

Na restaurace a bary tvrdě dopadlo zkrácení provozu do 20 hodin, přišly také o večerní akce a další větší akce.

Petr Skácel
redaktor MF DNES



ZLÍNSKÝ KRAJ Když minulý čtvrtek po padesáti dnech zase mohli otevřít, byla to velká úleva. Jenže brzy ji vystřídalo další zklamání, když vláda v pondělí rozhodla o omezení provozu jen do 20 hodin či zákazu prodeje alkoholu s sebou. „Hosté k nám chodí hlavně navěčer a objednávají si stoly, kolem sedmé si většinou není kam sednout. A teď jim máme za hodinu říct, že musejí domů? To si nedovedu představit,“ kroutí hlavou provozní zlínského Chelsea Pubu Blanka Vojáčková.

„Omezit otevírací dobu hospody do osmi hodin se prakticky rovná jejímu uzavření. Lidé chodí na pivo a jídlo až po práci,“ konstatoval Jiří Lefan starší, který na Zlínsku vlastní sedm restaurací. „A zákaz prodeje alkoholu s sebou je naprosto nesmysl. Proč si ho lidé nesmí koupit v hospodě, ale v obchodě vedle to jde?“

Toto nařízení se večera odpoledne změnilo. Vláda pro kritice ustoupila

Tržby hospod klesají, vydělávají jen 40 procent

la a prodej piva domů opět povolila.

Na mnoha místech už nabrali zásoby do kuchyně i pivo, kvůli nejistému vývoji vládních nařízení ale nevědí, co je čeká v nejbližších

„Nejvíc mě štve, že se všechny změny dělají ze dne na den a jsou naprosto nahodilé.“

Jiří Lefan st., restaurátor

dnech. „Nejvíc mě štve, že se všechny změny dělají ze dne na den a jsou naprosto nahodilé,“ zlobí se Lefan. „Nikdo ve vládě asi nikdy nepodnikal, protože nechápe, že když do hospody nakoupíte zboží, které pak nemůžete prodat, tak ho jednoduše musíte vyhodit. Nás to takhle stálo 140 tisíc korun.“

Nepotvrdila se ani domněnka, že po znovuootevření se do restaurací nahrnou hosté. Problémem je omezená kapacita z 50 procent. Už čísla z prvních dnů provozu hospod výrazně zaostala za běžnou úrovní a další omezení provozní doby je pro řadu podniků likvidační.

Zástupci Českého svazu pivovarů a sladoven a Asociace malých a středních podniků a živnostníků uvádějí, že při zkrácení provozu do 22 hodin klesnou tržby restaurátů na 60 procent obvyklého stavu. A při zkrácení o další dvě hodiny to bude jen 40 procent.

„Denně jsme v minusu v řádů desetitisíců korun,“ upozornila Vojáčková. „Nejde jen o zaměstnance, ale taky brigádníky nebo pomocné síly v kuchyni. Kolikrát to jsou maminky od rodin, které si chodí přivydělat, ale teď nemůžou. Lidé přicházejí o peníze, které jim předtím pomáhaly držet se nad vodou.“

Z restaurací proto zništěvané

hlasy, že vláda nevycházela z relevantních dat. „Proč zrovna hospody, když všude vidíte, že jsou plné supermarkety a velké obchody? Připadá mi to spíš jako politické rozhodnutí,“ zmínila provozní Chelsea Pubu.

„Nařízení dodržovalo 95 procent hospod, ale všichni doplácíme na ten zbytek neukázněných, kteří to ignorovali,“ je přesvědčený Petr Šenkeřík, který má ve Zlíně dvě restaurace - Canada Pub a Pivnici U Osly.

Zákazníci si zvykli na rozvoz

I další podniky tvrdí, že nařízení vlády dodržují a doplácí na excesy jednotlivců. Svaz a asociace rovněž spustily kampaň Bezpečná restaurace, v níž vyzvaly k dodržování dezinfekce stolů po každém z hostů, důkladnému mytí skla a omezení počtu míst u stolů.

„Je to náš společný závazek restaurátů, hospodských i hostů. Je třeba, aby jej dodržovali všichni,“ řekla ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven Martina Ferencová.

V o něco lepší pozici jsou restaurace, jejichž byznys je postavený na jídle. Třeba Dobré hnízdo ve Zlíně

„Nařízení dodržovalo 95 procent hospod, ale všichni doplácíme na ten zbytek.“

Petr Šenkeřík, restaurátor

ské části Malenovice má běžně otevřeno do 21 hodin, zkrácení o hodinu proto majitele tak moc netrápí. „I za koronaviru jsme měli v kuchyni sedm lidí a objednávek na rozvoz byl obrovský počet. Některé vzdálenější lokality ve městě jsme dokonce museli odmítnout, protože jsme je nestihali obsloužit,“ vysvětlila tamější provozní Magdalena Šestáková.

Petr Šenkeřík, restaurátor

Právě na rozvoz obědů si podle ní řada lidí zvykla a drží se jej.

„Buď mají lidé pořádek strach, nebo vítězí pohodlnost, těžko říct,“ konstatovala Šestáková. „Kolikrát si žádají rozvoz i firmy, které si u nás dřív dávaly rezervace pro svoje zaměstnance. Teď ale trvají na tom, že jim máme jídlo přivést.“

Jakkoliv jsou hospody rády, že vůbec mohou mít otevřeno, omezení otevírací doby není jediný problém, který je tíží. Velký finanční výpadek přináší i zrušení vánočních večírek, rodinné oslavy a další akce pro větší počet lidí.

„V salonku jsme měli mít přes tři set akcí pro 20-30 lidí, nebude žádná. Přitom právě na podzim a pak před Vánocemi se dá vydělat na provoz v lednu či únoru, který bývá slabší,“ uvedl Zdeněk Babuřík, který provozuje restaurace Myslivna a Legenda Steak House.

Manželé objevují kouzlo starých sušáren ovoce

VSETÍN Když se před šesti lety přestěhovali na Valašsko, rozhodli se, že zkusí zprovoznit jednu starou sušárnu ovoce. Její původní majitelé o ni už neměli zájem a Ivana a Lukáš Spitzerovými bylo líto nechat ji jen tak zchátrat. Tehdy přitom neměli se sušením žádné zkušenosti, dokonce neměli ani vlastní ovoce.

Přesto je tato dávná dovednost zpracování úrody uchvátila natolik, že dnes suší po vzoru našich předků a vedou projekt na záchranu velkých valašských sušáren.

„Naše původně soukromá aktivita a zábava na dlouhé zimní večery se záhy překlopila i do aktivit pracovních. Sušárny jsme začali mapovat, věnovat se jejich historii, rozšíření,“ vysvětluje Ivana Spitzerová, která se svým manželem pracuje v Muzeu regionu Valašsko ve Vsetíně.

Oba proto ke svému nevědnímu koníčku přistupují vědecky. Připravují knihu, studie i velkou výstavu na vsetínském zámku.

Sušárna u každé usedlosti

Aktuálně mapují, kolik lidí na Valašsku se sušením „postaru“ věnuje.

„Na Horním Vsacku jde o několik lidí, silnější tradici má tradiční sušení ovoce jižněji na Valašsku,“ přibližuje Lukáš Spitzer. „Existují tu ale i komunitní sušárny, například nově postavená obecní sušárna ve Zdechově.“

Vše vychází z historie - zatímco na jižním Valašsku byla při dostatečné úrodě sušárna výbavou sko-

ro každé usedlosti, blíže k Beskydám rostlo ovoce méně a tím pádem tu nebyla tradice sušení tak silná.

Výhody úpravy ovoce v sušárnách jsou jasné. Lidé takto snadno a rychle zpracovávali přebytek úrody, pro které neměli využití. Během pár dní si vytvořili zásoby na celou zimu.

Spitzerovi nebudují sušárny nové, ale zajímají se výhradně o obnovování těch starých. Ty zachraňují před zánikem, stěhují a znovu staví. Dvě si přestěhovali přímo před dům, další pomohli vystavět v Hošťálkově.

„Jedna je aktuálně rozebraná a připravená k výstavbě. Je dobře, že se stále najdou lidé, kteří mají o sušárny zájem,“ říká Spitzer, který během dvouletého mapování na Valašsku napočítal okolo 50 nevyužívaných sušáren. „Během té doby už dvanáct z nich zmizelo. Tyto objekty leží třeba padesát až sedmdesát let ladem. Lidé je dnes využívají většinou jen jako skladiště. Jakmile tam začne zatekat, stavbu zboří.“

Sušárny dnes bývají na zahradách rodinných domů, lidé je stavějí blízko, aby byly v docházkové vzdálenosti. Zároveň však dříve platil předpis, že musely stát alespoň 60 metrů od obydlí, protože v nich často docházelo k požárům.

Při jejich stěhování a používání se Spitzerovi neustále učí něco nového. Sladit všechny drobné detaily totiž není jen tak.

„Generace dávných sušářů je měly vychytané, ale dnešnímu člověku jsou neznámé a musí si k nim znovu dojít po docela trnité cestě,“ zmiňuje Spitzer. „Ta je v počátcích lemována docela velkou hromadou zničeného ovoce.“

Sám popisuje zkušenost, kdy si vlastní sušárnu trám po trámu rozebrali a spolu se šikovným tesařem zase skládali.

Při stavbě záleží i na tom, odkud nejčastěji vane vítr

„Třeba jsme si svévolně přesunuli pozici dveří, protože jsme se mylně domnívali, že na takové drobnosti přece nezáleží. A ejhle, záleží, teď nám totiž zavazí u přebírání ovoce,“ upozornil.

Záleží dokonce i na postavení sušárny v krajině s ohledem na to, kudy nejčastěji vane vítr. Když totiž kouř putuje nesprávným směrem, znepříjemňuje to práci.

Na rozdíl od dnešních elektrických sušáren ty dávné zvládnou pojmut mnohem větší množství ovoce. I chuť prý je nesrovnatelná - manželé doma ještě dojdají ovoce sušené před dvěma lety a stále je voňavé a chutné.

Spitzerovi suší nejčastěji jablka, hrušky a švestky.

„Dřív Valaši sušili i třešně nebo višně jako náhražku rozinek. Určitě by šly opatrně i meruňky, borůvky a další,“ myslí si Ivana Spitzerová. Sušárny ovšem nabízejí dostatek možností pro experimenty s nejrůznějšími druhy ovoce.

— Ondřej Holubec



Jak se suší ovoce Manželé Ivana a Lukáš Spitzerovi, kteří působí v Muzeu regionu Valašsko ve Vsetíně, propadli kouzlu starého způsobu sušení ovoce. Před zánikem pomohli zachránit už několik sušáren po celém Valašsku. Zároveň zjistili, že největší práce před sušením je s jablky. 5x foto: Jiří Koňárik a Jan Husák, Muzeum regionu Valašsko

Oblíbené poutní místo ve Štípe krásní

ZLÍN Oblíbené poutní místo ve Štípe s dominantou monumentálního barokního chrámu Panny Marie je malebnější a vstřícnější k návštěvníkům.

Místní farnosti se podařilo opravit bývalou hospodářskou budovu a vybudovat bezbariérové sociální zázemí pro návštěvníky.

„Snažili jsme se vybudovat zázemí odpovídající požadavkům 21. století včetně bezbariérového přístupu a s ohledem na ochranu životního prostředí. Dešťová voda ze střech je jímána do sběrné jímky a bude využívána na závlahu,“ popsal štípský farář František Sedláček. „Na WC je využívána voda z našich vlastních studní. Většina světla i vodovodní baterie jsou na fotobuňku, aby nedocházelo k plýtvání energiemi.“

V chrámu bylo zrestaurováno dřevěné zábradlí jižní kaple. V těchto dnech pokračují restaurátorské práce na bočním oltáři. Na rekonstrukční práce přispělo město Zlín částkou 400 tisíc korun.

„Chrámy je z velké části pěkně opraven a průběžně udržován, ale za co se místní trochu styděli, bylo jeho okolí a zázemí pro návštěvníky,“ poznamenal náměstek pro kulturu zlínského primátora Miroslav Adámek.

Štípská farnost už několik let pracuje i na opravách nedalekého gotického kostelíka, který stojí v místech počátků poutního místa. Letos zachránilo historickou zidku v jeho blízkosti.

„Původně jsme si mysleli, že ji jen opravíme, ale nakonec bylo nutné ji kompletně rozebrat a opět vystavět,“ přiblížil Sedláček. „Na horní hranu zdi byly osazeny speciální pálené cihly, takzvané klinkerky, které by měly vydržet mnohem více než klasické pálené cihly.“

V příštím roce má farnost v plánu u starého kostelíka postavit nový přístupový chodník, stavebně zvýraznit bývalé základy původních rozměrů gotického kostelíka a vysadit jedenáct vzrostlejších stromů.

Poutní místo ve Štípe jen v rámci projektu Otevřené brány navštíví každý rok přes šest tisíc lidí, k tomu je nutno přičíst i pravidelné návštěvníky bohoslužeb a další poutníky.

— Milan Libiger