

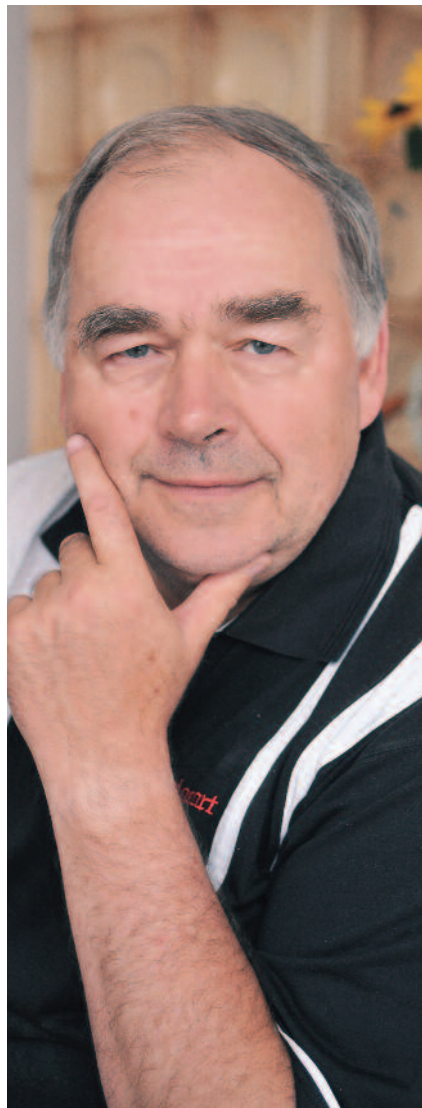


Na rybách

se Stanislavem NAVRKALEM

*kandidátem do Senátu Parlamentu ČR za KSČM,
volební obvod č. 49 – Blansko*

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



Stanislav Navrkal

kandidát do Senátu PČR

narozen 23. 4. 1949

ženatý

2 děti, 2 vnoučata

uvolněný předseda kontrolního výboru
Zastupitelstva Jihomoravského kraje

záliby a koníčky: kultura, sport, kutilství,
rybaření, cestování

Ten pocit nejistoty zná asi každý, kdo jde k někomu poprvé v životě na návštěvu. Ovšem u Navrkalů se okamžitě nejistota rozplyne. Návštěvy přijímají srdečně, upřímně a naprosto přirozeně.

Pán domu je energický a vstřícný, jeho žena pohostinná a vtipná. Hned jsem si u nich připadala jako u vlastních příbuzných a ráda jsem přijala pozvání na ryby, protože tam se dá nejlíp povídat. A tak jsme si sedli se Stanislavem Navrkalem na břeh řeky Jihlavy v malebných Přibyslavicích, kde má jeho rodina chalupu, a povídali jsme si o životě, o politice a také o tom, jaká je doba, ve které žijeme...

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!

Odkud jsem a jaké bylo moje dětství?

Narodil jsem se v Brně, ale mým domovem se velmi brzy stalo Blansko, kam se rodiče odstěhovali za prací a já tam začal chodit do školy. Byl jsem živé dítě, někdy až příliš. Učil jsem se dobře, ale jenom do svého nástupu na průmyslovku, kde jsem měl známky jenom průměrné. Ne snad, že bych na učení nestačil, ale měl jsem spoustu jiných zájmů a všechno mi připadalo mnohem zajímavější, než vysedávání nad učebnicemi. Navíc rodiče nade mnou nestáli s rákoskou, nechali učení

jenom na mě a já byl s průměrem docela spokojený.

Rodiče pracovali až do svého odchodu do důchodu v Blansku ve slévárně, máma jezdila na jeřábu, táta byl slévač, takže pro mne byla celkem jasnou volbou střední průmyslová škola slévárenská. Ale nebyla to povinnost, prostě mi připadalo logické pokračovat v rodinné tradici. Také sestra se vydala podobným směrem, vyučila se v Metři Blansko, ale už léta pracuje jako administrativní pracovnice v Městském divadle v Brně, kde se svou rodinou žije.



Při rozhovoru se spisovatelkou Marií Formáčkovou

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



U krbu na zahradě je pěkné posezení

Jak jsem se seznámil se svou ženou?

Léta jsem působil jako vedoucí pionýrského tábora a právě tam jsem se poznal se svou manželkou Jitkou, která tam působila jako zdravotnice. Je totiž vystudovaná magistra, neboli lékárnice, a také se téhle profesi celoživotně věnuje. Moc dlouho jsme spolu nechodili, protože velmi rychle musela být svatba. Ta byla dost dramatická. Žena ležela s rizikovým těhotenstvím v nemocnici, tak ji jen na

chvíli pustili, abychom se mohli vzít. Rychle na ni natáhli šaty, dali jí do ruky kytku a jelo se na obřad. Konal se v Brně na Staré radnici a pak nám požehnali v kostele svatého Martina v Blansku. Poté manželku zase odvezli do nemocnice a my ostatní se radovali na hostině. Máme dobré manželství a považuji za velké štěstí, že nám to vyšlo a pořád si máme co říct.

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



Dřevěné schodiště do podkroví jsem nedávno dodělal

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



V kachlových kamnech je třeba dobře zatopit. O to lépe potom chutná jídlo

Co si myslím o dnešní době?

Dnešní doba je tvrdá, ale ve své podstatě spravedlivá. Moje generace sice byla zvyklá na jiný způsob života, ale říkám si, že kdyby mi bylo o třicet let méně, určitě bych si dokázal najít svoje místo. Ostatně ani dnes si nemohu stěžovat. Naše generace je velmi životaschopná, všechno jsme si museli udělat vlastníma rukama, co jsme si neudělali, to jsme neměli. Postavili jsme si domy, vybudovali re-

kreační sídla, pěstovali všechno možné na zahrádkách, doma si obkládali stěny, vyráběli nábytek, ženy šily a pletly...

Dnešní doba dává možnosti lidem, kteří něco umějí a dovedou se postavit k práci. Dokonce i lemplové se nějak živí a často žasnu, že někdo může být někým placen za tak fušérskou práci. Snažím se být prospěšný. Nejen společnosti v rámci své politické práce, ale i vlastní rodině.

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!

Dceři i synovi jsem pomohl s bydlením, postavil jsem řadový rodinný domek v Jedovnicích v Moravském krasu. Ovšem do toho jsem se pustil, když mě v roce 1990 vyhodili z odborů a šel jsem do Adastu. Měl jsem totiž najednou spoustu volného času, a tak jsem se pustil do stavby. Trvalo to tři roky a dům stál. Nikdo z naší rodiny tam nastalo nebydlí, ale

mám tam dílnu, dřevoobráběcí stroje, skleník, tam jezdím pracovat a rekreuje se tam celá naše široká rodina, zejména příbuzenstvo manželky ze Šumavy. Rodina manželky totiž pochází z Prachatic, její maminka je z deseti dětí, takže o příbuzné nouzi nemáme, jsme opravdu velká rodina.



Štěpání dříví uklidňuje. A já to mohu jen potvrdit

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



Angrešt ještě chvíli počká a pak jej s ženou zavaříme

Senát ano či ne?

Senát považuji za důležitý. Naše strana sice řekla, že senát je v současném složení nadbytečný, ale kdyby ho tvořili zástupci krajů, tak by k něčemu byl.

Mnozí politici už netuší, co obnáší všední život běžného občana, protože léta žijí ve svém politickém vakuu. V tom právě vidím přínos se-

nátu, aby byl spojnicí mezi politiky a občany. Kdybych se do senátu dostal, určitě bych neopustil post krajského zastupitele. Považuji takové spojení za správné. Souhlasím s tím, že se náš jihomoravský hejtmán nevzdal své poslanecké funkce, protože právě tím, že zná svůj kraj a může něco ovlivnit i tak zvané shora, může být hodně prospěšný.

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



Chalupa po babičce je mým nejlepším útočištěm. Stará alba připomenou hezké chvíle dětství

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



Rybaření jsem vysvětlil zpěvačce Janě Kociánové

Jaké mám koníčky?

Mám rád fyzickou práci, jsem klasický kutil, který se pustí do čehokoliv. Od mládí sportuji, dodnes hraji hokej a tenis. Občas jsem utrpěl při sportu zranění, ale nikdy mě to neodradilo, i když to poslední zranění před pár lety bylo dost dramatické a na šest měsíců mě to ze sportu vyřadilo.

Mám ale také jeden sport uklidňující, a to je sportovní rybářství. Rybařit je velká nádhera a nejsou u toho podstatné jen ryby, ale i klid, příroda. Jezdím rybařit po celé republice, často lovím v Nových Mlýnech, nedávno jsem byl s kamarádem na Lipně. Nemusím u vody trávit většinu života, stačí mi půl dne. Dám si kafičko, natáhnu nohy, občas zažiji

VY ROZHODNETE, JAK BUDEME ŽÍT A NAŠE REPUBLIKA PROSPEROVAT!



Zpěvačka Jana Kociánová se ryb evidentně bojí

trochu adrenalinu, když ryba zabere, a pak se vracím domů jako znovuzrozený. Jsem oblíbený rybář, protože ryby rozdávám, myslím si totiž, že nejlepší jsou čerstvé a sami bychom moje úlovky nespotřebovali.

Lovím všechno, co plave v našich vodách, kapry, štiky, candáty, pstruhy, mým snem je pořádný sumec, ale ten se mi pořád vyhýbá.

Já mu to ale odpouštím, protože klid u vody, harmonie přírody a odlesky slunce ve vodní hladině považuji za nejlepší úlovek.

NAŠE RODINNÉ RYBÍ RECEPTY

RYBÍ POLÉVKY

VÁNOČNÍ RYBÍ POLÉVKA

1 hlava kapra
jikry z kapra
100 g kořenové zeleniny
(celer, mrkev, petržel)
50 g másla
40 g hladké mouky
40 g krupice
muškátový oříšek
sůl
2 dl mléka
zelené natě (petrželka, pažitka)

Drobně nakrájenou kořenovou zeleninu povaříme ve slané vodě. Z hlavy kapra odstraníme žábry a oči, omyjeme ji a také vaříme. S jikrami uděláme totéž – omyjeme je a uvaříme. Pozor – vše vaříme zvlášť! Měkkou zeleninu, maso obrané z hlavy a uvažené jikry rozmixujeme s trochou vývaru. Pak zředíme vývarem na potřebné množství. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, vmícháme do

polévky a povaříme společně s krupicí. Nakonec přidáme mléko, muškátový oříšek a nadrobno nasekané natě. Zvlášť podáváme na másle osmažené kostičky housky.

BABIČINA RYBÍ POLÉVKA

5 rybích hlav
500 g rybích vnitřností
100 g celeru
50 g petržele
50 g mrkve
100 g másla
100 g předvařeného hrachu
20 g celého zázvoru
10 kuliček pepře
sůl
máslová jíška (2 lžíce másla,
a 2 lžíce hladké mouky)

Zeleninu nastrouháme na hrubším struhadle a osmahneme ji na másle. Přilijeme 1,5 l vody, přidáme hrách, celou cibuli, rybí hlavy a vnitřnosti, pepř a sůl. Vaříme asi

NAŠE RODINNÉ RYBÍ RECEPTY

KAPR

30 minut. Poté přecedíme, zahustíme vývar světlou jíškou, přidáme pokrájené vnitřnosti a ještě 20 minut povaříme.

TRADIČNÍ SMAŽENÝ KAPR

1 kg kapra
hladká mouka
2 vejce
strouhanka
olej
sůl

Porce kapra osolíme, obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a strouhance. Usmažíme v rozehřátém tuku dozlatova. Kapra můžeme i obměňovat. Jednotlivé porce namočíme v rozšlehaných vejcích, pak ve strouhance, znovu ve vejcích. Nebo si uděláme těstíčko (rozšleháme mouku, vejce, víno, olej a sůl) a v něm namáčíme osolené a osušené porce kapra.

ZAPEČENÝ KAPR

1 kapr
6 stroužků česneku
sůl
hladká mouka
mletá paprika
sádlo
1 cibule
strouhaný křen
2 dl smetany
200 g strouhaného sýra

Porce kapra potřeme česnekem utřeným se solí a necháme je v chladu odležet, nejlépe přes noc. Poté porce kapra obalíme v mouce smíchané s paprikou, které dáme do pánve na rozpálené sádlo a přidáme k nim cibuli nakrájenou na kostičky a strouhaný křen. Opečeme z obou stran. Porce kapra přendáme do pekáčku a zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali strouhaný sýr, dáme zapéct.



NAŠE RODINNÉ RYBÍ RECEPTY

KAPR

KAPR PO JIHMORAVSKU

600 g vykostěného kapra s kůží
2 dl bílého vína
100 g rajského protlaku
2 bobkové listy
3 stroužky česneku
10 malých cibulek
2 dl vody, sůl
150 g žampionů
3 lžíce jablečného octa
1 dl oleje, zelená petrželka

Pokrájené žampiony, oloupané cibulky a rozmačkaný česnek vložíme do hrnce, přidáme koření, protlak, víno, jablečný ocet a vaříme asi 20 minut. Pak přidáme porce kapra a přiklopené ještě asi 15 minut dusíme. Dáme uležet přes noc do chladničky. Druhý den kapra vyndáme, ostatní přísady rozmixujeme, přiléváme olej, až nám vznikne hustá omáčka. Tou přelijeme porce kapra a ozdobíme nasekanou petrželkou. Podáváme studené.

KAPR S BRAMBORAMI

4 porce kapra
500 g brambor
1 cibule
100 g másla
2 dl smetany
petrželka
sladká paprika
sůl

Petrželku nasekáme a ztuhlé máslo nakrájíme na plátky. Každou porci kapra nařízneme a do vzniklé kapsy vložíme plátek másla hodně obalený v petrželce. Zbylé máslo rozpustíme v pekáčku, vložíme na ně na kolečka nakrájenou cibuli a oloupané brambory nakrájené na tenké plátky. Osolíme, promícháme a krátce podusíme. Na směs cibule a brambor položíme plátky kapra, lehce osolíme, poprášíme mletou paprikou a posypeme zbytkem petrželky. Nakonec přelijeme smetanou. Dáme do trouby a pečeme, až smetana zhnědne – asi půl hodiny.

NAŠE RODINNÉ RYBÍ RECEPTY

KAPR

KAPR NA MORAVSKÉM VÍNĚ

4 porce kapra
1 lžíce másla
150 g slaniny
2 dl bílého vína

Na pekáč vložíme porce kapra a obalíme je slaninou. Nahoru dáme kousky másla, podlijeme bílým moravským vínem a dáme péct do trouby.

MAMINČIN KAPR

1 kg očištěného kapra
1 kg kysaného zelí
2 dl smetany
1 cibule
1 lžíce hladké mouky
1 lžička papriky
sůl
2 lžíce másla
olej

Porce kapra osolíme, obalíme v mouce smíchané s paprikou a na oleji osmažíme. Na másle osmah-

neme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme pokrájené zelí, osolíme, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Zapékací misku vymažeme máslem, rozložíme do ní polovinu zelí, na ně položíme osmažené porce kapra. Zbylým zelím porce překryjeme, zalijeme smetanou a zapečeme.

ZÁVITKY Z KAPRA VE SMETANOVÉM ZELÍ

1 kg kapra zbaveného kůže a kostí
sůl, pepř
100 g anglické slaniny
2 lžíce oleje
2 lžíce másla
1 cibule
hladká mouka
500 g kysaného zelí
1/2 l černého piva
1 smetana na šlehání
1 lžička mleté sladké papriky
Jednotlivé porce kapra rozkrojíme na hřbetě a rozložíme na prkénko.



NAŠE RODINNÉ RYBÍ RECEPTY

KAPR, PSTRUH

Osolíme, opepříme, poklademe plátky anglické slaniny, srolujeme a spícheme párátkem. V pekáči osmahneme na oleji s máslem jemně nakrájenou cibuli, přidáme závitky obalené v hladké mouce, poskládáme je nastojato, zasy-peme drobně překrájeným zelím, zalijeme černým pivem a dáme péci do vyhřáté trouby asi na 40 minut. Nakonec vlijeme smetanu smíchanou s 1 lžičkou sladké červené papriky a krátce prohřejeme.

KAPR V SÝROVÉM KABÁTKU

4 porce kapra
1 vejce
50 g strouhaného sýra
olej na smažení

Očištěné a osolené porce kapra namáčíme v rozšlehaném vejci, pak ve strouhaném sýru a na pánvi z obou stran osmažíme.

PIKANTNÍ PSTRUH NA PIVU

4 pstruzi
1 dl světlého piva 10°
60 g másla
4 stroužky česneku
2 lžíce plnotučné hořčice
sůl, pepř

Vykuchané a omyté pstruhy osolíme, opepříme a potřeme utřeným česnekem. Pouze vevnitř je lehce potřeme hořčicí. Bříška rozevřeme, ryby postavíme na bříška ho horkého másla a asi 3 minuty pečeme. Potom je podlijeme pivem a pod pokličkou dodusíme. Jako příloha se hodí opečené brambory.

NAŠE RODINNÉ RYBÍ RECEPTY

PSTRUH, CANDÁT

PSTRUH NA ŠALVĚJI

4 pstruzi
sůl
zázvor
6 stroužků česneku
několik lístků šalvěje
1 lžíce hladké mouky
olej na smažení

Pstruhy vykucháme, očistíme, osolíme, okořeníme zázvorem a roz-drceným česnekem smíchaným s nasekanou šalvějí. Pak je obalíme v hladké mouce a opečeme na oleji. Tento recept je vhodný také pro grilování v přírodě, protože šalvěj má silně repelentní účinky, takže se vám komáři budou vyhýbat obloukem.

CANDÁT V SÝROVÉM TĚSTÍČKU

4 filety z candáta
3 celá vejce
200 g strouhaného sýra
hladká mouka
olej, sůl, mléko

Filety z candáta osolíme a nakrájíme na menší porce. Z vajec, hladké mouky, mléka a nastrouhaného sýru vyšleháme hustší těstíčko. Porce candáta v něm namáčíme, klademe do rozpáleného oleje a smažíme dozlatova. Podáváme s opékaným bramborem.

CANDÁT NA TYMIÁNU

4 filety z candáta
4 snítky čerstvého tymiánu
130 g černých vypeckovaných oliv
olivový olej, sůl

Candáta očistíme, rozdělíme na porce, osolíme, dáme je na pekáč,



NAŠE RODINNÉ RYBÍ RECEPTY

CANDÁT, ŠTIKA

přilijeme olivový olej a posypeme tymiánem. Pečeme v horké troubě půl hodiny a potíráme je olejem. Krátce před dokončením přidáme olivy.

ŠTIKA NA PÓRKU

600 g štiky
50 g anglické slaniny
2 pórký, citronová šťáva
1 dl bílého vína
1 lžička sladké papriky
sůl, pepř

Štiku nakrájíme na podkovy, pokapeme citronem, osolíme a necháme chvíli odležet. V hrnci rozškvaříme slaninu nakrájenou na kostičky, přidáme na kolečka nakrájený pórek, papriku, promícháme, vložíme podkovy štiky, opepříme, podlijeme vínem a pod pokličkou dusíme. Podáváme s opékanými brambory.

RYBÍ PEKÁČEK

600 g vykuchaných a očištěných
ryb nakrájených na porce
(kapr, candát, pstruh)
30 g hladké mouky
1 vejce, 1/8 l smetany
80 g másla
2 lžíce strouhanky
2 lžíce jablečného octa
sůl, pepř

Porce potřeme octem, osolíme, opepříme a dáme do pekáčku vymazaného máslem a vysypaného strouhankou. Vejce rozšleháme ve smetaně s moukou, a vzniklým řídkým těstíčkem rybu zalijeme. Dáme péct do předem vyhřáté trouby asi na půl hodiny.



MOJE PRIORITY

- Snížit nezaměstnanost – lépe využít schopností podnikatelů
Zaplnit průmyslové zóny v okrese
Podpora investičních projektů z ROP EU
- Najít pevné místo zdravotnických zařízení ve zdravotní síti JMK
Rozšířit speleoterapii v Moravském krasu
Dořešit dojezdnost RZS v okrese
- Nadále rozšiřovat služby pro seniory navýšením lůžek v jejich domovech a pečovatelských domech
- Bojovat za vznik R43 a pokračovat v budování II/374 Blansko – Boskovice. Opravou silnic II. a III. třídy řešit průtahy obcemi
- Soustředit se na dokončování staveb ČOV a protipovodňových opatření kolem řeky Svitavy s pomocí dotací EU
- Udržet stávající síť základního, středního a učňovského školství v okrese Blansko
Preferovat výuku řemesel
Posílit síť MŠ
- V zemědělství zabránit diskriminaci zemědělců ze strany obchodních řetězců
Zlepšit podmínky pro prodej tuzemské produkce a místních potravin
- V kultuře a sportu využít evropských peněz na dobudování a opravy sportovišť i kulturních památek
Preferovat mládež a aktivní kulturu na venkově
- Lépe využít přírodní krásy a kulturní dědictví okresu pro zvýšení cestovního ruchu a rozšíření služeb s tím spojených, zejména v Moravském krasu
- Nepřehlížet aktivní přístup k životu obcí a měst ze strany společenských organizací a zájmových skupin.
- Posilovat bezpečnost kraje a bojovat s narůstající kriminalitou a hazardem



Děkuji vám za váš hlas, pokud mi jej dáte ve volbách
do Senátu Parlamentu ČR.
Budu vždy pečlivě naslouchat vašim radám a podnětům,
neboť vy sami nejlépe víte, co náš kraj potřebuje.

Děkuji

Stanislav Navrákal