STODOLE
Nýdek, Dřevionka
Pořádá: Dřevionka Nýdek

15. 5. 2023 v 17:00 hod.

VERNISÁŽ VÝSTAVY HRAČEK HONZÍKA KUBINSKÉHO
Výstava potrvá do 2. 6. 2023
Galerie JACKi
Pořádá: Jablunkovské centrum kultury a informací

17. 5. 2023

SLAVNOSTNÍ PASOVÁNÍ PRVŇÁČKŮ NA ČTENÁŘE
Jablunkov, knihovna
Pořádá: Jablunkovské centrum kultury a informací

20. 5. 2023

DEN PRO ŽENY
Hrádek, Centrum volného času
Pořádá: Obec Hrádek

20. 5. 2023 v 14:05 hod.

DEN BYSTŘICE – DZIEŃ BYSTRZYCY
Bystřice, areál před bazénem
Pořádá: MUZI-IC Bystřice

21. 5. 2023 v 13:30 hod.

SILNIČNÍ BĚH MĚSTEM JABLUNKOV
Jablunkov, Mariánské náměstí
Pořádá: Jablunkovské centrum kultury a informací

24. 5. 2023 v 8:30 hod.

MOSTECKÁ VĚŽIČKA – ŠACHOVÝ TURNAJ PRO DĚTI
Mosty u Jablunkova, kulturní dům PZKO
Pořádá: Šachový oddíl Mosty u Jablunkova

24. 5. 2023 v 16:00 hod.

KURZ LIDOVÝCH TANCŮ BESKYDSKÝCH HORALŮ
Nýdek, Dřevionka
Pořádá: Dřevionka Nýdek

27. 5. 2023 v 9:30 hod.

MOSTECKÁ VĚŽ – MEZINÁRODNÍ ŠACHOVÝ TURNAJ
Mosty u Jablunkova, kulturní dům PZKO
Pořádá: Šachový oddíl Mosty u Jablunkova

27. 5. 2023 v 10:00 hod.

GULÁŠFEST NO.2
Hrádek, areál v Belku
Pořádá: Hospůdka Belko

1. 6. 2023 v 16:00 hod.

DEN DĚTÍ
Jablunkov, park Antonína Szpyrce
Pořádá: Jablunkovské centrum kultury a informací

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@jablunkov.cz, tel.: 558 358 013; redakce si vyhrazuje právo na krácení a úpravu textů.
Tisk a sazba: KLEINWÄCHTER holding s.r.o., Čajkovského 1511, 738 02 Frýdek-Místek.