SMAŽÁK SUNDAY

Staré dobré věci. Nové důvody být spolu.

Co si chceme uchovat. Co se mění. A co si vytváříme společně.



Stará tržnica: bratislavská zastávka tohoto vydání. Photography SMAŽÁK™ ©

Někdy stačí dva nešikovní sousedé, aby se u stejné obrazovky smály tři generace. Jindy nás ke společnému stolu přivede recept, který někdo zapsal před desítkami let. A někdy prostě vyjdeme ven a necháme město, ať nám nabídne další zastávku.

V tomto vydání se potkají Pat a Mat, složité rodinné vzpomínky, Janáčkova domácnost i současné brněnské pečení. Přidáváme knihu, hru a fotografickou procházku Bratislavou: od tržnice přes smažený sýr až k večerním světlům.

Ne všechno staré potřebuje zůstat stejné. Některé věci si chceme uchovat, jiným lépe porozumět. A pár nových si můžeme vytvořit sami. Kávu blíž. Neděle může začít.

Křupavou neděli přeje,

Smažák™

Za redakci SMAŽÁK™

PAT A MAT · 50 LET

Hlavní kulturní příběh na straně 2. Bratislavská fotoprocházka na stranách 5–6.

01 / VĚCI, KTERÉ NÁS SPOJUJÍ

A je to! Padesát let na stejné straně.

Pat a Mat v roce 2026 slaví padesát let. Postavy Lubomíra Beneše a Vladimíra Jiránka připomíná výstava na Chvalském zámku od 5. listopadu 2026 do 4. dubna 2027. Pátý listopad je začátkem výstavy, nikoli datem jejich prvního filmového vystoupení. [1]

Dioramata, loutky a rekvizity dovolují podívat se blíž na práci za hotovým filmem. Program zahrnuje také animační dílnu. Pro děti může být největším objevem, že pohyb na obrazovce vzniká z mnoha drobných změn. [1]

Dospělý si možná všimne něčeho jiného: tito dva zůstávají na jedné straně, i když se jejich řešení právě rozpadlo. Smích tu nevychází z dokonalosti. Vychází z ochoty zkusit to spolu znovu.

Doma na to stačí telefon, pár kostek a deset minut. Posuňte předmět, vyfoťte ho, posuňte znovu. Z krátké animace nemusí být mistrovské dílo. Podstatné může být právě to společné vymýšlení.

02 / KULTURA A PAMĚŤ

Rodinné vzpomínky nemusí být jednoduché.

Ji.hlava 31. října 2026 ocenila česko-slovenskou Expozici láskou Filipa Remundy jako nejlepší dokumentární film zemí Visegrádu. Česká radost má dva vítěze: Zářit Martina Páva a Land of Fire Nikoly Klingera. Fyzický program festivalu skončil 1. listopadu. [10]

Expozice láskou sleduje střihačku Blanku Kulovou a její vztah k otci, fotografovi Kulovi. Práce na filmu otevírá i bolestivé vzpomínky na dětství a rozchod rodičů. Kamera tu dává prostor konfrontaci s minulostí a možnosti sblížení, aniž by z rodinného příběhu dělala jednoduchou idylu. [2]

Vedle laskavého světa Pata a Mata je to jiné setkání s minulostí. Rodinný archiv nemusí všem vyprávět totéž. Fotografie zachytí okamžik; nevyřeší, co mu předcházelo ani jak jej kdo prožíval.

Takový film nemusíme měnit v návod na usmíření. Někdy má cenu už to, že dostane prostor jiná verze vzpomínky. Otázka Jak sis to pamatoval ty? může otevřít rozhovor, který by za větou Vždyť jsme se měli dobře zůstal zavřený.

Podrobnosti a případné další projekce sledujte u filmu a jeho distributorů. Festivalová stránka sama o sobě není potvrzením aktuální dostupnosti v kinech nebo online. [2]

03 / PŘÍBĚHY Z KUCHYNĚ

Co se vařilo u Janáčků? Příběh ženy, která si zapisovala víc než recepty.

Marie Stejskalová působila v Janáčkově domácnosti přes čtyřicet let. Do sešitu s recepty, často na sladká jídla, přidávala také pozorování rodinného života. Její zápisky zpřístupňuje Mářina kuchařka, vydaná TIC Brno v roce 2020. Ilustracemi ji doprovodila Vendula Chalánková. [11]

Na editorském zpracování se podíleli Jiří Zahrádka a Šárka Zahrádková. Jejich práce pomáhá zasadit drobné domácí záznamy do souvislostí; o vzniku knihy mluví také v rozhovoru Českého rozhlasu Brno. [3]

Kuchařka může být zvláštním druhem rodinného archivu. Uchovává nejen co se jedlo, ale také to, co se považovalo za samozřejmé: znalost těsta, práci rukou, čas u plotny. Právě samozřejmosti se přitom z dějin často ztrácejí nejrychleji.

Zkuste doma otevřít starý sešit s recepty. Kde chybí množství? Kterému výrazu už nerozumíte? Místo doplňování odhadem se zeptejte někoho, kdo podle něj pekl. Možná se dozvíte příběh, který v seznamu surovin není.

04 / BRNO U STOLU

Minule chléb. Tentokrát Janáčkův závin.

Pekárenský dvůr připomíná proměnu českého pohostinství konkrétně: na místě spojeném s pekařskou výrobou v letech 1917–2016 otevřel Paneolit novou pobočku v červenci 2025. Historie se tu vrací jako každodenní činnost, ne jen jako dekorace na zdi. [12]

Paneolit už měl místo v minulém Sunday. Tentokrát se vrací díky festivalu Janáček Brno 2026: na Bratislavské 82 je v programu uveden Janáčkův máslový závin s tvarohem. Buchta D na prvním nástupišti hlavního nádraží nabízí biskvitový táč. Dostupnost konkrétního pečiva ověřte u podniku. [4]

Hudební festival tak může pokračovat i mimo sál. Kousek pečiva přivede k příběhu domácnosti někoho, kdo by si jinak historickou kuchařku neotevřel. Tenhle tip jsme našli online; nejde o recenzi ochutnávky.

Biskvitový táč podle zveřejněného historického receptu: 140 g cukru, 140 g másla, 4 žloutky, citronová kůra a špetka soli se třou půl hodiny. Připojí se 120 g krupičné a 140 g hladké mouky se sněhem ze 4 bílků, navrch ovoce a ihned péct. [4]

Recept neuvádí rozměr formy, teplotu ani délku pečení. Tyto údaje nedoplňujeme odhadem: je to historický záznam, nikoli námi otestovaný moderní postup.

05 / LIDÉ A CHUTĚ

Proč se jedné brněnské cukrářce říká Putra?

Za brněnskou Putrou stojí Petra Kopalová. Výrobna v Židenicích představuje vánoční cukroví pro rok 2026. Nejpůvabnější detail je ale ve jméně: Putra odkazuje k máslu. Český jazykový atlas dokládá putr a putra jako nářeční pojmenování, nikoli jako někdejší jednotný název používaný v celém Česku. [5, 13]

Vánoční krabička nás zajímá i jako otázka práce. Kolik času zabere nakoupit, zadělat, upéct a slepit? Koupit cukroví nemusí znamenat vzdát se tradice. Někdy to znamená nechat si čas na tu její část, kterou chceme opravdu sdílet.

Pro někoho je tou částí společné pečení. Pro jiného návštěva, na kterou konečně nemusí přijít unavený. Výběr a objednávkové podmínky patří na aktuální web výrobny. [5]

06 / NA PŘÍŠTÍ TÝDEN

Smažák se dostává i mezi knihy.

Roman Vaněk a Jana Vaňková připravili pro Prakul knihu Smažák a další jídla, která máme rádi. Anotace uvádí téměř 120 receptů a rady k domácímu smažení. [14]

Program Knihy Brno uvádí na pátek 13. listopadu 2026 v 15 hodin setkání Roman Vaněk a jeho nová kuchařka: Smažák. Tématem má být domácí smažení a jeho časté potíže. [6] Autogramiáda je v programu od 16 hodin; vstup a případné změny ověřte u pořadatele. [6]

Známé jídlo si zaslouží stejnou pozornost jako složitý recept. Proč obal drží, kdy je tuk připravený, co se děje uvnitř? Za obyčejným obědem bývá víc řemesla, než napovídá jeho jméno. Kniha není publikací značky SMAŽÁK™.

07 / OBJEVENO ONLINE

Příští vystupuju! Tentokrát u stolu.

Fanshop Dopravního podniku hl. m. Prahy nabízí karetní hru Příští vystupuju! Z každodenního cestování se tak stává námět pro čas mimo dopravní prostředek. Hru jsme zatím nehráli; odkazujeme na popis výrobce, nikoli na vlastní test. [7]

Na společné hraní je sympatické, že dává večeru jednoduchý začátek. Nemusíme mít připravené velké téma. Stačí rozdat karty a nechat telefon chvíli stranou.

08 / SIP SNACK SOUL

Bratislava: u jednoho stolu nezůstaneš.



Vanilkové rohlíčky a domácí vaječňák.
Photography SMAŽÁK™ ©



Bylinkové směsi na stánku Lovely Food.
Photography SMAŽÁK™ ©



Kysané zelí a nakládaná zelenina před tržnicí.
Photography SMAŽÁK™ ©

Bratislava na fotografiích redakce SMAŽÁK™ střídá měřítka. Jednou zaplní celý záběr průčelí Staré tržnice, podruhé nás zastaví krabička vanilkových rohlíčků nebo sud s kysaným zelím. Město se dá číst i po takových drobnostech. [8]

U stánků se potkává jídlo na cestu s tím, co si člověk odnese domů: bylinkové směsi, domácí vaječňák, pečivo i nakládaná zelenina. V okolí tržnice k tomu přibývají Langoše u Bibi a Výčap U Ernőho. Fotografie zachycují konkrétní návštěvu, ne záruku dnešní nabídky.

SIP SNACK SOUL tu znamená tři způsoby zastavení: něco k pití, něco malého k jídlu a chvíli pro město samotné. Do stejné procházky se vejde čaj, káva, výloha, tržiště i tichý dvůr. Každý z nich nabízí jiný důvod zpomalit.

08 / BRATISLAVA, POKRAČOVÁNÍ

Od smažáku k večerním světlům.



Smažený sýr ve FACHu.
Photography SMAŽÁK™ ©



Urban House: světla a stoly do ulice.
Photography SMAŽÁK™ ©



Slovenské národní divadlo po setmění.
Photography SMAŽÁK™ ©

Ve FACHu přichází na stůl smažený řemeslný kravský sýr Cheesio. Vyfotografované menu jej popisuje s celerovou remuládou, uzenou jalapeño salsou a máslovými baby bramborami. Na talíři se známé jídlo potkává s jiným způsobem podávání. Fotografie dokládá návštěvu; nepřidáváme k ní nevyslovený chuťový verdikt. [8]

Další záběry vedou kolem Žil Verne, CORK Wine Baru, Pollito Cheesecake a Urban House. Večer se rozsvítí divadlo, u langošového stánku zůstávají lidé a za dveřmi Faustu se objeví červené světlo. Není potřeba stihnout všechny zastávky. Vyberte si ty, které dávají smysl vašemu dni.

Místa z bratislavského výběru najdete v připojené Google mapě. Je to pomůcka k vlastní procházce, ne pevný itinerář. Před cestou si u vybraného podniku ověřte aktuální provoz. [9]

OTEVŘÍT BRATISLAVU V GOOGLE MAPS →

ZDROJE A NEDĚLNÍ POZVÁNÍ

Smažák týdne

Slavic Výčap, Piešťany. Tip tohoto týdne má vlastní bod v Google Maps; je oddělený od bratislavského výběru. Aktuální nabídku ověřte přímo u podniku.

Google Maps →

ZDROJE / SOURCES

[1] Chvalský zámek: Pat a Mat, exhibition dates

[2] Ji.hlava: Expozice láskou / Love Exposed, synopsis and credits

[3] Český rozhlas Brno: Mářina kuchařka, Zahrádkovi

[4] Leoš Janáček: festival food programme and historical recipe

[5] Putra: Petra Kopalová and Christmas 2026

[6] Kniha Brno: Friday programme, Roman Vaněk

[7] DPP: Příští vystupuju!, product description

[8] Photographs and photographed FACH menu supplied by SMAŽÁK™

[9] Bratislava · Kristina: Google Maps collection

[10] Ji.hlava: official awards, 31 October 2026

[11] iUmeni: Mářina kuchařka, 2020, illustrator and notebook

[12] Objev Brno: Paneolit, 14 July 2025

[13] Ústav pro jazyk český: Český jazykový atlas, máslo / putra

[14] Kosmas: Roman Vaněk and Jana Vaňková, Smažák

Podklady ověřeny 9. listopadu 2026. Vydání zachovává nedělní datum 8. listopadu. Mapové odkazy dodala redakce. Nabídku a provoz ověřte před cestou.

Co si tento týden vytvoříme společně? Krátkou animaci, rozhovor nad starou fotografií, něco upečeného nebo čas na procházku. Nemusí z toho vzniknout velká událost. Stačí, že u toho budeme spolu. SPOLU JE TO LEPŠÍ.