Září 2026 v metalearning.cz
měsíční dávka inspirace



Velopoula ... daleko předaleko, focené brzy ráno z Fokiano pláže při ranním nahazování na bluefish/barakudy

Ahoj,

přeji ti krásný start dalšího měsíce z opuštěného Peloponésu v 🇬🇷. Píšu ti tento měsíčník ze samotného jihu prvního prstu Maleas (geopark) a pokud ti těch pár paketů dat dnes dorazilo, donesla ti je nejspíš nějaká divoká koza, protože s internetem je to tu bída. V odlehlých oblastech je opravdu hodně pusto, nikde nikdo, jen opuštěné zátoky a moje dodávka (aktuálně netuším, jak odtud vyjedu).

Už 12 hodin se nepřetržitě blýská, leje dnes jako z konve. Moje neopreny jsou mokré, ryby jsou v mrazáku a nejpoužívanější nástroj mimo harpuny je elektrická kytara. To ale neznamená, že nevzniká kupa práce ...

Přichází ideální čas na sepsání newsletteru a natočení videoverze.

V následujícím odstavci si můžeš přečíst, co je nového v mém vzdělávacím koloběhu tento měsíc. Připojuji bodovou osnovu. Pokud máš času více, přečti si určitě během dalších **15 minut i zbytek textové části**. Pokud ti unikl nějaký předchozí díl, tak navštiv PDF sekci na webu.

V případě, že nechceš namáhat oči, je zde i **audio/videoverze**. Doporučuji kombinovat, protože ani v jedné verzi neřeknu vždy vše a kombinace to zachraňuje 😇. Pokud se ti email nezobrazuje celý (platí pro všechny delší newslettery, jako je i tento), stačí si ho otevřít ve webovém prohlížeči (klik sem).

Pokud víš o někom, komu tento díl může pomoci, neváhej, přepošli & sdílej 🙏👍

čtení na 30 vteřin, osnova:

🚜 Moje **hluboká práce** = Příběh jménem Jídlo, 3 další komplexní díly, 3 myšlenky, 3 x 30 minut experiment + 3 x 30 minut bonus. Užívej, odkazy nalezneš níže společně s infem ke každému dílu. Intra jsou vždy free pro každý díl.

⛵ **Katamarány metalearning.cz září 2026** - nová trasa, větší 42" skoro nový katamarán a týden, do kterého jsme narvali komfortně 14denní plavbu. Hodně speara, mahi mahi, murény, kanicové, perutýni, nové opuštěné ostrovy, vrak lodi & naše tajné místo na jižní Hydře. Prostě sen. Na turnusu jsem trhnul +1 600 CZK (když nepočítám náklady na cestu zpět do ČR), ale to, oč tu běží, jsou hlavně mnohem důležitější vzpomínky.

🇬🇷+🚐 Lefkáda + Peloponés & být v Řecku na podzim alespoň 2 měsíce. Spearo v opuštěných lokalitách, nahazování na přívlač z kamenů ráno/večer, lodě & vanlife, hrát na kytaru v přístavu, krmit a drbat kočky, vařit si venku, pít své ranní kafe s luxusním výhledem, zapomenout na AI & svit mobilu & notebooku, odpoutat se od neustálého **tlaku na ekonomickou produktivitu**. S tímto záměrem jsem Ducato stavěl. Níže přikládám fotky z prvního měsíce. Nevím, jak tu budu dlouho, možná do konce října, možná i část listopadu.

🗓️ Pomalu plánuji akce na 2027 ... a pomalu vzniká fronta na Šumava 2027, 120 km, 5 dnů v květnu. Tentokrát si to dáme komplet offline a vezmeme s sebou vybraná témata. Landing page vyrobím v druhé půlce října, ale budu "lazy" a postnu to nejdřív do privátní WhatsApp metalearning skupiny 😁

🤌 **Jeden diskrétní a v newsletteru schovaný odstavec** - taková zkouška pro ty, kteří tento měsíčník čtou. Pokud chceš získat neomezený přístup do online kurzů se slevou 30 % + k tomu 3 měsíce free do Příběhu jménem Jídlo, stačí mi napsat o poukaz. **Jakou to má podmínku?** ... až dokončíš alespoň 1 kurz, napíšeš vzkaz těm, kteří vstupují do dne 1. Všechny vzkazy najdeš na metalearning.cz/hodnoceni - a ten tvůj potom bude jedním z nich. Zpětná vazba má pro mě ohromnou cenu. Tato akce platí jen v říjnu 2026 (pro případ, že čteš pdf později) 🙏

👾 Prokrastinace a jeden odstavec zdrojů jako obvykle níže.

Nezapomeň růst, máš už neomezený přístup do online kurzů? Na webu na Tebe čeká více než 353 animovaných dílů a videokomentářů. Pokud je máš již za sebou, mám pro tebe připravený zbrusu nový & obrovský projekt Příběh jménem Jídlo.

Garantuji ti, že každý díl využiješ po celý svůj život.

Honza, metalearning.cz

👾 Videoverze měsíčníku | 45 minut

... z druhého prstu Peloponésu, Mani



Spustit videoverzi

Vlastní semena
Big Seed & Permasemínka I.



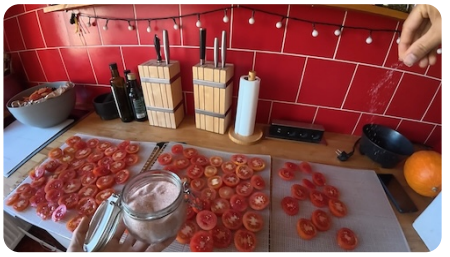












Tento díl bude dobré uvést pojmem Big Seed. Big Seed je kritické označení pro velké nadnárodní osivářské společnosti a průmyslový systém produkce osiva. Je založený na standardizovaných odrůdách, hybridech, právní ochraně šlechtitelských výsledků a pravidelném nákupu certifikovaného osiva. Vedle toho máme i pojmy jako Big AG (agriculture, masivní zemědělství), Big Pharma (léky), Big Food (fast food). Jsou to ty největší problémy lidstva, které ovládá několik málo firem v plošném celosvětovém měřítku. Jídlo, hnojiva, semena, léky ...

Big seed je pro nás důležitý v tomto díle nejvíce - představuje závislost pěstitelů na dodavatelích, omezuje genetickou rozmanitost a možnost dalšího množení některých odrůd. Pokud si tedy koupíš nějakou hybridní okurku s označením F1 (pozor, dlouho to označené ani nebylo) a rozhodneš se uchovat její semínka pro

další rok, nevyroste ti kvalitní úroda. Budeš muset zajít znovu do obchodu a koupit nový balíček semen.

Vlastní semenaření naproti tomu podporuje soběstačnost, uchování místních odrůd a jejich postupné přizpůsobování konkrétním podmínkám, vyžaduje však určité (minimální) znalosti, pečlivý výběr a kontrolu čistoty i zdravotního stavu osiva. V České republice je průkopník Marek z Permaseminka.cz. Přímo nabádá a učí postupy, jak semenařit. Pro nás začátečníky bude klíčová otázka, jaké rostliny jsou samosprašné a jaké cizosprašné. Ty samosprašné budou mnohem jednodušší ... rajče, paprika, salát.

U cizosprašných to bude obtížnější, mít 200 kukuřic, abys zamezil křížení blízkých příbuzných, asi nebude v silách každého, a tak si raději tato semínka koupíme právě od Marka. Stejně tak je na tom i moje dýně z tohoto videa - jistota, že se nezkřížila a byla izolovaná, u mě na zahradě úplně není.

Permasemínka & staré odrůdy nám umožňují opět sázet a hlavně uchovávat vlastní semena, která jsou zvyklá na naše podmínky. Bez nutnosti podporovat obří byznys se semeny, který jde ruku v ruce s pesticidy, herbicidy a fungicidy.

OTEVŘÍT WEB DÍLU

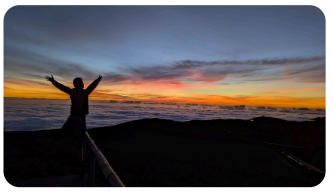
Když restaurace nemá hodnotu









Je to sen mnoha lidí. Nemuset vařit. Mít dostatek finančních prostředků. Zajít si kdykoliv do restaurace. Nejenom v ČR, ale i v zahraničí. Nemuset jídlo řešit a nechat někoho jiného, aby ho vyřešil za nás. Bez starostí a bez práce. A já to do určité míry chápu. Měl jsem takový pohled na svět mnoho let též, jenže jsem také postupně procházel skrze různé milníky týkající se pochopení jídla. A jedním z přelomových milníků z mnoha dalších byl experiment v Portugalsku: **14 dnů nevařit a jít si každý den na cokoliv do restaurace.**

Tento nápad už v té době (rok 2018) kolidoval s tím, jaká jídla jsem vyhledával. Bio eko batika prostě v restauracích prakticky neexistuje – alespoň ne v tom praktickém použitelném pojetí, kdy hledáš restauraci tam, kde zrovna jsi. Pokud jsem stabilně v Praze, jasně - mohu chodit neustále na stejná místa a do té doby, co tam bude stejný kuchař, to fungovat částečně bude.

Druhá kolize ale nastávala při pohledu na kvalitu dodaných jídel. I když jsem si chtěl

dát ty **30€ krevety** (dovezené někde z farmy v Ekvádoru), na talíři byly špatně vyloupané, suché, nemastné, neslané. A stejně často byla obdobná i obsluha či výhled. V 99 % podniků nemohla být vůbec řeč o nějaké MSC/Bio/Grass-fed kvalitě.

Uvědomil jsem si, že jiný experiment, který jsem podstupoval mnohem dříve – **uvařit jedno jídlo od top kuchařů z celého světa po dobu jednoho roku** – vede do mnohem zajímavějších dveří. Hlavně v kombinaci s pěstováním vlastního jídla a s lovem, který několik měsíců v roce páchám u oceánu. Cesta do restaurace je tedy čím dál větší nouzovka. Preferuji vařit jídla sám, ať jsem, kde jsem, a prioritně zachovat kvalitu surovin. Jednoduše, zdravě, s příběhem, který znám. Vytvářet si svůj prostor s lidmi, se kterými tyto momenty sdílím. Rozhodnout se, koho vezmu na zajímavější místo než do vyleštěné restaurace na Madeiře.

Bude ten někdo, kdo je v daný den v mé přítomnosti, sdílet můj pohled? Ocení hodnotu, kterou vidím v tom **do restaurace nejít**? Bude si cenit toho, že jsem skočil do oceánu ulovit nejvíc bio rybu, která existuje? Uvědomí si, že má lepší výhled na útesu s grilovacím místem než v restauraci pod kopcem? Kdo ví.

Jak se říká: **nevyžádaná rada není rada**. Jediné, co můžeme udělat, je inspirovat. Vzít lidi kolem sebe do světa, který neznají. Neočekávat nic a nechat vše na nich samotných.
Užívej tento díl ve společnosti **Zuzky, Pavlíny a Milana**, se kterými jsem měl možnost sdílet jedno z mých jídel, na které do konce života nezapomenu.

OTEVŘÍT WEB DÍLU

Zavařování | Sezónnost I.















Živě si vzpomínám, když se u nás doma dříve zavařovalo. Snad stovky sklenic, kterých byl plný sklep - a já to vůbec nechápal. Proč proboha! O skoro 40 let později už to chápu. Koupit si větší množství bio-eko jídla vyjde celoročně opravdu na slušné peníze, které většina populace na tento účel nikdy nevynaloží. Jídlo je pro ně často jen hmota, palivo, nafta do nádrže. Prioritu mají jiné věci.

My ale za sebou máme už celou řadu dílů - v množírně jsme zdarma množili řízky (nejenom) zahradních keřů a v díle 7 dnů a 2 sklizně jsme si ukázali, jak na zahradě roste jídlo prakticky zdarma. V kvalitě, kterou v obchodech ani nenajdeme.

Nyní nám do všeho vstoupí sezónnost. Dříve jsem se jí smál - pamatuji si živě moment, kdy mi sousedka říkala ... "ale ten salát v zimě prostě normálně není" ... a

měla pravdu. Jsou zde ale způsoby, jak to, co roste velmi krátce / sezónně, můžeme uschovat na období, které hojnost zrovna nepřináší. Typicky zimu.

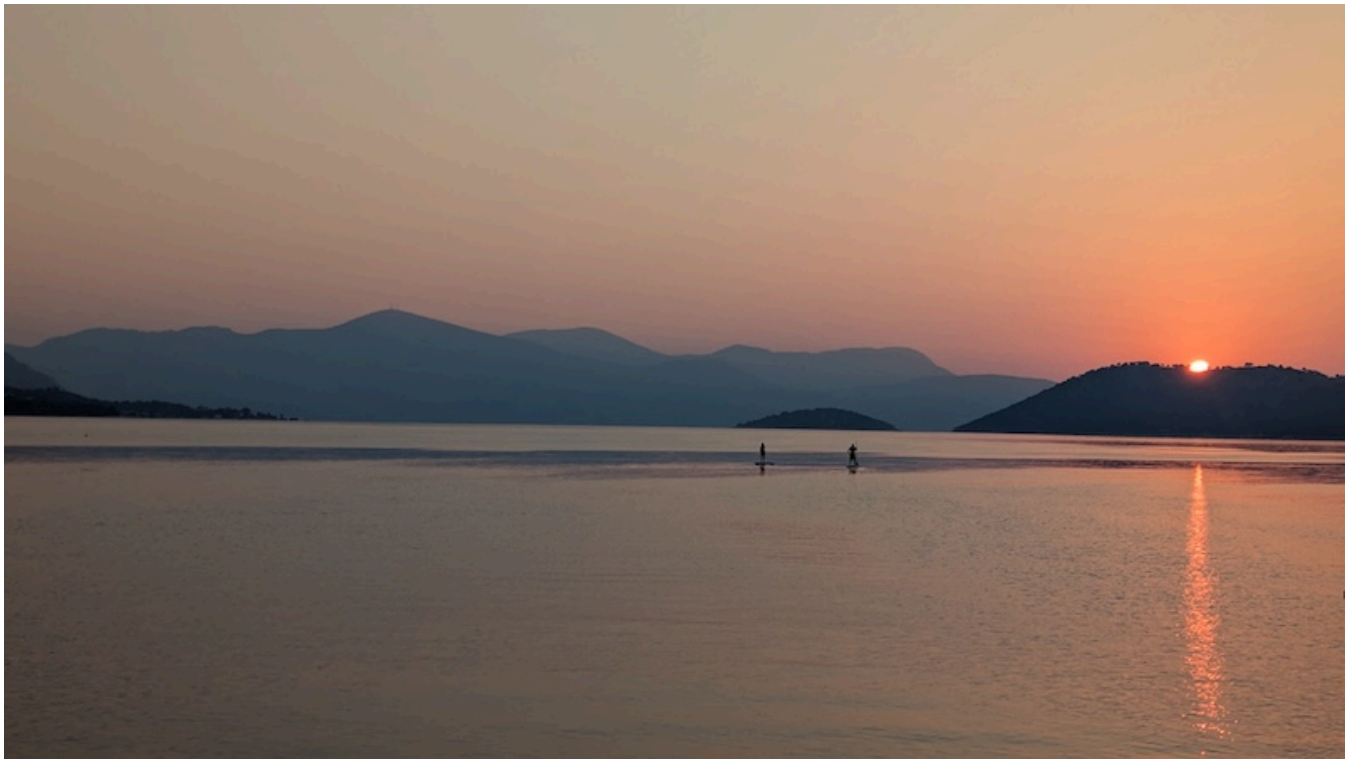
V dnešním díle prolétneme jednoduché zavařování - jen pár sklenic, nic dramatického. Udělat si vlastní marmeládu & mít luxusní zelí na zbytek roku. Jako vedlejší efekt u práce si rovnou udělám své Bulletproof kafe a také polévku za pár minut. To vše najednou, bez zbytečných složitostí - prostě zpracovat co nejvíce úrody ze zahrady.

Mít superkvalitní jídlo, které ideálně jíš delší dobu, než ho připravuješ. To je i krásný princip, který využívám posledních minimálně 15 let. Tvým úkolem pro dnešní den, abys mohl tuto lekci dokončit, je vypěstovat naprosto cokoliv na své zahradě nebo třeba na balkóně a zavařit svoji jednu (první) sklenici. Kompot, marmeláda, zelí, česnek s máslem ... nebudu tě limitovat. Tento díl není stejně jako všechny další v projektu o nějakém přesném receptu. Recept ti dodá AI na cokoliv, ale tady jde o praktické & reálné činnosti, které ti vytvoří návyk, jenž změní tvé jídlo navždy.

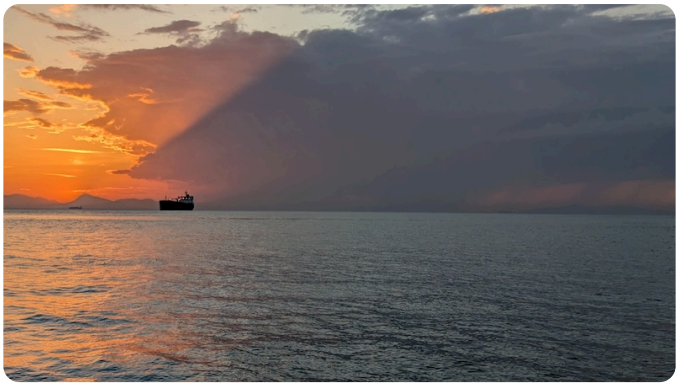
Držím palce!

OTEVŘÍT WEB DÍLU

Katamarány září 2026



Poslední společná plavba s vámi v tomto roce. Dostali jsme jinou - lepší 42" loď, jiný přístav a díky tomu všemu jsme pluli hodně jinou trasu. Delší, opuštěnější - podívali jsme se během týdne i na můj oblíbený jih Hydry. Počasí bylo dle očekávání = skvělé. Teplota vody až příliš vysoká, 28 - 30 stupňů. Ryb dostatek a k tomu to nejdůležitější - skvělá parta & hodně nových tváří, které jsem, doufám, neviděl naposledy. Děkuji všem! 👍🙏

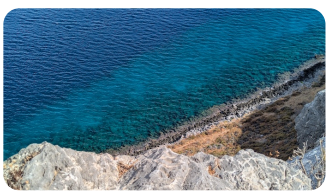



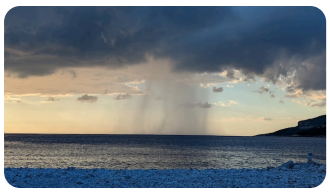


Vanlife Peloponés podzim 2026

Ducato jsem stavěl 6 měsíců často 10 hodin denně. Vše ostatní šlo stranou, naučit se 5 profesí dostalo prioritu. Bonusem nad získané schopnosti bylo poté projet místa, která mám ve svém bucket listu, a to hezky pomalu. Od roku 2015 zůstávám na místech ideálně 1-3 měsíce. A Peloponésu jsem chtěl dát klidně 2-3 též. Peloponés jsem obeplul před pár lety na plachetnici včetně Korintského průplavu a od té doby jsem věděl, že chci vše vidět i z pevniny. Spearfishing & prut, kytara, gril a možnost na 2-3 měsíce zapomenout na neustálý ekonomický & produktivní nátlak.








Prokrastinace & odkazy

💎 Zakladatel Ruby on Rails na téma programování v 2026 ... krátký reel aktuálního stavu

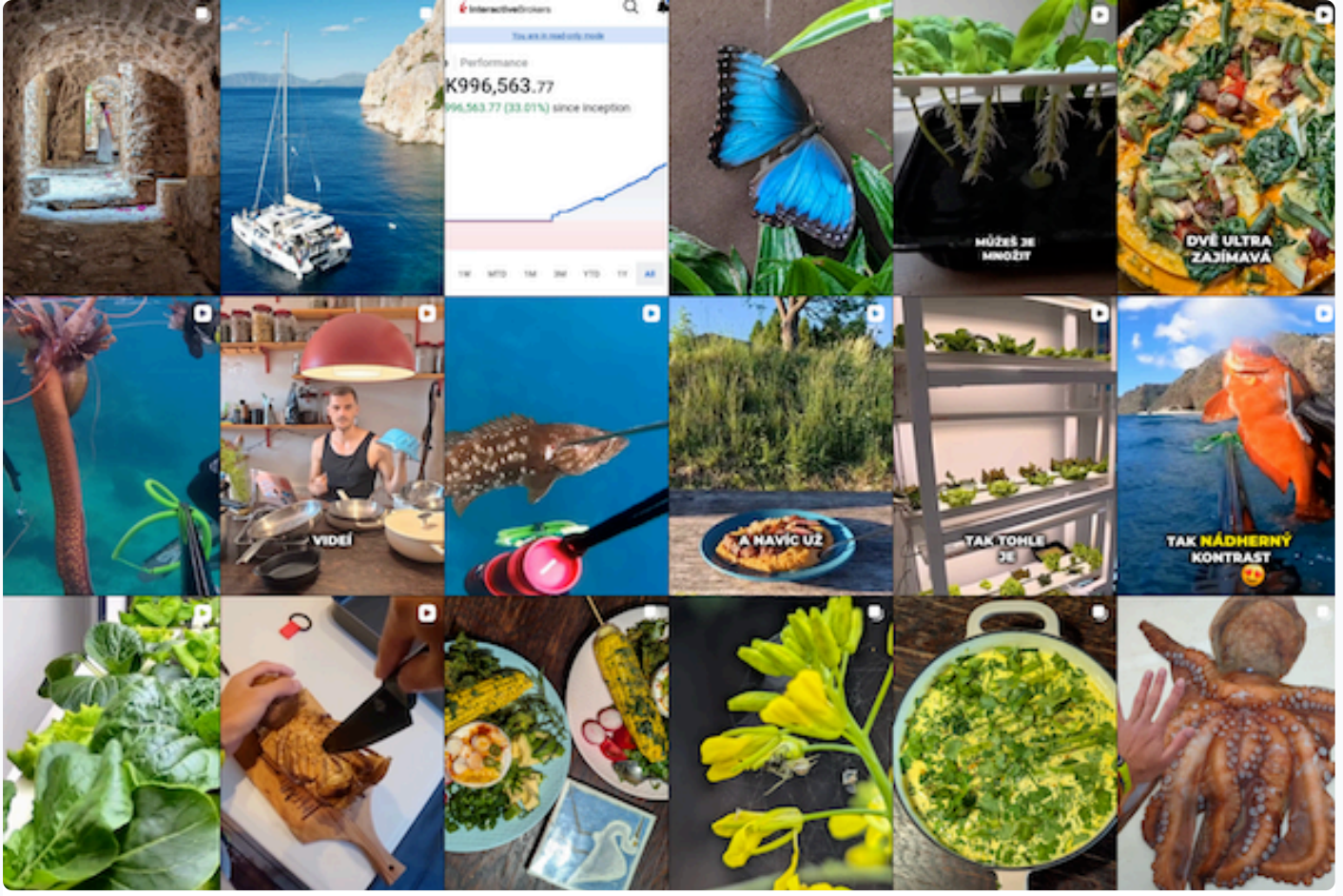
🐥 Babička to jedla taky a dožila se 90 let ... hodně fajn grafické porovnání mnoha jídel dříve a teď

🖼️ Jedním očkem sleduji pár kanálů týkajících se umění ... a tento post mě zaujal v září

🤓 Tento měsíc jsem počítač viděl jen během hluboké práce - tedy u stříhání dílů do projektu. Naprosto žádná větší prokrastinace, vlastně nevím, co se v září událo. Nebyl jsem na internetu & nečetl jsem zprávy & knihy & podcasty ... byla to jen čistá praxe. Vzít místo telefonu ráno kytaru a jít při východu slunce improvizovat v A minor na vlnolam je 💯

Více než #instagramlife
... reflexe v obrazech

Instagram používám především pro svoji vlastní reflexi - hlavně stories, ke kterým se vracím klidně i rok zpětně. Byla by škoda těch pár obrázků z cest nepropojit s hrstkou úvah za poslední měsíc.



Otevřít fotky

Užívej nástup podzimu 🍁❤️

... a nezapomeň na svůj růst na metalearning.cz 🙏, čeká na tebe přes 350 lekcí v kurzech a také experimenty v novém projektu Příběhu jménem Jídlo.



Honza, metalearning.cz

Metalearner & Polymath & Ph.D.
Astronomer
Spearfisher & Hunter & Grower, Essentialist
Investor & Consultant
Digital *Nomad* (real one 2014+)
Unplugged Red Pill,
Captain (💊),

metalearning.cz | prectime.cz

Více ...

Každý newsletter představuje měsíční reflexi mého života. Dělám ji na prvním místě hrubě 1-2 dny koncem měsíce sám pro sebe. Historii všech dílů si můžeš zobrazit od roku 2020 na webu v PDF.

NÁZORY NA KURZY

Tipy za minulé měsíce nalezneš zde.

V metalearning.cz jsi vedený pod adresou: {{ contact.EMAIL }}Email jsem ti poslal, protože jsi splnil alespoň 1 lekci v projektech vytvořených metalearning.cz.

Odhlásit se můžeš zde (nebudu si to brát osobně, naopak mi to ušetří kredit a pročistí databázi) 😅❤️