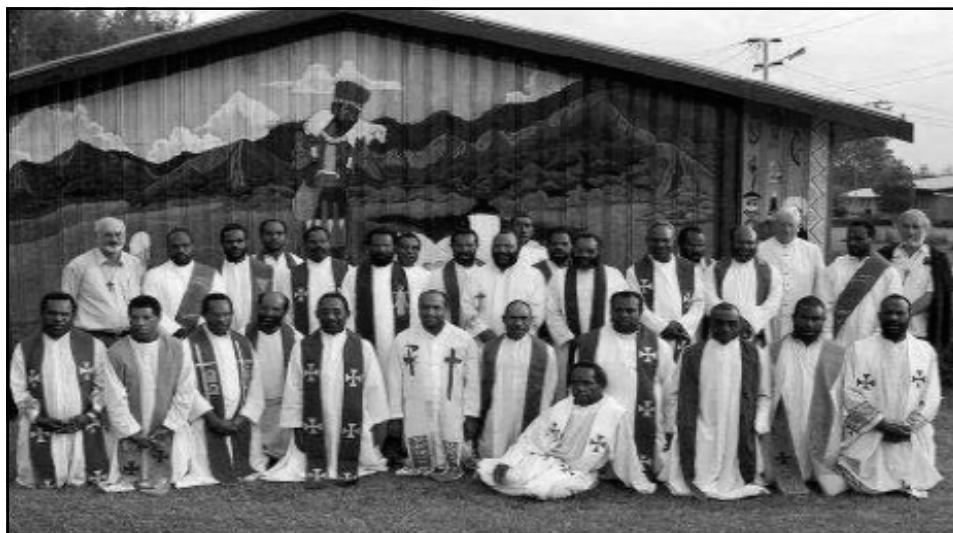




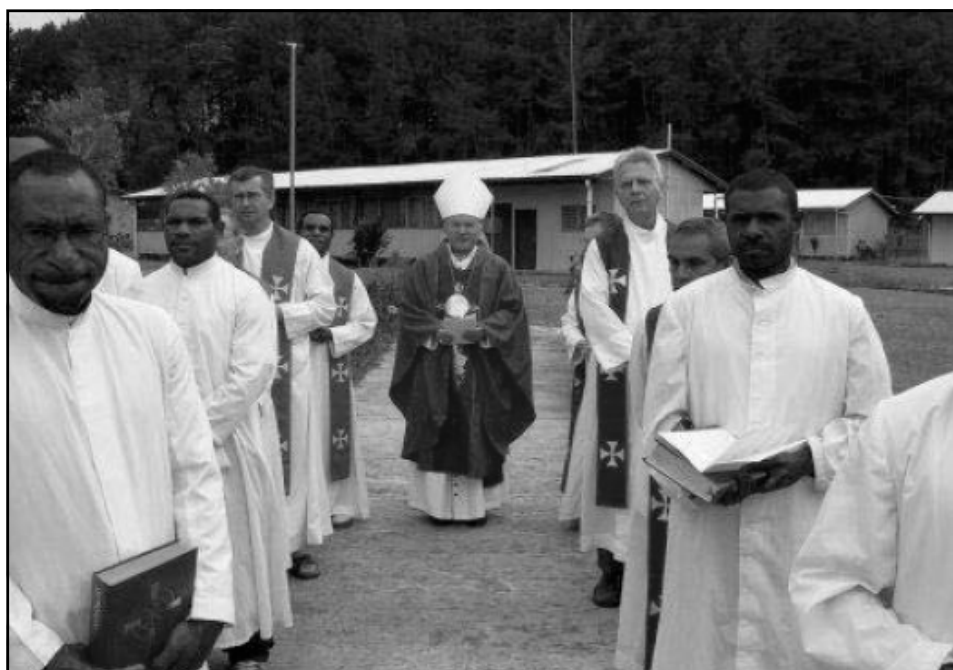
(List pátra Petra Dikoša z Papui Novej Guinei)



Domorodí kňazi z provincie Mount Hagen (2007)



Kňazský seminár (2007)



Nížšie svätenie lektorov (2007)

Drahí moji



P. Peter Dikoš, SVD



P. Rastislav Kršák, SVD

Po dlhšom čase sa opäť ozývam. Pred niekoľkými dňami sme slávili misijnú nedeľu, počas ktorej sa po celom svete konala zbierka na podporu misijného diela Cirkvi. Mnohí ľudia sa počas misijnej nedele snažia finančne i duchovne podporiť šírenie radostnej blahozvesti hlavne v tých krajinách, kde Kristovo slovo ešte nezapustilo hlboké korene. Vy, drahí moji dobrodinci, sa snažite podporovať misie nielen počas misijnej nedele, ale v priebehu celého roka. A to je pre mňa dôvod, aby som vám poďakoval za všetko, čo robíte pre misie. V prvom rade vám chcem poďakovať za materiálnu pomoc nášmu semináru, ktorú poskytuje prostredníctvom pána Štefana Kondisa, moderátora Pápežských misijných diel v Košickej arcidiecéze – kalichy, ornáty, lieky, písacie potreby ... Takisto vám chcem poďakovať za vaše modlitby a obety. Vaša materiálna a duchovná pomoc je prejavom vašej spoluúčasti na mojom misijnom pôsobení v Papui Novej Guinei. Veľakrát, či už v mojich listoch alebo e-mailoch, som spomenul, že pôsobenie nás, misionárov, vo "frontových líniiach" by neprinášalo také ovocie, aké prináša, keby sme za sebou nemali "armádu" ľudí, ktorí nás zásobujú "muníciou" svojich modlitieb a obiet. Pred Druhým vatikánskym koncilom sa slovo "misie" vzťahovalo na zámorské misie a slovo "misionár" vo väčšine prípadov na kňaza alebo rehoľného brata/sestru, ktorí sa odhodlali odísť na zámorské misie. Latinské slovo "missio" znamená "byť poslaný", "dostať určenie". Prvý misionár a model všetkých misionárov je sám Ježiš Kristus. V plnosti času Boh poslal na svet svojho jednorodeného Syna. Kristus prijal toto poslanie a stal sa pre ľudí sviatosťou Boha. Z katechizmu vieme, že sviatosť je viditeľný znak neviditeľnej milosti. Sviatosť nielen naznačuje, ale aj sprítomňuje neviditeľnú milosť. Tým, že Kristus prijal ľudskú prirodzenosť, sa stal viditeľným znakom neviditeľného Boha. Stal sa misionárom. Zjavil nám svojho a nášho nebeského Otca. Toto

dobrodinci



Seminaristi 1. ročníka (2007)

zjavenie uskutočnil nielen svojím učením a kázaním, ale predovšetkým svojím životom a svojím príkladom. Jeho kázanie a život sa stali pre ľudí sviatosťou, znakom neviditeľného Boha. A nielen to! Svojím kázaním a životom Kristus sprítomnil Boha. Boh "začal" žiť medzi ľuďmi.

Kristus počas svojho života ustanovil Cirkev, ktorá pokračuje v jeho spasiteľnom diele. Druhý vatikánsky koncil nazýva Cirkev "univerzálnou, všeobecnou sviatosťou". Cirkev je sviatosťou, viditeľným znakom neviditeľného Krista. Viditeľným znakom je spoločenstvo tých, ktorí sa krstom stali údmi mystického Kristovho tela, Cirkvi – teda vy, ja, všetci veriaci. A nakoľko sme členmi Cirkvi, každý z nás do určitej miery môže povedať, že je sviatosťou v tomto svete. A keďže sme svia-

tosťou, sme poslaní slovom i životom sprítomniť Krista tam, kde sme.

Drahí moji dobrodinci, vidíte teda, že nielen ja, ale i každý jeden z vás je misionárom. A musím povedať, že ste príkladnými misionármi. Veľakrát počas môjho 10-ročného pôsobenia v Papui Novej Guinei som bol zaskočený vašou štedrosťou a dobrosrdečnosťou. Bol som milo prekvapený Vašou ochotou, aj keď možno vy sami ste nemali nadbytok deliť sa s ľuďmi, ktorí neraz úplne závisia na vašich milodaroch. A čo je k nezaplateniu, to sú vaše modlitby, obety a kríže prinášané za nás, misionárov.

Drahí moji dobrodinci, chcem vám zo srdca poďakovať za všetko, čo robíte pre nás a pre naše misie. Chcem vám poďakovať za vašu spoluúčasť na misijnom diele

Výzva

Ako môžete pomôcť našim kňazom-misionárom a seminaristom v misiách v Papui Novej Guinei, pomôžte. Pánboh zaplať.

- kalichy, obetné misky, patény, ampulky, monstrácie, kropeničky, kadidlá, tymián, alby, ornáty a štóly vo všetkých liturgických farbách (iba tenké, z tesilu a nepoškodené); - voľne predajné lieky v originálnom balení, obväz, vata, leukoplast, chirurgické rukavice; - ceruzky, perá, pastelky; -finančná pomoc.

Adresa: Štefan Kondis, Hlavná 80, 080 01 Košice

číslo účtu: 0502007616 / 0900

správa pre prijímateľa: SEMINÁR PNG

Cirkvi. Počas každej sv. omše myslím na vás a prosím nebeského Otca, aby ste aj naďalej boli takými horlivými misionármi, a aby sa každý jeden z nás na svojom mieste skutočne stal sviatosťou, ktorá bude sprítomňovať Krista. Ak to dokážeme, tak už tu na zemi okúsime niečo z Božieho kráľovstva, ktoré je pripravené tým, ktorí milujú Krista.

S pozdravom a v láske Ducha svätého ostáva s vami spojený váš misionár a priateľ

páter Peter DIKOŠ, SVD
Banz 30. 10. 2007

(Adresa: Fr Peter DIKOS, SVD, Academic Dean of Studies Good Shepherd Seminary P.O.Box 53 BANZ, WHP 283, PAPUA NEW GUINEA)

ZA ANASTÁZIOU JANIČIKOVOU



V posledných rokoch som si, žiaľ, musel zvyknúť na to, že z Terchovej začali čoraz častejšie prichádzať aj zlé správy. Veľa priateľov a známych odišlo do večnosti a mne je veľmi ľúto, že som sa s nimi nemohol (nestihol) rozlúčiť ani na ich poslednej ceste. Takto som sa nerozlúčil ani s Anastáziou Janičikovou, ktorá bola dlhé roky našou pravidelnou prispievateľkou. Jej verše, úvahy, postrehy a aktuálne glosy som vnímal ako vyhranený pohľad ženy, ktorá si ctíla zásady morálky a vlastenectva, vyznávala potrebu ľudskej spolupatričnosti a pomoci sociálne slabším, chorým a nevládnym. Nie so všetkým, čo pani Stázka napísala, som súhlasil, nič to však nemení na skutočnosti, že som si túto svojráznu drobnú ženu

s uhrančivým pohľadom prirodzene vážil. Poznal som ju od detských liet a mali sme si čo povedať. Vedel som tiež o jej zákernej chorobe, s ktorou napokon svoj nerovný boj o život prehrala. Priatelia z Terchovej ma telefonicky oslovili ponukou napísať krátky nekrológ za touto zaujímavou ženou. Stalo sa. Aj keď sa už s Anastáziou Janičikovou na tomto svete nikdy nestretnem, ostane zapísaná v mojich spomienkach ako žena, ktorej všetko ľudské, človečie nikdy nebolo cudzie. Nech nájde v rodnej slovenskej zemi večný pokoj!

Peter CABADAJ



P o ď a k o v a n i e

"Sú ľudia, ktorí pre nás v živote znamenajú viac ako ostatní. O to ťažšie je naučiť sa žiť bez nich!"

Úprimne ďakujeme všetkým príbuzným, priateľom, susedom a známym za prejavy sústrastí, kvetinové dary a dôstojnú rozlúčku s našou drahou mamou a starou mamou

Kamilou ŠVECOVOU,

ktorá nás navždy opustila dňa 15. novembra 2007 vo veku 65 rokov.

S úctou deti s rodinami



NAPÍSAĽI NÁVŠTEVNÍCI

Vysunutá expozícia Považského múzea - Jánošík a Terchová

Terchová – Vrátna – krásny kraj.

18. 1. 2007

nečitateľný podpis

Nádherná expozícia – krásny zážitok

19. 1. 2007

Monika a Jožko

Sú to krásne dni strávené v Terchovej.

24. 1. 2007

nečitateľné podpisy

Konečne jsme se dověděli jak to bylo s Jánošíkem.

10. 2. 2007

nečitateľné podpisy

Ostrava zdraví Juraja Jánošíka aj s jeho Terchovou. (Super magneták).

16. 2. 2007

nečitateľné podpisy

Zväčšite expozíciu, máte toho určite viac, čo by ste mohli ukázať slovenskému národu

28. 2. 2007

Dubeň

Dnes sme sa tu zastavili náhodou, nabudúce prideme určite.

4. 3. 2007

Ančula + Paľko môj

Myslel som si, že to bude lepšie a nepíše Vám pero.

9. 3. 2007

Ondrej Schwarc

Bolo to všetko veľmi zaujímavé, výprava bola super. Dozvedeli sme sa toho dosť veľa. Ďakujeme.

17. 3. 2007

Rumunsko 7x

Sme radi, že sme mali možnosť navštíviť historickú oblasť, resp. miesto ako je Terchová, ktorá je veľmi známa svojou históriou – národným hrdinom Jurajom Jánošíkom.

17. 3. 2007

Jana Šmítalová + 3 podpisy (Nitra)

Takú zábavu sme v živote nezažili.

5. 5. 2007

5 krstných mien (všetci zbojníci)

Zajímavá expozice a poučná. První návštěva v těchto místech, kde se psala historie našich narodů.

10. 5. 2007

Petr a Daniela (Krupka + Žilina)

Tu nahrávku by ste mali obnoviť ... Je dosť nudná ... len nejaké zaujímavosti.

15. 5. 2007

podpisy učiteľov a žiakov

Vážime si hrdinů pro jejich statečnost a vlastněctví. Velmi poučná výstava.

15. 5. 2007

manželia, Teplice lázně v Cechách

Ako každý rok ďakujeme za milé a priateľské privítanie. Teší nás, že Terchová má múzeum Jánošíka v stálej prevádzke. Ďakujeme pani sprievodkyni.

29. 5. 2007

ZŠ a MŠ P.V. Rovnianka, Dolný Hričov

Veľmi pôsobivé z odborným výkladom.

6. 6. 2007

MO liga proti reumatizmu, Piešťany

Škoda, že všetky artefakty týkajúce sa Jánošíka nie sú sústredené v Terchovej.

17. 6. 2007

nečitateľný podpis

Sme tu na dovolenke. Je to veľmi pekné. Pamiatky i príroda.

4. 7. 2007

rodina Roháčková z Hornej Súče

Jezdime zde již 10 let a stále obdivujeme krásu tohoto kraje. Múzeum je veľmi pekné. Ďakujeme.

6. 7. 2007

Lucka + Míša z Opavy

Materský jazyk ešte ovládam, tak som mohol manželke prekladať. Škoda, že neni textový doprovod v cudzích jazykoch.

11. 7. 2007

Roman Zátura s manželkou

Najlepšia dovolenka je v Terchovej.

17. 8. 2007

Janka a Zuzka, Nitra

V roku 1971 – 72 som čítal o Jánošíkovi ako cudzinca a teraz 13. 9. 2007 som pozeral pamiatky a životopis zbojníka Jánošíka ako hrdinu svojho národa.

13. 9. 2007

ENG NURI CHALIL, SYRIA

V roku 2007 navštívilo expozíciu zhruba 10 000 návštevníkov. Za obdobie niekoľkých posledných rokov to boli návštevníci z týchto štátov: Anglicko, Argentína, Austrália, Belgicko, Brazília, Cyprus, Česko, Dánsko, Fínsko, Francúzsko, Holandsko, Chile, Chorvátsko, Írsko, Izrael, Japonsko, Kanada, Kórea, Lotyšsko, Luxembursko, Maďarsko, Nemecko, Nový Zéland, Nórsko, Peru, Poľsko, Portugalsko, Rakúsko, Rumunsko, Rusko, Slovinsko, Srbsko a Čierna Hora, Sýria, Španielsko, Švajčiarsko, Švédsko, Taliansko, Ukrajina, USA, Slovensko. Prehľad štátov nie je kompletný. Nie všetci návštevníci zanechali po sebe písomný záznam.

Pripravil Vladimír KRIŽO

29.06.2007
Grupa z Trojmiasta, Malborka, Tłumy, Warszawa, Ożestochy odwiedziła muzeum Janosika.
MY TER Z GDAŃSKA - SOBIESEK
M.M.J.O. NEUBAUER 3.07.2007
GDAŃSKIE STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ DZIECI
Z PENTYLOKETONURIA
80-301 Gdańsk, ul. Chelmońskiego 2
Regon 190401190, NIP 584-24-36-769

24.03.2007
Велике спасибі за цікаву і змістовну експозицію по Словаччині, зокрема про Яношика Юрая. Прекрасний краєзнавчий музей, гарні люди спілкувалися на нас незабутні враження. Бажаємо процвітання і прекрасних перспектив Терчові і всім громадянам Словаччині.
З величезного викладача славістичного університету з м. Києва та м. Львова
Григорій - Гресько А.М.

11.01.2007
Thank you for lovely expo and everything we experience in Terchova!
We had a lot of fun and wonderful time
Athlone Academy of Music.
Preklad:
Ďakujeme za krásnu expozíciu a zážitky z Terchovej. Mali sme

„Nemám ambíciu sa na nikoho podobat', chcem zostať sama sebou!“

/Rozhovor s Katkou Kadašovou/



Katka Kadašová z Terchovej má síce iba sedemnášť rokov, no už dnes sa môže pýšiť účasťou v speváckej súťaži Slovensko hľadá Superstar 3, kde sa vôbec nestratila, práve naopak – dostala sa medzi 40 najlepších mladých spevákov na Slovensku!

TERCHOVÁ: Kedy sa u Teba objavil spevácky talent? Navštevuješ hodiny spevu alebo nejakého hudobného nástroja?

Katka KADAŠOVÁ: Už na základnej škole na hodinách hudobnej výchovy som mala k hudbe blízko a cítila som, že je to moja parketa. Od siedmich rokov som navštevovala hodiny klavíra, od dvanástich chodievam na spev. Snažím sa to sťahť popri štúdiu na Obchodnej akadémii v Žiline.

TERCHOVÁ: Kedy vzbĺkla tá pravá myšlienka prihlásiť sa do projektu Superstar, a kto bol iniciátorom?

Katka KADAŠOVÁ: Do súťaže ma prihlásila sestra. Stalo sa tak aj minulý rok, no vtedy som

nešla. Povedala som si, že tým nemôžem nič stratiť, skôr naopak. Považujem to za niečo, čo ma môže posunúť ďalej, k ďalšej méte. Dnes sa tomu teším a vidím to ako dobrý krok. Možno som aj trochu cítila, že chcem byť súčasťou celého ošiaľu okolo tejto súťaže.

TERCHOVÁ: Ako prebiehal celý proces, ktorým si v Superstar prešla? Koľko kastíngov je potrebné absolvovať a koľko času i energie je potrebné venovať takejto súťaži? Ako hodnotíš svoje vystúpenie s odstupom času Ty sama?

Katka KADAŠOVÁ: Najprv som prišla na prvý kastíng v Žiline, v rámci neho som absolvovala dve kolá. Prvé bolo tzv. predkolo, kde som musela zaspievať pred odbornou porotou, ktorá rozhodla, že môžem predstúpiť pred hlavnú porotu v zložení Dara Rolins, Laco Lučenič a Paľo Habera. Na ďalší deň som zaspievala pred nimi a tí mi oznámili, že postupujem do divadla – medzi sto najlepších. V divadle to už bolo o inom. Tam sme sa predviedli aj pred ostatnými súťažiacimi, keď nás rozdelili po desiatich na pódium a následne, po odspievaní, poslali ďalej v súťaži, alebo domov. Cez toto sito som takisto prešla. Po tomto všetkom prišli duetá, kde som spievala so svojou kamarátkou, s ktorou sme sa zoznámili v divadle. Na ďalší deň prišlo ďalšie vyhadzovanie, ale už iným, pre divákov zaujímavejším spôsobom, nazvaným Zelená mifa. Šesťdesiatich súťažiacich zredukovali na štyridsať a potom to už bolo aj o šťastí. Vzhľadom k tomu, že tento rok bola súťaž veľmi vyrovnaná a bol to silný ročník, myslím si, že vybrali talentovaných. Mnohí speváci sú študenti konzervatória a žijú hudbou každý deň; viacerí z nich majú vlastné kapely. Aj z tohto dôvodu považujem svoju účasť a umiestnenie za osobný úspech. V každom prípade mi nie je ľúto, že som sa nedostala ešte vyššie, skôr by som povedala, že ani sama neviem, ako by som si poradila s tým obrovským tlakom, ktorý je vyvíjaný na súťažiacich z každej strany.

TERCHOVÁ: Aký je Tvoj názor na porotu, ktorá v podstate rozhodne o tom, že sa nie-

komu zmení život. Odrazu je mladý človek v novinách, musí čeliť rôznym kauzám. Sú členovia poroty objektívni a profesionálni?

Katka KADAŠOVÁ: Ja si myslím, že ich hodnotenie je adekvátne vzhľadom k odspievanej piesni. Sama taktiež počujem, či spevák odspieva falošne alebo, naopak, nadštandardne. Súhlasím s tým, že kritika patrí k celému projektu. Veď predsa tí, ktorí postúpili, sú najlepší a treba im povedať pravdu. Niektorí ju však radi nemajú.

TERCHOVÁ: Ktorý zo súťažiacich Ti je najviac sympatický? Dotiahne to ďaleko...?

Katka KADAŠOVÁ: Z chalanov to môže byť Marcel Berky; podľa mňa dobre cíti hudbu. Pokiaľ ide o dievčatá, páči sa mi hlas Dominiky Mírgovej, ale aj Ivany Kováčovej. Keď to zhrniem, všetci sú dobrí, no to, či sú univerzálni speváci, sa ukáže zrejme neskôr.

TERCHOVÁ: Aké sú Tvoje spevácke idoly? Je niekto, na koho by si sa chcela podobat' alebo dotiahnuť to rovnako ďaleko?

Katka KADAŠOVÁ: Vôbec nie, nemám ambíciu sa na nikoho podobat'. Naopak, chcem zostať sama sebou a byť výnimočná svojím vlastným spôsobom. Určite by som nevedela po niekom opakovať jeho spôsoby spevu či správania. To by som nebola ja!

TERCHOVÁ: Aké sú Tvoje plány po absolvovaní Obchodnej akadémie? Ktorým smerom by si sa chcela uberať?

Katka KADAŠOVÁ: Možno by som skúsila niečo so spevom, uvidím, ako sa mi to pošťastí. Poušilovala by som sa ísť aj na Vysokú školu múzických umení v Bratislave, možno nejaký muzikál. Nebránila by som sa ani nejakej zaujímavej ponuke súvisiacej so spevom. Všetko ukáže čas, nejaké veci sa môžu vyvinúť aj samé.

Za rozhovor poďakoval Václav BOBÁŇ

Udialo sa

Považské múzeum v Žiline v spolupráci so Základnou školou v Terchovej pripravili na prvú adventnú nedeľu (2. 12. 2007, 9.30 – 16.00 hod.) podujatie Vianoce v Terchovej, ktorým sme si pripomenuli blížiace sa vianočné sviatky. Predvianočnú atmosféru navodilo vystúpenie detského folklórneho súboru Terchovčiek, speváckeho zboru Sedmikráska, ako aj voňavé medovníčky, oblátky, adventné vence, ozdoby z paličkovanej čipky, zo šúpolia, cínové figúrky a iné výrobky z rúk šikovných remeselníkov, ktoré bolo možné si zakúpiť. Podujatie sa uskutočnilo vo vysunutej expozícii Považského múzea v Terchovej.

Arzén bol nominovaný na Slávika

V sobotu 1. 12. 2007 sa v Bratislave vyhlasovali výsledky populárnej ankety Slávik 2007. O výsledkoch ankety rozhodovali ľudia hlasovacími lístkami a prostredníctvom SMS. V kategórii Najlepšia skupina bola do prvej päťky po prvý raz nominovaná terchovsko-žilinská formácia Arzén, čo sa všeobecne považuje za najväčšie prekvapenie Slávika 2007. Ku gratulantom sa úprimne pripája aj redakcia našich novín, ktorá mladencom želá ešte veľa podobných úspechov.

V roku 2008 oslavuje kapela Arzén ťažko uveriteľné 25. výročie svojej existencie, a to je tá najlepšia motivácia do ďalších cédečiek a koncertov. Pevne veríme, že spomínané jubileum oslávi Arzén primeraným spôsobom aj v Jánošíkovom kraji.

„Keď v máji sú Vianoce...“

(Netradičný názov muzikálu počas pravých Vianoc a v pravom čase)

Samotná myšlienka pripraviť muzikál vznikla v máji 2005, keď bola v Terchovej slávnostná prezentácia CD *Keď v máji sú Vianoce* (20. 5. 2005).
 Autor projektu, námetu a textov piesní: **Tatiana Grófová**
 Choreografia: **Martin Urban**
 Libreto, scenár a réžia: **Denisa Ďuratná**
 Autor hudby a hudobných aranžmánov: **Pavol Cabadaj (Arzén)**
 Hudobná spolupráca: **Luboš Tomašík, Nebeská muzika z Terchovej**
 Hostujúci speváci: **Jaro Gažo (Arzén), Veronika Rabadová (Hrdza), Michal Kudla, Katarína Ďurčanová, Martin Dikoš**

Terchovská premiéra muzikálu sa uskutoční 29. 12. 2007 o 18.00 hod. v Kultúrnom dome Andreja Hlinku v Terchovej.

Muzikál, ktorý vychádza z motívu všeobecne známej spoločenskej hry „Človeče nehnevaj sa“, je plný skvelej zábavy.
 Predstavenie je určené pre vekové kategórie od 10 do 99 rokov.
 Srdečne vás všetkých pozývame na predstavenie. Rozhodne neodídete sklamaní.

Tatiana GRÓFOVÁ
 predsedníčka DLANE, o.z.



MILAN KOSEC A JÁNOŠÍKOVE DNI

Súčasťou tohtoročného jubilejného 45. ročníka Jánošíkových dní bola aj výstava fotografií **Milana Kosca**, ktorá mapovala podoby terchovského „štátneho sviatku“ citlivým okom fundovaného pozorovateľa i glosátora. Vernisáž výstavy, ktorú pripravilo Regionálne osvetové stredisko v Žiline, sa uskutočnila 2. 8. 2007 v priestoroch Makovického domu. Jej kurátor Peter Cabada sa početnému publiku prihovril myšlienkami, ktoré publikujeme v plnom znení.



Milana Kosca som vždy vnímal ako vytrvalého a poctivého tvorca, ktorý v snahe vydávať vlastné dokumentárne svedectvá prebrázdil poriadny kus slovenskej zeme. Hoci jeho bohaté fil-

márske a fotografické dielo má z obsahového hľadiska rozmanitý charakter, predsa len sa v ňom dajú bez väčšej námahy vystopovať určité spoločné znaky a paralely. V prvom rade je to

príroda, v lone ktorej sa odohrávajú zaujímavé deje, životné osudy, nevšedné aj obyčajné príbehy protagonistov Milanových snímok (filmových i fotografických). Ďalej sa nedá neregistrovať autorov úprimný záujem o vyhranený ľudský a osobnostný typ, ktorý z hľadiska dnešného behu sveta predstavuje už skôr relikť zašlých čias. A k uvedenému sa ako silný oporný pilier pripája duchovná dimenzia, ktorá v rôznych podobách a prejavoch spája i prepája postavy a prostredia Milanových filmárskych, respektíve fotografických reflexií.

Osobitnú kapitolu v autorskej biografii Milana Kosca zohráva Terchová a jej okolie. Nepoviem nič objavné, keď napíšem, že sa stal neodmysliteľnou postavou všetkých významnejších podujatí, ktoré sa v Jánošíkovom kraji počas posledných dvoch decénií uskutočnili. Táto jeho neúnavná a mimoriadne záslužná činnosť kontinuálne nadväzuje na pôsobenie a dielo významných fotografov a filmárov, ktorí zachytávali a dokumentovali život, prírodnú scenériu a spoločensko-kultúrny vývin Terchovej v priebehu uplynulého 20. storočia. Za všetkých spomeniem Karola Plie-

ku, Karola Skripského, Eugena Weinera, Milana Šaradina či Eugena Lazišťana. Milan Kosec je ich dôstojným nasledovníkom, ktorý bez nároku na honor pokračuje v línii premyslenej dokumentácie, kvalitnej propagácie a autorského mapovania života Jánošíkovho kraja.

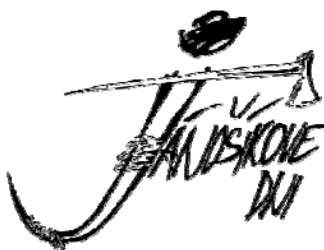
Výstava fotografií Milan Kosec a Jánošíkove dni predstavuje z môjho pohľadu oveľa viac ako len fotograficko-reportážny záznam jedného festivalu. Dlhoročnú znalosť prostredia, tradície, hodnotovej orientácie a mentality tunajších ľudí, ako aj citlivé vstrebávanie atmosféry i pulzovania času pretavil autor do pôsobivej osobnostnej výpovede, ktorá svojou autenticitou, neštylizovanými tónmi a úprimnosťou hľadania vnútorných odtieňov festivalového diania posúva pertraktovanú tému neúnasne do univerzálnych polôh. Pred očami vnímavého recipienta sa tak v náznakoch odvíja časovo neohraničený príbeh, aký sa mohol odhrať na ktoromkoľvek z predchádzajúcich 44. ročníkov Jánošíkových dní v Terchovej.

Peter CABADAJ

*Spierať v Terchovej
na „Jánošíkových
dňoch“
je radost',
a veľká pocta
Vaša Daninka
Lazišťanová
a Manka Hulejová*

ODKÁZALI

NÁM ...



VŠETKO JE TU BOHOVSKÉ!

I NOVINY TERCHOVSKÉ!

VŠETKÝCH ČITATEĽOV

ZDRAVÍ!

VÁŠA

Yia Č

VŠETKO DOBRÉ
DO PRÁCE PRÁCE

Jaro Gam

*Terchová, zlojníci „Ghory“
pozdravuje*

Milan Kosec

BUCHTIČKA (IV.)

Bolo mi asi desať rokov, keď som po prvý raz skúšal fajčiť. Bolo to tak: Triedny učiteľ piatej A sa dohodol s triednym učiteľom piatej B, čiže naším, že si v jeden pekný deň koncom mája vyjdú s obidvoma triedami do prírody a budú im tam kázať o tom, aká je príroda krásna a zdravá pre ľudí.

A síce, pôjdeme na Boboty, kde sa práve stavia ten nový hotel. Od školy sme tam šli v zástupe po ceste asi hodinu. Naši učitelia kráčali kúsok pred nami a vypadalo to celkom tak, že si tento výlet vymysleli len preto, aby si prediskutovali nejaké témy, ktoré už neznesli žiadneho odkladu. Celou cestou gestikulovali a vykladali rukami ako v divadle. Občas si pritom zapálili cigaretu. My sme sa stále museli vyhýbať okoloidúcim autám, ktoré na nás občas aj trúbili, čo vždycky zavinilo, že naši učitelia na chvíľu prerušili svoj rozhovor a okríkli nás, akí sme nepozorní.

Čiže vcelku nič krásneho alebo zdravého. Keď sme vyšli hore lesom na Boboty a ocitli sme sa v cieľi našej exkurzie, čiže na stavbe hotela, posadali sme si do trávy neďaleko betónových základov, trámov a kvádrov, ktoré ležali všade dookola. Vedľa žerjavu stálo zopár chlapcov opretých o lopaty, ktorí práve čakali na obedňajšiu prestávku. Teda ako na normálnom stavbnisku. Učitelia nám vysvetlili, ako tá budova bude vypadáť, keď bude hotová, a že bude slúžiť spolu s bazénom a lyžiarskym vlekom na zotavenie pracujúcich. Potom sme dostali hodinku voľna, že si môžeme pojesť svoje maslové chleby a popozerať okolitý les, každý ako chce. Naši učitelia sa už minútku na to kdesi stratili. Dievčatá sa rozišli v skupinkách po horskej lúke a chlapci z našej triedy zabočili do húštiny s tajomnými úsmevmi na tvárach. Ja som sa pridržal môjho kamaráta Vlada, lebo Vlado chodieval často s otcom do hory a vyznal sa tu lepšie ako ja. Práve kvitli jahody a všade sa ozýval vtáčí spev. Bolo tu naozaj pekne. Vlado našiel stopy jeleňa a o kúsok ďalej ma upozornil na hlbokú, čerstvo vyhrabanú jamu, z ktorej nedávno medveď vykradol divé včely.

Keď sme prechádzali akousi húštinou, vpredu sa vynoril Fero a povedal komusi dozadu: "Nič sa nedeje, to je len Buchtička". Prešli sme ešte len zopár metrov a ocitli sme sa na čistinke, obklopenej hustými lieskami. Stálo tam niekoľko našich chlapcov, všetci mali v rukách zapálené cigarety a ako náhle ma zbadali, snažili sa mi nenútené demonštrovať, že už vedia fajčiť ako ich otcovia. Trochu pritom pokášľávali, ale ináč mali nahodený na tvárach hrdinský výzor. Gusto z našej triedy poďišiel ku mne a hovorí mi: "Musíš sa



Terchovské ženičky

Zľava: Terézia Laurenčíková - Patrnčiaková, Ľudmila Paštrnaková, Anna Chvasteková, Anna Hanuliaková

naučiť fajčiť, keď chceš schudnúť, Buchtička."

Ja som bol v prvú chvíľu poriadne prekvapený, lebo som si nemyslel, že niekto v našom veku už môže fajčiť a hľadel som na nich s vyvalenými očami. Gustov najlepší kamarát Jano hneď vytiahol z vrecka krabičku Marsiek a ponúkol mi: "Skús! Už si to niekedy skúsil? Nie? Veď skúsiť jednu môžeš. Dívaj sa, nám to nič nerobí", a riadne si potiahol.

Z úst sa mu vyvalil kúdol dymu. A ani nezakašľal. "Vidiš, neni to vôbec ťažké. A od toho sa bohovský zhadzuje. Na, aspoň si skús, čo ti to bude robiť, dám ti ... veď ju môžeš hneď zase zahodiť, ak ti to nezaberie." Ostatní chlapci nás obstáli a povzbudivými pohľadmi mi naznačovali to isté.

Možno som bol aj trochu zvedavý, ale najviac ma dojalo to, že sa tak kamarátsky ku mne správali. Už len preto by som ich nemal sklamať.

Zobral som teda podávanú cigaretu a nasmelo som ju vložil do úst. Gusto už aj škrtol zápalkou a držal mi oheň pod nosom - "Ťahaj." Potiahol som a cigareta sa rozhorela. Vypustil som z úst obláčik dymu. "To si musíš natiahnuť plné ústa a potom to vtiahnuť do pľúc. To je fajčenie ... Aha, takto."

Urobil som to teda tak, ako mi Gusto ukazoval a ... zrazu mi pľúca pochytil akýsi kŕč a hrozne som sa rozkašľal. No, to je teda pôžitok, myslím si, nikdy viac to už nevezmem do úst. Celý som očervnel a skrčený kašľal ďalej.

Neviem, ako dlho to trvalo, ale keď som sa narovnal, stál vedľa mňa náš triedny učiteľ. Ostatní chlapci stáli v úzadí a chichotali sa, ale nikto z nich nedržal v ruke cigaretu, iba ja.

- "No teda, Jano, ty si posledný, o ktorom by som to bol povedal. Kde máš tie cigarety. Daj to sem", jeho prísny hlas nezniešol odpor.

- "Ja nemám."

- "A odkiaľ máš tú, čo držiš v ruke?"

- "To mi dali."

- "A kto?"

Poobzeral som sa po chlapcoch. Hneď som pochopil, že si ich nesmiem znepriatelieť.

- "Už neviem."

Pripojil sa druhý učiteľ a povedal:

- "To chceš takto schudnúť, či čo? Kto ti to poradil?"

Iba som nerozhodne stál.

- "Tak to musíme zapísať do triednej knihy a tvoji rodičia dostanú písomnú správu o tom, čo sa tu stalo ... a musia dávať pozor, aby si už nefajčil ... človeče, v tomto veku," môj učiteľ sa chytil za hlavu.

No, to bolo zase chichotu u nás v triede. "Buchtičku chytili ako fajčil." "Buchtička už chudne, lebo fajčí."

Mojím rodičom sa mi podarilo vysvetliť, ako to bolo, len otec bol veľmi namrzený a stále sa plieskal dlaňou po čele.

"Takéto teľa, ježišmária, takto sa dať obalamutiť."

Ján LAURENČÍK
Bad Laer (Nemecko)



X-TÝ NÁVRAT POD ŠIBENICU

Jánošík sa s úspechom hrá v Česku. V slovenskej réžii, so slovenskými hercami aj s fujarou

V Činoherním studiu v Ústí nad Labem sa jedna hra začína slovenskou hymnou. Na javisku sú nastúpení švárni šuhaji s valaškami, v strede hrdá stojí driečna dievka, pozadie im robia háky na popravu. Tipnite si záver? „Když jste si mě upekli, tak si mě i snězte.“

„Jánošík bol rodák z Terchovej. Mal úžasnú silu. Ale tá sila ani nebola taká neprirodzená, ako ľudia hovoria, lebo bola vrodenná. Až do dvanástich rokov cical mater, a keď sa ako šesťnásťročný bil s chlapcami, podvihol drevenú izbu a jednému chlapcovi pod ňu vopchal klobúk. Vtedy ešte nenosil ani opasok, čo mu baby dali doň motúz z detských pupkov.“

Tolko povest' o Jánošíkovi. Postava hôrneho chlapa, ktorý s valaškou v ruke túžil po spravodlivosti, je výborný materiál na hrdinské eposy aj na divadelné dosky.

„Pre stredoeurópsky priestor neexistuje lepší hrdina ako Jánošík. Slovinci ho potrebovali ako svojho hrdinu, ku ktorému môžu vzhliadať a ktorého si môžu vystaviť za sklo v kredenci, ako si tam dnes dávajú Mečiara,“ hovorí slovenská režisérka **Natália Deáková** po skončení jej verzie Jánošíka v brnianskom Ha Divadle.

Jánošík je súčasťou repertoáru Činoherního studia v Ústí nad Labem, kde dvadsaťšesťročná slovenská režisérka Natália Deáková pôsobí aj ako umelecká šéfk. Minulý týždeň sa v rámci zájazdu predstavili divákovi v Brne a v Ostrave.

Hrdina podľa Junga

Deáková pracovala s hrou Jánošík od českého dramaturga a spisovateľa Jiřího Mahena. V tomto Jánošíkovi sa tancuje, ale nie je to roztancovaná upíšťaná šou. Valaškami sa rúbe, ale nie na efekt. Akoby vyrezávali jazvy na Jánošíkovej duši. Aj hrach sa sype, ale akosi snovo.



Jánošík zväzda sklznúť do folklórnej „podivanej“, živelného ohňostroja, vycitrovaných sukienok a rozgajdaných pupkov. Vodidlo k Deákovej hre je inde – režisérka rada cituje v bulletinoch k svojim predstaveniam zakladateľa analytickej psychológie Carla Gustava Junga. Aj Jánošík je hra s archetypálnymi prvkami povesti o veľkých hrdinoch. Obmotáva ho pupočná šnúra, matkin tieň ho prenasleduje aj pri najhrdinskejších činoch.

Koľko deci krvi a mlieka?

Detinského a zbožňovaného Juraja, ktorý podľa Mahena začína „kariéru“ spasiteľa ľudu už v kňazskom seminári, výborne dopĺňa mladá slovenská herečka Zuzana Onufráková.

Použiť prívlastok temperamentná Slovenka by zaváňalo stereotypom, no je to ona, kto na javisko vnesie najviac decilitrov krvi a mlieka. A hoci sa ústecký Jánošík hrá, pochopiteľne, v češtine, Anička na javisku spieva po slovensky a občas prehodí nejaké to „hej“. „Hrala by som rovnako, aj keby to bolo v anglickom alebo poľskom divadle. Ale samozrejme, že to vnímam aj národne, že je to náš hrdina a som hrdá, že hrám Jánošíkovu Aničku,“ tvrdí Onufráková.

Ďalší slovenský herec Matúš Bukovčan si zahral Hrajnohu. Je rozkošný, najmä keď v divácky vďačnej scéne pripomína Kristiána z Cyrana, ktorý sa márne snaží vypoitiť aspoň jednu romantickú vetičku pre svoju milovanú.

Slovenský King – Kong

Slovenská režisérka Natália Deáková zaujala divadelnú verejnosť aj kritikov ešte počas študentských rokov na DAMU, keď zinscenovala Ravenhillove Polaroidy. Neskôr okrem iného režírovala Christiana Andersena v Národnom divadle v Brne. Lidové noviny tento rok publikovali ódu na „režisérku, ktorá sa nebojí šokovať“ (...), ktorá sa výlučne venuje súčasným hrám, nebojí sa ani tých najkontroverzejších, a dá sa povedať, že ich dokonca plánuje vyhladávať.“

Nemohli tušiť, že režisérku už dlho fascinuje aj nesúčasný, ale zato večne živý vzťah slovenského King-Konga menom Jurko Jánošík k jeho matke, Terchovej, slovenská folklórna hudba, ktorá dokáže byť jemne „čičikavá“ aj drsne naturalistická, ako sychravé ráno na lazoch.

Natália Deáková si veľmi praje priniesť práve do doliny pod Rozsutcom „svojho“ Jánošíka. No, uvedomuje si, že Slotova bašta by jej tú češtinu z Jánošíkových úst možno neodpustila. Zbojníci, piráti a režisérky, ktoré sa neboja šokovať, majú bližšie k šibenici než k dobovým „šandárom“.

Jana KADLECOVÁ
(SME, 25.10. 2007, s. 17-18)

V Bielsku-Bialej, družobnom meste Žiliny, bola od 7. 11. 2007 sprístupnená výstava *Juraj Jánošík v slovenskom ľudovom umení*, ktorú pripravilo Považské múzeum v Žiline spolu so svojím partnerom – Muzeom v Bielsku -Bialej. Ide o súčasť cezhraničného projektu Jánošíkovská tradícia ako jedinečný fenomén spoločného kultúrneho dedičstva slovensko – poľského pohraničia v rámci programu Európskej únie INTER-REG III A PL – SR.

Výstava prezentuje stváranie jánošíkovskej témy očami ľudových umelcov. Jej rozhodujúcu časť tvoria zbierky z etnografického fondu Považského múzea v Žiline, ktorý je zastúpený 69 exponátmi. Zbierku „jánošíkovcov“ v múzeu vybudovala v 70. a 80. rokoch 20.storočia etnografka Eva Munková na základe dôverného poznania širšieho okolia Žiliny a jeho súdobých ľudových tvorcov. (Výnimku tvorí iba originál-

JURAJ JÁNOŠÍK V SLOVENSKOM ĽUDOVOM UMENÍ

na maľba na skle z druhej polovice 19. storočia, s ojedinelým námetom ozbijania kupca zbojníkmi.) V regióne dominujú dve centrá: Štiavnik (lokalita v blízkosti Bytči, kde Jánošík strážil ako cisársky vojak uväzneného Uhorčika) a Terchová – rodisko Juraja Jánošíka. Autori tvoriaci v Rajci (tretie rezbárske centrum v okolí Žiliny) stáli vďaka existencii rezbárskeho družstva na rozhraní ľudového a profesionálneho umenia. Na výstave sú zastúpení dielami rezbárskeho majstra Štefana Baču.

Výberovo sú tu prezentované aj diela zo zbierok Slovenského národného múzea – Etnografického múzea v Martine a Slovenského národného múzea – Historického múzea v Bratislave. Tvoria ich vzácne expo-

náty, ktoré len málokedy chýbajú na výstavách venovaných jánošíkovskej téme v slovenskom ľudovom umení; ide najmä o najstaršie i najčastejšie zobrazenia Jánošíka a jeho družiny na maľbách na skle. V 19. storočí boli súčasťou výzdoby interiérov ľudových obydľí a krčiem ako jediný svetský motív vedľa malieb na skle s náboženským obsahom.

Z 19. storočia pochádzajú aj jánošíkovské motívy na dvoch vystavených prasliciach. Novšie sú spracovania jánošíkovskej témy ako výzdobného prvku na úžitkových alebo darčkových predmetoch – črpákoch, pracom pieste, fujare, valaškách. Pre tieto predmety je typický prienik pastierskych a zbojníckych motívov v predstavách ľudových výrobcov. Zo skupiny najstarších zbierok stojí

za vyzdvihnutie aj jedna z najstarších zachovaných plastík so zbojníckou tematikou Hôrny chlapec, pochádzajúca z obdobia okolo roku 1930. Svedčí o vplyve ľudového sakrálného umenia na neznámeho autora z Oravy. Jej krehkosť ostro kontrastuje so zemitými a robustnými dielami Jozefa Kemka z Heľpy, autora tvoriaceho o dve desaťročia neskôr. Početne malú skupinu tvoria diela so zbojníckou tematikou, ktoré pre výstavu pripravila kustódka etnografických zbierok Muzea v Bielsku-Bialej Elzbieta Teresa Filip. Zobrazujú poľských zbojníkov Kročpaka/Pročpaka, Klimczoka a Ondraszka.

Výstava bola v priestoroch expozícinej sály Muzea w Bielsku-Bialej sprístupnená od 7. 11. do 9. 12. 2007.

Katarína KOZÁKOVÁ



Recepty na vianočný stôl

Vianočná kapustnica s husacím alebo morčacím mäsom, klobasou a domácimi rezancami

Táto kapustnica je vynikajúcou pochúťkou, ale aj liekom proti nachladnutiu.

Suroviny: husacie alebo morčacie mäso – 1 kg, kyslá kapusta – 1 kg, voda podľa potreby, asi 3 l, ½ kg klobásy, 1 mrkva, kusok zeleru, 1 cibula, sušené huby, 1 lyžica červenej mletej papriky, soľ, rasca, bobkový list, cesnak, mleté korenie.

Postup: Kyslú kapustu a vodu dáme variť do väčšieho hrnca. Keď začne vriieť, pridáme umyté očistené mäso a na kocky pokrájanú zeleninu, cibulu, rascu, bobkový list, soľ, umyté sušené huby a mletú červenú papriku. Oheň stíšime a pomaly varíme aspoň 1 hod. a 15 min. Keď mäso zmäkne, pridáme do kapustnice povaríť klobásku v celku. Keď je kapustnica dovarená, klobásku s mäsom vyberieme, ešte dochutíme prelisovaným cesnakom a podľa chuti pridáme mleté čierne korenie. Klobásku pokrajame na jednotlivé porcie, mäso tiež pokrajame na kúsky. Domáce rezance už máme vopred pripravené a uvarené. Na tanieri kladieme rezance, jeden kusok klobásky, trochu pokrájaného mäsa a zalievame horúcou kapustnicou.

Vianočná rybacia polievka

Na rybiacu polievku je dobré mať aspoň dva druhy rýb: napríklad kapra, štika, sumca. Ryby očistíme, vypytíme, umyjeme, osekáme chvosty, hlavy a plutvy. Mäso z rýb pokrajame na väčšie kúsky, trochu posolíme, pokvapkáme šťavou z citróna a uložíme do chladu. Očistenú cibulu pokrajame na kolieska, na masť ju dobre opražíme, pridáme mletú červenú papriku, orezky z rýb a zalejeme 2,5 l vody, pridáme trochu soli a pomaly varíme asi 1 hodinu. Takto upravený vývar precedíme do kastroľa, potom podľa potreby do neho vložíme porcie rýb a varíme bez miešania pomaly 15 minút. Ikry a mlieč rozotrieme nožom, vložíme do polievky a ešte 8–10 minút povaríme. Kastroľom trochu potrasíme, aby sa neprichýtilo mäso. Do polievky môžeme pridať zelenú papriku pokrájanú na malé rezančeky, a pre zvýraznenie chuti jednu feferónku. Polievku podávame s chlebom.

Zemiakovovo-zeleninový šalát s majonézou

Okrem klasického zemiakového šalátu má výbornu chuť aj zeleninový šalát. Je vhodný k pečeným mäsom, ku karboňatám, k vyprážaným rezňom a rybám.

Suroviny (približne pre 6–8 osôb): 1 kg v šupke uvarených a očistených zemiakov, 3 tvrdšie paradajky, 2 zelené papriky, 1 menšia čerstvá uhorka, 2 cibule, asi 250 g zeleru, 1 väčšia fľaška majonézy, 1 kyslá smotana, soľ, podľa chuti mletý cukor, 1 lyžica horčice, 2 lyžice octu, trochu čierneho mletého korenia, ½ lyžice worchestru.

Postup: Najskôr si očistíme zeler a dáme ho do vriacej vody povariť aspoň 3–4 minúty. Papriky si rozpolíme, očistíme, umyjeme a pokrajame na drobné rezančeky. Uhorku ošúpeme a nastrúhame na kolieska. Zemiaky taktiež nakrájame na kolieska, očistené paradajky na malé kocky, vychladnutý zeler pokrajame na rezančeky, cibulu očistíme a na drobné pokrajame. Všetko pripravujeme v hlbšej nádobe, premiešame, pridáme majonézu, smotanu, soľ, cukor, mleté korenie, horčicu, ocot, worchester a zľahka dobre premiešame. Šalát necháme posedať aspoň 1 hodinu a môžeme hneď podávať k mäsom.

Vyprážané podkovičky z kapra, alebo vyprážané rybie file (pre 5–6 osôb)

Suroviny: 1 200 g očisteného a vypínaného kapra (alebo plátky file), soľ, šťava z jedného citróna, 3–4 vajčeka, strúhanka (podľa potreby), vegeta, olej na vyprážanie.

Postup: Mäso z kapra nakrájame na podkovičky v hrúbke 2–3 cm. Podkovičky rozložíme na tanier, dobre pokropíme šťavou z citróna a mierne posypeme vegetou. Vajčeka dobre rozšľaháme a trochu posolíme. Olej na vyprážanie si dobre rozohreďme a začneme vyprážať. Či máme podkovičky z kapra alebo rybie file, spôsob je rovnaký. Kúsky

ryby jednotlivu najprv obalíme v strúhanke, potom omáčame v rozšľahaných vajčiach a hneď vložíme do horúceho oleja. Vyprážame z oboch strán do zlatista. Podávame so zemiakovým šalátom, alebo len zemiaky upravené na rôzny spôsob; vhodná je aj ryža.

Pstruh, zubáč (alebo štika) – zapiečené na kapuste (rozpočet pre 6 osôb)

Suroviny: 1 ½ kg už očistenej ryby zbavenej hlavy a chvostových plutiev, soľ, 1–2 strúčiky cesnaku, 1 cibula, 8 dkg bravčovej masť, 1 lyžica cukru, 10 dkg slaniny, trochu mletej papriky, 1 kg kyslej kapusty, ¼ l sladkej smotany.

Postup: Najprv očistenú rybu posolíme a potrieme zvonka i z vnútra cesnakom, odložíme na 20 minút na chladné miesto. Na masť opražíme očistenú a nadrobno pokrájanú cibulu do sklovitá, pridáme cukor. Keď cukor trochu zožltne, pridáme čiastočne vytlačenú kyslú kapustu, ďalej mletú papriku, soľ. Všetko premiešame a dusíme ¼ hodiny. Do kapusty vmiešame smotanu a kapustu preložíme do pekáča. Slaninu pokrajame na tenké pásiky. Osolenú rybu položíme na kapustu, na rybu poukladáme pásiky slaniny, prípadne ešte rybu trochu posypeme paprikou, zakryjeme a vo vyhriatej rúre zapiekáme 15 minút. Pekáč potom odkryjeme a necháme ešte 5 minút rybu zapiecť. Podávame s varenými zemiakmi.

Vyprážané kuracie stehná alebo štvrtky

Vyprážať hydinu je najlepšie v surovom stave, nie keď je obvarená. Recept, ktorý uvádzam, je jednoduchý, nenáročný, ale jedlo výborne chutí a nemusíte sa báť, či sa mäso dobre prepeče.

Suroviny: 1 kurča alebo len kuracie stehná podľa ľubovôle a potreby, 2–3 vajčeka, soľ, trochu grilovacieho korenia, strúhanka, olej.

Postup: Očistené kurča si rozkrájame na potrebné porcie (aj s kožou), ktoré mierne posolíme. Vajčeka si dobre rozšľaháme s grilovacím korením. Pripravíme si pekáč, ktorý na spodku najprv dobre polejeme olejom. Jednotlivé porcie mäsa ponoríme do rozšľahaných vajčiek a obalíme v strúhanke. Obalené mäso naukladáme na pomastený pekáč, jedno vedľa druhého. Keď už je mäso poukladané na pekáči, ešte každú porciu po vrchu polejeme 1 lyžicou oleja. Mäso zakryjeme a vo vyhriatej rúre pečieme na 180 °C asi 50 minút. V polovici pečenia mäso odkryjeme a porcie mäsa ešte polejeme výpekcom. Mäso opäť zakryjeme a dopečieme do pomarančovožltej farby.

Z vyprážaného mäsa po upečení zvlášť zlejeme masťný olej do nádoby a použijeme ho pri dusení kapusty, alebo pri príprave rôznych polievok a omáčok. Vyprážaná hydina sa môže podávať aj so zemiakovým šalátom alebo so zemiakovým pyré. Podávame k tomu ešte miešaný kompót alebo zeleninový šalát. Takto vyprážaná hydina je vhodná aj na rôzne studené misy.

Hovädzia roláda plnená ryžou, hubami a hráškom (rozpočet pre 6 osôb)

Suroviny: 1 200 g hovädzieho mäsa zo stehna, 5 vajčiek, 100 g ryže, 1 cibula, väčšia hrst sušených húb, 2 lyžice sterilizovaného hrášku (bez nálevu), soľ, mleté korenie, 100 g slaniny, 80 g bravčovej masť (alebo olej), 1 malá lyžička vegety, 1 strúčik cesnaku, maslo.

Postup: Najprv si pripravíme jednotlivé časti plnky. 100 g ryže (1 malé vrecúško) dáme variť do 1 litra vriacej vody na 20 minút. Keď je ryža uvarená, vrecúško z vody vyberieme a necháme ryžu vychladnúť. Ďalej si pripravíme zo 4 vajčiek dve slané omelety a odložíme ich na tanier. Slaninu pokrajame na malé kocky, dáme upažiť, pridáme cesť, sitko prepláchnuté sušené huby, vegetu, posekaný cesnak. Všetko premiešame a 8–10 minút spolu dusíme. Hovädzie mäso sa pokrája tak, aby sme mali z neho čím väčší plát. Plát mäsa z oboch strán dobre rozklepeme, posolíme, okoreníme a rozložíme na stred dve omelety. Vychladnutú ryžu, slaninu s hubami, zelený hrášok a surové vajčko dobre premiešame a rozložíme na omelety. Mäso s náplňou zrolujeme do rolády. Alobal si preložíme dvojmo, pomastíme a roládu zabalieme do alobalu. Okraje alobalu dobre

stlačíme, aby pri pečení nevytekala šťava. Zabalenú roládu položíme na pekáč, podlejeme vodou (3 dcl) a prikrytú dáme piecť do vyhriatej rúry približne na 1 hodinu pri 180–200 °C. Pri pečení, ak by sa voda z pekáča odparila, podlejeme znovu podľa potreby. (Vody veľa netreba, iba toľko, aby alobal neprihorel na dno pekáča.) Keď je roláda hotová, chyfu ju necháme v alobale vychladnúť (asi 15 minút), opatrne odbalíme a šťavu, ktorá je z rolády v alobale, prelejeme do malého kastrolika a pridáme do nej podľa potreby kusok masla. Roládu krájame na šikmé porcie. Ako priloha sa k nej hodi kari ryža, hranoľky, opekané alebo varené zemiaky. Porcie kladieme na stred taniera, dobre polejeme horúcou šťavou a porcie podľa fantázie spstríme zeleninovým obložením.

Po ukončení večere káva „Parfé“

V nádobe si dobre vymiešame 4 žltky a 4 lyžice vanilkového cukru. Medzi tým si urobíme 1 dcl silnej čiernej kávy, ktorú po častiach a za stáleho miešania na slabom ohni pridávame do vymiešaných žltkov. Keď hmota zhusne (asi ako puding), necháme ju vychladnúť. Po vychladnutí ju zmiešame s ½ l hustej vyšľahanej šľahačky, s troškou postrúhaných orechov alebo olúpanými nasekanými mandľami. Dobré vychladnuté Parfé podávame v širokých pohároch so stopkou. Vrch môžeme ozdobiť strúhanou čokoládou.

Poznámka: Pre deti, pochopiteľne, podávame len ozdobenú šľahačku.

Medovníky – určite sa vydaria

Suroviny: 75 dkg hladkej múky, 30 dkg mletého cukru, 12 dkg smetoty (Palmarin), 4 celé vajčeka, 5 lyžíc roztopeného medu, 1 kávová lyžička sódy bikarbóny, 1 malá lyžička škoric a 1 malá lyžička mletých klinčekov.

Postup: Všetky uvedené suroviny nasypeme do vyššej nádoby a vypracujeme cesto. Cesto necháme posedať do druhého dňa, ale prikryjeme ho navlhčenou utierkou. Druhý deň cesto rozvalkáme na hrúbku asi 3 mm a formičkami vykrájame rôzne tvary. Medovníčky pečieme vo vyhriatej rúre na mierne vymastenom plechu. Ešte pred pečením vrch medovníkov môžeme potrieť rozšľahaným vajčekom a ozdobiť hrozičkom alebo kuskom orecha. V prípade, ak ich chceme ozdobiť bielou polevou, pečieme ich hladké.

Vanilkové rez z džezom

Suroviny na 1 cesto: 200 g Palmarinu, 250 g polohrubej múky, 1 žltok, 100 g mletého cukru, štipka soli, 1 balíček vanilkového cukru, ½ balíčka prášku do pečiva, troška mlieka (podľa potreby asi 2–3 lyžice), 3 dcl hustého džezmu.

Suroviny na pískotové cesto: 200 g mletého cukru, 6 žltkov, 7 bielkov, 150 g pomletých orechov, 1 balíček vanilkového cukru, trochu strúhanky (asi 2–3 lyžice).

Postup: Pripravíme si prvé cesto, na ktoré použijeme všetky uvedené prísady okrem džezmu. Cesto vypracujeme a necháme ho v chlade odpočinúť. Medzitým si pripravíme pískotové cesto. Cukor a 6 žltkov si vymiešame do penistého stavu, prímiešame vanilkový cukor, pomleté orechy a trochu strúhanky. Zo siedmich bielkov si ušľaháme tuhý sneh a zľahka ho vmiešame do žltkovej hmoty. Odpočítané vanilkové cesto rozdelíme na dve polovice, ktoré vyvalkáme. Najprv jednu polovicu, ktorú valčekom preniesieme na vymastenú a múkou vysypanú plech. Cesto potrieme džezmom, na džezm natrieme pripravené pískotové cesto. Povrch prikryjeme druhým vyvalkaným cestom. V mierne rozohriatej rúre pečieme asi 35 minút na 170 °C. Po upečení a vychladnutí upečený múčnik polejeme čokoládovou polevou. Povrch môže byť aj dvojfarebný; najprv celý povrch polejeme tmavou čokoládou a keď stuhne, ešte ho popíšeme tak „cik kakovato“ bielou polevou. Keď sú polevy stuhnuté, múčnik pokrajame na uhľadné rezy.

Krehké plnené košíčky

Suroviny: 250 g hladkej múky, 100 g mletého cukru, 150 g Palmarinu, trochu strúhanej citrónovej kôry, 1 vanilkový cukor, 2 žltka.

Postup: Zo všetkých uvedených surovín si vypracujeme cesto, ktoré necháme na 30 minút stuhnúť. Potom ho rozdělíme na rovnaké kúsky, správime z nich guľky, ktoré vtlačíme do plechových košíčkov, poukladáme na plech a upečieme dorazova. V mierne vyhriatej rúre ich trochu necháme vychladnúť, potom ich vykládame a celkom studené naplníme. Košíčky môžeme plniť ľubovoľným krémom, alebo ich plníme šľahačkou, do ktorej sme po vyšľahaní vmiešali posekané ovocie ako jahody, kiwi alebo aj trochu čučoriedok.

Sypaný „štedrák“ – Nie je lacný, ale vzácny!

Suroviny na cesto: 300 g polohrubej múky, 250 g mletého cukru, 300 g HE-RA alebo Palmarin, 1 balíček kypriaceho prášku, 1 vanilkový cukor.

Plnka tvarohová: 500 g mäkkého tvarohu, 1 vajčisko, 1 škoricový cukor, 200 g kryštálového cukru, 50 g hrozičiek, 50 g sušených vykôstkových sliviek alebo iného ovocia (prípadne čerešne z kompótu bez nálevu).

Plnka maková alebo orechová: 500 g pomletého maku alebo pomletých orechov, po 300 g cukru do každej plnky. Každú plnku zvlášť zmiešame podľa potreby horiacim mliekom tak, aby sa to spojilo na hustú hmotu. Potom pridáme trochu strúhanej citrónovej kôry.

Plnka jablková: Túto plnku môžeme použiť ako náhradu namiesto niektorej z troch predchádzajúcich plníek. 1 kg postrúhaných a olúpaných jablák, 200 g cukru, 1 vanilkový cukor, 50 g hrozičiek, trochu škoric

Postup pri príprave a pečení „štedráka“

Najprv si plech s vyšším okrajom dobre pomastíme a posypeme múkou. Surovinu ako múku, mletý a vanilkový cukor, prášok do pečiva spolu zamiešame. Polovicu tejto sypek zmes rovnomerne vsade nasypeme na pomastený plech. Najskôr rovnomerne rozložíme na plech (najťažšiu, najšťavnejšiu) jablkovú alebo tvarohovú plnku. Polejeme menšou polovicou roztopenej Hery, ďalej pridáme orechovú plnku, ktorú rovnomerne uhladíme, a nakoniec dáme plnku makovú. Povrch zasypeme zvyšnou zmesou múky, trochu poprútkáme a na povrchu polejeme zvyšnou roztopenou Herou. Pečieme vo vyhriatej rúre asi na 180 °C približne 35 minút. Upečený „štedrák“ necháme vychladnúť na plechu a po vychladnutí ho mierne pocukrujeme.

Sviatočná bieliková plnená torta

Suroviny na snehovú hmotu: 300 g cukru, 6 bielkov, 2 lyžice maizeny, 1 lyžica citrónovej šťavy, štipka soli.

Okrem toho ešte potrebujeme: 80 g tortovej polevy, (dostát ju kúpiť v obchodnom centre), 10 plátkov želatíny, 150 g cukru, 800 g kompotového ovocia bez šťavy, (marhule, brusnice, jahody), 2 šľahačkové smotany, 2 ks okružie tortové oblatky, 1 ks papier na pečenie

Postup: Bielky s cukrom, citrónovou šťavou, maizenou a štipkou soli šľaháme aspoň 30 minút, až sa hmota leskne. Tortové oblatky položíme na plech, ktorý sme vyložili papierom a mierne pomastili. Cukrárenským vrecúškom bielu hmotu nastriekame v podobe ružičiek na celý povrch obidvoch oblátok. Sušíme v rúre 2–3 hodiny na 100 °C. Hotové korpusy necháme vychladnúť, polevu rozpustíme v troške vody a obidva korpusy po povrchu potrieme. Želatínu si rozpustíme v 3 dcl šťavy z kompótu. Kompotové ovocie zmiešame s cukrom a keď už je želatína rozpustená, pridáme ju do ovocia. Keď začne ovocie „želirovať“, vmiešame tam šľahačku. Krém rozdelíme na korpus tak, aby oblatka bola na povrchu. Krémom potrieme aj vrch torty a necháme aspoň 1 hodinu dobre stuhnúť. Po vychladnutí môžeme podľa fantázie ešte na povrchu torty jemne zdobiť bielou alebo tmavou čokoládou. Boky torty sa nenatierajú, lebo po použitých surovinách je pôsobivý, pestrý kolor farieb – netreba to prikryvať. P.S. Kysnuté závinu neuvádzam. Ich prípravu a fantáziu nechávam na domáce gazdinky.

Pekné Vianoce a úspešný nový rok 2008 vám praje

Oľga CHUDOVSKÁ



(Pohľad šéfdramaturga festivalu)

ĚŠTE RAZ O JÁNOŠÍKOVÝCH

Hoci je jubilejný 45. ročník medzinárodného folklórneho festivalu Jánošíkove dni (1. – 5. 8. 2007) už dávnejšie uzavretou kapitolou, predsa len sa ešte raz k nášmu najväčšiemu i najznámejšiemu podujatiu vrátime. Príspevok šéfdramaturga tohto renomovaného podujatia Petra Cabada je pokusom o komplexnejší pohľad na obsahovú podobu a súvislosti terchovského „štátneho sviatku“ v roku 2007.

Ako tradične, začnem počasím. V rámci jubilejného 45. ročníka Jánošíkových dní „zmokol“ jediný program. Žiaľ, išlo práve o piatkový terchovský večer v amfiteátri Nad bôrami (3. 8. 2007). Program s názvom Terchovské nôtý bol zo strany režiséra Ladislava Hanuliaka starostlivo pripravený, no vytrvalý dážď urobil svoje. Aj napriek tomu sme sa napokon rozhodli pre veľký amfiteáter, pretože účinkujúci ani zvuári vďaka kvalitnému zastrešeniú pódia ohrození neboli. A výsledok? Prítomní diváci s daždníkmi a pršiplášťami zažili jedinečný večer plný pravého terchovského folklóru a temperamentu, na ktorý sa bude ešte dlho spomínať. Osobne by som si veľmi želal, keby sme niekedy mohli tento pôsobivý program ponúknuť plnému amfiteátru...

Podobne ako po iné roky, aj v roku 2007 sa všetky programové celky uskutočnili tak, ako boli zamýšľané a propagované na oficiálnych festivalových tlačovinách. Organizačný štáb 45. ročníka Jánošíkových dní sa s menšími prestávkami schádzal od konca februára a v dostatočnom časovom predstihu, bez nervov a stresov, mohol priebežne riešiť podstatné záležitosti i rôzne detaily. V dôsledku toho sme už koncom júna mali vytlačené všetky relevantné propagačné tlačoviny, ktoré sa okamžite distribuovali na príslušné miesta.

Propagácia podujatia

Propagácia festivalu má už viac rokov svoj stabilný profil, ktorého cieľom je dostať Jánošíkove dni do čo najširšieho mediálneho priestoru, čo veru nie je lacná záležitosť.

Hlavnými mediálnymi partnermi boli v tomto roku televízia TA3, Slovenský rozhlas, denník Pravda, obchodná televízia TVA a Rádio Zet, partnermi televízia Patriot, Slovenská televízia, Rádio Fajn, Žilinský večerník a MY Žilinské noviny. Okrem uvedených médií sa informácie o festivale objavili aj v televízii JOJ, Českom rozhla-

se, na vlnách rádia Expres, v denníku Nový Čas, týždenníkoch Slovenka a Slovenské národné noviny, v propagačných, reklamných a inzertných časopisoch a novinách Kam do mesta, Žilinsko, Martinsko, Citybonus Žilina. Osobitne treba vyzdvihnúť a oceniť živé aktuálne reportáže TA3, ďalej spoluprácu s Pavlom Gáborom (bratislavská obchodná televízia TVA), prístup priateľov z tlačových agentúr TASR a SITA, ako aj nasadenie Slovenského rozhlasu, ktorý na vysokej profesionálnej úrovni pripravil viacero fundovaných vstupov a výstupov, odvysielať v najsledovanejších časových pásmach. Významnou novinkou bolo využitie billboardov, ktoré na príslušných miestach Slovenska propagovali náš festival od polovice júna. V roku 2008 plánujeme billboardy nasadiť ešte minimálne o mesiac skôr.

Celkovo sa o Jánošíkových dňoch 2007 odvysielalo v televíziách a rádiách vyše 430 minút propagácie. (Do tohto objemu nie je zahrnutý filmový dokument Milana Kosca, ktorý sa ešte len odvysielal v STV a niekoľkých regionálnych tele-

víziách.) Výrobu televíznych a rozhlasových reklamných spotov sme si zabezpečili vo vlastnej réžii.

V súvislosti s propagáciou festivalu nemožno obísť ani tradičné tlačoviny. V dostatočnom časovom predstihu bolo vytlačených takmer 6 000 materiálov (plagáty viacerých formátov, letáky, katalógy, bulletin, noviny Terchová...). Plagáty propagovali Jánošíkove dni nielen na teritóriu Terchovej, susedných obcí, Žiliny, Oravy, Kysúc, Turca a Bratislavy, ale zásluhou obetavých a vynachádzavých nadšencov (Ján Macho) aj na ďalších miestach Slovenska, či dokonca Moravy.

Pokiaľ ide o propagáciu nastávajúceho 46. ročníka terchovského „štátneho sviatku“, máme v pláne výraznejšie zapojenie českých a moravských elektro-nických aj printových médií.

Programová časť

Ako vlani, tak aj v roku 2007 trval festival až päť dní, čo kládlo zvýšené nároky na primerané zabezpečenie programovej časti a najmä organizačno-technickej

stránky.

Prvé dva festivalové dni vyplnili komornejšie ladené programy, ktoré mali vysokú umeleckú i spoločenskú úroveň (Nezabudli sme, výstava Milan Kosec a Jánošíkove dni, scénický program Slovensko moje...). V stredu 1. 8. 2007 sme vzdali poctu poprednému opernému spevákov a dlhoročnému propagátorovi Jánošíkovho kraja Pavlovi Gáborovi, ktorému bolo udelené Čestné občianstvo Obce Terchová. Ďalší čestný občan Terchovej Ondrej Demo pripravil v spolupráci s Rudolfom Patrníakom, Slovenským rozhlasom (SRO) a svojimi priateľmi pôsobivý scénický program Slovensko moje..., venovaný 100. výročiu narodenia významného slovenského etnomuzikológa, hudobného skladateľa a pedagóga Pavla Tonkoviča – autora zvučky Jánošíkových dní. Tento program o niekoľko dní odvysielal SRO.

Všetky uvedené „interiérové“ programy sa stretli s veľkým diváckym ohlasom, pričom v roku 2008 by už mal byť k dispozícii aj objekt relaxačno-oddychového centra (v tesnej blízkosti futbalového ihriska), v ktorom plánujeme pripraviť



Foto - Milan KOSEC

DŇOCH 2007

minimálne jedno atraktívne podujatie Jánošíkových dní.

Sme veľmi radi, že si naša myšlienka vzdávania pocty tradícii a osobnostiam, ktoré výraznou mierou prispeli k šíreniu terchovskej i národnej ľudovej kultúry, našla svojich početných a vďačných priaznivcov. V roku 2008 budeme v tejto línii kontinuálne pokračovať a opätovne sa pokúsime pripraviť (aj s O. Demom) zaujímavé programové celky.

Súhrnne sa v rámci 45. ročníka Jánošíkových dní uskutočnilo 29 programových blokov na štyroch pódiiach (amfiteáter Nad bôrami, šapitó, amfiteáter pod sochou Juraja Jánošíka, kultúrny dom). V ich rámci vystúpilo zhruba tisíc účinkujúcich z piatich krajín (Slovensko, Česká republika, Poľsko, Rakúsko, Nový Zéland). **Spomenutých 29 programov videlo dovedna približne 65 000 záujemcov, čo z pohľadu návštevnosti znamená druhé najvyššie číslo v histórii festivalu!** Veľká a úprimná vďaka divákovi, ktorí nám zachovali svoju priazeň a vernosť.

Najväčší divácky záujem vzbudil hlavný sobotňajší program Po slovenských dolinách, ktorý si nenechal ujsť ani **prezident SR Ivan Gašparovič** (4. 8. 2007). Okrem známych folklórnych súborov a skupín sa so svojím samostatným blokom predstavili populárne **Diabolské husle** s hosťami (Ján Berky Mrenica st., Darina Laščiaková, Anna Hulejová, Martin Babjak, Milan Križo, tanečná skupina Čarovné ostrohy). Dnes už vieme, že Diabolské husle sa v takej zostave, v akej účinkovali na Jánošíkových dňoch 2007, tak skoro zrejme nestretnú...

Mňa i kolegov z organizačného štábu milo potešil kónský vozový sprievod s „medzipristátím“ na parkovisku pod Pasekami. Nemožno opomenúť ani vyzdobené dvory a vchody niektorých domov na starej Vrátnanskej ceste, ktoré umocňovali nielen atmosféru vozového sprievodu, ale aj celého podujatia. Ďakujem spoluobčanom, ktorí prijali našu výzvu a pevne veríme, že v roku 2008 bude výzdoba ešte početnejšia. Už som naznačil, že napriek daždivému počasiu mal vysokú úroveň aj piatkový (tradične rýdzo terchovský) večerný program, skvelá atmosféra sprevádzala viacero vystúpení vo festivalovom stane. Na tomto mieste spomeniem aspoň populárnych „Baločkárov“, ktorých opätovne nechceli nadšení diváci pustiť z javiska šapitó, a špičkové koncerty skupín Arzen a Ploštín punk.

Z programového hľadiska, myslím si, sa vyriešila aj stará dilema, čo s nedeľou popoludní – teda so samotným záverom podujatia. Program Prišli zhora, prišli zdola (5. 8. 2007) bol viac ako dôstojným finále jubilejných 45. Jánošíkových dní. Skvelí účinkujúci (EH Hradišťan, Sisa Sklovská, Michal Dočolomanský, Janko Kuric, Jaro Gažo, SLUK – senior Old stars, Symfonický orchester a zbor z Terchovej...), početné baviace a publikum, príťažlivá atmosféra, jedi-



Foto - Milan KOSEC

nečné umelecké zážitky. Čo viac si možno želať na záver? Azda len to, aby sa podobný program podarilo pripraviť aj na budúci rok!

Technické aspekty

V maximálnej stručnosti sa zmienim i o niektorých technických aspektoch, bezprostredne súvisiacich s našim festivalom.

Už tradične býva rozruch ohľadne vstupu do obce a parkovania. V tomto roku sme opätovne v dostatočnom časovom predstihu informovali verejnosť o prijatých opatreniach. Viaceré médiá priniesli prehľadné informácie o všetkom podstatnom. Aj keď sme sa snažili nič nepodceňovať a v čo najväčšej miere informovať, predsa len sa našli takí, ktorí budú zrejme večne nespokojní. Ale to už je stará a značne otrepaná pesnička...

Veľké množstvo opodstatnených kritických hlasov zaznelo v prípade občerstvovacieho servisu vo festivalovom centre. Návštevníci i účinkujúci si sťažovali najmä na slabší výber jedál, malé porcie, či dokonca úplnú absenciu nápojov (noc zo soboty na nedeľu). Z uvedeného vyplýva, že tejto mimoriadne dôležitej otázke musíme venovať na budúci rok ešte väčšiu pozornosť, pretože práve oblasť jedál a nápojov zvykne bývať barometrom nálad a (ne)splokojnosti návštevníkov každého podujatia. Pevne verím, že vedenie obce bude intenzívne hľadať firmu, ktorá úrovňou svojich služieb, kvalitou výstupov a celkovou komplexnosťou uspokojí všetky kategórie našich návštevníkov. Ak sa taká firma nenájde na Slovensku, ponúka sa viacero cateringových spoločností spoza rieky Moravy, ktoré majú dlhoročné skúsenosti s veľkými letnými festivalmi a inými podujatiami.

Vyzdvihnúť treba snahu organizátorov o riešenie priestorových záležitostí pre výrobcov prezentujúcich, propagujúcich a predávajúcich výrobky ľudových remesiel. V roku 2007 sa situácia v tomto ohľade značne (a najmä navidomoči) zlepšila a v uvedenom trende by sa malo pokračovať naďalej.

Pokiaľ ide o zvukovú stránku, aj teraz sme

využili služby firmy Prockl, patriacej už dlhé obdobie medzi absolútnu slovenskú zvukársku špičku. Promptné inštalovanie, respektíve premiestňovanie veľkého množstva aparatury v krátkom časovom slede niekedy spôsobovalo určité problémy (vrátane kvality zvuku), najmä počas sobotňajšieho večerného programu vo veľkom amfiteátri. V tomto smere musíme v budúcnosti počas skúšok viac dbať o komunikáciu medzi účinkujúcimi a zvukármi. Ukázalo sa totiž, že niektorí folkloristi tento dôležitý aspekt podcenili, hlavne pokiaľ ide o používanie mikrofónov.

Mohol by som ešte písať o ďalších okruhoch, ktoré sa vzťahujú na technické aspekty festivalu. Treba sa však už pozerať dopredu a veriť, že obecná infraštruktúra pokročí vo svojom ďalšom zveľadovaní a významne prispieje k celkovej spokojnosti nielen priaznivcov Jánošíkových dní, ale všetkých návštevníkov Terchovej a Malej Fatry vôbec.

Záverom

Na záver tohto hodnotiaceho príspevku sa mi patrí ako šéfdramaturgovi festivalu úprimne poďakovať organizačnému štábu, všetkým našim partnerom, spolupracovníkom a obetavým nadšencom za to, že sa nám spoločnými silami podarilo pripraviť a zrealizovať vskutku vydarené podujatie – ako som už spomenul, z diváckeho hľadiska druhé najúspešnejšie v histórii festivalu! O nedostatkoch a nedotiahnutých skutočnostiach veľmi dobre vieme, čo vytvára priaznivé predpoklady z hľadiska blížiaceho sa 46. ročníka Jánošíkových dní (30. 7.

– 3. 8. 2008). A opätovne pôjde o jubileum! Tentoraz si budeme pripomínať 320. výročie narodenia a 295. výročie popravy Juraja Jánošíka. Každé jubileum zaväzuje, inšpiruje i motivuje, a tak si plne uvedomujeme opätovné vysoké očakávania, ktoré budú spájané s Jánošíkovými dňami 2008. Dovoľujem si ubezpečiť našich priaznivcov a partnerov, že nič nepodceníme. Už teraz na tom pracujeme!

Peter CABADAJ



„Zem, na ktorej stojíš, je svätá“

Týmito slovami sa prihovril Boh Mojžišovi, keď stál pred neobyčajným výjavom prírody - pred horiacim krikom. V momente, keď z horiaceho krika počul hlas, Mojžiš si uvedomil, že toto miesto zostane navždy miestom nevysvetliteľného a nezabudnuteľného stretnutia s Bohom.

Už od roku 1989 som členom rehoľnej Spoločnosti Božieho Slova (SVD), ktorú založil svätý Arnold Janssen. Keďže v čase kultúrneho boja nemohol uskutočniť svoj plán v Nemecku, odišiel do susedného Holandska, kde sa mu zázračným spôsobom podarilo zrealizovať neuveriteľné dielo. 132 rokov po založení prvého misijného domu prichádzam do Steylu, kde všetko začalo, a mám pocit ako Mojžiš:

veľa materiálnych potrieb. Aj v jednoduchých podmienkach sa dá urobiť veľké dielo. Títo mladí ľudia našli v sebe odvahu opustiť komfort a blahobyť a vydať sa na cestu smerom k tým, čo nemajú nič, iba svoj život. Keď sa po ročnej praxi opäť vracajú naspäť do Nemecka, tak prichádzajú zmenení a obohatení o skusenosti. Tak sa s nimi stávajú misionári vo svojej rodnej vlasti.



Fotoarchív autora

„Zem, na ktorej stojím, je svätá.“

V jedenástom roku kňazskej služby som dostal nové misijné určenie: stal som sa duchovným správcom jedného projektu, ktorý sa volá „Missionar auf Zeit“, čo v preklade znamená „Misionár na čas“.

Tento projekt existuje už 25 rokov a slúži mladým ľuďom, ktorí chcú získať misijnú skúsenosť v priebehu jedného roka. Na túto misiu sa však musia pripraviť a celá príprava trvá jeden rok. Po ročnej príprave ich vysielame z tohto svätého miesta Steyl do misijných staníc, kde pracujú naši spolubratia a sestry. V priebehu 25 rokov sme vyslali približne 2 000 mladých ľudí do misií, z toho bolo 1 400 dievčat a 600 chlapcov. Sám som sa síce nedostal do misijnej krajiny, avšak veľmi sa teším z toho, že môžem sprostredkovať práve mladým ľuďom možnosť stať sa misionárom na určitý čas, čo zanecháva jednoznačne hlbokú stopu v každom z nich. Aby sme sa stali skutočne ľudskými, musíme mať niekedy odvahu, zanechať všetko, čo nám dáva pocit istoty a vydať sa na cestu, kde je veľa chudoby, veľa biedy, kde je veľa hladu po celkom normálnych potrebách. A až vtedy vlastne človek pochopí, že pre vyrovnaný život nepotrebujeme

pre nás istým znakom doby, keď Boh naďalej povoláva a vnútorne motivuje nové generácie, aby sa stali ohlasovateľmi dobrej zvesti. Nevyhlasujeme ich za misionárov v tradičnom zmysle slova, avšak práve prostredníctvom ich príkladného života a dobrovoľného rozhodnutia byť misionárom na čas mnohí si kladú otázku, ako je to v dnešnej dobe možné. To, čo je pre mnohých nepochopiteľné, je pre mňa dôkazom alebo potvrdením toho, že Slovo Božie, Biblia, viera v Ježiša majú čo povedať aj modernému človeku dnešnej doby. Misionári na čas dávajú kresťanstvu novú tvár. Oni sami chcú byť mostom, ktorý spája kontinenty, chcú byť holubicou, čo prináša pokoj, chcú byť rukou, ktorá vie pohladiť a pomôcť, chcú byť jednoznačne poslami dobra, pravdy, slobody a lásky.



Keďže sa blížila Vianoce, obdobie sviatkov, počas ktorých si pripomínáme ako sa Boh sám vydal na cestu smerom k nám nie preto, aby sa po určitom čase opäť od nás oddialil, ale aby s nami zostal, chcem zaželať všetkým mojim rodákam radostné prežitie príchodu Boha na tento svet, ktorý je láska, a nič iné ako láska.

páter Václav MUCHA, SVD

Aj keď je v skutočnosti v západnej Európe veľmi málo duchovných, rehoľných a kňazských povolání, títo mladí ľudia sú



Fotoarchív autora

Ľaváci - cudzinci v našom svete?

Predstavte si, že žijete vo svete, kde väčšina vecí je vyrobených pre iné tvory, ako ste vy sami. Chytíte do ruky bežný predmet a zistíte, že sa vám zle drží, alebo že ho vôbec držať nedokázate. A nejde len o nástroje, ale aj zvyky či spoločenské konvencie.

Takýmto cudzincami v našom svete sú ľaváci. Bežnému pravákovi ani nenapadne, s koľkými problémami sa musí ľavák stretávať, až kým nenavštívi obchod pre ľavákov zastrčený v malej bratislavskej uličke.

„Najväčším hitom sú tradične ľavácke nožnice, škrabky na zemiaky a otvárače na konzervy,“ hovorí predavačka Alena Červeňová. „A potom veci pre deti – strúhadlá na ceruzky, pravítka s opačným radom čísel.“

Nájdeme tu aj plniace perá s rýchloschnúcim atramentom, opačné vývrtky, ale aj skladací meter. Pravák ho drží v ľavej ruke a rozkladá pravou. Číslo sú otočené k nemu. Ale čo ľavák? Číslo má otočené od seba. „Prišiel sem aj robotník z náprotivnej stavby a bol celý natešený, že tu také čosi máme. Celý život vraj robí s bežným skladacím metrom, ale toto je úplne iný pocit,“ hovorí predavačka.

Pre majiteľku obchodu je dôležité to, že ľaváci si môžu kúpiť veci, ktoré im v praváckej verzii najviac znepríjemňujú život. Inšpirovala som sa v Londýne. Mój otec je ľavák, keď chodil do školy, aj ho pre to bili. Ani tak sa im ho nepodarilo preučiť. Z našej ponuky sa najviac tešil z ľaváckych záhradníckych nožníc, teraz už vie halúzku odstrihnúť hneď pri kmeni, s praváckymi mu z nej vždy kúsok ostal.“

Praváci vraj nevládnu odjakživa

Všeobecne sa uvádza, že ľavákov je v našej civilizácii približne desať percent. Sú teórie, že to tak nebolo vždy; ešte v dobe kamennej bol rovnaký počet pravorukých aj ľavorukých ľudí. Prechod na pravorukosť vraj spôsobili rôzne mýty či kultúry.

Napríklad v hebrejčine rovnaké slovo označuje pravú stranu a juh – kult Slnka, iné slovo označuje ľavú stranu a sever.

Civilizácia sa postupne stala dôsledne pravorukou. Arabi považovali ľavú ruku za znak diabla, pre Eskimákov bol ľavák čarodéjnikom, ľaváctvo odmietali aj starí Rimania. O pravorukosti našej civilizácie svedčí aj jazyk. Slová ako právo, pravda, spravod-

livý majú koreň v slove pravý, podobne aj v angličtine right znamená pravý aj správny.

Násilie na ľaváčkoch

Koľko je dnes u nás a v iných vyspelých štátoch skutočných ľavákov, ťažko odhadnúť. Praváci zo starších generácií môžu byť preučení ľaváci. V prvej polovici nášho storočia totiž panovala „totalita pravákov“. Ľavorukosť sa pri výchove neuznávala a deťom sa vnucovala pravorukosť. Za používanie ľavej ruky dokonca deti trestali. V osvietenejších demokraciách už v 20. rokoch zistili, že takéto násilie môže spôsobiť vážne poruchy – neurózy, zajakavosť, tiky či oslabenie pozornosti. U nás školské predpisy zakazujú preučovanie ľavákov až od 60. rokov.

„V obchode som si vypočula rôzne osudy,“ hovorí Alena Červeňová. „Ľudia v strednom veku rozprávajú, ako ich bili po prstoch, keď chceli písať ľavou rukou, dokonca im priväzovali ruku špagátom, a potom z toho mali vážne problémy.“ Dokonca aj dnes sa vraj výnimočne nájdu učiteľky, ktoré nemajú pre ľavákov pochopenie a nútia ich písať pravou rukou. „Jedna mamička mi hovorila, že museli pre to vymeniť školu. Sťažovať sa vraj nemalo význam, báli sa, že nič nezmôžu, lebo učitelia držia spolu. Dnes už je to výnimka. Nájdu sa aj učiteľia, čo sem sami prídu, zoberú letáky a dajú ich svojim ľavorukým žiakom, nech si nakúpia veci, aby sa im lepšie pracovalo.“

Preškolenie ľavákov však nebolo ani v minulosti povinnosťou. Učiteľka na penzii Magda Šlezárová učila v dedine Solčany pri Topoľčanoch a spomína, že ona vždy nechala deti, nech píšu tou rukou, ktorou chcú.

Preučení ľaváci sa často k ľavorukosti nevrátia, zvykli si, ale nie je to celkom ono. V rakúskom Grazi dokonca vznikol ústav, kde sa preučení ľaváci preučujú späť na ľavorukosť.



Sú in?

Odlišujú sa ľaváci od pravákov aj inak, ako je dominantné používanie ruky? Niektorí odborníci sú presvedčení, že ľaváci bývajú úspešnejší, talentovanejší, kreatívnejší, majú talent na umenie. Tvrdí to aj profesor Chris McManus z Univerzity College London vo svojej knihe Pravá ruka, ľavá ruka. Môže to vraj spôsobovať fakt, že mozog ľavákov funguje inak ako mozog pravákov. Dominienky o väčšom talente ľavorukých ľudí neboli nijako štatisticky potvrdené, faktom však je, že kým väčšina pravákov využíva pri reči len ľavú hemisféru mozgu, ľaváci využívajú aj pravú hemisféru. Medzi slávnymi umelcami a vedcami sa nájde veľké množstvo ľavákov.

Má to aj výhody

Byť ľavákom je v niektorých prípadoch výhodou. Ľavoruký tenista dokáže spôsobiť svojmu pravorukému protihráčovi problémy tým, že posieľa loptu do nezvyklých miest ihriska. „Ľavonohý“ futbalista tiež môže využiť nezvyčajne finty. Podobné je to aj v iných športoch, napríklad v boxe.

Aj niektorí hudobníci si urobili z ľaváctva výhodu. Gitaristi ako Dick Dale, či bluesman Albert King hrali síce na gitare obrátene, ale struny si neprehodili (najtenšia bola najvyššie), čo umožňuje figle, aké pravoruký hráč nezahrá. Mimochodom, toto isté sa hovorí o ľavákovi Jimim Hendrixovi, je

to však mýtus. Ten väčšinou hral na otočenej pravorukej gitare, ale struny si prehodil.

Obojrukosť

Byť pravákom alebo ľavákom nie je buď, alebo, čierne alebo biele. Medzi dominantnými pravákmi a dominantnými ľavákmi je niekoľko stupňov. Zaujímavým úkazom je obojrukosť, „Obojručný“ bol aj slávny český výtvarník Jiří Trnka, ktorý maľoval oboma rukami súčasne, akoby hral na klavír, a išlo mu to veľmi rýchlo.

Niekedy sa ľavák prispôsobí praváckemu svetu bez väčších problémov. „Čo sa týka mojej ľavorukosti, nikdy som s ňou nemala nejaké špeciálne problémy,“ hovorí speváčka, víťazka prvej súťaže Slovenska hľadá SuperStar Katka Koščová. „Okrem toho, že som si vždy rozmazala atramentové pero alebo kriedu, ktorou som písala na tabuľu. Ešte mi robili problémy škrabky na zemiaky, lebo do istého obdobia ich vyrábali len pre pravorukých, so začala sa vyrábať už aj ľavá verzia, takže sa nemôžem vyhovárať, keď treba šúpať zemiaky. Inak som ako „baľogarka“ (ľaváčka po východniarsky) absolútne spokojná a nepociťujem to ako hendikep ani nevýhodu, dokonca som sa naučila hrať aj na gitare ako praváci. A vymysleli nám aj Svetový deň ľavákov – 13. august. A to už je pre nás radosť žiť!“

Pripravil **Marian JASLOVSKÝ**
(SME, 9.12. 2006, s. 28)