

KUCHAŘKA

pro ty, kterým nechutná volební guláš



KOALICE PRO
KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

volební číslo

18

*„Neznám žádného kuchaře,
kterého by těšilo vařit pro sebe.
Proto říkám, že ten, kdo rád vaří,
umí myslet na druhé.“*



Vážení spoluobčané a voliči, milí přátelé,
znovu se Vám dostává do rukou kuchařská knížečka, kterou pro Vás tentokrát sestavili kandidáti do letošních voleb do krajských zastupitelstev sdružení do volební **Koalice pro Královéhradecký kraj**.

Proč znovu kuchařka? Protože se ukázalo, že minulá kuchařka Vás před čtyřmi roky zaujala a byla pozitivně přijata. Přesto jí pravděpodobně něco scházelo, protože tenkrát chybělo pouhých 5 setin procenta odevzdaných hlasů k tomu, aby se kandidáti tehdejší koalice Volba pro kraj dostali do krajského zastupitelstva.

Pro letošní rok jsme se proto snažili připravit kuchařku ještě zajímavější, ještě chutnější, pestřejší a stravitelnější. Předkládáme Vám tedy nové menu osobností, které se hodlají ucházet o Vaši důvěru. Tak jako každé lidské snažení a konání předpokládá a vyžaduje příprava jakéhokoliv chutného pokrmu dodržování několika základních pravidel.

V prvé řadě je třeba ovládat základní kuchařské znalosti a dovednosti a respektovat tradiční receptury a postupy. Zároveň je ale nutné nebát se používat moderní technologie, vlastní zkušenosti a v neposlední řadě i uplatňovat neobvyklé postupy či kulinářské speciality. Podobně proto v předkládané nabídce naleznete vedle zkušených představitelů místní či regionální správy i nováčky, kteří ale mohou být oněmi štikami v rybníce, jehož stojatá voda začne vždy po určité době vykazovat znaky zahnívání.

Za druhé - vždy je důležité vařit z kvalitních surovin, včetně širokého využití různých krajových specialit, které dodají známému pokrmu svěžích, neobvyklou chuť a rozšíří vyzkoušené kombinace o nové vůně. A tak jako každému člověku chutná něco jiného, je i skladba předkládaných kandidátů velmi pestrá a mnohostranná. Vesměs se ale jedná o výrazné osobnosti, které jsou „krajovými specialitami“ z území celého Královéhradecka.

A konečně za třetí - je třeba si vždy dopředu dobře rozmyslet, co vlastně chceme (připravit). Uvědomit si, že holt z buřtů nikdy neudělám svíčkovou na smetaně. Stejně tak představování kandidátů přicházejí nejen s kolekcí svých oblíbených receptů, ale i s formulovanou realistickou vizí, jak zajistit další rozvoj našeho kraje. Proto tedy znovu tato skromná kuchařka.

Koalice pro Královéhradecký kraj nepřichází s univerzální nabídkou zázračných receptů a řešení všeho a všude. Podobné sliby a snahy obvykle vedou k výsledkům, kterých dosáhli pejsek s kočičkou, když vařili dort.... Je mnohem důležitější nabízené pokrmy nepřipálit, ale ani je nenechat syrové, nepřesolit (byť je sůl nad zlato) a i s ostatními ingrediencemi zacházet velmi opatrně a zdrženlivě. I zde do značné míry platí, že „jsme to, co jíme“, ale současně je pravdou, že „jíme, abychom žili, ale nežijeme proto, abychom jedli.“

Přejeme Vám šťastnou ruku při vaření našich receptů i při podzimních volbách do krajského zastupitelstva. Dobrou chuť!

Kandidáti do krajského zastupitelstva – volby 2012



Ivan Vodochodský

Narodil se 26. června 1963 v Praze. Vystudoval střední hotelovou školu, ale láska k „prknům, která znamenají svět,“ ho zavedla do divadla v Hradci Králové. Po sametové revoluci začal se střídavými úspěchy podnikat v oblasti gastronomie, ohňostrojí a produkce. Hraje v muzikálech Krysař, Tajemství, Jack Rozparovač a Robin Hood. V televizi Prima moderoval Prima jízdu a pořad Mňam aneb Prima kuchařka, jako kuchařský odborník vystupuje v pořadech Rady ptáka Loskutáka a Tescoma s chutí. Má za sebou též menší role v televizních seriálech (např. Druhý dech, Ordinace v růžové zahradě, Trapasy a Vyprávěj) i ve filmech (Kvaska a Czech Made Man).

Králík na černém pivě

Ingredience:

1 mladý králík, 5 silnějších plátků slaniny, 2 červené cibule, 500 ml černého piva, 1 lžíce másla, 1 lžíce octa, 1 lžička francouzské nebo plnotučné hořčice, 1 lžíce hladké mouky, ½ lžíce cukru, 3 bobkové listy, špetka tymiánu, zelená petrželka, sůl a čerstvě mletý pepř dle chuti.

Postup:

Slaninu nakrájenou na tenké plátky a cibuli nakrájenou na kolečka lehce opečeme na másle. Přidáme porce králíka, které ze všech stran opečeme. Pak maso vyjmeme, do šťávy dodáme koření, nasekanou petrželku, hořčici, ocet a cukr, osolíme, zaprášíme moukou a osmahneme. Zalijeme pivem, do omáčky vložíme maso, přikryjeme poklicí a dusíme doměkka.

Podáváme například s bylinkovými pečenými brambory.



Kandidát na hejtmana

MVDr. Pavel Bělobrádek, Ph.D.

Bělobrádkové jsou tradičním podorlickým rodem, který pocházel z prostých poměrů drobných rolníků a řemeslníků. Já sám jsem pokračoval v tradici a stejně jako otec jsem osm let pracoval jako úřední veterinární lékař. Zastával jsem funkci veterinárního inspektora, zabýval jsem se zejména hygienou masa a masných výrobků. Znamenalo to vstávat ve čtvrt na pět a když bylo třeba, tak i dříve. To mě naučilo vážit si lidské práce a každého, kdo něco umí. V této době jsem při zaměstnání externě spolupracoval s veterinární univerzitou v Brně. Po čtyřech letech jsem na základě disertační práce a její řádné obhajoby získal druhý doktorát. Později jsem rok a půl pracoval jako krajský manažer KDU-ČSL. Zním tedy prostředí dělníků, vědců i manažerů. Aniž bych si to kdy pomyslel, nakonec mě osud zavál v roce 2010 do funkce předsedy parlamentní strany. Beru to jako možnost dokázat, že politika se dá a má dělat slušně jako služba spoluobčanovi, se znalostí starostí běžných lidí, se snahou zlepšit jejich životní komfort, nikoliv se záměrem se osobně obohatit.

Netradiční běloveský aroniový likér

(možno použít i višně, třešně, mátu, mateřídoušku apod.)

Zralé plody aronie (černá jeřabina) omyjeme a vložíme do čtyřlitrové sklenice s uzávěrem. Zalijeme domácí pálenkou či lihem, přidáme hřebíček, badyán a skořici. Uzavřeme víkem, aby alkohol nevyprchal. Necháme 6 týdnů v teple, ale ve stínu. Poté ovoce scedíme a macerát osladíme vychlazeným nálevem s vanilkovým cukrem (přidávám i cukerin) rozpuštěným ve vroucí vodě. Přidat můžeme i rozpuštěný med. Uložíme v chladnu a temnu. Po usazení sedimentu na dně nádoby, hadičkou stáhneme čirý likér. Pozor, abyste opět nenatáhli i sediment. Usazení sedimentu pro jistotu opakujeme. Čirý likér stáčíme do lahví (trochu pálenky nebo rumu můžeme po hrdle lahve nalít na hladinu a vytvořit tak film proti eventuální kontaminaci kvasinkami) a necháváme v chladnu a temnu jako zdroj vitamínů a dalších velice zdravých látek zejména na podzim a předjaří. Je-li správně vyroben, vydrží i několik let. Proč nepíšu, kolik se má dát gramů ovoce a kolik alkoholu? Kolik se má dát cukru na objem macerátu? Protože kouzlo tkví v tom, že si to každý musí osladit a naředit tak, aby objem alkoholu a obsah cukru byl po chuti jemu. Ono ochutnávání je totiž na celém procesu nejzábavnější. Jen pozor na přílišné zředění. Klesne-li objem alkoholu pod 18 %, mohl by likér zkvasit a v lahvi explodovat. A věřte, pak máte ve sklepe vymalováno

Resumé

Jako veterinární lékař, jako vědecký pracovník i jako politik si kladu pořád stejný cíl. Dobře plnit to, co mě naučili doma. Chovej se slušně a poctivě pracuj. Věřím, že zdravý selský rozum a manažerské dovednosti jsou tím, co náš kraj ve svém vedení potřebuje!



Ing. Petr Kubát

Posledních 25 let jsem pracoval jako řídící pracovník ve vrcholovém vedení českých i mezinárodních firem. Od roku 1990 do roku 2006 jsem byl zakládající spolumajitel privátní firmy na provádění hromadné těžby v kamenolomech. Po prodeji tohoto úspěšného podniku se věnuji opět řízení stavební činnosti na různých stavbách v Královéhradeckém kraji. V současnosti koordinuji velký evropský projekt výstavby Výzkumného ovocnářského institutu v Holovousích.

Moje manželka Helena je privátní lékařkou v Týništi nad Orlicí. Náš syn Petr studuje na Vysoké škole ekonomické v Praze mezinárodní obchod.

Italská panacota

S manželkou poměrně hodně cestujeme a na cestách moc rádi ochutnáváme jídla právě navštívené země. Z Itálie si moje manželka přivezla recept na místní typický dezert.

Půl litru smetany s cukrem zahřejeme na 80 stupňů – nesmí se vařit. Přidáme asi 2 lžice nabobtnané želatiny, zrníčka z jednoho vanilkového lusku a jemně nastrouhanou kůru ze tří důkladně omytých limetek. Promícháme.

Nalijeme do formiček vypláchnutých studenou vodou a necháme asi 3 hodiny ztuhnout. Nakonec vyklopíme formičky na velký talíř a ozdobíme čerstvým ovocem a několika lístky zelené máty.

Resumé

Jako pracovník, co stále něco řídí, mám rád změny. Nakonec se většinou přikloním k tradičním a vyzkoušeným postupům a snažím se u toho též používat selský rozum.



Ing. Václav Ludvík

Ve výzkumném ústavu ovocnářském v Holovousích pracuji již 43 let. Začínal jsem tam jako technik a poté jsem prošel řadou funkcí. V roce 1997 jsem byl spoluzakladatelem privátní výzkumné organizace, 15 let jejím jednatelem a v letech 2002 až 2010 také ředitelem.

V této pozici jsem vedl několikaleté přípravy evropského projektu na vznik nového výzkumného institutu. Mám upřímnou radost, že Královéhradecký kraj bude mít brzy novou chloubu, protože výstavba špičkového vědeckého pracoviště za téměř 600 milionů korun byla v letošním roce zahájena. V příštích letech tu tak najde uplatnění řada šikovných a vzdělaných lidí, kteří by jinak odešli za prací jinam. Jako jeden z otců tohoto projektu se mu dál věnuji jako projektový manažer.

S manželkou Věrou jsme letos oslavili čtyřicet let manželství. Každý rok na výročí ode mě dostane svatební kytici a mojí „odměnou“ jsou zase vynikající svatební koláče. I plody našeho soukromého života mi dělají velkou radost. Syn Martin je předsedou Ovocnářské unie ČR a zároveň hospodaří na své ovocnářské farmě v Dobré Vodě. Dcera Veronika zastává manažerskou funkci na ministerstvu spravedlnosti. Vnučky Anežka a Johanka navštěvují základní školu.

Svatební koláče

60 dkg hladké mouky, trochu soli, 1 vejce, 2 žloutky, kvásek ze 6 dkg droždí, 6 lžic vlahého mléka a 2 kostek cukru, 25 dkg másla, 25 dkg 100% tuku (Iva, Omega) – vychlazené nastroumat nahrubo.

Zaděláme těsto, ručně propracujeme a hned vyválíme placku. Nakrájíme čtverečky, dáme náplň (maková, tvarohová, jablková a švestková povidla, ořechová) a tvoříme koláče. Těsto vyvalujeme po částech a zbytek dáme v mikrotenovém sáčku do lednice, aby bylo v chladnu a nekynulo. Před vyválením vždy ještě propracujeme. Dáme na plech, vložíme do rozpálené trouby a pečeme při 200 °C. Po upečení je potřeme směsí rozpuštěného másla s rumem a obalíme v moučkovém cukru s vanilkou.

Resumé

Pracovitost, slušnost a zodpovědnost jsou vlastnosti, které se v poslední době moc nenosí, já na ně přesto stále sázím.



Ing. Vladimír Derner

Mojí původní profesí je statika betonových konstrukcí, což je práce, která mě velmi bavila a o které jsem byl přesvědčen, že ji budu vykonávat až do důchodu. Sametová revoluce ale tyto mé plány převrátila naruby. Bylo totiž hned jasné, že co neuděláme my, udělají jiní a jinak. A tak se ze mě stal politik. Je to zcela nová zkušenost, která člověka neustále staví před různá dilemata, jejichž společným znakem je rozpoznat, kdy se individuální zájmy upřednostňují před společným dobrem. I toto hledání mě baví.

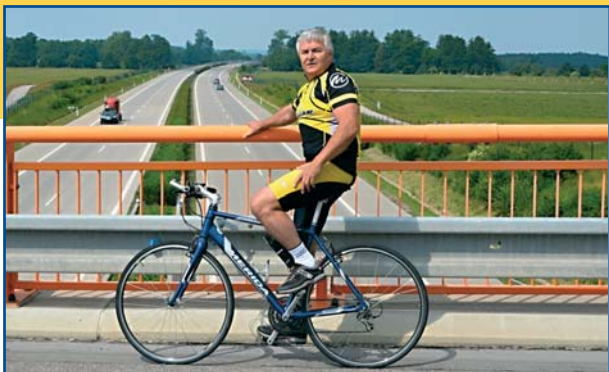
Všechno moje snažení se opírá o pevné rodinné zázemí, tj. manželku Irenu, dceru Janu a syny Tomáše a Ondřeje.

Bramborák

Zná ho asi každý, protože ho znám i já, a je to jediné, co dokážu v kuchyni vytvořit a také občas tvořím. Suroviny jsou tradiční, tj. nastrouhané brambory, mouka, vejce, sůl, majoránka a česnek. Můj bramborák se od těch předpisových liší především množstvím česneku, alespoň dvě palice na dávku, dále zvýšeným obsahem majoránky a smažit se musí zásadně na sádle.

Resumé

Jako v každých volbách, tak i v těchto krajských, jde o získání vlivu. Hlavní odpovědností voliče je rozpoznat ty, kdo svůj vliv chtějí uplatnit ve prospěch dobré veřejné správy, od těch, kdo ve funkcích vidí cestu k dosažení vlastních zájmů. Pohled na naši kandidátku mě naplňuje hrdostí nad tím, že mohu být součástí skvělého týmu, kterému je možno věřit.



Ing. Miroslav Uchytíl

Narodil jsem se v Novém Městě na Moravě, vystudoval jsem VŠCHT v Pardubicích a po letech ve výzkumu nátěrových hmot a další praxi v oboru již 14 let zastávám funkci starosty Chlumce nad Cidlinou. Jako neuvolněný radní Královéhradeckého kraje spravuji majetkovou gesci. Za svůj největší úspěch považuji aktivní účast na urychlení dostavby dálnice D 11 až k Hradci Králové, i když ta mě stála tisíce hodin tvrdé práce, nadějí i zklamání. Již sedm let se jako předseda pracovní skupiny menších měst tzv. II. typu v rámci Svazu měst a obcí ČR snažím o rekonstrukci rozpočtového určení daní pro města a obce. Vypadá to, že tento společný tlak s dalšími starosty bude konečně od roku 2013 korunován úspěchem a menší města a obce budou moci lépe dýchat. Nechci nic menšího, než pouze udržet slušnou životní úroveň českého venkova. Stávající stav české politiky nenávidím.

Jsem jedenkrát ženatý, mám zatím chápající manželku, dvě relativně poslušné děti a nyní již i maličkou vnučku. Ve svém volném čase drnkám na kytaru ve skupině Fiasco (jaký název, taková hra), účinkuji v pěveckém sboru. Občas vyrazím na kolo. V přírodě se dýchá nejlépe, a proto s naší trampskou partou vyrážíme na dovolenou nejraději na horskou turistiku, pokud možno tam, kde je ještě málo lidí nebo nikdo. Trocha adrenalinu neuškodí. Jako většina chlapů vařit moc neumím, ale sním téměř vše. Potřebuji však zhubnout 10 kg.

Prastarý rodinný recept na krikus

Nejprve zpracujeme těsto na noky: polohrubou mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme 1 vejce a mléko. Do vroucí vody lžičkou vykrajujeme noky a necháme asi deset minut vařit. Oloupeme brambory a dáme také vařit do osolené a okmínované vody. Poměr noků a brambor je půl na půl. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmažíme na sádle. Na závěr vše smícháme dohromady. Podáváme s kefirem, mlékem nebo s kyselou okurkou. Je to vynikající a rychlý pokrm!

Resumé

Jako starosta musím hájit zájmy obyvatel v oblasti úrovně dopravní obslužnosti, úrovně dostupnosti středního školství a vyvážené politiky v investicích kraje do komunikací II. a III. třídy. Všechny obce jsou sice samostatné subjekty, ale jsou nedílnou součástí organismu Královéhradeckého kraje.



Mgr. Bohumil Orel

Po ukončení studia na Matematicko-fyzikální fakultě UK v Praze jsem zúročil své vědomosti a předával je mnoho let studentům novobydžovského gymnázia, později jsem tuto školu vedl jako ředitel. Do komunální politiky jsem vstoupil v roce 1998 jako radní a od roku 2002 ve funkci místostarosty města Nový Bydžov. Žiji ve spokojeném manželství se svou ženou Alenou, která je personální pracovnící v Danetě v Hradci Králové. Máme tři děti – dcera Lucie je učitelka, syn David expedient výroby a nejmladší dcera Markéta studuje ČVUT. Radostí mého života jsou nejen naše děti, ale také tři vnučky a vnuk. Ve volném čase se věnuji práci na zahradě a rekreačnímu sportu (lyžování, nohejbal a kondiční gymnastika), řadu let jsem byl i aktivním hudebníkem.

Hraběčiny řezy

40 dkg polohrubé mouky, 15 dkg moučkového cukru, 1 máslo, 4 vejce, 1 prášek do pečiva, 2 tvarohy, 4–5 jablek, skořice, ořechy, rozinky, rum. Z mouky, cukru, másla, 4 žloutků a prášku do pečiva vytvoříme těsto. Třetinu těsta dáme chvíli do mrazničky, ostatní vyválíme a dáme na plech. Na těsto rozetřeme 2 tvarohy s cukrem, nastrouháme 4 až 5 jablek, pocukrujeme, přidáme skořici, ořechy, rozinky, můžeme pokapat rumem. Na vrstvu jablek rozetřeme sníh z bílků a cukru, nahoru nastrouháme těsto z mrazničky a upečeme do růžova.

Resumé

K mým gurmánským chutím patří především sladké pokrmy, ale tak sladká mi nepřipadá situace v současném školství, kde se především ztrácí prestiž pedagoga a celková koncepce i vývoj školství mě nenechávají klidným.



Mgr. Tomáš Hendrych

Původním povoláním jsem učitel, přes deset let jsem učil na Gymnáziu Trutnov a Obchodní akademii v Trutnově. Od roku 1990 jsem členem městského zastupitelstva města Trutnova a počínaje rokem 1994 jsem působil ve druhém největším městě Královéhradeckého kraje ve funkci místostarosty. Již 19 let jsem ženatý, s manželkou Martinou máme radost z dcery Lucinky a syna Juráše. Ve volném čase se kromě rodiny věnuji sportu, jsem prezidentem prvoligového basketbalového klubu žen KARA Trutnov. Mám rád Krkonoše, které navštěvuji na lyžích, na kole i pěšky. Jsem předsedou Svazku obcí východní Krkonoše, který podporuje turistiku a cestovní ruch. I z těchto důvodů nabízím recept na tradiční krkonošskou specialitu.

Krkonošský bramborák

Krkonoše jsou jedním z nejkrásnějších koutů naší země a bramboráky jsou jedním z nejlepších jídel pod sluncem. S jejich přípravou doma spíše pomáhám, nikdo je neumí líp, než moje manželka Martina.

Suroviny: ½ kg syrových oloupaných brambor, asi 5 lžic mléka, 1 vejce, 150 g polohrubé mouky, sůl, pepř, česnek, majoránka, ½ nakrájené cibule, příp. houby či drobně nakrájené menší množství libovolného salámu. Oloupané syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle, menší část z nich na středně hrubém struhadle. Vodu scedíme, přidáme mouku, sůl, pepř, mléko, vejce, česnek, majoránku a nadrobno nakrájenou cibuli a důkladně promícháme. Pro vylepšení můžeme přidat čerstvé houby nebo trochu salámu. Smažíme na rozpáleném oleji na pánvi vždy asi jednu polévkovou lžici promíchaného bramborákového těsta. Získáme jednotlivé bramboráky a není nic lepšího, než si jejich konzumaci zpříjemnit dobře vychlazeným pivem.

Resumé

Žijeme společně v krásném kraji, který má spoustu přírodních, kulturních a společenských památek. Pro nás, jeho občany, je však mnohem víc. Je krajem, který si zaslouží náš obdiv nejenom pro své krásy, ale zejména za to, jakým způsobem dýchá a žije. Chci, aby se kraj zveleboval a měnil k lepšímu. Chci, aby to bylo místo, kde se budeme cítit dobře, my stálí obyvatelé i všichni, kdo náš kraj navštíví.



Bc. Karel Klíma

Vystudoval jsem stavební obor a tato profese mě zajímá a baví i dnes. Mnohé se změnilo, když jsem byl v roce 1990 zvolen starostou města Hostinné. Profesní zkušenosti byly oporou do začátku, ale vědomí, kolik toho nevím, mě přinutilo k dalšímu studiu veřejné správy na Právnické fakultě Masarykovy univerzity v Brně. I po dvou desítkách let tvrdím, že samospráva obcí i krajů má velký smysl pro jedince i celou zemi. Je třeba ji stále rozvíjet a chránit. Od roku 2000 jsem aktivní také v krajské samosprávě, soustavně se zajímám o oblast regionálního rozvoje a čtyři roky jsem jako člen Rady Královéhradeckého kraje vedl oblast strategického plánování. Mám čtyři téměř dospělé děti a hodnou ženu.

Brambory s mlékem

V jídlech, stejně jako v politice vymýšlíme stále složitější postupy. Největší kvalita je však v jednoduchosti. Třeba taková brambora. Kdy jste naposledy vychutnali její samostatnou chuť a vůni? Vyzkoušejte někdy k večeři brambory s mlékem. Nejlepší jsou samozřejmě ty nové, ne příliš velké, vlastnoručně vydobyté, kde odstranění slupky je otázkou pohlazení dlaní ve vědru vody. Uvařit v páře za účasti kmínu a soli svedete hravě. Po přesypání do mísy můžete vyzkoušet variaci s máslem nebo tvarohem. Nejen pro potěchu oka přidejte drobně nakrájenou mladou pažitku nebo petrželku. Chybí už jen hrnek mléka od místního farmáře. Kdo si dá mléko kysané, ocitne se přímo v pohádce.

Resumé

Krajská samospráva bude prospěšná jen tehdy, pokud bude vnímat území kraje i jeho občany jako celistvý, živý a společně fungující organizmus. Jen tak může čelit lokálním či strukturálním problémům, které život přináší. To je výzva pro každého, kdo je ochoten pomoci.



MUDr. Jiří Veselý

Narodil jsem se ve Strakonících a svá dětská a gymnaziální léta jsem prožil v jižních Čechách. Po skončení studií na lékařské fakultě Univerzity Karlovy v Praze jsem spolu se svou manželkou Alicí nastoupil na interní oddělení nemocnice v Broumově, kterému jsem zůstal profesně věrný dosud a od roku 2002 jej vedu jako primář. Přestože pro mě není medicína jen pouhým povoláním, ale zároveň největším koníčkem, začal jsem si před několika lety uvědomovat, že kromě snahy dobře vykonávat svoji profesi považuji za důležité i angažování se ve správě věcí veřejných. Deset let se o to snažím jako městský zastupitel v Broumově, ve dvou volebních obdobích jsem dostal příležitost pracovat i v radě města.

V roce 2008 jsem do voleb vedl nově vzniklou Koalici pro Královéhradecký kraj a dosud působím jako předseda jejího klubu zastupitelů. Krajské zdravotnictví jsem mohl v posledních čtyřech letech ovlivňovat také z pozice předsedy zdravotního výboru kraje. Přestože na své další koníčky (cyklistiku, lyžování a horskou turistiku) nemám v poslední době tolik času, kolik bych si přál, jsem rád, že jej mohu trávit se svou manželkou a třemi dětmi.

Salát z kysaného zelí s křenem

Ingredience: 500 g kysaného zelí, 1 červená cibule, 2 jablka, 1 lžíce čerstvého křenu, ½ velké červené řepy, 250 g zakysané smetany, 2 lžíce majonézy, 2 lžíce slunečnicového oleje, šťáva z 1 citronu, sůl a pepř. Zelí zbavíme přebytečné vody, nasekáme nadrobno, smícháme s jemně nakrájenou cibulí, nastrouhaným jablkem, nahrubo nastrouhanou syrovou červenou řepou a jemně nastrouhaným křenem. Promícháme se zálivkou připravenou smícháním smetany, majonézy, oleje, citronové šťávy, soli, pepře. Necháme odležet a podáváme.

Resumé

I když se na svět dívám převážně optimisticky, jsou věci, které bych si představoval jinak, a proto považuji za dobré snažit se alespoň některé z nich změnit a ne je pouze kritizovat.



MUDr. Zdeněk Fink

S výjimkou posledních dvou let jsem se živil jako lékař, což je vcelku jisté povolání i v nejistých dobách. Navíc je velmi dobře slučitelné s mým velkým koníčkem, kterým je vaření. Byl čas cestou z práce nakoupit čerstvé potraviny a promyslet si další postup jejich přípravy. A navíc i cíl je stejný, dobrý kuchař a dobrý doktor dělají ostatním většinou jen radost.

V posledních dvou letech pracuji v Hradci Králové jako primátor, a to je trochu jiná káva. Času na koníčky rapidně ubylo, a tak je to i s vařením. Jsem rád, když spíše výjimečně cestou z práce ještě chytну otevřený obchod. Do supermarketů pro potraviny nechodím. Ve čtvrtkách jsem to ale stihnul.

Koupil jsem pěkné vykostěné krůtí stehno, malá rajčátka a spoléhal jsem na to, že něco bude taky doma. Asi z kilového stehna jsem po odblanění a zbavení tuku rozklepal 4 větší plátky, lehce pomlel solí a pepřem a potřel dijonskou hořčicí. Zabalil jsem do nich plátky slaniny, šunky a osmahl je. Na tuk jsem dal trochu česneku a cibuli, 2 deci suchého červeného vína, lehce provařil a zasypal pūlenými rajčátky. Následovalo pomalé tříhodinové pečení bez poklice. Pak přišel ke slovu ruční mixér na dotvoření omáčky. Maso krájené napříč a ozdobené lístkem bazalky se na talíři s kyselou okurkou a kopečkem štouchaných brambor vyjímalo výborně a chutnalo ještě lépe. Kéž by to tak snadno šlo i na radnici.

Resumé

V posledních volbách v Hradci jsme měli jako motto „Zodpovědní a pracovití volí zodpovědné a pracovité“ a získali jsme hodně hlasů. V Královéhradeckém kraji je nás takových určitě mnohem víc.



RNDr. Jiří Stejskal

Narodil jsem se v roce 1961 v Ostravě. Vystudoval jsem anorganickou chemii na Přírodovědecké fakultě Univerzity Palackého v Olomouci (1986). Po vojně jsem nastoupil do Ústavu experimentální biofarmacie Hradec Králové, na odloučené pracoviště ve Rzech v Orlických horách. Po šesti krásných letech výzkumnické práce se naskytla možnost podílet se na znovuoživení činnosti Diecézní charity Hradec Králové, kam jsem přišel v dubnu 1993. Celkem nečekaně jsem byl na podzim 1994 jmenován jejím ředitelem a jsem jím dodnes. Tahle práce mi přináší ohromné uspokojení a radost, protože ohlédnou-li se dozadu, dala (a dává) mi mnoho přátel, zkušeností a vůbec...

V roce 1992 jsem vstoupil do KDU-ČSL a vyzkoušel si řadu funkcí, jak uvnitř strany, tak v městském či krajském zastupitelstvu, přičemž vždy jsem se zabýval otázkami kolem zdravotnictví a sociálních věcí.

Moje manželka Kateřina je lékařkou a všechny tři naše dcery studují. Dvě starší, Johanka a Kristýna si užívají vysokoškolského života v Olomouci, nejmladší Maruška je na gymnáziu. Od roku 1991 bydlíme v podhůří Orlických hor v rodišti F. L. Věka – v Dobrušce.

Kromě rodiny a práce mě baví sport, dříve stolní tenis, dnes už jen takové rekreační lyžování, cyklistika, a to jak aktivně, tak pasivně. Taky si občas zahrajou florbal, ale tam se musí běhat... Takže si rád sednu k dobré knížce. Jako rodina rádi cestujeme a poznáváme nové kraje.

Sedlácká polévka s jarní zeleninou

Ingredience: ½ kg brambor, 100 g lámaných krupky, 1 sáček mražené jarní zeleninové směsi, 1 pórek, 1 lžice másla, 1 lžice vinného octa, ½ lžičky muškátového květu, sůl a pepř. Kroupy namočíme do vody, nejlépe přes noc, a potom je v té vodě uvaříme do měkka. Uvařené krupky propláchneme studenou vodou. Na másle opečeme zeleninu, nakrájený pórek, přidáme na drobné kostičky pokrájené brambory, krátce opečeme, zalijeme vodou a povaříme 15 minut. Přidáme povařené krupky, dochutíme octem, solí, pepřem a muškátovým květem.

Resumé

Nad kandidaturou jsem moc neuvažoval. Vzhledem k dlouholeté činnosti v sociální a zdravotní oblasti vidím mnohé, co lze na kraji posunout a změnit k lepšímu. A o to bych se chtěl pokusit. Nic víc, nic míň.



Ing. Jan Janoušek

Již v průběhu svých studií na dopravní fakultě ČVUT jsem začal projektovat železniční tratě v jedné české projekční firmě. V ní pracuji dodnes jako samostatný projektant. V roce 2009 jsem se stal členem ČKAIT v oboru dopravní stavby. Podílel jsem se zejména na projektech III. tranzitního koridoru v úseku Pňovany-Stříbro-Svojšín. V současnosti projektuji železniční tratě v Polsku. Po krajských volbách v roce 2008 jsem byl zvolen do dopravního výboru Královéhradeckého kraje. Osud mne před pěti lety zavál z Prahy do „pohádkového města“ Jičína, kde v současnosti žiji společně s manželkou a dvěma dětmi.

Plněné vepřové plátky na smetaně

Ingredience: 4 větší plátky z vepřové kýty, 100 g uvařeného uzeného boku, 200 g kysaného zelí, 2 menší uvařené brambory, 1 cibule, 3 lžíce oleje, 1 lžíce másla, 200 g kelímek zakysané smetany, sůl a pepř.

Na másle opečeme na kostky nakrájené uzené maso, přidáme překrájené kysané zelí, povaříme a odstavíme. Oloupané uvařené brambory nakrájíme na kostky a promícháme s uzeným masem a zelím. Vepřové plátky na okrajích nařízneme, naklepeme, osolíme, opepříme a doprostřed každého plátku vložíme asi lžičku náplně. Plátky zabalíme, převážeme nití a s nakrájenou cibulí opečeme ze všech stran dozlatova. Pak podlijeme a dusíme doměkka. Závitky vyndáme a uložíme v teple. Do vypečené šťávy přidáme zakysanou smetanu, povaříme za občasného míchání na mírném ohni 5 minut a přecedíme na závitky.

Resumé

Při projektování se musí všichni účastníci dohodnout na konečném řešení. Ne vždy je to jednoduché, ale když se pak podaří prosadit rozumné řešení, mám upřímnou radost. Toto je můj vklad do politiky.



PhDr. Pavel Mertlík

Narodil jsem se v roce 1952 v Jaroměři a mládí prožil v bývalém pevnostním městě Josefově. Po absolvování jaroměřského gymnázia jsem se rozhodl pro studium na Filozofické fakultě dnešní Masarykovy univerzity v Brně. Obor historie – archivnictví jsem následně uplatnil v Městském muzeu v Jaroměři. Listopadové události roku 1989 mě vynesly do funkce starosty města, kterou jsem vykonával až do roku 1998. Od roku 2001 až dosud vedu oddělení kultury a památkové péče Krajského úřadu Královéhradeckého kraje. Zde se snažím uplatňovat tyto základní principy:

Kultura potřebuje svobodu a co nejméně administrativních zásahů.

Úřad by měl být jako dobrý fotbalový rozhodčí – být vidět co nejméně a umožnit pohlednou hru.

Úřad, když už nemůže pomoci, tak by alespoň neměl klást překážky.

Celým mým profesním životem se promítá zájem o kulturu, výtvarné umění a dějiny umění. Zájem o věci veřejné dokládají desítky článků, komentářů a glos publikovaných v regionálním tisku.

Vrabci z kolena

Ingredience: 500 g vepřového kolínka bez kosti, 2 cibule, 5 stroužků česneku, 1 lžíce rajského protlaku, ½ l černého piva, 1 lžička kmínu, sůl a čerstvě mletý pepř. Maso očistíme a nakrájíme na kostky. Cibuli očistíme a nahrubo nakrájíme. Maso dáme do kastrolu, prosolíme a ochutíme kmínem, přidáme utřený česnek, cibuli, podlijeme pivem a vložíme do rozehráté trouby dusit pod pokličkou doměčka. Když je maso skoro měkké, sejmete pokličku a maso necháme dopéct na barvu. Podáváme s knedlíkem a zelím.

Resumé

Vyznávám konzervatismus v zásadách chování a liberalismus v myšlení. Rozum stavím nad emoce. Tuto nerovnováhu se snažím vyrovnat humorem, laskavým, nikoliv zlým.



MVDr. Pavel Bělobrádek, Ph.D.
předseda KDU - ČSL



Ing. Petr Kubát
stavební koordinátor
projektu



Ing. Václav Ludvík
pracovník
výzkumného ústavu



Ing. Vladimír Derner
náměstek hejtmána



Ing. Miroslav Uchytíl
starosta
Chlumce nad Cidlinou



Mgr. Bohumil Orel
místostarosta
Nového Bydžova



Mgr. Tomáš Hendrych
místostarosta Trutnova



Bc. Karel Klíma
starosta Hostinného



MUDr. Jiří Veselý
primář interního oddělení



Pavel Kraus
technik



Mgr. Hana Richtermocová
ředitelka školy



Ing. Anna Maclová
náměstkyně
primátora



JUDr. Milena Dušková
advokátka



MUDr. Martin Limburský
ředitel nemocnice



prof. PharmDr. Alexandr Hrabálek, CSc.
děkan FF Univerzity Karlovy



Luboš Řehák
starosta
obce Val



Petr Hable
starosta
Nového Města n. M.



Mgr. Miroslav Půža
vysokoškolský
pedagog



Ing. Vladimír Hulman
předseda
Sdružení PRRaČ-PS



Stanislav Tlášek
starosta Sobotky



Ladislav Škorpil
fotbalový trenér



Vladimíra Pátková
starostka Batňovic



Dana Drašítková
starostka Smidar



Mgr. Vladimír Springer
pedagog ve výslužbě



Mgr. Petr Hamáček
1. místostarosta
Jičína



Jan Pavlis
živnostník



Mgr. Veronika Čepelková
vedoucí diecézního centra
pro seniory



Ing. Jiří Pirner
ředitel
Botanické zahrady



RNDr. Václav Derner
ředitel Filharmonie
Hradec Králové



MUDr. Oldřich Fiala, CSc.
chirurg, ortoped



KOALICE PRO KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ

KDU-ČSL HDK VPM

POŘÁDEK, ZÁKLAD PROSPERITY



MUDr. Zdeněk Fink
primátor
Hradce Králové



Ing. Jan Janoušek
projektant
dopravních staveb



RNDr. Jiří Stejskal
ředitel
diecézní charity



Ing. Ivana Skřítecká
sociální pracovnice



Ivan Vodochodský
kuchař, herec,
moderátor



Mgr. Jiří Vojáček
ředitel
biskupského gymnázia



Petr Mědílek
starosta
Červeného Kostelce



**PhDr. Zdeněk
Zahradník**
historik



Mgr. Milan Smolík
ředitel školy



Mgr. Jakub Krofta
režisér



PhDr. Pavel Mertlík
vedoucí oddělení kultury
a památkové péče KU



Mgr. Petr Skokan
ředitel gymnázia



PharmDr. Jiří Sova
odborný ředitel



Jaroslav Trejbal
starosta Hlušic



Ing. Stanislav Javůrek
starosta Černilova



Ing. Jaroslav Vácha
ředitel
výkumného ústavu



Pavel Ulrich
ředitel
technických služeb



MUDr. Miroslav Havrda
neurolog, podiatri



**RNDr. Jana
Kejzlarová**
farmaceutka



Antonín Novotný
starosta Podběží



JUDr. Milena Dušková

Před lety jsem se z rodných Pardubic odstěhovala do Vrchlabí, kde žiji již větší část svého života. Posledních více než dvacet let zde také mám svou soukromou advokátní praxi. Mimoto dělím čas pro práci v radě města, svou rodinu a při dobré organizaci zbývá i na trochu zábavy a koníčky, zejména pak na cestování kamkoli. Pokaždé se ale ráda vracím domů. Děti mám již dospělé, žijí samostatně, a když se všichni sejdeme, vždycky jim ráda něco dobrého uvařím.

Telecí filet se žampionovou omáčkou

Na čtyři porce potřebujeme: 4 telecí řízky, 120 g slaniny nebo špeku, 150 g másla, 400 g žampionů, 400 ml hovězího vývaru, sůl a 2 lžice hladké mouky.

Řízky z telecího masa naklepeme, osolíme, každý se protáhne asi čtyřmi nudlemi slaniny, poprášíme po jedné straně moukou a na pánvi v rozpáleném másle krátce upečeme. Mezitím dáme na jinou pánev rozpálit kousek másla, usmažíme na něm rozkrájené žampiony a opečené řízky na ně vložíme. Výpek z pánve po řízcích přilijeme do pánve k řízkům, zalijeme hovězím vývarem a podle kvality masa dusíme nejméně asi půl hodiny. Jako příloha se skvěle hodí rýže se zelenou petrželkou.

Resumé

Občas svým klientům složitě vysvětluji, že náš právní řád se logikou neřídí a cesta k úspěšnému vyřešení jejich problému proto bývá komplikovaná. V běžném životě mám naopak mnohokrát ozkoušené, že jednoduché a logické řešení věcí patří mezi cesty nejlepší.



Ing. Ivana Skřítecká

Mám ráda Orlické hory, Krkonoše a rodné město Rychnov nad Kněžnou. Více jak 15 let pracuji v sociální oblasti zaměřené na zlepšování kvality života, mezilidských vztahů a také v projektu na podporu obyvatel v sociálně vyloučených lokalitách. Zároveň dlouhodobě pracovně podporuji podnikatelskou sféru v rámci Krajské hospodářské komory Královéhradeckého kraje. V charitativní činnosti dlouhodobě poskytujeme pomoc zrakově handicapovaným, nyní hlavně dětem v projektu „Zdravé oči našich dětí“. Podporujeme Dětský domov v Potštejně, spolupracujeme se školami a dalšími organizacemi. Jsem zapojena do programu výměny zahraniční mládeže.

Jsem členkou finančního výboru rady města Rychnov nad Kněžnou a komunitního plánování skupiny C.

Podporou mi jsou dcera Petra, přítel a rodina. K mým zálibám patří cestování, příroda, rekreační sport, psychologie a vaření.

Jablečný koláč z Rychnova

10–12 jablek, 500 g polohrubé mouky, 250 g cukru moučky, 250 g Hery, 1 vejce, 1/2 prášku do pečiva, vlašské ořechy, vanilkový cukr, skořice, citronová šťáva, 2 lžice polohrubé mouky nebo kakaa na dodělaní. Mouku, cukr, povolenou nakrájenou Heru, vejíčko a prášek do pečiva vložíme do mísy a vypracujeme hladké jednolitě těsto. To rozdělíme na dvě části – z jedné bude spodek koláče a z druhé „drobenka“ navrch koláče. Podle toho, kde chceme mít těsta více, ho můžete rozdělit na různě velké díly nebo na poloviny. Jednu část těsta vyválíme a pokryjeme jí dno pekáče nebo formy. Na těsto rovnoměrně rozprostřeme oloupaná, nastrouhaná jablka, která posypeme skořicí, vanilkovým cukrem, nasekanými vlašskými ořechy a zakápneme citronovou šťávou. Druhou polovinu těsta propracujeme asi se 2 lžicemi polohrubé mouky nebo kakaa, aby se těsto lépe drobilo, a vytvoříme horní vrstvu koláče. Ve vyhřáté troubě pečeme na 180 °C 30–40 minut.

Resumé

Zajímám se o kvalitu života v jednotlivých městech nejen našeho kraje, podporuji harmonickou rodinu, zdraví a vzdělání dětí, zabezpečení seniorů a nové pracovní příležitosti. Ráda bych využila své znalosti k aktivní podpoře rozvoje celého našeho regionu. Moje motto je: „Naši budoucnost tvoříme společně již dnes.“



Ing. Anna Maclová

Pocházím ze Slovenska, ale doma se již dávno cítím v Hradci Králové. Prožila jsem v životě několik významných zlomových okamžiků. Jedním z takových bylo setkání s Petrem, kterému jsem před 25 lety řekla své „ano“. A měla jsem skutečně štěstí. Díky němu (a později i dětem) mohu zakoušet sílu rodiny a mohu se realizovat i profesně. Téměř 14 let jsem pracovala jako ředitelka královéhradecké oblastní charity a od konce října 2011 působím jako náměstkyně primátora Hradce Králové, o čemž se mi nikdy ani nezdálo... Díky svému muži jsem mohla rozvinout i své záliby – zejména fotografování.

Taštičky plněné povidly

Čili „perky“ neboli „cescenice“, jak tomu jídlu říkala moje babička. Ve slupce uvařené očištěné brambory umeleme, přidáme hrubou mouku, jedno vejce a špetku soli. Uhněteme těsto, rozválíme a nakrájíme na čtverce. Na ně klademe kupačky povidel, které můžeme ochutit citrónovou kůrou, mletou skořicí nebo rumem. Poté čtverce překládáme na trojúhelníky, kraje dobře přitlačíme. Vaříme v mírně osolené vodě. Uvařené taštičky zalijeme rozpuštěným máslem a posypeme mákem nebo mletými ořechy a moučkovým cukrem. Lze připravovat i z těsta odpalovaného anebo lze použít jiné druhy náplně, např. z brynzý a vařených brambor nebo houbovou se zelím. Tehdy se hodí jídlo posypat smaženou cibulkou a vyškvařenou slaninou.

Resumé

Říká se, že láska prochází žaludkem, ale také, že nejenom chlebem živ je člověk. V tomto duchu vytvářejme bezpečné, podnětné, příjemné prostředí pro naše rodiny i pro „pocestné“.



MUDr. Martin Limburský

Narodil jsem se společně se sestrou v roce 1957 v Podkrkonoší v Trutnově. Po maturitě na zdejším gymnáziu v roce 1976 jsem po roce stráveném v dělnické profesi nastoupil na Lékařskou fakultu UK v Hradci Králové, kde jsem v roce 1982 promoval. Od téhož roku pracuji v nemocnici v Trutnově. Nastoupil jsem na interní oddělení, kde jsem úspěšně složil první i druhou atestaci z interního lékařství. Od roku 1996 působím ve funkci ředitele nemocnice, kterou se nám postupně daří rekonstruktovat a finančně stabilizovat. Od počátku existence Zdravotnického holdingu Královéhradeckého kraje se účastním i na jeho činnosti. Byl sem zastupitelem prvního zvoleného krajského zastupitelstva v barvách tehdejší Čtyřkoalice. Mám zájem pomoci rozvoji Královéhradeckého kraje a z pozice mé profese bych se hlavně rád podílel na dalším rozvoji zdravotnictví.

Jsem ženatý, manželka je učitelka a máme jednoho syna. Mezi mé zájmy jistě mohu počítat sport, zvláště kopanou, a chalupaření.

Slaný koláč s brokolicí

300 g hladké mouky, 150 g másla, 0,1 litru studené vody, 1 kg brokolice, 250 g ementálu, 3 vejce, 3 lžíce mléka, sezamové semínko, 3 stroužky česneku, olej, 1 lžíce sladké papriky, pepř, sůl.

Na vál nasypeme mouku, do ní nakrájíme změkklé máslo, lehce osolíme a důkladně promícháme a přilijeme trochu vody. Vše vypracujeme v hladké těsto, které necháme asi 1 hodinu v chladničce. Na pomoučeném vále poté vyválíme z těsta plát o síle asi 3 milimetry, vložíme ho do zapékačké misky s papírem na pečení a těsto na několika místech propíchneme vidličkou. Na pánvi se zahřátým olejem osmahneme nakrájený česnek, přidáme brokolici spařenou ve vodě a asi 3 minuty mícháme. Sýr nastrouháme nahrubo, přidáme vejce, mléko, lžíci másla a ochucenou připravenou brokolici. Do zapékačké misky s těstem naneseeme sýrovou směs s brokolicí. Ochutíme sladkou paprikou, pepřem, solí a posypeme sezamovým semínkem. Zapékáme v předehřáté troubě asi 25 minut při 200 °C.

Resumé

Celý profesní život působím ve zdravotnictví a jsem přesvědčen, že určité zkušenosti mám. Proto bych chtěl, bude-li to možné, pomoci v organizaci zdravotnictví v Královéhradeckém kraji.



Mgr. Jiří Vojáček

Narodil jsem se ve Slezsku v roce 1966. Oba moji rodiče byli učitelé na gymnáziu, a to mělo asi vliv na moji profesní dráhu, protože po studiu na Přírodovědecké fakultě Univerzity Palackého v Olomouci jsem se také rozhodl pro učitelskou práci. Od roku 1989 jsem učil nejprve několik let na učňovské škole a následně na nově vzniklém Církevním gymnáziu v Kutné Hoře, kde jsem od r. 1996 pracoval na pozici ředitele. V roce 2009 jsem na podnět Biskupství královéhradeckého přesídlil i z celou rodinou do Hradce Králové a ujal se funkce ředitele Biskupského gymnázia a Základní a mateřské školy Jana Pavla II.

Jsem šťastně ženat a mám dvě děti vyrostlé z dětského věku a krůček od dospělosti. Má žena má východočeské kořeny, a tak se snažím postupně s tímto krajem srůstat. Mojí aprobační je matematika a fyzika, proto hledám řešení problémů spíše systémová a racionální. Jsem praktikující katolík, který hledá smysl a současně pochybuje, jsem milovníkem sportu a muziky.

Kuřohus

Kuře nasolíme a posypeme mletým kmínem více než obvykle, do dutiny nacpeme dvě celá jablíčka zbavená jádřinců. V pekáči podlijeme asi 1 dcl vody a pečeme asi 30 minut, až se kuře nafoukne, pak znovu podlijeme 3 dcl černého piva a dopečeme do zlatohněda, přidáme máslo nebo sádlo. Jako přílohu podáváme knedlík a zelí nejlépe slezské (zahuštěné jíškou a strouhaným bramborem).

Resumé

Považuji za důležité nejen kritizovat poměry, ale také svým nasazením pomáhat prosadit dobrá, koncepční a systémová řešení, která berou ohled na rodiny a uchovávají dobré a prověřené hodnoty.



Prof. PharmDr. Alexandr Hrabálek, CSc.

Celý svůj profesionální život působím jako vysokoškolský učitel. Na Farmaceutické fakultě Univerzity Karlovy učím od roku 1980, tedy od jejího absolvování. Nejprve jako asistent, pak odborný asistent, docent a v současné době jako profesor. Od roku 2002 jsem byl vedoucím katedry anorganické a organické chemie, od roku 2003 proděkanem pro vědeckou činnost a od roku 2006 působím jako děkan této fakulty. Mým vědeckým zájmem jsou látky ovlivňující průnik léčiv kůží a příprava nových antituberkulotik.

Krůtí plátky na smetaně po lékárníku

Organická syntéza a vaření mají k sobě velmi blízko. Mohu říci, že mnozí mí kolegové-chemici jsou zároveň výbornými kuchaři. Je sice pravda, že zatímco při práci v laboratoři musí člověk postupovat velmi přesně a držet se pevně návodu, tak takový přístup k vaření je jistě škodlivý. Jaký by to byl kuchař bez vlastní invence? Rád bych se podělil o vlastní recept, který vám popíšu zcela přesně, ale sám se jej nikdy nedokážu absolutně držet. Pochopíte brzy proč. Budeme potřebovat 4 krůtí plátky, nejlépe z prsou, každý o váze 127,6 g. Osolené a opeřené orestujeme na oleji a vyjmeme z pánve. Tuk na pánvi zaprášíme 2,3 g mouky, necháme zrůžovět a přilijeme 112 ml vývaru. Po rozmíchání přilijeme 112 ml zakysané smetany rozředěné trochou mléka. Ke vroucí směsi přisypeme drcenou směs koření sestávající z 2,3 g černého pepře, 3 g semínek koriandru, 2 g sušené dobromysli, 0,9 g tymiánu a 1,1 g rozmarýnu. Nakonec přidáme 13 g namočených sušených hub (nejlépe hřib smrkový, hřib dubový a kozák březový v poměru 1:1:1). Do této směsi opatrně vložíme osmahnuté krůtí plátky a necháme 11 minut podusit. Podávat můžeme např. s opečenými bramborami. Recept je skutečně složitý, ale věřte mi, že takový lékárnický plátek chutná i za předpokladu, že návod není striktně dodržen.

Resumé

Nenávidím nepoctivost a lež. Takto přistupuji ke svému povolání i k životu, takto vychovávám své děti a takto působím na své studenty. Vědecký pracovník či farmaceut se nesmí chovat nepoctivě. Naši předci rozhodně nebyli hloupí, protože již dávno věděli, že s poctivostí dojdou nejdál. Dovedli nás až sem. A co my?



Mgr. Miroslav Půža

Od konce svých studií v roce 2004 se věnuji výchově a vzdělávání mladých lidí. Nejprve jsem působil na střední škole, v současné době pracuji na Pedagogické fakultě Univerzity Hradec Králové, kde se na katedře slavistiky věnuji přípravě budoucích učitelů. Také se sám dále odborně vzdělávám na Masarykově univerzitě v Brně, kde jsem studentem doktorského studijního programu. Jsem členem komisí rady města Hradce Králové pro rozvoj cestovního ruchu, výchovu a vzdělávání a místopředsedou kulturní komise. Ve volném čase se věnuji hlavně turistice, fotografování a také rád něco dobrého uvařím.

Pastýřský koláč

500 g mletého hovězího masa, 300 g brambor, 1 větší cibule, 200 ml červeného vína, 200 ml vývaru, 200 g rajčatového protlaku, bobkový list, snítka tymiánu, 2 stroužky česneku, 2 lžice másla, 20 g parmezánu, olej, pepř, sůl, cukr

Nahrubo nakrájenou cibuli osmažím na oleji do zlatova spolu s bobkovým listem a snítkou tymiánu. Přidám hovězí maso a smažím, dokud není hnědé a syké. Maso osolím a opepřím. Když je maso osmažené, přidám rajčatový protlak, promíchám a vliji víno. Nechám chvíli provařit a přiliji vývar. Promíchám, přidám utřený česnek a nechám redukovat asi na polovinu. Podle chuti můžete přidat lžičku cukru. Mezitím uvařím brambory do měkka, slijí, přidám máslo a parmezán a rozstouchám. Maso přesunu do zapékací misky a navrch rozprostřu šťouchané brambory. Peču v troubě rozehráté na 180 stupňů asi 45 minut, dokud kaše na povrchu nezezlátne.

Resumé

Mým cílem vždy bylo vést mladé lidi ke slušnosti a poctivosti, aby mohli tyto vlastnosti předávat dál.



Luboš Řehák

Když jsem se v září roku 1989 vrátil jako „hradák“ z vojny, netušil jsem, že se do Prahy o pár dní později moc rád vrátím, abych nasál listopadovou atmosféru, která pro mě osobně vyvrcholila zvolením Václava Havla do prezidentského úřadu.

Kariéru jsem zahájil jako „sporták“ na učilišti v Opočně, v letech 1993–2002 jsem pracoval jako bankovní úředník a finanční poradce. Od roku 1990 jsem členem Zastupitelstva obce Val, kde jsem se stal nakonec před deseti lety starostou obce. Postupem času jsem se uvázel k dalším aktivitám v rámci činností svazků obcí a především regionálního sdružení Místní akční skupina Pohoda venkova, které působí na území Orlických hor, Dobruška a Novoměstska. Práce ve sdružení a jeho další aktivity jako certifikace regionálních výrobků v Orlických horách, pořádání Mezinárodního hudebního festivalu F. L. Věka se mi nakonec staly koníčkem, ke kterým patří i divadelnictví, cykloturistika a futsal.

Manželka Pavlína se mnou vydržela již 21 let, máme dvě děti, dvacetiletou Báru a čtrnáctiletého Tomáše.

Hluchavková polévka

Jako chlapec z vesnice se nebráním kombinaci vepřo-knedlo-zelo, ale je třeba jísti zdravě, a tak nabízím polévkový recept od kamarádky.

Z hluchavek otrháme lístky a květy, opereme je a osušíme. Brambor a pórek nakrájíme na tenká kolečka, cibuli na jemné kostičky. Do většího rendlíku dáme řepkový olej, rozehřejeme, přidáme cibuli, brambor a pórek. Orestujeme, stáhneme plamen a opékáme asi 10 minut. Přilijeme vývar a vaříme ještě asi 10 až 15 minut, až jsou brambory měkké. Přidáme hluchavky a asi minutu povaříme, aby zavadly. Promixujeme do jemného krému, vmícháme máslo a smetanu, promícháme, dle chuti dosolíme a dopeříme. Servírujeme do misek či talířů, pokapeme lněným olejem a dozdobíme květy hluchavek. Dobrou chuť!

Resumé

Rodina – venkov – tradice ... prostě návrat ke zdravé přirozenosti!



PhDr. Zdeněk Zahradník

Celý život se věnuji práci v oblasti kultury, historie a kulturního dědictví. Po studiu na gymnáziu v Rychnově nad Kněžnou jsem krátce pracoval ve Státním oblastním archivu v Zámrsku. Poté jsem vystudoval archivnictví a dějepis na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze, později též muzeologii na Masarykově univerzitě v Brně. Od roku 1982 jsem téměř třicet let působil v Muzeu východních Čech v Hradci Králové, z toho v letech 1994–2010 jako ředitel. V současné době pracuji v královéhradeckém vydavatelství Garamon a jako externí spolupracovník Historického ústavu Filozofické fakulty Univerzity Hradec Králové.

Hubník

Velmi rád jím (což je na mně zjevné na první pohled), ale vařit neumím vůbec. Také na realizaci tohoto receptu se podílím pouze ve stádiu hledání a sběru základní suroviny. Smícháme sedm na kolečka nakrájených rohlíků nebo housek, $\frac{3}{4}$ litru mléka a 8 větších stroužků (českého!) česneku. Vmícháme minimálně 1 litr čerstvě natrhaných nebo sušených hub (lehce povařených) a přidáme 3 vejce, hodně majoránky, pepř, kmín a sůl. Směs nalijeme na vyhřátý plech vymazaný sádlem, pečeme v troubě při cca 180 °C přibližně půl hodiny.

Resumé

Celý život беру tak trochu jako divadlo. I zde se střídají frašky a tragédie, padají opony a skutečné tváře se často skrývají za maskami. Sice zde také není malých rolí, ale bohužel často chybějí velcí herci. Jen deus ex machina v životě nikdy nepřichází.... Mým velkým koníčkem je amatérské divadlo. Ale amatéry mám rád jen a jen na jevištích.



Ing. Vladimír Hulman

Od roku 1996 jsem pracoval v oblasti veřejné správy, a to nejprve na Okresním úřadě v Rychnově n. Kn., kde jsem se zprvu věnoval budování geografického informačního systému. Svoje působení na OkÚ jsem končil jako vedoucí referátu regionálního rozvoje. Po ukončení činnosti OkÚ jsem přešel na MěÚ v Rychnově n. Kn., kde jsem se podílel na založení dobrovolného svazku obcí Mikroregion Rychnovsko a navázání spolupráce s městem Kladsko a okolními vesnicemi. Svoji roli jsem vždy chápal jako servis starostům obcí. Ve funkci tajemníka DSO se mi dařilo každoročně získávat finanční prostředky pro rozvoj obcí mikroregionu. Také jsem byl úspěšný s projekty pro operační program přeshraniční spolupráce, díky nimž bylo možno rozvíjet spolupráci s polskými partnery. V současné době pracuji jako předseda Sdružení pro regionální rozvoj a česko-polskou spolupráci a realizuji další přeshraniční projekty.

V rámci jednoho z projektů jsme v minulosti vydali také 3 kuchařky, z nichž v jedné jsem uplatnil recept oblíbeného jídla naší rodiny. Manželka Vlasta je nezaměstnaná, ale pracuje jako dobrovolnice v rychnovské Charitě, dospělé děti Patra a Martin již mají své rodiny, kde v každé „řadí“ dvě děti.

Zapékané kotlety na smetaně

Recept je jednoduchý a výsledek až překvapivě příjemný.

Nadrobno nakrájenou cibuli osmahneme na oleji. Kotlety rukou lehce naklepeme, dáme do pekáče, osolíme, opepříme a posypeme osmaženou cibulí. Oloupané brambory nakrájíme na plátky, které v jednotlivých vrstvách klademe na maso, každou vrstvu posolíme, posypeme kmínem a nakonec vše zalijeme smetanou.

Pečeme pod pokličkou při 200 °C asi hodinu, aby maso změklo. Po 50 minutách sundáme pokličku, aby brambory zezlátly. Podáváme s čerstvou zeleninou podle chuti.

Resumé

Regionální rozvoj a česko-polská spolupráce se staly mým koníčkem. Rád bych v této oblasti využil svých dlouholetých znalostí a zkušeností ve prospěch celého Královéhradeckého kraje.

Kandidát do Senátu



Ing. Miroslav Štěpán gen. v. v.

Je mi 62 let a žiji v Záhornici u Opočna. V roce 1973 jsem jako člen dobrovolné požární ochrany přešel k profesionálním hasičům do Rychnova nad Kněžnou, kde jsem pracoval až do roku 1987. Vystudoval jsem Vysokou školu báňskou v Ostravě, obor technika požární ochra-

ny a bezpečnosti průmyslu. Z Rychnova jsem přešel pracovat na tehdejší Krajskou správu Sboru požární ochrany v Hradci Králové.

Od roku 1991 jsem byl ředitelem HZS v Hradci Králové. V roce 1997 jsem přešel na ministerstvo vnitra do funkce Vrchního požárního rady České republiky. K 1. lednu 2001 jsem byl ustaven do funkce generálního ředitele nového Hasičského záchranného sboru ČR. V letech 2000 až 2006 jsem byl zároveň ve funkci náměstka ministra vnitra a od roku 2006 do roku 2009 jsem byl vedle funkce generálního ředitele pověřen i funkcí ředitele sekce vnitřní bezpečnosti Ministerstva vnitra ČR. Během své profesionální kariéry jsem obdržel více než 80 tuzemských i zahraničních vyznamenání a medailí, včetně Medaile za zásluhy udělené prezidentem České republiky. Jako historicky první příslušník hasičského sboru jsem byl jmenován do generálské hodnosti.

Ve veřejném životě jsem se angažoval především v orgánech dobrovolné požární ochrany a Českém svazu včelařů. V osobním životě dávám na první místo rodinu. Jsem ženatý od roku 1972, s manželkou jsme vychovali dva syny a jednu dceru. K mým zájmům patří chov včel, příroda a její ochrana, cestování a historie. V současné době působím jako bezpečnostní poradce a externí vysokoškolský učitel.

Medové ořechové řezy

Připravíme těsto z 50 dkg hladké mouky, 20 dkg moučkového cukru, 20 dkg Hery, 2 vajec, 2 lžíc medu, 2 lžíc mléka, ½ lžice sody. Těsto rozdělíme na dva díly a vyválíme placky, které dáme na dva plechy s pečícím papírem. Jednu, která bude spodní, zvolna upečeme. Připravíme horkou směs z 35 dkg vlašských ořechů (půlky nebo čtvrtky), 8 dkg cukru, 12 dkg másla a 3 lžíc medu. Druhou placku potřeme touto směsí a rovněž zvolna upečeme. Dále připravíme krém z 3 dcl mléka, 1,5 lžice hladké mouky, 1,5 lžice Solamylu, 2 lžíc cukru a 1 vanilkového cukru. Z tohoto uvaříme kaši, necháme vychladnout a vmícháme do 25 dkg utřeného másla. Vychladlé placky spojíme tímto krémem. Necháme do druhého dne odležet a krájíme na řezy.

Proč kandiduji

Celý svůj aktivní pracovní život jsem věnoval především problematice bezpečnosti a ochraně obyvatelstva a výkonu veřejné správy. Proto jsem po zralé úvaze přijal nabídku na kandidaturu do Senátu, jako člověk s letitou praxí a s výsledky, za které se stydět nemusím. A logicky je pak mým hlavním mottem „Bezpečnost, pořádek a spravedlnost“.

Kandidátka na prezidentku ČR



MUDr. Zuzana Roithová, MBA

Narodila se v roce 1953. V roce 1978 absolvovala Fakultu všeobecného lékařství Univerzity Karlovy. V následujících letech složila atestace I. a II. stupně oboru lékařka-radiodiagnostik. V listopadu 1989 se stala spoluzakladatelkou a mluvčí Občanského fóra zdravotníků.

V letech 1990–1997 byla ředitelkou Fakultní nemocnice Královské Vinohrady. V roce 1992 absolvovala kurz pro manažery ve zdravotnictví, v letech 1994–1997 studovala dálkově na Sheffield Hallam University. Spoluzakladatelka Asociace nemocnic ČR.

V lednu 1998 byla jmenována do funkce ministryně zdravotnictví ČR, v listopadu 1998 byla zvolena senátorkou. V Senátu pracovala ve Výboru pro evropskou integraci, v prosinci 2000 byla zvolena na další dva roky předsedkyní Výboru pro zdravotnictví a sociální politiku. Od prosince 2002 byla místopředsedkyní Výboru pro zdravotnictví a sociální politiku, členkou Stálé komise Senátu pro Ústavu ČR a parlamentní procedury, členkou Stálé delegace Parlamentu ČR do ZEU – Prozatímního shromáždění pro evropskou bezpečnost a obranu.

V roce 1999 se stala členkou KDU-ČSL, od května 2001 do listopadu 2003 byla místopředsedkyní strany, dosud je členkou Celostátní konference KDU-ČSL.

V roce 2004 a 2009 byla zvolena poslankyní Evropského parlamentu. Je předsedkyní české národní delegace v rámci poslaneckého klubu Evropské lidové strany. Je členkou Výboru pro vnitřní trh a ochranu spotřebitele a zastupující členkou ve Výboru pro občanské svobody, spravedlnost a vnitřní věci, Výboru pro práva žen a rovnost pohlaví a Podvýboru pro bezpečnost a obranu.

V letech 2002–2005 čestná předsedkyně správní rady Nemocnice Milosrdných sester sv. Karla Boromejského. Je členem dozorcí rady Spojené akreditační komise ČR.

Je vdaná, má jednoho syna a dva vnuky. Její muž Jan je akademický sochař. Syn Matyáš je architekt, jeho žena Adriana studuje a starají se o malé syny Sebastián a Filipa.

Je vášnivou pěstitelkou okrasných rostlin a léčivých bylin. Jako bývalá horolezkyně dnes dává přednost vysokohorské turistice a cyklistice. Ráda poslouchá klasickou hudbu a hraje na kytaru a zpívá. Vedle klasických romanopisců se s oblibou vrací k duchovní literatuře.

Zapečený candát

Candáta pokapeme čerstvou citronovou šťávou, prosolíme a dáme hodinu odležet do chladu. Zvolna povaříme cca 10 minut v osolené vodě. Rybu vyjmeme, stáhneme kůži a vykostíme. Půlky vložíme do máslem vymaštěného pekáčku, hustě posypeme kolečky cibule, prokápeme rozpuštěným máslem a pečeme v troubě. Když cibule začíná růžovět, zalijeme rybu smetanou a zasypeme nastrohaným sýrem. Pomalu dopečeme, podáváme s bramborem nebo chlebem.

Nenechte si pokazit dobrou chuť u Vašich stolů neslanými či nemastnými politiky a pozor na ty vypečené! Vyberte si, na co máte chuť a co vám dělá dobře. Zkuste, jak chutná



Závěrem připomínáme několik lidových či zlidovělých přísloví, která vypovídají mnohé nejen o jídle a kulinářských požitcích.

Je všobecně známo, že **bez práce nejsou koláče** a že **pečení holubi nelítají do huby**.

Na druhou stranu platí – **jak k jídlu, tak k dílu**, protože **jídlo a pití drží tělo s duší pohromadě** a současně **dobré jídlo, dobré pití prodlužují živobytí**.

Každý ví, že **hlad je nejlepší kuchař** a že na každého se vztahuje – **co sis navařil, to si sněz**, protože **proti gustu žádný dišputát**. Někdo to rád horké, na druhou stranu **nic se nejí tak horké, jak se to uvaří**.

Je známou pravdou, že sice **s jídlem roste chuť**, ale po čase **oči by jedly, ale pusa nemůže**. Navíc nikdy **sytý hladovému nevěří**.

A špatný kuchař může s jistou nadsázkou skončit tím, že se **upekl ve vlastní šťávě**. Pak již není příslušné nádobě pomoci, protože **čím hrnec navře, tím zapáchá...**

