

Hovory nad pivem

ZLATOKOP LUBOMÍR HRUBÝ O RÝŽOVÁNÍ ZLATA ŘÍKÁ:

Chce to cit a risk

ELIŠKA KOUKALOVÁ

Kromě toho, že rýžuje zlato, věnuje se také kaktusům a motorkám. V sobotu jeho kaktusy lidé uvidí na každoroční výstavě v Zahradním centru Čtyřlístek. Jak se k takové kombinaci dostal, sám Lubomír Hrubý netuší. Na otázku, jak jdou jeho zájmy dohromady, odpověděl bez váhání a s úsměvem: „Nijak, ale všechno mě baví.“

Říkáte si zlatokop, když zlato rýžujete?

Všichni si říkáme zlatokopové, zlatokopky a zlatokopčata. Máme dokonce i Klub moravskoslezských zlatokopů. A opravdu říkáme zlatokopů. Hlavně to děláme sportovně. Volně rýžujeme jen na zlatonosných řekách. Tam, kde zlato někdy bylo, kde se vyskytuje i teď. Třeba Otava, Blanice nebo Sázava.

Co na rýžování potřebujete?

Rum? (směje se) Princip spočívá v odstředování. Zlato je dvacetkrát těžší než voda a třikrát než železo. Vezmeme rýžovací pánev a kroužíme jí ve vodě a snažíme se oddělit lehčí materiál od toho těžšího. Pokud to člověk dobře umí, tak na dně pánve potom zůstávají hlavně černé usazeniny a teprve v tom zbytku můžeme vidět takzvané zlatinky.

Kolik zlata můžete za úspěšný den vyřžovat?

Většinou rýžujeme za kamenem nebo v zatačce, kde voda ztrácí na síle a zlato se tak může usadit. Když mám štěstí, najdu tak deset až patnáct zlatínek.

Kdy jste začal rýžovat zlato?

První rýžování jsem zažil před šestadvaceti lety. Kamarádi pořádali zájezd a já jsem

jel s nimi. Tenkrát nebyly ani profesionální misky na rýžování. Tehdy jsem byl schopný po dvaceti minutách vytáhnout dvě zlatinky, na soutěžích to dnes zvládneme do dvou minut.

Čemu se věnujete kromě rýžování zlata?

Kaktusům a harleyům. Zlato mě baví, mám tam partu kamarádů, se kterými se pravidelně vidáme na soutěžích. V podstatě nám už ani nejde o to zlato. Beru to jako sport, i když sport nemám moc rád. Proto také jezdím na harleyi. Nikam nespěchám, nezávodím.

A kaktusy?

Kaktusy jsou nejsympatičtější. Když na ně nemám čas třeba čtrnáct dní, tři týdny, nic se nestane. Když je nezaliju, taky vydrží. Baví mě jejich rozmanité tvary. Úplně nejlehčím úkolem také není dopracovat se květu.

Nebo aby mi vyklíčila vlastní semena.

Kolik jich máte?

Malou sbírku, zhruba dva tisíce kusů. Normálnímu člověku se to bude zdát moc. Chystáme nyní výstavu. Mezi kaktusáři jsem tím menším.

Kde výstavu chystáte?

Výstava bude od pátku v centru Čtyřlístek v brněnské Bystrci.

Člověk potřebuje cit a trochu risku. V podstatě ani nejde o zlato, ale o to, být lepší.

Co nejzajímavějšího ve sbírce máte?

Vážím si všeho, co mám hodně dlouho a co vydrží. Třeba chilské nebo mexické druhy kaktusů.

Sdíli někdo z vaší rodiny stejné zájmy?

Samozřejmě, kaktusy nenávidí všichni. (směje se) Celá rodina rýžuje zlato. Bohužel poslední dobou dělám jen řídiče. I když jsem je rýžování učil já, už jsou daleko lepší než já. Žena se mnou také jezdí na motorce.



Lubomír Hrubý

- Narodil se v roce 1958 a **bydlí v Lelekovicích.**
- Rýžovat zlato se naučil před **šestadvaceti lety**
- Nejdál rýžoval ve **Švédsku**, rád také jezdí do Rakouska.
- V České republice má nejraději Zlaté hory. Je členem **Klubu moravskoslezských zlatokopů.**
- Kromě zlata se věnuje také **pěstování kaktusů.**

Na Skleníku

Rodinná restaurace Na Skleníku v okrajové části Tišnova nabízí posezení v **pekném prostředí s příjemnou obsluhou.** Hosté mají k dispozici kolem **dvou stovek** míst, a to v samotné restauraci, zimní zahradě, malém salonku s vlastním vchodem a během léta i na venkovní terase. Návštěvníci na jídelním lístku najdou klasické **speciality české kuchyně**, jako svíčkovou, vepřového vrabce a vídeňský guláš. Vybrat ale mohou z pestré škály jídel – **ryb, drůbeže, jater, vepřového a hovězího masa včetně steaků z pravé svíčkové.** Pestrá je i nabídka příloh. Ve všední dny kuchaři vaří **několik druhů menu.** Během roku v restauraci pořádají různé gastronomické dny, které se už mezi hosty staly oblíbenou tradicí (například během Velikonoc). **Na svatého Martina všichni chodí na oblíbenou svatomartinskou husu.** Na čepu ze sudů je ležák Starobrno Drak, jednáčka Starobrno Medium i **světlé výčepní pivo Staré Brno.** Restaurace nabízí své prostory k uspořádání různých soukromých i firemních akcí. Snoubenci si zde například mohou objednat na klíč **svatbu včetně hostiny, výzdoby, květin a cukroví.** Restaurace na Skleníku v Horově ulici 958 v Tišnově má otevřeno od pondělí do čtvrtka od 11.00 do 22.00 hodin, v pátek a v sobotu pak zavírají o hodinu později. Návštěvu restaurace lze spojit s výletem na nedaleký **kopec Klucanina s rozhlednou**, kdy si návštěvníci mohou zaparkovat auto na prostorném parkovišti před restaurací.