



WWW.DEVINCAN.SK

DEVÍNČAN

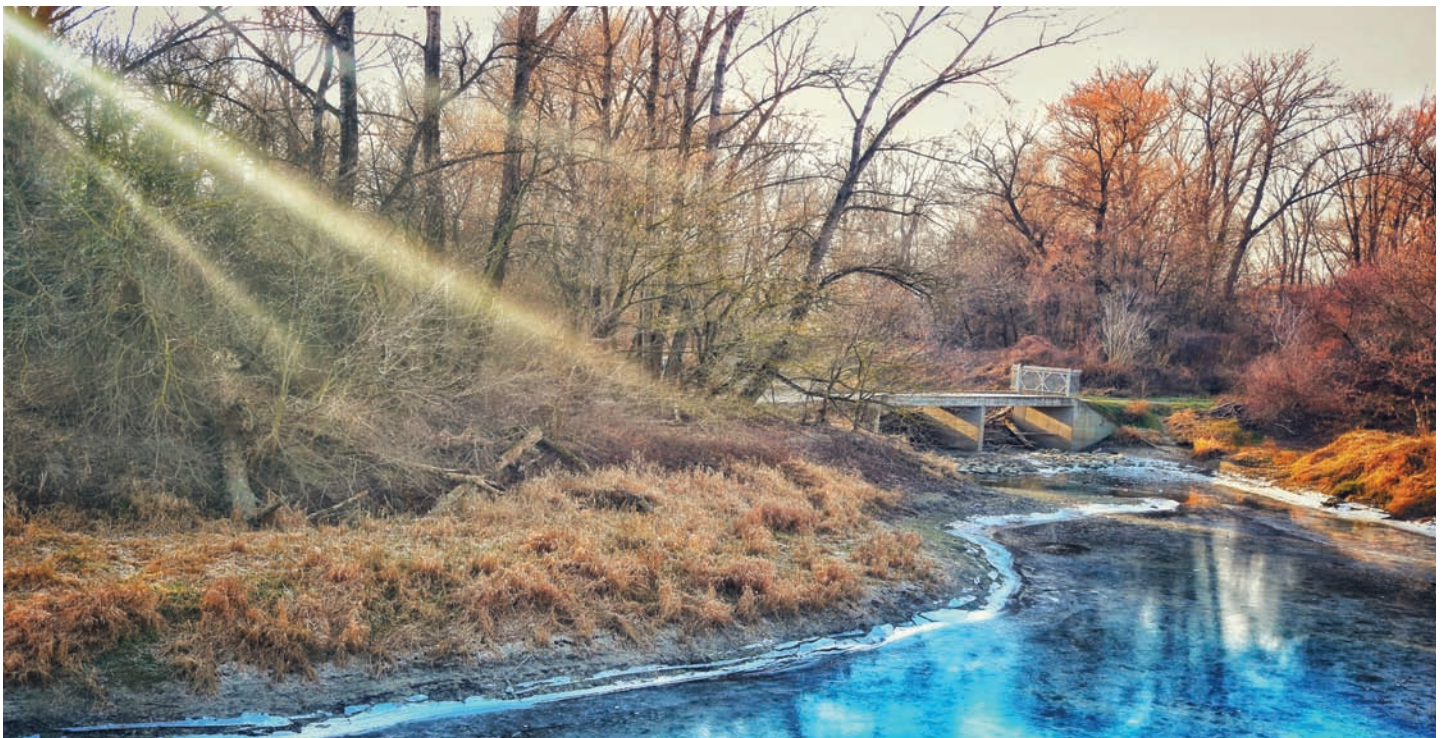
Noviny pre každého Devínčana • zdarma • február 2020 • Ročník XVIII • Ev. č. 5801/19

Byť zodpovedným... Sme?

Pri pohľade nazad, niekam k roku 2006, keď som začala so starostovaním, by sa dalo povedať, že sme sa v mnohom, čo sa týka zodpovednosti vo veciach verejných, naozaj zlepšili. Smetí, ktoré zozbierame pri každoročnom Upratovaní Devína postupne ubúda. Čiernych skládok i susedských konfliktov kvôli spaľovaniu bioodpadu na záhradách takisto. Komunitný život a kultúrne aktivity nám závidia i oveľa väčšie mestské časti, veď viete, však? No nech nás len bohapusto nevychvaľujem, žiaľ, nájdu sa i veci menej radostné, napríklad také kade-tade vytrvalo umiestňované psie „oné“, alebo také parkovanie – ale to takisto viete a často o tom i o ďalších nešvároch diskutujeme a hľadáme spoločné riešenia. No slovo *zodpovednosť*, najmä tá každého osobná, moja, vlastná – mi dnes u nás rezonuje v spojení s diskusiou, ktorú nedávno vyvolal jeden z našich susedov svojim príspevkom na Devínskych mamičkách. Pre (zatiaľ) nezapojených či neznalých – je to obľúbená diskusná FB stránka Devínčanov, na ktorej sa pretriasajú rôzne témy, ktorými Devín žije. Onen sused úrad požiadal o povolenie na rekonštrukciu objektu bývalých potravín, ktoré by tu v budúcnosti aj chcel prevádzkovať a Devínčanov sa v diskusii pýta na ich predstavy o takomto obchode. Hľadá preň nielen názov, ale pýta sa aj na optimálne zloženie sortimentu, ktorý by sme uvítali, ponúka prácu, informuje o svojich predstavách, odpovedá na zvedavé otázky. Iste, mnohí si poviete, „je tam toho, výborný marketingový t'ah“ a budete mať pravdu. Absencia obchodu je však už dlhé roky neuralgickým bodom života v Devíne, boľavým najmä odkedy Strakovci zatvorili bránu svojej zázračnej Garáže. Naozaj to netrápi len seniorov, ktorí musia za mliekom a rožkami cestovať do Devínskej či Karlovky, obchod chýba všetkým. A tu sa dostávame, milí priatelia, práve k otázke osobnej *zodpovednosti* každého jedného z nás. Nevieť či si ešte spomínate na autobusové spojenie k Tesco v Devínskej Novej Vsi. Horko-tŕažko sme ho úradne vydrankali na Dopravnom podniku práve argumentáciou, že veď v Devíne žiaden obchod nie je a ľudia tak majú sťažené obstarávanie si základných životných potrieb. A možno si pamätáte aj to, ako rýchlo toto spojenie zrušili! Asi

netreba vysvetľovať prečo. (Ne)Množstvo tých, ktorí linku (ne)využívali NEutiahlo vykrytie nákladov na jej prevádzku. Jednoduchá rovnica. Jednoduchá zodpovednosť tých, ktorí akúkoľvek, nielen verejnoprávnú službu žiadajú aj za to, či bude mať šancu udržať sa pri živote, čiže v prevádzke. Všetky tie dlhé roky v úrade som sa aj s kolegami poslancami v rámci našich možností snažila obchod do Devína získať. Ponúkali sme výhodné podmienky, symbolický nájom za opravu a sprevádzkovanie obchodu v niektorom z objektov, ktoré sme spravovali, presviedčali sme reťazce, aby si u nás otvorili prevádzku. Všetky rokovania zlyhávali na tom, že nás, Devínčanov, čoby budúcich klientov je málo a kalkulácie budúceho zisku všetkým padali do priepasti červených čísel. Preto sa zámeru obnoviť prevádzku potravín nielen veľmi teším, no vidím za ním aj značnú dávku experimentálneho lokálpatriotizmu(?) človeka, ktorý si ho chce a môže dovoliť len tak, takpovediac v prospech nás všetkých. Lenže ako láska k jednej slečne, ani žiaden experiment netrvá večne a znovu sa len dostávame k tej nepopulárnej znejúcej našej spoločnej či spoločenskej *zodpovednosti*. K jednoduchéj rovnici. K závislosti jedného na druhom. Obchodníka na klientoch a naopak. Diskusia na webe je fajn na naplnenie našich predstáv o našej spokojnosti a k zorientovaniu sa investora. Každodennosť po prestrihnutí pásky bude už inou, takzvané krutou realitou. Čosi sa dá odhadnúť už dnes. Že budeme mnohí radi, že obchod máme, dokonca tipujem, že väčšina z nás. Že budeme aj frflať na všeličo – od cien po správanie sa či vizáž personálu – veď sme predsa Slováci a poznáme sa! Čo si odhadnúť netrúfam a len verím, že odpoveďou Devínčanov bude ÁNO na nasledujúce otázky: Dáme obchodu šancu prežiť? Naučíme sa opäť nakupovať doma? Budeme *zodpovední*? Naozaj verím, že áno. Verím, že rozumieme, kde všade nejde len o nás samých, ale o nás všetkých. Že spolu zvládneme ono nešťastné psie „oné“ a rovnako aj parkovanie. Skrátka, milí susedia, prajem Devínu, nech sa nám v Novom roku 2020 darí najlepšie ako to spolu dokážeme.

Ľubica Kolková, starostka
foto Matej Patka



PONORY DO DEJÍN DEVÍNA PIVOVAR

V roku 1987 sa začal archeologický výskum ranobarokového kaštieľa na dnešnej Hutníckej ulici. Pri výskume na severnom dvore pod vedením dr. Igora Kellera bola objavená časť starého muriva, ktorú postupne pracovníci archeologického výskumu odhalovali spolu s množstvom dlažieb a murovaných kanálikov, až sa podarilo vykopáť časť niekdajšieho pivovaru. Odhalili aj časť murovanej kanalizácie pivovaru, ktorá viedla Hradnou ulicou do hradnej priekopy a ktorú obyvatelia Devína nazývali „grabou“. Je iba domnienkou, že priekopa bola spojnicou Moravy s Dunajom a súčasťou obranného systému hradu na severe a východe. Archeológovia odkryli tiež vymurovku na západnej časti priekopy, ktorá bola uložená nasucho z lomového kameňa, čo potvrdilo jej umelé vytvorenie. Našiel sa i druhý odpad z pivovaru, ktorý viedol priamo do hradnej priekopy. Dr. I. Keller tento objav zdokumentoval a dokumentácia je uložená v Mestskom múzeu v Bratislave. Týmto objavom sa zaslúžil o to, že devínsky pivovar sa nestal iba legendou a potvrdil tým i opodstatnenosť zmienky kronikárky H. Schottovej, ktorá vo svojej kronike Orthschronik von Theben a/d Donau z r. 1968 okrem iného píše: „Z mojich rodných dokladov vyplýva, že jeden z predkov zo strany mojej mamy bol v devínskom kostole krstený pod menom Katarina Schachingerová narodená 17. decembra 1725 ako dcéra pivovarníka.“ Uvádza tiež, že ulička, na ktorej sa pivovar nachádzal sa volala Jezuitengrund (Jezuitský pozemok) a kaštieľ bol sídlom Rádu Jezuitov. V akom období, to sa presne nevie. Nakoľko sa nezachovala žiadna dokumentácia ako devínsky pivovar vyzeral, ostáva len na našej fantázii, ako si ho predstavíme. Isté však je, že v čase jeho existencie bolo na Devíne niekoľko zručných debnárov, ktorých sudy s pivom nakladali na vozy ťahané štajerskými koňmi a vykladali ich na dopravné dunajské lode tzv. traunery, ktoré dopravovali devínske pivo do Bratislavy a ďalej do miest a obcí Žitného ostrova.

Je príjemné konštatovať, že v každej uličke nášho staroslávneho Devína je vpísaný kus histórie zo života našich predkov. Postupne sa budeme snažiť odhaľovať osudy miest, domov a osôb, na ktoré by sme nemali zabúdať, lebo práve oni boli tvorcami našej histórie.

Pavla Rumanovská

PIVNICA OSLÁVILA PRVÝ ROK

A môže si gratulovať, lebo za ten rok sa stala známym a vyhľadávaným miestom v Devíne. Môže sa pýšiť množstvom koncertov, divadelných predstavení, ale tiež výstavami, filmovými projekciami, podujatiami pre deti a stretnutiami so zaujímavými hosťami.

Táto alternatívna platforma v historickej pivnici Žigryho kúrie vznikla vďaka spoločnému úsiliu nadšencov (nielen z Devína) a dnes spestruje život ľuďom, ktorých zaujíma rozvoj kultúrneho a spoločenského života v Devíne.

Od 11. novembra 2018, keď sa priestory Pivnice slávnostne otvorili, sa tu do konca minulého roka uskutočnilo 51 podujatí. Nielen Devínčania si mohli vypočuť štrnásť koncertov v podaní hudobných skupín **Valér Miko Trio, Pressburger Klezmer Band, Flamenco Ponte Pardo, Thebenbound, Neskorý zber**, vystúpenia speváčok **Zuzany Homolovej, Sone Hornákovej a Anky Repkovej**, či pesničkára **Václava Koubka**.

Počas minulého roka si návštevníci prišli pozrieť päť filmových predstavení, spolu s ratolestami mohli sledovať desať divadelných rozprávok v podaní **Divadla Piki, MaKile** či **Divadla Žihadlo**. Okrem toho Pivnica hostila zaujímavých hostí - prírodovedca a dokumentaristu **Tomáša Hulíka**, moderátora **Martina Nikodýma**, cestovateľov **Tima Miklušáčka a Pavla Plesníka**, fotografa **Alexandra Rehorovského**, operného speváka **Petra Mikuláša** a umeleckého kováča **Stana Mikovčáka**.

Vďaka trom výstavám v zreštaurovaných priestoroch Pivnice sa svojimi prácami predstavili devínski výtvarní umelci a v tejto tradícii sa bude pokračovať aj v tomto roku. Pravidelne sa organizujú tiež stretnutia pri nedeľných stolovkách – stolových hrách, pri vedomostnom kvíze či v bylinkovej poradni. Oslavy najdôležitejších sviatkov roka sú sprevádzané pohostinnosťou devínskych vinárov. Všetky tieto zaujímavé akcie organizujú členovia **OZ Scéna pre Devín** za výdatnej pomoci a aj finančnej podpory mnohých Devínčanov, za čo im patrí veľká vďaka.

Milí Devínčania, ak by ste mali záujem aktívne sa zapojiť do organizovania činnosti a fungovania Pivnice, prípadne stať sa členmi OZ Scéna pre Devín, píšete na adresu scenapredevin@gmail.com, alebo sa informujte priamo v Pivnici pod MŠ v Devíne. Aktívni členovia OZ Scéna pre Devín sa tešia na vašu priazeň aj v tomto roku a veria, že si z ponuky na tento rok vyberiete a Pivnicu navštívite.

text a foto Jana Kollárová,



KNIŽNICA INFORMUJE

Delia Owensová: Kde raky spievajú

Román sa niekoľko týždňov držal na prvom mieste v rebríčku bestsellerov The New York Times. Je to prekrásna óda na nedotknutý svet prírody, dojímavý príbeh o osamelom dospievaní mladej dievčiny a zároveň prípad záhadnej vraždy s prekvapujúcim koncom.

Haruki Murakami: Tancuj, tancuj, tancuj

Reedícia románu japonského spisovateľa je voľným pokračovaním bestselleru *Hon na ovcu*. Hrdina príbehu sa vracia na Hokkaido, aby tu zažil ďalšie mimoriadne stretnutia, okrem iných aj s tienistou stránkou súčasného života – neúmerne veľkým vplyvom masmédií.

Július Satinský: Moji milí Slováci

Reedícia prvej samostatnej fejtónovej zbierky Júlia Satinského. Ide o úpravné listy autora vlastnému národu napísané tesne po nezhnej revolúcii.

Agnés Martin-Lugand: Nad slnko jasnejšie

Autorka, vyštudovaná psychologička, publikovala svoj prvý román *Šťastní ľudia čítajú a pijú kávu* na internete a hneď zaznamenal veľký úspech. Zkrátko vyšiel aj knižne a boli naň predané aj filmové práva. V knihe sa tiež venuje medziľudským vzťahom.

Colleen Hooverová:

Beznádejná + Stratená nádej

Dva romány - ten istý príbeh - vyzprávaný z pohľadu dvoch ústredných postáv. Prvý má podtitul: *Chceli by ste vedieť trpkú pravdu, alebo radšej veriť klamstvu?* Druhý je s podtitulom: *Z trpkých spomienok na rodí láska* – príbeh Beznádejnej očami Holdera.

A napokon pre deti: ďalšie pokračovanie obľúbených príbehov autorky **Francescy Simon: Grázlik Gabo a všivavá invázia**.

Milí čitatelia, vďaka Miestnemu úradu MČ Devín, v spolupráci s Občianskym združením *Náš Devín* pribudli pred našu knižnicu nové police. Keďže v knižnom fonde existujú niektoré tituly kníh vo viacerých exemplároch, rozhodli sme sa, že ich budeme postupne v rámci revitalizácie knižnice umiestňovať na tieto police, aby boli voľne prístupné všetkým návštevníkom Kultúrneho domu. Môžete si ich vziať, prečítať a kedykoľvek vrátiť späť, alebo (ak vás zaujmú) si ich aj ponechať.

Zároveň vás prosím, aby ste sem nenosili knihy z vašich súkromných knižníc. Ďakujem.

Alena Rumanovská

VOX POPULI

POĎAKOVANIE

„Chceli by sme sa poďakovať rodine Brechtovej, ktorá si v dnešnej uponáhľanej dobe vždy nájde čas na úpravu a o starostlivosť zelene na rohu Slovenskej a Brigádnickej ulice. Prázdne miesto po „odchode“ sochy Rastislava nahradili milým vláčikom a krásnym, vlastnoručne vyrobeným stromčekom, ktoré robia radosť obyvateľom aj návštevníkom Devína.“

Rodina Cellerová a Majerská, foto Matej Patka



Humor je vážna vec

GAVENDOVINY

HURÁ, BUDEME MAŤ POTRAVINY!

O humore najlepšie na úvod pár vtipných výrokov:

„Nešťastní sú tí, čo nemajú zmysel pre humor, lebo nemajú zmysel ani pre vážne veci.“, hovorí Jean Paul. Humor je naozaj vážna vec.

„Humor je najväčšou formou ľudských citov.“, pripomína B. Martinius Björnson a Georg Ch. Lichtemberg odhaľuje, že „najlepšie spoznáme človeka podľa vtipu, ktorý ho pohoršil.“ Ernest Hemingway dodáva, že „radosť je tiež druhom odvahy.“ Karel Čapek tvrdí, že „humor je soľ zeme a kto je ním dobre osolený, zachová sa dlho čerstvý.“ Podľa Chamforda je „najstratenejší deň nášho života ten, v ktorom si sa nezasmial.“. Malajské príslovie radi: „Nezačínaj deň pitím octu.“, arabské zas varuje: „Ak sa necháš viesť škrekom havrana, dôjdeš k zdochline.“ A francúzske pripomína: „Nepokúšaj sa utopiť smútok v rume, vie plávať“. Pozerať na svet s humorom si vyžaduje slobodu a nadhľad. Ten osobitným spôsobom prináša náboženská viera, istý autor dokonca napísal „teológiu humoru“. Humor je rečou slobody a pravdy. Ohrozený človek ním protestuje proti smiešnej bohorovnosti mocných tohto sveta, odhaľuje falš pyšných a vysmieva sa z úbohosti namyslených. „Ani zlé svedomie, ani zločin, ani strach, ani bieda sa nevedia smiať, smiech je rečou ľahkosti, čistoty, slobody. Smiech je zvuk sveta.“, hovorí Jan Čep. Rýchlym pokrokom vedy a techniky nadobudol človek západnej civilizácie sebaistotu nad prírodou i mýtami. Pokorne a poslušne sa skláňa pred vedou a jej dôkazmi. Tým, že sa stal vedecký, začal sa však brať až príliš vážne. Prisvojil si aj miesto, ktoré patrí Bohu, „aby mohol absolutizovať to, čo je relatívne, zrelativizoval to, čo je absolútne“. Výsledkom je prázdno a smútok. Človek si myslí, že je Boh, no cíti, že to nie je tak. Smiech a humor obnažujú práve túto lož. Kto sa nevie zo stiesnenosti bytia povzniesť vierou, zo smútku sa vykupuje zábavou. Zažívame explóziu zábavného priemyslu. Aj hlboká túžba po radosť sa dá dobre speňať. Priemysel zábavy je však vo väčšine prípadov len umelým chemickým či psychologickým „šteklením v podpažuší“, zanechávajúcim v človeku ešte hlbšie prázdno. Slovmi Neila Postmana – „sme uzabávaní až na smrť“. Úprimná a pravá radosť pramení z vnútra, a tomu zábavný priemysel nestačí. Rastúce množstvo zábavných podujatí a programov nie je úmerné radosť ich konzumentov. Tento stav možno kritizovať, no možno ho vnímať aj ako znamenie čias. Práve prázdno priemyslu zábavy je volaním po pravom humore. Ten je prejavom viery, nádeje a lásky - žitej v nás a slúžiacej svetu, v ktorom máme byť soľou, svetlom i smiechom. Humor je naozaj vážna vec...!

Marián Gavenda

Z RADNICE

Miestny úrad MČ Bratislava-Devín oznamuje, že s novým rokom sa menia niektoré povinnosti občanov.

Majitelia psov

Od 1.1.2020 nadobúda účinnosť nové VZN č.2/2019, ktorým sa zvyšuje daň za psa.

- 20,- EUR/rok pre fyzickú osobu s trvalým pobytom v Devíne
- 40,- EUR/rok pre fyzickú osobu, ktorá nemá trvalý pobyt v Devíne
- 10,- EUR/rok pre fyzickú osoby s trvalým pobytom v Devíne - dôchodcu, ktorý nežije v spoločnej domácnosti so zárobkovo činnými osobami
- 80,- EUR/rok pre právnickú osobu

Zvýšený príjem bude použitý na osadenie nových košov na psie exkrementy.

Osoby, ktoré si prenajímajú verejné priestranstvo v Devíne

Od 1.1.2020 nadobúda účinnosť nové VZN č.2/2019, ktorým sa zvyšuje sadzba dane pri užívaní verejného priestranstva za účelom predajného stánku.

- 1,08 EUR/m²/deň pre fyzickú osobu s trvalým pobytom v Devíne
- 2,00 EUR/m²/deň pre ostatné fyzické a právnické osoby

Rodičia detí navštevujúcich obecnú MŠ na Kremelskej ul. č. 36

Od 1.1.2020 nadobúda účinnosť nové VZN č.1/2019, ktorým sa zvyšuje príspevok zákonného zástupcu dieťaťa na čiastočnú úhradu výdavkov MŠ mesačne na 1 dieťa na 35,- €. Príspevok bolo nutné navýšiť z dôvodu nárastu nákladov na prevádzku MŠ. Predpokladaný termín zápisu do MŠ na ďalší školský rok bude v máji 2020. Presný dátum bude včas zverejnený na úradnej tabuli a na webovej stránke www.devinsk.sk.

Majitelia žump

Majiteľov žump upozorňujeme na VZN č. 3/2019, ktoré nadobudlo účinnosť od 1.1.2020 a podľa ktorého sú povinní doručiť na miestny úrad doklad potvrdzujúci vývoz obsahu žumpy minimálne raz ročne.

Nájomcovia záhrad v správe mestskej časti BA-Devín

Upozorňujeme, že **31.3.2020** je termín splatnosti nájomného za prenajaté záhrady. Úhradu je možné realizovať do pokladne miestneho úradu, alebo prevodom na účet MČ, ktorý je uvedený v nájomnej zmluve. Dôležité je uviesť variabilný symbol.

Dobrá správa sa rozšírila rýchlosťou blesku a nejedno devínske srdce zaplesalo. Konečne sa dočkáme potravín! Investor KPRHT4, zastrešujúci záujmy rodiny Tkáčovej, plánuje po doriešení stavebného povolenia urobiť prvý výkop už túto jar. Nové potraviny budú stáť na mieste bývalého obchodu na Hradnej ulici. No a o tom, aký by mal byť ich sortiment, ponuka tovaru a služieb, nás poinformovala Jana Šmondrková, ktorá bude tieto potraviny viesť.

Na aký sortiment sa zamerajú nové potraviny?

Naším cieľom je zabezpečiť pre Devín sortimentne kvalitné potraviny s prízvukom na čerstvosť, bio produkty, produkty lokálnych a národných výrobcov, ako aj farmárov. Významnou súčasťou bude pekárne priamo v prevádzke a veríme, že vlastná pekárnska výroba zaujme nielen oblasť Devína, ale zvoní aj do širokého okolia. Zákazníci si budú môcť kúpiť čerstvé pečivo ráno cestou do práce, ale aj počas celého dňa. Veríme, že sa nám podarí vytvoriť prostredie, kde si návštevníci budú môcť oddýchnuť, zrelaxovať a v neposlednom rade nakúpiť všetko potrebné. Pri obslužných pultoch budeme ponúkať okrem výrobkov z našej pekárne aj chlebičky, zákusky, ale tiež mäso, mäsové výrobky a kvalitné syry. Jednoducho povedané - pracujeme na realizácii otvorenia výnimočného obchodu s potravinami a chceme poskytovať služby, ktoré nie sú bežné v klasických obchodoch.

Čím sa teda budú líšiť devínske potraviny od klasických obchodov?

Máme záujem vytvoriť čo najkomplexnejšiu ponuku služieb, preto súčasťou potravín bude aj kaviareň, kde si zákazníci budú môcť pochutnať na kvalitnej káve či na čerstvých ovocných šťavách. Takisto chceme prezentovať aj produkty miestnych vinárov, pričom sortiment vína bude vystavený tak, aby chýr o ňom prekročil hranice devínskeho chotára. Zákazníci si z ponuky vín budú môcť vybrať v špeciálne určených priestoroch.

Na akých zákazníkov sa bude myslieť pri ponuke tovaru?

Ponúkať budeme chutný sortiment určený ako pre starousadlíkov, tak aj pre mamičky a ich ratolesti, cyklistov či turistov. Celý koncept je tvorený srdcom a tímom ľudí, ktorým záleží na spokojnosti našich budúcich zákazníkov a budeme radi, ak sa nimi stanú najmä Devínčania. Prioritou pre nás budú predovšetkým ich požiadavky a spokojnosť, ponúkanie kvalitných produktov a služieb na vysokej úrovni. Okrem samotnej predajne vybudujeme aj parkovisko s parkovacími miestami. Stavebný projekt je ktypovaný tak, aby korešpondoval s okolitou výstavbou a zároveň, aby sme vytvorili príjemné prostredie pre tunajších obyvateľov.

Bude sa brať do úvahy aj kúpyschopnosť starších občanov?

Možno sa to bude niekomu zdať nadnesené až nereálne a veľa ľudí sa bude zamýšľať nad tým, prečo chce niekto investovať do tak náročného projektu, ale my to robíme ako službu a nie ako podnikanie. Garantujeme, že základné potraviny nebudú drahšie ako tie, ktoré sú ponúkané v najbližšom okolí. Očakávame len úhradu prevádzkových nákladov, nie zisk. Na druhej strane budeme veľmi radi, keď Devínčania vyjadria spolupatričnosť a lojalitu pravidelnými návštevami, čím podpora snahu ľudí pracujúcich na tvorbe a realizácii tohto projektu, jeho úspešné otvorenie a ďalšie fungovanie.

Kedy sa môžeme tešiť na otvorenie?

Pokiaľ bude všetko v poriadku, v marci tohto roku začneme pracovať na prvých stavebných prácach. Ukončenie realizácie stavby je plánované na jeseň v roku 2021. Je to síce dlhá doba, ale dobré veci sa rodia ťažko a chce to svoj čas.

Veľa práce je už za nami - na tomto projekte sa už takmer rok pracuje. A teraz by sme chceli zapojiť aj Devínčanov a požiadať ich o spoluprácu, aby to bol náš spoločný projekt.

Ako konkrétne sa môžeme zapojiť do spolupráce?

Dilemou je názov obchodu. Spomedzi cca 60 návrhov boli nakoniec vybrané Devínsky Coloniál, Devínsky Koloniál, Dobrú chuť, Obchod na korze a MOMA ako doma (tu sa jedná o slovnú hračku - MOMA = moja mama, MOMA ako doma). Bolo by úžasné, keby sa obyvateľia Devína zapojili do výberu názvu pre obchod, veď bude slúžiť hlavne im.

P.S. Diskusia o názve potravín prebieha na FB stránke Devínske mamičky a občania Devína.

red, foto archív



PREDSTAVUJEME DEVÍNČANOV NA DEVÍNE MILUJEM TICHU

ANDREA DANKOVÁ

Optimistická žena s nákazlivým smiechom, taký ten typ, ktorému sa hovorí: vie, čo chce a za tým si ide. Otvorená, pozitívna, plná energie. Operná speváčka, sopranistka s hlasom, ktorý očarúva. Cestovný kufor má neustále v permanencii, lebo jej prechodným domovom sú najväčšie európske a svetové pódia. Ale tam, kde to miluje najviac a kde žije vyše dvadsať rokov, je domček pod Devínskou Kobylou.

Pochádza z Haliča, kde si prežila detské roky s láskavými starými rodičmi, potom si bývala s rodičmi v Žarnovici a od štrnástich si sa „osamostatnila“ na konzervatíriu v Žiline. Chcela si sa stať učiteľkou hudobnej výchovy. Kedy prišiel ten moment, keď si zmenila názor a vybrala si si povolanie opernej speváčky?

Stalo sa tak vďaka mojej profesorky Jane Škripekovej na konzervatíriu, ktorá mi naznačila, že by bola škoda, keby som nepokračovala v štúdiu. Uverila som jej a šla na VŠMU. Tam som takisto mala šťastie na výbornú profesorku Zlaticu Livorovú, vďaka ktorej som sa dostala aj do SND. Keď mi oznámila, že hľadajú Mimi do Bohémy, ani chvíľu som neváhala a zúčastnila som sa konkurzu. Predspeievala som Ondrejovi Lenárdovi a rolu som získala. Bola to šťastná zhoda náhod, lebo druhý ročník školy som pôsobila v Ríme, kde som sa zdokonaľovala v technike spevu a mala som naštudovanú celú operu.

Táto postava ti bola asi súdená. Odštartovala si ňou svoju kariéru a stále ju máš v repertoári.

Mám rolu Mimi veľmi rada. Bola písaná pre lyrický soprán a môj hlas v tom období lyrickým sopránom bol. Odtedy sa zmenil na dramatický soprán, dnes už mám zvučnejší, tmavší, prízračnejší hlas. Od začiatku som si dávala pozor, aké role si vyberám, lebo keď spevák spieva mimo svoje hlasové možnosti, hrozí mu, že o hlas príde. Podľa toho, ako sa mi hlas vyvíja, som mu prispôbovala aj repertoár. Bohéma je moja obľúbená opera. Čím dlhšie ju spievam, tým je moja rola usadenejšia. Vždy sa v nej dá nájsť niečo nové a spievať ju vždy lepšie a lepšie.

Tvoja kariéra šla hore raketovou rýchlosťou, ani si sa nenazdala a spievala si na najväčších operných scénach. Nezľakla si sa takej prudkej popularity?

Bol to naozaj veľmi rýchly vzostup, ale nikdy som sa žiadnej výzve nebránila. Tešila som sa z nich a tak nejako prirodzene som si ich privoľávala. Mala som len dvadsaťpäť rokov a spievala som postavu Micaely pod taktovkou Petra Maaga v opere Carmen. A o rok nato som koncertovala s Londýnskym symfonickým orchestrom. Za päť rokov sa mi podarilo získať si meno a hosťovať vo svetových divadlách. Potom som si dala pauzu – vydala som sa a máme dve deti.

Ako si to stihla, budovať si popri kariére vzťah?

S manželom som sa zoznámila v čase, keď som skončila VŠMU a on začal študovať právo. Bol študent a ja už sólistka v SND. Náš vzťah

fungoval na diaľku, ale neublížilo mu to. Keď doštudoval, zobrali sme sa. A sme spolu stále, čo hovorí za všetko.

Išla si z role do role, spolupracovala so slávnymi režisérmi, dirigentmi, ale predsa: na ktorú spoluprácu si spomínaš najradšej?

Vždy som túžila spievať Vilolettu v La Traviate. Tento sen sa mi splnil a spievala som ju v réžii Franca Zeffirelliho. Bol to veľký zážitok a pre mňa veľká škola. Operu sme spievali v Bussete, v rodisku Giuseppe Verdiho. Bola to nezabudnuteľná spolupráca. Zeffirelli nám predvážal úlohu aj názorne. Lahol si do postele a ukázal, ako má Violetta zomrieť (smiech). Na skúšky chodil so psikom a s veľkou cigarou, ktorou nám dymil pod nos, ale akceptovali sme to. V Taliansku spievam často a snáď aj najradšej. Mojej povahe vyhovuje južanský temperament. Páči sa mi, že talianski diváci vedia oceniť speváka a užít si predstavenie.

Spievala si so spevákmi a speváčkami takých veľkých mien ako José Cura, Agnes Baltsa, Neil Schikoff, Paata Burchuladze, Vincenzo La Scola, Nicola Martinucci, Anja Silja, Gabriele Schnaut. A s našou devínskou pýchou, Petrom Mikulášom si mala tú česť?

Áno. Spievala som s ním v Donovi Giovannim, v Bohéme a v tejto sezóne spievame spolu v Donovi Carlovi a tiež v pripravovanej Aide. Veľmi rada s ním spolupracujem a vždy sa teším, keď sme spolu na javisku.

Taliansko je už tak povediac tvoja druhá vlasť – chodíš tam často, hovoríš po taliansky. Prezrad', ako odolávaš tomu úžasnému jedlu? A čo na to tvoja línia?

Čomu sa nedá odolávať, tomu neodolávam. (smiech) Užívam si to. Dám si tiramisú, aj millefoglie, bisteccu alla fiorentinu a neodopriem si ani skvelú pizzu. A k tomu, ako ináč – prosecco...

Ako sa dá zvládnuť taký kolotoč – spievať, cestovať po svete, zdokonaľovať sa s pedagógmi a pritom byť mamou, manželkou?

Nastavila som sa na to tak, že spievam maximálne šesť mesiacov v roku. Ostatný čas sa venujem rodine.

Kam sa chystáš najbližšie?

Idem do Berlínskej štátnej opery, kde budem po prvýkrát v ruštine spievať Musorgského operu Chovanština s dirigentom Vladimírom Jurowskim. Je to krásna opera, teším sa na ňu. Na budúcu sezónu budem mať vo Viedni v Musikvereine s Viedenskou filharmóniou dva koncerty v nemčine, modernú vážnu hudbu. Priznám sa, že mám radšej klasické, melodické opery, ktoré sa ľahko učia a teším sa, že v tomto roku ma čaká Aida, Don Carlo či Tosca, ktoré sa spievajú tak krásne a ľahko.

Čo robievaš vtedy, keď si dávaš pauzu v speve?

Chodíme s rodinou na dovolenky. Milujem more a biely piesok. Vtedy si viem dokonale oddýchnuť.



Budú pokračovať aj deti v maminých stopách?

Hlas po mne nezdedili, ale cit pre umenie majú po nás obidvoch – manžel študoval na konzervatíriu husle. Andrej je šikovný gitarista a Barbara sa chce venovať módnemu dizajnu, rada šije, navrhuje.

Aké cestičky ťa dovedli do Devína?

Raz som sa tu v roku 1998 len tak pochádzala, zapáčilo sa mi prostredie a stalo sa – preskočila iskrička. Krásna príroda, hrad, výhľad na Moravu, sútok a to ticho, ktoré bolo až počuť. Vtedy tu bolo naozaj hrobové ticho. Začala som si čítať inzeráty a našla som jeden v znení: „Predávam ateliér na Devíne.“ Hovorím si – ateliér? Znelo to tak umelecky a šli sme sa s manželom pozrieť. A keď sme tú „chatu“ zbadali, bola naša. Narobili sme sa, kým sme ju prerobili, ale stálo to za to. Milujem náš domček. Vo veľkej obyvačke s množstvom okien sa cítim ako v prírode. Vidím na hrad a ten pohľad je každý deň iný. Už sa mi ani nechce nikam chodiť. Máme vysoké stropy, takže sa mi tam výborne spieva. V lete si otvorím okná a mám pocit, že som tam sama. Len dcéra ma niekedy upozorní, keď ide domov a počuje ma, že mami, veď ty spievaš na celý Devín...

P.S. Blahoželáme k blížiacemu sa krásnemu okrúhlemu životnému jubileu a prajeme veľa zdravia a úspechov do ďalších rokov!

ami, foto archív A.D.

ANDREA DANKOVÁ

(25.2.1970 LUČENEC)

Okrem bratislavskej opery pravidelne vystupuje v Teatro alla Scala v Miláne, v Teatro La Fenice v Benátkach, v Teatro Comunale v Bologni, v opere San Francisco, v Teatro Real v Madride, s Londýnskym symfonickým orchestrom, v Opera National du Rhin v Štrasburgu, na scénach Teatro Reggiov v Turíne, La Monnaie v Bruseli, v Teatro Colon v Buenos Aires, v Opere Graz, v Teatro National de Sao Carlos v Lisabone, v Teatro Massimo v Palerme, v Opere Lyon a na ďalších operných scénach na celom svete. Spolupracovala s dirigentmi ako napríklad Sir Colin Davis, Daniele Gatti, Lothar Koenigs, Marco Armiliato, Ivor Bolton. Do jej stáleho repertoáru patria opery Bohéma, Káťa Kabanová, Jenůfa, Aida, Tosca či Don Carlo.

SPOMÍNAME

Narodil sa v Poprade, ale keď mal tri a pol roka, rodina sa presťahovala do Devína. Dal sa na lezenie a stal sa členom klubu IAMES Bratislava. Veľmi rýchlo napredoval, vyliezol významné výstupy vo Vysokých Tatrách, na Kaukaze, v Alpách, na Pamíre, v nórskom Romsdale, na Aljaške. Zúčastnil sa expedícií na troch osemtisícovkách: Everest (1987), Lhoce a Everest (1988). Zostal nezvestný 17. októbra 1988 vo veku 26 rokov na Evereste po dosiahnutí jeho Južného vrcholu (8 760 m) alpským štýlom Boningtonovu cestou, obtiažnou juhozápadnou stenou.

Jaro pred rodičmi tajil, že začal liezť. Raz však mali ísť na svadbu a on sa k tomu akosi nemal. Ošival sa, že on nejde, že zostane doma. Mame sa to nevidelo, mamy napokon vždy vycítila, že čosi nie je v poriadku. Nakoniec musel s pravdou von. Vraj má preteky. Aké? – spytovala sa ho. Jara predsa k športu nikdy neťahalo. Jeho staršieho brata Ladislava áno, ale Jaro a preteky? Skalolezecké, vysúkal zo seba.

„Na svadbu nešiel a tie preteky vtedy tuším vyhral,“ spomínala jeho mama Mária Jašková. „Prehovárala som ho, nech si nájde inú zábavu, že je to nebezpečné. Ale on sa zatal. Vraj sú aj horšie športy, trebárs automobilové preteky alebo box. A zabiť ho môže aj auto na chodníku. Vieš, aký je to úžasný pocit, keď vylezieš hore?, hovorieval.“

„Ani ja som dlho nevedel, že Jaro lezie,“ priznal o dva roky starší brat Ladislav. „Kým sa nedal na horolezectvo, nevynikal v nijakom športe. Športovať začal až niekedy pred odchodom na vojenčinu. Ako chlapci sme však lozili po stromoch i po skalách v Devíne a okolí. Už vtedy som videl, aký je v lezení šikovný.“

Jaškovi mali domček učupený pod hradom Devín. Vzadu za domom sa ťahala dlhá záhrada, ktorá bola zakončená hradným múrom. Rovno zo záhrady sa dalo preliezť na hrad. To bratia Jaškovi často využívali. Všetci traja - Ladislav, Jaro i najmladší Martin. Čo sa tí ako šarvanci po múroch nalozili! Veľakrát aj za asistencie vojakov. Veru, v časoch socializmu pod hradom Devín hliadkovali vojaci. Mnohí si to pamätajú, aj ostnatý drôt pozdĺž Devínskej cesty...

„Nikdy nás nechytli,“ usmeje sa Ladislav. „Poznali sme to tam lepšie ako oni, mali sme to celé prelezené. Raz sa však Jaro zachytil nohavicou o skalu v múre a kotúľal sa dolu svahom vari štyridsať metrov. Našťastie sa mu nič nestalo.“

Jaro si vraj nevedel nájsť uplatnenie v spoločnosti. Chcel ísť na umeleckú priemyslovku, ale neprijali ho. Vyučil sa preto za drevo modelára v Žiari nad Hronom. S vážnym horolezectvom začal, keď mal už osemnásť.

„Chcel uniknúť zo systému, ktorý bol vtedy u nás, nechcel sa nikomu podriaďovať, chcel byť slobodný. V horách mu bolo dobre, hľadal tam svoju cestu. A za hranicami cítil slobodu,“ hovorí brat Ladislav, ktorý robil riaditeľa základnej školy v Devíne a v Devínskej Novej Vsi.

Keď sa Jaro vracal z expedícií, o štrnásť rokov mladší Martin na staršieho brata netrpezlivo čakával. Pamätá si, že sa vracal zarastený a vzácny. „Aj ma učil liezť, no po tej tragédii som kvôli mame skončil. Až neskôr som sa k tomu vrátil, ale iným spôsobom – začal som s výškovými prácami.“

V roku 1987 sa Jaro prvý raz dostal do výberu na himalájsku osemtisícovku a hneď tú najvyššiu – Mount Everest! V pláne bol prvovýstup juhozápadnou stenou expedičným štýlom. Vo výške 8 300 metrov ich zastavil ťažký skalný pás.



JAROSLAV JAŠKO (26)

Aj Jaro bol medzi tými, ktorí dosiahli túto výšku. Prvý raz sa vtedy dostal nad magickú hranicu osemtisíc.

Po návrate vyhlásil, že sa pod Everest vráti. Ani mi to nevrav, zahriakla ho mama, tešiac sa, že ho má konečne doma. Už naposledy, prisľúbil. Aj tak bolo.

Brat Ladislav si pamätá slová, ktoré Jaro pred odchodom na poslednú horolezeckú akciu povedal jeho manželke: „Nechce sa mi, ale sľúbil som to chlapcom, nemôžem ich v tom nechať. Potom s lezením skončím.“ Jaro si totiž konečne našiel lásku, bola ňou horolezkyňa Jana.

Plánoval, že po návrate z expedície Lhoce – Everest 1988 si v rodičovskom dome zriadi stolársku dielňu a bude vyrábať umelecký nábytok. Vtedy, bolo to čosi vyše roka pred pádom železnej opony, sa už dalo podnikáť. Zdalo sa, že si konečne nachádza miesto aj v bežnom živote.

Pred odchodom si odkiaľsi zohnal starú ojazdenú škodovku. Kúpil striebornú farbu a tešil sa, že keď po návrate auto nastrieka, bude mať „strieborného jaguára“. Keď potom zostal na Evereste nezvestný, tou striebornou natreli v Devíne strechu ich domu.

Nezvestný. Slovo, ktoré vyvolávalo hrôzu, no zároveň dávalo nádej.

„Na druhý deň dopoludnia prišiel od Jarka list,“ povzdychla si Mária Jašková pri tej najťažšej spomienke. „A večer hlásili, že sú nezvestní. Starší syn Ladislav to počul v rádiu a hneď dobehol k nám. S otcom išli do komory a tam si šepkali. Nezdalo sa mi to, vravím, veď povedzte, prihodilo sa niečo? Tak mi to povedali. Srdce mi to zlomilo.“

Sviečku mu chodili zapaľovať na devínsky cintorín, pri kríž. Mama dala v devínskom kostole slúžiť za Jarka i jeho kamarátov omšu. A keď v roku 2004 zomrel Jarov otec, na pomník na devínskom cintoríne dali vytesať aj Jarove meno. Miesto úmrtna: Everest.

Aj v súčasnosti žijú v Devíne horolezci – od roku 2002 Pavol Lazar, vedúci niekoľkých slovenských expedícií do Himalájí a od roku 2009 Ján Porvazník, bývalý československý reprezentant s manželkou Renátou. Ako si oni spomínajú na Jara Jaška?

„Liezli sme spolu v Tatrách najmä v zime. Jaro bol skromný chalan, no napriek tomu cieľavedomý. Pohodový človek, dobrý kamarát. Boli sme mladí, bol socializmus, už vtedy som sa ho pýtal, či nevie o nejakej nehnuteľnosti v Devíne, ktorá by sa dala kúpiť. Napokon sa mi sem podarilo presťahovať pred osemnástimi rokmi. Škoda, že tu už Jaro nie je s nami.“ **Pavol Lazar**

„Chodili sme liezť s horolezeckou partiou na skalky v okolí Bratislavy či na Záhoří. Jaro bol tichý chlapec, nenápadný, pritom dobre liezol. Prekvapilo ma, ako rýchlo a plynulo prešiel do vysokých hôr.“ **Renáta Porvazníková**

Na dúbavskej strane Devínskej Kobyly žije horolezec Miroslav Belica, ktorý s Jarom v roku 1983 vyliezol ocenený prvovýstup na Kaukaze.

„Ja som si ho v klube vybral za partnera na výstup novou cestou na Severný vrchol Ušby. Bol mladší, ale fyzicky veľmi dobre disponovaný, liezol ako mačka. Vedel som, že sa naňho dá spoľahnúť, mal to v očiach. Nemal nervy, okolo seba buď nešíril nič alebo pohodu. Keď spadol, tak visel na lane, ani nezahrešil. Splnil to, čo som od neho očakával. Na základe nášho prvovýstupu dostal potom ďalšie šance.“ **Miro Belica**



Príbeh štvorice bratislavských horolezcov Becik, Božík, Jaško, Just, ktorí zmizli na Evereste, zachytáva kniha Milana Vranku Nezvestní z Everestu z roku 2011.



Na devínskom cintoríne má pripomienku na hrobe svojho otca.



Jaro s rodičmi a mladším bratom Martinom.

NA KRÁSNOM MODROM DUNAJI

(sa to už nehemží rybami...)

V júli a auguste minulého roku sa slovenskí vedci opäť zapojili do najväčšej medzinárodnej riečnej expedície na svete Joint Danube Survey (Spoločný prieskum Dunaja), ktorá sa uskutočňuje raz za šesť rokov a v roku 2019 to bolo už jej štvrté pokračovanie. Výnimočná je nielen tým, že skúmaný úsek má úctyhodnú dĺžku vyše 2 tisíc kilometrov, ale najmä rozsahom analýz, ktoré zahŕňajú všetko od hydromorfológie cez chemické molekuly, baktérie a ďalšie formy života, od jednobunkových rastlín až po ryby (podrobnosti nájdete na stránke <http://www.danubsurvey.org/jds4/>). Na čele slovenského tímu monitorujúceho stav rybích spoločenstiev bol Devínčan, biológ Vladimír Kováč a so závermi z tejto expedície sa s čitateľmi Devínčana rád podelil. Treba pripomenúť, že dôležitým členom desaťčlenného tímu bol aj ďalší Devínčan Vlado Petrik.

Kolko druhov rýb žije v Dunaji?

Až 102 druhov. Touto skutočnosťou sa nemôže pochváliť žiadna iná rieka v Európe. Bratislavský úsek Dunaja tvorí poslednú časť jeho podhorskej zóny, až pri Gabčíkove sa začína jej podhorský charakter meniť na nížinný. Stret dvoch zón sa odráža aj na bohatosti fauny rýb v bratislavskom úseku Dunaja – vyskytuje sa ich tu vyše 50 druhov. Nebyť Vodného diela Gabčíkovo, ktoré zasahuje práve do stretu podhorskej a nížinnej zóny Dunaja, počet rýb by tu bol ešte vyšší. Inak v celom slovenskom úseku Dunaja žije, alebo ešte v nedávnej minulosti žilo, 80 až 85 druhov rýb. V roku 1976 tu bol dokonca objavený celkom nový druh ryby, hrebenačka vysoká. Niekedy sa z médií dozvieme kuriozitu, že niekde v zabudnutom kúte Amazónie vedci objavili nový druh živočicha. No slovenskí ichtológovia objavili nový druh tu, priamo pod nosom, v strede Európy. Dunaj je ešte stále veľký poklad, no človek sa k nemu nespráva tak, ako by si zaslužil. Na prechádzke pri sútoku Dunaja a Moravy je na chodníku kresba obrovskej ryby (aj keď dnes je už vyblednutá). Je to vyza veľká a kresba ju znázorňuje v skutočnej veľkosti. Meria až 6,4 m (!) a ide o úradne zadokumentovaného jedinca vyzy, ktorého ulovili priamo v Bratislave. Práve v týchto úsekoch Dunaja sa totiž v minulosti vyzy neresili, po tom, ako prekonal takmer 2 000 km z Čierneho mora. Vodné diela Železné vráta I a II a neskôr aj Gabčíkovo jej však cestu zahatali, a tak ju dnes môžeme u nás obdivovať už iba v Slovenskom národnom múzeu v podobe 6,4-metrového modelu. No a v Devíne na chodníku...

Ako to vyzerá s rybami na slovenskom toku Dunaja dnes?

Vodné dielo Gabčíkovo, ako aj ďalšie hydromorfologické úpravy Dunaja spôsobili, že dnes je v Dunaji rýb oveľa menej ako v minulosti. Žiaľ, potvrdzujú to aj výsledky vlnajšieho výskumu získané počas našej expedície JDS 4. Vzorky rýb sme zbierali najmä v hlavnom toku Dunaja, ale čiastočne aj v jeho ramennej sústave. Používali sme na to sofistikované prístroje, ktoré do vody vysielajú pulzovaný jednosmerný elektrický prúd. Ten ryby priťahuje k elektróde a mierne ich omráči, takže sa dajú pozbierať, identifikovať, odmerať a živé vrátiť späť na slobodu. Odbery vzoriek sme robili na 5 000 metrových úsekoch, a to cez deň aj v noci, keďže niektoré druhy rýb sú aktívne cez deň, iné v noci. Strávili sme na Dunaji takmer nepretržite štyri dni a štyri noci, pracovali sme aj 14 hodín denne a končili o tretej ráno. Bolo to však úžasné dobrodružstvo. Výsledok bol, že na bratislavskom a čunovskom úseku sme zaznamenali zhodne po 23 druhov rýb, čo bolo istým sklamaním, pretože je to menej ako počas JDS3 v roku 2013.

Je to dobrá alebo zlá správa?

Na základe získaných výsledkov sa určuje ekologický stav rybieho spoločenstva. Služí na to index, ktorý zaraďuje vodný tok do jednej z piatich tried ekologického stavu – od veľmi dobrého stavu (trieda I) po veľmi zlý (trieda 5). Index meria veľkosť odchýlky pozorovaných hodnôt od tých očakávaných, pričom očakávané hodnoty sú také, aké by boli v prípade, že rieka nie je vôbec narušená ľudskou činnosťou. Smutnou správou je, že predbežné vyhodnotenie výsledkov zatiaľ naznačuje, že na každom sledovanom úseku Dunaja bude ekologický stav rybích spoločenstiev hodnotený ako veľmi zlý, čiže najhorší možný. S definitívnym verdiktom, či je to tak, ešte čakáme na výsledky analýz environmentálnej DNA (eDNA), čo je DNA organizmu



CHRÁNIME DEVÍN



uvoľnená do prostredia. Odhadujeme však, že v súčasnosti v rieke nie je viac ako 30 percent z pôvodného množstva rýb. Inými slovami, je tu potenciál, aby sa počet rýb v Dunaji strojnásobil...

Čo je príčinou tohto neutušeného stavu?

Sú to nepretržité úpravy Dunaja, ktoré sa začali už v 13. storočí. Tento proces veľmi intenzívne pokračoval v 19. storočí, keď došlo aj k hlavnému napriamaniu Dunaja. Voda sa z pôvodne hustej spleti ramien koncentrovala do hlavného toku a poslednú ranu dostal náš úsek Dunaja, keď sa zrealizovalo Vodné dielo Gabčíkovo. Keď som bol študent (čiže ešte v 70. rokoch 20. storočia), vnútrozemská delta Dunaja hneď pod Bratislavou a jej ramená boli prakticky nedotknutou prírodou s bohatstvom rýb. Dnes je to len pomerne malá sústava ramien s takmer stojatou vodou, kde sa ryby nedokážu rozmnožovať tak, ako kedysi. A tak boli našimi najväčšími úlovkami počas JDS4 80-centimetrové kapry, ktoré sme chytili pri štrkovej pláži nad mostom Lafranconi v centre Bratislavy. Nešlo však o pôvodného dunajského kapra, ktorý je voľne žijúcou formou a kedysi patril medzi najväčšie poklady Dunaja, ale o rybníčného kapra, ktorý pochádza z umelých chovov a do vŕd sa vysádza, aby sa mali rekreační rybári čím pochváliť. Je to teda niečo podobné, ako keby poľovník strelil v lese ošípanú namiesto diviaka...

Je vôbec dôvod na optimizmus na zmenu k lepšiemu?

Život ide ďalej a netreba sa vzdávať. Skvelá správa je, že voda v Dunaji je čistá, a tak sa veci stále dajú aspoň čiastočne napraviť. Obnoviť Dunaj do podoby, akú mal v 19. storočí už síce nedokážeme, no stojí za to znova prepojiť hlavné koryto s bočnými ramenami. Rybám by sa sprístupnili neresiská a znovu by sa otvorili miesta, kde by mohla odrastať rybia mláď, čo by sa určite prejavilo zvýšením celkového množstva rýb v Dunaji. To sa v posledných rokoch vďaka niekoľkým nadšencom, našťastie, aj deje. Na druhej strane, veľkou hanbou našej krajiny je, že na takej úžasnej rieke, akou je Dunaj, doteraz nebol vyhlásený národný park Podunajsko. Asi by sme sa mali spolu poušilovať, aby sa to čo najskôr zmenilo.

Vlado Kováč, foto archív autora

POZVÁNKA

**Naša devínska PIVNICA
Vás pozýva
7.2. o 19.00 na besedu
s biológom Vladimírom
Kováčom, špičkovým
odborníkom na ekológiu
vodných živočíchov,
ktorý porozpráva viac
o kvalite životného prostredia
v Dunaji od Čierneho lesa
až po Čierne more.**

BERIEME UDICU A IDEME...

Ani si to neuvedomujeme, ale sú našimi susedmi. Síce s plutvami a žiabrami, ale žijú tu s nami v symbióze a spoločne s nimi zdieľame tento krásny devínsky priestor. O rybách a rybičkách našich moravsko-dunajských a aj o tom, kde, kedy a ako ich chytať, sme sa rozprávali s kamarátmi od detstva, ktorých spája svet rýb už dlhé roky. Jakub Bachorík a Juraj Cenký – výtvarník a vinár chodievali s prútmi k Morave a Dunaju od malička a táto záľuba ich dodnes neopustila. Svrne tvrdia, že je síce radosť, keď sa ryba chyť na háčik a čím väčšia, tým väčšie renomé rybára, ale pri rybárčení im ide viac o pocit z pobytu v prírode a o ochranu rýb ako o samotný úlovok na udici.

Ako to vyzerá s rybárčením v našich vodách? Berú, berú...?

JB: Dno riek sa mení, presúvajú sa štrky a menia sa aj druhy rýb. Niektoré vymierajú, iným sa zase darí viac. Po tom, ako sa postavilo Vodné dielo v Gabčíkove, spomalil sa tok rieky. Ryba, ktorá tu roky prevládala, napríklad zubáč, absolútne mizne a prichádza sumec. Dorastá do veľkých rozmerov a je tu vládcom vód. Nemá prirodzeného nepriateľa, stáva sa predátorom. Tento proces sa začal Železnými vratami a pokračoval hrádzami až po Gabčíkovo. Možno by tomu pomohol rybochod, ale stopercentne funkčný neexistuje.

JC: Gabčíkovo zapríčinilo, že ryby, ktoré boli viazané na vodný tok, majú problém. Z tečúcej rieky vzniklo niečo ako jazero. Zanáša sa, nedochádza k plynulému prečisťovaniu vody v štrkopieskoch, tok rieky už nie je taký plynulý ako predtým.

Vedci sú však optimistickí a sľubujú zlepšenie stavu rýb prepojením Dunaja s ramenami, kde by sa ryby mohli vytriet' a následne sa vrátiť do prúdu rieky...?

JC: Aj toto je veľmi diskutabilná otázka, lebo ryba sa v ramenách síce vie vytriet' a keď má šťastie, vráti sa aj do toku, ale vždy záleží od výšky vody. Väčšinou je to tak, že tie ryby tam pokapú. Problém reprodukcie rýb tu bol odjakživa. Na hornom toku Moravy (Hajpródske lúky), keď je rozvodnená Morava, sa stihnú ryby vytriet' a aj sa vrátiť späť. Ale pri mŕtvych ramenách Dunaja je to o náhode. A to je problém na Dunaji od Devína až po Gabčíkovo. Všetky mŕtve ramená sú natoľko uzavreté a zanesené, že nie je šanca, aby sa ryby dostali naspäť do toku rieky.

JB: Názorným prípadom je naše jazierko pod hradom, kde ryby kapú, lebo sa odtiaľ nemajú ako dostať. Jazierko je zanesené, je tam veľmi veľa špiny. Rovnaký problém je s Devínskym ramenom, kde sa hromadí piesok a bahno a niet takej veľkej vody, ktorá by tie nánosy odplavila.

JB: Ako deti sme sa snažili pomáhať rybám, ktoré boli v jazierku a prenášali sme ich vo veľkých košoch do rieky. Ale vždy s tým bol nejaký problém, keď nás pri tom chytili...

JC: ... ja som pri jednej z týchto akcií prišiel o rybársky lístok. Lebo chytať podmieračnú rybu je zakázané, nesmie sa s ňou manipulovať, treba ju vrátiť do vody, čo v tomto prípade znamenalo vrátiť rybu naspäť do jazierka. Lenže tieto ryby by v tom jazierku zahynuli, tak sme sa snažili im pomôcť dostať sa do toku. A to bolo proti rybárskemu zákonu.

Ako ste začali rybárčiť?

JC: Mňa k rybám priviedol Oto a Kubo Bachoríkovci.

JB: K rybárčeniu a láske k vode a celkovo prírode ma priviedol otec a dedko.

Čo má dnes urobiť začínajúci rybár pre to, aby mohol chytať ryby?

JB: Mal by si naštudovať predpisy a prečítať niečo o rybách. Na príslušnom rybárskom zväze si po základných testoch z abecedy rybára, ktorá sa skladá z vedomostí o ochrane prírody, druhoch rýb, lovných mierach..., zakúpi rybársky lístok a odvtedy je rybárom, ktorý sa musí riadiť pravidlami. Lebo v každom regióne platia trochu iné pravidlá o výlove rýb, o ich veľkosti a tak ďalej. Potom si kúpi udice, návnady, čížny a ide na to. Na začiatok, kto chce chytiť rybu, mal by mal ísť k Morave a kto si chce vychutnať prúd veľtoku, tak k Dunaju.

Prezradíte, kde chytať v našich moravsko-dunajských vodách?

JC: Ako hříbari, tak ani rybári nikdy neprezradia miesto, kde chodia na ryby. Lebo skutočný rybár musí najskôr chodiť do prírody, pozorovať ju, spoznať jej tajomstvá, špecifiká a až potom zistí, kde má hodiť udicu.

Dobre, tak aspoň o tom, aké ryby a kedy chytať?

JC: V poslednom čase sú to pleskáče a kapry. Dunaj je zaujímavý dunajským kaprom menom sazan. Ide o chránený druh a o prapôvodnú formu kapra, z ktorého sa vyvinul kapor, akého ho poznáme dnes - kapor rybníčný. Okolo Devína sa vyskytuje, síce nie hojne, ale dá sa naňho natrafiť. Je šťihlejší ako jeho nástupca, lebo preživa v prúdoch. Možností a spôsobov rybárčenia je veľa. Rybár môže ísť „vláčiť“ – ťahať nástrahy plechové, gumené či umelé, alebo chytať na „ťažko“ – na červy, ryбку, kukuricu, plávajúcu návnadu či skúsiť muškárenie.

JC: Sezóna na Morave a Dunaji je vlastne po celý rok, akurát v každom mesiaci sa chytajú iné ryby. V marci a apríli je čas na pleskáče, neskôr príde obdobie na ďalšie kaprovité ryby – napríklad na kapríky. Mesiace máj, jún, júl a august sú ideálne na lov riečnych dravcov – sumcov a štůky, pre ktoré sa stávajú tie ostatné druhy potravinovou základňou.

JB: Z kaprovitých rýb je zaujímavý boleň – najmrštniejšia ryba s najlepším zrakom, ktorá u nás žije. Túto rybu je ťažko oklamať – vidí všetko. Lebo ryba je síce plachá, ale dobre vidí aj počuje. Zásada je, že pri rybačke by mal byť rybár ticho. Nedupať, lebo zvuk sa prenáša vodou. Vytiahnuť veľkú rybu, to je o šikovnosti rybára, ale tiež na to treba dostatočnú dávku šťastia. A hlavne v prúde, ktorý keď ryba využije, príde k situácii, ako keď traktor vyrazí na jednotke. Stane sa, že niekedy sa na palicu dostane aj veľký záber a gigantickú rybu nie je možné „jemným náčiním“ vytiahnuť. Hodnota úlovku je však o tom, že ryba nie je zdolaná na nejakú „lešenársku tyč“, ale na jemný rybársky prút.

Prečo chodíte na ryby? Čo vám to dáva?

JC: Rybár by mal mať radosť zo samotnej rybačky, ani nie tak z toho, čo uloví. Áno, rybolov je právo človeka rybu loviť, ale v prvom rade ich treba chrániť a starať sa o ne. A to ľudom občas nedochádza. Rybárstvo, rovnako ako poľovníctvo „zludovelo“ – vytráca sa vzťah k prírode, k rybárstvu a k rybe.

JB: Žiaľ, bežný obraz pri Morave či Dunaji je, že rybári sa k prírode a aj k samotným rybám správajú nešetrne. Rybárčenie nie je len o chytení rýb. Je to o pobyte v prírode, o psychohygiene. Príroda je chrám, miesto, kde sa človek môže upokojiť, stíšiť a keď rybár chyť rybu, to je už o nadstavbe tohto procesu. Samozrejme, v každom rybárovi je skrytý inštinkt lovca. Snaží sa chytiť rybu, prekabátiť ju. Ale v princípe ide o návrat k prírode, o nájdenie pokoja.

Inšpiruje vás rybačka v práci – vo výtvarnom umení, vo vinárčení?

JB: Ako výtvarník nachádzam pri vode veľa inšpirácií. Moje sochy sú toho dôkazom.

JC: Voda má k vínu blízko, obe sú kvapalnú, tekutú. Ale ide hlavne o tú prírodu. Veď plody viniča sú tiež jej dielom.

ami

RECEPTY Z RÝB

Náš milý devínsky sused a vychýrený znalec rybačích špecialít Pavel „Miki“ Mikluščák nám prezradil niekoľko skvelých receptov na prípravu rýb, ktoré plávajú v našich okolitých vodách.

KAPOR PODEA STARÉHO RYBÁRA

600 g kapra, soľ, 70 g masla, 100 g koreňovej zeleniny, 30 g cibule, bobkový list, tymian, celé čierne korenie, kapary, 2 dl bieleho vína, 5 dl mäsového vývaru, 1 lyžica horčice, 1 lyžica múky, za hrsť hribov.

Kapra rozdeľ na porcie, osoľ a nechaj pol hodiny odležať. Do vymastenej hrnce daj zeleninu a cibuľu pokrúpanú na kolieska, bobkový list, tymian, celé čierne korenie, kapary a navrstvi porcie kapra. Všetko zalej bielym vínom a masovým vývarom, ochuť horčicou a hříbkami a dus prikryté na miernom ohni. Štavu preced', zahusti maslom a múkou a ešte chvíľu povar. Rybu ňou prelej a podávaj.

SUMEC NA ČERVENOM VÍNE

600 g sumca, soľ, hladká múka, 80 g masť, 20 g cibule, 1 strúčik cesnaku, 200 g zrelých paradajok (môžu byť aj z konzervy), 2 dl červeného vína, mleté čierne a nové korenie.

Sumca pokrúraj na porcie, osoľ, obal múkou a prudko opeč na rozpálenej masť. Nechaj odstáť na teplom mieste. Do masť vhod na drobnou pokrúpanú cibuľu, prelačený cesnak, pokrúpané paradajky a pomaly dus. Omáčku podlej vínom, dochuť soľou a korením. Podávaj s dusenou ryžou.

ŠŤUKA NA SLANINE

600 g šťuky, 100 g slaniny, 60 g masla, mleté čierne korenie, 2 dl bieleho vína, soľ. Rybu osoľ a daj do ohňovzdornej misy. Povrch pokry na plátky nakrúpanou slaninou a oblož kúskami masla. Misy vlož do horúcej rúry a peč, kým sa plátky slaniny nevyškvaria. Potom podlej vínom a peč ešte 40 minút. Podlievaj striedavo výpekou z ryby a vínom. Podávaj s vypečenou šťavou a chlebíkom.

... a ešte jeden ...

Tento recept pochádza z čias cisára a kráľa Rudolfa II. Habsburského, keď huspeninu volali ešte *kyselica*. V mrazivých zimných dňoch sa však určite podarí aj v 21. storočí. Len odvahu a do toho!

„Oškrab šťuku alebo kapra, roztrhni a posekaj na kusy. Presoľ, vymy octom dobjým s pivom starým zmiešaným, vodou nevymývaj. Vezmi rec-kého vína (gréckeho hrozna) pol libry alebo libru, vyper, rozotri čisto v pávni a rozpusti tým octom, ako si ryby vymyl. Preced' a vlej do kotlíka, daj tam ryby presolené, a var čisto. Daj piepori, hrebíčkov, zázvoru, kvetu šafranu, nech je vhod žltá, a prisladi medom. Rozlož na misu a keď chladne, posyp mandľami a reckým vínom a môžeš jesť. A keby bolo letným časom a teplom, žeby nechcela huspenina chladnúť, usuš jablonojv kvet a zotri ho v pávni na prach, i vsyp ho do tej huspeniny, nech zovrie s tým prachom a hned' chladne. Ak by si toho nemal, zjednaj si vyzých mechúrov, vyper, daj to do huspeniny, nech zovrie, a chladne, ak by bolo najväčšie horko.“

Z knihy Vladimíra Tomčíka *S vareškou dvoma tisícročiami*.

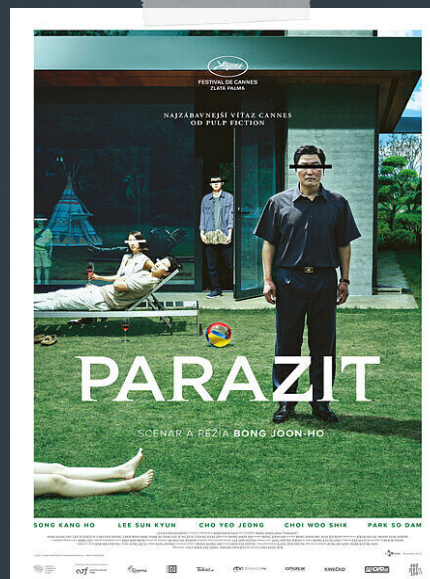


FEBRUÁR

- 2.2. 17.00 PIVNICA Nedel'né stolovky**
Zábavný svet stolových hier pre veľkých aj malých s Marošom Fundárekom.
- 7.2. 19.00 VEĽKÁ SÁLA DK DEVÍN KINO DEVÍN**
Parazit, čierna komédia, 2019 (plagát vpravo)
- 7.2. 19.00 PIVNICA Biológ Vladimír Kováč**
Stretnutie s Devínčanom a špičkovým odborníkom na ekológiu vodných živočíchov a životného prostredia v Dunaji.
- 9.2. 11.00 PIVNICA Zaseknutá bundička**
Rozprávka. Nasadnite spolu s nami na ZIPS, teda na vlak a uvidíte, že mať brata, aj keď stále otravuje je krásne a mať sestru, ktorá nikdy nemá čas, tiež.
- 9.2. 16.00 VEĽKÁ SÁLA DK DEVÍN**
Karneval pre malých Devínčanov,
O zábavu sa stará Šašo Ľuboš s Dreamlandiou (plagát hore)
- 14.2. 19.00 PIVNICA Z devínskych ateliérov II**
Vernisáž. Predstavíme tvorbu ďalších umelcov, ktorí žijú a tvoria v Devíne. Večer spestrí trio kubánskych hudobníkov Melódia s temperamentnou kubánskou a latino-americkou hudbou.
- 20.2. 18.00 PIVNICA**
Kruh a bylinkáreň so Slavenou a Soňou
Téma: jarná detoxikácia bylinkami a potravinami
- 23.2. 19.00 PIVNICA Vedomostný kvíz**
Michal Šudila opäť pozýva na zábavný kvíz, ktorý overí vaše znalosti.
- 28.2. 19.00 PIVNICA Cestovateľský klub**
Paľo a Katka Plesníkovci pozývajú ma premietanie fotografií a rozprávanie o ceste po jednom z najkrajších kútov sveta – juhozápade USA – o národných parkoch amerického juhozápadu ako Monument Valley, Grand Canyon, Arches, Zion, Yosemite, ale aj o San Franciscu či Las Vegas.



HLAVNÁ CENA NA FESTIVALE V CANNES
6 NOMINÁCIÍ NA OSCARA 2020



7.2.2020 o 19:00

Kino Devín
Dom kultúry Devín, Rytierska 2

OZ Náš Devín / MČ Devín

