

Program Salónu Maryška na květen 2007

Májový program Salónu Maryška vám nabízí pěknou porci multikultury. Čekají vás hned dvě výstavy, koncert moravskoslezské kapely s bohumínským zastoupením a koncem května pak poutavý večer, ve kterém si kavárenský povaleč tak trochu zasteskne.

Moje první retrospektiva

VÝSTAVA, obrazy, fotografie a koláže
otevřeno vždy v úterý a ve čtvrtek od 15 do 18 hodin



V květnu v Salónu pokračuje výstava obrazů, fotografií a koláží Pavla Opartyho. Výstava potrvá do 10. května, otevřeno každé úterý a čtvrtek od 15 do 18 hodin.

Náš druhý koncert v Salónu

KONCERT, pátek 4. května
Salón Maryška, nám. T. G. Masaryka, od 19 hodin



Folk-rocková kapela I.C.Q. se opět vrací na místo, kde se vůbec poprvé představila po svém vzniku vloni na podzim. Koncert I.C.Q. se v Salónu Maryška uskuteční v pátek 4. května.

Talent studentů gymnázia

VÝSTAVA, vernisáž 16. května od 16 hodin
otevřeno vždy v úterý a ve čtvrtek od 15 do 18 hodin



Vernisáž výstavy studentů gymnázia Františka Živného. Malby, kresby, grafika. Vernisáž výstavy proběhne ve středu 16. května od 16 hodin.

Stesk kavárenského povaleče

AUTORSKÝ VEČER, 21. května od 18 hodin
Salón Maryška, rezervace: tel. 605 964 152



Radovan Lipus, autor cyklu Šumná města, a jeho hosté v Bohumíně. Salón Maryška v pondělí 21. května od 18 hodin! Nutná rezervace míst, tel. 605 964 152.

zaregistrujte se

Salón Maryška je místem, kde mnohým plníme jejich sny. Lidem, kteří doma potají malují nádherné obrazy nebo fotí krásné fotografie, dáváme příležitost ukázat své umění a talent veřejnosti.

Měsíc co měsíc vás zveme na autorské pořady, zajímavá povídání, setkání s lidmi, kteří mají co říct. Nenechte si to ujít a zavítejte do Salónu Maryška. V našem programu si vybere každý. Přehled toho, co pro vás v daném měsíci připravujeme vám rádi zašleme. Stačí když na info@maryska.cz pošlete e-mail, do jehož předmětu vepíšete slovo „registrace“.

svět internetu

Maryšku najdete už nějaký ten pátek také na internetu.

Mnozí možnosti přečíst si nejnovější informace na maryska.cz hojně využívají. Do konce dubna navštívilo naše stránky téměř 5 tisíc lidí.

redakce



Pavel Oparty: Inspiraci hledám v hudbě

OBRAZY, FOTOGRAFIE A KOLÁŽE MARYŠKA HOSTÍ AŽ DO POLOVINY KVĚTNA

Moje první retrospektiva. Tak se jmenuje výstava obrazů, fotografií a koláží Pavla Opartyho, která v dubnu ovládla výstavní prostory Salónu Maryška.

Expozici mapující vývoj tvorby tohoto bohumínského výtvarníka můžete mimořádně vidět také v máji. Výstava je prodloužena až do 10. května. „Moje první retrospektiva je expozice, která částečně mapuje můj vývoj od prvního krůčku až téměř po současnou tvorbu. Tato výstava nezahrnuje pouze malby, ale také fotografie a koláže, které vznikaly ve stejném časovém intervalu jako mé obrazy,“ prozradil při vernisáži autor vystavovaných obrazů, fotografií a koláží Pavel Oparty.



Pavel Oparty (vlevo) při dubnové vernisáži své výstavy v Salónu. Foto: L. Pekárek

dokončení na straně 2



Vaříme na vlnách Českého rozhlasu Ostrava

Recepty, se kterými členky Maryšky bodovaly na festivalu Wypieki zaujaly pořad Dobrůtky Českého rozhlasu Ostrava. Více exkluzivně uvnitř listu v rozšířeném, osmi-stránkovém vydání Národ sobě, Národ si!



Inspiraci hledám v hudbě

□ DOKONČENÍ ZE STRANY 1

Hlavním pilířem tvorby Pavla Opartyho je především klasická malba a fotografie, kterou někdy dále rozvíjí do různých koláží.

Inspiraci nachází nejčastěji v hudbě a v přírodě. „Jedním ze základních kamenů mé tvorby byl bezesporu první obraz „Into a secret land“ z února 2003. Dodnes patří mezi mé nejoblíbenější, přestože se na něm nachází spousta nesrovnalostí, kterých bych se dnes snažil vyvarovat,“ dodává Pavel Oparty.

Lukáš KANIA



Také tento Pavlův výtvar můžete vidět v Salónu Maryška až do 10. května. Prostory Salónu jsou pro veřejnost otevřeny každé úterý a čtvrtek, vždy od 15 do 18 hodin. Snímky z dubnové vernisáže výstavy najdete na www.maryska.cz

foto: Ladislav Pekárek

Talent studentů v Maryšce

Výstavní prostory Salónu budou v květnu hostit výstavu prací studentů bohumínského gymnázia Františka Živného.

Expozice nabídne kresby, malby i grafiku. „Studenti z různých ročníků gymnázia veřejnosti představí zhruba čtyřicetku svých prací,“ láká k návštěvě výstavy její organizátorka Jana Kaňková z Gymnázia Františka Živného. Vernisáž se uskuteční ve středu 16. května od 16 hodin.

Stesk kavárenského povaleče

□ LITERÁRNĚ HUDEBNÍ SOIRÉE Z DĚJIN KÁVY

Maryškou zavoní 21. května od 18 hodin kvalitně upražená káva. Postará se o to autorský večer s názvem Stesk kavárenského povaleče.

Hlavním hostem netradičního večera bude Radovan Lipus, spoluautor a režisér cyklu Šumná města, který vysílala Česká televize. „Stesk kavárenského povaleče je pořadem, kde se zpívá a hraje na klavír a to vše v atmosféře navozující kavárenské prostředí,“ láká k návštěvě Salónu předsedkyně občanského sdružení Maryška Kamila Smigová. V pořadu se představí také členové Národního divadla Moravskoslezského v Ostravě, Anna Cónová a Miroslav Rataj. Na klavír je doprovodí pedagog Janáčkovy konzervatoře Jiří Šimáček. Nutná rezervace míst na telefonu 605 964 152. Partnerem večera je společnost Bochemie.

redakce



Hit našeho vaření: Langoše plněné masem. Mňamka pro každého ...

A tak fotíme. Snímky pořizujeme nejen pro archiv Maryšky, ale také pro Český rozhlas Ostrava. „Stále nosím v hlavě myšlenku, že bychom mohli jednu vydat knihu s recepty, které jsou rodinným pokladem a předávají se z generace na generaci,“ uvažuje nahlas Ivana Šuláková. To už ale baštíme všichni. Langoše s masitou náplní jsou neodolatelné. Vůni podlehla Ivana i já. A tak se přidáváme k holkám z Maryšky a pějeme chválu na Táňu. „Jsem to říkala hned od začátku, že to bude terno,“ konstatuje Helenka a zkontroluje mísu s těstem. Je ho stále dostatek. Plotýnka nestihá péct, Iva Birgusová otáčet langoše aby se nepřipálily, a my všichni konzumovat.

■ RECEPT TŘETÍ: ZELENINOVÝ SALÁT

Okusili jsme sladké i maso. „Teď by to chtělo něco od zeleniny,“ navrhuje Anička Balcárková a upozorňuje na mísu, která stojí uprostřed jednoho ze stolů. Dostáváme se k salátu s tajemným názvem Vinigrěd. „Recept na něj jsem dostala od své maminky Iriny, která pochází z Ruska,“ informuje rozhlasovou redaktorku Táňa Kaizarová. Děvčata společně popisují, co vše je potřeba k tomu, aby salát vypadal tak dobře, jak ho vidíme na stole a hlavně, co je do něj potřeba dát, aby byl chutný. Ivana Šuláková má natočený další recept. Je v pořadí již třetí, který si z Bohumína odveze. Zatímco dámy si pochutnávají na salátu, mě to nedá a sáhnu po dalším kousičku skvělých langošů. „Ale stejně, nad maso zkrátka není,“ konstatuji a z pobaveného výrazu a kývajících se hlav přítomných dam soudím, že si to nemyslím sám. Ostatně, za chvíli mizí z talíře další a další langoše. Důkaz místo činů.

■ TAK ZASE JDEME DO FINÁLE A POSLEDNÍ TÓNY ZNÍ ...

Je hotovo. Ivana Šuláková schovává rozhlasovou techniku, Dobručky z Bohumína jsou natočené. „Ještě nevím, kdy přesně budeme vaření s vámi vysílat, ale určitě se o tom včas dozvíte,“ ujišťuje nás Ivana a slibuje, že dá vědět Kamile Smigové. Kamča zase nám, my pak ostatním a tak dále a tak dále. Tichá pošta schránky mele. Kamila za všechny děkuje, že si Český rozhlas všiml účasti a úspěchu Maryšky na festivalu Wypieki a také za to, že byla děvčata pozvána do pořadu Dobručky. „Těší mě, že jste si na mě udělaly čas. Jsem si jistá, že tady nejsem naposledy,“ loučí se Ivana Šuláková. Iva Birgusová kolektiv ujišťuje, že rozhlas přijede určitě, protože autorka Dobruček přijala pozvání k účasti při vlastnoručním pečení chleba, do kterého se pustí děti z Bambina na podzim. A je vymalováno. Tedy přesněji řečeno napečeno a navařeno. Společně s Ivanou opouštíme domeček uprostřed Záblatského kopce. Děvčata z Maryšky zůstávají. Po odpolední plném vaření si užívají siesty a vzniklých dobrůtek. Tak tedy dobrou chuť nejen jim, ale i vám, kteří recepty sami vyzkoušíte.

Lukáš Kania, foto k článku: autor

Zeleninový salát Vinigrěd

Suroviny: 1/2 kg brambor, 3 větší mrkve, 2 středně velké červené řepy (nebo sklenka naložené kostkované), 1/2 sáčku kysaného zelí (asi 150 až 200 g), 3 střední cibule, 1/2 dl oleje (slunečnicový, olivový), 1 lžička soli

Postup: Brambory a mrkev vaříme spolu ve slupce asi 20-30 minut, až jsou měkké. Červenou řepu vaříme ve slupce zvlášť, o chvíli déle, klidně i 40-50 minut. Mezitím očistíme a na půlkolečka nakrájíme cibuli, dáme do salátové mísy. Přidáme kysané zelí i s nálevem, zelí můžeme posekat, ale není to nutné. Brambory a mrkev očistíme a krájíme na větší kostky (1-3cm). Přidáme do mísy. Červenou řepu rovněž očistíme a krájíme na stejné kostky, přidáme do mísy. Zalejeme olejem, posolíme a promícháme.



Děvčata hlasitě ocení její snahu nejit zpátky po prázdnou. Uznání za nápaditost přidá na adresu Kamily i Ivana Šuláková, která se chopila rozhlasové nahrávací techniky, aby vyzpovídala Zoru Vašulínovou. Pouštíme se do pečení bohumínského medovníku s ořechy.

■ RECEPT DRUHÝ: MASITÉ LANGOŠE

Zatímco Zora popisuje rozhlasovým posluchačům ingredience na medovník, na druhé straně terasy zahájila Táňa Kaizarová útok na vykynuté těsto. Rozjždí akci, kterou neřízená literární střela Červenková označuje jako „to bude dobře, ne-li fajne“. A má pravdu. Už to, že další recept, který si holky z Maryšky připravily, obsahuje složku masa, u nás vyvolává kladné reakce ještě dříve, než samotný produkt vznikne. „Budou to langoše plněné masem. Základem je kynuté těsto, kvalitní masíčko a česneková směs, která všemu dodá pikantní chuť,“ informuje Táňa zbývající část osazenstva terasy. V tomto okamžiku už má Ivana Šuláková recept i postup na medovník natočený a tak se s radostí přesouvá k plotýnce, kde se smaží první kousky masitého pokrmu. Hodím okem na náš kolektiv. Některým při pohledu na mísu kynutého těsta, mleté maso a mrštné ruce Táni hrají oči jako citróny na výherním automatu.

Helena Červenková se už v předstihu ujímá aranžování talíře, na který langoše poputují z pánvičky, jakmile budou „tak akorát“ jak říká Iva Birgosová. Odhalil jsem Heleninu taktiku. Táňa dopekla první várku langošů a věnuje se natáčení rozhovoru pro Dobruťky. Zatímco vyjmenovává do mikrofonu ingredience, Helenka zob do prvního langoše. „No někdo musí zkusit, zda to maso nebylo postarší nebo jestli jsme tam něco nezapomněli,“ usmívá se Helča s pusou plnou langoše, který předtím potřela česnekovou směsí, aby to „mělo ten správný šmak“. „Vlastně nasazuju život,“ upozorňuje mě Helča v okamžiku, kdy na ni apelují, že jsme výrobek ještě nestihli nafotit. „No tak se tadyhle naaranžuje kousek salátu, nějaké to rajčátko a můžeš fotit zprava, zleva, z vrchu, dolů,“ řeší úspěšně vzniklou situaci neřízená literární střela.

Vaříme na vlnách Českého rozhlasu Ostrava

□ NETRADIČNÍ A ŽIVELNÁ REPORTÁŽ JEN PRO VÁS

Předposlední dubnová sobota se stala pro občanské sdružení Maryška dalším mezníkem v jeho historii. Účast Maryšky na polském festivalu o jídle inspiroval Ivanu Šulákovou z Českého rozhlasu Ostrava k tomu, aby oslovila členky bohumínského sdružení s nabídkou zúčastnit se rozhlasového magazínu Dobruťky. Dámy ochotně přijaly a recepty na pokrmy, které v Polsku chutnaly nejvíce, nabídly posluchačům moravskoslezského veřejnoprávního rádia.

Natáčení Českého rozhlasu vám přiblíží naše exkluzivní reportáž. Ještě předtím ale dejme slovo předsedkyni Maryšky Kamile Smigové: „Dovolte mi, abych poděkovala Ivě Birugosové, Táni Kaizarové, Aničce Balcárkové, Heleně Červenkové, Aleně Hasníkové i Lence a Zorce Vašulínovým za to, že se zúčastnily natáčení pořadu Dobruťky a materiálně vypomohly s vařením. Díky nim si budete moci na vlnách Českého rozhlasu poslechnout recepty, se kterými uspěla výprava Bohumína na festivalu Wypieki.“ redakce

ČESKÝ ROZHLAS





Bohumínský medovník

Základní těsto: 20 dkg cukru krupice, 20 dkg Hery, 2 celá vejce, 2 PL medu, 2 lžičky sody. Necháme rozpustit ve vodní lázni, zchladíme. Posléze přidáme 50 dkg hladké mouky. Vypracujeme hladké těsto, vyválíme 2 placky, které dáme na plech. Jednu placku pečeme samostatně, na druhou před pečením rozetřeme hmotu vytvořenou z 30 dkg nahrubo nasekaných ořechů, 8 dkg cukru krupice, 3 PL medu, 12 dkg másla. Vše na pánvi osmažíme a horké rozetřeme na jednu placku a upečeme. Pečeme zhruba 15 až 20 minut, podle druhu trouby (u horkovzdušné 7 minut).

Krém: Mezitím si vytvoříme krém. K němu potřebujeme 0,3 litru mléka, 1,5 PL hladké mouky, 1,5 PL solamylu, 1 vanil-ku a 8 dkg krupice cukru. Vše uvaříme a do studeného posléze zašleháme 20 dkg másla. Placky slepíme krémem, placku s ořechy zakapeme rumem. Necháme odležet v chladu.

* PL = polévková lžice

Vaříme na vlnách Českého rozhlasu Ostrava

□ REPORTÁŽ A RECEPTY, KTERÉ USLYŠÍTE V POŘADU DOBRŮTKY ČESKÉHO ROZHLASU OSTRAVA

■ MÍSTO ČINU

Zhruba v polovině Záblatského kopce najdete rodinnou vilku, ve které provozuje Iva Birgusová svou soukromou mateřskou školu Bambino. Domeček jako malovaný. Otevřít mi přichází paní Iva osobně. Ochotně mě zve dál. Ukazuje mi svou kuchyni a překrásně rozkvetlé orchideje. Květiny jsou to nádherné, avšak hlavními hrdinkami tohoto odpoledne nebudou. Dnešní odpoledne totiž patří receptům, vaření a vynikajícím pokrmům, se kterými Maryška uspěla na polském festivalu o jídle a velikonočních tradicích Wypieki. Místem činu, jak se později ukáže, bude venkovní terasa, odkud slyším slabé hlasy ženských elementů občanského sdružení Maryška.

■ SILNÁ SESTAVA

Suroviny, kynoucí těsto, sladká pozornost ke kávě a kolem stolu děvčata alá Maryška. „V Blesku o



Pohled na terasu domečku Ivy Birgusové, kde se celé naše vaření odehrávalo. Odpoledne provázela příjemná a pohodová atmosféra.

Langoše plněné masem

Těsto: 1kg mouky, 700ml mléka nebo vody, 1 kostka čerstvého droždí (40g), 1 lžička cukru, 50g másla nebo oleje, 1 lžička soli, 1 vejce

Mléko zahřejeme na 40 stupňů. Asi půl deci si slijeme do hrníčku, kam přidáme droždí, lžičku cukru a dvě lžičky mouky. Do teplého mléka přidáme máslo nebo olej, mouku, vejce a sůl. Když kvásek vzejde, přidáme do mísy a hněteme do hladkého těsta. Těsto má být vláčné. Necháme hodinu kynout.

Maso: 350g hovězí roštěnky nebo falešné svičky, 350g vepřového plecka, 350g cibule, lžička soli, 1-2 lžičky pepře, 50ml vody.

Maso nakrájíme na kostky, cibuli na čtvrtky a všechno spolu pomeleme. Ochutíme solí a pepřem, přidáme půl dečky studené vody a řádně promícháme.

Smažení: Asi ½ lahve oleje, ½ hlavičky česneku, 50ml převařené vody, 1-2 lžičky soli.

Na pánev vlijeme asi 1 cm vrstvu oleje a necháme rozpálit. Na pomoučený vál lžící vykrojíme kousek těsta a vytvarujeme jej do placičky. Na to dáme lžící masa a vytvoříme kouli s masem schovaným uvnitř. Kouli pak prsty a dlaněmi rozválíme do hodně tenké placky, aby se lépe prosmažila. Hotový langoš vložíme do pánve a smažíme z obou stran 8 - 12 minut. Česnek prolisujeme do osolené vody, řádně promícháme a touto omáčkou potíráme hotové langoše. Z uvedeného rozpisu lze připravit 15-20 langošů.

nás psali, že jsme kuchařky. No ještě to tak," informuje s úsměvem dobrá duše Maryšky Anička Balcárková rozhlasovou redaktorku Ivanu Šulákovou krátce poté, co usedá k naší silné sestavě. Kromě zmiňované Aničky jsou zde také Táňa Kaizarová coby vrchní šéf kuchyně, poradkyně Alena Hasníková a Helena Červenková, Iva Birgusová a samozřejmě šéfa celého „ansáblu“ Kamila Smigová. Místa na terase posléze doplňují Lenka a Zora Vašulinovy. Jsme kompletní. Můžeme začít vařit. Respektive ochutnávat.

■ RECEPT PRVNÍ: MEDOVNÍK

První laskominu Kamila připravila v předstihu, jde o bohumínský Medovník, který se stal v Polsku na festivalu Wypieky doslova hitem. Ivana Šuláková, ostatně jako my všichni, neodolá a okusí. Kombinace lahodného těsta, náplně, ořechů a medu učaruje také jí a ihned, jako správná redaktorka magazínu o vaření, loudí recept. „Předáváme si jej v rodině z generace na generaci. Mně ho předala maminka a já jsem ho naučila zase svou dceru," říká Lenka Vašulinová. Ostatně na její dceru dojde hned v zápětí, protože na Zoru padne úkol seznámit s medovníkem posluchače Českého rozhlasu.

Ještě než se tak stane, Kamila poskytuje interview. Mluví o Maryšce, o polských Wypieciích i o tom, jak se na festivalu prezentovali ve středověkých kostýmech a jak se prodírala v Polsku davy, aby kolegyním-hospodynkám z polských vesniček nabídla k ochutnávce české receptury. „Vzala jsem od každého našeho výrobku kousek, dala je na ták, ten nad hlavu a skrz davy se prodírala na druhou stranu sálu," vzpomíná Kamila, přičemž u členek březnové výpravy už registruji úsměv na tváři. Tuším něco originálního. „Dorazím na druhou stranu sálu a povídám: Dámy, přináším vám české dobroty. Jaké polské mňamky si můžu odnést nazpět?" dokončí Kamila.