

LENOCHOD

GODINA II

BROJ 2



ISSN 2217-5903

BEOGRAD
MART 2012.

Pivní Otčenáš

Sude náš, jenž jsi naražený, roztoč se pípa Tvá,
 buď vůle Tvá po všech hospodách
 a odpusť nám naši dočasnou střízlivost,
 jakož i my odpouštíme našim číšníkům -
 neuved' nás na záchytnou stanicí
 a zbav nás všech protivných abstinentů.
 Amen!

Pivski Očenaš

Bure naše, koje si otvoreno, nek se toči pivo tvoje,
 neka bude volja tvoja po svim kafanama,
 i oprosti nam trenutke trezvenosti,
 kao što i mi opraštamo konobarima svojim.
 i ne uvedi nas među apstinate, no
 izbavi nas od ispiranja!
 Amin!

Preveo : Milan Polovina

Dosadna reč razrednika

Čtu knihu beze stran
 Encyklopedii živých a mrtvých
 Šilenců je víc a víc
 Tykáme si
 Impozantní svět, v němž se nic neděje
 Neber to osobně, řek' jsem nudě
 Ale já tě nesnáším, tak běž pryč

Honza Veselý

U počátku bejahu reč i pivo. Pivo beše sa penom, te ga popismo, a reč vam donosimo u novom broju našeg dragog „Lenjivca“. U novom ruhu, novog šarma, znatno iskusniji i manihejskom posvećenošću, sve smo bliži onoj bajkovitoj transformaciji iz ružnog pačeta u belog labuda. Izuzetno mi je žao, što u prošlom broju dve labudove pesme nisu štampane „kako Bog zapoveda“. Izvinjavamo se Honzi Veselom te ih ovde ponovo objavljujemo.

Seděla a voněla
 Loňským větrem
 Opakovala že jí
 Vadí moje hlasité chrápání
 Evropa je mnohem hezčí
 Než jsi ty, snad s ní odejdu
 Šedivej pohled a šedivej den
 Toto město spí
 I ono chrápe jako já
 Nechal jsem ji asi odešla
 Asi se nevrátí

Honza Veselý

I. R.

Sadržaj/Obsah

Úvodník	3
Starosrbno; Elikzir života; Vino – pivo; Pivski stomak; Žene vladaju u kafanama	4
Pivo je bez nadsázky celý můj život; Romantika iliti srpski raj po češkoj recepturi	5
Druga kuća; Kako je poklopac postao podmetač	6
Sa kakvim predznanjem se ide u kafanu	7
Česká hospoda X srpska kafana; “Studijní“ pobyt v Srbsku aneb Jak se na měsíc zabavit v Bělehradě	8
POSTREHY PIVNÉHO BARBARA; Ja si dám... PIVO!; Direktori – Mi volimo pivo – prevod	9
Poetski kutak	10
Když říkáme pití, myslíme na pivo; Dani českog filma u Beogradu	11
Rozhovor s domácím lektorom slovenčiny, Mgr. Želmírou Spasić	12
My Češi	14
Mi Srbi	15
Když vás Brno nepouští domů; (P)o SASe	16
Lepi plavi talasi	17
Egon Bondi – varvarin 20. veka	18
B. Hrabal – Domaći zadaci iz marljivosti; Krchovský – pesme	19
Divokej Bill – Divni divlji momci; Mám v... ..	20
Zakoni pivskog sveta	21
Mortus priča – Chlastámos – Do mrtva	22
Metr piv	23

Kdo pivo nepije, sám je... a nežije! aneb Aperitiv i šláftruňk

Pivo může být knedlo-vepřo-zelové (většinou v neděli); utopencové, nakládané hermelínové či zavináčové (když je hlad nevelký); ale i sušenkové... (někomu to holt chutná); letní, zimní i prozatímní (než dostaneme druhé, poctivé); čekačkové, nudné, balící (ačkoli to není moc sexy); bahenní (když nestojí za nic), břechkové (když nestojí za nic, ale dá se ještě pít) nebo zvětralé (to už se pít nedá...). Pije se na stojáka (hlavně v bufetu), sedavě i usedavě, vleže, ba dokonce pod vodou. Je hořkosladkokyseloslano-rozmanité. Ale hlavně je trávicí - krásně to po něm tráví, hezky se s ním tráví volně chvíle, ve velkém množství však tráví...

KUDY TEČE, TUDY LÉČÍ!

Pivko je nápadité (jak by taky ne!), podsadité (v těch fantastických buclatých lahvích) a zásadité (tedy alespoň doufejme). Je směsí sacharidů (maltóza, maltotrióza a pentóza), bílkovin, hořkých látek chmelu, nukleových kyselin, lipidů, polyfenolových sloučenin - jako je například epikatechin a xanthohumol - a minerálních látek. Nechybí ani glycerol, melanoidiny, heterocyklické látky a kyselina listová. To vše řádně o vitamínované - zejména skupinou B - thiaminem, niacinem, riboflavinem či pyridoxinem. Mendělejevovým příspěvkem je pak draslík, sodík, vápník, fosfor, hořčík a křemík. A jako bonus - alkohol! Z pívka se také blbne a lehce usíná, někdy i na věky! Je též dosti explicitní - buď jsi vně... a nebo vníkní!

NEJSEŠ V CUKRÁRNĚ!

Pivčo se podává (výhradně studené), dodává (zejména v sudech), prodává (téměř všude) a dává (to však jen v dárkovém balení). Na pivčo se taky nadává (když stojí za prd, za starou bačkoru, za starou belu). Zároveň je však velebeno, hýčkáno, laskáno, milováno a oslavováno - zvláště po všech hospodách, putykách, knajpách, pivnicích, hostincích, pajzlech, nálevnách, restauracích, kořalnách a vosvěžovnách. Pivčo je mazlavé (nejvíc na umakartovém stole), mazlivé (prostě má psí oči) a malverzační (když propijeme i to, co nemáme).

JESTLI JICH MÁŠ MÍŇ NEŽ PĚT, TAK SE MUSÍŠ VRÁTIT ZPĚT!

Pivíště je strejcovské (když na něj jdeš s generací, která ti nerozumí), otcovské (když na něj vyrazíš poprvé s tátou), dědovské (když ti ho ve čtyřech letech doslazuje cukrem, aby sis zvykl), babičkovské (která od dědy jen ucucává a tvrdí, že

je to strašně hořký!), sesterské (kolik's toho včera vypil?), maminkovské (doufám, že ho nebudeš pít, budeš mít panděro jak táta) a bratrské (zachlastáme, brácho!).

DEM NE JEDNO PĚTIPÍVO!

Pivíčko je občas krásnější než ty nejkrásnější okamžiky, na které si vzpomínáme. Rozvání okolí, line se líně, líná a vzlíná. Vzlyká, pláče, brečí, nařiká, dokud není pozvednuto - i jemu se přeci snižuje sebevědomí... Má totiž na světě přesně vymezený čas. V křeči si občas zakřičí, aby se za chvíli smířilo s dutinou ústní. Pivíčko šumí, kde borový zapěnil háj - tam mi snad tři čtyři na futro daj! ...Máchnuto budiž po pění Jarmilině.

BEZ PENĚZ DO HOSPODY NĚLEZ!

Pivínko je lahodné, když si ho lalala-hodíte do ledničky za teplých nočních večerů. Pivínko je líbezně a zní (bezem, zemí, mezi námi, mezemi) - však i Golem byl jím uchláhlen... A nad tím skvostným nahým tělem židí pejzy tuží chmelem. TUŽME SE! Pivínko je skoro vínko - bylo mi dáno do vínku, abych se věnoval pivínku - ve vinařském Pezinku...

VYPÝTAL SOM SI DAČO BEZBUBLINKOVÉHO - BOROVIČKU A PIVKO!

Pivečko je kulaté (po fotbale, volejbale, tenisu, golfu, ping-pongu i kuličkách), hranaté (když se něco stává, brousí, měří, váží, hobljuje a hodnotí znaleckým okem), ale i amorfní (kdykoli). Je líbací i troufalé (hele, promiň, ale já bych tě..., promiň, sem nák opiven...). Je také samohybné, zvládnutelné i ovládající. Může být fatálně filozofické, tedy jakous entitou, až po rysku nalitou...

PIVUS EX MACHINA

Pivenko je nestoudné, nehnusí se mu nic (jeho štítem je neštítění); bere na sebe podobu zvířat - a tak se po něm hýká, mručí, bzučí, řve, dupe, toká, ržá, kokodáká, kváká, frká, šteká, houká či slíní... Na druhou stranu ovšem nedělá rozdíl mezi pohlavími (proto je to neutrum); pivínko je však zvrtné (občas ho zvrátíme, resp. někdy SE nám vrátí); má smysl pro humor (rezatý i černý); lze ho nařezat (a nebo mu nařezat); sporadicky se vymkne kontrole, nejednou se i přesmýkne...

PILÁČKU, BYL JSEM NA MIVKU!

Ale hlavně... - jednoduše CHUTNÁ!

TAK PŘISTRČ SI HO KU PYSKŮM... VOLE! - PAX VOBISCUM!

Nejen výše zmíněné, ale i mnoho dalších informací, jež jsme tentokrát ukryli do zajímavých článků, nevšedních překladů, poutavých rozhovorů a neotřelých replik, najdete na dalších „pivních“ stranách našeho časopisu.

Ú v
o d
n í k

Jaký je rozdíl mezi deseti- a dvanáctistupňovým pivem? Proč se pivo říká právě pivo? Lze v Srbsku dostat opravdovou pivní kvalitu? Jak vypadá česká zkouška dospělosti? A co si vlastně o pivu myslíme? Odpovědi vás čekají na následujících stranách.

S LEN/ŇOCHODEM do sebe informace jednoduše nalijete...!

Dobrý splávek vám přeje Zjek

**Konzumace časopisu
doporučena!!!**



Starosrbno

Da li je Sveti Sava ispekao prvu prepečenicu i da li je Kraljević Marko zaista pola pio, a pola Šarcu davao? Pre neki dan sam baš razgovarao sa prababom kad smo uz domaću šljivu slavili njen 107. rođendan.

„Pila sam ti ja to pivo, al' ne volim ti ja te sokove...” Pravda se starica i nateže punoletnu šljivu.

„Tvoj praded je voleo pivo, laka mu zemlja, da je...”

Kažu starost – mudrost. Ali prababu nisam uspeo da ubedim da pivo nema veze s tim što je pradedu pregazio traktor...

Kompleks vitamina Be čine jedinjenja koja su među najneophodnijim za normalno funkcionisanje organizma.

svaki dan. Zato ujutru umesto kafe bolje popijte jedno malo pivo – dokazano popravlja raspoloženje. U kafani razmislite da li ćete popiti „kolu” ili pivo. Uveče svakako još jedno pivo umesto čaše mleka za lepši san. Probudićete se zdraviji. Verujte vašem „Lenjivcu”. Ukoliko popijete više piva od preporučene količine, hipervitaminoza Be-vitaminom nije moguća.

(Provereno!)

Elikzir života

Za sve one koji sumnjaju u isceljujuću moć piva, evo par činjenica koje ne zastupaju samo iskusne pivopije, nego i brojna ozbiljna istraživanja. Pivo pre svega obiluje vitaminima i mineralima. Pri konzumaciji od litar piva dnevno, čovek unese odprilike 20 odsto dnevne potrebe vitamina B2, 35 odsto vitamina B6. Pozitivno utiče na krvni pritisak (pivopije imaju niži pritisak od ljubitelja vina), kao i na cirkulaciju i nivo šećera u krvi. Preporučljivo je kod bolesti mokraćnih kanala i kamena u bubregu. Takođe je prevencija osteoporoze i moždanog udara. I ne samo to! Utiče i na psihu. Smanjuje stres, napetost i nervozu. To je i više nego dovoljno razloga da se pivo konzumira

Hidrosolubilni vitamini (među kojima je i Be-vitamin) lako se apsorbuju u krv i ekskretuju u urin, te tako veoma malo deponuju u telu. Manje je verovatno da izazovu toksične efekte u poređenju sa liposolubilnim vitaminima, ali se njihova deficijencija može pojaviti mnogo brže.

Vino – pivo

Da li su vam ikada rekli da je vino zdravije od piva? Ljubitelj vina uživa u jednoj čaši dobrog vina dnevno, dok pivopija svoje uživanje produži na pet-šest čaša piva. A već uz prvu, drugu čašu pali



cigaretu. Ustvari nije vino zdravije, već, zbog svojih navika pri pijenju svog omiljenog alkoholnog napitka, važi pravilo da su ljudi koji piju vino zdraviji! „Sitnica” koju su istraživanja zaboravila da uzmu u obzir...

Pivski stomak

Svi vi koji želite da izgubite u obimu struka, slobodno pijte pivo, odrecite se hrane. Iako je uvreženo mišljenje da od piva raste

stomak, pivo više otvara apetit nego što goji. Pošto ste pili i jeli preostaje vam samo leškarenje, odmaranje pri kom se sva pojedena hrana lepi za vaš „pivski stomak”. Zapravo, pivo uopšte ne sadrži masnoće i ostale supstance koje goje. Naravoučenije – hrana goji, ne pivo!

Žene vladaju u kafanama

Nekada je važno da su kafane mesta za muškarce, a kuhinja za žene i da je pivo muško, a ne žensko piće. Međutim, situacije se od onda do sad značajno promenila. Iako žene piju piva sa voćnim ukusom i koriste pivo kao balzam za kožu u sredstvo za sjaj kose (što bi većina ljudi navela kao primer kako se ne koristi pivo) one su ipak izašle iz kuhinja (u koje su unele jela na bazi piva) u kafanu! U zemunskoj ženskoj kafani muškarci mogu da uđu samo uz pratnju žene. A one imaju pravo na sve – da piju, da se biju, igraju na stolu ili pod njim. Zapravo sve što se nekada pripisivalo balkanskom tipu muškarca.

Marina Ercegović
Ivan Radić



Pivo je bez nadsázky celý můj život

Rozhovor s hlavním sládkem pivovaru Plzeňský Prazdroj Janem Hlaváčkem

Která ze složek je vlastně pro výrobu piva nejdůležitější?

Nezbytnými složkami piva jsou voda, obilný slad (v případě Pilsner Urquell vybrané druhy ječmene), chmel (v případě Pilsner Urquell žatecký poloraný červeňák) a klíčovou úlohu zde sehrávají také speciální pivovarské kvasinky. Teprve náročným varným a posléze kvasným procesem, jehož recepturu etí každý pivovar jako nejdražší klenot, vzniká nápoj zvaný pivo.

Proč je české pivo (obecně) považováno za nejlepší na světě?

Kromě toho, že pivo provází historii českého národa od samotných počátků, zrodila se zde v roce 1842 legenda zvaná Pilsner Urquell – spodně kvašený ležák, který si svou intenzivní a příjemně nahořklou chutí velice rychle získal celosvětový respekt a slavil takový úspěch, že dnes 70 % piva vypitého na celém světě jsou právě piva plzeňského typu.

Jak pivo správně skladovat, přepravovat a čepovat?

Přeprava, skladování i čepování piva mají své přísné zásady, neboť mohou výrazně ovlivnit kvalitu piva. Například v restauracích je nutné šetrně pivo uložit do čistého a chladného skladu bez potravin. Ideální teplota pro pivo je 7 až 8° C. Podstatná pro dobrou péči o pivo je důkladná hygiena, zahrnující každodenní proplachování pivního potrubí vodou a ideálně jednou týdně sanitace vedení, a stejně tak je nutné řádně umyté pivní sklo, předchlazené na 5° C. Pro samotné čepování je důležité správné nastavení tlaku a pivovar Plzeňský Prazdroj jednoznačně jako tlačný plyn doporučuje směs CO₂ a dusíku. Rozmanitost českých piv podtrhují i nejrůznější způsoby čepování, které mohou významně ovlivnit výslednou chuť piva.



Je nějaký rozdíl mezi pivem točeným a pivem lahvoým (potažmo v plechovce či PET-lahvi)?

Každé z uvedených piv se nabízí pro jiné příležitosti. Čepovanému pivu dávají přednost hospodští štamgasti, kteří s ním vychutnávají i tradiční českou kulturu, a jejich zážitek z výjimečného piva obohacuje příjemná atmosféra oblíbené hospůdky. Ale i plechovková či lahvová piva, vhodná pro konzumaci v komornějším počtu lidí, uchovávají pivo díky perfektním materiálům ve skvělém stavu. Rozhodně ale platí, že v nejlepší kondici je pivo v momentě, kdy opouští brány pivovaru.

Jak byste cizinci vysvětlil, co znamená, že má pivo "říz"?

Říz pivaři často uvádějí jako podmínku pro dobré pivo, neboť právě on zaručuje konzumentům piva charakteristický osvěžující pocit. Říz piva je dán oxidem uhličitým (CO₂), který v pivu vzniká přirozeně při procesu kvašení. Jeho konečné množství v nápoji může také ovlivnit způsob, jakým se pivo načepuje.

Co pro Vás osobně pivo znamená?

Pivo, a zejména to plzeňské, je bez nadsázky celý můj život. Do plzeňského pivovaru jsem se totiž dostával už jako dítě. Bral mě tam táta, který v Prazdroji pracoval, a na sladovně působil už můj dědeček. Myslím, že pro mě nebylo jiné cesty než se stát dalším sládkem v rodině a střežit dál skvělou pivovarskou tradici, která, i když využívá pokrokových poznatků lidského vědění, stále zachovává původní recepturu a ctí tak pozitivě pivovarské řemeslo i jeho nesmírně zajímavou historii.

Rozhovor připravil Zjek

Romantika iliti srpski raj po češskoj recepturi

Razgovor sa glavnim tehnologom kafane – pivare „Romantika”

Možete li nam na početku reći po kojoj recepturi se pravi „premijer” pivo?

Mi radimo pivo po češskoj recepturi, pravimo točeno pivo, znači naše pivo nije pasterizovano. Osnovne sirovine su: kvas, kvasac i hmelj. Dakle, nema nikakvih konzervanasa, aditiva, potpuno prirodne sirovine.

Koje bi bile glavne razlike između flaširanog i točenog piva?

Točeno pivo je nefiltrirano, a flaširano je pasterizovano, to je prva i osnovna razlika. Dalje, rok trajanja se kod flaširanog piva dodavanjem konzervanasa produžava na šest meseci. Primera radi, pivo iz naše pivare može da u podrumu, pri optimalnoj temperaturi od 0 do 2 stepena, stoji 90 dana pod pritiskom od jednog bara. Što je niža temperatura, to proizvod duže može da traje. Kada se napuni bure, rok trajanja je 20-21 dan, a kada se bure načne, rok je dva dana, budući da dolazi u dodir sa vazduhom.

Koji je razlog što u Srbiji nema manjih pivara?

Jednostavno rečeno nemamo tu kulturu ispijanja piva u pivnici. Ljudi su ovde jako skeptični prema neflaširanom pivu. Primera radi, jednom me je jedan gost pitao: „Kakvo vam je ovo pivo, kad ni ne podrigujem od njega?” Pored par manjih pivara u Beogradu, ima jedna u Kragujevcu i mislim da je to sve. Kada, na primer, odete u Češku ili Austriju vi tamo prisustvujete kivanju piva, nema potrebe da se pivara izoluje od pivnice, sedite i gledate kako se proizvodi. Ljudi uživaju i u mirisu, dok ovde kažu kako se oseća. Moja filozofija je da pivo koje je hrana, bogato vitaminom Be i mnoštvom hranljivih sastojaka, kao takvo nikad ne može da smrđi.

Kako vidite budućnost manjih pivara u Srbiji?

Kada bi neko hteo u to da ulaže, svakako bi moglo da mu se isplati. U tradicionalno pivopijskim zemljama, imate pivnice na svakom ćošku u kojima se pravi i toči pivo i svaka ima svoju klijentelu.

A zašto se u Srbiji ne toči pivo po kafanama, već isključivo nude samo flaširano? Da li su razlozi samo komercijalne prirode?

Svakako da je i to u pitanju. Međutim, naš narod nije ni navikao da pije tu vrstu piva, samo zna za flaširano. Opet, ponavljam, nemamo mi tu „kulturu piva”.

Koliko se godišnje proizvede piva u „Romantici”?

Pošto proizvodimo u skladu sa potrošnjom, u letnjem periodu oko 10.000 litara mesečno, dok u zimskom od 4.000 do 5.000 litara po mesecu.

Kako izgleda proces pravljenja piva u „Romantici”?

Na početku, imamo varionu, u kojoj se kuva sladovina, čiji kapacitet je 200 kg po kivanju. Zatim, mlin, u kome se melje kvas. Dalje se u kotao ubacuju mleveni slad i voda, gde se vrši zagrevanje, dekokcija. Zatim se prebacuje u kadu za ceđenje, gde stoji određeno vreme, gde se prirodno taloži, dakle, teže čestice padaju na dno, filtrira se i opet se vraća u kotao, gde se vrši zagrevanje, tj. glavno kivanje. U toku glavnog kivanja se dodaju određene količine hmelja. Kada se proces kivanja završi, sve se prebacuje u vir. To je taložnik, vrtložno kolo u kome, usled delovanja sile zemljine teže, čestice padaju na dno, a bistra tečnost ostane gore. Posle određenog vremena sladovina se pomoću pumpe šalje u podrum. Zatim joj se dodaje kvasac i glavno vrenje traje od 5 do 7 dana, pri temperaturi od 12 stepeni. Nakon toga se kvasac vadi i prelazi se na naknadno vrenje ili „odležavanje”, kada dobijete „mlado” pivo, koje još uvek nema onaj pravi ukus piva. Odležavanje traje 30 dana, a već 31. se može točiti.

Razgovor pripremila:
Milan Polovina i Ana Popović

Druga kuća

Kafana kao rasonoda, kulturna institucija ili pak nešto treće? Nije bitno da li ste došli na čašicu trača, filozofije ili rakije ili od svega po malo. Odlazak u kafanu garantovano leči dosadu, malodušnost, asocijalnost i ostale boljke.

Kao posebna kategorija kafana ističu se one lokalnog tipa, u narodu poznate i kao „druga kuća”. Tu možete sresti komšiju koji je skoknuo da posle napornog radnog dana popije nešto s nogu, ljude iz srednje škole ili iz kraja, koje uporno izbegavate, i naravno pijance koje svaki put vidite na istom poznatom mestu, nezavisno od doba dana (ili noći), takozvani „kafanski inventar”. To je poseban sloj ljudi, „eksperti” za svaku moguću ljudsku delatnost, od sporta preko politike do nezaobilaznih teorija zavere. Večito vode rasprave (čitaj monologe) sa ostatkom kafane, preko stola, ili sa nesrećnim konobarom kome uslužna etika nalaže da sluša besede svoje verne klijentele. Uglavnom su bezopasni, ali dozlaboga dosadni.

Primećuje se da odnosi u kafani, ma kako nasumični izgledali neiskusnom oku, ipak imaju svoje obrasce. Pokušao sam da, kao neko ko godinama posećuje ova mesta, izvučem nekoliko opštih pravila vezanih za kafane, uz pojašnjenja zaigrani:

1. Čovek prosto ne ide u kafanu samo na jedno pivo. Tačka.
2. Čovek može ući sam u kafanu, a izaći sa četiri kuma. (Ovo

pravilo, doduše, važi dok su sve strane žestoko raštimovane. Sutradan se verovatno nećete ni prepoznati na ulici.)

3. Šta se desi u kafani, ostaje u kafani. (Svaka priča o tome kako ćete vi i vaše društvo menjati svet, svi planovi o budućnosti, odluke, svađe... Ništa od svega toga neće biti ujutru.)

4. Cena pića u kafani je porcionalna broju žena u kafani.

5. Dim u kafani ide ka svakome. (Često se od nepušača može čuti kako dim uvek ide ka njima. Ovo jednostavno nije istina. U kafani si. Dim je svuda. Pomiri se s tim!)

6. Toalet je uvek „pravo, pa levo”. (To je stavka koja važi za 90 odsto kafana. Ne pitajte me zašto, stvarno nemam predstavu.)

7. Konobar se razume u sve sfere društvenog života (Budući da je čovek koji ima najviše iskustva sa svakom vrstom ljudi – od pijanaca do intelektualaca, mada je ponekad stvarno teško povući jasnu crtu između ove dve kategorije. Ako zatrebate neki savet – pravac u kafanu!)

8. „Tuđe pivo nije tuđa žena” – citat jednog iskusnog konzumatora ovog eliksira. (Što će reći – nemojte nikad, ali nikad piti nečije pivo u odsustvu te osobe.)

9. Argumenti u kafani ne važe. Niko u kafani neće promeniti mišljenje. (Pravilo poznato i kao „raspravu dobija glasnjiji”.)

10. Kucanje ili ti nazdravljanje je obavezno sa svakom novom turom, a po potrebi i češće.

11. Zaključno sa prvim pravilom, napuštate kafanu tek kada ostanete bez prebijene pare.

Živeli!

Milan Polovina



Kako je poklopac postao podmetač

Kada čujemo reč podmetač, ona će nas najpre asociirati na pivo. Dan je vreo, pivo je hladno, a naš mali drugar ima neznačajnu i naizgled zanemarljivu ulogu da poturi svoja leđa i štiti sto od ružnih krugova koje ostavljaju vlažne čaše. Neko bi se zapitao šta uopšte ima da se kaže o tom nebitnom parčetu kartona.

Zašto je nastao podmetač, kada i kako je vremenom napredovao i pronašao svrhu svog postojanja, nezavisno od piva i krugova na stolu?

Nastao je još u 18. veku. Prvo se koristio kao poklopac za krigle u letnjim baštama pivnica, štiteći hladno pivo od muva, osa i drugih štetoina. Nije nam poznato kada se sa vrha preselio ispod čaše, ali sigurno je da su od kraja devetnaestog veka podmetači uobičajeni, te da se od 1903. godine proizvode masovno. Danas već postoje u raznim oblicima i od raznovrsnih materijala. Vremenom, pored primarne upotrebe počinje da se obraća pažnja i na njihov izgled. Počeli su da se koriste: kao mesto za reklamu, razglednice, suveniri, dekoracija za stolove...

Što se tiče kolekcionarstva,

u Češkoj postoje razni klubovi sakupljača koji organizuju razmenjivanja. Jedan od stručnjaka je Miroslav Njemec iz Pardubice koji ima zbirku od oko 40.000 primeraka iz celog sveta, od kojih je preko 9.000 čeških. Sakuplja ih od 1967. godine, a potrošio je ogromnu količinu novca i propustovao dosta zemalja da bi upotpunio svoju kolekciju. U jednom intervjuu rekao je novinarima:

„To je preraslo okvire običnog hobija. U tome je deo života.”

Ginisovala knjiga je zabeležila podmetače i to 150.000 iz 160 zemalja, što je svetski rekord koji već duži niz godina drži Leo Pisker iz austrijskog Langenzerdorfa.

Nemarnima su podmetači nebitni, ali praktični, a čistuncima pak krajnje neophodni. Mogu da posluže kao suveniri koji će se sakupiti u kafanama i pivnicama dok niko ne gleda. Za neke kolekcionare to je hobi i rasonoda, a za neke mnogo više od toga.

Već dugo su verni saputnici krigli i dobri prijatelji pivopija, ali sada više nisu samo beznačajna parče kartona, oni imaju svoju priču i mesto pod zvezdama.

Ana Cvetuljski



Sa kakvim predznanjem se ide u kafanu

Pivo i čovečanstvo su nerazdvojni još od pre pisanih izvora. Reklo bi se više od 4.000 godina. Onog trenutka kada je čovek otkrio uticaj alkohola na telo i duh, krenuo je da neguje i kultiviše biljke koje su mu bile potrebne za proizvodnju omamljujućih napitaka. Alkohol je korišćen kao magijsko, lekovito, pa čak i platežno sredstvo. Od pronalaska piva, ono stoji na svom „Panteonu“ među ostalim pronalascima koji su pospešili razvoj čovečanstva.

Zapravo, pivo je slučajno otkriven, a ne izmišljen proizvod. Tek sa pojavom prvog pisma se pojavljuju i prvi zapisi o pivu,

ali se zna da je ono nastalo mnogo pre toga. Mnoge radikalne teorije razvoja ratarstva i kulture se vezuju za pivo. Dok su jedni pravili gustu ovsenu kašu i ostavljali na suncu da se ispeče i tako postane hleb, drugi su je razblaživali i ostavljali nekoliko dana da se fermentiše i tako dobijali pivo. Neki tvrde da su ljudi razvijali ratarstvo samo da bi imali piva u izobilju. Ko bi rekao da je revolucija u ljudskoj ishrani počela ovsenom kašom?

S opravdanjem, pored klasične podele istorije na vreme pre i posle pronalaska pisma, prepoznamo još jednu bitnu podelu: vreme pre i posle pronalaska piva.

Dar bogova

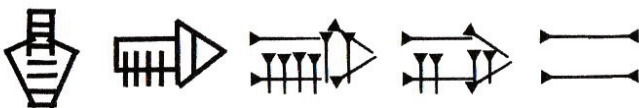
Zbog alkohola koji ih je dovođio u „izmenjeno stanje svesti“, verovali su da je pivo dar bogova. Shodno tome je i upotrebljavano u religijskim obredima i ritualima vezanim za plodnost zemlje i na sahranama. Stanovnici Mesopotamije su imali boginju piva Ninkaši. Egipćani koji su verovali u zagrobni život su sahranjivali kako faraone, tako i obične ljude sa čupovima piva radi lepšeg i bogatijeg zagrobnog života. Današnji običaj pijača u nečije zdravlje ili pijače za dušu pokojnika je ostatak tih običaja.

Pivo „na recept“

Najstariji spisak lekova baziranih na pivu je nađen 2100. godine pre nove ere u jednom sumerskom gradu. To je ujedno i najstariji dokaz o upotrebi piva u medicini. Egipćani su ga koristili kao blagi sedativ. Pivo je bilo i baza raznih napitaka od lekovitih trava i začina.

Posle više od četiri hiljade godina medicina je nesumnjivo napredovala. K. S. iz Praga je zbog kamena u žuci dobio od lekara recept na kome je pisalo da treba da pije dva „plzenjska“ piva dnevno. Terapija za poželeti!

Od klinastog pisma do recki u kafani



Što se više piva pilo, to je jednostavniji bio simbol za pivo.

Pivo „na slamku“

Pivo se u početku pilo na slamčicu jer je po površini piva plutalo zrnevlje i ostali otpaci. Sa razvojem grnčarstva, piva su bila bez tih neprijatnih nusprodukata, ali pijenje piva na slamku je negovano i dalje kao ritual i kao simbol uzajamnog prijateljstva i gostoprimstva. Istovremeno ispijanje piva iz iste posude je bilo pokazatelj poverenja, odnosno dokaz da pivo nije otrovno.

Pivo „na gušt“

Iako su odmah po otkriću piva ljudi svoju kreativnost usmeravali ka poboljšanju ukusa svog omiljenog napitka, hemelj se kao sastojak pivu dodaje tek u srednjem veku. Javlja se i prve pivare, a sa njima se i formira današnji prepoznatljiv ukus piva.

Marina Ercegović

Medové pivo

Suroviny:

1,2 kg medu
9 l vode
20 g chmele
hrnec
plátěný pytlík
pivní kvasinky
demižon

Postup:

1. Nejprve připravený med uvaříme s vodou. Směs vaříme zhruba půl hodiny. Cílem je dosáhnout 10 litrů, proto odpařenou vodu doplňujeme.

2. Do hrnce s medem a vodou vložíme plátěný pytlík obsahující 20 gramů chmele. Celé necháme vařit dalších 30 minut. O chmel můžeme požádat v nejbližším pivovaru.

3. Po vychladnutí vyjmeme 1 litr a do něj nasypeme 5 gramů pivních kvasinek. Necháme odstát na teplém místě šest až

deset hodin. Roztok pak přelijeme do demižonu i se zbylými 9 litry a zavřeme tenkou tkaninou.

4. 3-5 dní necháme kvasit, pak přemístíme do sklepa, zhruba na 6 až 9 dní, a stáčíme do lahví nebo do soudku dle libosti.

Pivní polévka

Suroviny:

40 dkg chleba, 1 litr světlého piva, 2 dl vody, 1,5 dl smetany, sádlo, cukr, citronová kůra, sůl

Postup:

Do piva smíchaného s vodou dáme 20 dkg staršího chleba nakrájeného na kostičky a necháme 1 - 2 hodiny máčet. Pivní základ vaříme asi 20 minut a rozvařený chléb protlačíme sítem nebo rozmixujeme a znovu povaříme. Polévku dochutíme půl lžičkou cukru a nastrouhanou kůrou citronu (lze použít i sušenou koupenu jako koření), osolíme, přilijeme smetanu a necháme přejít varem. Zbývající chleba nakrájíme na kostičky, opečeme na sádle nebo oleji a přidáme na jednotlivé porce.

Pivní sýr

Suroviny:

500 g měkkého tvarohu
3 dl světlého piva
špetka kmínu
špetka mletého pepře
1 lžička soli

Postup:

Ve větší nádobě rozmícháme tvaroh s kořením, solí a zalijeme pivem. Přikryjeme a necháme při pokojové teplotě 5 dnů uležet. Dobře proleželý sýr má nažloutlou barvu. Mažeme na chleba s máslem.

Připremila:
Marina Ercegović



Česká hospoda X srbska kafana

Hospoda je místo, kam lidé chodí za zábavou, utužovat přátelské a společenské vztahy nebo prostě jen tak posedět u jednoho točeného. V tom se podle mě česká a srbská hospoda skoro neliší. Rozdíl je snad v tom, že v každé české hospodě opravdu dostanete pivo natočené do kríglu (půllitrová sklenice), kdežto v Srbsku vám přinesou spíš „lahváče“ (pivo v láhvi). Když se řekne hospoda, nebo kafana, chcete-li, může se někomu asociovat podnik nižší cenové kategorie, kterému se také hovorově říká putyka nebo pajzl. Jeho vybavení tvoří jenom několik obyčejných stolů, židlí a barový pult, ale jinak je téměř prázdný, bez jakékoliv dekorace. Jeho hosty jsou většinou pouze stálí štamgasti, lidé, kteří do neútluného prostředí přesně zapadají. Myslím, že hospoda tohoto typu není v dnešní době tolik ani v Česku, ani v Srbsku. Anebo je to jen cílený výběr? Ať tak, nebo tak, máme široký výběr hospod, barů, restaurací a kaváren, jejichž interiér je často upraven a dekorován tematicky, takže výběr podniku můžeme přizpůsobit aktuální náladě. Například retro-bar ve stylu 20., resp. 30. let s dobovými fotografiemi a předměty pověšenými na stěnách, restaurace s filmovými motivy (třeba ve stylu Pulp Fiction - mimo jiné s růžovým kadilakem uvnitř) nebo mexický bar se sombrery a kaktusy.

Další rozdíl je ten, že se z českých hospod téměř vytrácí živá hudba, která je naopak v srbských hospodách a klubech běžná. Tím vytváří příjemnou atmosféru a „zvedá hosty ze židlí“. Snad se ani tak neliší prostředí, ale spíš lidé, kteří jej navštěvují, a jejich kultura pití. V tomto případě bychom našli více odlišností. Pokud srovnáme kvantitu konzumovaných alkoholických nápojů, větší množství bude na české straně. Možná že je to zapříčiněno již zmiňovanou hudbou. Hosté se často přidávají ke kapele, zpívají a tančí, a tak nestihnou vypít tolik jako hosté v hospodě, kde nehraje hudba žádná,

potažmo jen rádio. Jestliže se zaměříme na druh alkoholu, Češi, i podle statistických údajů, pijí nejvíce pivo. Srbové sice pijí pivo také, ale na rozdíl od Čechů konzumují více tvrdý alkohol, zejm. rakiji. Oba národy se liší i způsobem pití tzv. panáků. Všimla jsem si, že v Česku se pijí na ex, zatímco v Srbsku si je, dle mého názoru, více vychutnávají a pijí doušek po doušku.

Oběma zemím je však společná známá hláška: „Pojďme na jedno“, ačkoliv většinou nezůstane pouze u jednoho. A z vlastní zkušenosti si troufám říct, že se nebudete nudit ani v srbské kafaně, ani v české hospodě a po pár návštěvách můžete sami porovnávat jejich podobnosti a rozdíly, klady a zápory.

Maja Gagić



“Studijní“ pobyt v Srbsku aneb Jak se na měsíc zabavit v Bělehradě

Když nám e-mailem přišla nabídka na zahraniční stáž v Bělehradě, s nadšením jsme ji přijali. Pro nás, studenty a studentky srbského jazyka, by to přeci mohla být příležitost, jak si zlepšit svou srštinu a zároveň se dozvědět spoustu zajímavých informací ze zdejších přednášek. Žádosti byly vyřízeny, stipendium vyplaceno na účtu, vše v pořádku. Naše nadšení ovšem mírně opadlo už při zjištění, že zahraniční studenti nedostávají místa na kolejích, což je v Česku naprostou

samozřejmostí. Hledání ubytování na jeden měsíc nebylo zrovna jednoduché, ale nakonec jsme ho, díky veliké náhodě, našli a 28. září jsme se vydali na cestu.

Ovšem věc, která překvapila nejvíc, přišla až při příchodu k budově školy. Nejenže informace nebyla k dohledání na stránkách fakulty ani na žádném jiném místě, ale – zimní semestr začíná až 10. října. Fajn, dva týdny volného času, proč ne, aspoň dost času projít většinu památek, zajímavostí, klubů atd. Co však člověka překvapí, je, že domácí univerzitu ani nezajímá, kdy student vyjede na stáž, a nikdo se nezajímá o to, kdy začíná semestr. Takže to může, jako v našem případě, dopadnout tak, že přijedete o dva týdny dříve a místo studia se musíte zabavit sami. 2 týdny, co to je? Ale při měsíční stáži docela dost, že? Takovéhle nicnedělání ovšem člověka baví jen několik dní, dva týdny jsou přece jen dlouhá doba. Pořád dokola divadla, muzea, kavárny, kluby, památky... to se dost omrzí, člověk z toho má po pár dnech každodenní rutinu a po čase toho má plné zuby. Dva týdny jsme tedy bloumali městem, vysedávali v kavárnách a přemýšleli, jak se ještě zabavit, a popravdě, už bychom i do té školy šli – když už jsme tady, mohli bychom přece udělat něco užitečného. Tím ale naše bělehradské “studium“ neskončilo...

10. října jsme se vypravili do školy, dostali jsme potvrzení a formuláře, všechno v pořádku. Bylo nám řečeno, abychom si předměty vybrali na internetu – ovšem nikdo nám neřekl, že veškeré osnovy tam vyvěšené jsou dávno neplatné a staré minimálně rok. Jediné řešení? Vydat se do školy a opsat si rozvrh z nástěnky... Co nadělat, vybrali jsme si přednášky (ze kterých stejně několik odpadlo) a při úvodních hodinách jsme zjistili, co je potřeba ke splnění předmětu (spolu se seznamem povinné literatury) – pro nás, co tu jsme na měsíc, nepodstatné informace, ale alespoň... Přednášky byly v srštině, takže účel poslechu mluveného slova to splnilo. Celý týden jsme dostávali informace o ukončení daného předmětu a seminářích pracích, aby-

chom se hned následující týden dozvěděli o stávce. Naše “srbské vzdělání” tedy skončilo u požadavků ukončení předmětů.

Místní studenti začali stávku, zablokovali veškeré učebny a vlastně celou fakultu, výuka nikde žádná. Vzhledem k tomu, že o stávce se nedaly získat informace jinde než na fakultě, byli jsme nuceni docházet na fakultu, abychom se den za dnem dozvíдали pouze to, že stávka pokračuje. Nic proti stávce, ale pokud by si něco podobného dovolili čeští studenti, vedení fakulty by s nimi nemělo moc slitování a rovnou by museli odejít ze školy. A co zaráží nejvíc, je, že stávkuje pouze malá část studentů. Spousta z nich je proti stávce a nesouhlasí s ní, takže v závěru fakultu blokuje pár desítek jedinců a zbytek sedí našťavaně doma.

Dobře, chápu, že studenti protestují proti školnému, ale... pořád je tu nějaké ale. Oproti Česku mají stále výhody, jako například nekonečný počet pokusů na splnění zkoušky, což je rozhodně výhoda nesporná, a také je zde možnost studovat mnohem déle, než je standardní doba studia. V Česku něco takového rozhodně nehrozí.

Co se týče místní organizace (ať už čehokoliv), to je pro turisty asi hodně velké překvapení. Fronty, někdy mnohahodinové, jsou tu všude, na každém druhém rohu a na cokoliv. Fronty jsou v obchodech, na fakultě, na recepci... naprosto všude. Dokladem je 3hodinové čekání na jeden podpis na fakultě. Doporučení? Nejlépe knížku s sebou!

Co říct závěrem? Bělehrad je fajn město, které skýtá spoustu možností. Rozhodně vyložené nelituje, že jsme tu byli, ale nejspíš jsme byli ve špatnou dobu na špatném místě. Studium šlo naprosto bokem, začalo to brzkým příjezdem, pokračovalo stávkou... takže s radostí můžeme říct, že jsme na přednášky chodili alespoň 3 dny. A proč to nebrat optimisticky? Vždyť to mohlo být ještě horší... Každopádně, každý z nás si pro příště rozhodně pořádně rozmyslí, zda vyjet na stáž, či raději zůstat doma a bez starostí.

Pel'ta

POSTREHY PIVNÉHO BARBARA

alebo Pivo pod drobnohl'adom slovenskej ženy

Ako vlastne vníma celoročne zaujatý fanúšik Kofoly tie litre piva, ktoré v letnom období precedí svojimi útrokami?

Výsledky:

Zlatý Bažant 12° - nasladlá plná chuť fajnového piva, ktorým nepohrdnú ani fajšmekri! Len zriedkačo urobí také brázdy do sivej kôry mozgovce!

Černá Hora Modrá Luna 11° - čučoriedkový výmysel z dielne pivovaru Černá Hora s uchu lahodiacim poetickým názvom pripomína čo oku, to jazyku aromatizované voňavé tmavé pivo. Modrá Luna mámi (ženské) zmysly!

Šariš 10°, Kozel 10° - akoby ich jedna mater mala! Tajomstvo rovnakej nie príliš „prepracovanej“ chuti spočíva v spoločnom kotle pivovaru Topvar Veľký Šariš. Z lásky k Šarišu ospravedlíme (akože ja, vy si obhájate jeleňov a levov) nevalnú chuť riedkej horkej chmeľovej polievky! Srdcom východniar!

Redd's - avšak, nehádzme všetko do jedného vreca! Popri vyššie spomínanej nevábnej dvojici topvarký kotol hostí i to najlepšie, čo si vie v pivovej fľaši žena predstaviť! Chuť kyslých jablák v hravom trojdecovom balení (ženský šat je príjemné plus) s neochudobneným obsahom alkoholu (ako to už pri pivných limonádach býva), ktorý k pravému pivnému zážitku patrí! Ženy, podme sa osviežiť!

Rebel černý - predstavte si pivo s Kofolou... Barbarské, ale chutné!

Salzburger Stiegl - nie každé pivo vie byť tak lahodné po úmornej 60-kilometrovej ceste na bicykli po veterných pláňach Burgenlandu (ono sa cyklocesta nie náhodou volá Windradweg)! Salzburger Stiegl - s vetrom opreteký!

Kozel 11° - usrkávajte celý večer jedenástku a nebudete vedieť, kde je večer (i vám) koniec. A pripravte sa na ranný hlavobôl! Ďalšie degustátorské podrobnosti mi nie sú známe. Pivo piť - to nie je med lízať!

Rebel 10° - kvalitou zaostáva, avšak

dobre stráviteľná trojka zvyšuje atraktivitu futbalového zápasu. Horkastá chuť vás dávi/hladí v hrdle ešte dlho po požití, posúďte už sami, komu držíte stranu.

Budvar 10° - nevtieravý budějovický mok osloví každého bez výnimky. Vyslúžil by si opis hodný prstoduchého, okázalého a veľkohubého reklamného spotu, avšak vedci dokázali, a deväť z desiatich pivárov potvrdilo, že spot by neklamal! Dôležité: pivo sa nevarí v licencií, takže jeho chuť vás nikdy a nikde nesklame!

Černá Hora 11° - nezaprie svoje sladké ženské jadro a, hoci príriedka a voďová, táto tekutina iskri medom. Varovanie: mimoriadne močopudné!

Radegast 10° - ak vás náhodou nezačujeme vyrovnaná lahodná horkosť a vzorová penivosť Radegasta, tak stavte na fľašku s indikátorom teploty, ktorá signalizuje ideálne vychladenie, a teda aj tú najsprávnejšiu dobu požívania. S takouto hračkou je skoro jedno, čo pijete. Nesklamete sa!

Plzeň 12° - ten rozdiel je tak markantný, že dokonca aj každý pivný ignorat si našlepo spomedzi všetkých pív vyberie Plzeň! Jediné pravé mňam! Synonymom pre pivo je Pilsner Urquell! Ostatným výrobcom (snáď len s výnimkou Budvaru) odporúčam stiahnuť chvosty a zaliezť do kúta!

Ježek 10° - bez reptania možno súhlasit' so sloganom jihlavského pivovaru, že Ježek je poctivo varené pivo za dobrú cenu. Neohúri, no ani nesklame (rovnako ako slogan), a každopádne vás pijatika pomerne riedkej horkosladkej tekutiny nevyjde drah.

Gösser mit Natur Zitronen - je naozaj pivo s prírodným citrónom. Rakúska kvalita, svieže a nápadité! Bez zbytočných LIMONádových okolkov!

Soproni Narancs, Borsodi Friss Grapefruitos, Zlatý Bažant Radler - parafrázujem nomenovaného Rusína: *Zakážme predaj malinoviek pod názvom pivo!* Ako limonády hodnotím tieto tri nápoje nadpriemerne, ako piva však podpriemerne. Priebojné strojené príchute, veľa cukru. A za to, že čo je veľa, to už nepatrí do pivovaru, hovorí

aj fakt, že mi na nomenovanom kúpalsku ako Radlera naservirovali 2,5 dcl piva + 2,5 dcl Spritu a nebyť toho dúhového sfarbenia, nespoznám rozdiel.

...a mnoho ďalších! Ale kto by si to všetko pamätal a poctivo zapisoval? Existujú druhy pív, ktoré treba ochutnať a radšej rýchlo zabudnúť, také, ktoré si treba vychutnávať a zapamätáť, tzv. osviežovák a vytrvalostné druhy, a napokon, aby bola ponuka kompletná, spomeňme i ten šedý priemer, ktorý bežne zaberá miesto v chladničkách, ale vďaka posluži v každej situácii. Nech žije Kofola!

Aneta Homzová

Ja si dám... PIVO!

Pivko, vinko – červené či biele, či možno Demänovka alebo Borovička? Čo najviac chutilo sasistom roku 2011?

Za svoj obľúbený nápoj zvolilo pivo 42 % sasistov, len o pár percent menej zúčastnených najradšej pije víno a zostávajúca menšina (17 %) vytrvalo stála pri tvrdsích nápojoch, ako borovička, tatranský čaj a iné.

Zlatý Bažant tiekol prúdom. Až 45 % labužníkov prvotriedneho alkoholu zvolilo Bažanta za najlepšie pivo, ktoré na Slovensku ochutnali. Nasledovali Šariš, Smädny mních a Corgoň (v Žiline som našiel veľkú čapovanú desinu Corgoňa za 0,68 eur. Pravdu povediac, aj keď sa mnohí tvárili ako hrdí milovníci piva, vždy im šlo len o jeho cenu.

Trochu lepší herci boli vínni maniaci, ktorí ešte častejšie prechádzali chodbami s plnými rukami igelitiek naplnených vínnymi fľaškami. Človek by si pomyslel, že sa (kvôli rivalite vyvolanej rozdelením na dva tábory: pivo – víno) z toľkých hercov nestane divadelný súbor, ale ri-

valita ustala, keď sa veci ubrali iným smerom. Jediné honba za vývrtkou a rýchlo sa miňajúci alkohol pretvorili protivníkov v jednotný súbor.

Momentálne všetci trénujú doma a na konferenciách a o rok, niekedy v lete, vystúpiť zase spolu.

Vstupenky si vyzdvihnite u profesorky.

Ivan Radič

Mi volimo pivo

Kada pijem pivo ponosito stojim, posle sedme flaše prestajem da brojim, lekar mi je rekao da prestanem da pijem, ma nisam mogao da se smirim, počeh da ga bijem.

Piću pivo i na nebu jer to je divota, biću veran pivu do kraja života, Sveti Petre, eto mene, skoro ću ti doći, siđi dole, sačekaj me, peške neću moći.

U ekipi mojoj isto dripci kao ja, prodali bi kevu za gajbu piva, pamet će izgubiti u ječmu i hmelju, ali ipak oni složno pevaju – mi volimo pivo i pivo voli nas!

Máme rádi pivo

Když piju pivo, stojím hrdě, Po sedmé flaše přestávám počítat, Lékař mi řekl, abych přestal pít, Ale já jsem se nemohl uklidnit, Začal jsem ho bít.

Budu pít pivo i v nebi, protože to je nádhara, Budu věrný svému pivu až do konce života.

Svatý Petře, ejhle, brzy k tobě přijdu, Sejdí dolů, počkej na mě, pěšky mi to nepůjde.

V mojí partě stejný socky jako já, Prodali by matku za basu piva, Rozum ztratí v ječmenu a chmelu, Ale přeče svorně zpívají – Máme rádi pivo a pivo zase nás!

Izvođač: Direktori
Prevela: Ana Popović

Muchomůrky bílé

Člověk v zoufalství snadno pomate se
Muchomůrky bílé budu sbírat v lese

Muchomůrky bílé bělejší než sněhy
Sním je k ukojení své potřeby něhy

Neprocitnu tady až na jiným světě
Muchomůrky bílé budu sbírat v létě

Muchomůrky bílé, muchomůrky bílé

Bele muhomorke

Čovek u očajanju lako se sludi
Bele muhomorke sakupljaču po šumi

Muhomorke bele, belje od snegova
Poješću ih da namirim svoje potrebe
nežnosti

Ne budim se ovde već na drugom
svetu

Bele muhomorke sakupljaču leti

Bele muhomorke, bele muhomorke

**Izvođač: Milan Hlavsa
Preveo: Nikola Budanović**

Andělská

Bože, podej mi ještě ten kalich
to víno, co s nocí se měnívá na líh
snad nad ránem na dně se dočtu
že v kastlíku andělskou poštu
mám

a že hoře se skutálí do jedné slzy
ta slza se vsákne a pak ji to mrzí
že po prvním slunci se nadechnu
a kometa zamíří nad Betlém

Zatím
počítám nebe
světla, kam nedostanu
miluju tebe
a pak usnu a vstanu
a tak
tú-tu-tú- tú...

Tak podej, podej mi ještě ten kalich
to víno, co s nocí se měnívá na líh
snad na dně se perlama zaleskne
pak vyměním veselé za teskné
písně
a pak hoře se skutálí do jedné básně
ta báseň se vsákne a na Zemi zasněží
a po prvním slunci a s první tmou
ta kometa zamíří nad Letnou

Zatím
počítám nebe
pusy, co nedostanu
miluju tebe
a pak usnu a vstanu
a tak
tú-tu-tú- tú...

Andeoska

Bože, daj mi još taj pehar
to víno, što se noću pretvara u alko-
hol
možda ujutru na dnu pročítam
da u sandučetu andeosku poštu
imam

i da će se tuge sliti u jednu suzu
presahnuće ta suza i biće joj žao
što ćemo udahnuti posle prvog zraka
sunca
a kometa krenuće put Vitlejema.

U međuvremenu
prebrojavam nebo
svetla, tamo gde neću stići
volim tebe
a onda zaspim pa ustanem
i tako
tu-tu-tu-tu.....

Onda daj, daj mi još taj pehar
to víno, što noću se pretvara u alko-
hol
možda na dnu biserima zablista
pa zamenim vecele za setne
pesme.

I tada će se tuge sliti u jednu pesmu
presahnuće ta pesma a Zemlju
pokriće sneg
i posle prvog zraka sunca i sa prvom
tamom
ta kometa krenuće ka Letnoj.

**Izvođač: Z. Navarova i I. Gutierrez
i KOA
Prevela: Milica Bogojević**

...

Lásko má
Miláčku
Magore
Schovám tě
pod svá křídla
a loďe co foukají
proti větrům
budou naše labuť
čistý a bílý...
Na nich budem lítat
poprvé a naposled,
věčně nějak omezení,
v prostředku
akorát.
Trochu blbý, co?
Já bych s tebou vlastně chtěl
rychlost.
Nepravdělně bouchající srdce,
rytmus nového světa,
a věžňů
v řetězích.
A počkám na tebe.
Se št'astnou zprávou v rukách
z teplejšího místa
moře bude křičet
a zpívat
a nosit barvu
stejnou co maj tvý oči.
Nezapomeň čočky.
Budeš u mě dlouho.
Nahá a bílá
Jak dárek pro všechno
špatné co jsem udělal.
Už se těším
Blázne
Na nakreslené hod'ky
a namalované zdi
i tváře,
na zlomené umělé řasy...
Na tebou vyzdobenej
bílý byt
a kočky
Přines roztok
na čočky, protože
budeš u mě dlouho
I když
ted' víš
že nechceš vedle mě spát
a venku je zima,
pestrý, čerstvý sny
dlouhý dni, kameny
i všichni moji kamarádi
ti budou mávat
když už
nikdo jinej nebude.
Ty jseš sama
a máš ten strašný les
o němž někdy
přemejšlím
po němž jindy
toužím

občas mě to mrzí
a mám z toho
smrtnelný strach
Ale jinak... to mám dobrý
fakt jo,
neboj.
Do tebe
z tebe
tam bych svý sebe-
vědomí
klidně moh nechat
a být pro tebe
silnej a jistej.
Ty jsi sama
v tom svým černým lese.
Bludiš tě myšlenek
a ksichtů
z hororových filmů
je tvým tajemným domem,
a máš ráda svou
mizérii
stejně jak já
Má lásko
Má sestro
spolu jsme jak černobílí andělé
na obraze známého
malíře
A jednou spolu zemřeme
v řídkém studeném
vzduchu...
a bude to zázitek

Honza Veselý

Među javom i med snom

Pivo moje, moja hrano,
što mi uvek praviš lom?
O mamurna moja boljko
što ujutru mučiš tol'ko,
među javom i med snom.

Pivo moje, pivo ludo,
šta mi radiš sa jezikom?
Ko rakija ona stara
kad se pije, grlo para,
među javom i med snom.

Pivo moje, pivo kivno,
ubio te živi grom!
Od'o sam se tebi pivu,
sad ne šljivim silu živu,
među javom i med snom.

I. R.



SQHM

Když říkáme pítí, myslíme na pivo

Cesta do hor

O životě starých Slovanů nemáme nijakých přesných a spolehlivých záznamů, a jazykozpyt musí nám nahrazovati scházející dějinné prameny. Pozorujeme-li naši mluvu, shledáme i bez vešší vědecké průpravy, že sloveso pítí je stejného kmene jako pivo, kdežto podstatné jméno voda se svrchu uvedeným slovesem v žádném jazykovém vztahu není. Z čehož následuje, že již staří Slované pivo za určené k pítí považovali, vodě jiné obory zužitkování poukazující.

Vděčně potomstvo vážilo si drahocenného odkazu předků a název plzeňského či prostě českého piva hlásá slávu národa po celém světě a činí zároveň cizí země a říše pro věrné syny vlasti obyvatelny. Čechovi menšího sebezapření je třeba k pobytu mezi odvčkými německými nepřáteli než v kruhu bratří Slovanů, kteří však o dobrý doušek špatně mají postaráno. Z jižních zemí habsburského mocnářství utíkají čeští úředníci po nedlouhé době s vykřikem nejhlubšího zklamání: Není tam piva...

Autor: F. Gellner

Put u planine

O životu starih Slovena nemamo nikakvih preciznih i pouzdanih zapisa i lingvistika nam mora nadoknađivati nepostojanje konkretnih istorijskih nalaza. Ako posmatramo naš govor, konstatovaćemo i bez naućnog obrazovanja, da glagol piti ima isti koren kao i pivo, dok imenica voda nije ni u kakvom jezikuom srodstvu sa gore navedenim glagolom. Iz čega sledi da su još stari Sloveni smatrali da je pivo namenjeno za piće, dok su za vodu ukazivali, da je treba koristiti za druge namene.

Zahvalno potomstvo je visoko cenilo amanet predaka i naziv plzeňskog, odnosno prosto češkog piva pronosi slavu naroda širom sveta i istovremeno strane zemlje i carstva, za verne sinove domovine, čini prihvatljivim za stanovanje. Česima manjeg samoodricanja je bolje da borave među vekovnim neprijateljima Nemcima, nego u krugu braće Slovena, koji pak slabo piju pivo. Iz južnih zemalja Habzburške monarhije češki činovnici beže posle kratkog vremena sa krikom najdubljeg razočaranja: Tamo nema piva...

Prevela: Danica Todorović

Dani češkog filma u Beogradu

Poštovani češko-slovaćko-srpski publikume, u ovom članku će biti reći o manifestaciji koja se održavala od 11. do 13. oktobra 2011. godine. Radi se, kao što se iz naslova može zaključiti, o danima češkog filma. Glavni i odgovorni iza ovog projekta bili su Ambasada Češke Republike i Kinoteka grada Beograda.

Ovaj članak je prvobitno trebalo da nosi drugaćiji naziv („Hvala vam što niste došli“), ali da bi vašeg vernog reportera poštedeli opravdanih optužbi zbog kopiranja slogana kampanje Beogradske filharmonije, zadržala sam se na ovom opšte informativnom naslovu. Iako bi ovaj drugi bio mnogo primereniji zbog opšteg (ne)odziva. Sve bohemiste i ponekog (zalutalog) slovakistu koji su se na dan otvaranja festivala zadesili u Kinoteci molim da mi oprostite na subjektivnosti i eventualnim propustima u daljem tekstu. Što se ostalih tiće, ovo ste propustili: sam početak festa je obeležilo prikazivanje filma „Katka“, dokumentarca koji prati život narkomanke kroz sve stadijume njene desetogodišnje borbe sa zavisnošću.

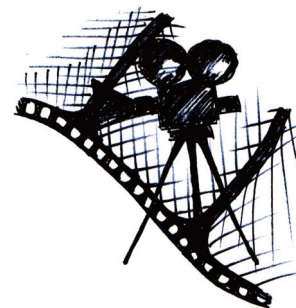
Film je režirala Helena Trešćikova. Ne znam da li je zbog toga što je film bio prilićno težak za gledati i podneti ili zbog neke više sile, uglavnom nakon ove projekcije publika je masovno napuštala Kinoteku. Za vreme prikazivanja drugog filma, „Deca noć“, u sali je bilo svega desetak ljudi.

Ovakva atmosfera se zadržala do zatvaranja festivala. Čak je i drugog dana, kada su prisutni imali šansu za interakciju sa režiserom filma „Jedna godina“ odziv bio poražavajuće loš. Nakon projekcije filma, u delu večeri

Pivo u prahu postoji još od polovine devedesetih godina. Jedni su ga kupovali iz radoznalosti dok su ga drugi koristili prilikom planinarenja i dugih plovidbi. Iz piva u prahu je moguće dobiti kvalitetno pivo bez obzira na to da li se pravi u industrijskoj pivari ili kući.

„pitanja i odgovori“ izgledalo je kao da su prisutni kod svojih kuća, pre odgledanog filma smišljali pitanja u vezi sa zaista sjajnim dokumentarcem. Dakle, krajnje nemaštovit razgovor sa kreativnim ćovekom. Već trećeg, odnosno poslednjeg dana i ja sam izgubila volju za sedenjem u praznoj sali, jer šta znaći odgledati film ukoliko posle toga ne postoji niko sa kime o istom možeš da razgovaraš? Tada sam i sama propustila filmove „Koćija do Beća“ i „Sreća“. Tako da vas pozivam da se svake srede od 19:30 pridružio profesor Zdenjeku Andreju u slušaonici 21 A, poznatijoj kao češka soba kako bismo zajedno nadoknađili propušteno i upustili se u nove filmske avanture. U duhu ovog broja posvećenog pivu, toplo preporučujem film „Postriziñi“, iza kojeg stoji dvojac Hrabal–Mencel.

Marija Jaraković



Stranka ljubitelja piva (Sdruženje přátel piva) je nastala početkom devedesetih godina i posle brojnih politićkih neuspeha odlučila je da se povuće iz politike i posveti se kulturi piva. Danas prate pivska dešavanja, održavaju dobre veze sa pivarama, neguju tradiciju ispijanja piva i svake godine ocenjuju najbolje pivo, pivnicu, kafanu, pivaru i ostale pivske institucije i akcije.

ROZHOVOR

s domácim lektorom slovenčiny, Mgr. Želmírou Spasić

Ako sa začalo Vaše štúdium?

Pôvodne som chcela študovať nemčinu-švédčinu, pretože som chodila na jazykové gymnázium v Bratislave. Už v tom čase to bola jediná, experimentálna škola na Slovensku zameraná na jazyky, a ja som chodila do nemeckej triedy. A chcela som sa prihlásiť na vysokú školu, odbor nemčina so švédčinou. Švédčina sa na Slovensku dovtedy nedala študovať, a nebolo teda ani mnoho vyštudovaných švédčínárov. Človek musel myslieť aj na to, aby sa v budúcnosti mohol zamestnať. Plánovalo sa otváranie len tých študijných odborov, ktoré umožňovali absolventom nájsť po štúdiu zamestnanie. Všetko sa robilo pragmaticky, premyslene. Švédčina sa mi zdala zaujímavá a príťažlivá. Rok predtým, než som maturovala, sa otvorila kombinácia nemčina-švédčina, a ďalšie otvorenie bolo plánované až za ďalšie 4 roky. Nemohla som si dovoliť toľko čakať a zostať rodičom na krku. Z čoho by som žila? V šesťdesiatych rokoch sa upravili vzťahy s Juhosláviou a otvoril sa študijný odbor srbochorváčtina. Keď som maturovala, začínala študovať druhá generácia týchto srbochorváčov. Môj otec mi poradil, trochu ma usmernil, že by som sa mohla prihlásiť na slavistiku a indoeuropeistiku, a síce odbor srbochorváčtina (lebo vtedy ešte nebol srbský a chorvátsky jazyk zvlášť) a srbská a chorvácka literatúra. Tak som sa na to zapísala.

Zapísala som sa aj na druhý odbor, knihovníctvo a vedecké informácie, čiže paralelne som študovala na dvoch rôznorodých katedrách. Ale práve štúdium srbochorváčtiny sa mi veľmi zapáčilo, v tomto odbore som sa mienila zamestnať. Chcela som robiť niečo s tým jazykom a literatúrou, eventuálne pracovať v literárnej redakcii, dosť sa

prekladalo zo srbskej a chorvátskej literatúry. To sa mi nepodarilo, avšak zamestnala som sa na Ministerstve kultúry na zahraničnom odbore, v referáte som mala Juhosláviu. To bolo veľmi zaujímavé zamestnanie, pretože sme mali na starosti kultúrnu spoluprácu s celou veľkou kultúrnou výmenou medzi Československom a Juhosláviou išla cez nás. To som robila, až kým som sa nevydala za štátneho príslušníka SFRJ a nepresťahovala sa do Belehradu.

Ako ste sa teda začali venovať slovenčine?

Ja som vlastne slovenčinu ako odbor neskončila, ale skončila som slavistiku, teda srbochorváčtinu, a keď som prišla sem do Belehradu, mala som to šťastie, že profesor Michal Filip, ktorý pôsobil na mieste lektora slovenského jazyka (slovenčina ako samostatný odbor ešte vtedy neexistovala), šiel akurát do dôchodku. Profesor bol aj jeden rok našim lektorom v Bratislave v rámci sektorovej dohody medzi Filozofickou fakultou v Bratislave a Filozofickou fakultou v Novom Sade o výmene lektorov. V Belehrade bol vypísaný súbeh na miesto lektora slovenčiny a ja som sa prihlásila. Podmienkou bolo, aby mal kandidát skončené vysokoškolské jazykové vzdelanie, najlepšie slovenčinu alebo aspoň slavistiku, pretože miesto lektora si vyžadovalo prekladateľskú činnosť. Šlo o miesto tzv. domáceho lektora. Špecialita našej Filologickej fakulty je, že máme dva typy lektorov: kontraktálneho lektora, ktorý prichádza vždy z krajiny, ktorej jazyk sa vyučuje, a tzv. domáceho lektora. To je lektor, ktorý žije v Srbsku a má jazykové vzdelanie kompatibilné s jazykom, ktorý sa prednáša. Takže k peda-

gogickej činnosti som sa dostala viac-menej náhodne, ale veľmi som si ju obľúbila. Zrejme to máme my z učiteľských rodín v génoch aj v krvi (pochádzam z učiteľskej rodiny).

Ako vyzeralo Vaše štúdium?

My sme mali predovšetkým úplne iný vzťah ku štúdiu, ako teraz vidím u svojich študentov. Počúvam, že aj na Slovensku je to už ináč, než to bolo v čase, keď sme študovali my. My sme mali veľmi seriózny prístup ku štúdiu a brali sme všetko veľmi vážne, lebo sme chceli včas skončiť, aby sme sa mohli zamestnať a aby sme mohli odbremeniť rodičov, aby nás „nechovali“ donekonečna, aby sme sa postavili na vlastné nohy a začali žiť svoj život. Všetci sme pedantne a včas skladali skúšky. S profesormi sme nechodievali do kaviarne. Mali sme pred nimi rešpekt. Existoval tu určitý odstup, to však neznamená, že sme nemali dobré vzťahy. Profesori tu boli pre nás vždy, boli nápomocní a chceli nám poradiť, ale aby sme si šli spolu sadnúť niekam do kaviarne, na to sme sa jednoducho neodvážili. Prvý uvoľnenejší kontakt s týmito profesormi sme mali, až keď sme obhájili diplomovú prácu a urobili štátne záverečné skúšky. Vtedy sme si dovoľili prvýkrát s profesormi vypiť pohár vína alebo koňaku, na oslavu.

Čo sa týka voľného času, chodievali sme na diskotéky. Mali sme študentské kluby. Najznámejší bol vysokoškolský klub v centre Bratislavy, medzi nami nazývaný „Věčko“. Ekonomovia mali tiež svoj klub, pri internáte, aj tam sme chodievali. Čo sa týka „krčmárskeho“ života, chodievali sme si sadnúť do vinárne. Na Slovensku sa viacej pilo víno než pivo. Pre Bratislavu sú typické viechy, vínne pivnice v starých bu-

dovách v Starom meste. Niekdajšie kláštory mávali dole pivnice, ktoré sa zachovali, a tam sme chodili na víno. Obvyčajne tam hrala aj cigánska hudba a bývalo nám veselo. Cez víkendy sme chodili na diskotéky, do viech sme šli, keď sme urobili nejakú skúšku, cez semester zriedkavo.

Z vyučovania sme neutekali, lebo sme mali rešpekt pred profesormi. Mohli sme chýbať trikrát, a ak niekto chýbal viac, musel doniesť ospravedlnenie. Ale, žeby sme utiekli a profesor prišiel do prázdnjej učebne, to sa nám nestalo. To by bol škandál.

Mali sme tri skúškové obdobia: v januári, júli a septembri. Skúšku ste mohli neurobiť dvakrát, na tretíkrát sa vypisoval tzv. dekanový termín. Vtedy ste museli napísať zvláštnu žiadosť dekanovi a ak vám túto možnosť schválili, dostali ste príležitosť ešte po tretíkrát ísť na skúšku. Ak ste ju ani vtedy neurobili, mali ste ešte možnosť opakovať ročník, ale pri opakovaní ročníka ste museli všetky skúšky robiť znova, ak neboli urobené na výbornú, najlepšiu známku. Ak sa študentom ani vtedy nepodarilo uzavrieť ročník v septembri, tak nemali na fakulte čo hľadať. Museli z fakulty odísť.

Brigádovali ste počas štúdia?

Pravdaže, myslím, že v tretom a štvrtom ročníku boli brigády povinné, a to odborné. V rámci odboru knihovníctvo a vedecké informácie bolo treba od prvého ročníka odpracovať v knižnici určitý počet hodín, aby sme vôbec dostali zápočet. V rámci srbochorváčtiny sme mali brigády v treťom a štvrtom ročníku. Museli sme pracovať v nakladateľstve. Bolo to zaujímavé.

Boli aj brigády, ktoré sme si zvolili z vlastnej iniciatívy, pretože

sme si chceli zarobiť. U mňa to bolo takto: v júli som šla niekde pracovať a august som si nechávala na septembrové skúšky. Žiadne také, že idem k moru. Bez šance. Mali sme seriózný prístup. Chodievala som napríklad do Slovenskej akadémie vied, kde som dávala do poriadku knižnicu.

Existoval už tu na katedre v Belehrade nejaký študentský časopis?

V čase, keď bol lektorom profesor Horák, začal vychádzať časopis „Výraz”/„Izraz”, ale vyšlo len jedno číslo. V podstate to bola jediná iniciatíva.

Ako prebiehali práce na frazeologických slovníkoch?

P očas mojej belehradskej éry som zostavila dva frazeologické slovníky a jednu príručku „Jazyky podunajských krajín”, kde základ tvorí srbčina, ku ktorej sú priradené ekvivalenty v jazykoch podunajských krajín. Ja som vypracovala slovenskú časť. Bola to príručka pre rôzne odbory, od každodenného života cez biznis, podnikateľstvo až po situáciu na hraniciach a iné.

Čo sa týka tých dvoch krátkych frazeologických slovníkov, prvý vyšiel v roku 1984, kde kolegovia z oddelenia pre srbský jazyk v Novom Sade vypracovali srbskú časť a ja som k tomu zostavila adekvátnu slovenskú časť. Druhý slovník som robila samostatne. Bol to slovensko-srbochorvátsky slovník. Robila som na ňom tri roky s prestávkami. Zbierala som materiál, spracovávala... Slovník vyšiel v roku 1989. Bola to zaujímavá práca, vzhľadom na to, že pracujem ako lektor a zaoberám sa prekladami a tlmočením. Frazeologizmy, aspoň ja ich takto vnímam, sú živou a praktickou súčasťou jazyka, človek má z nich aj konkrétny ošoh. Je to niečo, čo je v každom jazyku platné už celé stáročia. Sú to vlastne mnohokrát

ľudové múdrosti, ktoré sú osvedčené a založené na skutočnosti a stali sa súčasťou každého živého jazyka.

Lutujem, že som vo svojej pracovnej kariére neuskutočnila ešte jeden zámer, že som si neurobila doktorát tu, v Belehrade, ale môj súkromný život sa jednoducho vyvíjal tak, že som na to nemala podmienky. Mala som iné starosti, iné problémy, ktoré som musela riešiť, a tie boli prvoradé; a potom, v konečnom dôsledku, čas ubehol a už som na to nemala ani silu, ani elán, ani chuť.

Váš obľúbený frazeologizmus?

J e to fráza, ktorá má svoj ekvivalent v slovenčine i v srbčine – Lepší dobrý sused, než zlá rodina, resp. Bolji dobar sused, nego loša rodbina. Veľmi často sa mi osvedčila, a možno som si ju aj preto obľúbila.

Čo sa Vám páči na pedagogickej činnosti?

N ajväčším zadosťučinením je, keď vidím, že dokážem študentov upútať, že sú s hodinami spokojní, že ich to baví, a nakoniec i to, že mám určité dobré výsledky. Z toho mám radosť.

Chceli by ste niečo poradiť študentom?

C hcela by som, aby sa učili, aby mali serióznejší prístup ku štúdiu, aby mysleli na svojich rodičov, aby sa čím skôr dokázali osamostatniť, zamestnať sa, skončiť štúdium, a nie preťahovať štúdiá na 10-15, nedajbože až 20 rokov.

Povedali ste, že sa počas Vašich študentských dní najviac pilo víno.

M ám dojem, že sa za mojej mladosti viacej pilo víno, než pivo. Pivo si nedávam. Ja osobne nemám rada

pivo. Len niekedy, keď prídem do Bratislavy a je strašná horúčava, si dám pohár čierneho piva.

Máte aj nejakú obľúbenú kaviareň?

V Bratislave mám jednu obľúbenú, je to krásna secesná budova v Starom meste na Hlavnom námestí a volá sa „U Rolanda”. Keď idem do Bratislavy, vždy sa tam zastavím aspoň raz, niekedy aj viackrát. Keď sa chcem stretnúť so svojimi priateľmi, vždy si dohodneme stretnutie práve tam. Mám rada secesiu v architektúre a vo výtvarnom umení, a v tejto starodávnej budove s vysokými stropmi cítim dobrú energiu.

V Belehrade obľubujem „Veslački klub”, ale to nie je kaviareň, skôr reštaurácia. Rada chodím na Adu a pri prístave, smerom k novému mostu, je úplne obyčajná reštaurácia v ľudovom štýle, ale veľmi dobre tam varia. Majú vždy čerstvé ryby. Je zariadená v starom štýle s kockovanými obrusmi, aké voľakedy bývali v najobyčajnejších kaviarňach aj krčmách. Je tam veľmi dobrá atmosféra. Chodia tam všelijakí starí Belehradčania, ktorí majú radi Adu. Radi sa tam stretávame.

Počúvate tam aj nejakú hudbu?

J a som tam živú hudbu nikdy nezažila, ale viete, ako si zapievame? Niektorí z ľudí, ktorí tam pravidelne chodievajú, hrajú na gitare a potom sa pridáme spontánne.

Snažím sa, aby som v sebe nenosila negatívnu energiu, vždy sa snažím byť dobre naladená. Mám jedno obľúbené motto – To, čo môžem urobiť a vyriešiť, urobím hneď, a čo nemôžem, čo nie je v mojich silách, aby som vyriešila, tým sa nezaťažujem, ale okamžite na to zabudnem a idem ďalej. A vždy sa snažím na nepríjemných veciach nájsť aspoň jeden pozitívny bod a to ma drží nad vodou. Snažte sa pozeráť na poloplný, a

nie na poloprázdny pohár.

Máte aj obľúbenú pieseň?

S om veľký romantik. S manželom sme radi chodili po kaviarňach a on nám dal vždy zahrat' našu pieseň „Imam jednu želju”. Mám rada srbské „starogradske” piesne a toto je jedna z nich.

Bratislava alebo Belehrad?

A j jedno, aj druhé. Možnože teraz už Belehrad. V Belehrade som prežila väčšiu časť života než v Bratislave, ale mám rada aj jedno aj druhé mesto. Od roku 1979 žijem v Belehrade. Obidve mestá sú mojimi mestami. Bratislava je mesto mojej mladosti, je to moja „prvá domovina”, a Belehrad, resp. Srbsko považujem za svoju „druhú domovinu”. Tu som si založila rodinu, tu bol môj manžel, tu je moje dieťa, jednoducho, moje miesto je tu, čo však neznamená, že nerada chodím do Bratislavy. Strašne rada tam chodím, lebo tam mám veľa priateľov, nepretrhla som kontakty. Sú to priatelia z mladosti, a napokon ako som už spomínala – Lepší dobrý sused, respektíve lepší dobrý priateľ, než zlá rodina.

Chcela by som vám popriať, aby sa časopis udržal pri živote, aby vydržal dlhšie než ten spomenutý „Výraz”/„Izraz”, z ktorého vyšlo, žiaľ, len jedno číslo. Aby ste boli iniciatívni, aby ste mali nápady, aby ste mali vždy niečo, čo môže pritiahnúť aj vás, ako čitateľské publikum z radov študentov, ale aj nás, vašich pedagógov. Prajem vám pri tom veľa šťastia.

Ďakujeme za rozhovor a prajeme Vám ešte veľa príjemných zážitkov v pracovnom a súkromnom živote.

Rozhovor pripravil: Ivan Radić

My Češi

Pravda vítězí!

Protože my Češi jsme koumáci

Protože my Češi jsme připsaní srabi

Protože my Češi jsme hrdinové bez bázně a hany

Protože my Češi jsme osudem stíhání
Nás Čecháčky s prstem v prdeli nic nezaskočí

Ukradnem si nos mezi ušima

a ještě z toho máme srandu

My Češi se bojíme odporovat autoritám

My Češi jsme dali světu robota, kontaktní čočky,

Jana Ámose, šikovné škodovky, znojemské okurky, Milana Kunderu a mnoho dalších vynálezů, bez kterých by svět létal dodnes nespátný v neviditelných stíhačkách rozbíjených Semtexem

Jsme národ Masaryků

Jsme národ Mistra Jana

Jsme národ schovaný v pivních sklepích města Tábor s růžencem okolo zápěstí

My Češi nejsme cikáni, Poláci, Židi

My Češi jsme Rakušáci mluvící česky

Na ulicích hlavního města máme k dostání ruské bábušky

Máme nejkrásnější jazyk na světě, protože jako jediní umíme říkat „ř“

Pijeme nejvíc piva a vyhnali jsme s pomocí Spojenců, kteří nás předtím zradili, nejvíc Němců ze Sudet.

Mnohé z nich jsme právem znásilnili, postříleli a hodili do Labe.

Jsme národ Palachů.

Máme holubičí povahu.

Stavíme mohyly, jsme hrdí a koluje v nás keltská krev.

Každá naše revoluce je sametová.

Každou defenestraci přežijeme na hnoji.

Co Čech to muzikant.

Co Čech to kosmonaut, komunista, fotbalista a hokejista.

Polovina z nás jsou dokonce tenisté.

Lidovou moudrost Čechů jen tak něčí lidová moudrost nepředčí.

Umíme se vyhat z bombardování svých měst.

Šedá zóna nebyla přece tak špatná.

Jsme kulturní národ a nemáme euro.

Jsme malí, ale jak lvové bijem o mříže. Máme Prahu a v ní nejlepší zoo na světě.

Pivo z Plzně je nejlepší pivo vyráběné v Polsku.

Jsme demokraté každým coulem.

Náš humor je černý.

Sebeironie pověstná.

Rádi kálíme do vlastního hnízda
běda však, když tam kálí někdo jiný: vezmeme palcát a ožerem se v hospodě do němoty

Jsme smějící se bestie.

Pravda vítězí.

Umíme trpět, hajlovat, podepisovat petice i antipetice, jsme anální horolezci, víme, kdy co a jak a mluvíme všemi jazyky babylónské věže.

V domě, kde se narodil náš jediný laureát Nobelovy ceny za literaturu je bar Boulder v síti s horolezeckou stěnou.

Devadesát devět celých tři procenta Čechů jsou básníci.

Z nich devadesát devět celých osm lyrických.

Lyzujeme jako jeden muž a jako jedna žena umíme zeměpis.

Víme, kde je Ulánbátar.

Mnoho Čechů jsou rybáři.

Rybníkářská tradice v Čechách je dlouhá a pozoruhodná.

Dárky nám naděluje Ježíšek a umíme vyrobit kapří suši.

Co svedou jiní, svede Čech lépe.

Všude jsme byli, všechno umíme, narodili jsme se v kině a zvládáme práci všeho druhu, nosíme puntíčkovaného motýlka.

To chce klid a na Bělehrad!

Máme hřbitov Slavín.

Jsme národem Karla Gotta, Kryla, Klause a Marxe.

Několik našich poustevníků svou učeností zahanbilo poustevníky z jiných zemí. Několik našich filozofů bylo prezidenty a několik našich filozofů jsme umučili, v tom se podobáme antickým Řekům.

Souložíme víc a lépe než jiné národy.

I naši faráři to umějí nejlíp

povědět lidem.

Náš kraj byt' rozlohou malý skýtá až na moře vzorky krajín celého světa kromě africké savany.

Mnoho Čechů pod Čechy krutě trpělo. Mnoho jiných Čechů si mezitím u

táboráku opékalo buřty a poslouchalo rádio.

Nejlepšími Čechy byli Freud, Wagner, Rilke, Kafka, Jean Marais a Krteček. Uměli jsme se vždy vzepřít svým utlačovatelům, pravda vítězí.

V písni Yellow Submarine se říká česky „Prosíme nedýchat“

Zdravíme se ahoj jako angličti námořníci a čau jako římská otroci ze Slovinska.

Máme nejkrásnější ženy.

Protože my Češi jsme die Simulantenbande.

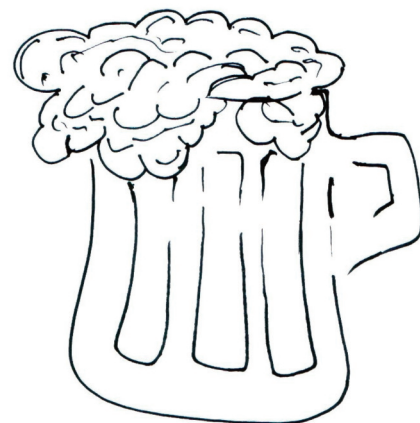
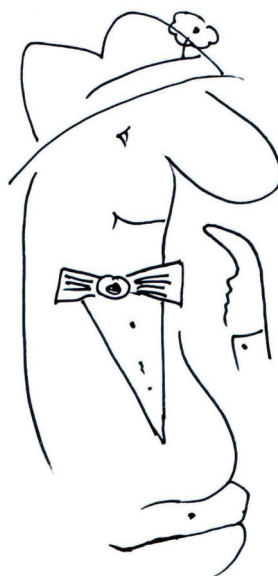
Všichni známe Mou vlast a přitom kňouráme:

„Kde domov můj?“

Olizujeme smetanu z dvořáka

Je až neuvěřitelné, jak velký je malý český člověk.

Tomáš Mika



Ko voli nek' izbroji

Kolekcija Mihnjaka Miroslava sadrži preko 17.000 etiketa iz preko 200 država. Lazar Ernest poseduje 447 punih, različitih piva iz više od 30 zemalja. Veselin Berberski je sakupio preko 12.000 pivskih etiketa. Svi oni su prošlog leta izlagali svoje kolekcije u Zrenjaninu na izložbi pivskih čaša, flaša i etiketa pod nazivom „Penušava strast“. Željko Grujin je takodje pokazao svoju kolekciju od oko 4.000 pivskih krigli, čaša, bokala i čizama. Ubrzo nakon izložbe je otvorio Muzej pivskih čaša jedinstven u Evropi.

Mi Srbi

Samo sloga Srbina spasava!
Zato što smo mi Srbi filozofi.
Zato što smo mi Srbi inadžije ne-
dokazane.
Zato što smo mi Srbi junaci bez straha
i mane.
Zato što smo mi Srbi sudbinom
vođeni.
Nas Srbende sa malićem u uvetu ništa
neće iznenaditi.
Boli nas čošak za sve,

Mi smo narod Svetoga Save!
Mi smo narod mafijaša sakrivenih u
Zemunu sa kajlom
oko vrata!
Mi Srbi nismo Romi, Bugari, Jevreji,
Mi Srbi smo Turci koji pričaju srpski!
Na ulicama našeg glavnog grada mogu
se kupiti turski fildžani.
Imamo najlepší jezik na svetu jer jedini
govorimo „bre”.
Pijemo najviše rakije i proterali smo,
uz pomoć sila Antante koje su nas
pre toga izneverile, najviše Mađara iz

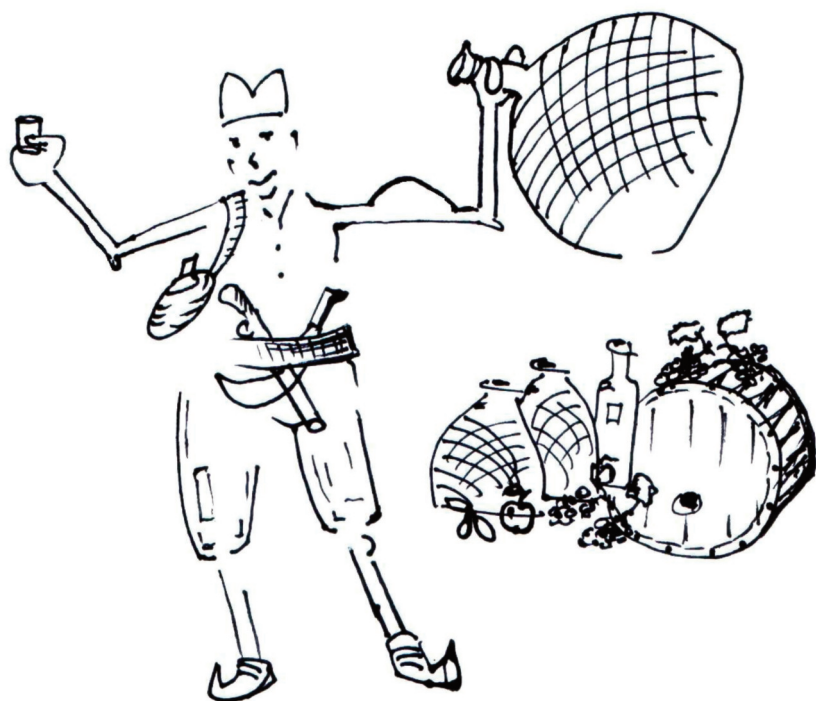
Kad kažeš Srbin misliš naučnik, pionir,
vaterpolista i odbojkaš.
Polovina nas su košarkaši.
Narodnu mudrost Srba nečija narodna
mudrost ne može tek tako da nadmaši.
Znali smo da se izvučemo za rušenje
sopstvenih srednjovekovnih utvrđenja.
„Ničija zemlja” i nije bila tako loša.
Kulturan smo narod i nemamo evro.
Mali smo, ali tvrdi k'o orah voćka
čudnovata, ne slomi ga, a zube polomi.
Imamo Beograd i u njemu najbolje
splavove na svetu.

„Nikišćko” pivo je najbolje
crnogorsko pivo i pravi se u
Srbiji.
Anarhisti smo telom i dušom.
Naš humor je rasistički.
Uvek nam je neko drugi kriv.
Često pljujemo po svojoj zemlji,
ali teško vama ako isto to
učinite,
uzećemo baklje i zapaliti vam
ambasadu.
Mi smo vukovi u jagnjećoj koži.
Samo sloga Srbina spasava.
Umemo da patimo, da dižemo
tri prsta pogrešno, da potpisu-
jemo peticije i antipeticije,
znamo sve šta i kako i govorimo
srpski da nas ceo svet razume.
Iako se na Trgu republike nalazi
spomenik Mihaila Obrenovića,
svi se nalazimo kod „konja”.

99,3 procenta Srba su fudbaleri.
Od njih 99,8 procenata su vrsni
selektori.
Naši igraju bolje kad se dereš na
televizor.
Vozimo kao pravi muškarci i
kao žene gledamo španske se-
rije.
Znamo ko je Hose Armando.
Mnogi Srbi su pecaroši.
Ribarska tradicija u Srbiji je
duga i vredna pažnje.
Darove nam deli Božić Bata i

znamo da spremamo prebranac.
Šta naprave drugi, zbudžiće Srbin
bolje.
Svuda smo bili, sve znamo, rodili smo
se naučeni, nastali smo pre ameba,
nosimo crven konac protiv uroka.
Ne brite, puška je zakočena.
Imamo Jevrejsko groblje.
Mi smo narod Milana Timotića, Đorđa
Balaševića, Tita i Mihajla Pupina.
Nekoliko naših prosvetitelja svojom
učenošću su posramili prosvetitelje iz
drugih zemalja. Jedan naš književnik
je bio predsednik i naš najveći
pesnik je bio slep, u tome smo slični
antičkim Grcima.
Vodimo ljubav više i bolje nego drugi
narodi.
I naši sveštenici isto umeju najbolje da
propovedaju veru.
Naš kraj, iako je površinski mali,
doseže i do Japana – Srbija do Tokija!
Mnogo Srba je pod vlašću Srba surovo
patilo.
Mnogo drugih Srba su istovremeno
utajili porez i vozili „bmv” sa
zatamnjanim staklima.
Najbolji Srbi su bili Mehmed-paša
Sokolović, Čirilo, Metodije, Njegoš i
Baltazar.
Umeli smo uvek da se suprotstavimo
svojim tlačiteljima, samo sloga Srbina
spasava.
U Pandžabijevoj pesmi „Mundian to
Bah Ke” se kaže srpski „Baci heroin!”
Ljubimo se tri puta kao Rusi i pozdra-
vljamo se sa „ćao” kao rimski robovi
iz Slovenije.
Imamo najlepše žene.
Zato što je nama Srbima u genima
ljubav prema novcu i pružanju bez-
bednosnih informacija.
Imamo novu himnu „Bože pravde”, ali
svi i dalje pevamo „Hej Sloveni”.
Lovimo vuka teslom.
Prosto je neverovatno kako je veliki
mali srpski čovek.

Milan Mladenović



i još od toga pravimo sprdnju.
Mi Srbi se ne plašimo da se supro-
stavimo nadređenima.
Mi Srbi smo svetu dali vampira,
hidroavion, jugo, naizmeničnu struju,
Novaka Đokovića i mnogo drugih
pronazak bez kojih bi Rodžer Fed-
erer i dalje bio prvi na ATP listi!
Mi smo narod cara Dušana!

Vojvodine.
Mi smo narod Gavriela Principa!
Imamo ratobornu narav.
Gradimo krajputaše, ponosni smo i
struji u nama ilirska krv.
Pri svakoj demonstraciji demoliramo
Mekdonalds.
Svake godine ulazimo u Evropsku
uniju.
Kad kažeš Srbin, misliš muvator.

PIVO JE TEČNO ZLATO!

Česi su ovu izreku shvatili bukvalno i napravili „faust” pivo sa veoma tankim listićima dvadesetčetvorokaratnog zlata. Flaša od 0,7 l sadrži samo 0,018 g zlata. Reakcije na ovaj proizvod su bile dvojake. Dok su jedni ostravskog izumitelja „fausta” nazivali snobom i rušiteljem tradicije, drugi su u tome videli inspiraciju i inovativnost.

Když vás Brno nepouští domů

Bohemisté z celého světa, ale i „pouzí“ milovníci češtiny, dostali znovu příležitost zdokonalit se ve znalosti tohoto jazyka na letošním čtyřicátém čtvrtém ročníku Letní školy slovanských studií, který již po léta probíhá v Brně. Masarykově univerzitě a Kabinetu češtiny pro cizince, které ji pořádají, se podařilo rozšířit význam slova „škola“ díky tomu, že tato škola nabízí mnohem víc, než jen fádni přednášky, před nimiž by každý rád utekl.

Kromě povinné části, kterou se rozumí lektorské semináře, nabízí program i spoustu zajímavých výběrových přednášek a seminářů a je zaměřen tak, aby vyhovoval zálibám a zájmům každého ze sta padesáti účastníků. Každý si může vybrat z velmi bohaté nabídky takzvaných mimoškolních činností - třeba tanec, aerobik či každovečerní promítání českých filmů. Hlavním záměrem je, aby účastníci byli v neustálém kontaktu s češtinou prostřednictvím různých médií.

Nejen profesori, ale i všichni zaměstnanci Kabinetu češtiny pro cizince jsou vám k službám 24 hodin denně. To znamená, že se v jakémkoli okamžiku můžete obrátit na svého průvodce s jakýmkoli problémem. Pomůžou vám i informacími či radou, což vše hovoří ve prospěch celkové organizace a lidí, kteří výše zmíněnou

školu velice obětavě řídí.

Aby někdo náhodou nezískal dojem, že se v Brně jen a jen pracuje, je třeba zdůraznit, že organizátoři mysleli úplně na všechno. Minimálně jednou za týden byly pořádány večírky, kterých se pravidelně účastnili i samotní profesori! Každý detail byl naplánován, ale přesto se nikdo necítil unaveně. Potažmo na únavu rychle zapomněl, protože každá akce stála za to!

Pokud jste v Brně poprvé, žádný strach - toto krásné město vám nepochybně rychle přiroste k srdci a za chvíli se začnete cítit jako doma. Jako skoro každé české (a moravské) město - a každé z nich vypadá, jako by bylo kulisami nějaké pohádky - do vás vlévá krásný pocit bezpečí a zachumlání. Proto vůbec není divu, že velká část účastníků těchto letních škol už dávno přestala počítat, kolikrát se jich zúčastnila.

Když se na jednom místě sejdou lidé z celého světa, které spojuje láska ke stejné věci, snadno se začnou uzavírat nová přátelství, která nezřídka přetrvávají po celý život. Je léto, všichni jsou uvolnění, plní pozitivní energie, přijeli se učit to, co mají rádi, seznámit se s novými lidmi, získat nové zkušenosti a vrátit se domů plní nepomenutelných vzpomínek, které je určitě přinutí, aby se do Brna kdykoliv zase vrátili, nebo se začali vracet pravidelně, a tak se stali štamgasty Moravy a všeho, co v sobě ukrývá.

Nevena Stojkov



(P)o SASe

Plánujete sa prihlásiť na letnú školu SAS (Studia Academica Slovaca)? Výborne! Potrebujete pomoc pri písaní motivačného listu? Spýtajte sa niekoho iného. Ale ak sa tam naozaj dostanete, nedovoľte, aby ste sa tam stratili v toľkých krčmách. Ukážem vám, kam ísť...

Milé čitateľky, milí čitatelia, prihovám sa vám nielen ako účastník SASu 2011, ale aj ako dlhoročný „krčmofil“ (čítaj filológ)... Takto by som začal v štýle dlhoročnej riaditeľky SASu, pani Pekarovičovej, a uviedol vás všetkých do týchto mojích pár stĺpcov, kde vám prinášam svoje vlastné zážitky a skúsenosti s kaviarňami na Slovensku.

Ale aby ste si nemysleli, že budem len tak písať a vymýšľať, ukážem vám nejaké štatistiky, ku ktorým som sa dostal vďaka kamarátom - frekventantom toho istého SASu. Najmä, toto svedectvo staviam na sonde uskutočnenej prostred-

níctvom dotazníkov štyridsiatky respondentov (z viac ako stotrisať zúčastnených študentov na SASe). V dotazníkoch som sa zameral najmä na slovenské kaviarne/krčmy a otázku, ktoré z nich sa najviac páčili SASistom a prečo. Vo vzorke boli rovnako zastúpené ženy i muži, priemerný vek respondentov bol 22 (od 17 do 27).

Tak, poďme na to. Čo si nás získala tá „inštitúcia“, naša obľúbená - kaviareň? Najpopulárnejšia kaviareň bola Luvra - 20%. Ona je tá najbližšia a najlacnejšia s veľkou ponukou pív... Hneď za ňou bola kaviareň SHTOOR (15%), ktorá mala cenníky napísané v štúrovčine! Na treťom mieste hrdo stojí jeden pub - SLOVAK PUB (13%), kde sa máte možnosť najesť bryndzových halušiek len za pár eur...

Ostatným 52 percentám respondentov sa páčili všelijaké kaviarne, ako napríklad: U Babušky, Next Apache, Havana pub atď. A ak vás nezaujímajú ani blízkosť kaviarne, lacné halušky alebo štúrovčina, tak vás zaujme aspoň príjemná atmosféra a kvalitné trávenie času s najlepšimi kolegami. Tak choďte a spoznajte ozajstnú Bratislavu.

Ivan Radič



Lepi plavi talasi

Ko ne voli da se zavalu na plaži, ili pak uroni u božansku belu penu talasa i to spoji sa uživanjem u drugačijoj beloj peni hladnog piva u vreloom letnjem danu. Da vam ne bih dalje budila želju za jednim podužim letnjim odmorom, u skladu sa tmurnim, hladnim danima, govoriću o onim hladnim talasima koje mastila u današnjoj književnosti. Tačnije, govoriću o cunamijima. U dnu su razne „Lolita pres“, „Laguma“ i „Bezuma“ izdavačke kuće, a na vrhu umorni i izgubljeni konzumenti koji u težnji za rasterećenjem od muka i briga koje je doneo dan, umesto da uzimaju Sartra ili Dostojevskog, poniru sa cunamijem i stvaraju more olupina i rascepkanog iverja krma i kormila.

Zašto baš poređenje sa cunami-jem? Gospode, ta zar niste videli poslednji cunami kupaca kada je izašla nova,.. da, baš ta knjiga u onoj knjižari...

Nego, dragi moji „Lenjivci“, da se ne bi ovaj moj članak završio uvodom moram konačno preći na stvar i sve vam priznati. Kako kažu, ko priznaje pola mu se dodaje, ali ipak... Dakle, ne nadoh te poslaticice koje bi zadovoljile vaše prefinjeno sladokusno nepce. Ali nadoh više knjiga koje bi

mogle da utole vašu glad za znanjem o pivu, o njegovom poreklu, o proizvodnji nekada i sada, o upotrebi u medicinske i nemedicinske svrhe... A kako, jelte, posle tri godine srpsko-slovačko-češkog jezičkog prijateljstva u mojoj glavi ne razlikujem više ni slano ni slatko... Apsolutno daltonistički predstavljam vam, na neki pošten način, sva ona dela koja su uspela da zadovolje moju želju za teorijskim znanjem o pivu. Što se tiče praktičnog znanja – uvek je dobro probati neko novo pivo, a kada ga nema, probajte ono staro dobro pivo...

P.S. Zbog grize savesti poklanjam vam još ove recepte za vašu prefinjena nepca.

Svako jelo obavezno zaliti kvalitetnim pivom.

Višnja Janković

Na prvom mestu je naravno knjiga Petra Cabadaja „Slovačko pivarstvo tokom vrmena“ („Slovenské pivovarníctvo v toku času.“). U ovoj knjizi ćete pronaći sve što vas je ikada zanimalo o pivu i pivarstvu u Slovačkoj. Kako je pivo od pića bogova, zatim pokazatelja društvenog statusa, preko srednjeg veka stiglo do modernih pivara. Kako je posle 1918. godine skočila potražnja za pivom i

kako je za vreme ekonomske krize drastično pala cena piva zbog uvoza iz moravskih krajeva i smanjene kupovne moći stanovništva.

Sledi relativno nova češka knjiga „Abeceda piva“ Kisa Jana i Večerkové Hane iz 2007. godine u izdanju Češke televizije. To je knjiga posvećena svim ljubiteljima piva kojima nije dovoljno samo da imaju dobro pivo ispred sebe ali bi hteli i da saznaju, na primer, ko proizvodi najjače pivo na svetu.

Na trećem mestu je „Velika knjiga piva“ Vjeneka Zibrta. Podrobno iznosi tajne pravljjenja, istorijske zanimljivosti, kako razlikovati piva, vrste piva itd.

I poslednja ali ne i manje vredna je knjiga Martina Jaroška „Pivarski lavirint sveta i raj srca“ koju možete pronaći i u našoj maloj biblioteci Katedre za slavistiku.

Autor opisuje svoj odnos prema pivu od najranijih dana u detinjstvu, odnosno od trenutka kada je prvi put probao pivo pa sve do kada je kao iskusan pivopija napisao knjigu. Pivo za vreme školskih dana, u komunizmu, pri seksu i na svih pet trenutno nastanjenih kontinenata sveta. Pitko i živahno napisano delo prožeto specifičnim „pivskim“ humorom, zasigurno će vam držati pažnju.

Pivná polievka s údeným

Suroviny: 100 g údeného kolena bez bôčika (alebo údeného kolena bez kosti), 0,5 l svetlého piva, 100 g karotky, 100 zeleru, 100 g bielej kapusty, 100 g póru, 100 g šampiňónov, 60 g tvrdého syra, 30 g masla, 2 rožky, mleté čierne korenie, petržlenová vňať, soľ.

Postup: do hrnca dáme nakrájaný bôčik (alebo koleno) a zľahka ho osmažime. Potom pridáme nakrájanú zeleninu a šampiňóny a znovu osmažime. Pridáme soľ, korenie, zalejeme vodou a uvaríme skoro domäkka. Nakoniec prilejeme pivo a povaríme. Jednotlivé porcie polievky ochutíme najemno nasekanou petržlenovou vňaťou. Rožky nakrájané na kolieska posypeme strúhaným syrom, pokvapkáme roztopeným maslom, prudko zapečieme a tesne pred podávaním pridáme do taniera s polievkou.

Kuracie ražniči zapečené na pive

Suroviny: kuracie prsia, červená a zelená paprika, šampiňóny, cibuľa, slanina, svetlé pivo, soľ a mleté čierne korenie podľa chuti.

Postup: kuracie prsia nakrájame na kúsky, ochutíme soľou a korením, pokvapkáme pivom a necháme chvíľu odležať. Mäso, slaninu, papriku, šampiňóny a cibuľu striedavo napichujeme na ihlu a grilujeme na ražni alebo na grile. Upečené ražniči na záver ešte podlejeme pivom a necháme zapiecť. Ako prílohu podávame tmavý chlieb.

Pivná polievka

Suroviny: 1 liter piva, 3 žltka, 3 lyžice masla, šálka smotany, 1 lyžica hladkej múky, soľ, cukor, muškátový kvet, ocot, chlieb.

Postup: pivo povaríme a zozbierame penu. Rozmiešame smotanu so žltkami, múkou, maslom, cukrom, soľou a muškátovým kvetom. Túto zmes vlejeme do vriaceho piva a necháme prejsť varom. Podľa chuti môžeme pridať trochu octu. Na tanier položíme nakrájaný chlieb a prelejeme horúcou pivnou polievkou.



Egon Bondi – varvarin 20. века

Egon Bondi je bio veoma plodan autor sa preko 60 dela poezije, proze i filozofije, te je veoma teško i nezahvalno staviti uz njegovo ime neku odrednicu koja bi predstavljala oblast njegovog rada. Martin Mahovec je tvrdio da je Bondi pre svega pesnik, a Jan Burijan da je nadasve filozof. Suprotna ili ne, ova dva stava pokušavaju da Bondija okarakterišu i skoro egzaktno determinišu ističući liniju njegove stvaralačke ličnosti koju smatraju dominantnom. Ali, ko je Bondi zapravo?

Rodio se 1930. godine kao Zbinjek Fišer, ali je početkom pedesetih godina svoju reakciju na antisemitizam ispoljio izabравši pseudonim Egon Bondi. U mladosti ga je očarala nadrealistička poezija pa je napustio gimnaziju i predao se boemskom životu. Inspirativno mesto za odmor i opuštanje uz



„radno pivo“ za Bondija je bio je najobičniji bircuz, najčešće neki na Petšinu, u kome se točila „desetka“.

Kao što je napisao u knjizi uspomena „Prvih deset godina“ živeo je početkom 50. godina „kao individua koja se kloni svakog ozbiljnog posla, kriminalni tip i pijanac... Bio sam u to vreme i nekoliko puta u ludnici, ali to nije pomoglo. Za pivo sam bio sposoban sve da uradim.“

Celim svojim životom i delom je provocirao hohštaplere svih vrsta, pomerao je granice

Toxika

Jsem obětí vázanosti
toxikomanické
Mohlo by to být k zlosti
ale je to komické

Piju pivo žeru prašky
stejně sotva usnout smím
Ráno prodám prázdný flašky
Julie mi helfne s tím

Autor: Egon Bondy

Izvođač: The plastic people of the universe

Prevela: Tijana Grković

mišljenja i nadrealistički preplitalo moguće sa nemogućim. Ovaj zen marksista, hegelovski taoista, prozaik (anti)utopista je široj publici možda najpoznatiji po saradnji sa češkim rok bendom *The plastic people of the universe* i kao ikona češke anderground kulture. Još tokom svojih boravaka u mentalnoj ustanovi upoznao je Ivana Martina Jirousa, menadžera benda,

Toksičnost

Obuzima me nešto ružno
Toksikomanično
Bilo bi to jako tužno
Kad ne bi bilo komično

Pijem pivo, praške razne
Al se jedva uspavam
Jutrom prodam flaše prazne
Pomaže mi Julija

„mohikanac“ legendarne trojice praških boema. Bohumil Hrabal, Vladimír Boudník i Egon Bondi – sastajali su se u poznatim praškim kafanama i uz pivo pričali o umetnosti. To neverovatno prijateljstvo bilo je široko poznato, a Hrabal je o tome pisao u više svojih dela.

Vladimír a Bondy a já jsme měli tak rádi pivo, že jak přinesli první sklenici na stůl, zděsili jsme všichni celou hospodu, nabírali jsme pěnu rukama, pomazávali si obličej a vtírali pěnu do vlasů jako židé mazající si pejzy cukrovou vodou, při druhém pivě jsme si dali repete pomazání pěnou, takže jsme se leskli a voněli pivem na sto honů. Hlavně ale – byla to recese – byla to exprese nadšení pro pivo a nadšení mládím, které z nás hýřilo. Byli jsme pivní frajeři.

Vladimír i Bondi i ja smo toliko voleli pivo, da čim su doneli prvu čašu na sto preplašili smo sve, celu kafanu, zahvatali smo penu rukama, mazali lica i utrljavali penu u kosu, kao Jevreji koji mažu zuluše šećernom vodom, tako da smo se sijajili i mirisali na pivo na sto kilometara. No, uglavnom – bila je to šala – bila je to ekspresija zanosa pivom i zanosa mladošću koja je kipela iz nas. Bili smo pivski frajeři.

Jednu Egon Bondy se uvolil, že nám přečte něco ze svých próz. Koupil si k tomu účelu krásně červeně puntikovanou kravatu a potom se uvolil, že dojde s Vladimírem pro

dva kbeliky piva, aby se před čtením uklidnil. Tak nejdřív přinesli dva kbeliky piva od Lišků, potom dva kbeliky piva ze Staré pošty. A nakonec se Bondy uvolil, že dojdou pro dva kbeliky piva k Hausmanům, že pořád ještě není schopen s důrazem přečíst svoji prózu, svůj artefakt. Avšak když přišli k Hausmanům, tak bylo zavřeno. A Egon Bondy tloukl na dveře jednou pěstí, potom oběma, potom s Vladimírem tloukli cinovými kbeliky na zasklené výplně, naslouchali, ale pan Vaníšta ještě neotvíral. Hergot kruci, křičel Egon Bondy, hej, putykáři, vstávej, básníci jdou pro pivo! A jednou ranou kbelíku vyrazil výplň, která s třeskotem dořinčela na betonové podlaze.

Jednom je Egon Bondi izrazio želju da nam pročita nešto od svoje proze. Kupio u za tu priliku lepu crvenu kravatu na tufnice, a onda je izjavio da bi otišao s Vladimírom po dve kofe piva, kako bi se pre čitanja opustio. Prvo su doneli dve kofe piva od Liške, onda dve iz Stare pošte. Na kraju je Bondi izrazio želju da odu po još dve kofe piva kod Hausmana, jer još uvek nije bio u stanju da izražajno čita svoju prozu, svoj artefakt. Ali, kada su došli kod Hausmana, bilo je zatvoreno. A Egon Bondi je lupao na vrata jednom šakom, pa obema, pa je zajedno s Vladimírom lupao kalajnim kofama po staklenim vratima, oslušivali su, ali gospodin Vanjišta još nije otvorao. „Za ime Boga“, drao se Egon Bondi. „Hej, krčmaru, ustaj, pesnici idu po pivo!“ I jednim udarcem kofe izbio stakleni deo vrata, koji je zvečeci tresnuo na betonski pod.

Iznenadna smrt u 77. godini rezultat je opekotina trećeg stepena i koje je zadobio zapalivši pidžamu vlastitom cigaretom s kojom je zaspao. Jednima pesnik, drugima filozof, trećima boem i pijanac, zapravo sve je u njegovom životu išlo ruku pod ruku čineći ga Bondijem – nežnim varvarinom 20. veka.

„...Ali biti sam sobom, to je možda i pitanje časti, zar ne? Ne mogu zamisliti da sam bio išta drugo nego to što jesam – Bondi.“

Tijana Grković

B. Hrabal – Domaći zadaci iz marljivosti

Zeleo bih da imam kćer koja bi se rodila iz pivske pene, ako bi me bogovi lišili muževnosti kao što su Krona: od njegovog odsečenog spolovila zapenušalo se

sada dobija kamate za one pijanke iz mlađih godina, ranije je morao da popije dvadeset piva, sada su mu sasvim dovoljna tri piva da bi bio u špicu: „I najlepše u mojoj starosti je to što kada popijem, milostiva gospođo, tri piva, da onda ispišam pet“, rekao je i onda se napio, a pivo mu je iz brkova kapalo na one zelene somotske pan-

Jdu ztichlým městem na Hod Boží jsou předvánoční slevy všude výprodej boha - v ceně zboží! žně marnosti pro duchem chudé

Jen samý šunt za starou belu nic nezbytného; nic, co já chci mrknu se ještě do bordelu jestli tam nemaj něco v akci

"DVĚ ŽENY DNES ZA CENU JEDNÉ" ?
no, to by šlo... Když se mi zvedne... sním dál... Ach, kéž by šťastná karma:
"KE KAŽDÉ ŽENĚ PIVO ZDARMA!"

J. H. Krchovský

Idem gradom pustim na put Hrista božične svuda rasprodaje.
Cena boga – cena čista!
Pokleklima trica se daje.

Za šaku novca šund samo šta ja hoću nije uzalud.
Svrtaćam u kuću gde vlada blud.
Ima li nešto sniženo tamo?

„UZMEŠ DVE ŽENE, PLATIŠ JEDNU“
No, to bi moglo... kad mi se digne Sanjarim dalje... da sreća stigne „PIVO JE DŽABE UZ SVAKU ŽENU!“

Prevele: Marina Ercegović i
Majda Kovačević

Druhou noc teplota drží se při nule objímám vlastní kříž v touze se ohřát...
všechno, co stane se, dávno je minulé
je jenom věčné teď, věčné nic pořád

...Zas piju "U splavu"... A řeka plyne
všechno je jako dřív; jen trochu jiné...

J. H. Krchovský

Druhu noć se stupnjevi oko nule kreću,
za toplom žudeč', krst sopstveni grlim...
Šta se desi – sve to minulo je već u trenucima ovim, večno obamrlim.

Reka teče, u kafani ponovo se pije sve je k'o pre, samo – malo drugačije.

Preveo: Milan Polovina



more kod Kipra pa se iz njegove pivske pene rodila predivna Venera. Mi, međutim, ne živimo u mitovima, tim divnim legendama... kada bih, eto, imao kćer, onda bih je barem poškopio pivom i prvu godinu bih je kupao samo u pivu... poslednje pomazanje ću, barem sam sebi, dati... poslednje pomazanje plzenjskim pivom.

...neočekivano se tu stvorio jedan čičica, divan, ali je imao mokre pantalone, moja žena mu je, kada je upitao da li je tu slobodno rekla da nije, da čekamo prijatelje, a ja da bih izveo ženu u društvo, ja sam rekao: „Ali dedice, samo sedite, sedite pored moje žene, vi ste u životu sigurno dosta toga iskusili?“ Starac mi je na to rekao da nije iskusio mnogo toga, ali da je dosta pio kad je bio mlađi, da je neprekidno bio pijan od piva, da kada bi podbio palac noge sve do mesa ili kada bi posekao prst, iz rane bi prvo potekla pivska pena, a tek potom kapljice krvi. I hvalisao se deda da

talone... I tako sam izveo ženu u društvo kod Dve mačke...

Voleo bih kada bi mi neko u poslednjem času pomazao čula pivom, i tako bih pivskim poslednjim pomazanjem dospao u peć za kremaciju i ne bih želeo ništa drugo do da moj pepeo bude zaletovan sa pivom u veliku konzervu od piva, ili da kroz levak budem sasut u malo pivsko bure od aluminijuma, zašrafljen i onda ostavljen na groblju u Hradištu u porodičnu grobnicu koju sam kupio ženi za rođendan i sebi... Sokratu je, pre nego što je popio pehar kukute zbog toga što je vređao domaće bogove, bila ponuđena emigracija. Izjavio je da je bolje slušati zakone svoje domovine, i tek je onda emigrirao kroz grčko nebo u kosmos u kome živi do dana današnjeg kao građanin sveta. Što se kod kuće zakuva, to se kod kuće i pokusa.

Preveo: Milan Čolić



Divokej Bill Divni divlji momci

Kad imaš dobrou pesmu, imaš sve! Ako vam priznanje „Česki slavik“ nešto znači, na pravom ste mestu. Ako pak tražite zgodnog violinistu, opet ste na pravom mestu. Na prvo slušanje pesme „Plakala“ može da vas podseti na neku od dobrih pesama *Riblje Čorbe*, a pesma „Malovani“ može da ima neku

etiketiraju), već jednostavno nastaje u skladu sa njihovim raspoloženjem i emocijama. Premda je muzika *Divljev Bila* okarakterisana kao mešavina kantri muzike sa pank-rokom i folkom, momci i dalje tvrde da je njihov rad spontan, da način na koji sviraju nije određen, i uporno odbijaju da prihvate svaku vrstu definisanja muzičkog pravca.

Kada se osvrnemo na njihov početak, vidimo da mogu da stanu

misaona imenica – 1000. galakonzert! Feštu je posetilo nekoliko desetina hiljada ljudi, i ovaj istorijski momenat je zapamćen kao jedan od boljih nastupa ovog benda.

Karakteristika koja ocrtava veličinu *Divljev Bila* jeste odlična saradnja sa mnogim velikim imenima češke muzičke scene, kao što su grupe *Tri Sestre*, *Čehomor*, *Fananeek*, *Aneta Langerova* i drugi. Ono što takođe ide u prilog ovim muzičarima jeste što

osim da im poželimo još dosta novih i boljih pesama i albuma. Takođe, dok se ne ukaže prilika da ih uživo čujemo negde u Češkoj, ostaje nam nada da će jednog dana rešiti da održe koncert u Beogradu.

Nevena Petrović

Mám v...

Od prvih zvukova električne gitare preko pank-rok ritma podivljalih bubnjeva do hip-hop parodije i prosvetlene baladične atmosfere, ovoj grupi, živim legendama kako slovačke tako i češke savremene muzičke scene, nikada nije trebalo puno. Ovaj zvuk se danas naziva *Horkýze slíže*. Iskreno, koliko autor to može biti, priznajem da sam na prvo slušanje pomislio kako ne zavređuju moju pažnju, ali su uspeali da svojim dugogodišnjim radom i istrajnošću u svom „fazonu“ naprave veliki broj izvrsnih pesama.

Ono što može da opravda njihovo postojanje svih ovih godina jeste pun zvuk i bogatstvo elemenata i muzičkih fraza koje se prepliću i dopunjuju. Po mom mišljenju to je ono što njihovim pesmama daje duh i karakter.

Osećanja koja uspevaju da iznesu kroz pesmu kao i osećanja koja su u stanju da izazovu na nastupima su jednaka doživljaju nenadane avanture.

Ako želite da stvarno saznate ko su *Horkýze slíže* obavezno poslušajte njihovu novu pesmu *Mám v pi*í na lehátku*.

Darko Dobeš

dodirnu tačku sa recimo *Van Gogom*. Već na drugo, nikako. Jako brzo shvatate da je izvođač previše originalan i autentičan, i da ne može da liči ni na koga već na sebe. A izvođač se zove sasvim jednostavno – *Divokej Bill*.

U stvari, nije baš ni tako jednostavno. Osoba po kojoj se *Divokej* (nikako ne *Divoký*) *Bill* zove je Džejms Batler Hikok – heroj američkog *Divljev zapada*, ako se pod pojmom heroj smatra prevarant i kockar. Da li su inspiraciju za svoje ime članovi benda našli u Hikoku zbog njegovog divljev i neukrotivog karaktera, kakvi su i oni sami pomalo, ostaje misterija, ali da ih je baš to ime proslavilo, polako ali sigurno postaje istorija.

Grupa je nastala pre nepunih petnaest godina, tačnije 1997. u mestu Uvali u blizini Praga. Čine je osmorica mladića (ili su bar to bili kada je grupa osnovana) sa glavnim vokalom i gitaristom Vaclavom Vendom Blahom na čelu.

Muzika koju sviraju, prema njihovim rečima, nije niti mešavina staročeške muzike sa rokom, niti keltske ili irske muzike (kako je mnogi

rame uz rame sa najboljim bendovima iz celog sveta. Kako to već dolikuje velikom imenu, i naš *Divlji Bil* je prešao težak put od trnja do zvezda. U prvo vreme su svirali po garažama i radovali se svakom nastupu na kome će biti više od 20 ljudi. A onda će uslediti veliko probijanje na muzičku scenu i izlazak iz anonimnosti na festivalu „Rok for pipi“. Popularnost grupe je rasla vrtoglavom brzinom, te su za kratko vreme objavili nekoliko albuma i singlova koji su imali više nego zapažen uspeh. Posle pokorenog domaćeg terena, momci su rešili da osvoje i evropsko tlo, te su često gostovali u Slovačkoj i Poljskoj, a već nekoliko godina su redovni učesnici festivala u Velikoj Britaniji.

Septembra ove godine u rodnom gradu *Divlji Bil* je doživeo ono što mnogim priznatijim bendovima može da bude samo

na koje nailaze slušajući pesme, drugi ih pak kuju u zvezde zbog originalnog načina na koji iznose svoja osećanja.

Kao i svi Česi koji su ponosni na svoje pivo, i *Divlji Bil* iskazuje svoju ljubav prema ovom napitku kroz svoje pesme, gde se alkoholu obraća kao prijatelju. Takođe, svaki svoj koncert *Bil* završava pesmom „Rozarka“, sa stihovima „pijem u zdravlje i za sve nas bolne“ (pijem na zdravý i na ty bolavý z nás).

Nama, kao velikim fanovima ovog benda, ne preostaje ništa drugo



Zakoni pivskog sveta

Ne brinite se ne treba vam diploma pravnog fakulteta da biste razumeli ove zakone. Koliko pene treba da bude u krigli? Kako se toči pivo? Kako i koliko često treba nazdravljati? Verujte, čak je i kako se i kad pije pivo regulisano, ako ne pisanim, onda prećutnim sporazumnim zakonima. Tako da, ako vam konobar donese vruće pivo bez pene, posle pola sata čekanja, i to manje nasutog nego što treba, budite sigurni da je upravo prekršio gomilu zakona. To su zakoni pivskog sveta!

I. R.

Lukaš Svoboda, koji je prošle godine postao prvak sveta u točenju piva (takmičenje se zvalo International Master Bartender), prvi je u praškom restoranu „Lokal kod bele kegle” natočio takozvani „šnit”. To je zapravo malo pivo u običnoj krigli sa poprilično velikim slojem pene. Sa pićem se ne treba dvoumiti. Uostalom, bilo je vrlo ukusno. „Šnit” je u svojim delima hvalio i pisac Bohumil Hrabal, tako da kvalitet mora da je stvarno dobar.

U krigli kao da je ostalo mleko, bilo je još manje pića, ali pena ju je dopunila čak do ivice. „Pijte odmah i dosta brzo, samo tako ćete najbolje osetiti njegova svojstva”, govorio je Svoboda. I dalje je bilo izvanredno, pena je podsećala na šlag i mislim da bi to moglo biti prijatno, naročito ženama. Najzad je spustio na sto klasičnu „hladinku”, dakle pivo koje se toči u nekoliko sekundi, jednim potezom. Piće ide pri točenju u čašu koja se drži pod uglom od 45 stepeni. Važi za najklasičniju kriglu piva, a preporučeno vreme za koje bi trebalo da se popije je otprilike do dvadeset minuta. Razlog tog tempa? Pre svega toplota. Čim pređe devet stepeni, piće

počinje da menja svoje osobine, a i ukus. Makar na vašem jeziku.

Sve ovo o čemu pričamo bilo je sprovedeno na primerima „Plzenjskog prazdroja”, iako se principi pravilnog posluživanja točenog piva u restoranu tiču zapravo svih čeških marki.

Čistoća i toplota

„Ukoliko u kafani ne dobijete potpuno čistu i opranu čašu, ne možete nikad očekivati da će se sasvim ispoljiti svi ukusi i sastojci piva. To je stoga što bi bilo kakva nečistoća, pa i najmanja, počela za par minuta da menja kvalitet”, objašnjava prvak u točenju Lukaš Svoboda. Nečistoće, naime, razlažu gustinu pene, unoseći u piće i druge ukuse. Čaša zato mora uvek biti ne samo čista, već i pre točenja piva plaknuta vodom. Ne uzimajte pivo koje vam posluža toči u suve krigle. Tamo će uvek biti nekakvih nečistoća, iako se to na prvi pogled uopšte ne mora videti.

Neizmerno je važno da pivo bude na temperaturi od pet do sedam stepeni kada se služi. Na temperaturi preko devet stepeni krenuće da se menja ukus aromatičnih komponenti. Zato u dobrim restoranima već koriste posebne komore u kojima se čaše hlade baš na željenih pet stepeni.

Osnova očuvanja kvaliteta dobrog piva je u načinu njegovog čuvanja, skladištenja i pravilnog ispiranja dovodnih cevi. Ukoliko je njihovo čišćenje zanemareno, može se trajno promeniti kvalitet posluženog piva, zato što se u cevima postepeno talože razne supstance koje negativno utiču na ukus.

Lukaš Svoboda je naveo i nekoliko „zločina” koji se čine nepravilnim točenjem piva u češkim restoranima. Prvi se odnosi na takozvano „kapanje”, kada onaj ko toči, pusti da pivo curi u čašu, a kada dođe nova mušterija, dotoči mu na meru. „Za takvu stvar svakoga bih momentalno izbacio. To je nedopustivo, jer je pravi ukus piva već izgubljen”, tvrdi odlučno Svoboda. Za dalje „zločine” smatra prelivanje piva iz jedne čaše u drugu da biste dobili jednu. Sledeće na šta se mora obratiti posebna pažnja je i održavanje tačne mere. „Ko daje



ispod mere, potkrada vas i protiv toga morate protestovati”, dodaje prvak sveta u točenju. U našim restoranima i kafanama ti „zločini” su nažalost, veoma česti.

Probajte više vrsta piva

Ali pitanje je da li navedena Svobodina pravila važe za sve vrste piva, zato što godinama toči isto. Na to odgovara ovako: „U suštini, to važi za sva naša domaća piva.” Pored toga, ne umanjuje ni značaj produkcije manjih pivara. Ljubitelj našeg najomiljenijeg pića naći će na češkom tržištu mnogo izvrsnih vrsta piva. Zato bi trebalo da svako s vremena na vreme pored svog omiljenog proba i neko drugo.

Za upoređivanje kvaliteta i ukusa tako je najbolje. Lukaš Svoboda na kraju kaže da sav trud točenja sjajnog piva može pokvariti i neprijatna posluža: „Ukoliko se konobar ili konobarica ne ponašaju prema mušteriji ljubavno, bilo kakav trud oko posluženja ovog pića je uzaludan.”

Po teoriji, konzumiranje piva povećava inteligenciju koju, navodno, podstiču određeni polifenoli koji se u njemu nalaze. Ta činjenica bi bila veoma važna u ovoj zemlji pivopija i sve češćih pivskih festivala, iako trajne dokaze baš i ne vidimo. Ali, pomenu tom točiocu i rekorderu Svobodi treba verovati, jer – muškarci znaju najbolje.

Prevela: Milica Veljković

I od sladoleda se může napít! Svijanska pivara je za proslavu godišnjice proizvodnje svijanskog piva napravila alkoholni sladoled čije su ¾ sadržaja bile svetla ili tamna trinaestica. Sladoled je imao najmanje 4% alkohola.

Mortus priča

I dogovorili se tako nas trojica alkosa, Barska Mušica, Ispičutura i ja, Cuger, da odemo u kafanu, drugu nam kuću, da se olešimo. Ja sam naručio jedno točeno (al' da bude 'ladno k'o zmija). Barska Mušica je uzeo jedno zidarsko. Ispičutura je odma' otreš'o dve krigle. Cevčio sam ga pola sata, a Barska ga je stuk'o u sekundi. Lokali smo neko vreme „jelenka“, pa smo presekli „lavom“, da rastera ove rogonje.

Bio sam pijan k'o dupe.

Barska Mušica nije znao za sebe, a Ispičutura je bio rastavljen od života. Ubijeni k'o majke, drmnuli smo još po jedno s nogu. Na kraju smo za šankom zveknuli po jednu ljutu pre fajronta i krenuli gajbama. Olešeni smo svratili na trafikku da uzmemo još po krmaču i unuče za usput. Ispičutura i Mušica su stigli kućama „ubiveni“. Ispičutura je bacio peglu, a Mušica je komiran pao na krevet. A ja, dragi moji, kukala mi majka, nisam ni stigao do kuće. Završih na Hitnoj na ispi-ranju.

Tri smuka

Chlastámos

Na večer jsme se domluvili my tři - starý alkáči - Pepek Vejpitek, Don Demižon a já, Jarka Vochmelka, že skáknem do knajpy, druhého nám to domova, trochu se zmrtvit. Vobjednal jsem si točený („ale at' je jak křen!“). Pepa Dopita si dal jednoho lahváče. A Démon tam hned za syrova kopnul dva škopky. Zatímco jsem já to svoje bahno cucal půl hod'ky, Josefa Baarová ho tam hodil jen zašumělo. Nejdřív jsme chlastali Ježka, ale pak jsme přešli na Kozla, abysme nechali bodliny. Byl jsem vožralej jak zákon káže. Pepi Pijan o sobě nevěděl a Déma byl duchem mimo. Zmaštěný jak psi jsme tam na stojáka vrazili ještě jedno rychlý. Před zavíračkou jsme u výčepu do sebe ještě koplí panáka něčeho vostřejšího a vyrazili směr kvartýr. Na cestu jsme si pro jistotu koupili ještě pár kuželek, i když jsme už byli nalitý jak žoci. Pepa i Demák přišli domů řádně namrdaný. Vejlitěk hodil šavli a Demižon sebou flákl do postele jak pod'atej. A já, draží moji, vykašeneč, jsem domů ani nedošel, páč jsem skončil na pohotovosti, kde mi vypláchli žaludek.

Do mrtva

A tak sme sa dohodli, my traja štamgasti, Jožo Štamperlík, Paľo Krigeľ a ja, Július Šampus, že zájdem do krčmy dať si do nosa. Ja som si objednal jedno čapované („ale také, aby mi aj útroby ochladilo!“). Jožo, háklivý na herpesy, staval na fľaškové a Paľo hned' vyslopal dva krígle. Síkal som ho do seba dobrú polhodinu, no Jožo ho zmastil za sekundu, len sa za ním zaprášilo. Chlastali sme chvíľu Bažanta, toho sme zatľkli Šarišom, aby tu totých vtakov bárs veľo ňebulo. Bol som s'atý pod obraz. Jožo inak nadratý, že ani nevedel o svete, Paľo totálne na mol. Ožratí jak činky dali sme si na stojáka ešte jedno od cesty. Pred šábesom sme si ešte stihli uhnúť z tvrdého a vyrazili. Zrúbaní sme sa dopotácali do večierky, líznuť si ešte dačo na cestu. Jožo a Paľo prišli domov celí mŕtvi. Paľo hodil tyčku a Jožo padol do postele ako pod'atý. A ja, milí moji, chudáčisko, skončil som na pohotovosti na výplachu.

Kofola

Zjek

Metr piv

Metr piv – jedná se de facto o „pradávnou“ iniciační zkoušku, kterou musí mladý uchazeč (jenž stále není považován za součást dospělého maskulinního světa) podstoupit, aby do společnosti „pravých a nekompromisních chlapů, kteří byli na vojně“ vstoupil. Musí v průběhu několika (málo) hodin vypít 10 velkých piv a velkého panáka rumu (metrický systém ovšem někdy vyžaduje i 12 piv a 1 decilitr rumu). Výše zmíněná „zkouška dospělosti“ nezřídka způsobí nezletilému jedinci otravu krve, čemuž se zasvěcující stařešinové většinou pouze smějí. Tento primitivní rituál však dříve či později podstoupí většina venkovských mladíků-uchazečů. V městech či velkoměstech byl tento obyčej nahrazen jinými adrenalinovými sporty.

**Desítka, nebo dvanáctka?
Desetistupňové, či
dvanáctistupňové pivo?
10° není 12°!!!!!!!!!!!!**

1. Stupeň (°) neudává procento alkoholu v nápoji, nýbrž procento cukrů ve varné směsi (tedy v základních surovinách, z nichž se pivo vaří). Jednoduše lze říct, že stupeň (°) označuje hustotu „materiálu“, z něhož bylo pivo vyrobeno. Hutnost piva je tím vyšší, čím více extraktu sladu bylo použito. S nadsázkou to můžeme přirovnat k džusu, který – dle vlastní chuti – koncentrujeme větším či menším podílem vody. Výše zmiňovaný extrakt zaručuje „sílu“ piva. Čím je tento extrakt vyšší, tím je pivo hutnější a plnější (dvanáctistupňového piva má člověk, tak říkajíc, plnou pusku – nabízí se nám analogie s tzv. lehkým a těžkým vínem). Kvůli nařízením Evropské unie se však od originálního označení upouští – stále častěji se tak setkáváme s pojmenováním „výčepní pivo“ (dřívější desítka) a „ležák“ (kdysi dvanáctka). V povědomí Čechů je však stále zakořeněno původní rozlišení.

2. Procento alkoholu sice u dvanáctky stoupá, ale jen nepatrně – desítka obsahuje 3,5-4,3 % alkoholu, dvanáctka 4,5-5 % alkoholu (v Rakousku se dokonce pivo, které ob-

sahuje méně než 5 % alkoholu, nesmí nazývat pivo, resp. Bier).

3. Dvanáctistupňové pivo je o něco tmavější než desetistupňové, zároveň je i chuťově plnější (bohatší) a hutnější (tedy, gastronomicky viděno, sytější). Mezi lidmi je rozšířena i teorie, že po desítce je potřebná častější návštěva WC (vulgárně řečeno, desítka je víc chcací než dvanáctka).

4. Teorii měření hustoty piva vynalezl profesor pražské polytechniky Karel Napoleon Balling

5. Patrně nejsilnější pivo, které kdy bylo vyrobené na českém území, mělo 35 stupňů (1 decilitr však vyšel na 105 korun, tedy asi 4 eura). Zkušební sládci však poukazují na fakt, že pivo, jež má víc než 18 stupňů, ztrácí na své přirozené hořkosti. V zahraničí (rozuměj netradičních pivních destinacích) však vyžadují pivo, jež obsahuje co možná nejvyšší obsah alkoholu. Bez skrupulí lze říct, že se toto (rozuměj jejich) pivo obejde téměř bez chmelu. Pivo se tak stává pouze (alkoholicky) silným a sladkým. Prvotní kritéria kvality piva se tedy ztrácejí v záplavě cukru a opilsti.

Dostává se tedy na pozici pouhého „zmrtvujícího“ artiklu.

Zajímavosti – v roce 2004 překročily výdaje Pivovaru Prazdroj (Plzeň) na propagaci a reklamu 1 miliardu Kč.

České pivovary produkují více než 400 značek piv.

Česká piva můžeme rozdělit do 4 skupin, resp. 11 podskupin.

Hořkost piva způsobuje zejména chmel, ale i technologický postup při výrobě piva.

PIVOVAR PIVO VAŘÍ A HOSPODSKÝ HO DĚLÁ!!!

Jak tedy v tak komplikovaném světě poznat a ocenit dobré pivo? A proč se vlastně pídíme po smyslu?

Jednoduché pravidlo – pokud dopijíte první a máte chuť i na druhé, jste na dobrém místě!

Zjek



Len/ňochod

Časopis studenata bohemistike i slovakistike
Filološkog fakulteta Univerzitetu u Beogradu.

Glavni i odgovorni urednik

Ivan Radić

Zamenica glavnog i odgovornog urednika

Marina Ercegović

Lektura tekstova na srpskom jeziku

Radmila Simić

Fotografije

Slavko Radić

Crteži i karikature

Ivan Radić

Tehnički urednik

Marjan Strnad

Kontakt

urednistvo.lenochod@gmail.com

Štampa

Biroshop Vujasinović, Sremska Mitrovica

Tiraž

100

Izdavač

Filološki fakultet, Katedra za slavistiku - Odsek za bohemistiku i Odsek za slovakistiku

Beograd 2012.; Godina 2; Broj 2

Časopis podržavaju Ambasada Republike Češke i Ambasada Republike Slovačke.

СIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

81

LENOCHOD : časopis studenata bohemistike
i slovakistike Filološkog fakulteta
Univerzitetu u Beogradu / glavni i odgovorni
urednik Ivan Radić. - God. 1, br. 1 (2011).
- Beograd : [Filološki fakultet, Katedra
za slavistiku], 2011 - ([Sremska Mitrovica] :
Biroshop Vujasinović) . - 25 cm

Nasl. sa korica
ISSN 2217-5903 = Lenochod
COBISS.SR-ID 184096780

