



BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ
BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST

Stanislav Veselý

kandidát do Senátu PČR za KSČM – Senátní volby 2010

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



Stanislav Veselý

kandidát do Senátu PČR

narozen 5. 7. 1950

ženatý

2 dcery, 5 vnoučat

ředitel společnosti VESTADO, s. r. o.

koničky: myslivost, včelařství, zahrádka

Pocházím z rodiny soukromých zemědělců. Vyrůstal jsem společně se dvěma bratry, Pepa je o tři roky starší a už je v důchodu, Jiří je o dva roky mladší a pracuje jako zedník u stavební firmy. Měli jsme pěkné dětství, žádné velké starosti jsme rodičům nedělali.

Po skončení základní devítileté školy jsem nastoupil do učebního oboru lesař, po vyučení jsem rok pracoval ve školním polesí ve Vimperku, poté jsem šel studovat lesnickou mistrovskou školu, kterou jsem absolvoval ve Strážnici na jižní Moravě. A proč jsem se chtěl stát právě lesníkem? Na to je jednoduchá odpověď – je to krásná profese, dokonce si myslím, že nejkrásnější na světě. Protože naše lesy jsou opravdu nádherné a považuji je za velké národní bohatství.



Byly mi dva roky a bez medvídka jsem nedal ani ránu

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST

S manželkou jsme se seznámili právě ve Strážnici, kde jsem studoval lesnickou školu. Pochází z Tvarožné Lhoty, což je malebná vesnice v podhůří Bílých Karpat. Lásky to byla a je dodnes převeliká, vzali jsme se velmi rychle. Po svatbě jsem ale musel na vojnu, žena zůstala s malou dcerou na Moravě, takže společný

život jsme začali až poté, když jsem šel do civilu.

Po vojně jsem si svou rodinu odvezl do Janovické Lhoty, kde jsme bydleli u mého dědečka s babičkou. Naučili nás vše, co jsme jako mladí neznali a dnes to velmi oceňujeme.



Byly mi tři roky, hrábě byly třikrát tak větší jako já, ale dědovi a babičce jsem pomáhal rád



Láska nám vydržela dosud

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



I vojna jednou skončila

Do Petrovic I. jsem šel pracovat v roce 1972 na umístěnkou. Nejdřív jsem dojížděl, ale pak mi můj vedoucí doporučil, abych si tam postavil chatu, a já si řekl, že si spíš postavím rodinný domek, protože se mi tam opravdu líbilo. Ten jsem vlastníma rukama vybudoval, a nastěhovali jsme se do něho v červenci 1979. Stavěl jsem postupně, jak byly peníze, ale hlavně čas, protože jsem vedle toho studoval

– a také dostudoval - Střední lesnickou technickou školu v Písku. V roce 1985 jsem dostal nabídku, abych se stal uvolněným předsedou národního výboru, na což jsem kývl a tuhle funkci jsem vykonával od následujícího roku až do roku 1995, i když v posledních letech už jako starosta.

K podnikání mě vlastně donutily okolnosti, byla to existenční nutnost. Práce, kterou mi nabídl můj někdejší mateřský lesní závod, mi



Na posedu v lese je mi dobře

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



Při práci na zahradě si odpočívám

nevyhovovala, a tak jsem založil stavební firmu specializovanou na ekologické stavby. Zabýváme se odbahňováním rybníků a toků, budujeme lesní cesty, vodovody, kanalizace, čistírny odpadních vod, a daří se nám. Spolu se

mnou řídí firmu moje dcera, která má ekonomické i stavební vzdělání. Druhá dcera se stará o děti a rodinu. Má dvojčata Davídka a Agátku, kterým jsou tři roky.

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ
BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



Moje vnučka Agátka má suchý chleba za největší pochoutku

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



Myslivost je především starost o zvěř a les. I když pár dobrých trofejí mám také

V Petrovicích I. se nám žije velmi dobře. Je to poměrně velká obec s necelými třemi stovkami obyvatel, máme tu velký kulturní dům, nádherné okolí a hlavně výborné sousedy. S manželkou už jsme dnes v našem rodinném domku sami, ale dcery se svými rodinami a vnoučaty vidíme často,

scházíme se pravidelně. Nedovedu si představit, že bych měl žít někde jinde. Možná chvíli pracovně, přes týden, ale vždy se musím vrátit domů, protože tady je vše, co mám rád. Moje rodina, překrásná příroda a dobří sousedé.

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



U nás se říká, kdo se nesrovná s chlebem, nesrovná se ani s lidmi

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



Čas utíká někdy až příliš rychle

Mým velkým koníčkem je myslivost. Vlastně to není koníček, ale kůň. Mnozí nechápou, že myslivost není jen zelená uniforma a puška. Myslivost je především starost o zvířata a les. Spousta mravenčí práce, v zimě docela i dřina – zajistit krmení a zanést jej do lesa. Zabránit lidem v poškozování naší krásné přírody. Máme

honiťbu vlastníků a obhospodařujeme 1700 hektarů, kde je spousta zvěře. Mám také tři včelíny, a to je pro mě srdeční záležitost, protože včelařství se věnoval můj tatínek a já po něm tuhle zálibu zdědil. Už jenom práce kolem včel je lék, jako by se zastavil čas a člověk si při pohledu na to včelí rojení může nechat spousta věcí

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST

projít hlavou. Každý někam utíkáme, kde aspoň chvíli chceme být sami, a mým útočištěm jsou moje včelky. Nejen, že je mi s nimi dobře, ale medem zásobují svoji rodinu. Je vynikající a já si myslím, že právě díky jemu jsme všichni poměrně zdraví. Miluji také naši zahradu, pěstuji meruňky a broskve, kterým se u nás velmi dobře daří.

Jsem střízlivý člověk s velkým sociálním citěním. I ve své firmě

se snažím lidem pomáhat, aby se jim dobře žilo a věděli, že když si vyjdou vstříc, tak se jim bude dýchat líp. Současný dravý kapitalismus, který u nás máme, se podle mě do naší společnosti nehodí. Tady se vždycky žilo soudržně, tak nějak po sousedsku, což se ale začíná vytrácet. Podvádí se, podplácí, lidé ztrácejí stud, nikdo se nebojí trestu, scházejí mantinely. A to mi vadí, proto nemůžu sedět doma.



Manželka s vnučkou pečlivě sledují přípravu snídaně

BRAŇME SVÉ NEJVĚTŠÍ
BOHATSTVÍ, JÍMŽ JE LIDSKOST



Moje vnučka Nikola je už skoro dospělá

rodinné *medové* recepty



Petrovická pečeně v medové marinádě

800 g *vepřové pečeně*
8 *stroužků česneku*
3 *lžíce medu*
4 *lžíce másla*
3 *lžíce rumu*
sůl, pepř, 1 lžíce rozinek

V rozpuštěném másle rozmícháme med, utřený česnek, rum, předem namočené rozinky. Vše důkladně promícháme a do směsi naložíme vepřové maso, které předtím osolíme a opeříme. Maso necháme marinovat přes noc a druhý den upečeme.

Dědečkovy glazované kotlety

4 *kotlety*
2 *lžíce medu*
2 *lžíce worcesterské omáčky*
olej
50 g *černých oliv*
8 *malých rajčat*

Kotlety lehce naklepeme a okraje několikrát nařízneme. V misce smícháme med se worcesterskou omáčkou, kotlety směsí potřeme, naskládáme je na sebe do misky ke zbylé směsi, a dáme do ledničky odpočinout. Poté kotlety opečeme na troše oleje na pánvi, přidáme vypeckované olivy, rozčtvrcená rajčata a podáváme.

Kutnohorská kuřecí prsa s jablky a medem

4 *kuřecí prsíčka*
sůl
1 *lžička tabasca*
2 *lžíce medu*
6 *lžic másla*
6 *jablek*

Maso a jablka nakrájíme na nudličky, osolíme a zvolna opečeme ze všech stran na rozpáleném másle, přidáme med a tabasco, dobře promícháme a podáváme.



rodinné *medové* recepty

Dědova slepice s medem

1 slepice

2 lžičky medu

1,5 lžičky másla

1 lžička sekaných oříšků

0,5 lžičky mletého zázvoru

olej na pečení

Máslo rozpustíme a smícháme s medem a zázvorem. Nařízeme stehna a hrud' slepice a potřeme medovo-zázvorovým máslem. Zbytkem másla potřeme slepici zevnitř. Upečeme na oleji. Upečeme slepici posypeme oříšky.

Petrovický králík se zeleninou a medem

1 celý králík

2 lžičky oleje

sůl

2 lžičky hladké mouky

1 cibule

1 větší mrkev

1 petržel

1/4 malého celeru

1/2 pórků

3 rajčata

1 lžička zelených oliv

4 stroužky česneku

2 lžičky medu

zelená petrželka

Králíka osolíme a obalíme v hladké mouce. Osmahneme na oleji, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, nastrouhanou mrkev a celer. Přidáme prolisovaný česnek, na kolečka nakrájený pórek, petržel, podlijeme trochou vody. Dusíme doměkka v přikrytém pekáči. Před koncem varu přidáme med, nakrájená rajčata a na kolečka nakrájené olivy.



rodinné *medové* recepty



Babiččiny medové perníčky

100 g másla

250 g medu

130 g moučkového cukru

500 g hladké mouky

½ prášku do pečiva

2 lžičky perníkového koření

1 vejce

1 lžička kakaa

1 vejce na potřetí

Cukrová poleva:

250 g moučkového cukru

šťáva z 1 citronu, 1 bílek

V hrnečku rozehřejeme máslo, opatrně přidáme med a cukr, rozpustíme a necháme vychladnout. Mezitím prosejeme na vál mouku s kypřicím práškem a perníkovým kořením, vytvoříme důlek, rozklepneme do něj vejce, přidáme kakao a vychladlé máslo s cukrem a medem a všechny přísady zpracujeme v tuhé hladké těsto, které necháme alespoň hodinu v chladu odpočinout. Pak z něj vy-

válíme plát o tloušťce asi 5 mm a vykrajujeme žádané tvary, které potíráme rozšlehaným vejcem a pečeme ve vyhřáté troubě na vymazaném nebo voskovém papírem vyloženém plechu ve středně teplé troubě. Upečené perníčky ozdobíme cukrovou polevou.

Poleva:

Cukr šleháme s bílkem v misce asi 30 minut. Během šlehání postupně přidáváme citronovou šťávu tak, aby vznikla vláčná hustá hmota konzistence medu. Pak odstříhneme růžek malého mikrotového sáčku, naplníme jej polevou a tenkým pramínkem zdobíme perníčky.

Jablečný salát z naší zahrádky

3 šťavnatá jablka

1 malý jablečný kompot

1 citron

1 lžíce medu

1 kelímek zakysané smetany



rodinné *medové* recepty

Jablka nakrájíme na měsíčky (neloupeme je), pokapeme je citronovou šťávou, aby nezhnědla. Přidáme k nim kompotovaná jablka, pokapeme medem a přelijeme zakysanou smetanou.

Maminčino uzené maso

700 g uzené pečinky
2 lžíce plnotučné hořčice
2 lžíce medu
4 lžíce oleje
250 g cibulek
¼ lžičky bílého pepře
¼ l červeného vína
1 konzerva rajského protlaku
1 lžička sladké papriky
1 lžička majoránky
½ bujónové kostky

Uzené maso potřeme směsí medu a hořčice a na rozpáleném oleji je ze všech stran opečeme. Přidáme oloupané cibulky (šalotky), pepř, bujón, víno a dusíme pod pokličkou. Občas obrátíme. Pak maso

vyjmeme a nakrájíme je na plátky. Rajský protlak smícháme s paprikou a majoránkou, přidáme ke šťávě z masa a povaříme. Podáváme s brambory a se zelím.

Petrovický hovězí guláš s medem

600 g hovězí klišky
500 ml hovězího vývaru
4 cibule
250 g mrkve
3 lžíce sádla
2 lžíce medu
4 stroužky česneku
1 bobkový list
majoránka
citronová šťáva
sůl, pepř

Na sádle osmažíme nakrájenou cibuli, maso nakrájíme na kostky, přidáme k cibuli a orestujeme ho ze všech stran. Pak přidáme med, prolisovaný česnek, bobkový list, na kousky nakrájenou mrkev,

rodinné *medové* recepty



hovězí vývar a asi 2 hodiny dusíme. Osolíme a opepříme, přidáme majoránku, dusíme doměkka, poté podle chuti dochutíme citronovou šťávou a podáváme.

Kutnohorská mramorová bábovka s medem

3,5 hrnku hladké mouky
1 hrnek cukru
1 prášek do pečiva
2 lžíce medu
4 celá vejce
250 ml smetany ke šlehání
2 lžíce kakaa
1 lžíce másla na vymazání formy

Všechny ingredience kromě kakaa smícháme v jedné míse. Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Dvě třetiny těsta dáme do formy, ke zbylé třetině přidáme kakao a také ho dáme do formy. Pečeme při 200°C asi ¾ hodiny.

Petrovický medovník

Těsto:

250 g másla
300 g cukru krystal
3 lžíce medu
3 vejce
1 lžička jedlé sody
400 g hladké mouky

Krém:

*1 plechovka slazeného
kondenzovaného mléka*
300 g másla

Ve vodní lázni rozpustíme máslo, přidáme vejce a pak postupně přidáváme cukr, med, mouku a jedlou sodu a zpracujeme hladké těsto, které mícháme ve vodní lázni tak dlouho, dokud ne-





rodinné *medové* recepty

zezlátne. Těsto rozdělíme na šest dílů, z nichž vyválíme na pečícím papíře placky (je dobré si tvar předem vyznačit, třeba dortovou formou). Placky pečeme ve vyhřáté troubě asi sedm minut. Upečené placky úhledně okrajíme, okrajky poté použijeme na zdobení.

Mezitím vaříme nejlépe v tlakovém hrnci plechovku s kondenzovaným mlékem, asi hodinu, čímž mléko zkaramelizuje (když nepoužijeme tlakový hrnec, vaříme plechovku dvě hodiny). Necháme vychladnout, pak plechovku otevřeme a mléko všleháme do másla. Krém postupně mažeme na vychladlé placky, z nichž sestavíme dort, který na závěr celý potřeme krémem a ze všech stran posypeme rozdrobenými zbytky placek, do nichž můžeme přimíchat nasekané oříšky. Dort necháme do druhého dne uležet v chladničce.

Povidlový perník tetičky Aničky

500 g hladké mouky

250 g moučkového cukru

3 lžíce kaka

1 vanilkový cukr

1 sklenka oleje

1 vejce

*3 lžíce švestkových povidel
do těsta*

2 lžičky sody

1/2 l mléka

*3 lžíce meruňkové zavařeniny
na potření*

Všechny ingredience zpracujeme ve vláčné těsto, dáme ho do vymazaného a vysypaného pekáče a zvolna upečeme ve středně horké troubě. Hotový perník překrojíme a namažeme meruňkovou zavařeninou.

rodinné *medové* recepty



Manželčin medový závin

- 1 listové těsto*
- 2 kg jablek*
- 300 g vlašských ořechů*
- 50 g krupicového cukru*
- 1 vanilkový cukr*
- 100 g dětských piškotů*
- kůra z jednoho citronu*
- 2 lžíce medu*
- mletá skořice*
- 1 vejce*

Očištěná jablka zbavená jádřinců nakrájíme na plátky. Smícháme se skořicí, citronovou kůrou a nahrubo nasekanými ořechy. Rozválíme listové těsto na velký plát, posypeme rozdrcenými dětskými piškoty a jablečnou směsí, pokapeme medem a zabalíme. Položíme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě asi 45 minut.

Babiččin jitrocelový sirup

Mladé lístky jitrocele pokrájíme a postupně vrstvíme do sklenice, každou centimetrovou vrstvu zalijeme kvalitním medem. Když je sklenice plná, necháme jitrocel v medu 10 dní, pak ho procedíme přes plátno a užíváme při zánětech horních cest dýchacích, při kašli a na odkašlávání, při žaludečních a střevních potížích.





Dvojčata Davídek s Agátkou a štěně Aranka jsou mojí velkou láskou. Na snímku s dcerou

MOJE PRIORITY

KANDIDUJI DO SENÁTU PŘEDEVŠÍM PROTO, ABYCH POMOHL NAŠEMU REGIONU A NÁM VŠEM, KTEŘÍ ZDE ŽIJEME. CHTĚL BYCH PROSAZOVAT VĚCI, KTERÉ BY MĚLY BÝT SAMOZŘEJMOSTÍ.

Moje priority:

- Podpořím spolupráci státní správy s místní samosprávou tak, aby se zkvalitnil život v regionu
- Budu podporovat kvalitní vzdělávání a pracovní rekvalifikace
- Budu podporovat místní podnikatele, řemeslníky, střední stav, který se musí stát motorem prosperity v našem regionu
- Budu podporovat řešení tíživé situace zdravotnictví a to tak, aby nahodilá opatření nezatěžovala pacienty. Lékařská péče musí být dostupná i v té poslední vesničce
- Budu usilovat o větší angažovanost státu při vytváření nových pracovních míst v celém regionu
- Budu se snažit, aby senioři, kteří celý život poctivě pracovali, nebyli odsouzeni k nedostatku a bídě
- Zasadím se o urychlené řešení dopravní situace v regionu
- Budu prosazovat právo občana na přímou volbu prezidenta republiky, ale také hejtmanů, primátorů a starostů
- Budu prosazovat stejné podmínky pro zemědělce jako v zemích Evropské unie
- Budu prosazovat takovou sociální politiku, která bude ohleduplná k rodinám s malými dětmi, seniorům a všem, jež pomoc státu potřebují a jsou na ni odkázáni

Děkuji vám za trpělivost, kterou jste věnovali mým slovům. Pokud mi dáte svůj hlas ve volbách do Senátu Parlamentu ČR, budu pečlivě naslouchat všem vašim radám a podnětům, neboť vy sami nejlépe víte, co tato část naší republiky nejvíce potřebuje.

Děkuji

Stanislav Veselý