

Lázeňská POHODA

MĚSÍČNÍ ZPRÁVODAJ MĚSTSKÝCH SLATINNÝCH LÁZNÍ ~ TŘEBOŇ

ROZHOVOR S JANEM HŮDOU O RYBÁCH A LÁZNÍCH

Rybníky a lázně jsou součástí Třeboňska

Když se řekne Třeboň, každý si vybaví rybníky a lázně. Již řadu let patří rybářství a lázeňství do podnikatelské sféry, a to třeboňské je na velmi vysoké úrovni. Jde o dva podnikatelské obory, které zdánlivě mají společnou pouze adresu místa podnikání. Ve skutečnosti však mají k sobě velmi blízko. Jak? I o tom jsme hovořili s Ing. Janem Hůdou, předsedou představenstva Rybářství Třeboň Hld., a. s.

Naše rybářství s láznemi spolupracuje už dlouhé roky. Jde například o společnou propagaci, protože jak již bylo řečeno – rybníky a lázně jsou nedílnou součástí Třeboňska. Dále se jedná o různé exkurze na podzimní výlovy, exkurze na některé rybářské práce během roku, významným hostům lázní umožňujeme třeba rybolov. Řadu let také společně pořádáme týdny rybních hodů v obou lázeňských domech. V podstatě jde o lokální vzájemnou podporu dvou podnikatelských subjektů.

Zmínili jste se o rybních hodech, které se shodou okolností nyní konají v restauraci Adéla (od 29. března do 13. dubna). Při této příležitosti vaše společnost lázním nabízí nějaké zvláštní druhy ryb, anebo lázně stanovi svůj požadavek, kterému se snažíte vyhovět?

Jde o vzájemnou dohodu, a to jak v nabídce konkrétních ryb, tak při vlastní přípravě rybních pokrmů. V tomto případě je ryba vlastně náš produkt, jež prostřednictvím lázní prodáváme. Takže máme zájem, aby specialita, kterou dostane



lázeňský host na stůl, byla co nejlepší. Proto dbáme i na to, aby ryby připravoval odborník – kuchař, který rybám rozumí. Například předloni jsme měli Miloše Štěpničku z Vodňan, což je opravdu uznávaný specialista. Nyní ryby připravují kuchaři přímo z lázní a je třeba uznat, že jsou vynikající. Musím říct, že se na rybí hody v Adéle těším.

Nemohu si odpustit otázku – jsou ve vašem soukromém jídelníčku zastoupeny ryby?

Snažím se, aby byly. Hodně. Ryby jsou jednak zdravé a jednak dobré. V konzumaci jsem určitě nadprůměr.

Máte nějakou obzvlášť oblíbenou rybu na talíři?

Osobně si myslím, že strašně nedocenená ryba je kapr. Ale jím všechny ryby. Sice je vysloveně nevyhledávám, ale když je možnost, rozhodnu se pro ně, a to jak pro sladkovodní, tak mořské. Ale kapr je skutečně vynikající, jenomže musí být dobře připravený, kuchař musí umět využít kvalitu jeho masa. Položme si otázku: Proč je v našich sladkovodních vodách zastoupen z 80-90 %? Proč to není například parma, cejn, štika, bolen, cejnek malý nebo candát? Protože už naši předci zjistili, že má největší přírůstek, chovatelsky „jde dobře“ a má kvalitní maso.

Mluvíte o vzájemné spolupráci. Využívá vaše společnost, respektive vaši pracovníci, služeb lázeňských domů Berta či Aurora? Vždyť například revma je vlastně rybářská nemoc z povolání a i ta se v třeboňských lázních léčí...

Mívali jsme revma jako nemoc z povolání, avšak s novými předpisy to padlo. Ale samozřejmě, když někdo potřebuje zdravotní péči, vyjdou nám lázně maximálně vstříc.

A vy osobně, už jste byl v lázních coby pacient?

Už je to asi deset let. Tenkrát jsem musel, protože mě bolela záda. Ale nyní tam chodím především do bazénů, jak do Berty, tak do Aurory.

Během posledního půl roku se v obou lázních připravují změny, dokonce se mluví o sloučení. Jak se na tento vývoj díváte coby špičkový manažer a zároveň jako člen valné hromady slatinných lázní?

Proces samozřejmě sleduji a myslím si, že povede pouze k dobrému. Jde o nekompromisní vývoj, který s sebou nese doba. Chcete-li uspět, musíte být silní, i ekonomicky. Jsem přesvědčen, že případná restrukturalizace lázním přinese ještě lepší výsledky.

Myslíte si, že všichni zúčastnění, ať přímo či nepřímo, se na stávající proces a jeho dopad budou dívat jako vy?

Zřejmě narážíte na případné organizační změny a s tím související snižování stavu zaměstnanců... Samozřejmě, když jde lidem o místo, tak většinou jsou strašně ukřivdění, pomlouvají, vytahují věci, které jsou pravdivé pouze z jejich pohledu, polopravdy. Ale ne každý si přizná, že jeho výkonnost není taková, jaká by měla být. Řada lidí si přeje co nejméně pracovat a brát co nejvíce peněz. Jenomže to nejde.

Je třeba si uvědomit, že lázně jsou „jenom“ podnik a můžou být konkurenceschopné pouze za určitých podmínek. Bohužel to s sebou nese nějaké slzy, nenávist, ztrátu přátel. To je normální, jinak to nejde. Důležitý je celkový výsledek. A ten tady rozhodně je. **-red-**

INFOCENTRUM

Od března letošního roku mohou hosté Lázní Aurora využít novou službu. Ve vstupní hale, naproti recepci, bylo otevřeno multifunkční Infocentrum, které nabízí následující služby:



- > info o pobytu v lázních
- > info o Třeboni (památky, kultura, sport)
- > info o odjezdech a příjezdech vlaků a autobusů
- > prodej vstupenek na kulturní pořady (taneční večírky, prohlídky památek, divadlo, koncerty)
- > prodej poznávacích zájezdů
- > prodej dárkových předmětů, pohledů a map
- > propagační materiály o lázních, Třeboni a okolí
- > půjčování knih
- > zajišťování jednotlivých procedur a dárkových poukazů na služby lázní

OTVÍRACÍ DOBA:

pondělí – pátek 8.00 – 16.00 hodin
tel.: 384 750 127, 384 750 784
e-mail: kultura@aurora.cz
www.aurora.cz

ING. JAN HŮDA

- > předseda představenstva Rybářství Třeboň Hld., a. s.
- > prezident Rybářského sdružení České republiky
- > člen představenstva Rybářství Třeboň a Rybářství Hluboká
- > jednatel Českého rybářství Mariánské Lázně
- > předseda správní rady MAS Třeboňsko
- > člen správní rady Jihočeské univerzity
- > člen Rady města Třeboně
- > člen valné hromady Lázní Aurora a Bertiných lázní



DENNĚ 14 KILO RYB

V loňském roce odebraly Lázně Aurora a Bertiny lázně od Rybářství Třeboň celkem 5131,3 kg ryb či rybních produktů. To znamená, že v průměru se v lázních denně spotřebovalo přes 14 kg ryb.

BERTINY LÁZNĚ

kapr filet.....	215
kapr púlený.....	3203
kapr vnitřnosti.....	45
pstruh filet.....	7
pstruh mražený.....	125
pstruh uzený.....	2,5
sumec filet.....	5,8
Vokova kapří porce.....	155
CELKEM.....	3758,3 kg

LÁZNĚ AURORA

kapr filet.....	326
kapr púlený.....	450
kapr vnitřnosti.....	11
kapr živý.....	586
CELKEM.....	1373 kg

KRÁTCE Z LÁZNÍ

Křesťan s Pohanem na Auroře



Herce Jan Pohan (vlevo) a spisovatel Rudolf Křesťan (vpravo)

Osud připraví na lázeňských kolonádách i opravdu nečekaná setkání. Tak se například v jeden čas na Auroře potkaly dvě známé osobnosti, jejichž příjmení tvoří opravdu zajímavé spojení.

Třeboň desátá na HolidayWorld

Také na letošním středoevropském veletrhu cestovního ruchu HolidayWorld 2008, který se konal ve dnech 14.-17. února na pražském Výstavišti Incheba v Holešovicích, nemohlo se svojí prezentací chybět město Třeboň. Expozici během veletrhu navštívily stovky tuzemských i zahraničních zájemců z řad odborné veřejnosti, ale také tisíce příštích návštěvníků Třeboňska. Pozornost poutaly rovněž oba lázeňské domy – Aurora i Bertiny lázně, které měly zastoupení v expozici Sdružení lázeňských míst České republiky v Průmyslovém paláci Výstaviště.

Součástí veletrhu byla soutěž o nejatraktivnější místo ČR v roce 2007. Čtenáři odborného časopisu Travel in the Czech Republic do soutěže delegovali 328 obcí a měst v ČR a v takto obrovské konkurenci Třeboň obsadila vynikající 10. místo. Certifikát přebíral s rukou pořadatelů starosta Třeboně, PaedDr. Jan Váňa.

Emma řádila na Bertě

Uragán Emma, který na našem území řádil v sobotu 1. března, zanechal škody i na majetku Bertiných lázní. Poškodil střechu Sportparku i provozních budov. Na tenisových kurtech pak doslova vytrhal prodyšné reklamní bannery z plotu lemujícího kurt.



INDIKACE

Totální endoprotéza (TEP) kyčelního kloubu

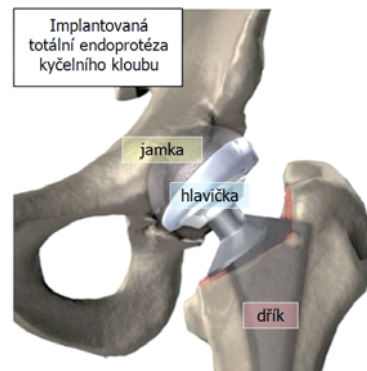
Totální endoprotéza kyčelního kloubu je osvědčenou a dlouhodobě vyzkoušenou metodou chirurgického léčení onemocnění a vad kyčelního kloubu. Tuto umělou kloubní náhradu dostane v České republice ročně přibližně 13 000 lidí.

Indikace k operaci TEP je buď akutní (neplánovaná, např. po úrazu), nebo plánovaná, kdy k ní dochází kvůli patologickým změnám v oblasti kyčelního kloubu, především pak z důvodů postupující degenerace kloubních chrupavek.

Konkrétně se jedná o implantát nahrazující obě části kyčelního kloubu (proto „totální“ endoprotéza), to znamená jak jamku, tak hlavici. Každá endoprotéza se skládá z tzv. dřívku (z různých kovových slitin), který je zaveden do dřevného kanálu stehenní kosti. Dřív se do kosti upevňuje pomocí tzv. kostního cementu, což je speciální rychle tuhnutí poly-

metylmetakrylátová hmota, nebo může mít speciální pórovitý povrch, do něhož okolní kost vrůstá a tím ho stabilizuje. Na krček dřívku je pak nasazována hlavice (buď ze stejného materiálu jako dřív, nebo ze speciální keramiky), jež se „zapasuje“ do další komponenty umělého kloubu – jamky, kterou tvoří polyetylenová vložka.

Polyetylén ve spojení s hlavičkou dřívku zajišťuje velmi dlouhou, nikoli však nekonečnou životnost endoprotézy. Pro zabránění jejímu nadměrnému opotřebení, případně až předčasnému uvolnění, je nutné dodržovat po operačním zákroku stanovená pravidla a doporučení. Nekřížit operovanou končetinu přes zdravou (tj. nedávat nohu přes nohu např. při sezení), neprovádět rotační (kroutivé) pohyby, zpočátku nepřetěžovat zbytečně kloub a našlapovat pouze tak, jak stanoví lékař. Po vlastním operačním zákroku následu-



je rehabilitační léčba. Cílem je obnovit rozsah pohybu operovaného kloubu, mobilizace pacienta včetně náviku chůze o berlích a obnovení základních pohybových stereotypů. Při nekomplikovaném průběhu je pak pacient propuštěn do domácího ošetření s návrhem na lázeňskou léčbu. V lázních jsou obvykle pro tyto pacienty stanoveny specifické léčebné programy, které zahrnují např. zvláštní skupiny pro cvičení v bazénu, na tělocvičně apod.

**Mgr. Marek Zeman, DiS.,
fyzioterapeut, Bertiny lázně Třeboň**

PROCEDURA

Cvičení v bazénu

Cvičení v bazénu patří mezi velmi oblíbené a účinné vodoléčebné procedury. I v rámci nelázeňských zařízení začínají různé formy cvičení ve vodě (hydrokinetoterapie) v poslední době velký rozvoj, velmi populární je např. aquaerobik.

Při cvičení se využívá tří přírodních účinků vody – mechanického, tepelného a chemického. Mechanický je dán působením tlaku vody (v závislosti na hloubce) a tlaku, kterým voda působí na ponořené tělo pacienta (známý Archimédův zákon). Účinek tlaku se projevuje zlepšením hybnosti, snížením svalového napětí, působí příznivě na lymfatické cévy a povrchové žíly. Tepelný účinek je při obvyklé teplotě 28–33 °C jednoznačně uvolňující a relaxační. Chemický účinek je dán obsahem minerálů a stopových prvků, které mají příznivý vliv na metabolismus kožních a podkožních vrstev.

Při skupinovém cvičení vedeném terapeutem se procvičují hlavně velké klouby

(kyčle, kolena a ramena) a páteř. Výhodou je jednak odlehčení celého těla ve vodním prostředí, a tím umožnění pohybu zvláště pacientům po kloubních operacích, jednak přirozený odpor vody při cvičení, který zatěžuje svalové partie rovnoměrněji než při cvičení např. v posilovně. Cvičení obvykle probíhá v tematicky zaměřených skupinách pro jednotlivé léčebné indikace.

Cvičení ve vodě má jednoznačně pozitivní vliv na celkovou tělesnou kondici, zlepšuje odolnost srdce i dýchacího aparátu,



tu, a podle některých výzkumů významným způsobem snižuje hladinu cholesterolu v krvi.

**Mgr. Marek Zeman, DiS.,
fyzioterapeut, Bertiny lázně Třeboň**



ROZHOVOR S JIŘÍM ZIEGLEREM

0 kuchyni, hadech a skvělém týmu

Jiří Ziegler má na starosti celý stravovací úsek v Bertiných lázních, což znamená velkou kuchyň pro pacienty, jídelnu pro pacienty, denní bar v prvním patře, dále restauraci Adélu a Top-Spin bar, navíc nyní připravuje otevření cukrárny s kavárnou. Ta by měla být otevřena v červnu. Celkem pod jeho vedením pracuje 55 lidí.

Které to jsou?

Snažili jsme se z každého kontinentu vybrat jednu, takže máme severoamerickou, japonskou, argentinskou, africkou, australskou, indonéskou, dále rybí a zvěřinovou kuchyni, k tomu ještě speciální menu např. na Valentýna, adventní a velikonoční.

Přitom je to poměrně náročné jak na přípravu, tak na styl práce, když kuchaři přecházejí z jednoho druhu do dalšího typu kuchyně. Navíc čísla ukazují, že v porovnání s loňským rokem se nám poměrně dost zvedly tržby. Ale musím podotknout, že na tom má zásluhu absolutně celý kolektiv, všichni, kdo tu pracují. Od jídelen, přes velkou kuchyň a restauraci až po obsluhující personál. Tým, který se ustálil, je skvělý. Každý ví, co má dělat a jak to má dělat. Osobně si jejich práce velmi vážím. Protože bez kvalitních a pracovitých lidí se nedá dělat žádná práce.

Které kuchyni vy osobně dáváte přednost?

Argentinské, protože tam jsou skvělé steaky. Ale takový steak z klokana také není špatný. Jinak nabízíme jídla, které si nikde jinde nedáte. Například chřestýše nebo humra. Toho si v Třeboni dáte jen u nás.

Když nabízíte takové speciality, používáte originální ingredience?

Samozřejmě! Například chřestýše byl problém sehnat. Kilo masa stojí 3500 korun, takže jsme ho připravovali pouze jako předkrm, aby se dostal do přijatelné cenové kategorie.

Nevyplatilo by se terarium?

Já se hadů bojím.

A víte, jak se chytají hadi?

???

To si vezmete propocenou vestu... (viz film Na samotě u lesa). Ale zpět ke kuchyním. Nyní připravujete africkou. Co si mám představit?



Pizza restaurant Top-Spin

Pro Afriku je typické jehněčí, ale v jídelníčku například najdete polévku z chobotnic, marinované hadí maso na kokosových listech, krokodýlí steak s tymiánovou omáčkou, grilované kebaby (Maroko a Tunisko), cassoulet (Egypt), khoshaf s tvarohovým dortem a typická africká vína.

Je pro vaše kuchaře jednodušší udělat africkou kuchyni anebo klasického treboňského kapra?

Nedá se říci, která kuchyně je těžší. U tematických kuchyní se snažíme držet receptur, jídlo se ale připravuje pro českého hosta, který je zvyklý na určité chutě. Například právě africká a indonéská kuchyně je hodně ostrá, hodně kořeněná. Kdyby se připravila úplně přesně, pro našince by takové jídlo bylo příliš pikantní. Osobně si myslím, že udělat dobrou svíčkovou je velké umění.

Od 29. března do 13. dubna jsou v Adéle rybí hody. Co nabídnete?

Nemá cenu připravovat velký záběr, takže šest druhů sladkovodních ryb a čtyři mořské na určité úpravy. Samozřejmě nesmí chybět kapr, pstruh, štika, sumec, candát, okoun. ~ -red-



Vy máte na starosti vše, co se týká jídla a pití v Bertiných lázních. Znamená to, že i vy osobně připravujete například jídelní lístky?

Sestavování jídelníčku pro pacienty je především záležitostí dietní sestry, paní Cepákové, která na to má kvalifikaci a neustále se musí doškolovat. Samozřejmě že další důležitou osobou je šéfkuchařka velké kuchyně, paní Jaroslava Leštínová. Jídelní lístky pro restaurace dávám dohromady společně s hlavními kuchaři Pavlem Hudínkem v Adéle a Jiřím Duchoňem v Top-Spinu. Nemohu si přeci vymyslet jídelní lístek, aby mi šéfkuchař k tomu nic neřekl. To nejde. Koneckonců oni to budou vařit. A dalším člověkem, který se na sestavování podílí, je skladník, paní Cikánová, protože musíme brát v potaz dostupnost potravin i skladové hospodářství.

Restaurace Adéla je známá jako nekuřácká, ale předešlými svými dny tematických kuchyní. Co vás k tomu vedlo?

Že se v restauraci nekouří by mělo být samozřejmostí. A co se týká tematických kuchyní? V dnešní době je velká konkurence restaurací nejen co do počtu, ale i kvalitou připravovaných pokrmů. Chcete-li prosperovat, musíte něčím zaujmout. Proto jsme začali dělat tematické kuchyně. Nyní jich máme osm, a ty se po určitém období střídají.

Jak často kuchyně střídáte a kdy bude další změna?

Přibližně po čtrnácti dnech tematické kuchyně přejdeme na klasiku a po sedmi dnech následuje zase další tematická kuchyně. Ale zároveň musím upozornit, že při tematických kuchyních je možný výběr z klasického jídelního lístku.

Tento systém mi přijde náročný jak na organizaci, tak na produkci. Osvědčil se vám?

Výhodou je, že host si pokaždé může pochutnat na jiné kuchyni. A když už narazí na stejnou, tak si může vybrat jiný pokrm z jiných surovin, který nikdy neměl.



Nekeřácká restaurace Adéla

Návštěva v maďarských lázních

Ve dnech 22.–24. února se uskutečnil výjezdní seminář do maďarských lázní, kterého se zúčastnili také zástupci Bertiných lázní a Lázní Aurora. Pořadatelem zájezdu byl magazín „Moje generace 40+“. Tento časopis sleduje trendy v moderním lázeňství a oblasti wellness jak v Čechách, tak i ve světě. Cílem cesty bylo poznat, jak funguje lázeňství v Maďarsku, konkrétně v okolí Balatonu. Během cesty jsme navštívili tři lázeňská místa.

KEHIDA

www.kehidathermal.hu

První byly na programu nově vybudované termální lázně Kehida, kde se konal seminář o rozvoji maďarského lázeňství z pohledu investic a státní a mezinárodní podpory. Zde nás přivítal starosta města Kehidakustány István Lázár, který je zároveň členem celostátního výboru pro investice v lázeňství, dále ředitel lázní László Zala a vedoucí marketingu Beatrix Czéduláné. Lázně Kehida byly postaveny díky

finanční podpoře Evropské unie. Tyto lázně nespolečně se zdravotními pojišťovnami, takže veškeré služby si hradí přímo klienti. Jedná se o soustavu vnitřních a vnějších bazénů a vodních atrakcí na ploše cca 3000 m².



Termální voda v Kehidakustány obsahuje vápník, magnézium, hydrogenuhličitan, vysoký obsah sulfidů (síry) ve vodě (přes 3,2 mg/l), což řadí tuto vodu mezi léčivou. Neobsahuje radon. Tato termální

voda pomáhá zejména při léčbě revmatických onemocnění, potíží pohybového aparátu a je vhodná i k doléčování dermatologických a gynekologických problémů. Pramen, který vyvěrá ze země, má teplotu 49 °C. Ve venkovních i vnitřních termálních bazénech má voda teplotu až 38 °C.

ZALAKAROS

www.bad-zalakaros.hu

Dalšími termálními lázněmi, které však již spolupracují se zdravotními pojišťovnami, byly Zalakaros. S úhradovým systémem pojištěn v léčebném lázeňství v Maďarsku nás seznámila vedoucí léčebné části lázní Anita Horváth. Termální voda zde byla objevena v roce 1962, je teplá 96 °C a obsahuje chlorid sodný, hydrogenuhličitan, jód, bróm a síru. Voda je také vhodná k léčbě pohybového aparátu, gynekologických onemocnění a vegetativních neurologických poruch. Rozsáhlý komplex vod-

ních ploch krytých i venkovních bazénů pokrývá 5360 m².

HÉVÍZ

www.spaheviz.hu

Historie termálních lázní Hévíz sahá až do doby antické, kdy podle legendy léčivá voda uzdravila malého nemocného chlapce, který se později stal východořímským císařem. Byl to Flavius Theodosius. Hévíz je největší biologicky aktivní přírodní termální jezero na světě a rozprostírá se na ploše 4,4 hektaru. Vzniklo na dně sopečného kráteru, z něhož vyvěrají termální prameny (40 °C) obsahující síru a radon a ani v zimě neklesá teplota tohoto jezera pod 23 °C, takže možnost koupání je celoroční. V době naší návštěvy mělo jezero teplotu 27 °C a po celé ploše kvetly lekníny. Léčivá voda a bahno pocházejí z víc než 10 000 let starého Panonského moře a spolu s komplexními fyzioterapeutickými službami jsou vhodné k léčbě všech revmatických onemocnění a problémů pohybového ústrojí. **Sabina Kodlová**

NÁŠ HOST: JAN HŮLA

Nechci se jen zúčastnit, chci medaili

Jan Hůla, státní trenér brokové disciplíny skeet, profesionální trenér Českého střeleckého svazu, osobní trenér olympionika Jana Sychry.

Pane Hůla, kdy jste začal střílet?

V roce 1972 za Sellier&Bellot Vlašim a bylo mi 15 let. Tehdy se střílela česká liga ve složení čtyři muži a jeden junior. Vlašim neměla juniora, tak někoho sháněli. Tehdy byla spousta mužů, ale juniorů pár. A junior, který uměl nastřílet ze sta holubů osmdesát, přičemž muži stříleli běžně pětadevadesát šestadevadesát, pak při sečtení výsledků vyhrával týmu závody. Já jsem byl jedním z prvních juniorů v republice v disciplíně skeet. A když jsem ve skeetu končil, byl nás už plný autobus. Tak se v těchto letech broková střelba „rozjela“.

Vrcholově jsem začal střílet v roce 1975. Tehdy Ing. Málek, strýc olympijského medailisty ze Sydney 2000 Petra Mála, založil v Brně středisko vrcholového sportu Rudá hvězda Brno (dnešní Kometa Brno). Zakládajícími členy byli Josef Panáček, zlatý olympijský medailista z Montrealu 1976, a Pavel Pulda. Já jsem tam jako juniorský reprezentant přišel na vojnu a v roce 1978-1980 jsem

střílel coby voják za Kometu Brno. V Brně jsem střílel do roku 1989, kdy byla olympiáda v Soulu, kam jsem se nenominoval. Poté mi bylo nabídnuto, abych dělal trenéra v Kometě. Když tedy vše zrekapituluji, aktivně jsem střílel 17 let. Na holuby jsem vystřílel zhruba 170 tisíc brokových patron. Zúčastnil jsem se 4x ME, 3x MS. ME v roce 1984 v Zaragoze se mi podařilo vyhrát ve světovém rekordu. V té době se závod střílel na 200 holubů (dnes 125) a mně se podařilo střílet všech 200. Prvním, kdo na světě střílel „čistou položku“ byl Američan Drake. Já byl první Evropan a druhý člověk na světě, komu se to podařilo.

A co vaše trenérská kariéra?

V letech 1989–1992 jsem dělal po panu Málkovi trenéra Komety Brno a v roce 1992 jsem převzal po olympiádě v Barceloně po Josefu Panáčkovi státního trenéra. To jsem dělal do roku 1994, poté jsem na dva roky přerušil a činovníci střeleckého svazu mě v roce 1996 znovu oslovili. V následujících letech jsem se svými svěřenci při ME, MS a OH vybojoval asi 35 medailí. Nejcennější je stříbrná s Petrem Málkem, Jan Sychra byl čtvrtý na MS ve

finském Lahti 2002, v družstvech jsme byli zlatí na MS 2001. Poté mi bylo nabídnuto zahraniční angažmá, ale z osobních důvodů jsem odmítl. Rok poté jsme vyhráli znovu MS družstev. Jan Sychra si na tomto mistrovství vybojoval účast na OH v Aténách 2004.

Jan Sychra si na loňském MS v Granadě vystřílel účast (Quota Place) i na letošní OH v Pekingu. Jaké si kladete cíle?

Přál bych si, abychom se dostali do finále. Ale když už se pak podaří dostat se do finále, už zase myslíte na medaili. V našem sportu Coubertainovské heslo „Není důležité vyhrát, ale zúčastnit se a bojovat“ neplatí. Mým přáním je získat medaile.

Jaké máte pocity, když jako trenér nemůžete zasáhnout do závodu?

Je to ohromný tlak. Když střílíte, tak si jedete svoje. Ale když tam pak stojíte a nemůžete pomoci, to je strašné. Já vím, jak střelec nachystat, jak se profesionálně chovat. Když ale závod začne, je to úplně

jiné. Navíc střelecký závod netrvá minuty ani hodiny, trvá celé dva dny. Střelec musí mít absolutní formu, kterou mu musíme připravit na vrchol sezóny, musí být v absolutní pohodě. A samozřejmě musí



mít i kus sportovního štěstí. Štěstí je strašně důležité. Ve většině případů rozhoduje o úspěchu a neúspěchu jediná rána.

Co v sobě musí mít člověk, který chce být úspěšným střelcem?

Musí mít dobrou reakci, dobrou psychiku, a samozřejmě talent. Pak musí mít dobrého trenéra a pevnou vůli. Až samotné závody střelce zocelí, střílení se dá na-

ROZHOVOR S JIŘÍM MENZELEM

Oskara mám v komoře

Začátkem března navštívil Lázně Aurora jeden z nejuznávanějších českých filmových režisérů – Jiří Menzel. Jeho filmy, jako např. *Perličky na dně*, *Ostře sledované vlaky*, *Skřivanci na niči*, *Rozmarné léto*, *Na samotě u lesa*, *Postřižiny*, *Slavnosti sněženek*, *Vesničko má středisková*, *Život a neobyčejná dobrodružství vojáka Ivana Čonkina* či *Obsluhoval jsem anglického krále*, se nesmazatelně zapsaly nejen do českého filmu, ale především do statistik diváckých srdcí.

V roce 1996 jste získal Českého lva za dlouholetý umělecký přínos českému filmu, v roce 1968 Oscara za *Ostře sledované vlaky*. Máte tyto sošky na čestném místě?

Ne. Já jsem pověřivý a nechci to mít doma na očích. Dnes jsou schované v komoře někde mezi lyžemi. Ještě nedávno jsem dokonce ani nevěděl, kde Oscara mám. Moje maminka se bála, že ho ukradnou, tak ho furt přenášela. A když ke mně někdo přišel a chtěl ho vidět, ani jsem nevěděl, kde je. Pak jsem se přestěhoval

a dnes vím, že je v komoře. Jenomže „Vlaky“ dostaly také cenu za nejlepší zahraniční film promítaný v Polsku, ale to nikoho nezajímá.

Tehdy vám bylo 30, měl jste Oscara a nový film *Skřivanci na niči*. Ten se však k divákovi dostal až po roce 1989... Nechtěl jste tehdy emigrovat?

Měl jsem ty možnosti, ale cítil jsem, že bude lepší, když budu pracovat tady. Chvilu to sice nešlo, ale pak už jsem pracovat mohl a udělal jsem filmy, které bych venku nikdy nenatočil.

Udělal jste řadu nádherných filmů na náměty či knižní předlohy Bohumila Hrabala. Kdy jste se první setkali?

V roce 1963, kdy jsme se rozhodli dělat povídkový film podle jeho povídek *Perličky na dně*. Já měl rád, co on psal, a obdivoval jsem v časopisech jeho povídky. Chtěl jsem udělat film, aby to byl Hrabal. On to akceptoval a celkem jsme se snášeli, i když pil pivo a já ne, ale jinak naše spolupráce byla harmonická. Byl úžasně tolerantní, jeden z mála lidí, kteří nevědí, co to je být ješitný.

Byl Bohumil Hrabal přítomen na natáčení vašich společných filmů?

Chodil, ale nerad. Byl plachý, trochu se stydl. Přišel ze zdvořilosti na půl hodiny a pak rychle zmizel.

Většinou platí, že knížka je podstatně lepší než film. Ale ve vašem případě, právě v souvislosti s panem Hrabalem, si jsou obě díla hodně blízka. Čím to?

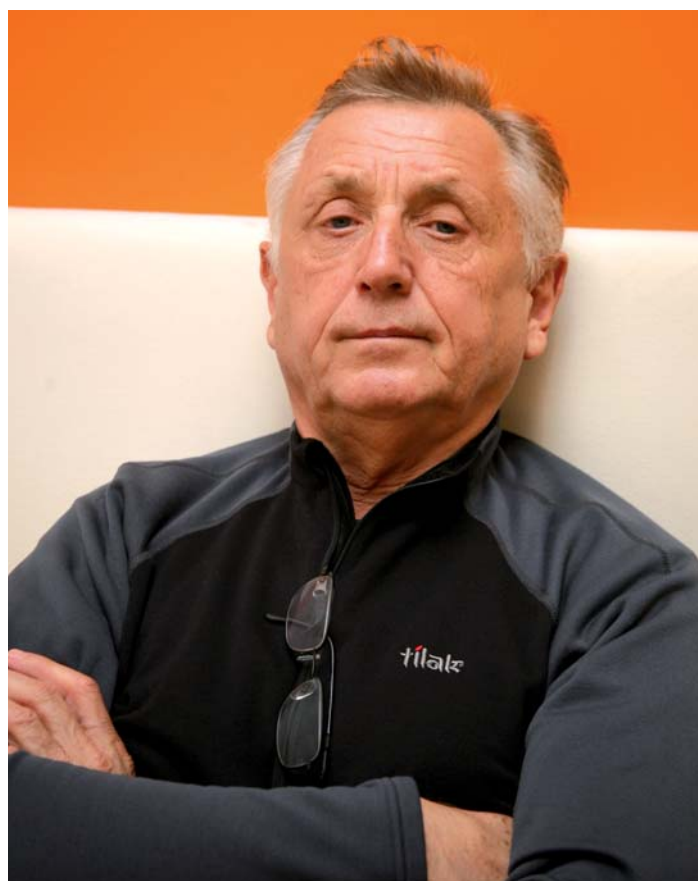
Vždycky jsem to chtěl udělat jako pan Hrabal, kdyby uměl dělat filmy, nebo pan Vančura. Velký vliv na film měl i výběr herců, to je asi moje jediná kvalita, že umím vybrat tu správnou osobnost. Já jsem si je jenom vybral, oni to zahráli podle sebe a bylo to skvělé.

Připravujete nějaký další film?

Ne.

Už nechcete?

To ne, když mi někdo něco nabídne, tak budu točit.



Režirujete i divadlo. Jaký je rozdíl v práci režiséra u filmu a v divadle?

Moc velký není, ale u filmu je více techniky, které je člověk podřízený. V divadle máte hlediště a jeviště a je to taková lidštější práce. Pak je rozdíl v honoráři, v divadle děláte od 10 do 14, kdežto u filmu od nevidím do nevidím. Ale jinak princip je stejný, děláte pro lidi, aby měli na co koukat.

Dnešním trendem jsou televizní seriály, které možná vyhánějí diváky z kin. Sledujete alespoň některý?

Já je nesleduji.

Ale hrál jste např. v seriálu *Hospoda*.

Já tam byl jen do počtu. Režiroval to Jaroslav Dudek a já ho obdivoval, jak to dělal, ale i ostatní na place. Petr Nárožný tam předvedl velkou profesi. Já bych seriál neudělal. U seriálu je strašně dů-

ležité, jak je napsaný. Je velké neštěstí, když se to píše rychle a lidi, kteří to píšou, si toho neváží. Ze seriálů se dívám pouze na dokumenty, dokonce ani na filmy se v televizi nekoukám. Tady (v lázních) mám televizi v pokoji, tak občas surfuji od jedničky do čtyřky a když je seriálový večer, tak ani nevím, kdo je kdo, o co tam jde. Ale zase znám seriály jako „Jistě, pane ministře“, jenomže takových je málo.

Zmínil jste lázně. Jak dlouho k nám jezdíte?

Jsem tu asi poosmé, vždy když se mi to hodí. Na pár dní, na týden. Jsem ubytovaný v privátu a sem docházím. Prvně jsem tu byl se zlomenou nohou a od té doby jsem si to tu zamiloval. Tady v Auroře je velmi dobrý „ansámbel“, rehabilitační cvičení a tak. Dobře to tu funguje. -red-

učit. Je to jako psaní na počítači. Ze začátku fukáte jedním, dvěma prsty. Ale tréninkem se naučíte. Pak už vše děláte automaticky. Když umíte natrénovat a to, co máte natrénované, umíte prodat, je to dobré. Přijde to rutinou, závdoy a hlavně zkušenostmi.

Daniel Hamr, Bertiny lázně

CO JE SKEET?



Skeet je disciplína, která se střelí brokovnicí na letící asfaltové terče. „holuby“. Ty jsou vrhány ze dvou věží stejným směrem, zatímco střelec postupuje po střeleckých stanovištích v polokruhu a střelí na terče střídavě zleva a zprava, případně na dva terče najednou. Na každý terč se může vystřelit jen jedna rána. Střelí se po položkách 25 terčů, muži 125 terčů + 25 terčů finálová položka, do které postupuje jen šest nejlepších.



AKTUALITA

SKVĚLÝ ÚSPĚCH BARMANEK

Při finálovém klání Havana Club Tour de Bar 2007, nebo chcete-li na neoficiálním republikovém mistrovství jedenácti nejlepších barů, těch, co míchají koktejly z Havana Club, získaly Kristina Němcová a Lenka Nocarová z Top-Spin baru, který spadá pod Bertiny lázně, titul „Bar sympatie“. Lvi podíl na tomto úspěchu má i Pavlína Nekolová, jež připravovala zázemí a zdobila jak vlastní bar, tak samotné barmanky. Grandiózní akce na pražském Výstavišti v Křižkově pavilonu se zúčastnilo 1000 V.I.P hostů a přes 4000 příchozích. Mezi nimi byla i porota, která hodnotila jedenáct nejlepších republikových barů, např. podle jejich připravenosti, výzdoby, vystupování obsluhy, a také finální tržbu, jež prozrazovala počet prodaných míchaných nápojů. V tvrdé konkurenci treboňská děvčata skončila osmá, když v době od 21.00 do 3.00 hodin zhotovila na 800 drinků a získala tržbu 65 000 korun. Jde o obrovský úspěch, protože Top-Spin bar existuje pouze tři čtvrtě roku a navíc Lenka s Kristinou spolu nepracují. Každý bar připravoval osm druhů míchaných drinků, z toho šest bylo povinných a dva volitelné (tzv. home drink). Lenka s Kristinou si připravily nealko Top-Spin a druhý Malibu Violette. Obě novinky zatím v nápojovém lístku treboňského Top-Spin baru nenajdete, ale brzy se v něm objeví.



Vítězky titulu „Bar sympatie“ v soutěži Tour de Bar (zleva Kristina Němcová a Lenka Nocarová)

Home drinky

(nápoje barmanecké z Top-Spinu)

TOP SPIN (NEALKO)

- Curaçao monin blue 0,04 l
- Pomerančový džus 0,2 l
- Soda 0,05 l
- Led
- Ozdoba

MALIBU VIOLETTE

- Malibu 0,04 l
- Ananasový džus 0,2 l
- Monin Violette 0,01 l

Z NABÍDKY BERTINÝCH LÁZNÍ:



- nekuřácká restaurace
- možnost nákupu poukázek do restaurace Adéla
- od 14.00 hod. do 17.00 hod. káva + zákusek zdarma
- možnost rezervace salonku
- polední menu 70 Kč
- tel.: 384 754 436, e-mail: ziegler@berta.cz

- od 29. 3. do 13. 4.: **SPECIALITY RYBÍ KUCHYNĚ** – 4. rybí týden
- od 21. 4. do 4. 5.: **AFRICKÁ KUCHYNĚ** – nejen hadí a krokodýlí maso



PIZZA RESTAURANT TOP-SPIN A BOWLING BAR TOP-SPIN

- možnost pořádání firemních akcí
- každý den **ŠTĚSNÁ HODINKA** (happy hour) od 18.00 hod. do 19.00 hod.
- velký výběr pizzy, salátů, těstovin a míchaných nápojů
- za každou desátou pizzu s sebou: **JEDNA PIZZA ZDARMA** (10 + 1)
- kuchyně otevřena do 2.00 hodin
- **BOWLING** od 14.00 do 19.00 hod. (170 Kč/hod.)
od 19.00 do 02.00 hod. (200 Kč/hod.)
- sledování sportovních přenosů na šesti velkoplošných obrazovkách (výběr ze šesti sportovních kanálů)
- možnost nákupu poukázek do pizza restaurantu Top-Spin
- Bertiny lázně Třeboň, tel.: 384 754 400, e-mail: ziegler@berta.cz

- 12. dubna: **VEČER S U2 A JAMESONEM**

- od 14. do 20. dubna: **TÝDEN S HAVANA CLUB**

- 26. dubna od 16.00 hodin: **ZÁVOD V POJÍDÁNÍ PIZZY** (přihlášky na tel.: 384 754 400)

Rozvoz pizzy

ROZVOZ PIZZY SE OSVĚDČIL

Od počátku března mohou obyvatelé Třeboně a Břilic využívat rozvoz pizzy z lázeňského Top-Spin baru. S nápadem přišel Jiří Ziegler, šéf stravovacího úseku Bertiných lázní. „Jedním z důvodů bylo, že jsme chtěli více využít kapacitu naší kuchyně. Proto jsme od 1. března začali pizzu rozvážet. Potěšilo mě, že lidé o naši novou službu mají poměrně velký zájem a chválí ji. V nabídce je 24 druhů pizzy, ale také různé saláty a těstoviny. Tato služba funguje každý den od 14.00 do 1.00 hodiny do rána, a zákazník má objednané jídlo většinou do 30 minut na stole. V případě, že objednávka nepřesáhne 150 korun, platí se dalších 50 za dopravu. Za dovoz jídla v hodnotě 151 až 300 korun zaplatíte za dopravu jen 25 a přesáhne-li objednávka částku 300 korun, je samotný rozvoz zdarma.“

Rozvoz pizzy, těstovin a salátů

od 14.00 hod. do 1.00 hod.

- Možnost objednávky na tel.: 384 754 400
- Jídelní lístek na www.berta.cz

CENA ROZVOZU:

- Objednávka do 150 Kč cena rozvozu 50 Kč
- Objednávka od 151 Kč do 300 Kč cena rozvozu 25 Kč
- Objednávka od 301 Kč cena rozvozu zdarma



Z NABÍDKY LÁZNÍ AURORA:

Restaurace Harmonie

Od 21. do 27. dubna vás srdečně zveme do naší nekuřácké restaurace na

TÝDEN JARNÍCH SALÁTŮ

Otevřeno denně: 12.00–23.00 hodin

Těšíme se na vaši návštěvu!

Restaurace Harmonie, Lázně Aurora Třeboň
tel.: 384 750 677, www.aurora.cz



INZERCE:

PŘIJMEME KUCHAŘE/KUCHAŘKU

do hlavní kuchyně Bertiny lázně.
Požadavek: vyučení v oboru nebo praxe
v oboru. Dobré platové podmínky.

Informace na tel.: 602 115 180

Přehled kulturních akcí v městských lázních na duben 2008

BERTINY LÁZNĚ

1. 4. út	19.00	PŘEDNÁŠKA na téma: „O štěstí se neustále bojuje“, přednáší lektorka firmy Erudico, s. r. o., Anděla Janovská (DB)	
2. 4. st	15.00	PŘEDNÁŠKA na téma: „Léčivá síla rašeliny a slatiny“, přednáší doc. MUDr. Petr Petr, Ph.D. (DB)	
	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Relax, vstupné 30 Kč (A)	
3. 4. čt	19.00	KURZ efektivního uspořádání šatníku, přednáší paní Kocandová (DB)	
6. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje DJ Roman Zvonovec, vstupné 30 Kč A	
7. 4. po	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Obzor, vstupné 30 Kč (A)	
9. 4. st	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina ROSA, vstupné 30 Kč (A)	
	19.00	PŘEDNÁŠKA na téma: „Ptactvo na Třeboňsku“, přednáší M. Šimek (DB)	
10. 4. čt	19.00	SWINGOVÝ VEČÍREK , hraje kvintet swing orchestru Č. Budějovice, vstupné 30 Kč (A)	
13. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Relax, vstupné 30 Kč A	
14. 4. po	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Krystal, vstupné 30 Kč (A)	
15. 4. út	19.00	PŘEDNÁŠKA na téma „Písmo – okno do duše“, přednáší lektorka firmy Erudico, s. r. o., Vladimíra Studnicková (DB)	
16. 4. st	15.00	PŘEDNÁŠKA na téma: „Léčivá síla rašeliny a slatiny“, přednáší doc. MUDr. Petr Petr, Ph.D. (DB)	
	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Relax, vstupné 30 Kč (A)	
17. 4. čt	19.00	PŘEDNÁŠKA : „Křčín a jiné rybníkářské kuriozity“, přednáší Ing. Miroslav Hule (DB)	
20. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje DJ Roman Zvonovec, vstupné 30 Kč A	
21. 4. po	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Evergreenmusic, vstupné 30 Kč (A)	
	19.00	KURZ efektivního uspořádání šatníku, přednáší paní Kocandová (DB)	
22. 4. út	15.30	VÝSTAVA kožených šperků a doplňků (DB)	
23. 4. st	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina SONO, vstupné 30 Kč (A)	
24. 4. čt	19.00	PŘEDNÁŠKA na téma „Vydra říční“, přednáší M. Šimek (DB)	
27. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Relax, vstupné 30 Kč A	
28. 4. po	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje Česká Pohoda, vstupné 30 Kč (A)	
	19.00	PŘEDNÁŠKA : „Křčín a jiné rybníkářské kuriozity“, přednáší Ing. Miroslav Hule (DB)	
29. 4. út	19.00	PŘEDNÁŠKA na téma „Udělejte něco pro sebe, mějte se rádi“, přednáší lektorka firmy Erudico, s. r. o., Anděla Janovská (DB)	
30. 4. st	15.00	PŘEDNÁŠKA na téma „Léčivá síla rašeliny a slatiny“, přednáší doc. MUDr. Petr Petr, Ph.D. (DB)	
	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , hraje skupina Merytan, vstupné 30 Kč (A)	

A – první nekuřácká restaurace Adela (denně 11.00–23.00 hod., tel.: 384 754 436)
DB – denní bar v I. poschodí lázni (denně 7.00–15.00 hod., tel.: 384 754 480)

LÁZNĚ AURORA

1. 4. út	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Prot-Studio, vstupné 30 Kč H	
2. 4. st	19.00	KONCERT , Swingový orchestr Českého rozhlasu České Budějovice, zpěv: A. Čechová, P. Chlebičková a J. Žilka, vstupné 70 Kč S	
3. 4. čt	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Regent, vstupné 30 Kč S	
4. 4. pá	19.00	„Není bratr jako bratr“ aneb RECITÁL Jana Kryla; pořad se skládá z recitace vlastních básní, z písniček svých i svého bratra Karla Kryla a z vyprávění, vstupné 50 Kč S	
6. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Krystal, vstupné 30 Kč H	
7. 4. po	9.00–13.00	VÝSTAVA magnetických šperků S	
8. 4. út	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Satelit Band, vstupné 30 Kč H	
9. 4. st	19.00	KONCERT členů opery Národního divadla v Praze „Z operet a muzikálů“; Ivana Ročková – mezzosoprán, Jiří Přibyl – bas, klavírní doprovod, vstupné 70 Kč S	
10. 4. čt	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Face, vstupné 30 Kč S	
11. 4. pá	19.00	KONCERT , Třeboňští piščí, vedoucí souboru Mgr. V. Šimeček, vstupné 50 Kč S	
13. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Sono, vstupné 30 Kč H	
14. 4. po	19.00	KONCERT „Po starých zámeckých schodech“, Hašlerovy písně zpívá a průvodním slovem provází Karel Šedivý, vstupné 50 Kč S	
15. 4. út	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Prot-Studio, vstupné 30 Kč H	
16. 4. st	9.00–13.00	VÝSTAVA bižuterních a pozlacených šperků S	
16. 4. st	18.45	PŘEDNÁŠKA „Vydra říční – symbol CHKO Třeboňsko“, M. Šimek (Český nadační fond pro vydru) Č	
17. 4. čt	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Krystal, vstupné 30 Kč S	
18. 4. pá	19.00	KONCERT , folklorní soubor z Chorvatska, vstupné dobrovolné S	
20. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Satelit Band, vstupné 30 Kč H	
21. 4. po	19.00	KONCERT ZUŠ Třeboň, vstupné dobrovolné S	
22. 4. út	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Face, vstupné 30 Kč H	
23. 4. st	19.00	KONCERT „Procházka vídeňskou operetou“, Zora Jehličková, Lubomír Havlák – sólisté Státní opery Praha, Irena Havláková – pedagog AMU, klavírní doprovod, vstupné 70 Kč S	
27. 4. ne	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Prot-Studio, vstupné 30 Kč H	
28. 4. po	16.00	PŘEDNÁŠKA , Moderní trendy v interiéru 2008, PhDr. Radomíra Vondrušková – designér Č	
29. 4. út	19.00	TANEČNÍ VEČÍREK , Krystal, vstupné 30 Kč H	
30. 4. st	19.30	KONCERT , Třeboňský lázeňský symfonický orchestr, dirigent J. Kohout, vstupné 50 Kč S	

S – společenský sál, H – restaurace Harmonie, Č – čítárna

SPOLEČNÉ KULTURNÍ AKCE LÁZNÍ AURORA A BERTINÝCH LÁZNÍ

KAŽDÉ ÚTERÝ ve 14.00 hodin prohlídka třeboňského zámku
KAŽDÁ STŘEDA ve 14.00 hodin prohlídka expozice Třeboňsko a lidé
KAŽDÝ ČTVRTEK v 13.45 hodin prohlídka kostela P. M. Královny a sv. Jiljí
KAŽDÝ PÁTEK ve 14.00 hodin prohlídka Schwarzenberské hrobky

Na všechny prohlídky je nutné se předem přihlásit na kulturních odděleních jednotlivých lázeňských domů!



PROVOZNÍ DOBA KULTURNÍCH ODDĚLENÍ:

LÁZNĚ AURORA – INFOCENTRUM
pondělí – pátek: 8.00 – 16.00 hodin
tel.: 384 750 127, 384 750 784
e-mail: kultura@aurora.cz

BERTINY LÁZNĚ
pondělí, středa, čtvrtek: 7.00 – 14.00
úterý, pátek: 7.00 – 13.30
tel.: 384 754 455
e-mail: kultura@berta.cz

A DÁLE...

...organizujeme odpolední poznávací zájezdy s CA Míbor na památná místa jižních Čech, v neděli celodenní zájezdy do Rakouska – informace na kulturních odděleních.

TŘEBOŇSKO JE IDEÁLNÍ PROSTOR NA PROJÍŽDKY NA KOLE:

Úschovna a půjčovna kol

V Lázních Aurora již byl zahájen provoz úschovny a půjčovny kol.

PROVOZNÍ DOBA V DUBNU 2008:

pondělí–pátek 8.00–18.00 hodin

CENA ZA ÚSCHOVU KOLA:

15 Kč/den

CENA PŮJČENÍ KOL:

obyčejné:	20 Kč/hodina
	60 Kč/do 6 hodin užívání
	120 Kč/celý den
trekking:	25 Kč/hodina
	80 Kč/do 6 hodin
	160 Kč/celý den



Dopis, který potěší:

Dobrý den,

zdravíme Vás jako věrní příznivci lázní Třeboň. Navštěvujeme hlavně wellnescentrum Aqua viva, kde se cítíme bájo. Byli jsme zde dvakrát během 14 dnů a opravdu jsme odpočívali. Přestože se ceny zvýšily, určitě sem budeme jezdit nadále. Je zde příjemně, teplo, klid a na závěr si dáváme odměnu – posezení v restauraci Harmonie. Je super a navíc nekuřácká.

Lázeňský pobyt u Vás jsem objednala rodičům, kteří k Vám přijedou v září. Mějte se fajn, pevně zdraví a veselou mysl Vám přeji a fandí:

Lenka K. a Pavel K., Č. Budějovice

Chcete náš nový katalog?

Lázně Aurora i Bertiny lázně Třeboň připravily pro své klienty nový katalog svých služeb na rok 2008. Každý si o něj může nyní napsat na adresu:

Eva Götzová, obchodní oddělení

Lázně Aurora, s. r. o., Lázeňská 1001, 379 13 Třeboň

Spolu se žádostí do obálky vložte vystřižený odpovědní kupon (níže na této stránce) se svou adresou a katalog obdržíte zdarma. Zároveň se odesláním níže uvedeného kuponu stanete pravidelnými odběrateli měsíčníku Lázeňská POHODA, který vám bude také zdarma doručován na uvedenou adresu. Odpovídat můžete i zasláním svých údajů e-mailem na adresu: kultura@aurora.cz. Měsíčník vám pak může chodit elektronicky přímo do vaší e-mailové schránky.

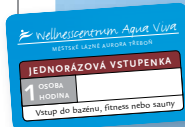
LÁZNĚ AURORA OZNAMUJÍ:

Změna vstupného do wellnescentra

Od 1. března 2008 dochází ke změně cen vstupného do bazénového komplexu wellnescentra Aqua viva, a to následovně:

DOSPĚLÍ	pondělí–pátek	80 Kč/60 min.
	sobota, neděle, svátky	100 Kč/60 min.
DĚTI DO 120 cm	pondělí–neděle	zdarma

Zároveň nabízíme cenově zvýhodněný jednorázový nákup dárkového balíčku vstupenek do bazénového komplexu, sauny nebo fitness centra. Balíček 20 vstupenek koupíte za cenu 16 (1280 Kč) nebo 10 vstupenek za cenu 9 (720 Kč). Doba platnosti těchto vstupenek není časově omezena! Balíček vstupenek je k dostání v recepci wellnescentra nebo v pokladně Lázní Aurora. Tel.: 384 750 666



ODPOVĚDNÍ KUPON

objednávám katalog Lázní Aurora _____ ks

objednávám katalog Bertiných lázní _____ ks

Objednávám zaslání Lázeňské POHODY zdarma

POŠTOU na níže uvedenou adresu ☐ ano ☐ ne

Objednávám zaslání Lázeňské POHODY zdarma

E-MAILEM na níže uvedenou e-mailovou adresu ☐ ano ☐ ne

titul: _____

jméno: _____

příjmení: _____

e-mail/tel.*: _____

ulice, č. p.: _____

PSC, obec: _____ podpis: _____

* nepovinný údaj

TIRÁŽ

VYDÁVÁ:

Lázně Aurora, s. r. o. Bertiny lázně Třeboň, s. r. o.
Lázeňská 1001 Tylova 1
379 13 Třeboň 379 15 Třeboň
www.aurora.cz www.berta.cz

REDAKČNÍ RADA:

Šéfredaktor: Ing. Sabina Kodlová
MUDr. Jaroslav Bican, Ing. Martin Blažek,
Ing. Bc. Zdeněk Chaloupka, Roman Růžicka

Náklad: 9500 ks
Tisk: Durabo

MK ČR E 17981 Neoprodejné.