Zábavové šialenstvo

alebo prečo mládež svojím správaním uráža i prasiatka

Skvelé! Sobota večer, predĺžený víkend, čo môže byť lepšie, než sa ísť poriadne vyšantiť na diskotéku.

Rodičia svoju navonok najposlušnejšiu ratolesť pod slnkom zásobia čoraz väčším finančným obnosom, šak aby im smädom neumrela. A v našom konkrétnom prípade i hladom, pretože na zábave, ktorá sa konala v Krakovanoch cez hody 13. septembra, sa podával naozaj chutný guláš. Aj ja sa môžem pochváliť, že som ho jedla. Síce polostudený a "na stojáka", lebo smädná mládež bola prednejšia a nedala nám obsluhujúcim vydýchnuť, ale predsa. Nejde však o to, koľko peňazí pretieklo hrdlami zabávajúceho sa davu, ani koľko sa prejedlo.

Zdrcujúci a plačuchtivý bol pohľad na pozábavový stav kultúrneho domu. Už len názov budovy, v ktorej sa diskotéka konala, v nás evokuje pocit, že by sa tam malo i kultúrnejšie a kultivovanejšie správať.

Tanečná sála sa cez noc zmenila v biele more plné plastových pohárov. Z rôznych postrácaných korálok sa dal poskladať celý náhrdelník, nehovoriac o použitom prezervatíve voľne sa povaľujúcom na tanečnom parkete. Dole v "Pekle", kde sa podával aj už spomínaný guláš, vznikli dokonca nové variácie pochúťok. No, kto by si nedal chleba rozmočený v alkohole s gulášom a servítkovou oblohou? A to všetko servírované priamo na stole, ba dokonca lavici určenej pôvodne na sedenie. Jednoducho, zdvíhal sa nám z toho žalúdok.

Mládež, ale i dospelý baviaci ľud, by sa mali nad sebou zamyslieť a neurážať svojím správaním dokonca aj také stvorenia, ako sú prasiatka. Prečo si špiníme a bombardujeme prostredie, v ktorom sa chceme cítiť príjemne? Nie je predsa pre nás až také zložité používať odpadkové koše, príbor a vlastné ruky, triezvy rozum a správať sa trochu viac ľudsky. Možno to jedného dňa dokážeme aj bez ružových okuliarov.

Zuzana FLOREKOVÁ
Red. spolupráca: Martin GONO

Ako sme prišli o novú školu

Prenesme sa v duchu do obdobia školských rokov 1928-1934. V každom školskom roku sa prihodilo niečo významné, na čo sa nezabúda. No a v jednom z nich sa krakovianskou školou rozniesla zvesť o naftovom ložisku v strážovskej Holeške.

Samozrejme, prví boli na „mieste činu" školáci. Tí strážovskí to mali ľahké. Prešli cez cestu, most a boli „pri nálezisku". No my, krakovianski žiaci sme mali cestu o niečo komplikovanejšiu. V tých rokoch sme chodili domov zo školy disciplinovane – v radoch po dvojiciach. Ale kde bola disciplína po takejto „svetovej zvesti!" Skupinka štyroch žiakov vystúpila z radu a poďho cez Uličku a Hoštáky na miesto, kde sa ložisko malo nachádzať. Bolo to pri moste, ktorý viedol cez Holešku, v blízkosti obchodu Ľudovíta Grűnfelda. Žiaci strážovskej školy hľadeli do vody a rozprávali sa o bohatstve, ktoré pramenilo v potoku na území ich obce (Stráže a Krakovany boli v tých časoch samostatné obce, v čele každej stál richtár). Tu sme sa dozvedeli, že syn obchodníka Grűnfelda už dlhší čas pozoroval na hladine potoka zvláštne farebné olejové škvrny a dospel k názoru, že na týchto miestach sa nachádza naftové ložisko. Mladý Grűnfeld bol vzdelaný, nadaný či šikovný mladík, ktorý nenechal tento „objav" bez povšimnutia. Požiadal príslušné inštitúcie o prevedenie výskumu. Aj v ďalšie dni po vyučovaní naša cesta zo školy viedla do Stráží. Samozrejme, že po rozoberaní situácie, sme prišli s tým, že veď Holeška tečie aj cez Krakovany a uplatňovali sme nárok na podiel z bohatstva, ukrytého v potoku. A ako to už medzi rivalmi býva, došlo i k súboju. Školské tašky lietali hlava – nehlava a hľadali si svoje ciele. Po tejto „mele" sme sa strážovských žiakov opýtali, na čo vlastne naftu potrebujú. O nafte sme vtedy mnoho nevedeli, známe bolo len to, že štáty, ktoré ťažia naftu sú bohaté. Dostali sme túto odpoveď: „Chceme novú školu!" „Aj my chceme novú školu!", ohlásili sa i krakovianski žiaci.

Nastalo zmierenie a potom len debata o tom, aká by tá škola mala byť - škola s telocvičňou, s veľkým dvorom so zeleným trávnikom a záchody by mali byť také, aké sú v Amerike. Amerika žila vtedy v predstavách ľudí ako zem, v ktorej je všetko „naj." Potom nastal čas čakania na výskum. Bol dlhý. Mladý Grűnfeld prípad stále naháňal. No a toho pamätného dňa sme sa skutočne dočkali. Skupina mužov s potrebným vybavením prišla na miesto nálezu. Holeška bola plná husí, ktoré tu deň čo deň vyháňali strážovské gazdinky. Voľky-nevoľky, husi museli z vody von a konečne nastal dlho očakávaný moment výskumu na mieste nálezu. A výsledok? Bol vytiahnutý sud od petroleja, ktorý tieto škvrny na vode spôsoboval.

Tak sa skončili slávne dni Holešky aj sen o bohatstve z nafty. Obce Stráže a Krakovany sa združili a nesú názov Krakovany. Nemajú bohatstvo z nafty, ale do sveta „vyvážajú" svoj krásny a bohatý folklór. Kiežby nikdy nezanikol. Aj Holeška sa stala opäť slávnou. Jej meno nesie nový región „Mikroregión nad Holeškou". Prajme mu šťastnú cestu v novej Európe.

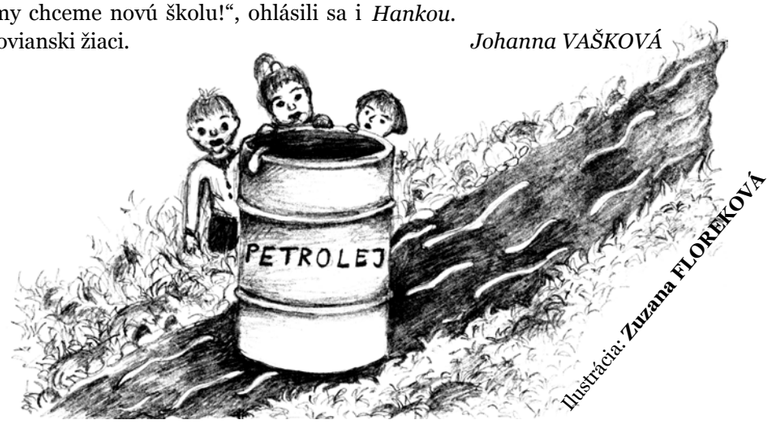
Johanna VAŠKOVÁ,
Mária VALOVÁ
spolupráca: Martin GONO

***

Pre redakciu

Pri krste som dostala meno Johanna. Vtedy sa dávali a uznávali len krstné mená podľa svätcov. Moje meno zmenil môj predstavený v r. 1948 s tým, že meno je nemecké a stala som sa Janou. V krakovianskej škole a doma ma volali Hankou.

Johanna VAŠKOVÁ



Ilustrácia: **Zuzana FLOREKOVÁ**

Čo zorganizoval a čo pripravuje Červený kríž?

V júli sa členovia MsSČK slnili a relaxovali na dovolenke v chorvátskej Grebaštici, aby nabrali čo najviac síl do náročných akcií a svojich pracovných povinností.

Okrem ďalšieho ročníka jesennej výstavy ovocia a zeleniny, ktorému sa venujeme v inom článku tohto čísla Hlasu Krakovian, Miestny spolok Slovenského Červeného v Krakovanoch (ďalej len MsSČK) zorganizoval v sobotu 2. augusta 2008, spolu s Mikroregiónom nad Holeškou v Kočíne – Lančári vydarenú letnú opekačku, ktorej sa zúčastnilo vyše 400 občanov mikroregiónu (150 z Krakovian). Na programe boli súťaže pre deti, prehliadka kostolíka v Lančári, spojená s odborným výkladom, opekačka, podával sa dobrý guláš, klobásy, živánska i vínko a nealko občerstvenie. Ako pre redakciu uviedla predsedníčka MsSČK Elena Krestová: *„Okrem všetkých organizátorov bol veľmi nápomocný pri príprave i pán starosta Kočína - Lančára a pán dekan Bašo, ktorým touto cestou za všetkých účastníkov ešte raz srdečne ďakujem."*

Členky MsSČK reprezentovali obec Krakovany aj na Kapustových hodoch v Trebaticiach (v sobotu 27.9.2008), kde so svojou kapustnicou obsadili v silnej konkurencii všetkých obcí mikroregiónu pekné 2. miesto. Starosta Rakovíc a predseda Mikroregiónu nad Holeškou Dušan Daloš poďakoval našim reprezentantkám za vzornú reprezentáciu a veľmi dobrú prípravu. A aké podujatia ešte chystá MsSČK v tomto kalendárnom roku?

„Budeme sa opäť podieľať na organizácii kultúrnych podujatí počas štyroch adventných nedieľ. 30.11. to bude prvá adventná nedeľa a počas nej vystúpi chrámový spevokol. Na druhú adventnú nedeľu je na programe vystúpenie kresťanskej skupiny Gorazdík z Vrbového. V piatok 12. 12. organizujeme v spolupráci s Mikroregiónom nad Holeškou už šiesty ročník Vianočnej kvapky krvi v Kultúrnom dome v Krakovanoch za účasti starostov mikroregiónu. Na tento humanitný deň pozývam všetkých, ktorí sú ochotní pomôcť človeku v núdzi darovaním najvzácnejšej tekutiny . Pre všetkých bude pripravené bohaté občerstvenie, hudba a zaujímavý sprievodný program. 14. december bude patriť tretej adventnej nedeli v chráme sv. Mikuláša vystúpi chrámový zbor Coro Laudamus. 19.12. poďakujeme všetkým dobrosrdečným ľuďom na tradičnom posedení s darcami krvi. No a napokon 21. decembra pripravíme v rámci štvrtej adventnej nedele pred krakovianskym kostolom charitatívny Vianočný punč," dodala E. Krestová.

Na bohaté spektrum podujatí organizovaných, či spoluorganizovaných MsSČK v Krakovanoch vás všetkých srdečne pozývame.

Juraj FILO



● Na opekačke v Košíne-Lančári okrem dobrého jedla a pitia pohodvú atmosféru dokresľovala aj hudobná produkcia. **Foto:** L. Žitnanský

Recepty

3-Bitky

Cesto:
3 vajcia
120 g cukru
120 g hladkej múky
1 PL oleja
1 PL kakaa
½ prášku do pečiva

Plnka č. 1
½ l mlieka
2 Zlaté klasy (80 g)
1 vanilkový cukor (20 g)
100 g cukru
250 g masla

Plnka č. 2
1 sladené Salko
200 g masla

Poleva:
100 g čokolády na varenie
25 g oleja
2 balenia BeBe keksov a papier na pečenie

Postup:
Cesto upečieme na papieri na pečenie. Po vyhladnutí dáme dolu papier. Uvaríme plnku č. 1 na krém a po vychladnutí pridáme do nej maslo. Potom uvaríme plnku č. 2: Salko varíme a stále miešame cca 10 min., kým zhustne. Po vychladnutí pridáme maslo. Keď to máme všetko hotové, na spodok dáme tmavý plát, potom natrieme plnku č. 1, naukladáme BeBe kekse, natrieme plnku č. 2 a polejeme čokoládou. Nakoniec dáme rez stuhnúť do chladničky.

Pudingovo-smotanový koláč

Cesto: 4 vajcia, 1 vanilka, 1 prášok do pečiva, 1 dl vody, 1 dl oleja, 200g práškového cukru, 200g hladkej múky

Plnka: 1 l mlieka, 2 smotanovo-vanilkové pudingy, 1 vanilka, 4 lyžice kryštálového cukru.

Poleva: 2 kyslé smotany, 4 lyžice práškového cukru a 1 vanilka, 1 skoricový cukor na posypanie
Postup:

Vymiešame vajíčka s cukrom a vanilkou, pridáme olej a premiešame. Nasypeme múku a prášok do pečiva a opäť spolu premiešame. Vylejeme na pripravený vymastený a múkou vysypaný plech, medzitým uvaríme puding, vylejeme na surové cesto (môžeme si pomôcť naberačkou a postupne to vylievať po celom ceste) a dáme piecť na 150 stupňov C na 45 minút. Keď je koláč hotový, tak kým je ešte horúci, natrieme naňho smotanovú polevu a posypeme škoricovým cukrom. Dobrú chuť! P. S.: Pre obmenu môžeme do cesta pridať 1PL kakaa a použiť 2 karamelové pudingy namiesto smotanovo-vanilkových.

pripravila **Zuzana BOHUNSKÁ**