

Švédský právník z hájovny

Obrázky ze života Rolanda a Dagmar Nilssonových z Krásného Dvora

V údolí zámeckého parku v Krásném Dvoře stojí barokní hájovna uváděná též jako obydlí zahradníkov. Přízemní stavení postavené na obdélném půdorysu pochází z 18. století z doby barokní přestavby zámku podle plánů pražského stavitele Františka Maxmiliána Kaňky. A jakkoli úchvatná je procházka parkem, ještě více jste uchvázeni návštěvou hájenky a jejími obyvateli. Žije zde Roland Nilsson se svou paní Dagmar a vyprávění o jejich životě by vydalo na životů pět.

Nejprve vás však přivítají opravdové paní domu, dvě fenky vzácného japonského plemene Tosa-Inu, původně vyšlechtěného k zápasům, známý také jako „pes sumo“. Tato rasa patří k nejhroženějším v Evropě a v České republice se jejich počet pohybuje okolo 50. Jakmile vás tedy Arima a Arisa pustí dovnitř, můžete se zaposlouchat do vyprávění Švéda mluvícího roztomilou češtinou.

„Poprvé jsem do České republiky přijel roku 1988 do Karlových Varů se skupinou golfistů. A možná, že už ta první návštěva byla osudová, protože jsem si to tady zamiloval. Ve Švédsku je dost zima, takže jsem se sem začal vracet každé léto. Nejprve kvůli golfu, později kvůli přírodě a památkám. Karlovy Vary, Mariánské Lázně, Moravská Třebová, Hluboká, to byla místa, kam po každé vedly moje kroky,“ začíná s vyprávěním Roland.

Ve Švédsku celý život pracoval jako právník u státní služby. U nás ve smyslu kurátor, to znamená, že zajišťoval kontakty lidem propuštěným z vězení. Po odchodu do penze si v Karlových Varech koupil byt a dál se toulal českou krajinou. Jeho velkými koníčky jsou příroda, fotografování, malování a hudba. A právě hudba může za to, že se na hudební škole v Karlových Varech seznámil s paní Dagmar, operní pěvkyní a učitelkou hudby. „Byla to láska na první pohled, věděla jsem, že patříme k sobě, byl to osud,“ jichne paní Nilssonová.

Ačkoliv Roland hovoří anglicky, německy, rusky, španělsky, turecky a česky, nerad se

slunečnic. Opět skromně hovoří, že moc fotit neumí. To by ovšem nemohli mít s Dagmar za sebou společnou výstavu svých děl. Poté přinese několik knih a ukazuje na jejich hřbety. Vázání knih je dalším z jeho koníčků. Ještě ve Švédsku vlastnil kompletní knihařskou soupravu.

Při toulkách přírodou je cesty zavedly až do zámeckého parku,

to prázdné, domluvili jsme se s kastelánem zámku a podařilo se,“ pokračuje Dagmar. I když stále jezdí učit zpěv, co nejčastěji se vrací na hájovnu.

Poslouchám vyprávění o Rolandových cestách po Maroku, Turecku, Španělsku a v neposlední řadě o rodném Švédsku. O divoké přírodě, kde s Laponci chytal ryby při -27° C a dostal se na místa, kam se smí jen helikoptérou na zvláštní povolení. Nevedou tam žádné turistické cesty. Když se ho ptám, jaké to je, žít v cizí zemi, po jeho odpovědi to pochopím.

„Mám dva syny, oba jsou učitelé -matematici, mladší Peer odjel do Severní Korey, kde si našel přítelkyni z Nového Zélandu a teď tam žijí, starší syn Hans dělá instruktora ve francouzských Alpách. Také dcera Dagmar - Kačenka žije v Nizozemí.“ Tato rodina je doma po celém světě.

Prohlížím si fotografie a obrázky a Dagmar usedá ke klavíru a hraje. Láska k hudbě a přírodě je jejich nejsilnějším pojítkem. „Škoda jen, že tu nemám nějakého přítele - odborníka na ornitologii, nemám si s kým popovídat,“ smutní Roland a odhaluje další z oborů, ve kterém vyniká.

Do hájovny vozí Dagmar své studentky. Společně se tady učí, pořádají koncerty a tráví prázdniny. A tak vlastně ani není divu, že jsem odcházela s pocitem, že se známe už léta a jako bych do jejich rodiny také patřila. Obrovské charisma, pokora, skromnost a lidskost, to jsou vlastnosti, které z těchto lidí vyzařují. Pokud vás tedy cesty zavedou do zámeckého parku v Krásném Dvoře, navštivte hájovnu, kde je každý dobrý člověk srdečně vítán.

Připravila Simona Hejdrová



Roland a Dagmar Nilssonovi a jejich Arima a Arisa.

tím chlubí a tvrdí, že na jazyky nemá talent. Stejně je to i s jeho fotografiemi. Od švédských ledových jezer, přes španělská pobřeží až po česká pole plná

kde objevili svůj nynější domov. „Byla to pohádka, když jsme to tady uviděli. Nikdy jsme nevěřili, že se nám podaří tady bydlet. Když jsme se dověděli, že je



rok na zahradě

■ Připravuje Specializovaná prodejna Zahradkář v České ulici 167 Louny



Úskalí výsevů – klíčivost semen

V prodejně často slyším stesky na špatnou klíčivost některých semen. V naprosté většině případů problém je nikoliv v kvalitě osiva, ale v menších zkušenostech pěstitelů.

Proč po výsevu nevyklíčí semena všechna?

Běžný model klíčivosti v přírodních podmínkách je nastaven přibližně tak, že v prvním roce vyklíčí asi 40% semen, ve druhém 30% v dalším 10%. Najdeme však i druhy, u nichž to neplatí. Známý je příklad okurek, ale i brukvovitá zelenina klíčí lépe až čtvrtým či pátým rokem. Kdyby vyklíčilo všechno osivo najednou a došlo by např. k živelné pohromě, zda by i k vymření druhu. Postupná klíčivost je tedy naprosto přirozenou vlastností rostlin, obranou vlastního druhu, která má zajistit přežití.

Co způsobuje, že semena neklíčí?

Obal semen obsahuje tzv. inhibitory, které jsou jakousi brzdou klíčivosti. Pokud tuto skutečnost známe, můžeme tedy hladinu inhibitorů snížit a klíčivost zvýšit - provětráváním, vyplavováním. Spíše ale je třeba respektovat přírodní zákonitosti a přizpůsobit výsev tak, abychom se vzcházivosti byli spokojeni. Prubířským kamenem klíčivosti jsou výsevy mrkve a petržele. U těchto semen jsou inhibitory vyplavovány vodou a to po poměrně dlouhou dobu. Starší hospodáři mají úsloví „petržel si chodí do Říma pro povolení“ (tak dlouho trvá, než vzejde). Jakmile však semena zamoknou nebo je poprvé zalijeme, je třeba výsev udržovat vlhký až do okamžiku, než vzejdou všechny rostliny. Pokud v této době dojde k zaschnutí semen a klíčku, osivo již znovu nevyklíčí.

Jak nejlépe postupovat?

Pozemek před výsevem urovna-

me hráběmi, abychom zasahovali jen povrch půdy. Rozhodně nepome, nepřerýváme a podobně. Zásada, kterou znají všichni zemědělci: jak hluboko na jaře s půdou hneme, tak hluboko nám proschne. Do takto urovnaného záhonu mrkev a petržel zasejeme do hloubky 1 - 1,5 cm. Pokud potřebujeme brzy okopávat, a chceme vidět kde jsou jednotlivé řádky, můžeme při výsevu do semen přidat osivo rychleji klíčící ředkvičky nebo salátu. Po výsevu řádky přimáčkeme třeba jemným potukáním prknem, které držíme na výšku a ihned zalijeme. Od tohoto momentu semena nesmí zaschnout, a to až do doby než vyřádkují.

K termínům výsevu

Karotky vyséváme co nejdříve z jara, hned jak oschne půda. V poslední době se prosazuje i výsev koncem listopadu či v prosinci, tak aby osivo už bylo v půdě, ale nevyklíčilo před příchodem mrazů. Můžeme přidat i řádek petržele, kterou chceme sklízet během léta. Petržel na uskladnění sejeme na přelomu dubna a května, mrkev na zimní uskladnění v druhé polovině května. Tady se již dostáváme do období pravidelného jarního sucha. Je dobré zalít záhon mrkve a petržele přikrýt netkanou textilií, kterou jsme již sejmulí z jarní sadby. Přesto dál pravidelně zaléváme až do vzejtí. Během další vegetace na obě plodiny spíše vodou šetříme, pouze na velmi lehkých půdách je nutná pravidelná zálivka.

S přáním mnoha pěstitelských úspěchů

Otakar Parma ml.

Všechny čtenáře a zákazníky srdečně zveme na tradiční Dny s odborníkem. Uskuteční se 2. dubna a 11. května od 10 do 16 hodin za účasti RNDr. Stanislava Pelešky, který zájemcům pomůže vyřešit jejich pěstitelské problémy.



Kronika Měcholup uvádí, že v roce 1900 měla obec skoro 1200 obyvatel, byli zde tři pekaři, cukrář, tři řezníci a - pět hospod! Dnes v krásném údolí říčky Blšanky najdeme jedinou hospodu a jednu restauraci.

Restaurace

U Zlatého potoka

Restaurace stojí na návsi hned u poště, blízko řeky. Osmadvacetiletý vrchní Petr Vaic otevírá v pondělí ve dvě odpoledne, oficiálně do

teprve tři měsíce,“ přibližuje Petr, který dojíždí ze Žatce. Obsluhuje sám. Restaurace vystřídal hodné majitelů, vše je předělané, obložení, malování. Místnost pro čtyři desítky hostů ligotá svítícími reklamami na domácí pivo, na Mat-



Štamgasti od Zlatého potoka. Mirek, Vašek a Jirka.

22, kromě pátku a soboty, kdy je do 23 hodin, a kromě úterka, to je zavřeno.

Možná se tu kdysi i dobře vařilo, dnes mají kuchyni jen studenou. Zařízení má v názvu Drinks Union a.s., proto tu čepují Louny a Zlatopramen. Půllitr lounské desítky mají za 14 korun, Zlatopramen 11° za 16. Vodka Jelzin višň či jahoda - štamprleza 22, Martini, slivovice i hrůškovice za 35, Becher za 28 korun. Káva v šálku za 12 korun. Novinka - Sentino Limo Orange za 20 korun, horký nápoj - 18 korun. Dvě deci červeného nebo bílého za 24 korun.

„Restaurace má od srpna novou majitelku, paní Fantovou. Má i podnik na horách. Pracují tu

toni. Je tu i automat s chlazenými nápoji a samoobslužný na cigarety. Mikrovlnka za barem prozrazuje, že se tu moc nenaváří. Klobásky, párky. Chleba, hořčice v ceně.



U Zlatého potoka si děti dávají sladkosti. Pro lízátko se zrovna stavil Vojta.

Potrava pro oči? Dvě televize, návštěvníci koukají většinou na sport, na zprávy. „Jsem tu nový, štamgasty moc neznám. Ale třeba pan Fanta z nedalekého paneláku denně chodí na 5-6 piv. A jedna známá firma urazí i 12 piv denně,“ usmívá se pan Vaic.

O víkendů bývá plno. V pátek v podvečer si zde hovělo asi deset pivařů. Mezi nimi Frantík (to jméno nám prý stačí) s odloženými berlemi. „Piju Zlatopramen jedenáctku. Silnější nemají. Peťan, břídl, je schopnej mi natočit i desítku,“ vtípkuje pan Frantík na účet mladého barmana. Ke stolu přisedá další host - houževnatý sympaták Míla Pomajzl. Zatímco mobilem vyřizuje hovory, Petr mu točí pivo do buclatého půllitru seblémem Slavie. „Fandíme tu Spartě, tohle je slavnost. Neznát ho tak dlouho, tak ho tu nestrpíme,“ žertuje další štamgast směrem k Miloslavu, řečenému Slavistka.

U stolu vedle sedí Mirek, Vašek a Jirka. „Narodil jsem se tady. Z mlada, když jsem jezdil na parní mašině, tak jsem zvládl i 20 piv, dnes dám dvě-tři a jdu. Ještě dělám, není čas na vysedávání,“ prozrazuje vousatý Vašek a před objektivem nasazuje fešáckou kšiltovku Ferrari. V restauraci se hodně kouří, větrat pomáhají otevřené dveře.

Nahoře je i společenský sál. „Dělaly se tam zábavy, teď už dlouho ne, leda mikulášská. Je tam i bar,“ říká dál Petr. Už teď se připravuje na sobotu 9. června, na akci obecního úřadu a radia Blaník: megapárty na fotbalový turnaj o pohár starostky.

Hospoda U nádraží

A to už jsme u sportu v hospodě přímo u měcholupského železničního nádraží. Co mají společného

sport a hospoda? Všechno! Je to bašta domácího šipkového klubu Bobří Měcholupy. A hospodský - místní Vladimír Franta - je jedním z nich. „Hrajeme 1. ligu. V neděli bude zápas o postup do play off. Pozor, Bobří s tvrdým y. Jsme tvrdý!“ - směje se pan Franta.

Pěstuje se tu Žatecké a Gambrinus. Žatecká jedenáctka za 15, Gambrinus 12° za 19,50 Kč. Ze silnějších nápojů frčí Becherovka, Fernet, Božkov, Praděd. Dvě deci vína tady pořídíte za 20, kávu do skla za 10 korun. Hospoda má zavírací den pondělí, jinak se otevírá ve čtyři odpoledne a jede se oficiálně do 22 hodin, v pátek a sobotu o hodinu déle. Vejde se sem asi 20 stálých hostů, před cizími se ostýchají.



U nádraží se pilně sportovalo. Tonda a Jarda šipkaři, ostatní fandí hokejistům.

V krbu popraskává ohýnek. Hospodský přiložil dříví. Čtyři hosté sledují v televizi přímý přenos hokejového zápasu, Jarda s Tondou házejí šipky. Šipkový přístroj při zasažení terče ihned



Hostinský Vladimír Franta je rodák a tvrdý chlap - je totiž členem šipkového klubu Bobří Měcholupy.

šipky nejsou návykové. „To ne, je topohoda,“ odvětlí Tonda. „Zrovna u tebe „ne“, ty závisláku,“ škádlí ho hospodský.

„Jsem ročník 1946. Narodil jsem se v Československu, šel na vojnu, oženil se tu a už zůstal. Pracoval jsem pětadvacet let v Žatci. Nehodíte s námi šipky? My vám je zaplatíme,“ zve mě Tonda.

Obdivuji spoustu vystavených pohárů. Jen namátkou - putovní pohár „Zlatý chmel“ - 3. místo z roku 1997, Letní liga 2. místo, Vánoční turnaj družstev Pšov - 1. místo, Putovní pohár - Mušketýři Měcholupy. Spolu s Frantou družstvo Bobří Měcholupy tvoří kapitán Honza Daňa, Kája Kulhánek, Jirka Kubelka, Vašek Vohanka, Pepa Podroužek a Radka Dlouhá.

Večer byl mladý, do hospody vešel další štamgast, objednal Žatecké... Hospodský sklenice hned vymyje a čepuje se dál.

Alla Balkovska