

# Hrad Střekov hostí výstavu Očima generací

Tématem výstavy je štěstí, myšlenkou projektu je **mezigenerační tematika**

**Střekov** – Výstavu Očima generací bude od 12. září do 31. října hostit galerie hradu Střekov. Jejím tématem je štěstí, jak je vidím já.

## Generační tvorba

Výstava se v Ústeckém kraji koná již podruhé. Hlavní myšlenkou projektu je mezigenerační tematika, která je sdílena prostřednictvím umění v jeho různých formách. Hlavním nosným prvkem je výtvarné umění, a to prostřednictvím tvorby řady laických autorů od dětí až po seniory žijící v Ústeckém kraji.

„Generační výstava na téma Štěstí, jak je vidím já je nejen uměleckým zážitkem, ale i zajímavou sondou do lidských osudů a životních hodnot. Výstava především spojuje nadané jednotlivce různých generací. Vystavené práce dokládají, že volba tématu o štěstí byla velmi šťastným rozhodnutím. Pocity štěstí jsou velmi osobní a je velmi rozdílné, jak štěstí vnímáme, je-li nám pět, patnáct, třicet nebo osmdesát let,“ uvedla ředitelka projektu Eva Nytrková.

Jedná se o neziskový projekt společenské odpovědnosti.



VÝSTAVU OČIMA GENERACÍ přivítá hrad Střekov Foto: archiv

ti. Nejmladšímu autorovi letošního ročníku je pět let a nejstaršímu 96 let. Devadesátiletý věkový rozsah autorů představuje lidské štěstí z různých pohledů.

„Přesto mají tyto pocity jedno sjednocující, je krásné, když je můžeme sdílet se svým okolím. Pohled na svět očima těch druhých nás může velice obohatit a ukázat nám různorodost a barevnost lidského života, životních hodnot, které si vzájemně můžeme předávat,“ dodala Eva Nytrková.

## Nutí k úsměvu

Mnohé z vystavených děl dětí i seniorů mají svůj osobní příběh, který nutí k milému úsměvu a zamyšlení se nad

krásou a jednoduchostí lidského života, protože štěstí je všude kolem nás, jen ho někdy prostě nevnímáme. Naplňuje se tak motto projektu: „Zastav se a podívej se kolem sebe mýma očima ... možná uvidíš život jinak, uvidíš jej srdcem.“

## Tvůrčí dílna

V rámci programu proběhne ARTová tvůrčí dílna. V jejím rámci budou návštěvníci vytvářet společný projekt Co je to štěstí? Program je vhodný pro všechny generace bez rozdílu věku.

Zahájení výstavy se uskuteční v sobotu ve 13.00 jako součást Dne vína a burčáku na hradě Střekov. (red)

# Houbová soutěž s Deníkem zná výherce druhého kola

**Ústí nad Labem** – Ústecký deník ve spolupráci s firmou HOUBA BLANKA STARÁ LOUNY, připravil pro své čtenáře soutěž o nejlepší houbové recepty.

Soutěž probíhá od 31.8. do 25.9. Po tuto dobu zasílejte své nejlepší nebo originální houbové recepty (můžete i s fotem) na e-mail veronika.macinova@denik.cz nebo na adresu: Ústecký deník, Klíšská 25, 400 01 Ústí nad Labem s heslem „HOUBY“. Uveďte své jméno, adresu a kontakt. Každý týden vylosujeme 3 nejlepší. Vybrané recepty zveřejníme vždy v pátek na stránkách Ústeckého deníku. Výherce získá poukázku na odběr hub v hodnotě 200 Kč dle vlastního výběru. (red)

## Zapečené krémové kuře:

### Suroviny:

2 lžíce olivového oleje, 600 g kuřecích stehenních řízků vykostěných, 250 g žampionů (nebo hub, které máte rádi), 2 stroužky česneku rozmělněné nožem, 250 ml smetany, 100 g balkánského sýru, 250 g listového těsta, 1 vejce

### Postup:

Troubu předehřejeme na 200 °C. Jednu lžici olivového oleje zahřejeme v pánvi.

Přidáme kuřecí maso a opékáme ho pět minut, aby lehce zezlátlo a úplně změklo.

Přidáme zbylou lžici oleje, houby, česnek a opékáme dalších pět minut. Vlijeme smetanu a minutu až dvě prohříváme, dokud vše lehce nezhoustne.

Přendáme do zapékací mísy o průměru okolo 24 cm, posypeme balkánským sýrem a překryjeme rozváleným listovým těstem.

Okraje těsta přitlačíme k míse, potřeme vajíčkem a dáme na dvacet minut péct do trouby. Těsto lehce nabyde a zezlátne.

Michaela Féllingerová

## Houbový salát

1,75 kg hub na malé kousky, povařit 5 minut, slít a propláchnout

0,60 kg cibule (na drobně), 0,90 kg čerstvých paprik (pokrájet), 0,50 kg rajský protlak naplň s ostrým kečupem, 0,15 kg cukr písk, čtvrt litru oleje. Promíchat

**Nálev:** 2 dcl octa, 1 dcl vody, 3 dkg soli, 3 hřebíčky, 5 kuliček nového koření, 5 kuliček celého pepře, 3 bobkové listy

Nálev se vaří 5 minut, po vychladnutí se přecedí do připravené míchaniny. Naplnit do sklenic od přesnídávek a v troubě sterilizujeme 20 minut při teplotě 90 – 95 st. C. Hana Vránová

## Houbový koláč

### Suroviny:

400 g hub, 250 g drůbežích jater, 3 vurfy, cibule, lžice sádla, paprika (červená), paprika (žlutá), paprika (zelená), 3 rajčata, pórek, natová cibulka, grilovací koření, pivo, kmín, sůl, pepř

### Postup:

Houby nakrájíme na plátky, omytá rajčata a papriky nakrájíme na kolečka.

Pekáč dáme na rošt nad oheň, cibuli nakrájíme nadrobno a zpěníme na sádle.

Drůbeží nebo vepřová játra omyjeme a osušíme. Nakrájíme je na kousky, přidáme ke zpěněné cibuli a chvíli restujeme.

Přisypeme zeleninu a vurfy nakrájené na plátky. Za stálého míchání směs podléváme pivem, přidáme koření a nakonec osolíme dle chuti.

Před podáváním pokrm posypeme pórkem nakrájeným nadrobno nebo čerstvou cibulovou natí.

Iveta Dobřecká

## MOJE PRÁCE



„Měníme to, co lidé nakupují a jedí. Přinášíme jim opravdovou kvalitu za férovou cenu.“

Hledáme nové kolegy a kolegyně

## Prodavač/ka – pokladní

Ústí nad Labem

nástupní mzda po prvním roce po třetím roce

12 403 Kč 13 388 Kč 14 306 Kč

35hodinový úvazek

- Rozhodně nebudete celý den jen sedět za pokladnou. Budete rozpíkat pečivo, kontrolovat čerstvost ovoce a zeleniny, doplňovat zboží a starat se o spokojenost našich zákazníků.
- Bez stresu vás všechno naučíme.
- Přijmeme vás do naší LIDL rodiny.
- Dáme vám smlouvu na dobu neurčitou.

Chcete se dozvědět více?

Zastavte se u nás nebo nás navštivte na webu [kariera.lidl.cz](http://kariera.lidl.cz)



www.lidl.cz

Hostem vzdělávacího programu Amnesty International byl i **Frederik z Konga**

## Frederik: Žít se dá všude

**Ústí nad Labem** – Frederik odešel z Demokratické republiky Konga kvůli totalitě. V Česku žije už 22 let. Podle jeho slov člověk může žít všude, potřebuje jen bezpečí a milovat svůj život.

**Jak a kdy jste přišel do České republiky?**

Do Čech jsem se dostal v roce 1993, žádal jsem o azyl. Jel jsem přes Bulharsko a pak jsem se dostal sem, protože v té době byla možnost žádat o azyl jen v České republice.

**Proč jste odjel z Konga?**

Abych se dostal na bezpečné místo. Na univerzitu jsme pořádali demonstrace, které se nelíbily diktátorskému režimu. Vojáci dokonce několik lidí zabil. U moci byl prezident Mobutu a pro nás tam nebylo bezpečno, začali nás hledat a my si chtěli chránit naše životy.

**Co jste na univerzitě studoval?**

Dělal jsem ekonomii.

**Co jste po příchodu do České republiky dělal?**

Na Gymnáziu Jateční jsem začal učit francouzštinu. Pak jsem pracoval v Praze a dneska podnikám.

**Jak jste se naučil česky? Pro cizince je to velmi těžký jazyk.**

Asi dva nebo tři měsíce jsem se učil v azylovém táboře a pak jsem pokračoval sám. Myslím, že čeština je nejtěžší jazyk, jaký jsem se naučil. Ale rád se učím novým věcem, včetně jazyků. Pro mě tedy nebyl problém naučit se jazyk, protože bez něj se nic nedá dělat. Pro mě to byla povinnost.

**Líbí se vám tady?**

Já si myslím, že žiji normálně. Nejde o to, jestli se mi tu líbí, nebo ne, jde o to, co člověk dělá, jestli si najde svůj prostor. Myslím si, že člověk může žít všude, potřebuje jen bezpečno a milovat svůj život.



**ŽIVÁ KNIHA.** Frederik byl součástí Živé knihovny Amnesty International, gymnazistům vyprávěl o svém životě. Foto: Pavla Mrázová

**Do Konga se nechcete vrátit?**

Ještě se vrátit nemůžu, protože mám azyl. Můžu cestovat všude, kromě své země.

**Stýská se vám po vaší vlasti?**

Ano, určitě.

**Pro Čechy máte exotický vzhled a určitě se po vás na ulici otáčejí. Jak na to reagujete?**

Já jsem na to dost hrdý. I když běloch přijede do Afriky, tak bude taky exotický. Ale vždy je to zajímavé, protože zjistíte, jak se lidé chovají a jakou o vás mají představu. A také s lidmi mluvím, abych zjistil, co si myslí.

**Jak vás Češi přijali?**

Mám s nimi docela dobré zkušenosti, protože s Čechy pracuji dlouho, mám tu hodně známých. Čech si musím vážit jako země, která mi dala azyl a můžu tu žít bezpečně.

**Setkal jste se někdy s diskriminací kvůli barvě vaší pleti?**

Určitě jsem se s ní setkal, ale já se zařídím. Umím mluvit, diskutovat a umím se proti tomu bránit.

**V čem vidíte největší rozdíl mezi životem v Kongu a v ČR?**

Jsou to dvě úplně rozličné kultury. Rozdíl je v tom, jak se lidé chovají, jak žijí, jaké mají přednosti... Někdy je to jako nebe a dudy. Po ekonomické stránce je na tom Kongu špatně, i když patří mezi nejbohatší země na světě, a myslím, že ještě jsou věci, které musíme spravit. Není žádný důvod, aby tam žili chudí lidé.

**Dodržíte svoje africké zvyky, nebo jste si zvykl na české, například Vánoce?**

Moji rodiče byli křesťani, takže třeba Vánoce jsou skoro stejné jako tady, dávání dárek a tak dále. Ale já jsem jinak buddhista a Vánoce mi nic moc neříkají. (pam)