



náš vidiek

2/2022

štvrtročník
ročník XIX.

ČASOPIS VIDIECKEHO PARLAMENTU NA SLOVENSKU



Mládežnícka výmena

MŮDROŠŤ ULÍC

v Lotyšsku



strany 8–11



Erasmus+



VIDIECKY PARLAMENT
NA SLOVENSKU

**Projekt CLIFF:
Záverečná
konferencia**

strany 4–7

**Úspešný seminár
o víziách vidieka
v Modre**

strana 12



Obsah

- 4 CLIFF – Klíma nás ovplyvňuje
- 8 Múdrosť ulíc
- 12 Úspešný seminár v Modre
- 15 Mladí pre prírodu a duševnú pohodu
- 16 Svetový deň mlieka si pripomenuli i na viacerých školách
- 17 Vážme si svojich významných ľudí
- 19 Agroinklúzia a špeciálne potreby: medzinárodný workshop v Lišove



náš vidiek

Ročník: XIX.

Číslo: 2/2022

ISSN: 1339-1542

Vydavateľ:
Občianske združenie
Vidiecky parlament na Slovensku
Kapitulská 13
974 01 Banská Bystrica
mobil: 0915 446 538
e-mail: vipa@vipa.sk
maria.behanovska@gmail.com
www.vipa.sk

Vychádza štvrťročne pre vnútornú potrebu organizácie. Nepredajné.

Náklad: 1000 ks

Uzávierka nasledujúceho čísla:
20. septembra 2022

Redakčná rada:

Ing. Mária Behanovská,
doc. Ing. Miroslav Habán, PhD,
Ing. Karol Herian, CSc
doc. Ing. Jozef Húška, CSc.

Grafická úprava a ilustrácie:

Ing. arch. Pavol Borodovčák

Tlačiareň:

Róbert Jurových – NIKARA, Krupina

Príspevky sú zverejňované tak, ako boli zaslané autormi a neprešli jazykovou úpravou.

Fotka na titulnej strane obálky:

Partia mladých z výmenného pobytu Erasmus+ Múdrosť ulíc v Rige, Lotyšsko

Fotka na 2. strane obálky: Propagácia práce ED Banskobystrický región na konferencii CLIFF



Líderka roka 2022

Vidiecky parlament na Slovensku s obcou Trnavá Hora a partnermi vyhlasujú 21. ročník súťaže Vidiecka žena roka – „Líderka roka 2022“

V rámci osláv Svetového dňa vidieckych žien, t.j. 15. október, oceníme víťazky súťaže.

Do súťaže môže byť nominovaná žena, ktorá svoj voľný čas venuje aktivitám v rôznych oblastiach verejného života a vo svojej komunite – obci, časti obce, mikroregiónu, v zastupiteľstve je uznávanou osobnosťou – „líderkou“.

Kategórie, v rámci ktorých môžete nominovať ženy všetkých národností a menšín žijúcich na území Slovenska:

- **žena – aktivistka:** pôsobiaca v 3. sektore (miestna organizácia, združenie, klub, a i.)
- **žena – politička:** pôsobiaca v miestnej politike (starostka, členka miestneho zastupiteľstva)
- **žena – podnikateľka:** svoje podnikateľské aktivity realizuje na vidieku, sprostredkúva zamestnanie, vytvára pracovné príležitosti, zviditeľňuje obec a prepája komunitný rozvoj s ekonomickým rozvojom, podniká na vidieku
- **žena – remeselníčka:** ovláda remeslo a odovzdáva ho mladej generácii

Nominácie posielajte do 30. septembra 2022:

OZ VIPA SK, Kapitulská 13, Banská Bystrica,

e-mail: maria.behanovska@gmail.com

tel.: 0915 446 538.

Konferencia, vyhlásene výsledkov súťaže a spoločenský večer bude **14. októbra 2022 v obci Trnavá Hora** v okrese Žiar nad Hronom.



VIDIECKY PARLAMENT
NA SLOVENSKU



Vytvárajte si stále nové ciele

V tomto roku sa po nútenej odmlke spôsobenej opatreniami COVID 19 znova naplno rozbehol život vo všetkých oblastiach. Zamyslime sa nad svojim osobným životom, či kariérnym rozvojom a zmeňme ho k lepšiemu.

Len vtedy to má skutočný zmysel, keď nežijeme život, ktorý sa od nás očakáva. Robme vo svojom živote niečo, čo nás naozaj baví. Nikdy nie je neskoro začať veci odznova. Venujme sa svojim koníckom a počúvajte, čo vám hovorí náš vnútorný hlas. Najdôležitejšie je nájsť si vec, ktorú budeme robiť s čistým úmyslom a nefalšovanou radosťou.

Niekedy je ťažké len tak si sadnúť a uvažovať o tom, čo je pre nás naozaj dôležité. Je to rodina, láska, peniaze alebo kariéra? Možností je veľa a žiadna odpoveď nie je chybná. Je len na nás, ktoré z vecí budú na vrchole nášho rebríčka. Sústreďte sa na veci, ktoré sú pre nás podstatné a začne sa nám dariť. Robme v živote veci, ktoré nás naplňujú a zároveň robia šťastnými, toto je jedným z najväčších pokladov, ktoré môžeme objaviť. Nastavme si svoje ciele vysoko a posúvajte svoje méty stále na vyššiu úroveň. Neuspokojujeme sa so stavom, v akom sa momentálne nachádzame. Len cieľavedomí ľudia to v živote dosiahnu ďaleko. Učme sa stále nové veci, pracujme na sebe a náš vytúžený cieľ bude na dosah.

V tomto čísle nájdete nemalo inšpirácií, jedným z nich je aj to ako si aj u nás dokážeme vážiť našich vzácných ľudí. Často krát keď je niekto úspešný, alebo niečo výnimočne dokáže, hľadáme na takomto človekovi aj rôzne nedostatky, ktoré nemusia byť ani pravdivé. Preto je veľmi dôležité, aby sme sa snažili oceniť najmä pozitívny prínos takýchto vzácných ľudí, lebo nedostatkov má dosť každý z nás. (článok pána K. Heriana)

Venujeme sa mladým a tí si to naplno užívajú, z čoho sa veľmi tešíme, viac sa dočítate v našom druhom čísle.

Napište nám ako sa Vám darí vnímať aj dobré príklady vo vašom živote.

Behanovská



OPEN SOCIETY
FOUNDATIONS
 VIDIECKY PARLAMENT
NA SLOVENSKU

 BANSKOBYSTRICKÝ
SAMOSPRÁVNÝ KRAJ

CLIFF – Klíma nás ovplyvňuje

O PROJEKTE VŠEOBECNE

Inštitút otvorenej spoločnosti – sofijská nadácia v spolupráci s európskou sieťou Otvorenej spoločnosti (Open society foundations) podporila projekty zamerané na pokrok v oblasti klimateckej zodpovednosti na miestnej úrovni v strednej a východnej Európe, ktoré aktivujú miestne spoločenstvá v oblasti klímy a udržateľnosti životného prostredia s cieľom napredovať v oblasti klimateckej zodpovednosti, zapojiť a splnomocniť nedostatočne zastúpené skupiny postihnuté zmenou podnebia a súvisiacimi politikami a využívať inovatívne formy zapojenia občanov na mobilizáciu verejnej podpory alebo ovplyvňovanie štátnych politík s dopadmi na klimateckú spravodlivosť.

Klimatecká zodpovednosť spája ľudské práva, sociálnu zodpovednosť a zásady rovnosti s transformáciou ekonomik, aby sa zabezpečila udržateľnosť životného prostredia. Keď sa účinky klimateckej krízy budú prehľbovať, bremeno riadenia jej do-



Marcela Sláviková – Ako zdravo žiť
.....

padu neúmerne padne na najviac znevýhodnené spoločenstvá.

Ekonomický a sociálny šok z krízy COVID-19, ktorá sa naďalej odráža v celej strednej a východnej Európe, odráža naliehavosť situácie. Je potrebný inkluzívny prístup.

O PROJEKTE KONKRÉTNE

- Cieľová skupina: zraniteľné skupiny obyvateľov v obciach do 500 obyvateľov v okresoch Detva (Klokoč, Víglašská Huta Kalinka), Zvolen (Dubové, Breziny, Tŕnie), Krupina (Horný Badín, Lišov, Uňatín).
- Trvanie projektu: marec 2021 – august 2022
- Aktivita: diskusie, workshopy a prednášky, ktoré boli zamerané na zvyšovanie povedomia v oblasti klimateckej zodpovednosti na miestnej úrovni, aktivovali obyvateľov v témach ako správne kúriť, ako zdravo žiť a ako správne nakladať s odpadom. Aktivita boli realizované interaktívnym spô-



Účastníci záverečnej konferencie v priestoroch Úradu BBSK
.....

sobom, tak aby zaujali všetkých občanov rôzneho vzdelania aj z radov zraniteľných skupín. Aktivita viedli lektori Ladislav Bíro, Marcela Sláviková, Monika Slaninová a Mária Behanovská.

- Na poslednom stretnutí v obciach sme zasadili vybraný strom, ktorý nám bude pripomínať tento projekt.

O aktivitách projektu sme už písali aj v minulých číslach nášho časopisu. Koncom roka 2021 ešte prebehli prednášky v obciach Breziny, Dubové a Horný Badín na tému Ako správne kúriť. Boli naplánované aj v ďalších obciach, ale pre nepriaznivú pandemickú situáciu sa nám viac nepodarilo zrealizovať a boli presunuté na rok 2022. V tomto roku sa konali od jari ďalšie stretnutia. Dokončila sa séria prednášok o kúrení v ostatných obciach. Prebehli stretnutia v materských školách v Klokoči a Kalinke o triedení odpadov. A vo všetkých zainteresovaných obciach sme spoločne zasadili vybraný strom.



Hana Kasová – Zelený kraj – stratégia environmentálnej politiky BBSK
.....



Centrum nezávislého vzdelávania v Banskej Bystrici
– Juraj Schikor a Michaela Šuravská
.....



Prednáška Európsky klimatický pakt – Slovenské banské múzeum



Pani starostka z Dubového Anna Janovicová

ZÁVEREČNÁ KONFERENCIA

Projekt sme spoločne ukončili 7. júla 2022 kedy sa konala záverečná konferencia projektu CLIFF – CLimate is aFFecting us (Klíma nás ovplyvňuje) v priestoroch Úradu Banskobystrického samosprávneho kraja s nasledovným programom:

PROGRAM

- 10:00 Otvorenie, príhovory hostí
- 10:05 Informácia o dokumente „Zelený kraj – stratégia environmentálnej politiky BBSK“, Hana Kasová
- 10:20 Prezentácia výstupov projektu, Monika Slaninová, Ladislav Bíro, Marcela Sláviková
- 10:50 Zlepšenie kvality ovzdušia, Ladislav Bíro (BBSK) a Jana Pavlíková (SAŽP)
- 11:10 Revitalizácia katastra, ochrana prírodných zdrojov, Ľubica Lada Šardíková
- 11:30 Európsky klimatický pakt – Slovenské banské múzeum, Silvia Herianová
- 11:45 Diskusia o budúcnosti projektu a ďalších aktivitách
- 12:00 Kultúrny vstup: spevácke vystúpenie folklórnej skupiny Veselé seniorky
- 12:15 Obed a voľná diskusia
- 13:30 Záver

Projekt bol zameraný na zraniteľné skupiny občanov žijúcich na vidieku. Inkluzívnym spôsobom sme viedli diskusiu o klimatických problémoch v

obciach s malým počtom občanov. Cieľom diskusií bolo mobilizovať a posilniť zraniteľné a nedostatočne zastúpené skupiny, potenciálne ovplyvnené zmenou klímy a súvisiacimi politikami. Toto sú tiež komunity, ktoré často čelia ťažkostiam pri zvyšovaní svojho hlasu a sú menej schopné využiť výhody príležitostí súvisiacich so zmierňovaním dopadov zmeny klímy.

Záverečnej konferencie sa zúčastnili starostovia a obyvatelia obcí, v ktorých prebiehali projektové aktivity, ale aj iní záujemcovia o tému klimatickej zmeny. Spolu 50 účastníkov konferencie zhodnotilo projekt ako úspešný a v diskusii zdôraznili potrebu takýchto projektov aj do budúcnosti. Starostovia vyjadrili potrebu vonkajšej intervencie v téme klimatickej zodpovednosti nakoľko v malých obciach chýbajú personálne kapacity na realizáciu aktivít tohto typu. Teší nás, že na základe našich workshopov sa v niektorých obciach rozbehli aj následné aktivity obyvateľov. Napr. v obci Dubové pani starostka spolu s pánom Bírom zorganizovali čistenie chotára pri ceste. Vypílovali cestári okolo cesty dreviny sa odkryl neskutočný neporiadok. Nazbierali viac ako 50 vriec plastov a iných odpadkov.

Projekt bol podporený Open Society Institute – Sofia, realizoval sa v spolupráci nášho OZ VIPA SK s Banskobystrickým samosprávnym krajom. Viac informácií nájdete na vipa.sk a <https://osis.bg/> v časti Climate justice.



Riaditeľka škôlky v Kalinke pani Tomíková



Starosta z obce Kalinka Ján Tuček



Spoločná fotka účastníkov

Múdrost'ulíc



Erasmus+

Naše OZ VIPA SK ako partner hostovskej organizácie **v meste Gulbene v Lotyšsku** vyslalo na mládežnícku výmenu 7 mládežníkov vo veku od 15 do 18 rokov z vidieckych oblastí Slovenska. Výmena sa konala v rámci programu Erasmus+ KA1 s názvom projektu **Wisdom of the streets**.

Ich dobrodružstvo začalo 4. júna 2022 odletom z Viedne do Rigy. Počas siedmich dní pracovali v piatich skupinách podľa záujmu účastníkov. Workshopy boli zamerané na rozvoj zručností v oblasti fotografie, tanca, spevu, grafitov a divadla. Celý pobyt prebehal v lotyšskej prírode a záverečný program v priestoroch starého pivovaru za účasti miestnych obyvateľov, kde účastníci mládežníckej výmeny prezentovali výstupy z workshopov. Okrem rozvoja zručností si mohli precvičiť angličtinu v interakcii s domácimi, tureckými a nemeckými kamarátmi.

Projekt sa vydaril o čom svedčí aj spätná väzba od účastníkov:

Richard Križan: „Do projektu som sa prihlásil ako facilitátor fotografického workshopu. No učiť nebolo mojou jedinou úlohou.

Taktiež som reprezentoval svoju krajinu a bol som súčasťou všetkých spoločných aktivít. Prvý deň celého pobytu bol zameraný na spoznávanie sa, určenie si cieľov a pravidiel. Taktiež treba podotknúť, že sme počas týchto aktivít pracovali v skupinách, ktoré boli vytvorené z členov všetkých delegácií, aby sme sa lepšie spoznali a neboli si cudzí. Hlavným cieľom pobytu bolo vytvoriť výstup z každého workshopu, ktorý bude posledný deň prezentovaný. V mojom prípade to bola fotografická exhibícia. So svojou primárnou skupinou som pracoval každé ráno a venovali sme sa rôznym témam. Workshopy boli rozdelené na dva typy. Teoretické hodiny a praktické cvičenia. Pri teórii sme preberali napr. problematiku kompozície, správnej práci so svetlom, ako ovládať ISO, clonu alebo aj rýchlosť uzávierky. Teoretickú časť hodín sme sa neskôr snažili aplikovať v skutočných situáciách. Ako facilitátor som



Prehliadka mesta Cēsis

počas praktickej časti zadával rôzne úlohy, ktoré moji zverenci museli splniť. Príkladom úlohy by mohlo byť vyfotografovanie krajinky alebo vytvorenie portrétu. Dve akcie, na ktoré by som chcel upozorniť, sú medzinárodný deň a prezentácia výstupov. Počas medzinárodného dňa sme mali ako tím odprezentovať našu krajinu. Podľa môjho názoru bola naša prezentácia jednoznačne najlep-



Medzinárodný večer so slovenskými špecialitami

šia. Či už po gastronomickej alebo po zábavačskej stránke. Pri druhej akcii som mal, ako facilitátor fotografického workshopu, na zodpovednosti exhibíciu fotografií. Tu som vybral 10 najlepších fotiek, ktoré sme neskôr spolu prezentovali...

Sára Hana Slaninová: „Naše dobrodružstvo sa začalo skorým vstávaním v sobotu už o 3:00 ráno. Po náročnej ceste sme v sobotu popoludní dorazili do mestečka Gulbene a ubytovali sme sa v príjemnom osamelom prostredí na kraji tohto malebného mestečka. Hneď prvým prekvapením bolo, keď sme zistili, že nás bude na cca piatich metroch štvorcových bývať dokopy až šesť. Avšak zobrali sme to s nadhľadom a nakoniec z toho bol úžasný zážitok. V nedeľu nás čakal deň plný zoznamovania a team-buildingu. V pondelok sme boli zatriedení do našich primárnych workshopov, konkrétne graffiti, hudba, tanec, divadlo a fo-

tografia. V týchto skupinách sme pracovali počas celého týždňa a jednotlivé skupiny si pripravili záverečné vystúpenie, ktoré sme na koniec všetci spolu predviedli v miestnom mládežníckom centre. V pondelok bol taktiež naplánovaný medzinárodný večer, kde sme mali za úlohu predstaviť našu krajinu. Pre našich nemeckých, tureckých a lotyšských kamarátov sme pripravili tradičné slovenské jedlo, ľudový tanec či krátky kvíz o našich prísloviach a porekadlách. V utorok sme zavítali do mesta Cēsis, kde nás čakal sprievodca, ktorý nás previedol celým mestom. Našu návštevu Cēsis sme zakončili prehliadkou miestneho stredovekého hradu. Od stredy až do piatku sme pracovali v primárnych a sekundárnych workshopoch a to tak, že každé doobedie sme boli v primárnych skupinách a poobede sme zavítali každý deň do iného workshopu s myšlienkou, aby si každý vyskúšal všetko. V sobotu prišiel zlatý klinec programu a všetci predviedli to



čo si pripravili počas uplynulého týždňa. Posledná večera bola v slávnostnom duchu aj s odovzdávaním certifikátov o účasti. Našu výmenu sme ukončili goodbye party na záhrade u nášho projektového lídra, Laurisa. V nedeľu nastal čas rozlúčenia, keďže už o 7:00 sme opúšťali mesto Gulbene a čakala nás dva a pol hodinová cesta do Rigy. Tu sme mali takmer celý deň na spoznanie Rigy a po dlhom, vyše trojhodinovom čakaní na letisku z dôvodu meškania lietadla, sme úspešne pristáli vo Viedni, kde nás už natešene čakali naši rodičia. Celý tento pobyt hodnotím veľmi pozitívne. Bol to týždeň strávený v spoločenstve skvelých, rozličných ľudí, s kopou nových nezabudnuteľných zážitkov. Ďakujem za jedinečnú príležitosť.“



Pred mládežníckym centrom v Gulbene

Sára Kozmanová: „Čo mi dal výmenný pobyt a ako ho vidím po vlastnej skúsenosti? Vďaka nemu som zažila svoj prvý let a dokonca aj prvé osobné zoznámenie sa s ľuďmi z iných krajín. Rodičia ma odviezli na letisko a tam ma už čakali natešení organizátori projektu. No a po odchode svojich rodičov som už ostala v spoločnosti úplne cudzích ľudí. Po niekoľkých minútach som ale zistila, že tí ľudia sú vlastne veľmi fajni. Mój odhad bol správny a ostali z nás dobrí kamaráti. Tešila som sa a zároveň sa mi chcelo plakať, pretože som vedela, že to čo zažijem je niečo, po čom som vždy túžila a zrazu som to mala v dosahu. Zoznámili sme sa navzájom s tureckými, lotyšskými a nemeckými účastníkmi, s ktorými sme si hneď padli do oka. Všetci boli veľmi priateľskí a milí, čo dodávalo príjemnej atmosfére, skvelú energiu... Ja osobne som patrila do workshopu v oblasti hudby. Mala som skvelú skupinku, v ktorej som pracovala s tureckými účastníkmi projektu. V programe sme mali jednu slovenskú pieseň, tureckú pieseň, cup song a posledná bola Imagine od Johna Lennona, ktorú som si zaspievala s mojim hudobným partnerom Oggym. Veľmi sa mi páčila spolupráca v skupinách a tiež to, že sme si mohli každý deň vyskúšať aj prácu v inom workshope ako bol ten náš. No a ani sme sa nenazdali a nastal posledný deň. Deň lúčenia sa. Bolo náročné rozlúčiť sa s ľuďmi, s ktorými som bola celý týždeň vkuse. Vďaka tomuto projektu som omnoho sebavedomejšia v rozprávaní v anglickom jazyku. Zlepšila sa mi slovná zásoba a aj vyjadrovanie. Našla som si veľa nových kamarátov a dúfam, že toto nebola moja posledná príležitosť. Ak by som mala ostatným niečo odkázať, tak je to určite veta: CHOĎ DO TOHO!! Pretože načerpáš nie len veľa skúseností ale aj zážitkov a je toho ešte oveľa, oveľa viac.“

„Už veľmi dlho snívam o tom, ako budem cestovať a spoznávať rôzne krajiny a ich tradície a ďalším mojim snom je zdokonaľiť sa v angličtine. Práve tento projekt mi umožnil aspoň z časti splniť to, po čom som už dlhú dobu túžila. Najskôr som mala obavy a stres, či som sa rozhodla správne, či bude moja angličtina dostatočujúca a také tie bežné stresujúce otázky. Akonáhle som však vystúpila z lietadla so svojimi novými slovenskými kamarátmi, na letisku v Rige, bolo to úplne o niečo iné. Tie krásne domy, parky a celkovo prostredie, mi



Partia mladých na záverečnom výlete v Rige

hneď umožnilo cítiť sa tam v podstate ako doma. Mali sme čas prejsť si mesto, ale aj v klude sadnúť v parku na trávku. Onedlho sa k nám pripojili aj Nemci a Turci. Sadli sme spolu do autobusu a premiestnili sa do Gulbene. Krásne Gulbene. Miesto kde sme trávili celý týždeň bolo viac než úžasné. Hoci zo začiatku ma stresoval malý priestor v izbe, mali sme toľko super aktivít, hier a výletov, že do izby som sa išla len prezliecť, spať a zistila som, že ten priestor mi úplne stačí...

Ja osobne som navštevovala divadelný workshop, kde som sa musela veľa krát prekonávať, no vďaka úžasným ľuďom, ktorých som mala okolo seba, som nemala problém prejavovať svoje emócie a využívať pri tom anglický jazyk. Keďže mám veľmi rada šport, ocenila som futbalové a volejbalové ihrisko, kde som so svojimi novými kamarátmi naplno vyu-

žívala svoje záujmy a taktiež opäť angličtinu. Hrali sme rôzne spoločenské hry, tancovali v pároch, alebo v daždi, nenávideli komáre, spievali karaoke, plávali v jazere, smiali sme sa, alebo sa rozprávali aj do tretej rána o všetkom, čo nám napadlo.

Vďaka tejto skvelej príležitosti mám veľa nových kamarátov, úžasné a nezabudnuteľné spomienky. Ešte viac sa chcem venovať a zdokonaľovať v jazyku. Zistila som, kde mám medzi a čo sa musím doučiť, naučila som sa rôzne nové slovíčka, spájajúce sa mi s nejakou spomienkou a taktiež som zistila koľko toho viem a že som sa nemusela vôbec báť. Našla som si opäť po dlhej dobe cestu k angličtine a som pripravená spraviť všetko pre to, aby som bola stále lepšia a lepšia a do krajiny sa opäť a s radosťou vrátila. Túto skúsenosť nikdy neoľutujem. Odporučila by som ju každému a hlavne by som sa už nebála. Veď čo môžete pokaziť? Buď sa v jazyku zlepšíte, alebo len zistíte, čo sa musíte doučiť. A popri tom všetkom spoznáte tak úžasných ľudí a priateľov o ktorých môžete len snívať. Ďakujem za túto skúsenosť všetkým, ktorý mi to umožnili. Plní sa mi sen.“

Ema Korbášová: „Na tomto nádhernom mieste s krásnou prírodou (a neuveriteľným množstvom komárov) sme strávili zhruba šesť dní a počas nášho pobytu sme sa všetci navzájom spoznali a naviazali nové vzťahy a priateľstvá... Súčasťou programu bol aj jednodňový výlet do historického mesta Cēsis, ktorý som si náramne užila. V piatok sme opustili chatu a vydali sme sa do hotela, ktorý sa nachádzal priamo v meste Gulbene. Tu sme zostali až do času nášho definitívneho odchodu a pripravovali sme sa tu na naše výstavy a vystúpenia. V sobotu sme odprezentovali všetko čo sme sa naučili a večer sme sa zúčastnili menšej rozlúčkovej párty. V nedeľu ráno sme sa naposledy rozlúčili s Gulbene a autobusom sme sa pripravili späť do Rigy, ktorú sme si ešte stihli krátko prezrieť pred odletom.

Myslím si, že táto mládežnícka výmena mi poskytla miesto na rozvoj svojich umeleckých zručností a taktiež som aj spoznala mnoho rozličných kultúr. Naviazala som nové cenné vzťahy so zaujímavými novými ľuďmi a naučila som sa lepšie rozprávať na verejnosti. Aj v oblasti angličtiny som sa nesmierne zlepšila, a preto by som každému, kto váha, či má ísť na nejaký podobný projekt alebo nie, povedala, že sa to určite vyplatí.“

Úspešný seminár v Modre

V dňoch 18. a 19. mája sa uskutočnil v Modre odborný seminár pod názvom „**Slovenský vidiek a jeho vízia**“. Organizátormi seminára boli Vidiecky parlament na Slovensku, Slovenský zväz vidieckej turistiky a agroturistiky, Nezisková organizácia rozvoja vidieckej turistiky v Modre a New Edu, n. o.

Odborného seminára sa zúčastnilo 75 podnikateľov vo vidieckej turistike, starostov, zástupcov 3 sektora a ďalších pracovníkov v oblasti cestovného ruchu na Slovensku. Podujatie sa uskutočnilo pri príležitosti 30. výročia založenia Slovenského zväzu vidieckej turistiky a agroturistiky. Cieľom podujatia bolo reštartovať podnikanie vo vidieckej turistike a agroturistike na Slovensku po pandémii Covid-19 a výmena domácich a zahraničných skúseností z podnikania na slovenskom vidieku.

Odborný seminár otvorila predsedníčka Vidieckeho parlamentu na Slovensku Ing. Mária Behanovská. Vzácnym hosťom podujatia bol generálny sekretár Európskeho zväzu vidieckej turistiky Klaus Ehrlich zo Španielska, ktorý sa vo svojom vystúpení venoval problémom podnikania po Covid-19 na európskom vidieku v oblasti turizmu a trendoch ďalšieho vývoja. Hlavné vystúpenie na seminári mala Mgr. Tatiana Harsová z MPRV SR, ktorá predniesla prednášku na tému „Sociálne poľnohospodárstvo ako podpora rozvoja vidieka.“



Generálny sekretár Klaus Ehrlich z RURALTOUR pri prednáške na seminári v Modre.



Účastníci seminára „Slovenský vidiek a jeho vízia“ počas prestávky v penzióne Harmónia v Modre.

Pod názvom „Podme spoločne viac zatriaktivniť vidiek pre život, prácu a investície“ prednášala JUDr. Mária Okienková, PhD. zo SPU v Nitre. Prednášku pod názvom „Nové inovatívne nástroje pre tvorbu politik“ predniesol Jakub Dvorský z VIPA SK. Zaujímavé informácie poskytla prednáška prof. Ing. Zuzany Pálkovej, PhD. zo SPU pod názvom „Centrum chuti a regionálne partnerstvo“, v ktorej uviedla príklady dobrej praxe k rozvoju vidieckeho turizmu založeného na tradíciách a dobrom jedle. O súčasných problémoch reštartu podnikania vo vidieckej turistike na Slovensku hovorila expertka Iveta Pubišová, ktorá zdôraznila naliehavosť pomoci štátu zariadeniam vidieckej turistiky najmä vypísaním výziev podpory v oblasti propagácie na internete, stabilizácii pracovných síl na vidieku, podpore vytvárania nových pracovných príležitostí na vidieku a zamedziť tak odchod mladých ľudí do zahraničia. Klaus Ehrlich v prednáške „Trendy

vidieckej turistiky v Európe“ hovoril o veľmi podnetných skúsenostiach z oblasti vidieckej turistiky vo vyspelých západných európskych krajinách, ktoré sú cenné pre slovenských podnikateľov v tejto oblasti.

Čestný predseda SZVTA Ing. František Mach, CSc. informoval prítomných o aktivitách zväzu počas jej 30 ročnej existencie, uviedol potrebu intenzívnej pomoci podnikateľom v oblasti vzdelávania, propagácie, výmeny skúseností a stabilizácie pracovných síl na vidieku. Najaktívnejším úspešným podnikateľom vo vidieckej turistike na Slovensku organizátori odovzdali Pamätné listy. Prof. Ing. Peter Patúš, PhD. hodnotil súčasné podmienky podnikania vo vidieckej turistike na Slovensku, navrhol uskutočniť spoločný európsky projekt na podporu podnikania vo vidieckej turistike.

V priebehu seminára sa uskutočnila bohatá diskusia, výmena skúseností o ktorých budeme



Mgr. Tatiana Harsová z MPRV SR

postupne informovať čitateľov Roľníckych novín. Účastníci odborného seminára sa na druhý deň zúčastnili exkurzie v Modre, kde navštívili vinárstvo SHEBO WINERY, SNM Múzeum Ľudovíta Štúra v Modre a viacerých výtvarníkov v meste.

Vzácného hosťa gen. sekretára Európskeho zväzu vidieckej turistiky prijala na MPRV SR generálna riaditeľka služobného úradu Ing. Zuzana Nouzovská. Hovorili spolu o realizácii spoločného pripravovaného projektu na podporu vidieckej turistiky na Slovensku. Účastníci odborného seminára prijali uznesenie nasledovného znenia:

Odporúčania pre príslušné štátne orgány prijaté účastníkmi seminára:

- Rozhodujúci význam v krízových situáciách zohráva pôdohospodárstvo, ktoré zabezpečuje výživu obyvateľstva. Prostredím poľnohospodárskej výroby je vidiek, ktorý má nezastupiteľné miesto. Dlhodobu pociťujeme absenciu jasnej a záväznej vízie pre obnovenie potravinovej bezpečnosti, ktorá by sa realizovala vo všetkých verejných politikách.
- Nakoľko súčasná úroveň potravinovej sebestačnosti Slovenska je dlhodobu veľmi nízka je potrebné venovať prioritnú pozornosť finančnej a legislatívnej podpore pre pôdohospodárstvo a vidiecke regióny, aby sa zlepšila situácia regionálnej ekonomiky.

- Významný príspevok vidieckej ekonomike prinesie aj rozvoj agroturistiky a vidieckeho cestovného ruchu, čím prispeje k zlepšeniu infraštruktúry vidieka, vrátane podpory zamestnanosti na vidieku.
- Zapájanie aktérov vidieka do tvorby politík a rozhodovacích procesov dlhodobo absentuje. Adekvátne konzultačné mechanizmy nie sú vytvorené.
- Zintenzívniť činnosť SZVTA, zvoliť nové samosprávne orgány a profesionalizovať sekretariát zväzu za pomoci projektu na podporu podnikania na vidieku z MPRV SR, SPA, MDRR SR a MPSVR SR.



Zástupcovia a partneri VIPA na seminári

Prehlásenie:

My, členovia Slovenského zväzu vidieckeho turizmu a agroturistiky, ktorí sme sa zúčastnili v dňoch 18-19.5.2022 na seminári Slovenský vidiek a jeho vízia v Modre – Harmónii, súhlasíme s tým, aby potenciálny projekt týkajúci sa vidieckeho cestovného ruchu a agroturistiky financovaný Európskou federáciou vidieckeho turizmu a agroturistiky RURALTOUR so sídlom v Španielsku bol realizovaný pod hlavičkou SZVTA a jeho manažovaním a vykonávaním všetkých činností súvisiacich s projektom poverujeme pána Olivera Fodora.

V Modre-Harmónii 19. Mája 2022

Mladí pre prírodu a duševnú pohodu

V dňoch 17. – 23. apríla 2022 v rámci projektu **Youth Action for Nature and Wellbeing** konala vzdelávacia mobilita v Dubline. Zúčastnilo sa jej 32 mladých ľudí vo veku od 18 do 22 rokov.



Workshop na pláži

Projekt je podporený v rámci programu ERA-SMUS+. Do projektu je zapojených 6 európskych organizácií ECO-UNESCO z Írska (koordinátor projektu), Gaia Education z Veľkej

Británie, Youth for Smile z Lotyšska, Resilience Earth zo Španielska, Ecowellness Consulting z Írska a my Vidiecky parlament na Slovensku.

Toto partnerstvo je zamerané na inovácie, pretože máme záujem skúmať ÚPLNE NOVÉ riešenia problémov životného prostredia, ktorým čelia mladí ľudia na celom kontinente, a to pod vedením mladých ľudí!



Aktivita na námestí pred hostelom Generator

Aj počas tohto týždňa sme pracovali na tvorení nových spôsobov práce s mladými ľuďmi, ktoré spájajú 3 hlavné oblasti:

- transformatívne učenie,
- environmentálna akcia,
- prírodné stratégie pre pozitívne duševné zdravie.

Podľa slov účastníkov aktivity boli prínosné pre ich osobnostný rozvoj a uvedomili si aká je príroda dôležitá aj v ich životoch a ako sa s ňou ešte viac prepojiť a tak ostať v pohode aj v súčasnej náročnej dobe.



Chvilke oddychu a spoznávania Dublinu

Svetový deň mlieka si pripomenuli i na viacerých školách

Spotešením možno konštatovať, že Svetový deň mlieka si pripomenuli i na rôznych školách. Najvýznamnejší bol seminár na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie v Bratislave, ktorý už tradične zorganizovala Odborná sekcia SAPV pod vedením Ing. Ladislava Starucha, PhD. Na tomto seminári odzneli významné prednášky ohľadom prínosu mlieka pre zdravie a aj možnosti ďalšieho zvyšovania spotreby. Veľmi zaujímavé boli prednášky najmä Doc. MUDr. Iga Kajabu, DrSc, Doc. Ing. Marie Greifovej, PhD. i Ing. Karola Heriana, CSc. Tohto seminára sa zúčastnilo desiatky potravinárskych odborníkov i mnohých záujemcov. Zároveň účastníci mali možnosť osobne diskutovať s odborníkmi a degustovať viaceré chutné mliečne výrobky.

Podobné pripomenutie si prínosu mliečnej výživy pre zdravie bolo na viacerých základných i stredných školách na Slovensku i v Žiline. Veľmi pekne mnohé školy si pripravili i upravené vlastné mliečne výrobky, ktoré aj deťom veľmi chutili.



Seminár na FChPT STU v Bratislave



Ponuka syrov a mliečnych výrobkov

Však oslava Dňa Mlieka nie je žiadna obchodná reklama mliekarov, ale je to najmä zdôraznenie prínosu mlieka a mliečnej výživy pre zdravie ľudí. Veď odborníci vo výžive vždy poukazujú na prínos najmä fermentovaných mliečnych výrobkov a to kyslomliečnych nápojov a syrov. Pri porovnaní s vyspelými štátmi máme čo doháňať a učiť sa. Všetci ľudia, ktorí konzumujú zdravé mliečne výrobky sú dokázateľne zdravší a dožívajú sa vyššieho veku. Takéto pripomenutia si prínosu mlieka sú veľmi dôležité a treba veriť, že v budúcnosti sa znova rozbehnú ešte v širšom merítku.

Vážme si svojich významných ľudí

V každom mieste, či už v obciach, mestách, alebo i vo väčších regiónoch žili a aj žijú medzi nami mnohí významní ľudia, čo dokázali urobiť pre nás niečo viac a čím by sa mohli pochváliť. V okolitých štátoch je už bežné, že sa takýmto ľuďom s vďakou pripravujú pamätne tabule, zriaďujú pamätne izby, organizujú sa nejaké kultúrne, alebo i odborné podujatia a prípadne sa uctia i pamätnou publikáciou, alebo i sochou. Aj u nás to tak je, no nie všade si to uvedomujeme, alebo robíme.

Napriek mnohým súčasným celospoločenským problémom ľudia by mali ostať ľuďmi a naučiť sa vážiť jeden druhého a to zvlášť ak je niekto úspešnejší. Mnohé okolité krajiny nám môžu byť vzorom ako si vážiť a oceniť svojich spoluobčanov, ktorí dokázali v niečom vyniknúť.

V minulosti, ale aj v súčasnosti v mnohých kultúrnych krajinách si uznávali a ctili i doposiaľ uctia svojich významných ľudí a to im veľmi pomáha k zdravému sebedomiu, spolupatričnosti i kultúre národa. Je veľmi potešiteľné, že tieto zvyky v širšom merítke preberáme aj my na Slovensku. Už mnohé mestá i obce si viac začínajú vážiť svojich významných spoluobčanov a veľmi nám to pomáha.

Častokrát, keď je niekto úspešný, alebo niečo výnimočne dokáže, hľadáme na takomto človekovi aj rôzne nedostatky, ktoré nemusia byť ani pravdivé. Preto je veľmi dôležité, aby sme sa snažili oceniť najmä pozitívny prínos takýchto vzácných ľudí, lebo nedostatkov má dosť každý z nás. Veľmi pekný príklad na túto tému som dostal od veľmi známeho a obľúbeného učiteľa pána Šebu z Tajova, ktorý mi povedal, že aj naši významní rodáci akým bol aj spisovateľ Tajovský a vynálezca Murgaš by nikdy neboli takí slávni, keby sa o to nepostarali vlastní rodáci.



Socha Jozefa Murgaša v Tajove



V Chanave otvorili pamätnú izbu akademickému sochárovi Štefanovi Pelikánovi z Lietavskej Lúčky.

Veľmi krásny príklad, ako si aj u nás dokážeme vážiť našich vzácných ľudí som teraz zažil v malej obci Chanava v okr. Rimavská Sobota. Tam Európska únia umenia a Agrárius Chanava s pánom Ing. Františkom Juhaszom pripravili krásne podujatie a to odhalenie pamätnej tabule a Pamätnej izby sochára Štefana Pelikána z Lietavskej Lúčky okr. Žilina. Tam za prítomnosti hostí a vyše dvesto ľudí z okolia si pamätníci už nebohého pána Štefana Pelikána pripomenuli jeho nádherné výtvarné dielo a milé spomienky na tohto nášho umelca. V príjemnej atmosfére si ľudia prezreli viaceré obrazy, sochy a diela pána Pelikána a pritom si vypočuli vystúpenia hostí i folklórnych súborov. V tejto miléj pripomienke nášho významného výtvarného umelca predbehli i miestnych spoluobčanov pána Pelikána v jeho bydlisku.

Pán Štefan Pelikán žil a pracoval v Lietavskej Lúčke a vytvoril veľké množstvo pamätníkov, medailí, ale i pamätných plakiet. Jeho krásne diela

sa rodili z hlíny, dreva, kameňa, bronzu i betónu. Vo svojej práci významný podiel mali výtvarné diela zo Slovenského národného povstania vrátane francúzskeho odboja u nás. Svoju kolekciu diel venoval Múzeu SNP v Banskej Bystrici. Známy je jeho pamätník v Lietavskej Lúčke, pamätník Jozefa Gabčíka, pamätník osloboditeľom v Zliechove, atď. V sochárskom, figurálnom a reliéfnom prejave a aj v rôznych kresbách sa vo veľkej miere venoval i ľudovému umeniu v rôznych kútoch Slovenska a dokonca i v zahraničí. Za svoju vynikajúcu prácu získal množstvo ocenení u nás i v zahraničí.

Je veľmi potešujúce, že si i u nás dokážeme uctiť svojich významných ľudí a verím, že takéto príklady budú častejšie a nám prinesú pozitívne myslenie a väčšiu úctu k významným spoluobčanom.

Na Slovensku máme mnoho takých miest, kde žili a žijú naši významní spoluobčania a na ktorých sme hrdí. Ak si dokážeme viac vážiť samých seba i svojich ľudí určite nám to pomôže a zbavíme sa pocitu malosti a neschopnosti.

Agroinklúzia a špeciálne potreby: medzinárodný workshop v Lišove

Slovensko je krajina, v ktorej sa medzi partnermi projektu Erasmus + Agroinklúzia konal medzinárodný workshop (od 26. – 30. marca 2022) ktorý bol zameraný na objavovanie rôznych skúseností týkajúcich sa ekologického poľnohospodárstva v oblasti Lišova, ktoré bude inšpirovať budúcnosť inklúzie projektov pre ľudí so špeciálnymi potrebami.

Partneri z Rakúska, Nemecka, Španielska, Portugalska a Slovenska sa zúčastnili medzinárodného projektu ktorý zorganizovala organizácia Lišov Múzeum. miestny partner, ktorý privítal účastníkov vo svojich priestoroch, kde ponúkol návštevu rôznych výstav, stavieb a projektov ako priestorov pre kultúrnu výmenu, školenia a spoložitie ľudí s rôznymi profilmi a potrebami.

Začlenenie prostredníctvom ekologických poľnohospodárskych činností

Obilniny, mlieko, vlna, med... sú základnými produktmi na väčšine území sveta, s rôznymi formami výroby, ako sú kultúry a ľudia, ktorí obhospodarujú plodiny, farmy alebo včelie úle; alebo tých, ktorí premieňajú tieto suroviny na vysokokvalitné produkty, ako sú syry, tapisérie, múka, chlieb alebo pečivo, a to aj vzhľadom na dôležitosť týchto činností pre zaručenie budúcnosti vidieckych oblastí a zachovanie bohatých ekosystémov, ktoré existujú v EÚ.

S týmto prístupom sa na Slovensku rozvinul medzinárodný workshop v rámci projektu Erasmus+ Agroinklúzia s programom technických návštev projektov a iniciatív v regióne, ktoré ukázali veľký potenciál ekologického poľnohospodárstva pre ľudí so špeciálnymi potrebami, prístup k novým profesionálnym príležitostiam.

Výroba syra a masla, medu, vína... na maximálnej lokálnej úrovni, vsádza na blízkosť, kvalitné a zdravé produkty, v kontakte s bohatým kultúrnym a architektonickým dedičstvom obcí na juhu Slovenska v Banskej Bystrici.



Bohatá ponuka chutných a zdravých jedál z produktov ekologického poľnohospodárstva z oblasti južného stredného Slovenska



Tím Lišov 2022



Erasmus+

Agroinklúzia
medzinárodný
workshop

Agroinklúzia ľudí so špeciálnymi potrebami

Projekt Erasmus+ Agroinclusion vychádza z bohatstva rozmanitosti a podporuje výmenu osvedčených postupov v oblasti vzdelávacích metód a skúseností na začlenenie ľudí so špeciálnymi potrebami do sektora ekologického poľnohospodárstva, vrátane činností od výroby surovín po ich spracovanie a marketing.

Projekt Agroinklúzia má jasné sociálne zameranie a je založený na princípoch sociálneho poľnohospodárstva s preukázanou účinnosťou pri zlepšovaní zdravia, kvality života, sociálnej inklúzie a rozvoji nových odborných zručností ľudí so špeciálnymi potrebami.

Po medzinárodnom workshope sa partneri zúčastnili na koordinačnom stretnutí projektu, na ktorom definovali ďalšie kroky projektu Agroinklúzia z hľadiska komunikácie a šírenia osvedčených postupov a iných materiálov na šírenie, ako aj rôznych činností v oblasti vytvárania sietí a dopadu do konca projekt v auguste 2023.



Na workshope sme si mohli vyskúšať aj tkanie



náš vidiek

2/2022

štvrtročník
ročník XIX.

ČASOPIS VIDIECKEHO PARLAMENTU NA SLOVENSKU



PUTOVANIE PO VIA MAGNA SMOLENICE

strany 13–19



**Z publikácie:
Agroturistika, príroda
a poľnohospodárstvo
na Slovensku**

strany 4–10

**15. ročník
Fraštackého
putovania
za vínom**

strany 11–12



Obsah

- 4 Včelárstvo
- 6 Spracovanie ovocia a lesných plodov
- 9 Prírodovedecké náučné chodníky
- 11 Magna Via v meste na sútoku Váhu a vína
- 13 Smolenice
- 20 Báseň do horúceho leta



náš vidiek

Ročník: XIX.

Číslo: 2/2022

ISSN: 1339-1542

Vydavateľ:
Občianske združenie
Vidiecky parlament na Slovensku
Kapitulská 13
974 01 Banská Bystrica
mobil: 0915 446 538
e-mail: vipa@vipa.sk
maria.behanovska@gmail.com
www.vipa.sk

Vychádza štvrtročne pre vnútornú potrebu organizácie. Nepredajné.

Náklad: 1000 ks

Uzavierka nasledujúceho čísla:
20. septembra 2022

Redakčná rada:
Ing. Mária Behanovská,
doc. Ing. Miroslav Habán, PhD,
Ing. Karol Herian, CSc
doc. Ing. Jozef Húska, CSc.

Grafická úprava a ilustrácie:
Ing. arch. Pavol Borodovčák

Tlačiareň:
Róbert Jurových – NIKARA, Krupina

Príspevky sú zverejňované tak, ako boli zaslané autormi a neprešli jazykovou úpravou.

Foto na titulnej strane obálky:
Smolenický zámok,
zdroj – www.depositphotos.com

Foto na 2. strane obálky:
Výborná nálada na 15. ročníku
Fraštického putovania za vínom
v Hlohovci, foto: Michal Kálman

úvodník

Vážení členovia, partneri a sympatizanti Združenia Magna Via!

Naše Občianske združenie s názvom „ZDRUŽENIE MAGNA VIA“ registrované na MV SR od 13. septembra 1999 si čoskoro pripomenie 23 rokov skvelej a zásluhnej činnosti. Ostatné dva roky počas pandémie mali veľmi negatívny dopad na aktivity, ale vytrvali sme v spoločnom vydávaní časopisu Náš vidiek.

Negatívny bol dopad na turistiku i podnikateľov a tým aj na príspevky 2% z daní, čo nám spôsobuje problémy vo financovaní. Je čas obrátiť sa na členov a sympatizantov, aby nezabúdali, že iné príjmy na činnosť nemáme. Ak sa chceme dôstojne pripraviť a zabezpečiť na blížiaci sa veľký jubileum 500 rokov Veľkej cesty Via Magna treba sa nám zmobilizovať v tejto aktivite podpornej činnosti. Stoja pred nami konferencie krajov a miesta, ktoré čakajú na dlaždice s logom MV, tak prosíme o mobilizáciu aby sme nezastali pred veľkým cieľom roka 2026.

Historická cesta Magna Via vnímaná ako most historického dedičstva 5-tich krajín, ako matka ciest, alebo tiež ako hlavná ulica Slovenska by mohla byť pre nás všetkých symbolom a výzvou na vytvorenie podmienok dostať ju do povedomia širokej verejnosti, usilovať sa u občanov pestovať úctu a hrdosť k jej histórii a snažiť sa ju presadiť na zaregistrovanie ako Európsku kultúrnu cestu, ktorá by mohla posunúť Slovensko v cestovnom ruchu výrazne do európskeho priestoru.

Pripomeňme si, že Magna Via bola veľká cisársko-kráľovská poštová cesta významná pre celú Rakúsku monarchiu. Po dobudovaní v roku 1558 bola jednou z najdlhších poštových a dopravných spojení. Mala 56 poštových staníc a merala viac ako 1 000 km, pričom približne 520 km viedlo cez Slovensko.

Naše združenie si kladie za cieľ prostredníctvom kultúrnej cesty Magna Via zviditeľňovať, podporovať a ochraňovať naše spoločné kultúrne dedičstvo a v spojení s prezentáciou prírodných krás a atraktivít napomáhať rozvoju cestovného ruchu. Dnes evidujeme v tejto skupine 40 mestských úradov

a obecných úradov a 30 podnikov služieb v cestovnom ruchu, ktorí prijali naše logo a filozofiu tejto turistickej cesty, ktorá sa riadi sloganom „Na kráľovskej ceste – kráľovské služby.“

Očakávame, že tieto počty partnerov sa budú zväčšovať a na celej trase zahusťovať. Veríme, že sa nám spoločne podarí postupne vytvoriť koridor prestížnej, atraktívnej Európskej kultúrnej cesty, ktorá dokáže zviditeľniť naše Slovensko. Nepoľavujme, vydržme...



Komu slúži cesta

Vinie sa Slovenskom, kľukatí malebnými údoliami popod hradby skál niet veru takeého, čo by neobdivoval vedel cisár, čo má robiť, aby prežil veľkú cestu Via Magna on založil. Založil, osnoval v roku 1526 rozbehli sa postilióni do sveta ostošest' Práskali do koní, kolesá hrkotali aby sa príkazy cisára do sveta dostali Dnes po tej ceste históriu spoznávalme pre budúce generácie ju zachováme Hrdosťou nás naplňa krása Slovenska rovnako ako krása dievčenská Veď cesta nám slúži ako zdroj poučenia a príklad jednoty vyhráme teda rukávy do roboty

Jozef Garlík

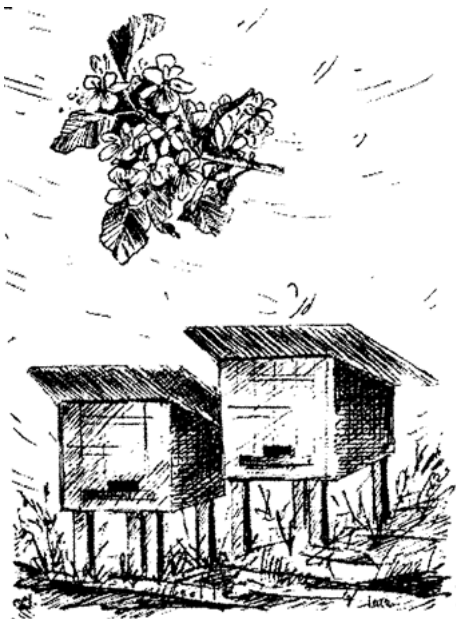


Včelárstvo

Včelárstvo na Slovensku má vďaka priaznivým klimatickým a znáškovým podmienkam bohatú tradíciu a svojou úrovňou zaujíma popredné miesto v Európe. Pestré a bohaté zdroje včelej paše umožňujú úspešné včelárenie na väčšine územia.

Územie Slovenska je značne členité. Na juhozápadnom a juhovýchodnom Slovensku sa rozprestierajú široké roviny, ktoré prechádzajú do pahorkatín a vo vyššie položených oblastiach na strednom a severnom Slovensku sa nachádzajú pohoria, kde je terén členitý so značnými rozdielmi v nadmorskej výške. Nadmorská výška priamo ovplyvňuje nástup vegetácie včelomilných rastlín, čo priamo ovplyvňuje jarný rozvoj včelstiev a predlžuje ich produkčnú sezónu. Časový rozdiel v nástupe vegetácie medzi jednotlivými oblasťami je výhodný i preto, lebo ten istý zdroj znášky (repka olejná, agát biely) sa môže využiť na viacerých stanovištiach, pretože tieto nie sú od seba príliš vzdialené.

Južné oblasti Slovenska sú využívané v skorých jarných mesiacoch na dosiahnutie včasného produkčného stavu včelstiev. K tomu významne prispievajú peľové a nektárové zdroje z vŕb (*Salix* sp.), ovocných stromov, a najmä z repky olejnej (*Brassica nap.* var. *oleifera*). Po odkvitnutí repky olejnej postupne začína kvitnúť agát biely (*Robinia pseudoacacia*). Agát poskytuje veľké množstvo kvalitného nektáru, ale kvitne iba 10 – 14 dní. Často však zapríčiňuje sklamanie, ak počas kvitnutia je chladné a daždivé počasie. Agátové lesy sú na mnohých miestach zmiešané s dubovými (*Quercus* sp.) porastami, ktoré poskytujú za priaznivých klimatických podmienok medovicu. V letnom období sú zdrojom peľu a nektáru hlavne ďateľoviny (*Trifolium* sp.) pestované na semeno, facélia (*Phacelia tenacetifolia*), koriander siaty (*Coriandrum sativum*), slnečnica ročná (*Helianthus annuus*) a iné. V severnejších oblastiach sa vyskytuje medovica na ihličnatých stromoch (smrek obyčajný – *Picea excelsa*, jedľa biela – *Abies alba*, borovica sosna –



Pinus silestris a iné), takže táto potom tvorí hlavnú znášku v podhorských a horských oblastiach Slovenska. Nektárovú znášku v týchto podmienkach poskytujú čučoriedky (*Vaccinium* sp.), maliny (*Rubus* sp.) a lúčne kvetenstvá, ktoré nie sú chúlolistivé na chladné a daždivé počasie.

Včelárstvo na Slovensku má teda priaznivé znáškové podmienky nielen na udržanie súčasného stavu, ale dostupné zdroje umožňujú aj jeho ďalší priaznivý rozvoj.

Slovensko ako samostatný štát má od roku 1992 dve včelárske organizácie: Slovenský zväz včelárov (SZV) a Spolok včelárov Slovenska (SVS). Obidve tieto

organizácie majú ústredné orgány so sídlom v Bratislave. Ich spoločným cieľom je starať sa o všestranný rozvoj včelárstva, zvyšovať odbornosť svojich členov, dbať o rozvoj plemenárskej a chovateľskej práce a pričiniť sa o ekonomický prínos národnému hospodárstvu včelárskou produkciou i opeľovaním poľnohospodárskych kultúr pestovaných na semeno. Včelárske organizácie poskytujú svojim členom príležitosť k odbornému vzdelávaniu, právne zastupovanie, dbajú o poistenie včelárskeho majetku a osôb, sprostredkovávajú vyšetrenie vzoriek na včelie choroby i nákazy a obstarávajú technické pomôcky a včelársky inventár. Organizácie mesačne vydávajú odborné časopisy „Včelár“ a „Slovenský včelár“ a majú vplyv i na vydávanie odborných knižných publikácií pre chovateľov včelstiev.

V súčasnosti je na Slovensku evidovaných 370 000 včelstiev, ktoré sú v prevažnej miere vo vlastníctve individuálnych členov včelárskych organizácií s priemerným počtom 10 včelstiev. V posledných rokoch si však vyspelí chovatelia zriaďujú včelárske hospodárstva s kapacitou 150 – 200 včelstiev. Značná časť včelárov s menším počtom včelstiev včelári na trvalom stanovišti – včelnicovým spôsobom, hlavne v tých oblastiach, kde niet výdatnejšej znášky v priebehu produkčného obdobia, včelári prisúvajú svoje včelstvá ku kvitnúcim porastom pomocou prepravných prostriedkov na tento účel prispôbených v kočovních vozoch. Dlhodobý priemerný výnos na trvalom stanovišti je 12 – 15 kg medu na včelstvo a rok. Špičkové výnosy u kočujúcich včelárov sú 50 až 80 kg i viac na včelstvo. V Slovenskej republike kočuje približne 100 000 včelstiev a kočujúcich včelárov stále pribúda.

Opeľujúce lietavky včelstiev s často ohrozované chemickými prípravkami používanými pri ochrane rastlín, a to insekticídmi i herbicídmi, čo je spôsobené zvyšujúcou sa intenzitou poľnohospodárskej výroby. Pri súčasnej zvýšenej starostlivosti o životné prostredie je menej otráv spôsobených priemyslovými exhalátmi.

V poslednom období sú včelstvá v značnej miere ohrozované včelími chorobami a nákazami. Štátna veterinárna správa, Výskumný ústav včelársky i včelárske organizácie dbajú o pravidelné zdravotné prehliadky aj o to, aby sa dodržiavali príslušné veterinárne, zdravotno-hygienické a zootechnické predpisy. Mor plodu a hniloba plodu sa vyskytujú sporadicky. Zdravotnú situáciu vo včelstvách



Včelár pri kontrole včelstva, depositphotos.com

skomplikoval klieštik včeli (*Varroa jacobsonii*) aj ako nositeľ druhotnej infekcie plesňových a bakteriálnych nákaz.

Technika chovu včiel a používané typy úľov na Slovensku boli donedávna veľmi rôzne a rozmanité. V súčasnosti sa stále viac uplatňujú jednotné typy odskúšané Výskumným ústavom včelárskym ako aj praktickými včelármi, schválené príslušnou odbornou komisiou včelárskych organizácií. Štandardizované úle sú lacnejšie a vyrábajú sa z dreva. Najrozšírenejšou rámkovou mierou je Slovenský B-typ 420 x 275 mm. Úle majú dvojité steny, medzi ktorými je izolačný materiál. Stále väčšie uplatnenie si nachádzajú nadstavbové úle s odnímateľným dnom. Mnoho včelárov zo záľuby má svoje včelstvá umiestnené v pestrofarebných včelínach, ktoré sú ozdobou nielen záhradok, ale i celej krajiny. Komerčne zameraní včelári majú svoje včelstvá umiestnené na včelniciach alebo v kočovních vozoch, ktorých je v súčasnosti evidovaných 2 500.

Drobné včelárske hospodárstva nemôžu spĺňať všetky nároky, ktoré má poľnohospodárska výroba na včelárstvo, preto sa v posledných rokoch aj na Slovensku rozvíja včelárske podnikanie, zamerané na opeľovaciu službu, výrobu včelieho medu, odchov i chov matiek i na výrobu ďalších včelích produktov.



Spracovanie ovocia a lesných plodov

Dovolenka v prírode môže byť spojením príjemného s užitočným, možno nazbierať huby, lesné plodiny, aromatické a liečivé rastliny či nachytať ryby. Ak sa darí a zbery i úlovky sú väčšie, všetko sa neskonzumuje a neraz sa to znehodnotí. Je to škoda, lebo prírodné suroviny sú obvyčajne veľmi kvalitné a výrobky z ich taktiež.

Existujú spôsoby, ako dovolenkové prebytky jednoduchým spôsobom zakonzervovať a pre zimné chvíle si pripraviť spomienku na leto. Urobiť sa dajú predovšetkým tie konzervy a výrobky, ktoré nie sú príliš náročné na technológiu a skladovanie. Najčastejšie sa sušia huby, liečivé rastliny a lesné ovocie. Zaváraj sa kompóty, šťavy, sirupy a niekedy aj lekváre, marmelády a džem. Nachytné ryba sa dajú zaúdiť. V dobre vybavených dovolenkových zariadeniach by sa mohli pripraviť aj iné výrobky, zmrazené či kvasené, ale väčšinou sa dáva prednosť jednoduchým prípravám, ktoré sú aj najefektívnejšie.

Sušenie je jedným z najstarších konzervárenských spôsobov a na dovolenke aj najviac používaný. Sušené huby sa dajú použiť počas celého roka do širokej palety kulinárskych výtvorov.

Na sušenie sú vhodné skoro všetky druhy jedlých húb, ale kvalitita nie je rovnaká. Najviac sa sušia a najlepšie sú hríbovité huby, ktoré zbiera väčšina dovolenkárov.

Nazbierané huby neumývame, ale na sucho očistené pokrájame na 2-3 mm hrubé pláty. Odporúča sa nesusiť červivé huby, lebo počas sušenia sa červíky rozmnožia a znehodnotia aj zdravé časti. Plátky poukladáme na podnos vyložený bielym papierom alebo na sito. Sušiť môžeme na slnku alebo v tieni s prievanom; ak je daždivé počasie, tak aj v trube pri teplote okolo 50 °C. Pri sušení huby kontrolujeme, prekladáme a dbáme na to,

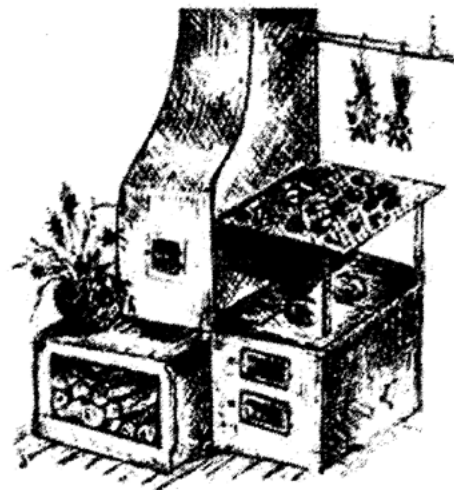
aby sa nepripálili. Menšie huby alebo časti húb sa môžu sušiť aj navlečené na nitiach a zavesené na teplých miestach.

Pred uložením sušených húb do nepriedušne uzatvorených sklenených pohárov alebo kovových krabíc s tesne priliehajúcim viečkom ich ešte nad sporákom alebo v trube opatrne dosušime a primiešame medzi ne tlčené čierne korenie, ktoré odpudzuje drobný hmyz. Nepoužívajte plátenné vrecká, nie sú vhodné na úschovu sušených húb!

Liečivé rastliny, rozličné byliny a koreniny sušíme podobne ako huby. Nenechávame ich dlhšie na priamom slnku, radšej volíme tónu s dobrou cirkuláciou vzduchu.



Lesné a záhradné ovocie, depositphotos.com



Divorastúce ovocie sušíme celé alebo rozkrájané na časti či plátky. Sušíme ho pri teplote 85-100 °C v elektrickej trube alebo v rúre dedinského sporáka. Najčastejšie sa sušia šípky, a to celé bez stopiek a okvetia alebo poľené bez semien a chlpkov. Treba dať pozor, aby sa nepripálili, a tak si zachovali vysoký obsah vitamínu C, ktorého veľa prechádza aj do správne uvareného šípkového čaju. Veľmi dobrá je aj čaj z usušených lesných jahôd. Tie môžeme pre vynikajúcu arómu pridávať aj do iných bylinkových čajov.

Delikatesou sú kompóty z lesných plodín a ak si ich pripravíme sami, chutia dvojnásobne. Aj objektívne môžu byť kvalitnejšie, lebo surovina na ich prípravu je často veľmi jemná a manipuláciou i dopravou sa poškodzuje, stráca konzistenciu, cukry i arómu. Keď dovolenkujeme blízko malinovníka, môžeme si pripraviť kompót z lesných malín, lebo môžeme naň naobrať pekné tvrdé plody, ktoré prepravu vôbec neznášajú. To isté platí aj o ostružinách.

Veľmi dobrý s priaznivými zdravotnými účinkami je čučoriedkový kompót a kompót z brusníc. Brusnice na kompót majú byť zrelé, ale nie mákké. Nezrelé plody ułożíme o kamenného hrnca s pokrievkou, odložime na teplé miesto, kde dozrejú. Prebrané brusnice umyjeme, necháme odkvapkať, zmiešame s cukrom, dáme do hrnca a ułożíme do teplej truby, kde pustia šťavu a zmäknú. Sklovité

plody dáme do pohárov, zostatkový cukrový nálev povaríme a po zobrazení peny ešte horúci nalejeme na brusnice a uzatvoríme. Nemusíme ho sterilizovať, lebo brusnice obsahujú kyselinu benzoovú, ktorá kompót zakonzervuje.

Veľmi zaujímavé a chuťovo výborné sú miešané brusnicové kompóty. Brusnice sa miešajú s hruškami, jablkami, slivkami, ringlotami, ba aj s mrkvou a tekvicou, ale na to už treba mať praktické skúsenosti.

Pre úspešnú prípravu kompótov v letnom bydlisku treba poznať a dodržiavať nasledujúce zásady:

1. Na kompóty používame zdravé, vyvinuté, vyfarbené a tvrdšie plody.
 2. Oberáme, ukladáme a odnášame ich veľmi opatrne.
 3. Po prinesení ich ihneď opatrne umyjeme studenou vodou (zároveň sa schladia), pretriedime a poukladáme do pohárov.
 4. Ovocie – ak nevolíme iný postup – zalejeme teplým cukrovým nálevom. Podľa sladkosti suroviny a našich zvyklostí dávujeme na 1 liter vody 200 až 700 g cukru, zriedkakedy viac.
 5. Namiesto cukru môžeme používať aj umelé sladidlá, najmä tie, s ktorými máme dobré skúsenosti.
 6. Poháre zatvoríme, vložíme do hrnca s teplou vodou, ktorá siaha po hrdlo pohárov sterilizujeme ich.
 7. Problém teploty a času sterilizácie vyriešime, keď jedno viečko na pohár len priložíme a z času na čas meriame v pohári teplotu. Keď dosiahne 80 °C, udržme ju na 4-5 minút a sterilizáciu ukončíme.
 8. Ak sme pohodlnejší, poháre s obsahom 720 ml pri teplote vody 85°C sterilizujeme 20 min., menšie len 15 min. potom ich z hrnca vyberieme.
 9. Sterilizovať sa dá aj v rúre. Poháre ułożíme na plech s vodou (1 cm vody) a zapneme obe vyhrievacie telesá na najvyšší stupeň. Zahrievanie trvá 45-50 minút a vlastná sterilizácia tiež toľko. Aj v tomto prípade je dobre, ak meriame vnútornú teplotu obsahu. Stačí, keď dosiahneme 75 °C a sterilizáciu ihneď ukončíme, lebo zahrievacia doba je dostatočne dlhá.
- Kompóty môžeme urobiť z každého druhu divisorastúceho ovocia. Okrem uvedených veľmi dobré sú aj kompóty zo šípkov, drienok, moruší a lesných jahôd.



Lesné hriby, depositphotos.com

Okrem ovocia môžeme zaliať nálevom a vysterilizovať aj huby. Nálev nesmie byť príliš sladký, ale sladkokyslý až kyslý. Jedlé, zdravé a čerstvé huby, očistené umyté, najlepšie len celé alebo pokrúpané klobúčky ukladáme do pohárov. Pridáme pár zrníček čierneho a nového korenia, bobkový list a niekoľko rezov cibule. Tvrdšie a horkejšie huby najprv 3-4 minúty povaríme v mierne okyslenej vode, aby zmäkli a aby sa vylúhovali horké látky. Potom ich osprchujeme studenou vodou a ukladáme do pohárov. Malé plodnice nekrájame, konzervujeme ich celé aj s nožičkou.

Sladkokyslý nálev si pripravíme tak, že na 1 liter 8 % octu pridáme 2 litre vody, 100 g soli a 300 g cukru. Cukru môžeme dať aj menej alebo ho nahradiť zodpovedajúcim množstvom umelého sladidla. Huby vo väčších pohároch sterilizujeme pri 85 °C 20 min., v menších 15 minút. Huby môžeme pripraviť aj nakladané s DEKOM, ale dajme prednosť sterilizácii.

Staršie hriby, masliaky a iné, ktoré neusušíme a nezavaríme, použijeme na výrobu hubového

extraktu. Huby očistíme, pokrájame, osolíme a dusíme vo vlastnej šťave. Po jej vydusení ich okoreníme mletým čiernym korením a tlčenými klinčekmi, preložíme do pohárov od detskej výživy a vysterilizujeme. Extrakt používame do polievok, omáčok a pečeného mäsa.

Príprava kašovitých výrobkov z divorastúceho ovocia (marmelády, džemy, lekváre, pretlaky, rösoly a i.) je o niečo náročnejšia, preto sa na dovolenke viac pripravujú ovocné nápoje.

Sirupy sa pripravujú rozpustením vysokých dávok cukru v ovocnej šťave. Častejšie sa používa teplý spôsob, lebo v 1 lit. ovocnej šťavy treba rozpustiť 1,5 až 1,8 kg cukru a ešte pridať podľa chuti suroviny 2-4 kávové lyžičky kyseliny citrónovej. Ak pripravujeme sirup za studena, cukor rozpustíme menej a sirupy vsterilizujeme alebo zakonzervujeme chemicky, napr. prípravkom Petol.

Ovocnú surovú šťavu nemusíme použiť na sirup, ale môžeme ju uchovať v prirodzenej forme. Získame ju pokrúpaním a rozdrvením, rozmiažaním a následným vylisovaním šťavnatého ovocia v čistej plachtike. Šťavu môžeme aj chutovo upraviť cukrom, kyslou šťavou z iného ovocia alebo kyselinou citrónovou. Plníme ju do čistých fliaš, ktoré až po hrdlo ponoríme do teplej vody a otvorené sterilizujeme dovtedy, kým vnútorná teplota obsahu nedosiahne 80 °C. fľaše potom vyberieme, uzavrieme sterilizovanými korkovými štopkami a necháme na vzduchu vychladnúť. Štople nezatláčame na doraz, lebo vzniknutý podtlak ich stiahne nižšie. Aj šťavy možno ochutiť umelým sladidlom ale len vtedy, ak sú naozaj príliš kyslé.

Veľmi pekná dovolenka býva pri vode. Keď sa okrem kúpania, člnkovania a surfovania chytajú aj ryby, je dobré, ak sa rybacie prebytky zaúdia. Údiť sa môžu všetky ryby väčšie ako 0,5 kg. Najlepšie sú úhory, zubáče, štuky a lipne.

Očistené ryby bez vnútornosti, ale s hlavou a chvostom sa založia do zmesi cesnaku a soli (1:1) na 1 deň. Takto v chlade odstáť sa údia v provizórne postavených udiarničkách, v ktorých kúrime najprv mäkkým a potom tvrdým drevom. Údime ich 8 – 10 hodín. Potom z nich vyberieme kosti, natlačíme do pohárov, zalejeme niekoľkými lyžicami dobrého oleja, uzavrieme a sterilizujeme 1 hodinu pri teplote 100 °C. Ďalšie recepty na údenie a iné špeciality z divorastúcich rastlín sú k dispozícii u autora tohto príspevku.

Prírodovedecké náučné chodníky

Túžba človeka po návrate do prírody je charakteristickým rysom súčasnosti. Je prirodzenou reakciou na to, že ľudský jedinec je čoraz viac determinovaný technokratickými prvkami ako v zamestnaní, tak aj doma vo svojom voľnom čase. Reakcie na túto skutočnosť môžu byť rôzne; niekto si obľúbi izbové kvety a začne sa venovať ich pestovaniu, iný – ak má kúsok pozemku – vykompenzuje celodennú prácu pri počítači a večery strávené pri televízore tým, že sa počas víkendových dní rýpe v zemi na záhradke. Okrem toho však pribúda ľudí, ktorí sa rozhodnú stráviť voľný čas v prírode. Ak sa rozhodnú pestovať agroturistiku, nestretávajú sa iba s typickými atribútmi vidieckeho života danými hospodárskym využívaním častí prírody, ale aj s krajinnými partiami vyznačujúcimi sa relatívne zachovanými prírodnými prvkami viac alebo menej stabilných, ľudskou činnosťou málo narušených ekosystémov.

Civilizačné impakty zasiahli nielen samotnú prírodu, ale aj psychiku človeka, ktorý sa od prírody začal vzdďaľovať. Prispela k tomu aj nedostatočná výchova ku vzťahu k prírode v uplynulých desaťročiach, napriek proklamatívnemu vyhlásovaniu nutnosti ekologického prístupu ku všetkým stránkam ľudskej činnosti smerujúcej k ekonomickému rozvoju

Takto nepripraveného návštevníka prírody je žiaduce nenásilne viesť k poznávaniu jej základných entít a vzťahov medzi nimi. Rovnako významné je na príkladoch ukázať také zásahy človeka do krajiny, ktoré rešpektovali prírodné zákonitosti a pomohli tak k dotváraniu kultúrnej krajiny (lebo v divočine sa súčasný človek necíti doma) tak, že si ľudský zásah do prírody ani neuvedomujeme, a na druhej strane príklady necitlivých zásahov do krajiny, pokiaľ možno aj s poukázaním na potenciálnu možnosť nápravy.

Azda s týmto cieľom začali v Európe počiatkom 50. rokov vznikať prvé náučné chodníky v Nemecku, Veľkej Británii, Holandsku, Rakúsku, Švédsku a i. Na Slovensku otvorili prvý náučný chodník v r. 1960 pri príležitosti exkurzie Svetovej konferencie Medzinárodnej únie ochrany prírody a prírodných zdrojov (IUCN) v Štátnej prírodnej rezervácii Prielom Dunajca. V r. 1990 existovalo na Slovensku 43 náučných chodníkov evidovaných Ústredím štátnej

ochrany prírody, ktoré v r. 1984 vydalo metodickú príručku pre zriaďovanie, prevádzku, údržbu a dokumentáciu náučných chodníkov ako pomôcku pre všetkých, ktorí majú záujem o tento druh činnosti. Náučné chodníky sú chápané ako vyznačené výchovno-vzdelávacie turistické trasy v prírodne i kultúrne pozoruhodnej oblasti. V rámci trasy sú vybrané niektoré významné objekty a javy, ktoré sa osobitne vysvetľujú na tabuliach inštalovaných na jednotlivých zastávkach.

Uvedieme príklady týchto prvkov:

1. Základné údaje:

- geografická charakteristika,
- príslušnosť k určitému orografickému celku,
- geologické, pôdne a klimatické pomery danej oblasti.

2. Abiotické zložky prostredia

2.1 Nápadné geomorfologické javy a výtvyry:

- výtvyry povrchového vulkanizmu,
- skalné bralá,
- modelácia terénu vodnými tokmi, riečne terasy,
- charakter dolín,
- krasové javy: škrapy, závrty, jaskyne, priepasti, ponorné toky,
- glaciálne a periglaciálne javy.

2.2. detaily odhaľujúce geologickú stavbu loka-

lity (napr. v kameňolomoch, zárezoch ciest, ale i v prirodzených odkryvoch):

- charakteristické petrografické prvky,
- stratigrafiu sedimentárnych hornín,
- náleziská fosílií a minerálov.

2.3 Hydrografické prvky:

- pramene (pozri tiež 2.),
- vodné toky, hranice ich povodí,
- prirodzené vodné nádrže (i periodickej povahy).

3. Biotop

3.1 Rastlinstvo:

- výskyt chránených a ohrozených druhov rastlín,
- fytogeograficky význačné prvky flóry,
- rastlinné spoločenstvá charakteristické pre daný súbor stanovištných podmienok.

3.2 Živočíšstvo:

- výskyt chránených a ohrozených druhov,
- druhy zvlášť význačné pre daný typ biotopu,
- druhy potrebné viazané na určité rastlinné druhy typických fytoocenóz (pozri tiež 5.).

4. Význačné pôdohospodárske kultúry a ich vzťah ku krajine:

- lesy ako produkčné kultúry drevín,
- les ako formácia s významnou pôdoochranou a vodohospodárskou funkciou,
- les ako jeden z hlavných krajnotvorných prvkov,
- poľnohospodárske kultúry na ornej pôde typické pre danú oblasť,
- význam rozptýlenej zelene v poľnohospodárskej krajine (refúgia voľne žijúcich živočíchov a divorastúcich rastlín, biokoridory),
- lúky a pasienky; salašníctvo a pastierstvo a jeho špeciálne vplyvy na formovanie krajiny,
- špeciálne kultúry typické pre danú oblasť vinohradov, chmeľnice, špargľovne a i.

5. negatívne javy (sčasti prírodnej povahy, prevažne však podmienené ľudskou činnosťou):

- erózia,
- požiare,
- sukcesia vedúca k zániku ekosystémov, pre ktoré bola vyhlásená územná ochrana lokality,
- poškodzovanie lesných kultúr následkom predimenzovaného stavu poľovnej zveri,
- premnoženie hmyzích škodcov v monokultúrach,

- priame a nepriame dôsledky imisnej záťaže:
- poškodzovanie listov (rastlinné indikátory!)
- celkové oslabenie vedúce k rozvoju chorôb (napr. tracheomýkóz revín).

6. Možnosti nápravy:

- management smerujúci k blokovaniu nežiadúcej sukcesie na nelesných polohách,
- obnova lesných spoločenstiev po kalamitách,
- cielené posilňovanie populácií ohrozených druhov rastlín (napr. dosádzanie jedincami vypesťovanými v kultúre) a živočíchov (vytváranie hniezdných možností pre vtáctvo i pre niektoré druhy hmyzu).

7. Civilizačné prvky – pozitívne i negatívne príklady:

- začlenenie trás železníc a ciest do krajiny,
- priemyselné objekty a ich začlenenie do krajiny: staré hámre, mlyny, pily na vodných tokoch, nové priemyselné závody, cementárne a pod.
- bane a ich vplyv na modeláciu krajiny odvalmi (pozri tiež 2.2) či poklesom terénu,
- historické a novodobé objekty hutníctva,
- chatová zástavba,
- športové areály.

8. Historické prvky a umelecké výtvory:

- archeologické lokality,
- význačné stavby: hrady, zámky, pamätníky, kúpeľné domy,
- historické priemyselné objekty (pozri tiež 7.),
- parky a záhrady,
- výtvarné (sochárske) diela v prírodnom prostredí,
- pamätné miesta histórie.

Náučné chodníky bývajú okružné alebo líniové (jedno – i obojsmerné), väčšinou samoobslužné, pre niektoré z nich si však možno vyžiadať sprievodcu. Každý má svojho správcu, ktorým sú najčastejšie stredisko ochrany prírody, správy chránených krajínach oblastí či národných parkov, ale i lesné správy a často i organizácie dobrovoľných ochrancov prírody.

LITERATÚRA:

Suchá, B. (Ed.): Sprievodca Náučné chodníky Slovenska. – Vydalo Ústredie štátnej ochrany prírody Liptovský Mikuláš v Prírod, vydavateľstvo kníh a časopisov, Bratislava 1990.

Magna Via v meste na sútoku Váhu a vína

Posledný aprílový deň patril v Hlohovci tradičnému a veľmi populárnemu podujatiu, ktoré sa po minuloročných protipandemických opatreniach opäť mohlo konať v plnej paráde. Išlo už o 15. ročník Fraštackého putovania za vínom, na ktorom sa predstavilo 40 vinárov v 22 atraktívnych priestoroch po celom Hlohovci. Takmer pol druhu tisíce návštevníkov bolo isto spokojných. O podujatie ako aj ďalšie aktivity spojené s vínom, gastronómiou, enológiou i turizmom sa organizačne stará Cech vinárov Hlohovecka na čele s Pavlom Tuturom, majiteľom vechy Jašter, kde počas celej vinnej cesty vládla dobrá nálada.

Okrem toho práve na tomto mieste, v priestoroch vechy, prebehla významná udalosť pre Hlohovec i širší región. Pod patronátom združenia Magna Via a jeho predsedu doc. Jozefa Húsku sa uskutočnila malá slávnosť odovzdania mramorovej pamätnej dosky s názvom Magna Via. Označenie pred zhromaždenými prítomnými odovzdali prezident Európskeho fóra vinnej kultúry a operný spevák s vrúcnyim vzťahom k Hlohovcu Ján Všetěčka Konstanty a conciliarius de vino, vinohradník, ampelograf a publicista Peter Kováčik. Prihovorili sa prítomným, prezradili svoj zámer umiestniť tabuľu a osvetlili aj hodnotu i prínos takéhoto označenia. Okrem toho za rozvoj a propagáciu turizmu v regióne boli udelili z rúk Petra Kováčika Srdce hornej Nitry Pavlovi Tuturovi a Dr. Mariánovi Kamenčíkovi. Prvému menovanému za neúnavnú prácu pri zveľaďovaní vinnej kultúry a tradičných hodnôt spojených s pestovaním viniča, propagáciu gastronómie a organizovanie turistických aktivít v Hlohovci a okolí. M. Kamenčík bol ocenený najmä za bohatú odbornú publikačnú činnosť, ktorou pozdvihuje historické i kultúrne povedomie o hlohovskom regióne.

Označenie Magna Via, ktoré od tejto chvíle zdobí vechu Jašter, je odkazom na historické korene a dedičstvo cesty spájajúcej päť krajín (Rakúsko – Slovensko – Ukrajina – Maďarsko – Rumunsko). Po bitke pri Moháči v roku 1526 sa osmanské vojská dostali do strednej Európy. Tento fakt spôsobil, že



foto Michal Káľman/Cech vinárov Hlohovecka

bolo potrebné upravovať aj poštové cesty, aby sa vyhli územiám okupovaným Osmanmi. Pôvodne viedla linka do najvýchodnejšej časti krajiny, čo bolo Sedmohradsko, po pravej strane Dunaja cez Budín, no po jeho dobytí bola zriadená pošt-

tová linka z Bratislavy, nového hlavného mesta Uhorska, do Sedmohradska cez územie dnešného Slovenska. Na kráľovskej poštovej ceste známej aj ako Magna Via stálo 56 preprahacích konských staníc a mala dĺžku približne 1000 km. Aby sa vyhla vojnovou zasiahnutým územiam, často viedla aj hornatým územím.

Trasa poštovej linky zriadená v roku 1552 začínala v Bratislave, potom prechádzala cez Bernolákovu (neskôr preložená do Senca), Hrnčiarovce nad Parnou (neskôr preložená do Trnavy), Hlohovec, Veľké Ripňany, Topoľčany, Nitrianske Žabokreky, Dolné Vestenice, Prievidzu (striedavo s Bojnícami), Turčianske Rudno, Turčianske Žabokreky, Nollčovo, Ružomberok, Okoličné pri Liptovskom Mikuláši, Hybe, Lučivnú, Poprad, Švábovce, Levoču, Bertotovec, Prešov, Ličartovce, Košice a odtiaľ do Hermannstadtu v Sedmohradsku (Sibiu v terajšom Rumunsku). Poštové stanice boli otvárané postupne od Bratislavy vo vzdialenosti 2 až 3 poštové míle (poštová míľa predstavovala približne 7,58 km). To znamená, že poštová stanica v Hlohovci bola otvorená v poradí ako štvrtá.

Pripomienka toho, že aj Hlohovec bol súčasťou významnej komunikačnej spojnice je pamätná dlaždica osadená už v roku 2011 na Ulici M. R. Štefánika pred budovu bývalej pošty. Druhú pri-



foto Michal Kálman/Cech vinárov Hlohovecka



foto Michal Kálman/Cech vinárov Hlohovecka

pomienku má odteraz i viecha Jašter. Pôvodná kráľovská poštová cesta viedla z Hlohovca s najväčšou pravdepodobnosťou starou cestou smerom na Pastuchov a Veľké Ripňany. Poštový voz musel na tejto ceste pod vrchom Gábor vo východnej chotárnej polohe mesta prekonať aj dva kamenné mosty nad gábovským potokom, ktoré nechali postaviť už Thurzovci. Dokladom toho je fakt, že staré mapy uvádzajú k mostom prívlastok, že sú „poštové“. Napriek takémuto smerovaniu cesty, bol zámer združenia Magna Via osadiť tabuľu na viechu Jašter logickým krokom. Ide o miesto, ktoré je súčasťou Hlohovca a spĺňa všetky kritériá zviditeľňovania odkazu historickej poštovej trasy v rámci rozvoja kultúrno-historického či turisticko-gastronomického sektora a stavia na jedinečnosti, geografických danostiach tohto miesta a podpore jeho potenciálu.

Všade tam, kde nájdete tabuľku Magna Via ide o partnera, ktorý sa spolupodieľa na propagácii prírodného, historického a kultúrneho dedičstva s väzbou na svoju lokalitu či širší región, no zároveň s vedomím presahu na celé Slovensko i stredoeurópsky priestor. Takto označená cesta sa má stať prameňom vzdelávania, poznania a úcty k historickému odkazu. Nositeľ označenia Magna Via sa zaväzuje poskytovať na kráľovskej ceste kráľovské služby, čiže turisti a záujemcovia nájdu na týchto bodoch kvalitný servis i zázemie, ktoré im umožní na jednotlivých miestach plnohodnotne stráviť čas a bezproblémovo sa presúvať na ďalšie destinácie tejto cesty. Hlohovec má o to väčší záväzok v uvedených predstaviach, keďže na jeho území sú dve pamätné mramorové dosky Magna Via.

Smolenice

Predstavujeme významné body Via Magna, 7. časť

Cieľom Občianskeho združenia Magna Via je propagácia krás Slovenska pozdĺž trasy Veľkej cisárskej cesty Via Magna, ktorá už onedlho – v roku 2026 oslávi 500 rokov od svojho založenia a uvedenia tohto projektu do života. Dôvody cisárskej Viedne a cisárskeho dvora v období ohrozenia ríše Osmanmi boli pragmatické – zabezpečiť nielen správu majetku a výber daní, ale zabezpečiť aj prenos informácií, nariadení a zákonov v krajine paralyzovanej tureckými vojskami. Jednou časťou zámeru Občianskeho združenia v propagácii a udržiavaní histórie je oboznamovanie sa s tradičnou traťou a cestami po ktorých viedla, ale zároveň aj v okolí historicky doloženej trasy pripomínať miesta hodné pozornosti a upozorňovať na atrakcie a zaujímavosti v okolí pozdĺž cesty a tak prispievať k rozvoju turistického ruchu.

Je zámerom a záujmom O.z. Magna Via, aby sme na trase po návšteve v Hlohovci a Leopoldove zabočili ešte trochu smerom na Trnavu a zostali v malebných Malých Karpatoch. V našom putovaní sa vyberieme na

SMOLENICKÝ ZÁMOK

ktorý sa týči v Malých Karpatoch nad obcou Smolenice pri Trnave. Prednedávnom slávil výročie – pretože už 60 rokov (a to od 26. júna 1953) je účelovým zariadením Slovenskej akadémie vied (SAV). A iba posledných dvanásť rokov z nich si Smolenický zámok okrem vedcov môže počas letnej turistickej sezóny vychutnať aj verejnosť. Ročne si prehliadku nenechá ujsť okolo 12 tisíc návštevníkov.

Karol Volner, riaditeľ Kongresového centra SAV, konštatoval: „Zámok sme sprístupnili a bolo to dobré rozhodnutie.“ Počas leta nenarúšajú turisti pracovné rokovania akademikov Kongresového centra SAV, (taký je oficiálny názov pamiatky), ktorí v tom čase čerpajú svoje akademické prázdniny. Ako ďalej informoval: „Prehliadka sa začína na dolnom nádvorí, kde sa poskytuje v malom bufete



Vstupná brána do zámku, depositphotos.com

aj občerstvenie.“ Samotná prehliadka trvá zhruba 25 minút a končí výstupom po 99 schodoch na vyhliadkovú vežu. Odtiaľ vidno na jednej strane rovnú Trnavskú tabuľu a na druhej strane kopce Malých Karpát.

„Čo sa týka veľkosti objektu a ponuky, exponátov nemôžu sa Smolenice porovnávať s neďalekým Červeným Kameňom alebo Bojnícami, ale záujem



Letecký pohľad na Smolenický zámok, depositphotos.com

a návštevnosť tu aj tak je.“ Riaditeľ KC sa domnieva, že všeobecne sa málo vie, že Smolenický zámok je vlastne najmladší zámok na Slovensku. Bol vybudovaný iba v 20. storočí na pozostatkoch starého hradu. Majiteľ Jozef Pálffy, ktorý sa kochal v zámkoch Francúzska, ho dal postaviť podľa projektu architekta Jozefa Huberta. To je tiež dôvod, prečo sa návštevníci nedozvedia počas prehliadky nič o stredovekých legendách a o strašidlách, bielych paniach a podobne. Zaujímavosti sú mladšieho datovania., hovorí riaditeľ ďalej. *Spomína, ako v roku 1961 na zámku v Smoleniciach spal generálny tajomník sovietskych komunistov – Nikita Chruščov. Starších návštevníkov, ktorí si niečo pamätajú zaujíma historka s prístupovou asfaltkou, na ktorú sa nezabudnú opýtať. Tá totiž k zámku pri tejto príležitosti návštevy Chruščova vyrástla za štyri dni. A slúži dodnes.*



Erb Smoleníc

Ubytovatí tu boli aj prezidenti Kováč a Havel i premiéri krajín V4. Krstilo sa tam napríklad aj CD Svet lásku má za prítomnosti interpretov Haberu, Dvorského a Gotta. Interiér zámku je historizujúci, k videniu je červený, žltý i modrý salónik, zasadacia sieň, poľovnícky salónik i ďalšie priestory. Nádvorie láka k posedeniu a je z neho rovnako príjemný výhľad. Otvorené je v júli a auguste denne od 10.00 do 18.00 hodiny, dospelý platí vstup 1,5 eura.

Okolie zámku ponúka turistické výlety na malokarpatské kopce, do jaskyne Driny, na pravé hradisko Molpír, v obci je pamätná izba i hrob vynálezcu padáka Štefana Baniča i múzeum

Molpír, hrobka posledných vlastníkov zámku rodiny Pálffyovcov. A pod zámkom samotným sa nachádza udržiavaný, rozľahlý a inšpirujúci park s lúkami.¹

Hrad Smolenice, prestavaný na zámok, stojí na okraji rovnomennej obce Smolenice, ktorá sa nachádza asi 15 km od Trnavy na úpätí Malých Karpát. Vzhľadom k tomu, že bol dostavaný až v roku 1953, bol to najmladší zámok na území bývalého Československa. Odvtedy slúžil ako reprezentačné a kongresové centrum Slovenskej akadémie vied.

Na mieste dnešného **Smolenického zámku** stál pôvodne stredoveký hrad postavený v 14. storočí ako posledný z radu pevností chrániacich Malokarpatské priesmyky. Hrad bol pôvodne kráľovským majetkom a neskôr vystriedal celý rad majiteľov. V roku 1388 pripadol na základe darovacej listiny cisára Žigmunda vojvodovi Ctiborovi zo Ctiboríc a Beckova. Od polovice 15. storočia vlastnili hrad i obec grófi z Pezinka a Svätého Jura. V 16. storočí prešiel do majetku Országhovcov a následne Erdődyovcov, ktorí ho vlastnili takmer dve storočia. V roku 1777 preberá Smolenický hrad a celí Smolenické panstvá gróf **Ján Pálffy**. V tom čase už bol hrad neobývaný a pozvoľna chátral, pretože Erdődyovci nemali na jeho údržbu peniaze. V období napoleonských vojen začiatkom 19. storočia nakoniec vyhorel a z pôvodného gotického hradu zostala len časť vonkajšieho opevnenia a päťboká

Hlavná veža. Až v roku 1887 začal gróf Jozef Pálffy s prvými prácami na oprave bást. Pôvodné bašty dostali nadstavbu a boli zastrešené. K budovaniu súčasného Smolenického zámku prikrčil gróf Pálffy až začiatkom 20. storočia. V roku 1911 začal vo vlastnej réžii budovať rodinné sídlo podľa historického návrhu architekta Jozefa Huberta podľa francúzskych vzorov. Zo starého hradu bola pri prestavbe zachovaná len časť vonkajšieho opevnenia. Vzhľadom k prebiehajúcej 1. svetovej vojne boli práce prerušené.

V období po prvej svetovej vojne došlo k provizórnemu zakrytiu časti priestorov a bol sem prevezený rodový archív. Smolenický hrad patril Pálffyovcom až do roku 1945 a od roku 1945 sa stal letným sídlom Slovenskej národnej rady.

V ďalších stavebných úpravách sa pokračovalo až potom, keď zámok prevzal do svojho vlastníctva štát. Zámok bol dokončený za použitia moderných stavebných metód. Klenby, veža a mnoho ďalších prvkov sú zo železobetónu. 26.6.1953 bol potom zámok odovzdaný do užívania Slovenskej akadémii vied, ako kongresové centrum. Interiéry, ktoré boli vybudované ešte za grófa Pálffyho sú realizované

v romanticko – neogotickom slohu. Novšie interiéry potom zodpovedajú architektúre 50.-60. rokom. Zámok je majetkom SAV a je pre verejnosť sprístupnený len čiastočne – a to záhrady, nádvorie, vybrané miestnosti a okolité parky. Pre svoj romantický vzhľad býval zámok často využívaný filmármi, najmä pre natáčanie rozprávok a historických filmov. Ak sa počas vašej dovolenky na Slovensku rozhodnete navštíviť toto miesto, priamok zámku je možné dôjsť pešo, alebo prísť na bicykli. Auto je nutné odstaviť v obci a posledných asi 500 metrov prejsť pešo. Pre ubytovaných na zámku je možnosť parkovania na nádvorí.²

Zámok láka tisíce návštevníkov: „*Prehliadka sa začína na dolnom nádvorí, vlni sme privítali 14.500 návštevníkov,*“ prezradil riaditeľ centra pán Volner. Prehliadka trvá zhruba 35 minút, z veže vidno na jednej strane rovnú Trnavskú tabuľu a na druhej strane kopce Malých Karpát. Cestou na vr-



Dominantná veža zámku, depositphotos.com

chol veže si možno pozrieť aj dve výstavy – históriu detského kočíka so zaujímavými exponátmi detských kočíkov i ich hračkárske podoby a kolekciu papierových modelov dominánt Trnavy a ďalších slovenských miest. Obe sú zo súkromných zbierok.

Vo vnútri zámku je niekoľko historizujúco upravených salónov a chodieb, vidieť možno červený, žltý i modrý salónik, zasadacia sieň, poľovnícky salónik i ďalšie priestory. Sprievodcovia ukážu najmä staršej generácii návštevníkov, kde spal v roku 1961 počas návštevy prvý tajomník sovietskych komunistov Nikita Chruščov.

HISTÓRIA SMOLENICKÉHO ZÁMKU

Zámok Smolenice bol po dostavbe v roku 1953 odovzdaný SAV, aby sa stal reprezentačným miestom pre stretnutia vedcov z celého sveta. Počas roka sa v ňom konajú mnohé vedecké i spoločenské podujatia.

Priamo pod zámkom sa nachádza udržiavaný, rozľahlý a inšpirujúci park s lúkami na pekné prechádzky. Okolie zámku ponúka pešie turistické výlety na malokarpatské kopce, do jaskyne Driny, na praveké hradisko Molpír, v obci Smolenice je pamätná izba i hrob vynálezcu padáka Štefana Baniča i múzeum Molpír, tiež hrobka posledných vlastníkov zámku rodiny Pálffyovcov.

Majitelia zámku

Smolenický hrad neobývali zo začiatku zemepáni. V 15. storočí patrili kráľovi. Bolo v ňom ubytované vojsko, a plnil úlohu strážneho hradu. Začiatkom 16. storočia sa stali vlastníkmí Smoleníc Országhovci, aj keď sa nepredpokladá, že tu bývali, lebo mali dobre vybavené sídlo v Pezinku. Vnútný život na hrade sa začal rozvíjať až za Erdődyovcov, ktorí sa stali páni Smoleníc na konci 16. storočia. Erdődyovci hrad prestavali (najmä nad vnútornou hlavnou budovou pristavili poschodia). Prvý z nich, Tomáš Erdődy, tu býval s manželkou Annou Máriou Ungnádovou, ktorá tu i zomrela. Aj jeho syn Krištof sa zdržiaval väčšinou na tunajšom hrade. Gabriel Erdődy a jeho manželka Mária Pálffyová tu trvale bývali, tu i zomreli a sú pochovaní v smolenickom kostole.

Na začiatku 18. storočia, keď František Rákoczi povstol proti cisárovi a chcel vydobýť Uhorsko sa



Fontána na nádvorí zámku

mostatnosť, stal sa Smolenický hrad dejiskom bojov medzi kurucmi a cisárskym vojskom. Začiatkom roku 1705 sa pri smoleniciach zhromaždilo okolo 3 000 povstalcov, ale generál Heister ich 7. januára 1705 rozpráši skôr, ako by sa boli dostali k hradu. Napriek tomu však Rákocziho povstalci držali Smolenický hrad v obklúčení, a odrezali ho od mestečka Smolenice. Poddanské obyvateľstvo sympatizovalo s povstalcami a podporovalo ich. Okrem toho veľké sucho spôsobilo nedostatok vody na hrade, takže cisárski vojaci boli prinútení, kým zásoba stačila, používať namiesto vody víno. Nakoniec 10. júla 1705 vyčerpaní Castelli a Haslinger spolu so strážnym oddielom opustili Smolenický hrad. Hrad padol do rúk grófa Bercsényiho, ktorý ho obsadil a umiestnil tu pozorovací oddiel. Povstalci držali Smolenický hrad celé dva roky a opustili ho až 7. júla 1707, keď ho opäť obsadil oddiel cisárskeho vojska.

Smolenický hrad v minulosti

Smolenický hrad v druhej polovici 18. storočia za posledných Erdődyovcov začal pustiť. Jeho posledný opis pochádza z 18. storočia, keď sa v ňom už nerobili žiadne úpravy: Hrad bol ohradený múrom, v ktorom sa nachádzali štyri bašty a v nich 3 delá. Do hradu sa vchádzalo cez bránu, ktorá bola orientovaná na sever. Túto bránu chránili dve železné kridlové bránky a vyťahovací most, pod ktorým sa nachádzala hlboká priekopa. Na nádvorí bola 27 siah hlboká studňa, vykresaná v skale. V roku 1948 – 50 bola vyčistená a prehĺbená na 60 m.

Z tohto prízemného nádvorja viedli kamenné schody do hradnej dvornej záhrady. Tu bola umiest-

nená zbrojnica. Všetky obloky v prízemí boli zabezpečené mrežami. Pod východnou stranou hradu sa nachádzali dve veľké pivnice, v ktorých bolo uskladnené víno. Na tomto nádvorí boli úhľadné šopy a ladovne. Z nádvorja viedli kamenné schody na druhé poschodie.

V bašte na južnej strane, bola kaplnka sv. Kríža, ktorú dal postaviť Tomáš Erdődy roku 1596. V kaplnke sa nachádzal cenný oltár s obrazmi Márie Magdalény, Panny Márie a sv. Tomáša. Na stenách viseli obrazy s výjavmi Kristovho mučenia. Táto kaplnka bola vystrojená rovnakým inventárom ako kostol, nachádzal sa tu aj organ, ale keď hrad začal ku koncu 18. storočia pustiť, hlavný oltár bol prenesený do Galanty a umiestnený v kaplnke grófa Jána Erdődyho. Z veľkej mramorom dláždenej izby viedli dvere do troch izieb, na východ od nich sa nachádzali štyri izby, ktoré uzavierala rohová izba. Túto časť 4 izieb obývala grófka. Vedľa sa nachádzali izby pre chyžné a za nimi klenutá chodba, a tým sa poschodie uzatváralo. Izby, ktoré obývala grófka, mali podlahu so štruktúrou, kým v izbách služobníctva bola drevená podlaha. Dlážky boli všade z pálenej tehly.

Na tretom poschodí, na východnej strane bola veľká sála a rohová izba. Potom nasledovalo za sebou deväť izieb so štukatúrou, a desiatou izbou obrátenou na juh, sa poschodie končilo. Toto tretie poschodie obývali grófi, kontesy, a iní príslušníci grófskej rodiny. Nábytok bol pozoruhodný a vyznačoval sa rôznofarebnými potahmi, podľa toho, komu slúžil. Grófkini nábytok bol dekorovaný žl-

tou, grófov bol čierny a lemovaný zlatom. Grófka a kontesa mali v spálni postele s baldachýnom v príslušnej farbe nábytku. Pri posteliach mali osobité stoly na modlenie a písacie skrinky. Po stenách viseli umelecké obrazy. V jedálni sa nachádzali obrazy grófskych predkov a kožu obtiahané stoličky. Vo veľkej hale na prvom poschodí sa nachádzali podobizne predkov v zlatých rámocho. Dekoráciu stien dopĺňali veľké turecké koberce a veľký obdĺžnikový obraz z dejín Poľska.



Erb Pálffyovcov

Na západnej strane hradu sa stála päťhrianná veža. V nej boli tri poschodia na úschovu obilia, kým vo štvrtom bol uskladnený pušný prach. Pod strechou sa nachádzali dva zvony, na ktorých sa zvonilo ráno, na obed, večer, do kostola a pred búrkou. Hlavná budova bola pokrytá pálenou škridlicou, kým bašty a vedľajšie budovy boli pokryté šindľom.

Ešte v roku 1706, po smrti Juraja Erdődyho, sa spísal podrobný inventár vnútorného zariadenia a výzbroje zámku. Pod spísaným inventárom je podpísaný Ján Jozef Koller, smolenický zeman, ako splnomocnenec grófskej rodiny. Pravdivosť spísaného inventára potvrdzujú svedkovia Ignác Birovský, prefekt, a Ján Novaky správca grófskeho majetku. Keďže poslední Erdődyovci veľmi zadĺžili smolenické panstvo, malo to neblahý vplyv na údržbu hradu. O hrad sa prestali starať, neopravili ho, a preto spustol.

Noví majitelia Pálffyovci mali veľa starostí s vyplácaním dlžôb, a hrad ponechali svojmu osudu. Za napoleonských vojen hrad vyhorel, a časom sa zmenil na hradné rumovisko.



Vyobrazenie hradu na vedute



Fotografia hradu po jeho obnove v 20. storočí

Kaplnka sv. Vendelína a rodinná hrobka

Smolenická rodinná hrobka s Kaplnkou sv. Vendelína je datovaná nápisom na fasáde kaplnky, ktorý hlása: „*Na večný odpočinok sebe i svojim. Jozef Pálfi gróf z Erdődu. 1896.*“

Rodinnú hrobku začal Jozef Pálfi (1853-1920) budovať v roku 1894 na mieste staršej kaplnky z 18. storočia, ktorá bola zasvätená tiež sv. Vendelínovi a pochádzala ešte z čias vlastníctva Smolenického panstva Erdődyovcami. Jozef Pálfi nechal túto kaplnku zbúrať a podľa nej postavil kaplnku novú, navyše s hrobkou pre členov svojej rodiny. Miesto grófskej hrobky je vybrané veľmi dômyselne, na konci cintorína na vyvýšenine priamo oproti Kostolu Narodenia Panny Márie tak, aby kaplnka cintorínu dominovala. Výrazné miesto, ktoré Kaplnka sv. Vendelína zaujíma, možno interpretovať ako vyjadrenie zvrchovanosti Pálfičov nad obyvateľmi Smoleníc, aby tak grófska rodina symbolicky i po smrti držala ochrannú ruku nad svojimi bývalými poddanými. Priestor okolo palfiovskej hrobky dodnes nesie znaky parkovej úpravy, ktorá bola v 19. storočí chápaná ako dôležitá súčasť miesta posledného odpočinku. Hrobky predkov boli totiž šľachtou chápané ako miesta rodinných návštev, kde sa stretávala minulosť rodu (mŕtví predkovia) s jeho súčasnosťou (dospelí potomkovia) i budúcnosťou (nedospelé deti). Boli častým cieľom vychádzok žijúcich členov rodu a bežnou súčasťou života potomkov, o čom svedčia i kamenné lavičky umiestnené po stranách kaplnky. Pokoj zosnulých strážia štyri sochy mníchov v nadživotnej veľkosti, ktoré nechal staviť hrobky do Smoleníc priviezť z areálu zaniknutého františkánskeho kláštora sv. Kataríny pri Naháči, z veže kláštorného kostola. Ide o plastiky štyroch františkánskych svätcov, dnes možno určiť už len dvoch z nich: sv. Antona z Padovy a sv. Františka z Assisi. Pre Jozefa Pálfiho bola hlavnou motiváciou budovania hrobky s najväčšou pravdepodobnosťou smrť jeho matky Paulíny Palfiovej, rod. Wilczekovej (1829-1894), ktorá zomrela v dolnorakúskom Payerbachu a tam bola i dočasne pochovaná. Jej telo bolo do Smoleníc prenesené po dokončení hrobky a Paulína sa tak stala prvou členkou grófskej rodiny, ktorá našla v hrobke miesto posledného odpočinku. Ako druhé spočinulo v hrobke telo Jozefovho otca grófa Mórica Pálfiho (1812-1897), významného uhorského politika, konzervatívca a vojaka. Bojoval v mnohých bitkách, získal hodnosť podmaršala



Rodinná hrobka Pálfičov a nápis nad portálom

a vlastnil husársky pluk. V rokoch 1861-1865 zastával funkciu uhorského miestodržiteľa. Móric zomrel v Kaltenleutgebene neďaleko Viedne a pochovaný bol so všetkými poctami v Smoleniciach. Ďalší veľký pohreb sa konal 26. marca 1924, keď bolo do hrobky slávnostne pochované telo jej samotného budovateľa Jozefa Pálfiho, ktorý zomrel v roku 1920 vo švajčiarskom Davose. Jozef ešte počas života svojho otca Mórica prevzal správu Smolenického panstva a jeho pôsobenie je späté predovšetkým so založením Chemickej továrne Jozefa Pálfiho v Smoleniciach, ktorá sa zaoberala destiláciou bukového dreva. Jozef vyštudoval polytechniku a hospodárske vedy vo Viedni, bol príkladným hospodárom a ekonómom. Ešte ako slobodný mladý muž precestoval Arábiu, Sudán, Etiópiu a spolu so svojím strýkom a neskorším svokrom sa zúčastnil i rakúsko-uhorskej expedície k severnému pólu. V roku 1902 bolo v hrobke pochované telo Stanislava Pálfiho, Jozefovho treťorodeného syna, ktorý žil iba dvadsaťsedem dní. Smolenice sú miestom posledného odpočinku i dvoch Jozefových sestier: v roku 1930 po dlhej a ťažkej chorobe zomrela vo Viedni jeho staršia sestra, Irma Palfiová (1852-1930). Jej

pohreb sa v Smoleniciach konal 28. mája. Angažovala sa vo sfére charity a starostlivosti o ranených a zajatých v prvej svetovej vojne. Jej činnosť bola krátko pred smrťou, 12. apríla 1930, ocenená udelením rakúskeho štátneho vyznamenania. „*Každému bola táto stará dáma s priateľskými očami a jemnou tvárou symbolom materskej lásky.*“ napísali po Irminej smrti rakúske noviny. 15. februára 1936 bolo do grófskej hrobky uložené ako posledné telo Terézie Palfiovej (1856-1936), Jozefovej mladšej sestry, ktorá zomrela slobodná vo Viedni. Terézia Palfiová bola dvornou dámou

princeznej Štefanie Belgickej, manželky tragicky zosnulého následníka habsburského trónu, korunného princa Rudolfa. Smrťou bývalej dvornej dámy sa akoby skončili časy aristokracie na Slovensku, ktorá po skončení druhej svetovej vojny opustila nielen naše územie, ale vymizla i z mysli ľudí, s ktorých krajom bola zrazená. Rovnaký osud postihol i Palfiovcov. Ich životy v Smoleniciach pripomína i táto kaplnka s hrobkou, kde títo aristokrati ducha odpočívajú dodnes. So všetkým, čo v prospech tohto kraja urobili i s chybami, ktorých sa počas života dopustili...



Móric Pálfi
1812-1897



Paulína Palfiová, rod. Wilczeková
1829-1894



Irma Palfiová
1852-1930



Jozef Pálfi
1853-1920



Terézia Palfiová
1856-1936

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY:

<https://mytrnavasme.sk/c/6852373/smolensky-zamok-je-najmladsi-na-slovensku.html>
<http://www.dovolenkaslovensko.eu/hrady-a-zamky/zamok/smolensky>
<https://www.ta3.com/clanok/86137/najmladsi-zamok-na-slovensku-otvara-uz-pred-sezonou>
<https://www.google.com/search?source=univ&tbm=isch&q=smolensky+park>
<https://smolenice.com/navstevnik/pamiatky/kaplnky/kaplnka-sv-vendelina-s-palfiovskou-hrobkou/sk.wikipedia.org>



Báseň do horúceho leta

Akúže báseň do horúceho leta napísať?
Ako čitateľov potešiť a na horúce leto pripraviť?
Krásne obdobie jari plné kvetov je už za nami,
pred nami teror horúceho leta neznámi –
čo nás čaká netušíme: veríme, že sa neusušíme
v horúcich lúčoch letného Slnka –
aj keď veru – už
zažili sme letné aj tropické dni...

Nuž !?

Bude to leto plné prekvapení?
Dúfajme, že nebudeme vo vlastnom pote utopení
a náš vidiek poskytne nám dosť tieňa a chládku,
možností ukryť sa pred páľavou a prežiť –
z úrody v záhrade sa tešiť a absolvovať dovolenky,
v morskej vodičke sa člapkať po členky,
vyhnúť sa útokom komárov
a v Tatrách nenaraziť na medveďa...
Tradičné folklórne slávnosti absolvovať,
radostne si s pivom, alebo vínom v ruke spievať
a po takomto krásnom lete, posilnení –
aby sme sa stretli pri oberačkách hrozna
a nemuseli konštatovať,
že po horúcom lete úroda bola hrozná...

Tak toto prajem „Nášmu vidieku“ a vidiečanom,
aby sa zaradili po lete k spokojným občanom
a aby sme sa tu na stránkach znova stretli,
aby nás búrlivé vlny života nezmietli...

