Nepredajné

Vlkanovčan

Noviny všetkých Vlkanovčanov - Občasník - EV 5690/18, ISSN 1339-6935 - www.vlkanová.sk

Ročník 5, Číslo 3 /2018



foto JK





Takto sme prežili Deň obce Vlkanová

Bohatý kultúrny program, pestrý výber kulinárskych špecialít, no najmä, družná a priateľská zábava – tak v takomto duchu sa niesla atmosféra uplynulého Dňa obce Vlkanová, ktorý sa už tradične konal v prvý augustový víkend. Dopoludňajší blok programu patril predovšetkým deťom, ktoré mali možnosť absolvovať jazdu na koni, skákanie na nafukovacom hrade či maľovanie na tvár. Skôr, než sa najmenší opäť združili pri rozprávkovom predstavení O neposlušnej Alici mali spolu so svojimi rodičmi a ostatnými návštevníkmi možnosť ochutnať vynikajúce regionálne špeciality, z ktorých podstatnú časť pripravili aj naše seniorky. O ďalšie gastronomické zážitky sa postarali: turistický oddiel Vibrama, Piváreň u Vlka a MIBA Café.

Hlavný program dňa svojím vystúpením zahájila Ľudová hudba Jána Maka a Pohoreľski chlopi, v ktorých podaní odzneli tradičné piesne horehronského regiónu. Za nimi už nasledoval očakávaný koncert obľúbenej speváčky Zuzany Smatanovej, ktorá predstavila výber zo svojich novších aj dlhodobo populárnych piesní. Na hudobné pásmo nadviazal veľmi úspešný rýchlokurz salsy, ktorý si získal pozornosť všetkých vekových kategórií. V skvelej nálade sa tak večer preniesol až do svojej záverečnej časti, ktorú tvorila voľná tanečná zábava až do neskorých hodín.

Za úspešný priebeh patrí poďakovanie nielen starostovi obce, pracovníčkam obecného úradu, kultúrnej komisii pri OZ, ale taktiež našim sponzorom: HTMAS Vlkanová, SQP International s.r.o., Vlkanová, KUSTER, automobilová technika, Vlkanová, Witzenmann Slovakia, s.r.o., Vlkanová, VELCON spol. s.r.o., Vlkanová, AGROBON Zvolen, spol. s r.o., Zvolenská Slatina, ATAK s r.o., Vlkanová, HTS BB s.r.o., Vlkanová, KOMUNÁLNA POISŤOVŇA, a.s., Banská Bystrica, HAPA, Hana a Pavol Tomíkovci, Vlkanová, Heineken Slovensko a.s.Vlkanová.

Lujza Kotočová







Vážení spoluobčania,

Dovolenková sezóna je už nenávratne za nami a s ňou aj leto plné slnečných dní a teplých letných nocí. Dovoľte mi, aby som sa Vám v dnešnom vydaní obecných novín prihovoril, ale aj zhrnul udalosti a podujatia, ktoré sa počas predchádzajúcich letných mesiacov v našej obci uskutočnili. Čas beží, a je tu aj „jeseň„ obdobia našej spoločnej práce nielen na obecnom úrade, ale i v celej našej obci. S príchodom jesene prichádza aj koniec stavebných prác na rekonštrukcii a nadstavbe našej základnej školy. Mnohí rodičia, ale aj občania obce sa ma pýtajú, kedy dokončíme túto stavbu. V stredu 26. septembra bolo zahájené kolaudačné konanie. Všetky povoľovacie orgány si prezreli danú stavbu, a vyjadrili svoje stanoviská k vydaniu kolaudačného rozhodnutia. Verím, že sa podarí v krátkej dobe dať všetko „dokopy" tak, aby Stavebný úrad Banská Bystrica vydal kolaudačné rozhodnutie a naše deti sa nasťahovali do nových priestorov. Dovoľte mi aspoň v krátkosti informovať o tom, čo všetko sa k danému dátumu vykonalo. Prestavba bola vyvolaná potrebou vytvoriť adekvátne hygienické a priestorové podmienky pre žiakov a učiteľov v nových triedach na poschodí a hygienických zariadeniach na 1. aj 2. nadzemnom podlaží. Návrh prestavby bol zameraný na vytvorenie nezávadných priestorov, zodpovedajúcich zvýšeným nárokom na osvetlenie pracovných plôch v triedach. Na poschodí vznikli štyri nové triedy, zborovňa, kabinety, archív, hygienické zariadenia, boli vytvorené ďalšie miestnosti, pre upratovačku, hygienická miestnosť pre

Pokračovanie na str. 2

personál, ktoré doteraz absentovali. Boli vybudované nové konštrukcie pre vytvorenie bezbariérového prekrytého vstupu do objektu. V uvoľnených miestnostiach na prízemí budú umiestnené priestory s novým účelom využitia, a to knižnica, počítačová miestnosť, trieda pre mimoškolskú činnosť a riaditeľňa. Boli vybudované nové prípojky inžinierskych sietí, osadené vodomerné šachty, kapacitne nedostatočná žumpa bola odstránená a nahradená novou nepriepustnou žumpou o objeme 52 m^3. Mimo plánovaných stavebných prác došlo ku kompletnej rekonštrukcii celého prízemia. Boli odstránené všetky obklady a omietky až na základný kameň, vykonané sanačné práce v súvislosti s vlhkosťou muriva, odstránené staré podlahy a dlažby, rekoštrukciou prešla kompletná elektroinštalácia, ale aj kúrenie a rozvody vody. Staré omietky boli nahradené novými, podlahové krytiny vystriedali plávajúce podlahy, nové maľovky presvetlili priestory. Je toho hodne, čo bolo vykonané na stavbe ZŠ, a čo spôsobilo aj oneskorenie odovzdania nových priestorov našim žiakom. Všetky zmeny ktoré boli vykonané, prispejú ku kvalitnejšiemu výchovno vzdelávaciemu procesu nielen pre dnešnú generáciu, ale aj ďalšie generácie našich detí.

Vážení spoluobčania, s blížiacim sa koncom volebného obdobia 2014 - 2018 mi dovoľte poďakovať sa všetkým našim spoluobčanom, ktorí nezištne pomáhali a pomáhajú pri mnohých akciách, ktoré sme organizovali v našej obci. Naposledy pri „ Dni obce Vlkanová“ v auguste tohto roka. Dovoľte mi poďakovať všetkým sponzorom, ktorí poskytli finančné prostriedky na túto kultúrnu akciu. A nebolo ich málo. Celková suma predstavuje čiastku takmer 5 000,- €.

Pri príležitosti 74. výročia SNP, sme dňa 29. augusta 2018 položili veniec k pamätníku SNP, naším občanom, ktorí obetovali svoje životy počas povstania a II. svetovej vojny.

Turistická akcia „Prechádzka Vlkanovským chotárom“, ktorú organizuje poslanec OZ Ing. Pavol Vozár sa stala súčasťou akcií začiatkom septembra. Príjemné počasie, dobrá nálada a opekačka počas turistiky zvýšila záujem zo strany občanov obce aj tento rok.

Využívam túto príležitosť poďakovať sa všetkým, ktorí akoukoľvek formou a mierou prispeli k zveľadeniu našej obce, obohateniu jej kultúrneho i duchovného života, pretože budúcnosť obce je hlavne v rukách jej občanov.

Ďalšie číslo našich obecných novín bolo doručené do vašich schránok. Prajem vám príjemné čítanie.

Starosta obce, Ing. Ľubomír Longauer

Občianske združenie Vlkanová zdravo

dovoľujeme si Vás pozvať na stretnutie občanov s okresnými a regionálnymi úradmi, v ktorých pôsobnosti je životné prostredie, ktoré sa uskutoční v druhej polovici októbra. Presný termín zverejníme na vývesných obecného úradu, SMS systémom a prostredníctvom obecného rozhlasu.

Bližšie informácie:
Ing. Juraj Kotoč - kultura.sport@vlkanova.sk



Spoločenská RUBRIKA

NARODILI SA

STINGLOVÁ Sofia
BABOĽ Vincent

SOBÁŠE

GREŇA Jozef, Ing.
a ŠTEFANKOVIČOVÁ Kamila,
23. 06. 2018, Spišská Belá
CIMERMAN Jakub
a MARCINEKOVÁ Lucia,
24. 08. 2018, Hriňová
ŠIDA Martin
a ŠIROŇOVÁ Veronika,
25. 08. 2018, Ružomberok

JUBILEÁ

DEBNÁROVÁ Anna	65 rokov
MAJER Pavol	65 rokov
ŠPONIAR Pavol, Ing.	65 rokov
HALAJOVÁ Anna	70 rokov
DRAHOŇOVÁ Anna	80 rokov
LEPIEŠOVÁ Irena	82 rokov
TOMÁŠKOVÁ Rozália	83 rokov
URBANCSOKOVÁ Irena	85 rokov
KAPUSTOVÁ Anna	86 rokov

ÚMRTIA

CSERI Juraj
PECKOVÁ Juliana



Zberný dvor Vlkanová

Zberný dvor sa nachádza v obci Vlkanová, Matuškova ul.

Otváracie hodiny /marec - október/:
pondelok, štvrtok: 15.00 –18.00
sobota: 9.00 – 12.00

Obsahom odpadu nemôže byť:

- nerozobratý nábytok,
- uhynuté zvieratá a iný biologický odpad – na likvidáciu je potrebné vyhľadať v adresári firiem špecializované firmy na likvidáciu tohto druhu odpadu,
- komunálny odpad a jeho nebezpečné zložky (napríklad vyprázdnené nádoby po škodlivých surovinách, tekutinách a plynoch, azbest a podobné hmoty),
- chemické látky, farby a ich obaly,
- vyradené elektrické a elektronické zariadenia,
- žiarovky a iný odpad obsahujúci ortuť,
- batérie a akumulátory,
- opotrebované pneumatiky.

Knižnica, vec verejná



Verejných zasadnutí obecného zastupiteľstva sú účastní pravidelne Vlkanovčania zaujímajúci sa o dianie v obci, resp., občania majúci potrebu oboznámiť poslancov či starostu so svojimi požiadavkami. Vždy je vítaná priama, otvorená a úprimná debata, ktorá vedie k riešeniu problému. Poslanci si vypočujú rôzne postrehy, pripomienky, odpovedajú na rôzne otázky. Mnohé z nich sú priam derúce sa pod kožu. Ak sú pripomienky adresné, je to v poriadku, nech sú hocijako nepríjemné. Horšie je, ak kritika je len „výstrel" do prázdna. Ten vyvolá otázky a rozvíri hladinu nedôvery. Nie vždy sa dá odpovedať ihneď dostačujúco. Teda tak ,aby bol spokojný aj občan, aj opýtaný. Lebo odpoveď je len vtedy dobrá, ak je podložená argumentmi. Inak by došlo k slovným prestrelkám, zvyšovala by sa zbytočne hladina adrenalínu.

A čoho sa týkala kritika rozhorčeného občana? Obecnej knižnice. Presnejšie, opakujúcich sa dní, kedy je zatvorená knižnica a knižných titulov, ktoré sú podľa jeho vyjadrenia starými brakmi.

Knižnice sú nositeľmi vzdelania, ale i duševnej potravy, ktorú knihy nepopierateľne poskytujú. Za ľudového šíriteľa vzdelania u nás na Slovensku sa považuje Matej Hrebenda Hačavský. Bol to šíriteľ slovenskej a českej knihy. Aj keď bol slepý, jeho hendikep mu nijako nebránil v jeho vášni – zbieraní kníh. Svoju súkromnú zbierku kníh daroval Matici slovenskej a prvému slovenskému Gymnáziu v Revúcej.

Knižnice vznikli, aby umožnili študovať, prečítať si knihu náučnú, zábavnú, či málo dostupnú. Prešli vývojom od šľachtických, kláštorných, farských, školských, spolkových, ľudových až po také, ako ich poznáme dnes.

A aká je história našej vlkanovskej knižnice?

Keďže som sa do Vlkanovej prisťahovala len v roku 2000, potrebovala som získať informácie o začiatkoch tunajšej knižnice. Pani Annu Sitárovú čitateľom našej knižnice predstavovať nemusím. Pretože aj moje kroky okrem návštevy Obecného úradu viedli do knižnice, aby som sa zápisom stala jej členkou.

Pani Sitárová a pán Melichar , prvý porevolučný starosta obce, pred 26-timi rokmi stáli pri zrode novozriadenej knižnice. Prečo novo? Kde sa podela predchádzajúca? Sídlila v kaštieli. Keď tento po revolúcii prešiel do rúk nového majiteľa, knižnica bola zrušená. Knihy boli odvezené...

Po revolúcii sa obec odlúčila od mesta a nové zastupiteľstvo rozhodlo, že pre ľudí v obci je potrebné zriadiť knižnicu opäť. Chodiť do knižnice, čítať knihy, bolo súčasťou tunajšieho života ľudí. V roku 1992 poslanci pridelili knižnici priestory v škole. Keď sa Obecný úrad presťahoval k rampám na Továrenskej ulici, presťahovala sa aj knižnica. Neskôr sa v obci postavila nová budova pre úrad obce a jeho priestory sa stali sídlom obecnej knižnice dodnes.

Pred starostom a pani Sitárovou stála úloha. Vybudovať opäť knižničný fond. Na základe požiadaviek učiteľov a žiakov, chceli naplniť ich potreby. Prvé kroky viedli pri nákupe kníh do antikvariátu, aby sa zaplnili aspoň čiastočne knižničné police. Nakupovalo sa dvakrát či trikrát do roka. Neskôr už pani Sitárová nakupovala knihy v kníhkupectvách. Výšku finančných prostriedkov vyčlenených na tento účel schvaľovali poslanci v zastupiteľstve. Knižnica je otvorená jedenkrát do týždňa a knihy sa kupujú zvyčajne dvakrát do roka. Tento systém funguje dodnes.

Pani Sitárová sa učila za pochodu. Vymyslela si vlastný výpožičný systém. Vyrobila karty, ktoré boli založené v knihe a mali iný tvar, ako je ten dnešný. Do týchto kariet zapísala meno čitateľa a dátum výpožičky. Karty požičaných kníh boli uložené v zásuvke. Keď čitateľ knihu vrátil aj jej karta bola vrátená do knihy. Neskôr už mala pani Sitárová k dispozícii súčasné výpožičné karty kníh a čitateľské preukazy.

Za roky pôsobenia v knižnici pani Sitárová poznala potreby svojich čitateľov, ich záujmy a požiadavky. Vkus čitateľov sa menil, ako dorastali nové generácie. Snažila sa uspokojiť požiadavky širšej čitateľskej verejnosti, ale i jednotlivcov. Skĺbiť ich, nebolo a nie je jednoduché. Jej cieľom bolo, aby knihy menili svojich čitateľov a neležali ladom na policiach. Hoci je pravdou, že v súčasnosti knihy určené pre deti nejdú na „odbyt", a teda sa kupujú i menej. Prečo? Lebo miestna škola má svoj knižničný fond a napĺňa potreby svojich žiakov. Dnes sa prevažne do obecnej knižnice kupuje beletria.

Stálymi a aktívnymi čitateľmi, na ktorých si spomína pani Sitárová, boli pani Mária Dianová od Demitrov, pán Vladimír Dúbrava, pani Valéria Kloknerová s manželom Ivanom, pani Tatiana Libičová. Zaujímavosťou bolo, že čítali knihy rad radom všetky. Knižnica bola v obľube aj u cezpoľných čitateľov, a to z Veľkej Lúky, Rakytovca či Hronseka. Aj dnes knižnici zostali verné hronsecké čitateľky - pani Piecková a pani Ivaničová.

Špecifické pre našu knižnicu je aj spôsob výpožičky kníh. Hoci je zapísaný jednotlivec, na tento jeden preukaz si chodí požičiavať knihy celá rodina. Dodnes bolo vydaných 107 členských preukazov, avšak aktívnych je 44.

Na zastupiteľstve zaznelo obvinenie týkajúce sa obsahu knižničného fondu. Ak som chcela zistiť, či kritika je opodstatnená, musela som sa pozrieť do políc miestnej knižnice a prečítať si, aké tituly sú v nich zastúpené. Chcela som získať fakty o tom, či naozaj sú vo fonde len staré braky. Knihy v obecnej knižnici sú zapísané v dvoch evidenčných zošitoch. K 26.7. 2018 ich bolo zapísaných 4044. Do evidenčnej knihy po nákupe kníh sa jednotlivo vpisuje „rodný list" každej knihy. Z roku vydania knihy som vyčítala informáciu o najstarších ročníkoch kníh v knižnici. Spred revolučného obdobia sa nachádza v policiach 48 kníh, a to z roku 1967 knihy 2 (dva diely románu Odviate vetrom, Mitchellova M.); z roku 1969 kniha 1 (Chata v jazernej kotline, Foglar J.); z roku 1973 knihy 4 (2ks.Zázrak v rodine, Langer F., Skúsme to znova, Hughes Ch., Tiene minulosti, Hughes Ch.); z roku 1975 knihy 2 (2 ks. Bábka a komediant, Lam V.); z roku 1977 kniha 1 (Jeruzalem, Lagerlöfová S.); z roku 1981 knihy 2 (Lonigan, Farrell J.T. – dva diely); z roku 1981 kniha 1 (Škrtič z Notting Hillu, Heermann CH.); z roku 1984 knihy 2 (Farba vraždy, Symons J., Petrišorka, Haľamová,M.); z roku 1985 kniha 1 (13X SCI-FI, Demitruk A.); z roku 1986 knihy 3 (Ja, kráľ, Clewes H., Sen o pečiatke, Janovic T., Zlatá ruža, Pavličič, P.); z roku 1987 kníh 9 (Išlo dievča po vodu, ľudové balady, Moja skvelá kariéra, Franklinová M., Výrobca šťastia, Mináč V., Nešťastný výstrel, Rosa L. O., Prvá zastávka, Ed Mc Bain, Darebáčik, North S., Sinuhet, Zamarovský V., Zbojnícke chodníčky, Zguriška Z., Hostinec v Spesarte, kol. autorov); z roku 1988 kníh 9 (2 diely Ohňom a mečom, Sienkiewicz H., Pripravte operačnú sálu, Frýbová Z., Pastier noci, Amado J., dve knihy Niekto ako ja, Vášová A., Ty si moja pevná loď, Komorová M., Pani Branicanová, Verne J., Liek, Hailey A.); z roku 1989 kníh 11 (Barborka a jej babka, Mačingová, B., Dúchanie do pahrieb, Mináč V., Pertišorka, Haľamová M., Netočka Nezvanovová, Dostojevskij F.M., Cézar Cascabel, Verne J., Pastierka a kominárik, Andersen H. CH., Veľký obrazový atlas rýb, Frank S., Malá encyklopédia šachu, Veselý J., Noc v Lisabone, Remarque E. M., Barborka a jej babka, Mačingová B., Hraničný kameň, Sloboda R.).

Myslím, že o tituloch kníh vydaných po roku 1989 nie je potrebné písať, ale ak je záujem získať informácie, všetky knihy ako som uviedla, sú zapísané v evidenčných zošitoch.

Aj do roku 2016 boli nakúpené knihy označené pojmom bestseller, či knihy, ktoré sú resp. boli v ponuke kníhkupectiev. V danom trende obecný úrad pokračuje. V roku 2016 bolo nakúpených 69 ks. v hodnote 743,69 €, v roku 2017 - 70 ks. v hodnote 788,89€ a v roku 2018 – 74 ks. v hodnote 805,69€, teda celkom 213 kníh v hodnote 2338,27 €. Čitatelia, ktorí navštevujú kníhkupectvá a sledujú knižný fond na trhu a jeho ponuku, vedia, že mnohé tituly autorov staršieho obdobia, z ktorých niektoré máme v knižnici, vychádzajú v reedícii.

Evidencia kníh v súčasnosti prebieha zmenami. Jednotlivé tituly budú zdokumentované aj v počítačovej databáze. Keď z nadriadeného orgánu uskutočnili v knižnici odborné poučenie týkajúce sa evidencie kníh, pracovníčka majúca na starosti knižnice v obciach, zložila obci poklonu za to, že obec investuje do rozvoja čitateľskej gramotnosti a v jej zbierke sa nachádza množstvo titulov súčasných autorov, a to nielen v beletrii pre dospelých, ale i knihách pre mládež.

25 rokov - časť života človeka. Života, počas ktorého sa dá neurobiť nič alebo života, keď sa obzrieš, je za ním vykonané dielo. Takýto kus pracovitého života prežila naša pani knihovníčka Anna Sitárová so svojimi čitateľmi. Svoj čas venovala rodine a povinnostiam v domácnosti, zamestnaniu a práci pre občanov obce – v obecnej knižnici. Pravidelne každý štvrtok od 16.30 h do 18.30 h. Ak jej pracovné či osobné povinnosti nedovolili prísť do knižnice, zastúpili ju jej rodinní príslušníci. Aj v tom bol jej osobný prejav zodpovednosti. Bolo málo dní počas tých 25-piatich rokov, kedy knižnica bola zatvorená. Niekto by povedal: „Však to mala zaplatené". Áno. Myslím si však, a súdny človek to vie, že tabuľková mzda nie je cestou k zbohatnutiu. Takúto službu robí človek obetavý pre svoju dedinu. Človek, ktorý dal slovo. Človek zanietený s pocitom zodpovednosti. Lebo všetci dobre vieme, ako ťažko sa odchádza od rozrobenej práce, ako ťažko sa odchádza z pohodlia domova, keď po celodenných povinnostiach si môžeme konečne sadnúť a oddýchnuť si.

Ale život je zmena. Taká nastala aj v knižnici. Rodinné povinnosti priviedli pani Sitárovú k rozhodnutiu, odovzdať knihovnícke žezlo. Či obec zastabilizuje dobrovoľnú knihovníčku, to ukáže budúcnosť.

Vážená pani Sitárová, Vám patrí naša vďaka za Váš osobný podiel pri fungovaní obecnej knižnice od jej zrodu.

Tatiana Čellárová

Za umením

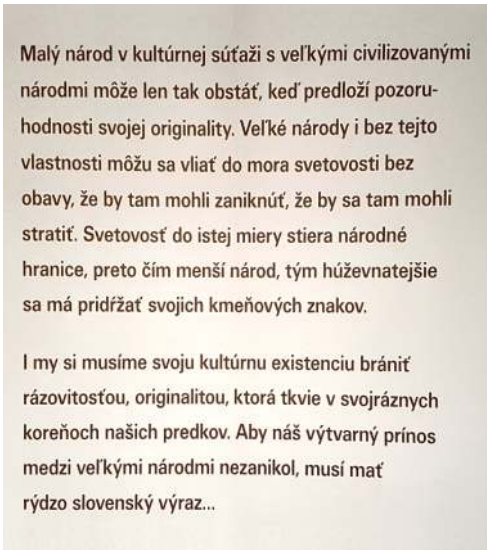
Pri príležitosti jubilejného výročia ustanovenia prvej Československej republiky, môžeme zaznamenať vznik niekoľkých iniciatív hlásiacich sa k jej odkazu. V mnohých ohľadoch je zvlášť pozoruhodná rozsiahla výstava s názvom **FILLA – FULLA**: Osud umělce / Osud umelca, ktorú vo svojich dočasných bratislavských priestoroch usporiadala Slovenská národná galéria. V rámci projektu Made in Czechoslovakia, ktorý priamo reaguje na 100. výročie vzniku spoločného štátu, galéria predstavuje tvorbu dvoch z najvýznamnejších postáv českého a slovenského výtvarného umenia 20. storočia – Emila Fillu (1882 – 1953) a Ľudovíta Fullu (1902 – 1980). Výstava sa pokúša zachytiť nielen príbuzné, ale taktiež odlišné momenty životných osudov a tvorivých prejavov umelcov, z ktorých každý osobitým spôsobom zásadne prispel k uvedeniu avantgardných tendencií do domáceho kultúrneho prostredia.

Emil Filla bol všestrannou umeleckou osobnosťou – aktívne sa venoval nielen maľbe, soche či grafike, ale taktiež zberateľstvu a výtvarnej teórii, čím sa stal ústrednou postavou kultúrneho diania. V rámci svojho členského pôsobenia v skupine Osma originálne rozvíjal podnety expresionizmu, neskôr tvorivo reflektoval prvky francúzskeho kubizmu. V 30. rokoch umelecky reagoval na vzrastajúce nebezpečie nacizmu, v dôsledku čoho prežil väčšinu druhej svetovej vojny uväznený v koncentračných táboroch Dachau a Buchenwald. V povojnovom období sa utiekal najmä k motívom vychádzajúcich z prostredia Českého stredohoria, ktoré sa mu stalo istým terapeutickým prostriedkom k vyrovnaniu sa s prežitými hrôzami. Z formálneho hľadiska však mnohé z jeho prác nespĺňali nároky štátom presadzovanej doktríny socialistického realizmu a preto mu bolo umožnené vystavovať len vo veľmi obmedzenej miere.

Rovnako ako Filla, aj **Ľudovít Fulla** rozvíjal podnety kubizmu, ktoré vo svojej tvorbe ďalej prepájal s prvkami inšpirovanými ľudovým umením a folklórom. Za obzvlášť inšpiratívnu považoval oblasť maľby na skle, ktorá sa spolu s byzantským umením a detskou kresbou stala dôležitým zdrojom jeho zrelého výtvarného prejavu. Okrem maľby sa Fulla venoval tiež grafike, avantgardnej scénografii a knižnej ilustrácii (napr. známa je séria k Dobšinského rozprávkam), vďaka čomu ho tiež možno právom nazvať zakladateľom modernej úžitkovej grafiky na Slovensku. Jeden z najvýraznejších úspechov svojej kariéry zaznamenal na Svetovej výstave EXPO 58 v Bruseli, kde mu bola udelená zlatá medaila za tapisériu k obrazu Pieseň a práca. Pre jeho nepopierateľný prínos pre slovenské výtvarné umenie mu bola už v roku 1969 zriadená samostatná galéria v Ružomberku, ktorú možno celoročne navštevovať aj v súčasnosti.

Ak preto v najbližšom období nemáte cestu do Bratislavy, ale napriek tomu by ste radi vzhliadli diela aspoň jedného z predstavených umelcov, návšteva neďalekého Ružomberku je určite hodná vrelých odporúčaní.

Lujza Kotočová



Citát Ľudovíta Fullu



Ľudovít Fulla, Žena s mlynčekom, 1972



Ľudovít Fulla, Slovenské ľudové rozprávky, 1952



Emil Filla, Zátiší s podnosem, 1914

Spomienka na leto

Prežili sme krásne, ukážkové leto. Mňa však okrem nádhernej letnej pohody zaujala návšteva Galérie Ľudovíta Fullu, nášho popredného umelca, v Ružomberku. Je úžasné, do detailov si poprezerať jeho nádherné výtvarné diela a zároveň si preštudovať myšlienky, nielen úvahy, k jednotlivým dielam.

V menovanej galérii je tiež inštalovaná výstava ďalšej vynikajúcej výtvarnej umelkyne, Ester Šimerovej-Martinčekovej. Sú to taktiež pozoruhodné výtvarné diela.

Cestou naspäť sme navštívili obec Vlkolínec, ktorá je zapísaná v UNESCO ako výnimočná pamiatka zašlých čias.

Na tento nádherný deň, ktorý som prežila spolu so svatkou Tannhauserovou, tiež dôchodkyňou, za odborného sprievodu našej vnučky Lujzy a jej otca Juraja, ktorý túto návštevu pre nás umožnil, nezabudnem.

Srdečná vďaka.

Elena Kotočová



Pred dielom Ester Šimerovej-Martinčekovej



VELKANOVO
Katka a Barča



Milí naši čitatelia, po kratšej pauzičke sa Vám opäť hlásime z nášho – vášho obľúbeného Velkanova. Sme rady (Katka a Barča), že ste si našli čas a chuť prečítať si a inšpirovať sa našou rubrikou.

Leto pomaly ale isto skončilo a k nám zavítala jeseň vo svojom pestrofarebnom šate. Všade navôkol sa to hemží popadaným lístím, pestro sfarbenou prírodou. Zo záhrad sme pozbierali plody svojej ťažko vydretej práce, a preto nadišiel čas tieto plody aj zúžitkovať do varenia či pečenia. Dovoľte nám predstaviť Vám pár chutných receptov, ktoré v sebe spájajú tradície, na ktoré sme zvyknutí, a tiež novinky, ktoré naše recepty obohatia a ulahodia nejednému mlsnému jazýčku. Nech sa páči.

Jablkové crumble

- 5 veľkých jabĺk
- 1 hrnček pomletých ovsených vločiek
- ½ hrnčeka špaldovej/kokosovej/mandľovej/inej múky
- Maslo
- Za hrsť nasekaných orechov (môžu ale nemusia byť)
- Trstinový cukor
- Škorica

Jablká si ošúpeme, zbavíme jadier a nakrájame na kocky. Posypeme ich škoricou a cukrom a necháme odpočívať, kým si nepripravíme mrveničku. V druhej miske zmiešame pomleté ovsené vločky, múku, cukor, orechy a roztopené maslo. Z tejto hmoty nám vznikne mrvenička. Pekáčik alebo malé zapekacie misky vymažeme troškou masla a pridáme jablká. Na jablká navrstvíme pripravenú mrveničku a dáme piecť do rúry na 180 stupňov, kým nám mrvenička nezhnedne. Podávame ideálne teplé so šľahačkou alebo vanilkovou zmrzlinou.



Cuketový perník

- 250 g špaldovej múky
- 250 g cukety
- 2 vajíčka
- 80 g jablkového pyré
- 50 g trstinového cukru
- 1 balíček kypriaceho prášku do perníku
- Škorica
- Lekvár, čokoláda, maslo

Postup:
Múku zmiešame s cukrom, kypriacim práškom, škoricou, Cuketu nastrúhame a vyžmýkame z nej väčšinu vody. K cukete pridáme jablkové pyré, vajíčka a mlieko. Mokré suroviny vlejeme do suchých, premiešame a vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme 30 min pri 180 stupňoch. Na perník, nie úplne horúci natrieme lekvár a pokvapkáme roztopenou čokoládou. Náš tip: najradšej na tomto perníku mám ríbezľový lekvár a 80% čokoládu roztopenú s kúskom masla, kto má rád kokos môže vrch koláča posypať kokosom.



Karamelovo – mrkvová torta

Na mrkvové korpusy: 250 g polohrubej múky (pre ešte lepší výsledok zmiešajte 125 g hladkej a 125 g polohrubej múky), 6 g prášku do pečiva, 9 g sódy bikarbóny, 1 čajová lyžička soli, 2 čajové lyžičky škorice, štipka (2 g alebo pol čajovej lyžičky) mletého muškátového orieška, 4 vajíčka, 200 g hnedého kryštálového cukru, 100 g bieleho kryštálového cukru, 275 g rastlinného oleja, 350 g najemno postrúhanej mrkvy (približne 4-5 stredne veľkých mrkiev), 125 opražených a posekaných pekanových orechov.
Na karamel: 200 g bieleho kryštálového cukru, 60 ml vody, 120 g šľahačkovej smotany, 30 g masla izbovej teploty, 1 čajová lyžička vanilkového extraktu, 1 čajová lyžička soli.
Na krém: 500 g krémového syra izbovej teploty (mascarpone, ale môže byť aj nátierkové maslo), 300 g 35% šľahačkovej smotany, vychladenej, 60 g práškového cukru, 80 g karamelu.

Postup: Začnite prípravou mrkvového cesta. Rúru predhrejte na 180°C. Formy na tortu s priemerom 23 cm vymastíte a vysteľte papierom na pečenie. Do misky preosejte múku, prášok do pečiva, sódu bikarbónu, soľ, škoricu a muškátový oriešok. V inej miske zmiešajte vajíčka a oba druhy cukru. Po pár minútach pridajte olej. Postupne primiešajte múčnu zmes. Napokon zľahka primiešajte nasekané orechy. Do dvoch foriem nalejte cesto a rovnomerne ho rozotrite. Pečte 30-35 minút. Po upečení nechajte cesto 10 minút vychladnúť. Potom ho vyberte z formy a nechajte úplne vychladnúť.

Medzitým si pripravte karamel. Cukor a vodu zohrejte v hrnci pri strednej teplote. Nemusíte ich miešať, iba počkajte, kým cukor zhnedne. Potom hrniec zložte z ohňa a pridajte smotanu. Bude to trochu bublať. Zmes minútu povarte za stáleho miešania drevenou vareškou, kým nevznikne jemná zmes. Hrniec zložte z ohňa a pridajte maslo a soľ. Poriadne premiešajte. Karamel prelejte do misky alebo pohára a nechajte vychladnúť.

Medzičasom pripravte krém. V miske vymiešajte do hladka krémový syr. Pridajte práškový cukor a 80 g karamelu, ktorý ste pripravili. V inej miske vyšľahajte šľahačku. Jemne ju primiešajte do krému. Keď máte všetko pripravené a vychladené, začnite skladať tortu. Najskôr na spodný plát naneste polovicu krému, aj na jeho boky. Zakryte ho druhým plátom, celú tortu potrite krémom a vložte minimálne na dve hodiny do chladničky. Pred servírovaním tortu ozdobte zvyšným karamelom tak, aby z neho kúsky stekali po bokoch torty. Ak medzičasom karamel stuhol, iba ho trochu zohrejte. Napokon boky ozdobte posekanými pekanovými orechmi. Na vrch môžete dať aj zopár celých pekanových orechov. Ak tortu nezjete naraz, skladujte ju v chladničke (maximálne týždeň). Dobrú chuť!



K jeseni neodmysliteľne patria kačacie alebo husacie hody. Pečená kačka najlepšie chutí s lokšami a kapustou.

Nedeľný obed si môžete pripraviť nasledovne:

Pomaly pečená kačka (hus)

- kačicu alebo hus 2300 až 2500 g
- soľ
- 1 PL medu
- 1 PL rasce
- jablčko

Kačicu dobre umyjeme a povytŕhavame malé zvyšky pierok. Nasolíme a porascujeme. Na soli nešetrite a najlepšie bude, keď ju rukou pozatierate všade kam sa dá. Celé jablčko vsuňte do vnútra kačice. Nechajte ju odstáť 2 - 4 hodiny v chlade. Kačicu umiestnite do pekáča, ktorý ale nesmie byť oveľa väčší ako samotný vták a uzavrime pekáč priliehajúcou pokrievkou. Vložte ho do rúry a pečte 5 hodín pri 125 °C. Rúru ani pekáč počas pečenia neotvárajte! Po tomto čase skúste vidličkou, či je mäsko mäkké. Koža môže byť ešte stále svetlá, ale mäsko by už malo byť hotové. Odlejte z pekáča prebytočný tuk. Otočte kačicu prsiami dole a potrite ju prichystaným medom rozpusteným v teplej vode. Zvýšte teplotu na 200 °C a pečte v odokrytom pekáči 10 minút. Potom kačicu opäť v pekáči pretočte, natrite medovou vodou a pečte na rovnakej teplote ešte 10-15 minút, pokým nemá koža želanú zlatohnedú farbu.

Lokše
1 kg zemiakov, 300 g polohrubá múka, soľ, rozpustená kačacia masť (maslo) na potretie

Priadne vychladnuté zemiaky (varím deň vopred a používame staré) na jemno postrúhame, jemne osolíme a postupne spracúvame s múkou. Nepridávame veľa múky, len toľko koľko zemiaky znesú, aby lokše neboli tvrdé. Z cesta urobíme valec. Nakrájame na hrubšie kolieska. Každé koliesko v múke na tenko vyvaľkáme. Príliš nepritláčať valček, cesto je jemné. Vyvaľkané koleso položíme na teplú panvicu piecť. Nie príliš prudko, lepšie je pomaly. Lokšu obrátime a opečieme aj z druhej strany. Lokše sa pekne odúvajú, vytvárajú kapsu, čo je znamenie, že múky bolo akurát. Upečenú lokšu z panvice preložíme, panvicu ometieme od múky a dáme ďalšiu lokšu, ktorú sme medzi pečením tej prvej vyvaľkali. Robíme to postupne - smažíme a valkáme, lebo zemiakové cesto má tendenciu rednúť. Musela by sa prisypať múka a to už by boli tvrdšie a nie takéto fajnové. Každú lokšu z vrchnej strany ihneď pomastíme kačacou masťou (maslom). Odspodu sa omastí sama od tej pod ňou. Lokše ukladáme na seba, aby tak rýchlo nevychladli.

Červená kapusta na skaramelizovanej cibuľke
800 g červenej kapusty, 2 ML soli, 1 veľká cibuľa alebo 2 malé, 3 PL kryštálový cukor, trocha oleja, 2 dcl vývaru alebo vody, šťava z 1/2 citróna, na zahustenie: 1 dcl vody, 2 ML solamylu

Kapustu nakrájame na drobné rezance, poriadne osolíme a premiešame, necháme postáť takých 10 až 15 minút, na oleji speníme do zlatista cibuľku, pridáme 3 PL kryštálového cukru a poriadne ho skaramelizujeme za stáleho miešania, pridáme osolenú a odstátu kapustu a poriadne premiešame a dusíme 5 minút, kapusta v spojení s karamelizovanou cibuľkou pustí šťavu. Zalejeme u najlepšie vývarom ak nemáme tak vodou cca 2 dcl a premiešame a prikryjeme pokrievkou a necháme dusiť. Keď je kapusta mäkká pridáme na zlepšenie chuti aj farby šťavu z pol citróna, premiešame a zahustíme 1dcl vody zmiešanej s 2 ML solamylu a necháme prevariť.



Jesenné dekorácie















Pripravila:
riaditeľka školy Mgr. Drahomíra Kotočová

ZAČALI SME NOVÝ ŠKOLSKÝ ROK

v náhradných priestoroch, ale o to viac sa tešíme na vynovenú školu. **Vitajte prváčikovia, vitajte všetci naši žiaci. Všetkým prajeme úspešný školský rok.**

V školskom roku 2018/2019 nastúpilo do 1. ročníka 16 prváčikov, školu navštevuje 57 žiakov, na vzdelávaní ktorých sa spolupodieľa 9 pedagogických zamestnancov a 2 pedagogické asistentky. Aj v tomto roku budú na škole pracovať záujmové útvary a v spolupráci so Súkromnou základnou umeleckou školou Zacharová budeme rozvíjať záujmy a talent našich žiakov. V novej budove školy sa iste bude vynímať aj vlajka **„ZELENEJ ŠKOLY“**, ktorú nám spolu s titulom slávnostne odovzdajú 17.10.2018 v divadle Aréna v Bratislave a my tento projekt rozvinieme ďalej, novými aktivitami, vzdelávaním....

Ďakujeme všetkým, ktorí sa zaslúžili o to, že sa naši žiaci budú učiť v priestoroch zodpovedajúcich súčasnej dobe, v priestoroch moderných, čistých, hygienicky nezávadných.

Ďakujeme rodičom za veľkú trpezlivosť a ústretovosť pri prekonávaní septembrových prekážok v riadnom vzdelávaní.

Deti si tieto priestory zaslúžili, rovnako ako pani učiteľky, ktoré s nimi každodenne pracujú. Chceme Vás ubezpečiť, že budeme naďalej rozvíjať meno školy, aby sa stále „skrášľovala“ nielen zvonku, ale aj vnútri – svojim bohatým školským životom.





ŠKOLA V PRÍRODE

Týždeň od 10. 9. do 14. 9. strávili žiaci tretieho a štvrtého ročníka v škole v prírode v Starej Lesnej.
Počas piatich dní vyšli na Hrebienok, k Rainerovej chate a vodopádom Studeného potoka. Spoznávali Starý Smokovec, Starú Lesnú, Štrbské pleso, Tatranskú Lomnicu, navštívili múzeum TANAP, botanickú záhradu v Tatranskej Lomnici aj Beliansku jaskyňu.

Učili sa nielen v areáli penziónu, ale najmä v prírode formou skupinového projektového vyučovania. Počas neho spoznávali rastliny, živočíchy, vodstvo, najznámejšie štíty a plesá Vysokých Tatier, oboznamovali sa so životom v našom najvyššom pohorí, s jeho zákonitosťami, históriou. Vo vzdelávaní využili aj náučný chodník okolo Štrbského plesa a Astronomický náučný chodník v Starej Lesnej. Prežili spolu veľa zábavy a veľa sa naučili.

















Z Vlkanovej k Draculovi



Veľkým lákadlom a zároveň cestovateľským snom je pre nejedného motorkára určite Rumunsko. Ja v tomto prípade nie som výnimkou a tak som sa rada nechala na takýto výlet nahovoriť. Štyria ľudia, tri motorky, 2 300 km a veľké očakávania.

Hlavným motívom tohto mototripu boli Transfagarasan a Transalpina. Transfagarasan je označovaný za najkrajšiu cestu sveta. Či je naozaj najkrajšia na svete posúdiť neviem, pre mňa ale určite najkrajšia akú som doteraz videla. Nachádza sa vo Fagarských horách, ktoré sú súčasťou Transylvánskych Álp a stúpa do výšky viac ako 2 000 km nad morom. Cesta bola vybudovaná v rámci obrannej stratégie proti Sovietom v sedemdesiatych rokoch minulého storočia. Je dlhá približne 150 km (hlavná časť cca 90 km) a dnes je jednou z najnavštevovanejších atrakcií Rumunska. Fotky na internete sú už na prvý pohľad naozaj pekné, no vidieť to celé naživo zo sedadla motorky je neopísateľný zážitok.

Po Transfagarasane sme mali veľké očakávania aj od Transalpiny – najvyššie položenej cesty v Rumunsku. Sklamalo nás však počasie a pohľad na ikonickú scenériu sme si neužili. Zážitok napriek tomu perfektný. Kvalitná cesta, zákruty, v zákrutách pri ceste psy, kozy, kravy, prasce. Kvôli počasiu sme si chceli cestu dole skrátiť a zvolili sme preto trasu, ktorú turisti pravdepodobne využívať nezvyknú. Jedine žeby zablúdili. Vyšli sme totiž pri penzióne, kde nás vítal transparent s nápisom „Welcome KTM riders“. Podľa všetkého motokrosová trať. Viete si asi predstaviť, ako sme aj s motorkami vyzerali.

Nejazdili sme však len po horách, zastavili sme napríklad v jaskyni Salina Turda blízko mesta Kluž. Je to soľná baňa, v minulosti bola významným zdrojom soľného bohatstva. Dnes v nej nájdete okrem iného múzeum, amfiteáter, ruské kolo, môžete si zahrať bowling alebo sa člnkovať na podzemnom jazierku.

Hrad Bran, známy ako Draculov, sme z viacerých dôvodov vynechali. Namiesto neho sme navštívili Korvínov hrad v Hunedoare a neoľutovali sme. Navyše sme vychytali deň otvorených dverí a tak sme si mohli zadarmo prezrieť aj interiér.

Z väčších rumunských miest sme si na návštevu vybrali Temešvár, kde sme jednu noc aj prespali. Temešvár je štvrté najľudnatejšie mesto Rumunska a leží neďaleko maďarských hraníc. Zo Zvolena je to necelých 500 km. Klasické európske mesto s historickými budovami, malými obchodíkmi či pekárňami, a námestím kde to v lete na terasách žije. Napriek tomu sme mali trochu obavy, keď sme zistili že hostel, v ktorom budeme nocovať, nemá vlastné parkovisko a motorky musíme nechať na verejnom parkovisku v centre. Domáci nás však ubezpečoval, že je to úplne v poriadku a nemusíme mať strach. Mal pravdu. Motorky sme ráno našli na rovnakom mieste a v rovnakom stave, v akom sme ich večer zaparkovali.

Pokiaľ ide o náklady spojené s týmto výletom, polovicu rozpočtu zhltol benzín. Za ubytovanie sme platili v priemere 10 eur na osobu za noc. Ceny potravín sú porovnateľné s našimi a v reštauráciách sa najete približne o tretinu lacnejšie. Reštaurácie síce nepraskali vo švíkoch, ale skúsenosti sme mali zväčša viac než dobré. Čisté útulné prostredie a chutné jedlo. Problémom boli len neaktuálne informácie na internete. Nie raz sa nám stalo, že sme si na webe vyhliadli reštauráciu, no po príchode na miesto sme zistili, že už nefunguje. Cesty tu nie sú v takom zlom stave ako sa o nich hovorí, problémom sú však časté zápchy a kolóny. Z dopravných predpisov si tu šoféri ťažkú hlavu nerobia a policajtov tu stretnete zriedka. Pre motorkárov raj.





Ak Vás nebaví jednotvárnosť a nepotrpíte si na luxus, Rumunsko určite stojí za zváženie. V jednej chvíli sa kocháte pohľadom na jedinečné Karpaty, o kúsok ďalej už stretnete v dotrhanej košeli starčeka s konským povozom a za ním beží päť psov bez vodítka a majiteľa. V Temešvári pocit ako na bystrickom námestí, v Sibiu doprava ako na blízkom východe. Ak teda neplánujete vyhodiť za dovolenku dve výplaty a zároveň chcete zažiť niečo nové a nevšedné, Rumunsko môžem len odporúčať.

Zuzana Vozárová

Vlkanovská VIBRAMA



V sobotu 7. 7. 2018 sa skupina turistov a milovníkov hôr organizovaných v oddiele - "Vlkanovská Vibrama" rozhodla prebádať hlboké hory a zaujímavosti Starohorských vrchov, ktoré sa geomorfologicky prelínajú s pohoriami Nízke Tatry a Veľká Fatra. Ráno sa skupina turistov, malých i skôr narodených, autobusom dopravila z Vlkanovej cez Banskú Bystricu do podhorskej, banskej a remeselnej dedinky Španía Dolina, kde sa popri kaplnke a kostole začal malý banský náučný chodník a po modrej turistickej značke (cca 2,8 km) prišla prvá zastávka, kde sme sa oboznámili informáciami o štôlni zvanej Alžbetka (780 m n. m.) ako aj o dlhoročnej banskej histórii Španej Doliny, kde sa už v ére Fuggerovcov a aj po nich ťažila medená ruda. Naša cesta však pokračovala ďalej a strmším stúpaním sme sa ocitli na malej čistinke a križovatke turistických ciest, sedle Dolný Šturec, kde sme sa stretli s účastníkmi týždenného prechodu Nízkymi Tatrami SNP, ktorý má dlhoročnú tradíciu. Po krátkom oddychu a občerstvení a spoločnom fotografovaní naša cesta smerovala po peknej cyklobežkárskej trase pod Jelenskú skalu s výhľadom na Čierny kameň a Rakytov. Po úzkom strmom chodníku cez húštinu sme dorazili ku bunkru. Na tomto mieste bola po potlačení SNP od novembra 1944 po marec 1945 tlačiareň partizánskeho časopisu "MOR HO". Odtiaľ sme sa prudkým klesaním cez les dostali do doliny Rychtárová. Značne unavení a plní dojmov a zážitkov sme sa popri potoku dolinou dostali do Starých Hôr. Pred ochodom autobusu sme sa stihli ešte občerstviť v reštaurácii "Pod orechom". Turistická akcia bola vydarená, k čomu nám bolo dopriate aj nádherné počasie.

Stanislav Dian



Prechádzka vlkanovským chotárom



Chýbalo pár skalných, ale pribudli noví účastníci, ktorí sa skalnými snáď stanú. Toto ma napadlo, keď som si sám pre seba hodnotil tohtoročnú Prechádzku vlkanovským chotárom. Ale pekne poporiadku.

Prvá septembrová sobota, 9 hodín ráno, pred obecným úradom. Toto sú už mnohým známe súradnice začiatku tejto akcie. Aj keď teda tentokrát sme to po dohode presunuli až na druhú sobotu v mesiaci. Musím sa priznať, že po vlaňajšej účasti som mal trošku obavu, či to ešte dokážem organizačne zvládnuť. Tá sa ale rozplynula vo chvíli, keď som videl prichádzať pred úrad skupinky nadšencov pohybu v prírode. Každý s úsmevom na tvári, v očakávaní príjemne prežitého dňa. Po privítaní a úvodných slovách som pochopil, že tu už vlastne ani nie je čo organizovať. Skupina vedená najskúsenejšími účastníkmi sa dala do pohybu a začala udávať to správne vychádzkové tempo s ohľadom na to, že sme mali medzi sebou aj deti, ale aj tých skôr narodených. Tak som už len zozadu kontroloval, či náhodou nebude niekto potrebovať pomoc, alebo doplniť vedomosti o našom chotári. V duchu som sa pousmial pri otázke jedného z „prvoprechádzkárov": „To všetci vedia kde majú zastaviť, a kedy sa majú pohnúť?" Nuž vedia, pretože ako vždy si pripomenieme, že tu sme na najjužnejšom bode nášho chotára, tam na najvýchodnejšom, odtiaľto vidno až do Zvolena, prejdeme kúsok a budeme vidieť Horné Pršany, či sa nám nachvíľku sponad stromov ukážu Kordíky. Okrem toho samozrejme treba sem-tam niečo zobnúť, vypiť pár dúškov tekutín, či vytriasť kamienok z topánky. Po roku sme si znovu potvrdili, že miesto, z ktorého môžeme naraz vidieť Kremnické vrchy, Štiavnické vrchy, Poľanu a aj kúsok Nízkych Tatier nám vždy pohladí dušu a ukáže, že Slovensko je krásne. A pritom stačí vyjsť len toť, kúsok za humná.


foto JK

V poslednej tretine sa prechádzkové tempo viditeľne zrýchlilo. Neviem, či bola príčinou blížiaca sa opekačka, alebo skôr hrozba dažďa. Bolo jedno aj druhé, a vyššia moc to zariadila tak, že sa to dokonale skĺbilo. Dážď teda prešiel kým sme si krytí korunami stromov vychutnávali dobroty, aké vie pripraviť len prírodný oheň. Samozrejme, zúčastnené dámy sa ani tento rok nedali zahambiť a po špekačkovom kole vytiahli svoje sladké a slané tajné tromfy.

Na záver nechýbala obligátna „káva pod orechom". No a keďže pri nej si mali najviac čo povedať tí, ktorí sa stretli prvýkrát v živote, potiahli sme až do tmy. Ale aj o tomto je Prechádzka vlkanovským chotárom. Stretnúť a spoznať ľudí, porozprávať sa, zasmiať, zaspomínať. Ak ani vám nie je táto myšlienka cudzia, radi vás o rok medzi nami privítame.

Pavol Vozár

Poklady z našej prírody

Pripravuje Ján Lovčičan

Vážení priatelia a zvlášť hubári!

Po krásnom a horúcom lete, kde ste si užili dovoleniek a prázdnin, prišla skokom „pani jeseň“ – z 30°C za pár dní na - 2°C! K tomu sa pridalo aj sucho - veď od konca júna do začiatku septembra spadlo len minimum dažďových zrážok, čo nestačilo na vytvorenie priaznivých podmienok na rast húb. Tam, kde boli výdatnejšie dažde (Orava, Liptov, Nízke a Vysoké Tatry), bolo hríbov až nad hlavu. V okolí našej obce sa po pár výdatnejších dažďoch objavilo malé hubové „BUM“! Objavili sa masliaky, hríby osikové („červeňáky“) a hríby smrekové a dubové. Kto bol v tom čase na správnom mieste, tak sa mohol tešiť z plného košíka nádherných hríbov. Hubárov bolo v lese viac ako húb! Trvalo to asi len 4-5 dní a znovu



Hríby smrekové

ostalo sucho. (Týmto pozdravujem rodinku D.L., ktorá sa ma pýtala: „Kedy budú rásť?“. Odpoveď: „Už rástli a budú možno rásť! Len treba ísť sem-tam do lesa a hľadať“).

Dosť mojich známych, priateľov a susedov mi donieslo aj vzorky hríbov, ktoré dokonale nepoznali – najmä v polovici septembra sa ma často pýtali, či sú to nie jedovaté „satany“. Boli to však všetko ľudovo nazývané „modráky“. Páči sa mi, že ľudia neskúšajú, čo riadne nepoznajú, ale radšej sa opýtajú skúsenejších hubárov, čím predídu zdravotným ťažkostiam.

Hríb zrnitohlúbkový (Neoboletus luridiformis, ľudovo „modrák“):





Hríb zrnitohlúbkový / Neoboletus luridiformis

Rastie ako „predskokan“ pred hríbami smrekovými a dubovými. Dužina po narušení modravie. V tejto skupine je viacero príbuzných druhov, ktoré sú jedlé aj nejedlé. Viac sa dočítate v odbornej literatúre alebo na internete.

Hríb satanský (Boletus satanas):
Obávaný už len svojim názvom. Rastie v teplejších oblastiach na vápenatom podklade. V našej oblasti je veľmi vzácny. Ja som našiel pred pár rokmi iba jediný kus, čo bola „raritka“. Klobúk je obyčajne bledosivý až biely. Spodok klobúčika je karmínovočervený ako aj hlúbik. Má dosť farebných mutácii. Nie je smrteľne jedovatý, ale po surovom požití a nedostatočnej tepelnej úprave spôsobuje prudké vracanie, ktoré trvá až niekoľko hodín!





Hríb satanský / Boletus satanas)



Kozák osikový



Pekný zážitok na hubách praje

Ján Lovčičan

JESENNÉ SUDOKU

		2						
		3		1				6
	4			2			3	
1					3			9
		5				4		
2			6					8
	9			7			4	
7				8		5		
						3		

Obyvatelia obce a majitelia nehnuteľností v obci môžu využiť riadkovú inzerciu v novinách v rozsahu 20 slov BEZPLATNE.

Pripomenutie si vášho výročia, životnej udalosti, či spomienky na blízku osobu tlačovou formou požiadajte na e-mail adrese: obec@vlkanová.sk alebo osobne na OcÚ.

ZASMEJMESA

Babička vyčíta vnučke, že chodí neskoro spávať:
- Anička, to ja, keď som bola v tvojom veku, chodila som spávať so sliepkami.
- Áno babička? A ako si sa udržala na bidielku?

Vlkanovčan, Vydáva OcÚ Vlkanová, Matuškova 53, Vlkanová 976 31, IČO: 00648469, tel./fax: +421 48 418 83 88, e-mail: obec@vlkanova.sk, Dátum vydania: 01. 10. 2018, Redakčná rada: Ing. Juraj Kotoč - šéfredaktor, Mgr. Tatiana Čellárová, Mgr. Drahomíra Kotočová, Neprešlo jazykovou úpravou, Tlač: OcÚ, Náklad: 400 ks, Občasník, Nepredajné - EV 5690/18 , ISSN 1339-6935 - www.vlkanová.sk