



Vidiečan

MALOKARPATSKÉ
OSVETOVÉ STREDISKO
V MODRE

Obsah čísla

ZIMA 2022 ❖ ROČNÍK 28 ❖ ČÍSLO 4

- ❖ Modranský kaštieľ opäť ožil
- ❖ Jesenná oslava jablák - Jablkové hodovanie® s mladým vínom 2022
- ❖ Zlatá čižma
- ❖ Beniakové Chynorany
- ❖ Deň otvorených ateliérov®
- ❖ Významné ocenenia roku 2022
- ❖ 100. výročie presídlenia SOŠ VO do Modry
- ❖ XXII. ročník Dňa otvorených pivníc® na Malokarpatskej vínnej ceste®
- ❖ Kniha Stana Jendeka:
Slovenskou Vinicou - príbeh krajiny
- ❖ Zabudnutý klenot Ompitálu
- ❖ Vianočná príloha
- ❖ Obec Vinosady otvárala múzeum 2. svetovej vojny
- ❖ Spevácky zbor Bystričan - A je to!
- ❖ NeObyčajní ľudia - Harmanček
- ❖ Ekocentrum Stupava
- ❖ Podujatia

**VIANOČNÉ
INŠPIRÁCIE
2. - 4. 12.**



Modranský kaštieľ opäť ožil

Po dlhom období kultúrneho ticha, počas ktorého prešiel modranský kaštieľ veľkou rekonštrukciou, sa 8. októbra 2022 slávnostne otvorila brána pre veľkých i malých návštevníkov tejto historickej národnej pamiatky.

V rámci bohatého programu bolo možné nahliadnuť aj do zrekonštruovaných priestorov kaštieľa. Prezrieť si mohli vináreň s pivnicou, reprezentačnú miestnosť, ateliéry a miestnosti určené pre vzdelávanie, workshopy, digitalizáciu a malé javiskové formy.

Vo výstavných miestnostiach obdivovali malí i veľkí výstavu šperkov a rozprávkových minijektov Soni Ďatel Kozákovej a výstavu krojov a nábytku z Modry a okolia. Pre najmenších návštevníkov boli pripravené divadelné predstavenia O lenivom lišiakovi a Dúhový autobus. Počas výtvarného workshopu mali deti a dospelí možnosť si vyskúšať skládanie čipky, prácu s hlinou, alebo sa mohli zúčastniť na výtvarných dielničkách.

Na nádvorí kaštieľa si návštevníci tohto krásneho podujatia mohli otlačiť svoj pamätný list s motívom jelenčeka (Lansfeld) vyhotoveného modranským grafikom a maliarom Pavlom Šimom-Juričkom a vychutnať si občerstvenie od predajcov, ktorí tu ponúkali svoje výrobky v rámci podujatia Jablkové hodovanie® s mladým vínom 2022, ktoré sa v ten deň konalo na nádvorí Školskej pivnice SOŠ Vinársko-ovocinárskej.

Počas slávnostného otvorenia zrekonštruovaného kaštieľa bola v jeho priestoroch uložená časová schránka, ktorú

pripravil Bratislavský samosprávny kraj ako pamiatku pripomínajúcu našu dobu a túto výnimočnú udalosť.

Modranský kaštieľ bude slúžiť nielen ako kultúrno-kreatívne centrum pre vinohradníkov, vinárov, umelcov, žiakov, keramikárov, neziskové organizácie, ale i pre širokú laickú a odbornú verejnosť a zároveň je aj sídlom Malokarpatského osvetového strediska.

Celková rekonštrukcia modranského kaštieľa sa uskutočnila vďaka Bratislavskému samosprávnemu kraju pod projektom HERITAGE SK-AT, ktorý je spolufinancovaný



z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Interreg V-A Slovenská republika - Rakúsko.

Text: Adela Oravcová, MOS Modra
Foto: Bratislavský samosprávny kraj





Jesenná slávnosť jabĺk

Jablkové hodovanie® s mladým vínom 2022

V sobotu 8. októbra 2022 ožilo nádvorie školskej pivnice Strednej odbornej školy vinársko-ovocinárskej v Modre jesennou slávnosťou jabĺk – Jablkovým hodovaním.

Na pultoch stánkov sa prezentovali rôzne chutné výrobky z jabĺk, štrúdle, krémové koláče, pečené jablká, cukrovinky a jablčné nápoje, medzi ktorými nemohli chýbať calvados a jablčné šťavy. Návštevníci tohto jedinečného podujatia si mohli vychutnať mladé vína, burčiak a mušty od vinárov malokarpatského regiónu. Medzi predajcami sme privítali umelcov a remeselníkov s ich krásnymi textilnými, keramickými, drevenými, kovovými výrobkami, rôznymi ozdobami a umeleckými dielami. V rukách šikovného sklenára tu vznikali priamo nad ohňom sklenené jabĺčka a iné krásne výtvyry zo skla. V detskej zóne sa deti mohli okrem hier a tvorivých dielní zapojiť aj do vytvorenia jablkového príbehu, a v čarovnom stánku si dať namaľovať rôzne obrázky na tvár a zapliesť krásne farebné vrkoče. V kultúrnom programe, ktorý spestril toto chutné a veselé podujatie, vystúpili: Detský folklórny súbor Magdalénka, Tanečná akadémia Sunny Dance Bronislavy Jurášovej a spevák a gitarista Ľubomír Majtán.

Do Jablkového hodovania sa zapojili aj ďalší spoluorganizátori, vďaka ktorým si mohli užiť jablkovú slávnosť obyvatelia Modry, Pezinka, Grinavy, Svätého Jura, Vínosad, Viničného, Jablonového, Ivanka pri Dunaji a Bratislavských častí: Rača, Petržalka a Devínska Nová Ves.

Naša vďaka patrí všetkým, ktorí prispeli k úspešnému uskutočneniu podujatia a už teraz sa tešíme na ďalší - 15. ročník Jablkového hodovania.

Text: Adela Oravcová
Foto: MOS Modra





Zlatá čižma 2022

Folklór opäť zažiaril



15. októbra 2022 zaplnili sálu Domu kultúry Zrkadlový háj diváci, ktorí si prišli vychutnať čaro folklóru a ľudových tradícií počas krajskej súťaže a prehliadky choreografií folklórnych kolektívov Jazykom tanca 2022 - Zlatá čižma 2022.

So svojimi vystúpeniami sa tu predstavili: FS Ruthenia, FS Technik STU, FS Dopravár a TS Kumšt.

Po ukončení súťažnej prehliadky si návštevníci podujatia spolu s tanečníkmi zo súborov zatancovali a zaspievali na tanečnom workshope pod vedením lektorov Adely a Jaroslava Leoblových v hudobnom doprovode Ľudovej hudby Technik.



FS Technik STU

Odborná porota v zložení: predsedníčka - Mgr. Katarína Babčáková, PhD., členovia - Dana Kľučárová, PhD., Mgr. Jozef Burič, Mgr. Samo Smetana a Mgr. Alfréd Lincke, rozhodla o umiestnení súborov nasledovne:



Tanečný workshop

V A. kategórii za choreografiu prezentujúcu tradičnú formu folklórneho materiálu získal:

Zlaté pásmo a Návrh na postup - Folklórny súbor Ruthenia s vystúpením Jar na Podkarpatskej Rusi



FS Ruthenia

Strieborné pásmo - Folklórny súbor Technik za vystúpenie Z dvoch strán

Bronzové pásmo - Folklórny súbor Dopravár s Horehronským dupákom

Špeciálna cena za prezentáciu tradičného odevu bola udelená Folklórnemu súboru Ruthenia.

V B. kategórii za tanečno - divadelné diela vychádzajúce, alebo inšpirované tradičným materiálom, získala priamy postup a Zlaté pásmo Tanečná skupina KUMŠT za vystúpenie ONY III. časť, prostredníctvom ktorého sa divák mohol dozvedieť o postavení nevesty v dome jej manžela a jeho rodiny.



TS Kumšt

Na 27. ročníku celoštátnej postupovej súťaže a prehliadky choreografií folklórnych súborov a tanečných zoskupení Jazykom tanca 2022, ktorá sa uskutočnila v dňoch 4. až 6. 11. 2022 v Divadle J. G. Tajovského vo Zvolene získali:

Zlaté pásmo a titul „Laureát“ v kategórii A - FS Ruthenia, Jar na Podkarpatskej Rusi

Zlaté pásmo a titul „Laureát“ v kategórii B a špeciálnu cenu poroty za réžiu a výtvarné spracovanie - TS Kumšt, Ženy, ONY

Malokarpatské osvetové stredisko v Modre srdečne blahoželá FS Ruthenia a TS Kumšt ku krásnym úspechom a všetkým súborom ďakuje za krásny kultúrny zážitok a žela veľa ďalších tvorivých síl a krásnych vystúpení.

Text: Adela Oravcová
Foto: MOS Modra

Beniakove Chynorany 2022

Poézia v modranskom kaštieli

Dňa 3. novembra 2022 sa v sídle Malokarpatského osvetového strediska - v modranskom kaštieli, zišli na výberovom kole 29. ročníka Slovenského festivalu poézie Beniakove Chynorany 2022 nádejní recitátori a milovníci krásnej literatúry a slova.



Slovenský festival poézie Beniakove Chynorany popularizuje tvorbu významného slovenského básnika Valentína Beniaka a básnickú tvorbu autorov v európskom kontexte. Zároveň prispieva k rozvoju slovenského umeleckého prednesu a objavuje mladé recitátorské talenty.



Do súťaže sa prihlásilo 16 súťažiacich v troch vekových kategóriách. Odborná porota udelila nasledovné ocenenia:

Prvá kategória:

1. miesto - Zuzana Bičanová Gymnázium Malacky, s básňou od Štefana Moravčíka: Čistá poézia.
2. miesto - Laura Pšenicová, SOŠ pedagogická Modra, Janko Kráľ: Zverbovaný
2. miesto - Nela Pilková, ZUŠ Pezinok, Milan Rúfus: O dvanástej komnate
3. miesto - Liliana Sovičová, SOŠ pedagogická Modra, Ján Ondruš: Nemecká prehliadka 1944
3. miesto - Karolína Jančárová, SOŠ Kadnárová 7, Bratislava, Miroslav Válek: Zem pod nohami

Druhá kategória:

- 1.miesto - Daniela Rybníkárová, ZUŠ Senica, Oľga Stehlíková: O čom hovorí matka, keď mlčí
- 2.miesto - Katarína Čmaradová, ZUŠ Senica, Miriama Baševová: Autobiografické poznámky



Tretia kategória:

1. miesto - Eva Kolmanová, Erik Ondrejčka: Lilith, Psychotest

Záverom možno povedať, že súťaž bola zaujímavá, postupujúci recitátori majú predpoklady dôstojne a úspešne reprezentovať svoj región v Chynoranoch.



Celoslovenské finále festivalu sa uskutoční v dňoch 2. až 4. decembra 2022 v Chynoranoch. Všetkým účinkujúcim recitátorom ďakujeme za krásny umelecký zážitok a želáme veľa úspechov v ich ďalšom umeleckom raste.



Text: Adriana Kmeťová, foto: MOS Modra

Deň otvorených ateliérov 2022 očami výtvarníkov

Uplynul viac ako mesiac a pol odo dňa, kedy otvorili brány ateliéry v bratislavskom kraji a hoci v nás dnes ešte len doznievajú zážitky z návštev u umelcov, je čas pomaly bilancovať. Vyhodnotenie v číslach je asi najjednoduchšie, ale zrkadlí to, aký má podujatie význam pre umelcov a aký je jeho skutočný zmysel pre milovníkov umenia. Ale poďme na to pekne postupne.

Štatistika Dňa otvorených ateliérov vyzerá asi takto: v 37 otvorených ateliéroch prezentovalo svoju tvorbu 48 umelcov. Priemerná návštevnosť ateliéru bola okolo 70 hostí - boli ateliéry s vysokou návštevnosťou až do 150 ľudí i slabšou návštevnosťou okolo 20 návštevníkov. Všetko záviselo od hustoty rozmiestnenia ateliérov v jednotlivých mestách a obciach. Celkovo je možné povedať, že tvorivé priestory výtvarníkov zažili v tento deň okolo 2600 návštev. A to nerátame návštevníkov sprievodného programu - 9 výstav a 5 tvorivých dielní.

Toľko asi v číslach. Čo sa za nimi skrýva? Na jednej strane množstvo práce a príprav všetkých zúčastnených a na druhej - ako výsledok tohto snaženia - desiatky osobných stretnutí tak inšpiratívnych ako aj priateľských. Výmeny skúseností, sprostredkovanie umeleckých zážitkov, ale aj zdieľanie osobných ľudských príbehov.

Predstavte sa nám, popíšte svoju tvorbu, kde tvoríte a čo prezentujete vo svojom ateliéri?

Marcela Jurášová - Ateliér v lese, Pezinok

V Ateliéri v lese sa stretávajú počas školského roka jedenkrát týždenne ľudia so zdravotným znevýhodnením, konkrétne s mentálnym a viacnásobným postihnutím, ktorí majú výnimočný výtvarný prejav. Tvoria rôznymi technikami jedinečné výtvarné diela. Ľudia, ktorí ich sprevádzajú, môžu potvrdiť, že výtvarné činnosti prinášajú ľuďom s mentálnym a viacnásobným postihnutím naplnenie, istú formu konfrontácie s okolím, filtráciu napätia a v neposlednom rade vedú k stimulácii sebavedomia a pozitívneho vnímania seba samého. V ateliéri je týmto výtvarníkom poskytnutý priestor s potrebným vybavením a vzdelávanie vo výtvarných technikách od vedením špeciálneho pedagóga a arteterapeuta s dlhoročnou praxou v danej oblasti.



Mgr. Andrea (Ajka) Mozolová, AJAMO, Pezinok

Po 12tich rokoch výtvarného odboru v ZUŠ som sa opäť k tvorbe vrátila pred 15timi rokmi. Fascinuje ma práca s energiou farieb. Motívmi mojej tvorby je ŽIVOT. Jeho rôz-



ne podoby medzi ženou a mužom, priateľmi, atmosférou, ale aj prírodou a harmóniou. Bola som súčasťou viacerých výstav, sympózií na Slovensku, ale aj v Londýne. Už 10 rokov kombinujem svoju tvorbu s odovzdávaním skúsenosti v rámci zážitkových kurzov maľby pre deti aj dospelých. Sú obdobia, keď pracujem so 100-kou účastníkov mesačne. Veľmi ma teší toto vzájomne odovzdávanie si energie cez farby a tvorbu.



Georgina Mortreux, Bratislava

Venujem sa abstraktnému umeniu už vyše 6 rokov. Napriek tomu, že som neštudovala výtvarné umenie, v podstate sa žijím hlavne touto profesiou. Ateliér mám v Bratislave, kde vznikajú desiatky malieb ročne, pre ktoré je charakteristická ich farebnosť. Tvorím kombinovanou technikou, aj so štetcom, špachtľou, akrylovými farbami, ktoré dopĺňam olejovým pastelom.

Miroslav MOTYČÍK /MIME/, Pezinok

Som profesionálny umelec, v ateliéri prezentujem kreslený humor a satiru, olejomaľbu, satirickú epiku.



Andrej Frič, hosť ateliéru v Modre

Som výtvarník a lektor a tvorím pod značkou FRIKOU. Venujem sa maľbe, grafike a najmä keramike. Prepájam klasické remeslo so svetom umenia a snažím sa do toho vniesť originalitu a príbeh. Odkrývať magický svet pod povrchom reality.

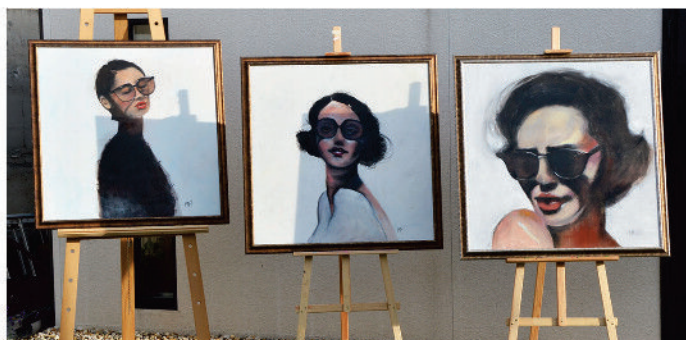


Stano Černý a Daniela Jauregui, Vinosady

Som akademický maliar, venujem sa maľbe, kresbe, grafickému umeniu, digitálnemu obrazu a animovaným filmom. Daniela pochádza z Mexika a je vizuálnou umelkyňou, ktorá využíva na realizáciu svojich prác rôzne médiá, kde maľba, inštalácia a performance rozvíjajú výklad jej výskumu. Antropológia a umenie sa v jej dielach zblížujú, výsledkom čoho je zmes vnemov a emócií, ktoré sa snažia divákovi priblížiť súčasné myslenie mexickej kultúry v celej jej irónii a absolútnej mystike.

Martina Čupková, Rohožník

Som neprofesionálna výtvarníčka a venujem sa výtvarnému umeniu minimálne 15 rokov. Technicky som sa zdokonaľovala vzdelávaním v súkromných ateliéroch známych tvorcov. Postupne som od olejomaľby prešla k akrylu. Stále sa viem nadchnúť pre portrét i krajinu, ale svoju tvorbu by som tematicky nazvala infantilnou, naivnou.



Čo pre Vás a Vašu tvorbu znamená participovať na Dni otvorených ateliérov?

Stano Černý a Daniela Jauregui: Je to priama komunikácia s návštevníkmi, poznávanie uhlu pohľadov iných ľudí.

Andrej Frič: Deň otvorených ateliérov je pre mňa významná udalosť, nakoľko mám možnosť sa osobne stretnúť s milovníkmi umenia v našom regióne. Je to výborná príležitosť sa porozprávať s hosťami môjho ateliéru a teda sa takýmto spôsobom zblížiť. Pre moju tvorbu to taktiež znamená dostať sa ešte viac do povedomia verejnosti.

Miroslav MOTYČÍK /MIME/: Prezentácia vlastnej tvorby, návštevnícka reflexia a sebareflexia, komunikácia, výmena informácií, zverejňovanie a popularizácia tvorby.

Martina Čupková: Je to príležitosť pre predstavenie mojej tvorby návštevníkom aj z iných regiónov, zisťovanie záujmu o to čo tvorím, na základe toho uvedenie si toho, čo sa ľuďom páči a naopak nepáči.

Ako u Vás prebieha Deň otvorených ateliérov?

Miroslav MOTYČÍK /MIME/: Zabezpečujem spolu s priateľmi výber diel a ich inštaláciu do expozície DOA, osobne sa venujem každému návštevníkovi. Pri príchode hosťa objasním používané výtvarné techniky, ťažisko mojej tvorby a nechávam priestor na vzájomnú komunikáciu podľa záujmu hosťa. V prípade záujmu hosťa môže byť súčasťou návštevy ateliéru aj prehliadka záhrady, v ktorej sa nachádza značný počet tvarovaných stromov a prvkov záhradnej dekorácie.

Georgina Mortreux: Príprava na Deň otvorených ateliérov prebieha v prvom rade tak, že si upravím svoj ateliér (nakoľko počas bežných dní nemám v ňom taký poriadok ako v tento deň). Následne nachystám obrazy, ktoré chcem prezentovať a pripravím texty a fotky na oznámenie tejto udalosti na sociálnych sieťach. A napokon s nadšením čakám návštevníkov ajs občerstvením.

Andrej Frič: Tento rok to bolo celkom živé. Tým, že sme sa spojili v ateliéri Akvarela v Modre, sme chceli prilákať viac návštevníkov, čo sa aj podarilo. Ľudia si tak mohli pozrieť nielen Jankine akvarely, ale aj moju keramiku a obrazy. Návštevy chodili vo vlnách od rána až do samého večera.

Stano Černý a Daniela Jauregui: Tento rok tu bolo dosť rušno a padlo množstvo zaujímavých otázok od mnohých návštevníkov.



Popíšte nám zaujímavý alebo vtipný zážitok, skúsenosť, či stretnutie zo Dňa otvorených ateliérov?

Mgr. Andrea (Ajka) Mozolová, AJAMO: Prijemný zážitok bol, keď sa naozaj hostia vrátili podvečer po druhýkrát.

Georgina Mortreux: Zaujímavým zážitkom bolo pre mňa stretnutie sa s množstvom ľudí, ktorí ma sledujú na sociálnych sieťach, ale ja som ich nepoznala. Bola to naozaj príjemná skúsenosť.

Marcela Jurášová, Ateliér v lese: Najväčšiu radosť majú naši umelci z pizze, ktorú si každý rok pri tejto príležitosti objednávajú. Najradšej majú šunkovú s kukuricou a slaninkovú s cibuľou. Pre návštevníkov máme vždy nachystané víno a pagáčky. Budeme radi, ak nás pridete pozrieť aj budúci rok. Tešíme sa na Vás.

Martina Čupková: Vtipným zážitkom tohto dňa pre mňa bolo, keď sa môj pes rozhodol, že nechce pustiť do dvora kameramana.

Ocenenie osobností roku 2022

Malokarpatské osvetové stredisko v Modre všetkým oceneným srdečne gratuluje a želá ešte veľa krásnych tvorivých rokov.



foto: web

Eleonóra Vančíková Kapasná - multižánrová speváčka

Počas Multižánrového charitatívneho koncertu, ktorý sa uskutočnil dňa 13. októbra 2022 vo Veľkej koncertnej sále Slovenského rozhlasu pri príležitosti životného jubilea Eleonóry Vančíkovej Kapasnej, udelilo Malokarpatské osvetové stredisko v Modre tejto výnimočnej multižánrovej speváčke ocenenie k jej 60. narodeninám za celoživotnú prácu na poli uchovávaní ľudových tradícií a prezentácii folklóru. Pani Kapasná od dvoch rokov účinkovala v Lúčnici a v SLUK-u, je spoluzakladateľkou a vedúcou Folklórneho súboru Karpaty a hudobnej skupiny Folkduoplus. Počas vystúpení po celom svete šírla krásu slovenského folklóru a vďaka jazykovej zdatnosti prinášala divákovi jedinečný zážitok. Krásu piesní dokázala predniesť v 15. rôznych jazykoch.

Suchovský spevácky zbor - Suchá nad Parnou

Počas slávnostného koncertu, ktorý sa konal dňa 22.10.2022 vo farskom kostole sv. Martina v Suchej nad Parnou, oslávil Suchovský spevácky zbor zo Suchej nad Parnou 50. výročie svojho fungovania. Malokarpatské osvetové stredisko v Modre pri tejto príležitosti pripravilo zboru Ocenenie za zachovávanie kultúrno-osvetovej činnosti, za zachovávanie kultúrnych tradícií v oblasti zborového spevu a jeho prezentácie doma i v zahraničí.



foto: MOS



foto: Simona Babjaková

Folklórny súbor Dolina - Bratislava

Na slávnostnom gala programe Dolina, dolina, čo idem tá iná ..., ktorý sa konal dňa 22. októbra 2022 v Dome kultúry Zrkadlový háj v Bratislave, udelilo Malokarpatské osvetové stredisko Folklórnemu súboru DOLINA Bratislava k jeho 35. výročiu existencie Ocenenie za rozvoj, udržiavanie a prezentáciu ľudových tradícií a folklóru na Slovensku a v zahraničí.

Vidiecka žena roka

V roku 1995 na pekinskej konferencii venovanej problematike žien bol Organizáciou spojených národov pre výživu a poľnohospodárstvo - FAO - 15. október vyhlásený za Svetový deň vidieckych žien. Tento výnimočný sviatok, ktorý sa od roku 2008 oslavuje pod záštitou OSN, má pripomenúť významnú úlohu vidieckych žien pri rozvoji poľnohospodárstva a vidieka, pri zlepšovaní potravinovej bezpečnosti i odstraňovaní chudoby na vidieku. Jednou zo žien, ktoré 14. októbra 2022 počas 21. ročníka súťaže Vidiecka žena roka – Líderka 2022 v Trnavej Hore, okres Žiar nad Hronom, získali tento vzácny titul, bola za svoj veľký prínos obci a jej obyvateľom v kategórii Politická ocenená Ivana Juráčková, starostka obce Vinosady.



foto: web - OZ Vidiecky parlament na Slovensku

100. výročie presídlenia Vinársko-ovocinárskej školy do Modry

V druhej polovici 19. storočia ničili vinohrady okrem chladného počasia choroby, ktoré sa dostali do Európy prostredníctvom lodnej a železničnej dopravy na dovezených pníkoch viniča.



Patrili medzi ne hubovitá choroba múčnatka, voška *Phylloxera vastatrix* roznášajúca fyloxéru a peronospora. Na za-stavenie šíriaceho sa ochorenia viniča bolo potrebné nielen šírenie osvetu, ale aj odborný prístup. Spolok bratislavských vinohradníkov preto v roku 1884 založil v chotárnej časti Bratislavy Uhorskú kráľovskú vinársku a záhradnícku odbornú školu a zabezpečil pre ňu budovu a pozemok. Štát, ktorý začal školu v roku 1900 podporovať nielen finančne (okrem iného zabezpečoval platy učiteľom), prevzal v roku 1902 nad ňou celkovú starostlivosť a presídlil ju na Matúškovu ulicu v Bratislave.



24. augusta 1921 rozhodlo Ministerstvo poľnohospodárstva o presídlení školy do tejto historickej budovy, ktorá je dnes už národnou pamiatkou. Slávnostné otvorenie zrekonštruovaného kaštieľa sa konalo 18. novembra 1923 za účasti vysokých štátnych a verejných činiteľov, medzi ktorými boli minister poľnohospodárstva Milan Hodža, poslanec Pavol Blaho a evanjelický biskup Samuel Zoch.

1. októbra 1922 nastúpili žiaci, ktorí dovŕšili šesťnásť rokov, na dvojročné štúdium do Vinársko-ovocinárskej školy v Modre. Neskôr k nej pribudla Záhradnícka škola a k záhrade, v ktorej žiaci pestovali okrasné kvety, stromy, zeleninu a učili sa sadovníctvo, pribudli štátom zakúpené pozemky pre potreby školy a pozemky, ktoré škole darovalo mesto Modra na pestovanie viniča a ovocných sádov. Školský rok začínal 1. októbra, končil 31. júla a vyučovanie prebiehalo v lete od 7.00 do 11.00 hod a v zime od 8.00 do 12.00 hod. Poobedné vyučovanie bolo venované teoretickým a praktickým cvičeniam - v lete od 14.00 do 18.00 hod a v zime od 13.00 hod do 17.00 hod. Nenahraditeľnou súčasťou výučby bola samotná prax, ktorá bola v čase poľnohospodárskych prác v rámci praktického vyučovania celodenná.



Počas 1. svetovej vojny bola činnosť školy prerušená a o vinohrad, ktorý mali žiaci k dispozícii, sa začal znovu starať Bratislavský vinohradnícky spolok. Po skončení vojny - 20. októbra 1919 - nastúpilo do novootvorenej Štátnej školy vinársko-ovocinárskej 29 žiakov.

V roku 1912 sa stal rytier Artur von Polzer posledným majiteľom modranského mlyna a veľkou renováciou ho prebudoval na honosný kaštieľ s krásnou záhradou plnou cudzokrajných stromov a rastlín. Po páde cisárskej monarchie ho 8. februára 1922 predal Československému štátu za 485.000 korún.

Vinársko-ovocinárska škola vychovávala odborníkov a samostatných podnikateľov v poľnohospodárstve v oblasti vinohradníctva, vinárstva a ovocinárstva. V rámci vzdelávania učitelia zaškoľovali aj miestnych vinohradníkov, na obračku chodili deti z bratislavských škôl a vo vinohradníckych obciach sa v rámci osvetu konali odborné prednášky.

V súčasnosti sídli Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska na Kostolnej ulici v Modre.

Malokarpatské osvetové stredisko želá modranskej „Vinárke“ veľa ďalších úspechov a nielen šikovných žiakov, ale aj mnoho ďalších vyštudovaných odborníkov, ktorí sa naďalej budú so všetkou láskou starať o naše povestné slovenské vinohrady a ovocné sady.

Text: Adela Oravcová
Zdroj: web - Bratislavský samosprávny kraj
Foto: Bratislavský samosprávny kraj
Archív mesta Bratislava

XXII. ročník

Dňa otvorených pivníc® na Malokarpatskej vínnej ceste®



Po náročnom období sa v tomto roku opäť koná najobľúbenejšie podujatie Deň otvorených pivníc®.

Otvorených bolo 137 pivníc malých i veľkých vinárov od Devína až po Trnavu. Spektrum chutí mladých vín sa prelínalo s gastronomickými chuťami. Návštevníci mali možnosť nazrieť do starých historických priestorov, v ktorých sa víno dorába celé desaťročia, ale aj do moderných vinárstiev, ktoré svojou modernou technológiou hrdo konkurujú vinárstvám v Európe, ale aj vo svete. Vinári ponúkali mladé vína ročníka 2022, ale na porovnanie chutí siahli do zásob ročníkov minuloročných i starších.

Počas podujatia sme stretávali usmiate návštevníkov, nielen z blízkeho okolia, ale z celého Slovenska, či zo zahraničia. Spektrum jazykov znelo v pivniciach, aj v uliciach. Tí skúsenejší z návštevy predchádzajúcich ročníkov boli ochotnými radcami pre návštevníkov, ktorí podujatie navštívili po prvýkrát.

Slávnostné otvorenie sa uskutočnilo 18.11.2022, pozvaní hostia vzdali hold podujatiu, ktorého ročník odratáva už svoju tretiu desiatku.



Každoročne počas slávnostného otvorenia je udelený titul Vinár roka, v tomto roku Štatút splnilo Zámocké vinárstvo Pezinok a to vďaka úspešnej účasti v nominovaných súťažiach do Národného salónu vín SR.

Krásne životné jubileum v tomto roku oslávili Jozef Ružek z Modry - Kráľová, Anna Kováčová z Modry, Vinco Jakubec z Modry.

Žiaľ tento ročník má aj smutný záver do vinárskeho neba odišli Ing. Vladimír Valenta a Ing. Vladimír Hacij, česť ich pamiatke.

Text a foto: PhDr. Anna Píchová
riaditeľka MOS

Predstavujeme knihu Stana Jendeka Slovenskou Vinicou - príbeh krajiny

V týchto dňoch vychádza kniha, ktorá zatiaľ ako prvá a jediná rozpráva prostredníctvom fotografií a textov príbeh nádhornej slovenskej vinohradníckej krajiny.

Stano Jendek je fotograf a grafický dizajnér, ktorého vášňou aj čiastočným zamestnaním je krajinárska fotografia. O zámeroch pri tvorbe svojej knihy hovorí takto: „Kniha Slovenskou vinicou – príbeh krajiny má niekoľko misií. Predstaviť čitateľom krásu slovenských vinohradov, rôzne podoby tejto krajiny v rôznych ročných obdobiach a náladách. Môže byť tiež bedekrom - sprievodcom pre ľudí, ktorých kniha inšpiruje k vlastným výletom a objavovateľským cestám. A, toto považujem za dôležité, upozorniť na negatívny vývoj – masívny a rýchly úbytok slovenských vinohradov.“

Pôvodný úmysel vydať za 2 - 3 roky malú knihu s fotografiami malokarpatskej vinohradníckej oblasti sa zmenil na 15 rokov dlhý projekt, ktorý dokumentuje rôznorodosť tohto typu krajiny na celom Slovensku.

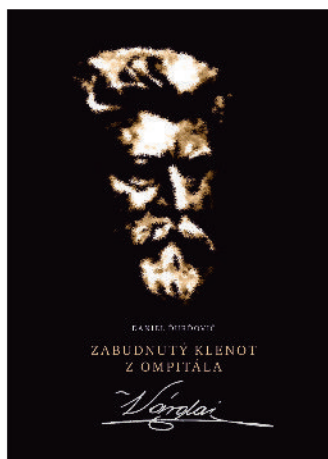
Budúci rok autor plánuje urobiť putovnú výstavu najlepších fotografií zo svojej knihy, ktorá by mohla byť príležitosťou nielen na predstavenie knihy, ale tiež možnosťou na debatu o stave viníc a možných spôsoboch ich záchrany.



Stano Jendek pravidelne vystavuje svoje fotografie aj na výstave Salón výtvarníkov, ktorú organizuje Malokarpatské osvetové stredisko v Modre.

Blahoželáme ku knihe a želáme veľa ďalších krásnych inšpirácií krajinou.

Zdroj: www.kamzavinom.sk
Úprava textu a foto: MOS



Zabudnutý klenot OMPITÁLU

Úvod z knihy:

*Krásna dedina, rodisko moje,
Drahé rodisko, dedina moja.
Akoby bola celá zo zlata,
Chalupy nízke, kryté diamantami.*

*A či nepravdu hádam hovorím?
Vždy pravda táto veľká stojí:
Drahšia chalupa často, než palác,
V jasliach sa rodia sveta spasitelia.*

P. O. Hviezdoslav

Cieľom publikácie, ktorú vydala obec Doľany na sklonku minulého roka, bolo zmapovať život, kariéru a dielo dolianskeho rodáka, učiteľa i neskoršieho riaditeľa Kráľovskej uhorskej vysokej školy výtvarného umenia - Szilárd Várdaiho (1856 – 1936) vl. m. Konštantína Werdenstettera, pri príležitosti 85. výročia jeho úmrtia a 165. výročia jeho narodenia. Jeho nezanedbateľná stopa v Doľanoch a okolí ho stavia k výrazným osobnostiam Bratislavského kraja, o ktorej doteraz chýbali komplexné informácie a zostal tak trochu neprávom v úzadí. Publikácia sa vďaka dotácii z Bratislavského samosprávneho kraja stáva dostupnejšou

nielen pre všetkých priaznivcov histórie a umenia, ale i Doľan a okolitých obcí bývalého červeno-kamenského panstva.

Jej cieľom je uctiť si pamiatku tohto výnimočného človeka a vzbudiť záujem o architektonické diela (Kalvária v Doľanoch, Pomník J. Fándlymu v Doľanoch, účelové stavby v areáli kaštieľa v Budmericiach, kaplnka v Častej a iné), ktoré nám ho budú ešte dlho pripomínať. Knižku, ktorú spracoval Daniel Ďurďovič, si môžete zakúpiť na Obecnom úrade v Doľanoch za 5 Eur.

Text, foto: D. Ďurďovič



Šťastné a veselé, chutné a voňavé

Len čo sa svet vo vianočnom období stíši a skôr než prskavky odhalia prekvapenie pod stromčekom, zasadne si rodina k sviatočnému štedrému stolu. Medzi vianočné tradície, zvyklosti a obyčaje patrí aj vloženie šupinky z vianočného kapra do peňaženky, rozkrojenie jablčka s hviezdíčkou plnou zdravia v jadrovníku, rozhodenie orechov do všetkých rohov miestnosti pre celoročnú hojnosť v domácnosti. Slávnostne prestreté stoly sú počas sviatočných dní plné chutných jedál. Jedným z nápojov, ktoré patria počas sviatočných dní k tradičným i netradičným jedlám, je lahodné víno vo svojich rôznych podobách.

Aby vaše slávnostné sviatočné menu naozaj zažiarilo, chceme Vám v tomto mimoriadnom predvianočnom období predstaviť a ponúknuť niekoľko mimoriadnych a vzácných vín. Ich výrobcami sú malokarpatskí vinohradníci a vinári, ktorí získali ocenenia nielen na Slovensku.

Texty uvedené pri vínach sú z ponukových listov vinárov. Vo chvíľach vianočného pokoja určite oceníte ich produkty s nezabudnuteľnými senzorickými vlastnosťami.

V prípade vína zo Zámockého vinárstva Šimák Vám súčasne ponúkame nezabudnuteľný umelecký zážitok, pri návšteve Galérie umeleckého skla. Zbierka je na európskej úrovni a krehkosť exponátov súzvučí s krehkosťou Vianoc.

Kačka na pomarančoch a Pinot blanc 2019

Veľká kačka, cibuľa, 4 pomaranče, 1 PL hnedého cukru, 300 ml hydínového vývaru, 200 ml suchého bieleho vína, 4 PL slanej sójovej omáčky, 4 PL pomarančového džemu, soľ, mleté čierne korenie, celé korenie, podľa chuti: škoricca, klinčeky, kardamón, badián, 1 až 2 PL oleja

Na podlievanie na výber: pomarančový džús, hydínový vývar, voda.

Postup: Kačku umyjeme a osušíme. Nadrobno nakrájame cibuľu. Z pomarančov, ktoré sme poriadne poumývali nastrúhame kôru a so šupkou ich nakrájame na kolieska, alebo na mesiačiky. Na rozohriatom oleji opražíme cibuľu a pridáme cukor a nastrúhanú pomarančovú kôru. Skaramelizovanú cibuľku zalejeme vývarom, vínom, sójovou omáčkou, pridáme korenie a prevaríme. Osolenú a okorenenú kačku položíme hrudou nadol do pekáča, zalejeme nálevom, zakryjeme a pečieme v predhriatej rúre pri 180 stupňoch. Po hodine kačku otočíme a pečieme ešte 40 minút. Počas pečenia ju podlievame vývarom, pomarančovým džúsom, alebo vodou. Pred dopečením pridajte po bokoch kačky pomaranče, potrite ju pomarančovým džemom zmiešaným s troškou soli a nastrúhaného zázvoru, a odokryté dopečte do zlatohneda. K prílohe pridávame číry výpek.

PINOT BLANC 2019, Art in Glass Roman Janoušek, Šimák zámok Pezinok

akostné odrodové víno biele suché

Malokarpatská vinohradnícka oblasť - Hlohovec D. S. C.

Víno sa rodí vo vinici, dospieva v pivnici a do sveta kráča v sklenenej fľaši. Duša vína tam spí a čaká na svojho objaviteľa, skutočného znalca. Takým bol aj Štefan Šimák, vášnivý zberateľ umeleckého skla a milovník dobrého vína. Vedel ich harmonizovať a vytvárať v tejto symbióze novú pridanú hodnotu. Pinot Blanc v edícii ART IN GLASS predstavuje dve odlišné a pritom tak blízke umenia, ktoré sa nachádzajú v priestoroch Pezinského zámku. Galéria moderného skla patrí medzi najväčšiu súkromnú zbierku v Európe a víno majstra vinára Romana Janouška je tekuté umelecké dielo. A tak vznikol ART IN GLASS, dve umenia v jednom, ktoré patria k sebe ako človek a zem. Je to dielo, ktoré poteší oči i jazyk a pripomenie okamihy, pre ktoré sa oplatí žiť.

Toto víno je venované pamiatke Štefana Šimáka, milovníka umenia a dobrého vína.

autor: Martin Janecký, dielo: Klaun torzo



Bravčová panenka plnená hubami a Chardonnay 2021

340 g bravčovej panenky, 2 KL slnečnicového oleja, čerstvé čierne korenie, soľ, 1PL bravčovej masti, 2 menšie hrste sušených lesných húb, 1 KL drvenej rasce, štipka citrónového tymianu, 1 KL masla, 150 ml červeného suchého vína, 2 KL brusnicového rôsolu

Postup: Odblanenú panenku špirálovito narežeme na plát, potrieme olejom a okoreníme. Necháme odstáť 40 min.

Plnka: Pomrvené sušené huby zalejeme trochou vody a varíme 15 minút, kým sa nevyvarí všetka voda. Pridáme soľ, tymian, rascu, chilli, premiešame a pridáme kúsok masla a necháme vychladnúť. Vyhrejeme rúru na 180°C. Odstátý plát panenky osolíme z oboch strán, natrieme hubovú plnku, zavinieme a zviažeme. Na panvici rozpustíme masť a panenku počas 5 minút na nej z každej strany opečieme. Opečenú panenku preložíme do zapiekacej misy a pečiem v rúre 15 minút. Do panvice opatrne nalejeme víno, po chvíli pridáme brusnicový rôsol. Keď sa nám zmes spojí a víno sa jemne zredukuje, pridáme kúsok masla.

Príloha: šťuchané zemiaky s maslom a smaženou cibulkou

CHARDONNAY 2021, Víno Matyšák, Pezinok

akostné biele suché, s prívlastkom neskorý zber

Malokarpatská vinohradnícka oblasť

Najrozšírenejšia biela odroda pôvodom z Burgundska. Vína vyrobené z tejto odrody majú zeleno-žltú až zlatistú farbu a širokú škálu vôní a chutí. Dobré vyzreté hrozno dáva vínu ovocné tóny - jablká, hrušky, broskyne s nádychom exotického ovocia - mango, ananás, banán, podfarbené typickými biskvitovými tónmi.



Vianočný losos s chrumkavým kabátikom a NELA 2021

400 g lososa, mrkva, menšia cuketa, zelené bylinky: pažítka, bazalka alebo iné, 2 PL strúhanky, 1 PL oleja, 1 ČL soli

Postup: Mrkvu a cuketu očistíme a na jemno nastrúhame, pridáme na jemno nasekáme bylinky, môžeme si vybrať. Do pripravenej zeleniny pridáme strúhanku, olej a zamiešame. Umytého lososa posolíme, vložíme ho kožou dolu do pekáča, ktorý vystelieme papierom na pečenie. Vrch lososa zakryjeme pripravenou zmesou, ktorú dobre utlačíme. V rúre vyhriatej na 150° pečieme 10 až 15 minút. Losos má byť po stranách bledý, vo vnútri šťavnatý.

Príloha: zelenina, pečené zemiaky



NELA 2021, Dubovský, Grančič

ružové polosuché akostné

Jahodovo - lososový odtieň, vôňa ovocnosti čiernych ríbezlí, chuť plná harmonická, príjemný cukor jahôd, malín a bielych ríbezlí.

Jednohubky - Pečené datle plnené mandľou a obalené v anglickej slanine a Rizling rýnsky 2017

24 ks sušených datlí, 8 ks plátkov anglickej slaniny, lúpané mandle, špáradlá

Postup: Sušené datle umyjeme a na pár hodín namočíme do studenej vody. Potom ich osušíme a vykôstkujeme. Dvnuťra každej datle vložíme mandľu, alebo oriešok. Plátky slaniny nakrájame na tretiny na šírku datlí. Každú datľu obalíme slaninou a spojíme špáradlom. Plech vystelieme papierom na pečenie a poukladáme na neho pripravené datle. Pečieme, kým nie je slanina upečená do zlatista pri teplote 180°C, 150°C v teplovzdušnej rúre. Podávať môžeme teplé aj studené.

RIZLING RÝNSKY 2017, Pavelka a syn

biele prírodné sladké

Víno syto žltej farby. Vôňa sušených hrozienok a medu. Príjemne sladká chuť s bohatou štruktúrou a intenzívnou šťavnatou chuťou. Víno, ktoré poteší Vaše zmysly.





Dezerty - suché drobné pečivo: Vínové kolieska a Tramín červený – kvetinkový, 2020

3 ks vanilkového cukru, 300 g hladkej múky, 250 g masla, 7 PL bieleho vína

Postup: Z múky, masla a vína vypracujeme cesto, zabalíme do fólie a necháme v chlade cca 4 hodiny. Oddýchnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku 4 mm, vykrajujeme kolieska s dierkou uprostred, uložíme na plech vystlatý papierom na pečenie. Pečieme asi 15 minút, kým budú kolieska zospodu ružové. Horúce obaľujeme v práškovom cukre, ktorý zmiešame s vanilkovým cukrom.

TRAMÍN ČERVENÝ - KVETINKOVÝ, 2020

Víno z ťažkej hlinitej pôdy, mäkučko korenisté, vínovo ohnivé, plné kvetiniek, tajomných zákutí. Chuť hladká a vábivá, chvostík šťavnatý, vínový. Vhodné k ľahkým múčnym jedlám, palacinkám, smotanovým dezertom. Alebo len tak na výmyselnícke poobedie.

*Keby bolo víno svet,
bola by to kytica.
Z nožičiek včeličiek
nadránom zberaná,
pre krásu života,
v hlave by rozkvitla,
Tramínom chutila.*

Texty z katalógu firmy Malík a syn

Dezerty - krémové koláče: Sviatočná zamatová roláda – bezlepková a Veltlínske zelené 2015 L'ADOVÉ VÍNO

Kakaové cesto: 6 ks vajec, 5 PL kryštálového cukru, 3 PL kakaa, štipka soli, ½ lyžičky sódy bikarbóny, 500 ml mlieka, 2 ks Zlatý klas, 1 ks vajce, 250 g maslo

Vanilková plnka: polovica plnky, 1 ks vanilkového cukru

Kakaová plnka: druhá polovica plnky, 3 až 5 PL práškového cukru a 2 PL kakaa

Čokoládová poleva: 100 g čokolády, 2 PL kokosového oleja

Postup: Bielky so štipkou soli vyšľaháme dotuha, postupne zašľaháme cukor a žltky. Opatrne vmiešame kakao so sódou bikarbónou. Kakaové cesto vylejeme na plech 30 x 40 cm vystlaný papierom na pečenie a pečieme 10 minút pri teplote 200°. Po upečení ho preklopíme na vlhkú kuchynskú utierku. Odstránime papier na pečenie a zrolujeme s kuchynskou utierkou, necháme postáť.

Plnka: Do 2/3 horúceho mlieka nalejeme zvyšné mlieko zmiešané so Zlatým klasom a vajcom a uvaríme krém. Za stáleho miešania necháme krém vychladnúť a vmiešame maslo. Krém rozdelíme na dve časti: do jednej časti vmiešame vanilkový cukor, do druhej kakao s cukrom. Rozvineme si roládové cesto, natrieme vanilkovú plnku, na ňu kakaovú plnku. Roládu zviníme, zatlačíme rukami a natrieme zvyšným kakaovým krémom.

Poleva: Nad parou rozpustíme čokoládu s kokosovým olejom. Roládu polejeme vlažnou polevou a necháme vychladnúť.

VELTLÍNSKE ZELENÉ 2015 L'ADOVÉ VÍNO, Karpatská perla

Výnimočné víno z výnimočného ročníka 2015. Oplýva nádhernou jantárovou farbou, intenzívnou koncentrovanou vôňou a chuťou kandizovaného ovocia a karamelu.

Text: Adela Oravcová

Recepty zdroj: web

Výber vín a textov: Gabriela Vojteková - Emeritná etnologička

Obec Vinosady otvárala múzeum 2. svetovej vojny v prírode



Vďaka záujmu domácich obyvateľov, práce dobrovoľníkov a Dobrovoľného hasičského zboru Obce Vinosady otvorila obec múzeum 2. svetovej vojny v prírode. Dlhé desaťročia tu v Kučišdorfskej doline ležali pod nánosmi zeme a zarastené vegetáciou protitankové kocky. Ani mnohí obyvatelia netušili, čo sa to črtá zo zelene. Domnievali sa, že sú to zábrany pre vodičov, ktorí nerespektujú zákaz vjazdu do chráneného vtáčieho územia v Kučišdorfskej doline. Až keď pôvodní obyvatelia spomínali, ako boli nútení stavať protitankové kocky, sa naštartovalo odkrývanie minulosti spod nánosov vegetácie.



Rok pomocou brigád dobrovoľníci vypratávali čierne skládky z tohto miesta, čistili les a odkryli val v ohromujúcej veľkosti - celkovo 26 protitankových zachovalých kociek - malá Dukla. Neskôr objavili aj guľometné hniezdo a podzemný bunker. Vďaka aktivizovaniu dobrovoľníkov, organizovaniu brigád a mapovaniu minulosti, dňa 27. 8. 2022 obec Vinosady slávnostne uskutočnila otvorenie múzea 2. svetovej vojny v prírode, ktoré bolo spojené s bojovou ukážkou oslobodenia Vinosadov. Počas kultúrneho podujatia „Vatra SNP“ mali návštevníci možnosť zažiť atmosféru 2. svetovej vojny. Toto vrátenie sa do minulosti realizovala obec v spolupráci s Klubom vojenskej histórie Tymau. Poľná nemocnica, bojová technika, partizáni, kone, nemeckí vojaci, spolu s dedičanmi, ktorých si zahrali Vinosadčania, presvedčivo odohrali príbeh z obdobia oslobodzovania Vinosadov.

Múzeum 2. svetovej vojny bude slúžiť žiakom počas školských výletov, rodinám a turistom ako miesto oddychu. Pri príležitosti oslobodenia ČeskoSlovenska v roku 1945, bude obec Vinosady organizovať živé ukážky z histórie z tohto obdobia a srdečne pozýva priaznivcov vojenskej histórie do Vinosadov. Projekt sa uskutočnil aj vďaka podpore Komunitnej nadácii Revia. Ďakujeme všetkým, ktorí pomohli k uskutočneniu tohto pamätného projektu.

Text a foto: starostka obce Vinosady, Mgr. Ivana Juráčková





Spevácky zbor Bystričan - A je to!

27. augusta 2022 nastal konečne dlho očakávaný „Deň D“, keď sa speváci a speváčky speváckeho zboru Bystričan vedení zbormajstrom Štefanom Martinkovičom pustili vo veľkej sále Spoločenského domu v Záhorskej Bystrici do nahrávania svojho štvrtého CD, na ktoré sa niekoľko mesiacov usilovne pripravovali.

Za účinnej spolupráce ľudovej kapely L'UDOVKA.sk, majstra zvuku Ing. Jána Kováča a kvalitnej súčinnosti Mgr. art. Pavla Zajáčka, ktorý bol režisérom a zároveň dramaturgom, sa speváčky a speváci pustili do náročnej práce. Nahrávalo sa v sobotu, aj v nedeľu. Sniečko nemilosrdne pieklo a speváci sa pri vypnutej klimatizácii výdatne potili, čo im však neprekážalo pri plnení technických pripomienok dramaturga, technika a samotného zbormajstra. Veru, niektoré piesne museli spievať aj niekoľkokrát, kým boli odborníkmi prijaté na nahrávanie. Nahrávalo sa celé dva

dni a hoci veľmi vyčerpaní, no predsa mohli všetci svorne skonštatovať, že nahrávanie CD-čka bolo úspešne uzavreté.

Celkovo bolo nahratých 23 krásnych piesní zaspievaných s kapelou, akordeónom i acapella. Všetky piesne vyberal zbormajster Štefan Martinkovič prevažne zo zborníka záhoráckych ľudových piesní Dr. Janka Blahu v jeho viachlasovej úprave. Priateľom záhoráckej ľudovej piesne, ako aj fanúšikom speváckeho zboru Bystričan, budú piesne z no-vého CD predstavené na jeho krste pri príležitosti 4. Folklórneho festivalu záhoráckej ľudovej piesne v Spoločenskom dome v Záhorskej Bystrici v plánovanom termíne 4. decembra 2022.

Text: Eva Frťalová
Foto: F. Klíča



Harmanček

kráľovstvo maličkých

Občas sa človeku podarí zmeniť svoje sny na realitu a vďaka tomu vznikne niečo úžasné. Jadranka Krasňanská bola učiteľkou v materskej škole v Pezinku. Jedného dňa si začala plniť svoj sen a spolu so svojou rodinou vybudovala kráľovstvo tých najmenších, v ktorom deti trávajú väčšinu dňa, a ktoré nesie meno nežného voňavého kvietku s liečivou silou - Harmanček.

1. Jadranka, kedy si dostala nápad otvoriť súkromnú škôlku a prečo? V akých priestoroch ste škôlku vybudovali?

Nápad neprišiel zo dňa na deň. Rodil sa postupne v mojej hlave, keď som sa z práce v škôlke vracala k mojej rodine a rozmýšľala o tom, prečo tak malé detičky musia do veľkých kolektívov, kde nie je možné, aby im pani učiteľka, ktorá miluje deti, dala toľko starostlivosti a pozornosti, koľko by deti v tomto veku potrebovali. A keď som mala v hlave plán, vyšla som s ním von pred manželom. Nebol to plán mať jasličky, bol to plán - zobrať si dve tri deti a venovať im svoju lásku, starostlivosť a pocit istoty. To, že z troch detí bolo 11, bol asi osud.

Jasličky a škôlku sme umiestnili k nám domov, do slova a do písmena, na prvé poschodie nášho rodinného domu. Takže nič iné ako rodinné jasličky a škôlka to ani nemohlo byť. Rodinné sú dnes nielen prívlastkom, pretože sa tu deti a klienti cítia ako doma, ale už aj preto, lebo v nich pracujeme takmer celá rodina - ja, manžel, naše dve dcéry, ktoré tu za tých 17 rokov pôsobenia dospeli, vyrástli a stali sa z nich pani učiteľky, dedko, ktorý až do smrti robil účtovníctvo, obidve babky - no proste rodina.



2. Kráľovstvo detí, ktoré sa ti podarilo vybudovať, nesie voňavé meno. Prečo práve Harmanček?

Som rada Adelka, že sa na toto pýtaš. Výber názvu nebol jednoduchý, keď je toľko hláv pokope a každá má svoju predstavu. Mali sme zvieratká, veci, mestskú časť, kde sa nachádzame. A potom raz, keď som sedela v záhrade a spomínala na moju babičku mi dcéra priniesla harmanček, čo odtrhla za našou záhradou. A vtedy to prišlo

- Harmanček - nežný kvietok, vôňa bábätka, ktorú pozná každá mama, nežná náruč mamy, liečivá rastlinka na telo aj na dušu - toto je jediný možný názov pre moje jasličky a škôlku.

A odvtedy ma všetci volajú pani Harmančeková a manžela pán Harmanček. Nebránime sa a nechávame ich v tom, veď vlastne je to pravda. Sme Harmančekovci.



3. Čo všetko ponúka Harmanček deťom?

Harmanček za tie roky, tak ako všetko, prešiel svoju cestu a rástol spolu s deťmi. Z jasličiek sme postupne vyrástli aj na škôlku, teda dieťaťko môže byť u nás od 1 roku do 6 rokov a poskytujeme aj predprimárne vzdelávanie. Vonkajší bazén sme zastrešili a urobili z neho detský aqua baby club, kde plávame s bábätkami od 3 mesiacov až do 6 rokov, a tak sa naša škôlka stala plaveckou škôlkou. Deti trénujú 2x týždenne plávanie v slanej vodičke s inštruktormi. Mnohé z nich majú v štyroch rokoch základy plávania. Stále je však našim cieľom, aby sa u nás deti cítili milované a v bezpečí, aby sme ich mohli zabaliť do nehy, aby sme ich mohli sprevádzať na ceste poznávania a byť pri ich objavovaní sveta.



4. V Harmančeku nájdú aktivity nielen deti, ktoré ho navštevujú. Čo ponúkate rodičom s deťmi vo vašich priestoroch?

Rodičom vďačíme za to, že si nás vybrali, že nám dali dôveru a možnosť stať sa súčasťou ich rodiny a byť pri tom, ako ich dieťaťko rastie a vyvíja sa. Plne si uvedomujeme, že je to obrovská zodpovednosť, pretože to, čo sa do nich zasadí už v tomto veku, je navždy a to je naozaj dôležité nepodceňovať. A preto sa snažíme všetky akcie, ktoré s deťmi robíme, robiť spoločne s celými rodinkami. Či sú to Šarkaniády, Vinobranie, Tekvičkové slávnosti v kostýmoch, Karneval, Vianočné besiedky, Lampiónový sprievod, Dni maminiek a tatínkov, slávnosti ku koncu školského roku. Sme otvorení pre nich, vzájomná dôvera je v tomto prípade nevyhnutná. Deti sú poklad a ten musí byť v dobrých rukách.



5. S deťmi zažívate určite aj veselé chvíle. Ktoré patria medzi tie najkrajšie?

Milujem to - byť s nimi, vytratia sa všetky dospelácke problémy, ostáva len čistá detská radosť, úprimnosť a to mi dáva krídla. Ich smiech a možnosť ich sledovať pri hrách sú neopísateľné chvíle. Najkrajšie sú tie, keď vás vidia a žiaria im oči, keď vám odtrhnú kvetinku a prinesú, že „toto je pre teba“, keď nájdú dážďovku a slimáka, a musím si ich zobrať, lebo sú z lásky. A potom tie, ktoré dojmú, keď plačú a ja s nimi, keď sa lúčia a idú do veľkej školy a mne trhá srdce a pritom viem, že takto to má byť. Chcú a musia rozťahnuť krídla a ja vtedy viem, že ich púšťam do veľkého sveta pripravených. Z prvých bábätiak sú dnes 18 roční mladí ľudia a pridávajú si ma na svoj FB.



6. Keďže sa blížia Vianočné sviatky a onedlho Nový rok, čo by si chcela zaželať všetkým tým, s ktorými tráviš väčšinu času a čo by si chcela zaželať Harmančeku?

Želám všetkým, nie len tým v Harmančeku, deťom aj dospelým, aby žili v mieri, možno niekedy kliše, dnes už vieme, že nie, že mier je pocit domova, istoty, bezpečia a lásky. Nech sú zdraví, šťastní, milovaní. Nech si plnia svoje sny a nech každý deň stretnú Človeka.



7. Aké sú tvoje sny a plány do budúcnosti?

Moje sny sa spájajú s mojou rodinou, moja rodina je aj Harmanček a všetci ľudia v ňom. Mať spokojných klientov, mať zdravie, pretože keď ho máš môžeš všetko, byť vďačný za každý deň, za všetky tie bežné veci. Mám rada svoje rituály a v nich cítim istotu - ísť si ráno zacvičiť pilates a jogu, ísť za mojimi jasličkami a škôlkarmi, hrať sa a tešiť z mojej rodiny - mojich vnúčat. Cestovať a pomáhať tam, kde si to ľudia vážia a nemôžu si dovoliť to, čo máme my, podporovať škôlku na ďalekých Kapverdských ostrovoch. No bolo by toho na ďalšiu stranu, ale o tom niekedy inokedy.



Jadranka, ďakujem za rozhovor a želám ti, nech sa ti stále darí naplňovať svoje sny a plány, a nech Harmanček naďalej úspešne kvitne.

Text: Adela Oravcová, Jadranka Krasňanská
Foto: Harmanček



Ekocentrum Stupava

Novozrekonštruovaný tzv. Krupičkov dom poskytuje zázemie Ekocentru Stupava, ktoré privítalo po prvýkrát návštevníkov 10. septembra. Hlavnou činnosťou Ekocentra bude environmentálna výchova, ochrana prírodného bohatstva a spolupráca subjektov pôsobiach v oblasti životného prostredia. Jeho súčasťou budú aj informácie o možnostiach trávenia voľného času v prírode Malých Karpát, nepravidelná krúžková činnosť, alebo podujatia pre širokú verejnosť s dôrazom na ekológiu.

Interiér ponúka priestory pre rôzne tematické semináre, stretnutia a workshopy, chýbať nebudú ani tvorivé dielne. Poschodie slúži ako výstavný priestor, či priestor pre premietania a diskusie.

Na prízemí je sprístupnená malá geologická expozícia, hravé aj vzdelávacie aktivity pre deti, postupne bude budovaná knižnica. Rovnako tu nájdú návštevníci informácie o prírodných, či turistických bodoch v okolí, informačné materiály a plánované aktivity u nás v ekocentre alebo okolí. Exteriér je venovaný senzorickej záhrade, v ktorej najmenší návštevníci môžu naplno prežiť čas vonku aj prostredníctvom hmatu, zraku, sluchu a čuchu. Nechýbajú ani pestovateľské záhony, ktoré sú určené pre aktivity s deťmi zo základných a materských škôl, alebo pre verejnosť počas permakultúrnych workshopov. Priestor skeletu obnoveného skleníka bude slúžiť ako oddychová chillout zóna alebo čítareň. Súčasťou ekocentra je aj náučný chodník, ktorý návštevníkov oboznámi nielen s históriou záhrad, skleníka, či budovy ekocentra, ale aj so vzácnymi lokalitami v tesnej blízkosti Stupavy.

Ekocentrum Stupava vzniklo v rámci projektu 3E-Morava Nature vďaka podpore z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci programu Interreg. Partnermi projektu boli NÖ.Regional.GmbH, Hohenau an der March, Weinivertel Tourismus, WUK Werkstätten-und Kulturhaus, Ekoturizmus March-Auen a Marchfeld, BROZ-Bratislavské regionálne ochranné združenie, Mesto Gbely, Mestská časť Bratislava-Devínska Nová Ves, Trnavský samosprávny kraj. Viac informácií o projekte nájdete na stránke www.3emoravanature.eu.



Ekocentrum je aktuálne otvorené dva dni v týždni a to v stredu a sobotu od 10.00 do 17.00 hod. V stredu okrem verejnosti pripravuje hodiny environmentálnej výchovy pre deti zo základných a materských škôl, a v sobotu program pre širokú verejnosť.

Z aktivít, ktoré sa tu uskutočňujú, ide napríklad o premietanie tematických filmov s diskusiou, permakultúrne workshopy, kreatívne dielne, predstavenia lokálnych výrobcov a pestovateľov, exkurzie do terénu s odborným výkladom, výstavy, čítareň, remeselné workshopy a iné.

Otváracie hodiny Ekocentra:
streda a sobota: 10.00 - 17.00

Kontakt
Ekocentrum Stupava, Hlavná 9C, 90031 Stupava,
0917/760 559, ekocentrum@stupava.sk
FB/IG @ekocentrumstupava



Pripravované podujatia

December

02. - 04. 12. 2022

VIANOČNÉ INŠPIRÁCIE 2022

Tradičné ľudovo-umelecké trhy v atraktívnom prostredí kaštieľa v Modre

Pripravujeme na rok 2023

Február

15. 02. 2023

METODICKÝ DEŇ OSVETOVÝCH PRACOVNÍKOV BRATISLAVSKÉHO KRAJA

Ivanka pri Dunaji

Marec

15. - 17. 03. 2023

STRETNIUTIE S MALOU TÁLIOU

Krajská prehliadka detskej dramatickej tvorivosti a divadla dospelých hrajúcich pre deti
MSKS Senec, Nám. 1. mája Senec

18. 03. 2023

ENIKI BENIKI

Krajská postupová súťaž a prehliadka detských folklórnych súborov
KC Pezinok, Holubyho 42, Pezinok

31. 03. – 1. 04. 2023

DIVADELNÉ KONFRONTÁCIE

Krajská postupová súťaž a prehliadka amatérskych divadla dospelých a krajská postupová súťaž a prehliadka divadla mladých
KC Pezinok, Holubyho 42, Pezinok

Zmena programu a termínov vyhradená.
Tešíme sa na spoločný zážitok.

Podujatia podporili:



VYSTAVUJÚ:

Ferko
Noskovič

Olinka
Kroková

Lenka
Petáková

Lacko
Garaj

Hanka
Belková

Adam
Dovičovič

Milanko
Sandtner

Zuzka
Csontosová

Jožko
Novák

Janko
Môcik



Malokarpatské osvetové stredisko v Modre

Vianočná benefičná výstava

ATELIÉR V LESE

výber z tvorby členov ateliéru,
ktorí sú zdravotne znevýhodnení
a majú výnimočný výtvarný prejav

od 16.11. | PO - ŠT: 9.00 - 15.30 | KAŠTIEĽ V MODRE
do 16.12. | PI: 9.00 - 12.30 | HORNÁ 20, MODRA

info: 033 643 34 89 www.moska.sk

POZVÁNKA

Kurátor: Pavol Šima-Juriček

Štvrťročník vydáva: MALOKARPATSKÉ OSVETOVÉ STREDISKO V ZRIAĐOVATELSKEJ PÔSOBNOSTI BRATISLAVSKÉHO SAMOSPRÁVNEHO KRAJA
Horná 20, 900 01 Modra

vidiecan@moska.sk

mvc@mvc.sk

☎ 033/643 34 89

www.moska.sk, www.mvc.sk

ročník 28, číslo 4/2022 dátum vydania: december 2022

Zodpovedná redaktorka: PhDr. Anna Píchová, riad. MOS

Redaktorka: Adela Oravcová

Grafická úprava: Mgr. Martina Dočolomanská

Vytlačil: Ultraprint, s.r.o. Bratislava, Náklad: 900 kusov, Nepredajné

EV 5113/15

ISSN 1338-2020

IČO: 00 180 289

Registované Okresným úradom
v Pezinku pod č.3/348/20-12/1994

