



Náš rodák páter Martin Cingel bol na dovolenke po troch rokoch misijnej práce v Keni. Martin pôsobí v tejto africkej krajine už 6 rokov. Mal som možnosť niekoľkokrát sa s ním stretnúť a moja zvedavosť, prirodzene, smerovala do Afriky. Pre naše noviny som tak mohol pripraviť nasledujúci rozhovor.



TERCHOVÁ: Martin, blíži sa koniec Tvojej dovolenky, a preto mi dovoľ, aby som Ti položil niekoľko otázok. Nebol si v Terchovej tri roky. Zmenila sa v Tvojich očiach v niečom, čo tu pred Tvojím odchodom nebolo?

Martin CINGEL: Zmena nie je niečo statické. Buď sa niečo zmení k lepšiemu, alebo horšiemu. Ja si myslím, že som sa zmenil, aj ľudia v Terchovej sa zmenili. Po troch rokoch mám iný pohľad na život, iný pohľad na vieru, na spoločnosť. Takisto i ľudia v Terchovej majú iný pohľad na vieru; tam tá zmena nastala. Konkretizovať to nemôžem, lebo tri mesiace som bol a nebol doma. Môžem hovoriť iba o tom, ako som sa ja zmenil. Jedno však môžem povedať s určitosťou: Terchová je moje rodisko, kde sa budem rád vracáť. Tu sú moji rodičia, príbuzní, známi, priatelia, ku ktorým sa vždy rád vrátim.

TERCHOVÁ: Teraz sa presunieme do Tvojej misijnej stanice v Keni. Priblíž nám miesto, kde momentálne pôsobíš, a porozprávaj o aktivitách, ktoré sa Ti podarilo uskutočniť počas troch rokov, čo si nebol doma.

Martin CINGEL: Keď som sa vrátil z dovolenky v roku 2003, bol som ustanovený za správcu farnosti. Naša farnosť leží 300 km od hlavného mesta Nairobi, smerom na západ, neďaleko Viktoriinho jazera, ktoré spája tri krajiny – Ugandu, Tanzániu a Keňu. Farnosť sa nachádza v nadmorskej výške 2000 metrov. Tunajšia príroda mi pripomína Terchovú. Všetko je v nej zelené, klíma je tam veľmi dobrá. Naša farnosť má 10 filiálok a pracujeme v nej dvaja; ten druhý je z Poľska a bol k nám pridelený aj kňaz z Indonézie. V poslednej dobe sa intenzívne venujeme chorým na AIDS.

Mojím povolaním je

(Hovoríme s misionárom Martinom Cingelom, SVD)

Dostali sme ponuku z Trnavskej univerzity, že by nám v tomto smere pomohli. Koncom roka 2004 sme začali s výstavbou kliniky. V tejto klinike dostanú ľudia základné ošetrovanie plus vyšetrenie na AIDS, poradenstvo. Klinika bola otvorená v apríli 2005. Denno-denne máme okolo 100 pacientov, ktorí platia len minimálny poplatok.

Začali sme tiež s výstavbou centra pre dievčatá, ktorým zomreli rodičia, a preto sa často nachádzali na ulici. Centrum bude mať kapacitu 30 miest a jeho súčasťou budú aj tri učebne, kde sa dievčatá naučia praktizovať káderníctvo, šitie, chýbať nebude ani výučba anglického a svahilského jazyka. Prečo to chceme robiť? Našou úlohou nie je len hlásať Božie slovo, ale tiež tamojších ľudí nasýtiť a hlásať Božie kráľovstvo ako Ježiš. Spomínaný projekt je záležitosťou celej farnosti. Tieto projekty majú za cieľ, aby aj tí najbiednejší pocítili Božiu lásku.

TERCHOVÁ: Keby si mal charakterizovať obyvateľstvo, ktoré tam žije, čím sa zaoberá, aké má zamestnanie? Ako tam funguje samospráva? Aká je spolupráca medzi duchovnými a miestnou samosprávou, vrátane pozície štátu?

Martin CINGEL: Ja žijem na okraji mesta, zhruba päť kilometrov od neho; ide vlastne o slamovú oblasť. V roku 1992 prepukli v Keni kmeňové nepokoje. Ľudia boli vyhnaní zo svojich oblastí, prišli tu a nemali ani políčko. Vybudovali si len chatrče, kde žijú. Mnoho ľudí pracuje mimo tejto oblasti, napríklad v Mombase, ktorá je vzdialená 900 km, iní zas v Nairobi. V Eldorete, kde pôsobím, veľa pracovných príležitostí nie je. Ženy väčšinou niečo vypestujú a následne potom predávajú (zelenina, ovocie). Iný zdroj obživy tu nie je.

Ľudia v dedinách majú políčka, kde sa pasú kravy a ovce, kukuricu si nasadia. Na dedinách je teda trochu lepší život, lebo ľudia tam majú políčko. V meste je, prirodzene, hektickejší život. Čo sa týka samosprávy, je tam veľká korupcia. Teraz sa usilujú o to, aby ju odstránili. Bude však veľmi zložitá vykoreniť korupciu. Pre nás, bielych, kňazov, je to jednoduchšie, ale obyčajným ľuďom sa ťažko niečo vybavuje bez podplácania. Niekedy politici chodia na stretnutia, pretože potrebujú hlasy ľudí, ale aby niečo pre nich urobili, to len v minimálnych prípadoch. Často sa napríklad stáva, že polícia ťa zatkne, lebo nemáš občiansky preukaz. No a potom ťa musí niekto vykúpiť... Teraz sa mnohé úrady vlastne iba ustanovujú. Mestečko Eldoret má 250 000 obyvateľov, s priliehlymi oblasťami tu žije 300 000 ľudí.

TERCHOVÁ: V Keni už pôsobíš niekoľko rokov, postupne si sa zoznámil s prostredím, ľuďmi. Keby si mal porovnať vnímanie viery z pozície misionárov, ako vás prijali? Porovnaj to, povedzme, s Terchovou, kde je viera na inej úrovni. Aký je rozdiel v tomto chápaní?

Martin CINGEL: Začal by som asi takto. Viera, náboženstvo sú spojené aj s časom. V Európe čas naháňame, tam ho vyrábajú. V Keni majú čas na všetko, i na prežívanie viery. U nás má viera tradíciu, tam ju kresťanstvo, naopak, nemá. Ešte sa len zakoreňuje a problém je v tom, že tam pôsobí veľa siekt. To prináša chaos. Našou úlohou je teda evangelizácia, aby mali tamojší ľudia pevný základ. Tu sa rozpráva o iných veciach, tam musíme začať od úplných začiatkov. Keď idem medzi ľudí, mnohí ma oslovujú „zungu“ – biely ide. Väčšinou nás ľudia berú



urobiť druhých šťastnými

nechcem prinášať nič, pretože oni majú svojho dost' a na tom je potrebné stavať.

ako belochov, vo farnosti je to ale iné. Vedia, kvôli čomu sme tam. Mojou úlohou nie je meniť ich kultúru, ale učiť ľudí žiť po kresťansky. Učím sa to aj ja, a tak ide o spoločne prežívanie viery. V mentalite tamajších ľudí je, že potrebujú vodcu. V Keni, keď niečo chceš, musíš im zaplatiť. Chcu vždy niečo, nakoľko nič nemajú. Za šesť rokov som však pocítil, že sa mení aj farnosť. Domorodci pochopili, že my, misionári, máme záujem im pomôcť. Postavili sme kliniku, kúpili auto, a oni vedia, že to bude slúžiť im. Lepšie potom prijímajú moje vodcovstvo, lebo im chcem dobre, a tak sa lepšie aj spolupracuje.

TERCHOVÁ: Pokús sa charakterizovať svoj program na ďalšie tri roky?

Martin CINGEL: Chcem sa venovať špeciálnemu apoštolátu, chorým a sirotám. Možno budem študovať a rozšírim si obzor v oblasti sociálnej práce. Plánov mám veľa, keďže máme 10 filiálok. Zamýšľame urobiť aj centrum pre chlapcov, kde by bola i škola, nakoľko chceme pozerať chlapcov z ulice.

TERCHOVÁ: Posledná otázka sa bude týkať nasledovného. Po šiestich rokoch prežitých v Keni máš mnoho skúseností. Čo by si preniesol z domu tam, aké vlastnosti a, naopak, ktoré špeciality by si priniesol domov do Terchovej?

Martin CINGEL: Už som spomínal, že ja som tam neprišiel vnášať moju kultúru, európsku ani žiadnu inú. Veď ako povedal Kristus: Id'te

do celého sveta a ohlasujte Božie slovo. Myslím si, že kresťanstvo musíme chápať rovnako. Tam sa žije ináč ako tu. Všetko záleží od tradícií, vzdelania, kultúry. Naučil som sa pozerat' na svet inými očami, mnohé veci majú pre mňa iné hodnoty. Ku šťastiu človeka stačí naozaj tak málo; títo ľudia ma naučili jednoduchému prístupu k životu. Tam si ľudia čas vyrábajú, majú čas na všetko. V Európe nám spoločnosť ponúka frmol. Tam je človek spokojný s tým, čo má. Nezáleží, koľko máš nohavíc, koľko topánok. Teš sa z toho, čo máš, a zo života sa tešia viac. Zo Slovenska tam

Páter Martin Cingel, SVD, ma požiadal, aby som tlmočil jeho veľkú vďaku všetkým Terchovčanom za dve finančné zbierky, ktoré sa uskutočnili v kostole. Vo svojich modlitbách myslí na všetkých rodákov. V mene svojom, ako i v mene čitateľov našich novín som mu poprial veľa Božích milostí do jeho ďalšej misijnej práce. Určite budete so mnou súhlasiť, že náš páter Martin šíri dobré meno Terchovej vo svete.

Za rozhovor poďakoval **Ján MIHO ml.**



DOTYK SRDCA A DUŠE S PRÍRODOU

V priestoroch terchovskej farskej záhrady pri kostole sv. Cyrila a Metoda vládne od 19. júna čulý pracovný ruch. Vtedy sa tu totiž začalo jedno zo sprievodných podujatí 17. ročníka Cyrilometodských dní, druhý ročník sochárskeho sympózia. Garantom tohto podujatia je Umelecká beseda slovenská. "Sú tu traja sochári a jeden kamenár, ktorí usilovne pracujú na svojich dielach. Tak, aby sme v pondelok 3. júla popoludní mohli slávnostne otvoriť ich spoločnú výstavu," prezradil nám Rudo Patrniak, riaditeľ Miestneho kultúrneho strediska v Terchovej. Jedným zo sochárov, s ktorým sme sa v Terchovej zoznámili, bol aj už skoro 72-ročný Milan Greguš. Žije v Bratislave, pochádza z obce Makov. "Ale prosím vás, napíšte tam, že z osady Greguše. To je najdôležitejšie," presviedčal nás pri stretnutí. Ny sympóziu do Terchovej prišiel prvýkrát. Len tak mimochodom sme sa dozvedeli, že Milan Greguš patril medzi tých umelcov, ktorí sa zaslúžili o obnovenie Umeleckej besedy. Tú, od jej vzniku v roku 1921, zakázali už dvakrát. Je aj jedným zo zakladateľov Kysuckej galérie v Ošadnici.

Milan Greguš ukončil rezbárske štúdiá v roku 1952 v Rajeckých Tepliciach a začal študovať sochárstvo v Bratislave. Keď tu

otvorili odbor reštaurovania umeleckých pamiatok, nezaváhal. Skončil so sochárčinou a v roku 1962 sa stal prvým absolventom nového odboru na Slovensku. Ale na sochárstvo nezabudol, venuje sa aj šperkom. "To je len taká zábava, radosť. Robiť krásnymi šperkmi radosť krásnym ženám," vyznáva sa z lásky k malému umeleckému dielu, ale aj k ženám Milan Greguš.

"Na sympóziu tvorím kríž z dvoch veľkých klátov ako symbol večného utrpenia. Život každého z nás je poznačený takýmto spôsobom. Ale bude tam aj viera, nádej a láska, lebo tie tiež patria k životu," predstavil nám Milan Greguš svoje dielo, ktoré bude od začiatku júla zdobiť Terchovú.

K Slovensku má blízko aj ďalší účastník sympózia. Akademický sochár Ján Stupavský. Narodil sa a pôsobí v Starej Pazove (Srbsko - Vojvodina), kde má jeho slovenská rodina zapustené korene už viac ako 250 rokov. Na Slovensku sa narodili jeho prarodičia, má tu veľa rodinných príslušníkov, priateľov a známych a rád sa tu stále vracia. "Mojím darom pre Terchovú bude súsošie sv. Cyrila a Metoda. Tak, ako ich v dreve vidím ja," to je vyznanie Jána Stupavského.



Foto - **Marián ŽIŠKO**



Detským perom



Vianoce

Už nám zasa polia prikryl sneh,
nech všetci robia to čo chceš.
Budú robiť stromček
ozdobia domček.
Vianoce nám predsa prídu,
radovať sa všetci budú.
A na Štedrý večer odložíme
robotu,
nahodíme kravatu.
Máme vyzdobený domček
pozrieme sa
pod stromček, a tam veľa
darčiekov.
A keď ich rozbalíme, tak si ich
podelíme.

Jana ŠEVČÍKOVÁ, VI.B.
ZŠ Terchová - ústredie

Zima

Za oknami zima kvíli,
rozhorí sa sviečok pár,
príani lásky v tejto chvíli,
nastal pre nich pravý čas.

Blíži sa Vianočný čas,
domčeky voňajú zas,
sladkým pečivom
a voňavým medovníkom.

Deti zdobia stromčeky,
tešia sa na darčeka.
O rok prídu k nám zas.

Zimný čas

Zimný čas je chladný,
prítom aj veľmi krásny.
Najprv príde Mikuláš,
a čo nám z toho vreca dáš?

Cukrík malý,
veľmi sladký
a oriešky krásne slová,
ktoré ľudia spolu spoja.

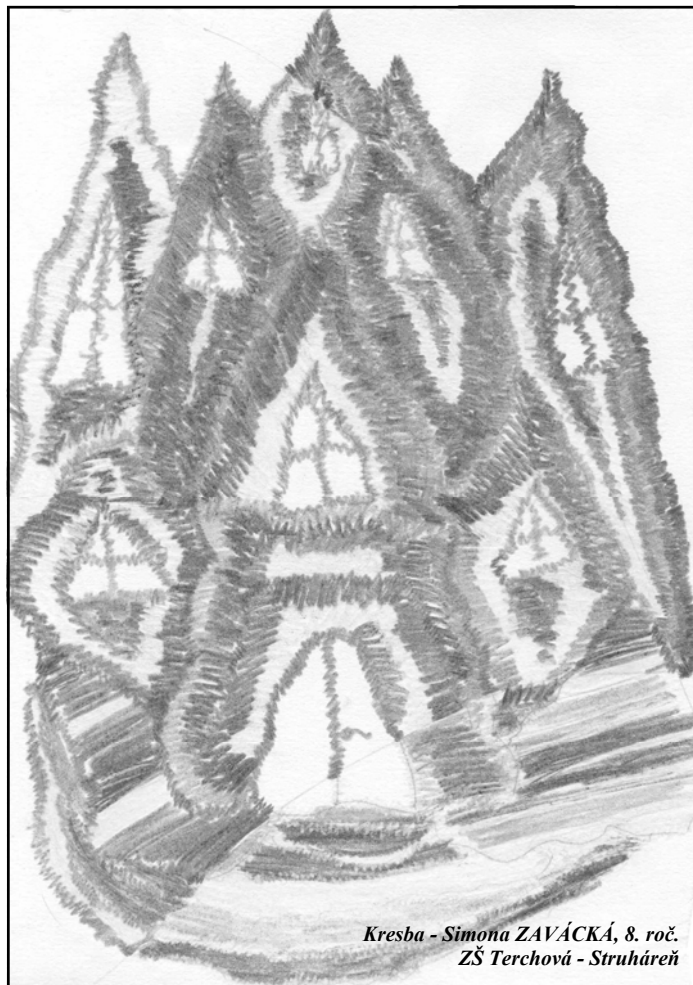
Uhlie čierne,
nikto nevie,
či ho práve on dostane.

Pavol MURÁŇ, VI.B.
ZŠ Terchová - ústredie

Krásne vianoce

Keď idem po dedinke voňajú
domčeky,
a ľudia pripravujú stromčeky.
Padajú vločky na trávu,
biely snežík veje.

Pozriem sa na mamine oči,



*Kresba - Simona ZAVÁČKÁ, 8. roč.
ZŠ Terchová - Struháreň*

vidím v nich radosť, stôl im
prestri.
Keď sa pozriem von oknom vidím
samý sneh,
ale neni vidno ani jeden kvet.

Všetci sú v teplúčku doma,
na Vianoce darčeka rozbaľovať
treba.
Všetko je veľmi krásne,
a všetky deti sú veľmi šťastné.

Ján MEŠKO, VI.B.
ZŠ Terchová - ústredie

Pani Zima

Večer pomaly zaplňa krajinu,
vonku je ticho, tichučko,
vidím prichádzať pani Zimu,
vločky padajú ľahučko.

Krásne poletujú sem a tam,
prikryjú dom, pole, stráň.
Zle je však lesným zvieratám,
bo budú trpieť hlad.

Zima je veľká čarodejka,
prírodu krásne premení,
pod ťarchou snehu praská vetva,
po snehu behajú chalani.

Hrajú sa spolu zimné hrádky,
guľujú, sánkujú a lyžujú.
Škoda, že je deň taký krátky,
zimu si málo užijú.

Našťastie sa stále zima vracia
a radosť nám prináša,
je plná nežných sviatkov,
úsmev a radosť rozdáva.

Juraj VRÁBEL, VII.B.
ZŠ Terchová - ústredie

Vianoce

Prichádza čas vianočný,
krásny čas poľnočný.
Narodí sa jezuliatko,
utešené pacholiatko.

Všetci sa mu tešíme,
že ho skoro uzrieme.
Každé dieťa dobre vie,
že ho veľmi miluje.

Jažiško rád deti má.
Každému darček z lásky dá.
Vianoce už prichádzajú,
detičky sa radujú.

Na nebi anjeli plesajú,
na Ježiška sa dívajú.
Všetci ľudia radosť majú,
s radosťou ho vítajú.

Andrej POLIAK, VII.B.
ZŠ Terchová - ústredie

Vianoce

Pod stromček dary,
detská tvár už žiari,
pod stromčekom balíčky,
pre veľkých aj maličkých.
Každý si v nich nájde
radosť, šťastie, nádej.
Pri stromčeku celá rodina,
čas Vianoc sa už začína.

Ján KACÁNI, VI.A.
ZŠ Terchová - ústredie

Vianočný vinš

Vianoce sa blížia ako každý rok,
v celom dome robím vzorný
poriadok,
čistotou sa leskne dlážka i polica,
z kuchyne krásne vonia škorica.
Na stromčeku sa jasná hviezda
ligoce,
už môžu opäť prísť Vianoce.

Roman KONŠTIAK, VI.A.
ZŠ Terchová - ústredie

Vianoce

Jedna vločka, druhá vločka,
kto bol dobrý, ten sa dočká.
Už sa všetko ligoce,
hurá, už sú Vianoce.
Ježiškovi pošepnem,
nech vám splní každý sen.

Martin DÁVIDIK, VI.A.
ZŠ Terchová - ústredie

Zima

Zima, to je sneh a mráz,
studeného vetra čas.

Sýkorky majú pod oknom zraz,
vedia, že nakŕmim ich zas.

Zvieratká to majú ťažké tiež,
preto seno nachystám im dnes.

Jozef CHOVANEC, VI.A.
ZŠ Terchová - ústredie

Óda na zimu

Ó, zima, ty vládka nášho kraja,
nezabúdaj na svoje práva.
Roznášaj šťastie a radosť do všetkých
kútov sveta,
keď padajú trblietavé vločky z jasného neba.
Ó, mráz, ty pomocník našej zimy,
spojte všetky svoje sily,
nech poznáme všetci,
čaro pravej zimy.

Mariana LACÚCHOVÁ, IX.A.
ZŠ Terchová - ústredie

Óda na úsmev

Úsmev je krásny ako neha sama,
neha je zas spôsob ako milovať.
Iný spôsob ako milovať, je láska.
Láska je všade, len ju treba nájsť.
Keď máme radosť, tak máme úsmev.
Keď máme úsmev, tak máme šťastie.
Radosť je zo šťastia a zo šťastia je úsmev.
A z úsmevu sa zrodí láska.

Nora Micháľková, IX.A.
ZŠ Terchová - ústredie

Môj rodný kraj

Terchová je krásny kraj,
vždy sa s úctou dívam naň.

Strétam ľudí s veľkým srdcom,
nezavrú sa ani hosťom.

Vďačne dajú, čo len majú
nič si za to nežiadajú.

S láskou sa naň pozerám,
keď si po ňom chodievam.

Taký kraj je málokde,
nech vždy taký pekný je.

**Dominika
VOJTEKOVÁ, VI. roč.**
ZŠ Terchová
- Struháreň

Terchová

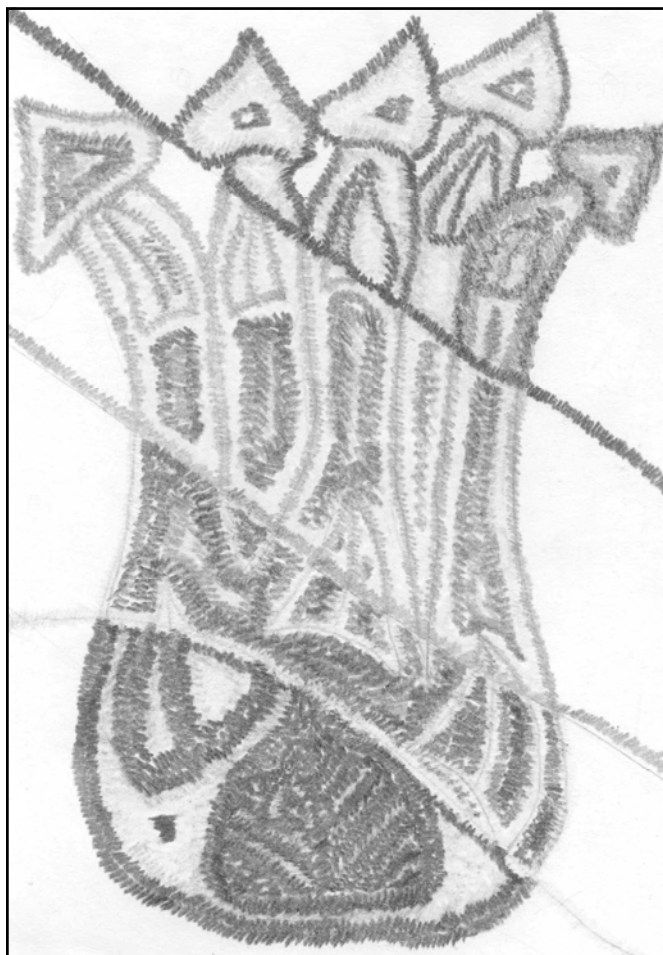
Aká si krásna Terchová naša,
belasé nebo nad Tebou sa
vznáša.

Prekrásne hory v sebe si
skrývaš,
do Vrátnej doliny mnohí sa
chodia dívať.

Prírodu krásnu Jánošík stráži,
nad obcou na kopci hrdo sa
tvári.

Chráňme si bohatstvo, ktoré
je skryté
v tej našej Terchovej,
dedinke milej

Táňa SYNÁKOVÁ, 6. roč.
ZŠ Terchová - Struháreň



Kresba - Simona ZAVÁČKÁ, 8. roč.
ZŠ Terchová - Struháreň

Splnili sa vám, tohtoročné želania a túžby?

Pri zrode roku 2006 všetci, ktorí na to majú,
predpovedali "rok lepší, bohatší, ľudia k sebe
budú milší, láskavejší a ešte veľký kopec,
samých dobrých vecí". Len tak letmo, keď si v
pamäti prebehne ročné obdobie, zistíme; nuž
áno, zima bola poriadne bohatá na sneh i dĺžku
trvania. V tomto zimnom období uskutočňovali
sa rôzne zimné športy, rôzne podujatia na snehu,
a tak pre milovníkov zimy malo toto obdobie
významné čaro.

Na vegetačné jarné obdobie sme sa tiež veľmi
tešili, hlavne na teplúčku slniečko, na peknú
zeleň a rozkvitnuté kvety. Toto všetko rýchlo
prehuplo do letného obdobia a ani sme sa
nenazdali, nastal čas prázdnin, dovoleníek a
oddychu. Toto obdobie prinieslo so sebou aj
upršané dni, ktoré boli na mnohých miestach
viac na škodu, ako na ošoh. Pochopiteľne,
príroda a rastlinstvo dážd' potrebujú, lenže
všetkého veľa škodí.

Toto letné obdobie navštívilo našu krajinu veľa
hostí z rôznych kútov Slovenska i zahraničia.
Navštevovali historické a kultúrne pamiatky,
veľa záujemcov sa prešlo po krásnej slovenskej
prírode, aby načerpali dobrý vzduch a nové sily
do ďalšej práce. Milovníci kúpania našli svoj
oddych na mnohých termálnych kúpaliskách,
alebo rôznych priehradach.

Niektorí jednotlivci získali nových priateľov,
lásku a, čuduj sa svete, už aj stihli svoju ružovú
slobodu vymeniť za zlaté putá manželstva. Ja im
želám všetko dobré a nech sa im v živote darí!
Pekne jesenné obdobie tiež využívajú na
dovolenku tí, ktorí nemali čas v lete, alebo viac
im osoží pokojná, tichá atmosféra prírody. V
jeseni je čas pripraviť si zásoby na zimné
obdobie. Pozberať úrodu, ovocie a pomaly už

rozmyšľať navštíviť obchody, aby sme nakúpili
praktické a zaujímavé darčeky pre svojich
najbližších, lebo najkrajšie sviatky roka sa blížia,
hlbokú zasahujú do ľudského vedomia ako
tradičná kultúrna hodnota Vianoce.
Vianoce sú, boli a budú sviatkami radosti a
lásky, ale i sviatkami jedla a zaužívaných
zvyklostí. Aspoň raz v roku si na Vianoce
spomenieme na našich známych, priateľov a
želáme im zo srdca, či už cez telefón alebo
pošleme vianočný pozdrav, "pekné Vianoce a
veľa úspechov v novom roku."

Tajomstvo vianočných pozdravov

Zrod vianočných pohľadníc je dodnes zahalený
tajomstvom. Prvé blahoprajné listky boli
údajne vydané v Škótsku. Zdobil ich nápis
Compliments of the Season (príjemné sviatky) a
vytlačila ich v roku 1841 tlačiareň Carlesa
Drummonde v Edinburghu. Posielali sa v
zalepených obálkach. Za vynálezcu anglických
vianočných pohľadníc je považovaný londýnsky
obchodník, navený každoročným vypisovaním
blahoprajných vianočných listov desiatkam
známych, obchodným partnerom a zákazníkom.
Henry Cole, ako sa tento obchodník volal,
poznal svet a etiku, vedel, že keď všetkým
nezaprave pokojné Vianoce, dopustí sa
spoločenského faux pas a poškodí tak svoju
reputáciu gentlemana. Nechut' na písanie mu
vnukla geniálnu myšlienku. V roku 1843
navštívil populárneho maliara Johna Colicota
Hesleya, a dnes už neznámy umelec vošiel
vďaka počinu Henryho Colea do histórie ako
autor prvej vianočnej pohľadnice. Jeho obrázok,
vytlačený na papieri a ručne kolorovaný, sa stal
hitom anglických Vianoc v roku 1843. Aj tieto
prvé anglické vianočné pohľadnice sa posielali v

obálkach. Podľa iného podania nestojí za
vynálezom Henry Cole, ale Angličan Raphael
Tuck, pôvodným povoláním knihtačiar. Vznik
vianočných prání by sa tak posunul až do roku
1884. Či už je otcem prvej vianočnej pohľadnice
tlačiareň Charles Drummond, ctihodný Henry
Cole alebo Raphael Tuck, obohatilo viktoriánske
Anglicko ľudstvo o novú tradíciu posielania
vianočných pohľadníc. Príklad Anglicka
nasledovalo zanedlho cárské Rusko. V Moskve
sa objavili v predaji tlačené vianočné prania s
námetom ruského vianočného trhu. Obrázok sa
stal natoľko populárny, že ho prevzali aj parížski
výtvarníci. Pretože tlač začala byť príliš fádna a
neuspokojovala rastúcu náročnosť zákazníkov,
začali sa pohľadnice zdobiť korálkami, látkou,
hodvábnymi a zamatovými stužkami, farebnými
sklenenými čriepkami, vykrajovaním a
vytláčaným umelým imelom, perím, perličkami
a podobne. V polovici 19. storočia sa vianočné
pohľadnice stali umeleckými dielami a
vyhľadávaným predmetom zberateľských
záujmov. Objav fotografickej reprodukčnej
techniky výrobu pohľadníc zjednodušil, ale tiež
ochudobnil o čaro a vynaliezavosť ručnej práce.
U nás sa ešte okolo roku 1900 predávali
prevažne pohľadnice s nemecky písanými
nápismi. Aj napriek tomu, že si vianočné prania
s českými či slovenskými nápismi získavali stále
väčšiu obľubu, nemecký jazyk vytlačili až v
roku 1918. Na našich pohľadniciach sa objavili
motívy vianočného stromčeka, jasličiek,
zasnežených krajínok s malebnými chalupkami
a anjeličkami, vznášajúcich sa na nočnej oblohe.

Dnes je sortiment vianočných pohľadníc
na trhu bohatý. Treba len kúpiť pohľadnicu,
napísať adresu, nalepiť známku, s láskou odoslať
a s radosťou očakávať splnenie všetkých prání.

Prípravila **Ofga CHUDOVSKÁ**



REMINISCENCIE



*Preteký gazdovských koní . 8. ročník
(25. február 2006)*



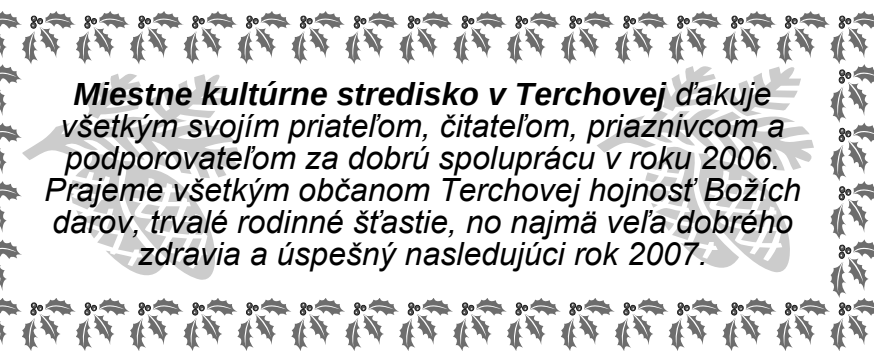
*Posledné fašiangy
(26. február 2006)*



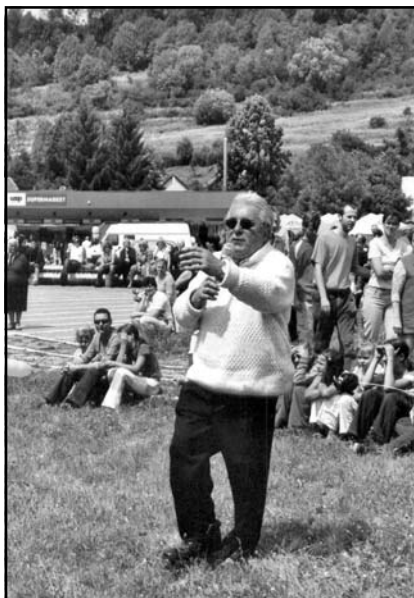
*Veľkonočný koncert
(18. apríl 2006)*



*Sochárske sympóziu CMD
(19. jún - 1. júl 2006)*



*Miestne kultúrne stredisko v Terchovej ďakuje
všetkým svojim priateľom, čitateľom, priaznivcom a
podporovateľom za dobrú spoluprácu v roku 2006.
Prajeme všetkým občanom Terchovej hojnosť Božích
darov, trvalé rodinné šťastie, no najmä veľa dobrého
zdravia a úspešný nasledujúci rok 2007.*



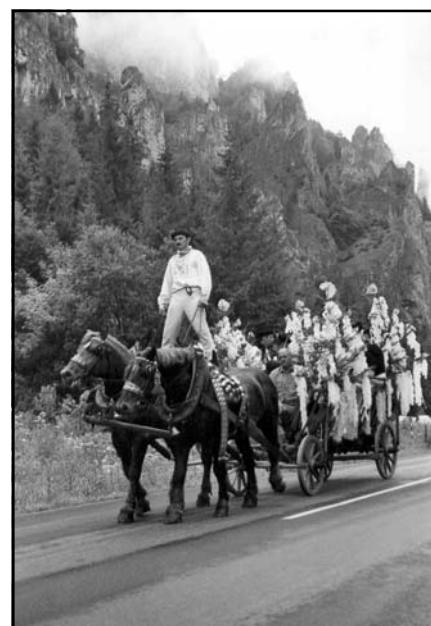
*Koncert Jiřího ZMOŽKA počas 17. ročníka
CMD v Terchovej (2. júl 2006)*



*Majstrovstvá v kosení kosou - 7. ročník
(24. jún 2006)*



*Cyrlometodské dni - 17. ročník
(1. - 5. júl 2006)*



*Medzinárodný folklórny festival
JÁNOŠÍKOVÉ DNI - 44. ročník
(3. - 6. august 2006)*

- z činnosti MKS Terchová 2006



Country fest ROZMARÍN
(11. - 13. august 2006)



Sv. omša na symbolickom cintoríne vo Vrátnej
(29. október 2006)



Poľovnícke dni sv. Huberta - 2. ročník
(16. september 2006)



Oslavy sv. Martina
(11. - 12. november 2006)



Posvätenie krížovej cesty na vrchu Oravcove
(15. septembra 2006)



Úcta k starším
(22. október 2006)



Jasličková pobožnosť v Bratislave
(2. decembra 2006)



Víťazi behu na Poludňový GrŮn
(25. júna 2006)



OSEMDESIATNIK MARTIN ŤAPÁK

V októbri 2006 si naša kultúrna verejnosť pripomenula 80. výročie narodenia významného slovenského filmového a televízneho režiséra, scenáristu, herca, tanečníka a choreografa **Martina Ťapáka** (nar. 13. 10. 1926 v Liesku). Tento oravský rodák má veľa spoločného aj s Terchovou, čo dokumentuje viacero známych a úspešných filmov, ktoré nakrúcal v Jánošíkovom kraji (Rok na dedine, 1967; Pacho, hýbský zbojník, 1976; Plavčík a Vratko, Popolvár najväčší na svete, oba 1982). Ako pomocný režisér spolupracoval s Paľom Bielikom pri realizácii tretej filmovej verzie Jánošíka (1962 - 1963), v ktorej si zahral postavu Uhorčika. Významne sa okrem iného podieľal aj na štvrdielnom koprodukčnom veľkofilme režiséra Jurija Ozerova Vojaci slobody (1977). Obe spomínané snímky sa taktiež nakrúcali v Terchovej a jej okolí. Martin Ťapák mal k našej obci vždy vreľý srdečný vzťah, pričom často spolupracoval s terchovským rodákom, kameramanom Vladom Ondrušom. Do ďalších rokov želáme bardovi slovenskej národnej kinematografie veľa zdravia, životného elánu, rodinného šťastia. Zároveň s gratuláciou vyslovujeme presvedčenie, že sa ešte spolu v Jánošíkovom kraji určite niekedy stretneme.

Osobnosť Martina Ťapáka si pripomenieme prostredníctvom príspevku, ktorý napísal do knižky *Veď je tá Terchová ...* (MKS Terchová, 1996).



Kedysi dávno - predávno, ešte v ranom detstve, som počúval rozprávky a povesti o Jánošíkovi z Terchovej. Vždy som im neoblomne veril, lebo veď to všetko potvrdzovali aj obrázky na skle maľované, rozvešané na

stenách v izbietkach našich chalúp. V tej viere ma navždy utvrdil aj film Jánošík, na ktorý sme sa išli pozrieť - všetky deti z Liesku - až hen do Trstenej a na ktorý sme sa dívali ako na zázrak. Tento zázrak zotrval vo mne i keď som po rokoch s hlavným predstaviteľom Paľom Bielikom spolupracoval na jeho novšej, vlastnej verzii filmu Jánošík ako pomocný režisér a tiež ako predstaviteľ zbojníka Uhorčika.

Prvý raz som skutočnú Terchovú videl v roku 1945, keď mi prišlo tade ísť pešo. Boli školské prázdniny a ja som si skracoval cestu domov, lebo mosty od Žiliny ešte nefungovali. Terchová, Zákriva, križom cez Kubínske hole, a tak na hornú Oravu, uchvátený velebnosťou prírody, ale i zarmútený biedou

po prechode frontu. Potom, kedysi v roku 1948 v súvislosti s insenáciou Rok na dedine, si pamätám, ako si pod Malým Rozsutcom bača Patrnčíak a režisér Karol Zachar ukazujú a vymieňajú pracôčky, zvončeky a iné ľúbezné vecičky. Rok 1951. Film Akcia B a vo Vrátnej sme nakrúcali celé leto. Ja som vtedy aspoň dva razy do týždňa chodieval zo Sokolia do Ištvánovej k ujovi Balátovi, a to kvôli terchovskej hudbe, spevu a tancom.

"Dudali dudánky, keď išli od Hanky, dudali vesele, keď išli cez pole ..."

Od tých čias sa mi Terchová a jej okolie stala vlastnou, ľudia, príroda, bezprostredná spriaznenosť a blízkosť s mojou rodnou Oravou. Lúbim ju - a dodnes som okúzlený!

"Veru som ja chlapec, mňa vychoval otec, otec aj s materu pod horu zelenú ..."

Martin ŤAPÁK
filmový režisér

INFOSERVIS

Blíži informácie o obci a poskytovaných službách sa dočítate na INTERNETOVEJ stránke www.terchova-info.sk

Milí priatelia Terchovci,

ďakujeme Vám za prejavenu dôveru a podporu našich kultúrnych aktivít, medzi ktoré patria: Keď v máji sú Vianoce - hudobná prezentácia CD - Divadelný terchovský večer - Divadelný ples Terchová. Vďaka aj Vám sme mohli finančne podporiť zriadenie Súkromnej špeciálnej základnej školy pre žiakov s autizmom, Žilina - Bánova a zakúpiť im špeciálne pomôcky v hodnote 60.000,- Sk. Taktiež podporujeme aj ochotnícke divadielko GAVURKA pod vedením umeleckej vedúcej Márie Jančíkovej. Podrobnejšie informácie o našom občianskom združení DLANE - pomoc deťom sa dočítate v novoročnom čísle novín TERCHOVÁ, alebo na internetovej stránke www.newlife.sk

Tatiana
GRÓFOVA

Dňa 2. decembra 2006 o 18,00 hod. v bratislavskej hale na Pasienkoch účinkovali obyvatelia Terchovej zo svojim vianočným programom. V prvej časti programu sa predstavil známy Obývačkový orchester z Terchovej. V druhej časti

programu vystúpilo na pódium vyše 90 terchovcov z dnes už legendárnou JASLIČKOVOU PÓBOŽNOSŤOU.

Nadšené a dojaté publikum v počte asi 1 000 ľudí odmenilo účinkujúcich neutíchajúcim potleskom a slzami dojatia. Vystúpenie bolo realizované vďaka agentúre 212.

Stretnutie zbojníkológov

V dňoch 18. - 21. októbra 2006 sa v Krakove a Tatranskej Bukovine (poľská strana Vysokých Tatier) uskutočnila medzinárodná vedecká konferencia Mýtosa a realita zbojníctva v poľsko-slovenskom pohraničí v histórii, literatúre a kultúre. Za slovenskú stranu sa na konferencii zúčastnil aj Peter Cabadaj, ktorý predniesol príspevok na tému Jánošík vo filme. Podujatie (zorganizovali ho špičkové poľské a naše vedecké a kultúrne ustanovizne) vyvrcholilo v nedeľu 22. 10. 2006 v Terchovej. Účastníci si prezreli expozíciu Jánošík a Terchová, sochu nášho národného hrdinu a potom sa premiestnili do Hotela Diery, kde na nich čakalo chutné jedlo, kvalitné pitie a, samozrejme, terchovská muzika. Celkovo na konferencii odznelo takmer 50 fundovaných prednášok, reflektujúcich mnohoraké súvislosti pertraktovanej zbojníckej tematiky. Na základe záverečného dohovoru by sa

mala podobná konferencia konať najbližšie v Terchovej.

V priebehu roka 2006, od februára do septembra, sa v Terchovej nakrúcal dokumentárny film Kamenné pastorále, ktorý bol po prvýkrát premietnutý v kultúrnom dome A. Hlinku na sviatok Sedembolestnej Panny Márie.

V rámci podujatia Úcta k starším sa zišlo 22. októbra 2006 na spoločenskom posedení mnoho našich spoluobčanov. Túto milú a príjemnú akciu pripravil v reštaurácii kultúrneho domu obecný úrad. O zaujímavý program sa postaralo Miestne kultúrne stredisko v Terchovej.

Dňa 29. októbra 2006 o 14.00 hod. sa konala na Symbolickom cintoríne vo Vrátnej svätá omša, obetovaná obetiam horských nešťastí v Malej Fatre. Omšu celebraval páter Ján Halama, SVD.

V tomto roku si Dedinská folklórna skupina Terchová pod vedením Ruda Patrnčíaka pripomína 25. výročie svojho založenia. Počas uplynulého obdobia účinkovala na početných podujatiach na Slovensku i v zahraničí. DFS Terchová za toto obdobie získala

mnoho ocenení doma i v zahraničí.

Dňa 5. novembra 2006 sa v starobyľom meste Banská Štiavnica uvádzalo ďalšie CD Ľudovej hudby bratov Muchovcov a ĽH Pečníkovcov.

V dňoch 11. - 12. novembra 2006 sa konali v Terchovej Oslavy sv. Martina.

V kultúrnom dome A. Hlinku vystúpil folklórny súbor Bránice a DsFS Chotár. S programom sa účinkujúci predstavili aj obyvateľom tunajšieho Domova dôchodcov.

Miestne kultúrne stredisko pozvalo 6. decembra 2006 na posedenie s Mikulášom terchovské deti, ktorým bol v kinosále premietnutý film. Potom deti spoločne s Mikulášom rozsvietili pred kostolom vianočný stromček.

Už po 33-krát sa predstavia obyvatelia Terchovej vo svojej tradičnej Jasličkovej pobožnosti, ktorá sa uskutoční 25. 12. 2006 o 15.00 h. v Kostole sv. Cyrila a Metoda. Všetkých srdečne pozývame.

SPOMIENKA NA BENÁTKY 1936

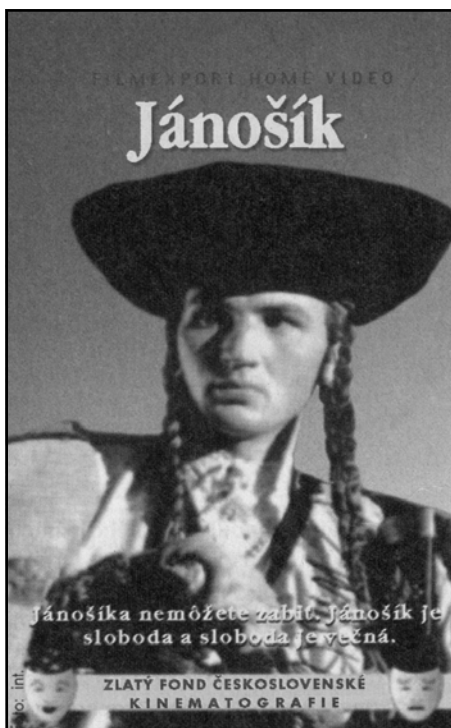
Presne pre 60 rokov sa uskutočnil v Benátkach (Taliansko) IV. Medzinárodný filmový festival, na ktorom vyvolalo veľký rozruch premietnutie filmu režiséra Martina Friča Jánošík, v hlavnej úlohe s nezabudnuteľným Paľom Bielikom. Pripomenieme, že iba v roku 1936 videlo tento film zhruba 100 miliónov divákov! Do roku 1980 ho uviedli v 32 štátoch sveta a predstaviteľ Janka, Terchovský rodák Filip Dávidík, je považovaný za prvého československého detského filmového herca. Nasledujúce dva príspevky pochádzajú zo septembra 1936 a bezprostredne reagujú na uvedenie Jánošíka v rámci spomínaného filmového festivalu v Benátkach, ktorý je najstarším na svete (a dodnes jedným z najprestížnejších). Zverejnené články zo súvekej tlače (redakčne sme ich neupravovali), prirodzene, dýchajú atmosférou svojej doby. Zároveň však jednoznačne pochádza hlavný hrdina filmu - Juraj Jánošík ...



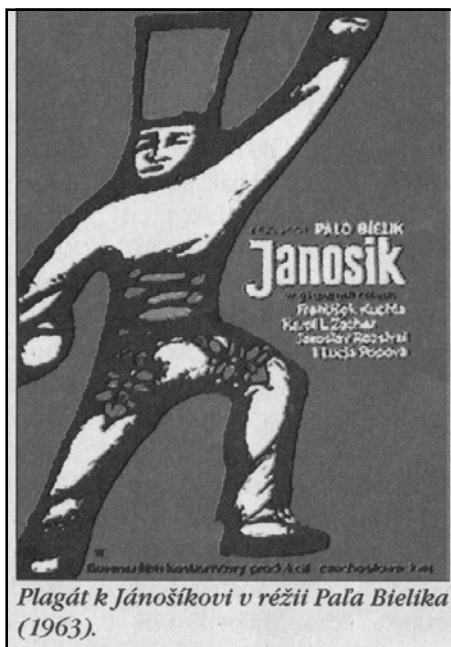
JANOŠÍK ZVÍTAZIL

Tisíce Slovákov, ktorí sa pred nedávnom kochali pohľadom na tento pekný slovenský film, sotva vedia, akú križovú cestu musel tento film podstúpiť v cudzine, aby sa dostal pred tamojšie obecnstvo. Každoročne býva v Benátkach usporiadaný filmový festival, kde premietajú dobré filmy, ktoré predtým zvláštna komisia vybrala. Tohto roku z filmov z Československa zaradila aj film Jánošík. Nik u nás nebude pochybovať, že právom, lebo jeho umelecké hodnoty ho predurčujú k tomu, aby sa dostal aj na medzinárodné fórum. Ale toto nebolo po chuti Maďarom. Ich zástupca urobil všetko možné, aby tento film nepremietali. Urobil tak z pochopiteľných príčin. Vo filme maďarská šľachta a jej panoši sú zobrazení v pravom svetle, a toto je pre nich ani trochu nie lichotivé. Maďari radi trúbia do Európy, že sú národom rytierskym, z filmu sa ukazuje niečo iné. Nie preto, že by film tento sledoval nejakú politickú tendenciu, ale preto, lebo zobrazuje verne skutočnosť, ako to u nás vyzeralo za panstva Maďarov. Preto sa maďarský zástupca usiloval, aby usporiadatelia tento film nedovolili premietat'. Jeho zákrok vďaka osobným stykom mal na počiatku úspech: film nemali premietat'. Na tento zákrok, ktorý nebol ani trochu vedený motívmi umeleckými, ale politickými, bolo treba primerane odpovedať. Na zakročení nášho diplomatického zástupcu v Taliansku sa film predsa len premietal - a mal úspech. Páčil sa tak umeleckej kritike, ako aj širokému obecnstvu.

Narodnie noviny, 3. 9. 1936, s. 3



V talianskych Benátkach koná sa medzinárodný filmový festival. To nie je prehliadka vykonanej práce na tomto poli pred filmovými pracovníkmi, pred umelcami, režisérmi i technickými odborníkmi, ani pred umenia ználym obecnstvom, ako býva filmový festival v





RECEPTY NA VIANOČNÝ STÔL

Vianočné štedrovečerné jedlá

Pripravujú sa podľa zaužívaných zvyklostí. Niekde viac prevažuje pôstny zvyk, inde zas z každého rožka troška. Najhlavnejšie na tom je, aby sme jedlá pripravovali s radosťou a láskou.

Namiesto opekancov si pripravíme štedrovečernú lokšu

Postup: Lokšu si pripravíme zo suchých rožkov. Počítame tak dva - tri rožky na každého člena rodiny.

Suché rožky pokrájame na 1 cm hrubé kolieska, potom ich dobré posypeme zomletým makom. (S makom netreba šetriť, maku treba viac.) V nádobe si dáme zovrieť vodu s medom a horúcou sladkou vodou oblejeme nakrájane rožky s makom. Vody dáme toľko, aby rožky boli dobré navlhčené, nie rozmočené. Všetko zľahká premiešame, podľa chuti dosladíme kryštálovým cukrom a prelejeme roztopeným maslom. Poznámka: Je to najlepšia sladká pochúťka, u nás nevydrží ani do polnoci, keď ostane ešte po večeri...

Vianočná kapustnica alebo pätnásťoráke v jednom hrnci

Suroviny: Kyslá kapusta, voda, bravčová masť, (olej), cesnak, rasca, soľ, cibuľa, biela fazuľa (200 g), červená mletá paprika, zemiaky, mleté korenie, sušené huby (alebo náhrada sušené slivky), klobása, trocha polohrubej múky, 1 šľahačková smotana.

Postup: Očistenú a pokrúpanú cibuľu speníme na masť, pridáme mletú papriku, zalejeme vodou. Ak je potrebné, kyslú kapustu ešte pokrájame na drobnejšie a pridáme do paprikového základu. Pridáme rascu, menej posolíme a kapustnicu povaríme aspoň 20 minút. Medzitým si dáme zvlášť uvariť namočenú bielu fazuľu, a osobitne si dáme uvariť aj očistené a na drobne kocky pokrúpané zemiaky (na osobu 1 zemiak). Ďalej do kapustnice pridáme sušené huby (prípadne suché slivky) a pomalšie varíme, aby kapustnica mala pekný lesk. Keď je fazuľa uvarená, scedíme ju z vody a pridáme do kapustnice. Klobásu pokrájame na kolieska, pridáme do kapustnice aj so zemiakmi uvarenými s vodou, čo sa v nej varilo. Kapustnica pomaly

vrie, múku si rozmiešame so smotanou a zahustíme. Sviatočnú kapustnicu dochutíme cesnakom, mletým korením a prípadne ešte soľou.

Kapor so šampiňonovou plnkou

Suroviny: 1 kapor asi 1,5 kg, 2 cibuľe, soľ, mleté čierne korenie, 150 g údennej slaniny, 300 g šampiňonov, 1 namočený rožok, 1 vajce, 1 dcl oleja, šťava z 1/2 citróna.

Postup: Na polovicu dáme pokrúpanú cibuľu a očistené, na plátky pokrúpané šampiňóny. Dusíme tak dlho, až šampiňóny stratia vodu. Keď je plnka hotová, pridáme vajce, rožok, premiešame a dochutíme korením, soľou a necháme vychladnúť. Studenou plnkou naplníme kapra. Na pekáč nalejeme polovicu oleja, položíme naplneného kapra, ktorého pokvapkáme citrónovou šťavou a polejeme zvyškom oleja. Do okrajov kapra môžeme kolmo napichnúť 3-4 špáratka, aby plnka nevytiekla. Kapra pečieme vo vyhriatej rúre približne 15 - 20 minút. Kapra pokrájame na porcie a podávame k šalátu.

Podkovičky kapra alebo filé vyprážane v syrovom cestíčku s hráškom

Suroviny: 1 kg očisteného kapra alebo rybie filé, 3 dcl sladkého mlieka, soľ, 100 g strúhaného syra, 2 vajíčka, z 1/2 citróna šťava, 2 - 3 lyžice hladkej múky, 2 lyžice sterilizovaného hrášku bez nálevu, olej na vyprážanie.

Postup: Porcie kapra alebo filé trocha posolíme a pokvapkáme citrónovou šťavou. Z mlieka, vajca, múky, strúhaného syra a hrášku si pripravíme cestíčko, ktoré má byť hustejšie ako palacinkové cesto. Medzitým si dáme rozhorúčiť olej. Každú porciu kapra ešte dobré obalíme v hladkej múke, ponoríme do pripraveného cestíčka, krátko necháme odkvapkať a hneď kladieme na horúci olej. Vyprážame z každej strany

približne 5 - 6 minút. Porcie podávame s jemným zemiakovým šalátom.

Rybie filé na spôsob živánskej

Suroviny: 1 kg rybiech plátok, soľ, citrón, 3 dcl mlieka, na každú porciu 1 cibuľa, čerstvá zelená a červená paprika, 250 g dobrej pikantnej klobásky, 3-4 zemiaky, mleté korenie, 1 muškátový oriešok, 1 dcl oleja, alobal.

Postup: Rybie plátky si aspoň na 2 hodiny namočíme do sladkého mlieka. Medzitým si pripravíme ďalšie suroviny. Cibuľu očistíme, pokrájame na kolieska, papriku očistíme, zbavíme jadra a pokrájame na väčšie kocky. Klobásu pokrájame na šikmé kolieska, očistené zemiaky si pokrájame na malé kocky. Rybie filé z mlieka vyberieme, pokrájame na kúsky (asi 5 kúskov na 1 porciu), pokvapkáme citrónovou šťavou, posolíme, pokoreníme a pridáme aj strúhaný muškátový orech. Všetko zľahká premiešame. Pripravíme si alobal na prvú vrstvu dáme klobásu, zemiaky, rybie mäso a papriku. Toto všetko pokvapkáme lyžicou oleja, porcie v alobale dobre uzavrieme (stočíme), poukladáme na pekáč, ktorý vypláchneme vodou. Pečieme vo vyhriatej rúre asi 15 - 20 minút. Porcie podávame s cestovinovým šalátom.

Jemný zemiakový šalát (10 porcií)

Suroviny: 1,5 kg zemiakov uvarených v šupke, 200 g sterilizovaného hrášku bez nálevu, 1/2 uvareného väčšieho zeleru, 1 očistené jablko, 200 g šunkovej salámy, 1 uvarená mrkva, soľ, mleté korenie, 3 - 4 kyslé uhorky, 1 väčšia fľaška majonézy, trochu cukru, octu. Podľa potreby trocha smotany, 1 cibuľa.

Postup: Všetky pripravené, očistené a uvarené suroviny podľa možnosti krájame na tenké rezance, okrem hrášku. Keď máme všetko pokrúpané, pridáme soľ, korenie, majonézu, cukor, ocot. Ak je šalát príliš hustý, rozriedime ho smotanou. Všetko spolu premiešame a necháme odležať aspoň dve hodiny. Šalát môžeme podávať s pečenou alebo vyprážanou rybou.

Cestovinový šalát (10 porcií)

Suroviny: 2 balíky (400 g) rôznofarebných cestovín, 3 väčšie zeleninové papriky, 1 menšia konzerva nakladanej kukurice, 3 kyslé nakladané uhorky, 2 cibuľe, trocha strúhaného muškátového orecha, soľ, mleté korenie, 1 väčšia fľaška majonézy.

Postup: Farebné cestoviny si uvaríme v osolenej vode a necháme dobre vychladnúť. Očistenú papriku, cibuľu i kyslé uhorky pokrájame na drobne kocky. Vychladnuté cestoviny, ak sú väčšie tiež si dáme zaležať a pokrájame ich na drobnejšie. Keď je všetko pripravené, pridáme kukuricu bez nálevu, soľ, korenie, muškátový orech a majonézu. V prípade ak by bol šalát hustý, pridáme 2 lyžice olivového oleja. Porcie môžeme ozdobiť aj listom hlávkového šalátu. Šalát z cestovín je veľmi chutný a nezahanbí sa ani pred zemiakovým šalátom. Bežne ho podávame k vyprážaným a rôznym pečeným mäsám.

Plnené vianočné perníčky

Suroviny: 1 kg jemného kryštálového cukru, 1 kg hladkej múky, 1 dkg salajky, 1 lyžičku sódy bikarbóny, 1 prášok do perníkov, 7 lyžíc medu, dva vajcia. Plnka: upečené perníky 5 ks, 3 lyžice lekváru, troška rumu.

Postup: Všetky prísady, ktoré sú na perníčky, spolu zmiešame (ak by bolo cesto veľmi mrviace, pridáme do neho podľa potreby mlieko). Cesto je najlepšie zamiesiť večer a nechať cez noc odstáť aspoň 12 hodín. Potom cesto rozvalkáme, formičkou vykrajujeme vzory a upečieme na mierne pomastenom plechu. Keď máme perníčky upečené, 5 ks si v nádobe zvlášť pomrvíme, prípadne pridáme trocha horúcej vody, rum a s lekvárom vymiešame. Touto plnkou plníme perníčky a spolu po dva spájame. Naplnené perníčky poukladáme na papier a vrch ozdobíme čokoládovou polevou. Biela čokoládová poleva lepšie zvýrazní vianočnú atmosféru.

Orechová vianočná bábovka

Suroviny: 8 vajec, 300 g mletého cukru, 300 g hladkej múky, 250 g Palmarínu, 1 prášok do pečiva, 1 vanilkový cukor, 130 g nahrubo posekaných orechov, 60 g hrozienok, 60 g posekaného a navlhčeného suchého ovocia (slivky, hrušky, figy).

Postup: Žĺtky, cukor a Palmarín vymiešame. Pridáme orechy, hrozienka, ovocie, múku, prášok do pečiva a vanilkový cukor. Pripravíme si z bielych sneh a zľahká všetko zamiešame.

Bábovkovú formu vymastíme tukom, vysypeme múkou a cesto nalejeme do formy. Pečieme v stredne vyhriatej rúre, pomalšie asi 45 minút. Na začiatku, asi tak po dobu 30 min. pečenia, vrch bábovky zakryjeme pomasteným alobalom. Potom alobal odokryjeme a dopečieme do zlatožltá. Bábovku necháme vo forme vychladnúť, potom ju stačí už len pocukrovať.

Karamelové košíčky (nepečené)

Suroviny: 1 plechovka sladeného mlieka Salko kondenzované, 2 varové čokolády, papierové košíčky, ozdoba na vrch (môžu byť malé lentilky, alebo stúhané orechy).

Postup: Mlieko v plechovke dáme do vody variť asi na dve hodiny, aby sa nám z neho urobil karamel. Necháme dobre vychladnúť. Do papierových košíčkov na dno dáme trochu roztopenej čokolády, necháme chvíľu stuhnúť, na čokoládu pridáme kúsok karamelu a zas polejeme roztopenou čokoládou. Keď je čokoláda zhruba napoly stuhnutá, vrch ozdobíme lentilkou alebo orechami.

Syrové tyčinky

Suroviny: 35 dkg polohrubej múky, 25 dkg Palmarínu, 1/2 lyžičky soli, 2 ks syrokrému, 2 lyžice mlieka, 2 žĺtky, 1 prášok do pečiva.

Postup: Všetky suroviny zmiesime v jedno cesto. Cesto rozváľkame zhruba na hrúbku 1/2 cm, ostôžkou nakrájame tyčinky, alebo vykrajujeme rôzne tvary, ktoré potrieme rozšľahaným bielkom, posypeme rascou alebo vegetou. Pečieme na suchom plechu, v mierne vyhriatej rúre asi 8 - 10 minút pri teplote 170 °C.

Vianočná torta

Suroviny: 200 g Palmarínu, 200 g cukru, 6 žĺtkov, 150 g mletých orechov, 2 lyžice kakaa, 200 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, tuhý sneh zo 6 bielkov.

Postup: Palmarín vymiešame s cukrom a žĺtkami do peny. Pridáme oriešky, kakao, múku, prášok do pečiva a sneh. Všetko zľahká premiešame. Tortovú formu vymastíme, posypeme múkou, cesto nalejeme do formy.



Foto - Eugen WEINER

Pečieme v mierne vyhriatej rúre asi 3/4 hodiny.

Plnka: 1/2 l mlieka, 4 lyžice cukru, štipka soli, 2 zlaté klasy, 200 g masla, brusnicový džem (môže byť aj inakší), 1 varová čokoláda, 1 šľahačka v tube.

Postup: Mlieko s cukrom privedieme do varu, keď vrie, pridáme zlatý klas a necháme krátko prejsť varom. Vychladnutý krém spojíme s vymiešaným maslom. Vychladnutú tortu rozrežeme na 3 pláty. Najprv potrieme brusnicovým džemom a naniesieme svetlú plnku. Tak opakujeme aj druhý plát. Boky torty oblejeme roztopenou čokoládou. Vrch torty všade ozdobíme hviezdčkami šľahačky.

Kysnutý makovník, orechovník, trochu inak

Suroviny: 700 g polohrubej múky, 1 kocka droždia, štipka soli, lyžica cukru, 2 vajcia, 2 kopcovité lyžice bravčovej masť, mlieko na spracovanie cesta.

Postup: Do múky pridáme soľ, cukor, vajcia, do jamky v múke rozmrvíme droždie zmiešané s múkou. Pridáme bravčovú masť, mlieko a vypracujeme tuhšie cesto. Keď sa cesto odliepa od nádoby, je dobre vypracované.

Cesto hneď rozdelíme na dve časti a na pomúčenej doske rozváľkame na obdlžník asi na 1/2 cm hrúbku. Na rozváľkané cesto tak do 3/4 naniesieme makovú plnku, ktorú bežne pripravujeme podľa zvyklostí, a hneď zrolujeme na štrúdlu. Položíme nabok a tak isto si rozváľkame aj druhú časť cesta. To môžeme zase naplniť orechovou plnkou. Plech si dobre vymastíme bravčovou masťou a obidve štrúdle na plechu zrolujeme, tak voľne do špirály, a necháme 1 hodinu kysnúť. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C asi 30 minút. Po upečení vrch potrieme sladkým mliekom a posypeme vanilkovým cukrom.

Dobrá chuť vám praje **Ol'ga CHUDOVSKÁ**



ARZÉN KONCERTOVAL

V

Terchovsko-žilinská skupina Arzén má za sebou ďalšiu cennú skúsenosť. Predminulý víkend si zahrála na festivale CS Rockfest v Chicagu v Spojených štátoch amerických. "Je to festival, na ktorom hrajú slovenské a české skupiny, koná sa každý rok, toto bol už siedmy ročník. Zo Slovenska tam s nami ešte boli Tublatanka a Horkýže slíže, z Čiech Blue Effect, Divokej Bill a Jackie, čo je sprievodná skupina Petry Janů, ale hrali sami," hovorí gitarista Arzénu Igor Klein. Ďalší člen tejto skupiny, Palo Cabaďaj, sa predstavil už v úvode akcie, keď sprevádzal na gitare opernú speváčku českého pôvodu, ktorá spievala hymnu. Prvé tri dni pobytu strávili členovia skupiny v Chicagu. "Mali sme program, obzreli sme si mrakodrapy, previezli sme sa loďou po rieke Michigan, chodili sme po obchodoch, my skôr po tých s hudobnými nástrojmi. Navštívili sme aj bluesový klub, kde hrali celkom dobré kapely," pokračuje basgitarista Miro Fedor. Na štvrtý deň sa presunuli do Yorkvillu, asi sto kilometrov od Chicaga, kde odohrali koncert na festivale. "V areáli bolo veľmi veľa Čechov a Slovákov, prišli z rôznych miest USA a z Kanady. Bežne sa tam dalo dohovoriť po slovensky, aj v stánkoch s občerstvením. Pred nami hrala miestna kapela, boli to však Česi žijúci v Chicagu a hrali piesne od skupiny Čechomor. Po nich sme hrali my, potom Horkýže slíže a Divokej Bill," dodáva bubeník Jano Heinrich. Deň po koncerte cestovali "Arzéni" domov. Let z Chicaga do Zurichu trval okolo deväť hodín. Ak všetko dobre dopadne mala by skupina z nášho regiónu opäť letieť do USA na konci tohto roku.

Jaroslav KIZEK
(MY Žilinské noviny, č. 35/2006, s. 6)

Dobrodružstvo Arzénu za "veľkou mládkou"

"Podľa mňa to bolo najväčšie dobrodružstvo Arzénu," hovorí o pobyte v Amerike basák terchovsko-žilinskej kapely Arzén Miro Fedor. Hudobníci z tohto zoskupenia sa na záver leta vydali za veľkú mláku, koncertovať na československom festivale pre krajanov, ktorí tu žijú. "Niektorí nám z USA na Slovensko volali ešte predtým, ako sme odišli. Slováč z New Yorku, ktorý pochádza z Terchovej, sa dušoval, že musí prísť do Chicaga ... Pozerali internet, zisťovali si o nás čo najviac. Potom, na koncerte, som bol "vyvalený", keď si spievali texty našich pesničiek," dodáva.

Počas cestovania vlastne Arzeňáci nezažili noc. Nadránom odlietali a okolo obeda pristávali. "Aklimatizovali sme sa veľmi rýchlo. Bývali sme v obrovskom, 40-poschodovom prepychovom hoteli, kde sa o nás naozaj výborne postarali. Ale takýto hotel sa medzi tými výškovými budovami Chicaga stratil," rozpráva o komfortných podmienkach. Na najvyššom poschodí bol bazén. Hoci ho Arzeňáci nevyskúšali, práve tam oslávili svoj príchod. Čo na tom, že tam hore dosť fúkalo, ale tá panoráma ... Dôkazom, že ku šťastiu človeku veľa netreba, bola radosť z toho, že v bare na prízemí čapovali starú dobrú plzeň. "Stála síce šesť dolárov, ale bola," smeje sa Miro. Inak, príjemná vraj nebola ani vysoká vlhkosť a atmosféra ako pred búrkou. No



dojem z krajiny vyvážilo, ba až prevládalo, kolosálne Michiganské jazero.

Arzeňákom najviac "zapasovali" Horkýže Slíže, s ktorými sa po Chicagu dosť "flákali", ale vynikajce vzťahy mali aj s Ďurom Toporom z Tublatanky. Českú hudobnú produkciu zastupovali Divokej Bill, Blue Effect a sprievodná kapela Petry Janů, ktorá však pricestovala bez Petry, tá ostala doma so zlomenou rukou. Festival modernoval český "telebazarista" z Prímy Zdeněk Izer. "Je fakt dobrý, no musím povedať, že všetky vtipy, ktoré hovoril, som poznal. Ja som mu tiež povedal zopár nových, možno sa čoskoro objavia v telke," pripomenul so smiechom Miro. No a vyslovenou hudobnou pochúťkou, po ktorej si "oblízal všetkých desať prstov", bol práve Radim Hladík s Blue Effectom. "Tento viac ako šesťdesiatročný pán je pre mňa jedným z najlepších československých muzikantov a je to môj hudobný vzor. Mám všetky platne kedysi Modrého, dnes Blue Effectu. Je úžasné, keď si vyše šesťdesiatročný

človek dá gitaru za hlavu a odohrá takto skvelé sólo. Budem šťastný, ak takto ako muzikant dopadne," povedal Miro.

Niektorí hudobníci si doplnili v USA aparaturu, americké značky sú tam vraj pre Slovákov dostupnejšie ako doma. Palo Cabaďaj dokonca pomáhal vybrať gitaru Máriovi z Horkýže Slíže. "Dumali nad ňou dva dni, kým si ju Mário kúpil," prezrádza Miro, ktorý tiež nezaostal. Okrem toho sa chalani "vybláznili" v obchodoch s hudobníkmi, kde mali na základe dohody s organizátormi parádne zľavy. Druhým bodom programu bola návšteva chicagských mrakodrapov. V obrovskom meste sa orientovali výborne, vďaka uliciam usporiadaným do štvorca ako v New Yorku. Reči o obezných Američanoch nám Miro potvrdil, no evidentne ochotnejšie sa bavil o sympatických českých, ktoré ich kapelu vozili, kam si zapriali a nevedel si ich vynachváliť. "Zábava bola, bez debaty," porozprával nám Miro ďalšie vtipné zážitky, týkajúce sa aj používania angličtiny, hoci celkovo s ňou



AMERIKE

Aržeňáci problém nemali. Prekvapení boli tým, ako ich organizátori chránili. Ani na všetky mrakodrapy sa z bezpečnostných dôvodov nedostanete v skupinkách.

Po troch dňoch prežitých v Chicagu sa kapela presunula do Yorkvillu, do 100 kilometrov vzdialeného mestečka od Chicaga, kde bývali v typickom štýlovom americkom moteli. "Za perfektnú organizáciu ďakujeme manželom Beranovcom a nesmieme zabudnúť na Mila Vidru, za sprostredkovanie kontaktu." Na samotnom festivale sa počas vikendu premlelo asi päťtisíc ľudí. "Pochybujem, že by tam boli Američania, boli to Slováci, Česi, sem-tam Poliak. Mimochodom, stále sa tam hrá "československá hymna, najprv česká, potom bez druhej slohy slovenská," tvrdí Miro. V areáli festivalu angličtinu používala iba SBS-ka: "Mali sme ohromitánsku šatňu, ktorú strážil obrovský černocho a naozaj tam nikoho nepovolaného, ktorého ksicht nesúhlasil s fotkou, nevpustil," s úsmevom spomína Miro. Aj na to, ako sa Ela Beranová pri pesničke Hora, hora, rozplakala, vraj keď počula text, spomenula si na Kysuce, odkiaľ pochádzala, a ich hory. Lebo, podľa Mira, kde boli, je najväčšou horou krtinec. A ako to teda všetko



skončilo? "Myslím, že sme sa tam dobre zapísali, pozvanie sme dostali aj na festival budúce leto. "(A my dodávame, že možno sa niečo podarí aj na Silvestra ..., ale aby sme to nezakríkli.)

Dana FOLKMEROVÁ
krátené
(Žilinský večerník, č.38/2006, s.5)

HEREČKA

(Hovoríme s herečkou Mgr. art Máriou Janičikovou)

Nasledujúce riadky sú venované mladej nadanej herečke, moderátorky, recitátorky, speváčke, muzikantke na heligónku, účastníčke súťaže 10 pre Hollywood, kde sa umiestnila v prvej desiatke a možno ešte protagonistike iných činností v oblasti kultúry – Márii Janičikovej. Jej meno už patrí neodmysliteľne ku kultúrnemu životu Terchovej, a to bol dobrý dôvod, aby som sa jej opýtal na pár maličkosti.



TERCHOVÁ: Tvoje meno je často spájané s moderovaním kultúrnych podujatí v Terchovej. Spomenieš si ešte, kedy si po prvýkrát uvádzala nejaké kultúrne podujatie?

Mária JANIČIKOVÁ: Každému z nás je známe, že to, čo sme prežili prvýkrát,

nezabudneme hádam nikdy. Moje prvé moderovanie je späť s 10. výročím založenia obľúbeného folklórneho súboru Púpov, ktorého prvé písmenko jestvovania umelecky napísali obetaví a nadaní manželia Jožko a Hanička Ďuračkovci. Bolo to veľkolepé a v srdci sa mi dnes rozžiari pri spomienke na ten nádherný večer.

TERCHOVÁ: Svoje umelecké ambície si zrejme uplatnila ako študentka Akadémie umení v Banskej Bystrici. Čo Ti dalo štúdium herectva?

Mária JANIČIKOVÁ: Je to široký pojem, tak aspoň v krátkosti. Predovšetkým som hrdá a šťastná na to, že som absolventkou FDU AU v Banskej Bystrici, pretože tí, ktorí ma učili, rozšírili nielen obzor mojich vedomostí, ale zasadili tiež hlboko do môjho

srdca lásku k umeniu, úctu k človeku a vedieť mať radosť z najmenších maličkostí, ktoré nám vytvárajú nový život deň.

TERCHOVÁ: V Terchovej vedieš divadelný súbor Gavurka. Aké predstavenie chystáte? Povedz nám niečo z aktuálneho života vášho súboru.

Mária JANIČIKOVÁ: Ako sa čas mňa, tak pribúdajú aj roky každému z nás. I prví členovia nášho divadielka Gavurka si hľadajú nové cesty svojho bytia a nová mladá, to sú nadšení začínajúci vo veku od 6 do 14 rokov. Náš repertoár tvoria veselé scénky a chceme nacvičiť novú divadelnú hru, v ktorej zavítame do rozprávkového ríše.

TERCHOVÁ: Štúdium herectva si úspešne ukončila, čo ďalej? Aké máš plány?

Mária JANIČIKOVÁ: Žiaľ na mňa sadá, keď musím konštatovať, že umenie celkovo je, akoby žilo s macochou. Človek sa musí doslova tlačiť dopredu, aby nezanikol, aby pomaly napredoval, a tak kráča za

svojím snom, ktorý si každý dáva ešte v útlej mladosti ako cieľ. Zatiaľ učím na ZUŠ a práca ma nadchýňa najmä vtedy, keď sa dívam do rozžiarených očí nadaných detí. Dostala som ešte ponuku z regionálnej televízie v Žiline na post moderátorky. Prežívam teda prvé mesiace, ktoré ma uvítali na prahu nového života.

TERCHOVÁ: Aké máme v Terchovej podmienky pre mladých nadaných ľudí?

Mária JANIČIKOVÁ: So starosťou pozerám na duševný rast našich ratolestí. Nie som spokojná! Množstvo voľného času nivočia v mínusových zábavkách, pričom dospelých to vôbec nezaťažuje. Dôkazom toho je i návštevnosť Imprology, ktorá bola predsa usporiadaná pre všetky deti. Samozrejme, ich vystupovanie je odrazovým zrkadlom chovania sa a prístupu „dospelákov“ k umeleckému daniu v obci.

Za rozhovor poďakoval
Ján MIHO ml.