

Na farmářských trzích zavoní i babiččin štrúdlík

PLZEŇ (jak) Pro čerstvou zeleninu z jihočeských zahrad, ryby z Českého lesa nebo ráno nadojené mléko z Líšťan mohou vyrazit Plzeňané zítřejší dopoledne na farmářské trhy. Již počtvrté se konají od 8 do 13 hodin na nádvoří hotelu Gondola u Mlýnské strouhy. Tentokrát zavoní podzimním ovocem.

„Ponesou se ve znamení jablek a švestek,“ slibuje koordinátor akce Tomáš Popp z občanského sdružení ENVIC. Sladké plody přivezou sadaři z Těnovic, Skočic a Nebílov.

Na své si přijdou i milovníci masa a uzenin. Po srpnových trzích, kdy se jich prodalo ohromné množství - například farma Angus prodala více než 300 kilogramů uzenin - slibují pořadatelé na zítřejší větší výběr masových výrobků. „Maso s certifikátem bio z okolí Plzně i ze Šumavy, uzenářské výrobky z řeznictví Šneberger a Václava Zápala ze Stříbra,“ láká Popp.

Na stáncích nebude chybět ani pečivo, jako slané tyčinky a koláče z pekařství Rendl, perníčky nebo Babiččin staročeský štrúdlík. Nakupující budou moci opět vybírat i z regionálních potravin - Těchonicke medolády, šumavských zelnáků nebo medu z Černošína.

A nebude to jen o nakupování. Jedinou možností připravit si menu mají zítřejší účastníci kurzů vaření z biopotravin. Konají se ve cvičné kuchyni Hotelové školy v Plzni. Dopolední, bezmasý se uskuteční od 10 do 13 hodin. „Připravíme krémovou česnekovou polévku, salát z pečených paprik s olivami, domácí pečivo. Dále restovány tempeh na houbovém rizotku a jako dezert rychlý cuketový koláč s ořechy a rozinkami,“ popisuje šéfkuchař Martin Havlík. Odpoledne budou od 14 do 17 hodin účastníci vařit z masa z ekologických chovů - například roastbeef se studenou medovou omáčkou s koprem nebo zvolna dušený hovězí krk na zelenině.

„Samozřejmě si na uvařených pokrmech pochutnají a navíc si odnesou domů i jejich recepty,“ slibuje Havlík.

V každém kurzu je místo pro patnáct osob, které budou vařit ve tříčlenných skupinách. Přihlásit se může kdokoli telefonicky na čísle 377 220 323 nebo mailem na adrese tomas.popp@envic.cz. Účast na kurzech je díky podpoře nadačního fondu Zelený poklad zdarma.

Radbuza se má v sobotu na co těšit

Plzeň o víkendu ožije Plavbou **netradičních plavidel** na řece Radbuze. Do letošního ročníku se přihlásili i účastníci křimické neckyády, takže bude opravdu na co koukat. „Nezůstane jedno oko suché a jedna bránice vcelku,“ láká veřejnost Zdeněk Zajíček z pořadající agentury RLA Stallion

PLZEŇ Rozmanitá plavidla se zítřejší kolem poledne budou hemžit na Radbuze v Plzni. Jedenáctý ročník recesistické Plavby netradičních plavidel startuje v 11 hodin u jezů v Doudlevcích. Zatím je přihlášených devatenáct posádek.

„Jednou tolik se jich určitě přihlásí ještě přímo na startu. Většina z účastníků totiž do poslední chvíle tají názvy,“ říká Zdeněk Zajíček z pořadající agentury RLA Stallion. Pádluje se totiž o zahraniční zájezd. Získá ho ten, kdo dopluje na nejoriginálnější plavidle až k jezu U Mrakodrapu na Denisově nábřeží a ten pak sjede. Vloni si na něm skoro vylámala zuby veverka z Doby ledové. Plně čelisti ho měl i vítězný žralok. V předchozích ročnících šestimetrové převýšení překonala i tříhlavá saň nebo tramvaj.

„Vozila pasažéry i proti proudu a cinkala na každé výhybce,“ vzpomíná Zajíček. Pověstný je vor doubraveckých hasičů. V jejich plavoucím hospodě může uhasit žízeň každý z plavců.

Diváci se mají na co těšit i letos. Přihlásily se totiž i účastníci z ji-

PROGRAM

Plavba netradičních plavidel

Jedenáctý ročník Plavby netradičních plavidel na Radbuze startuje **zítra v 11 hodin**. Poslední zájemci se mohou přihlásit ještě od **8.00 do 10.30 hodin** na startu u jezů v Malostranské ulici v Doudlevcích.

Zlatým hřebem bude i letos splouvání šestimetrového jezů U Mrakodrapu po dvanáctimetrové šupně. První plavidla se o to pokusí **po 13. hodině**. Suchou tečkou bude námořnický balón od 20 hodin v areálu TJ Lokomotiva na Slovanech.

ných letošních neckyád - třeba vítězové z Křimic. „Kdo je viděl, tuší. Kdo ne, ať se přijde podívat, protože to jsme na Radbuze ještě neměli,“ komentoval nadšených jejich plavidlo majitel RLA Stallion. Prozradil jen, že splňuje podmínky akce - je bezmotorové, široké do tří met-

rů a váží do 600 kilogramů. Překvapení letos čeká nově na účastníky i diváky na jezu U Mrakodrapu. I to však pořadatelé tají. „Nezůstane jedno oko suché a jedna bránice vcelku,“ láká Zajíček.

Vyhrajte lístky na bal

Těm, kteří ještě váhají s přihláškou vzkazuje, že existuje tisíc důvodů proč neplout a pouze jeden proč ano. „Nejsme rozpustní a nebojíme se vody,“ říká rozverně. Jeho tvrzení si mohou ověřit i diváci, když se odváží a proplavou šupnou na jezu U Mrakodrapu. Odměnou jim bude volná vstupenka na večerní námořnický balón. Plavci na něj obvykle chodí už v civilu. Kostýmy mají po dopluti totiž naprosto promáčené.

„Držíme se zásady: voda nahore, voda dole a pod jezem úplně všude,“ dodává s úsměvem Zdeněk Zajíček. Plavidla hromadně vyplouvají za každého počasí zítřejší v 11 hodin od jezů v Doudlevcích. K Mrakodrapu by první mohla dorazit kolem třinácté hodiny.

Jaroslava Šaškova



Recese Při plavbě netradičních plavidel bývá o zábavu patřičně postaráno.

Archivní foto: Daniel Beran

Emmons: S Plzní jsme si prošli různými vztahy

» **Plzeňské ikony** Poslední díl seriálu o slavných i veřejnosti neznámých ženách, které ovlivňují dění v krajské metropoli

PLZEŇ Olympijská medailistka Kateřina Emmons pochází z Plzně. Střelba tu má podle ní obrovskou tradici a podmínky pro trénink jsou ideální. „Fungují tu dvě důležité střediska, která mají pod svými křídly většinu z české reprezentace,“ uvedla Kateřina Emmons.

Jak vás ovlivnilo, že jste začínala se střelbou v Plzni?

Střelba má v Plzni tradici. Konalo a koná se zde mnoho mezinárodních závodů. Dá se říci, že mě Plzeň střelcecky ovlivnila. Prožila jsem tu krásné střelcecké zážitky.

Jaký vztah máte k Plzni dnes?

Já a Plzeň jsme spolu prošly různými vztahy. Od odporu v době puberty až k velkému přátelství, které máme teď. Moc se mi líbí, jak se Plzeň mění k lepšímu. Myslím si, že je to město akorát veliké, s krásnou architekturou a bohatou historií. Moc dober se mi tady bydlí, protože mám všechno, abych tak řekla, u nosu.

Co se vám na ní líbí, co by se podle vás mohlo vylepšit?

Líbí se mi, když se i dnes dbá na zachování charakteru a historie. Některé projekty, které v posledních

PROFIL

Kateřina Emmons

Narodila se v Plzni v rodině dvojnásobného mistra světa ve střelbě z malorážky Petra Kúrky. Jako malá závodně plavala, pak se pustila do střelby. Je olympijskou vítězkou ve střelbě ze vzduchové pušky na 10 m (LOH v Pekingu 2008). Tam získala i stříbro za střelbu ze sportovní malorážky. Z LOH v Aténách má bronz za vzduchovku. Je vdáná za střelce Matthew Emmonse. Má dceru.

letech vznikly, jsou úžasné. Také velmi vítám přestavbu důležitých křižovatek, lepší se nám dopravní spojení. Na druhou stranu nad některými věcmi mi zůstává rozum stát. Ale tak to je. Nemůže se všem líbit všechno.

Dovedete si představit, že byste natrvalo opustila Plzeň?

Já vlastně už napůl Plzeň opustila, žijeme většinu času v Minnesotě na severu USA. Plzeň chybí mně i manželovi, ale o to víc se sem vždy těšíme. Proto se většinou snažíme plánovat pobyt na minimálně měsíc, spíš dva. Třeba se ale

jednou přestěhujeme zpátky. Nikdy neříkej nikdy. To se říká a toho se držíme.

Jak vnímáte ocenění Plzeňská ikona?

Moc mě to těší. Sama se jako ikona necítím, a ocenění si moc vážím. V Plzni jsem vždy měla hodně lidí, kteří mi fandili a drželi palce. A to je moc fajn, vážím si toho.

Poslední Plzeňskou ikonu, lékařku Zdenku Ulčovou-Gallovou, představíme po jejím návratu z pracovní stáže v Austrálii.

Barbora Němcová

INZERCE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Zajímá Vás, kde najít vyškoleného zaměstnance a ještě ušetřit na jeho mzdě?

Díky projektu Začíná znovu v Plzeňském kraji, financovanému z prostředků Evropského sociálního fondu prostřednictvím Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost a ze státního rozpočtu ČR, můžete získat nového pracovníka se znalostmi práce na PC a rekvalifikaci v potřebném oboru a ještě ušetřit na jeho mzdě.

Od dubna 2010 až do března 2012 je v Plzeňském kraji realizován Úřadem práce v Plzni ve spolupráci s ostatními okresními ÚP projekt **Začíná znovu v Plzeňském kraji**, dodavatelem služeb tohoto projektu je společnost S-COMP Centre CZ s.r.o. V těchto dnech finišuje první běh vzdělávacích aktivit, začátek druhého turnusu je naplánován na první polovinu října tohoto roku. Přes 100 nově proškolených zájemců (celkové číslo za projekt je více než 400 osob ve 4 bázích) již hledá za pomoci svých individuálních poradců novou pracovní kariéru. Jedná se o lidi, kteří se několik měsíců v rámci projektu vzdělávali, zájemce motivované čerstvými informacemi, s chutí do práce, s kurzem PC a rekvalifikačním osvědčením, o zájemce, kteří se nebojí dalšího vzdělávání. Individuální poradce je navíc schopen budoucímu zaměstnavateli popsat přístup uchazeče k práci a jeho zájem o osobní rozvoj v průběhu účasti v projektu. Zaměstnavatelé, kteří zvažují přijetí nových pracovníků, mohou nahlédnout do databáze zájemců o práci na www.zacinnaznovu.cz nebo se telefonicky informovat na čísle **377 970 915** přímo u dodavatele služeb S-COMP Centre CZ s.r.o.

Na internetových stránkách lze také nalézt doporučení, jak by měl postupovat zaměstnavatel, který chce využít možnosti získat v rámci projektu příspěvek na mzdové náklady. Pavel Mráz, manažer S-COMP Centre CZ s.r.o., upřesňuje tuto zajímavou výhodu: „Z Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky je možné podpořit zaměstnavatele, kteří vyhradí místo pro klienta projektu - tzv. společensky účelné pracovní místo. V projektu jsou finanční prostředky, které mohou částečně nebo až zcela pokrýt náklady na mzdy včetně zdravotního a sociálního pojištění za osoby, které budou na tato místa přijaty. Vyhrazené pracovní

místo musí být vytvořeno na dobu minimálně 6 měsíců a po tuto dobu může být poskytován i zmiňovaný příspěvek, avšak pouze na dobu, kdy je SÚPM obsazeno účastníkem projektu. Pokud účastník projektu splňuje podmínky § 33 odst. 1 písm. a) a e) Zákona o zaměstnanosti, tj. fyzické osoby se zdravotním postižením a fyzické osoby starší 50 let, může být příspěvek poskytován nejdéle po dobu 12 měsíců.

Domníváme se, že tato možnost osloví mnoho zaměstnavatelů, kteří v tomto období opět zaregistrovali zvýšení poptávky po výrobcích a službách, v souvislosti s ekonomickou krizí však nedisponují prostředky na mzdy nových zaměstnanců.“

Zvažte, zda využití služeb projektu **Začíná znovu v Plzeňském kraji** nemůže přinést konkurenční výhodu v ekonomicky náročném období i vám!

Pro další informace kontaktujte kancelář dodavatele služeb projektu, společnost S-COMP Centre CZ s.r.o.

Realizátor projektu:

Úřad práce v Plzni
Ing. Vladimír Nový – manažer projektu
vladimir.novy@pm.mpsv.cz

Dodavatel služeb projektu:

S-COMP Centre CZ s.r.o.
Pavel Mráz – manažer projektu
mraz@scomp.cz
+420 736 518 860, +420 377 970 915
www.zacinnaznovu.cz

Projekt je financovaný z prostředků ESF prostřednictvím OP LZZ a ze státního rozpočtu ČR.

Vaším objektivem

S vašimi snímky z rajce.net si připomínáme okamžiky těsně po vítězství kulturní Plzně



Vítězství Plzeňané u Branky sledovali přímý přenos z volby Evropského hlavního města kultury. Když padlo, že Plzeň vyhrála, lidé propadli vášni.

Snímky: Karolína Duschková, karolina-duschkova.rajce.net



Hrdost Radost a veselí nebralo konce. Plzeňané a příznivci města bujaře oslavovali. Západočeská metropole je na titul náležitě hrdá.

