Nádherné životné jubileum

Významného životného jubilea 80-tich rokov sa dňa 29.12.2008, v pondelok, dožíva pani Anna Horanská z Krakovian /č. d. 317/, rodáčka z Hronca.

Po skončení Učiteľskej akadémie nastúpila do Krakovian ako 20 ročná učiť v základnej škole. Celý svoj život zasvätila tejto obci. Hneď začala pracovať s mládežou, zbierala talenty pre spev, tanec a zapojila do folklóru i dychovú hudbu, pre ktorú dala znotovať všetky tanečné piesne. Nikdy nezabudneme na dvojtýždňový pobyt v Tatrách, vystupovali sme dvakrát denne po všetkých zotavovniach a liečebných domoch speváci, tanečníci, dychová hudba, ktorý náš súbor dostal za odmenu po vyhratí krajského kola piesní a tancov v Gbeloch, písal sa rok 1952. Nie je u nás domu, z ktorého by vo folklóre nevystupovali dve-tri osoby a niekedy i celé rodiny. Folklórna skupina vystupovala nielen doma pre zahraničných hosťov, ktorí navštívili Piešťany z Ameriky, z celej Európy, ale vycestovala a vystupovala v Čechách, v Maďarsku, v Nemecku, Francúzsku, Belgicku. Popri folklórnej práci vykonávala rôzne funkcie, postarala sa o výstavbu nového kultúrneho domu, prístavbu školy a rôzne iné aktivity. Bola riaditeľkou tejto základnej školy.

Pri príležitosti Vášho pekného sviatku Vám ďakujeme pani učiteľka, povzniesli ste našu obec. Prajeme Vám pevné zdravie, radosť zo života a ešte veľa pekných kultúrnych nápadov.

„Horehron, Horehron, ja som Horehronka, poďte chlapci do nás, budem vám frajerka.“

Marta VACULOVÁ,
Elena SÝKOROVÁ,
Redakčná spolupráca:
Zuzana GONOVÁ a Martin GONO

***

K blahoželaniu sa v mene všetkých občanov našej obce Krakovany pripája Obecný úrad Krakovany i redakcia obecných novín HLAS Krakovian.

-r-

Dedičstvo v modrom svete

Obyvatelia Vrbového, hlavne tí starší, si dobre pamätajú na prevádzkovo-sociálnu budovu družstva DETVA, ktorá bola postavená a odovzdaná do užívania v júni 1983 v blízkosti vtedajšej starej šedivej tehelne.

Jej vchod krášlila socha nežnej, ľahko oblečenej dievčiny s emblémom a ladným nápisom Detva. Vestibul pripomína malé múzeum ľudového umenia. Za sklom vitrín lahodili oku modré látky, dievčenské šaty a obrusy posiate množstvom bielych, kde – tu aj červených či zelených ornamentov. Súčasťou tejto budovy bola aj malá fabrička, v ktorej sa mala zachovať a rozšíriť tradičná výroba modrotlače na Slovensku.

Modrotlač bola rozšíreným spôsobom dekorácie látok už v starom Egypte. Jej rozvoj v Európe sa datuje od roku 1680, keď sa z Indie dostali do Francúzska látky potlačené na modro. Najstaršia zachovaná modrotlačová látka na území Slovenska pochádza z roku 1783 z Kremnice. Pôvodne sa uplatňovala hlavne v meštiackom odeve, začiatkom 19. storočia prenikla aj do ľudového kroja. Najviac sa používala vo važeckom a vernárskom kroji. Jej výroba sa koncentrovala hlavne do tradičných plátenických oblastí Spiša, Šariša, Liptova, Oravy, ale postupne sa rozšírila na celé územie Slovenska. A tak sa dostala aj do Vrbového.

Farbiarsku dielňu na výrobu modrotlače tu založil ešte začiatkom 20. storočia Karol Mišurec, svokor Andreja Arbeta, ktorý ju viedol po ňom. Arbet bol vedúcim prevádzky aj po roku 1948, keď už patrila ľudovoumeleckému výrobnému družstvu Detva. Záujem o modrotlač v päťdesiatych rokoch postupne klesal a jej výroba na území Slovenska sa rušila. Vrbovská prevádzkareň však kríze odolala a dočkala sa renesancie modrotlače práve v tejto budove.

Bavlnené, ale aj novšie a moderné syntetické materiály sa farbili indigom, vzorovanie sa dosahovalo potlačením tkaniny krycou hmotou. Asi jednu tretinu látok vzorovali ručne 1500 vzorovými formami pre ručnú tlač a 3000 foriem mali pre strojovú tlač. Všetky formy a ich vzory boli pôvodné, zozbierané zo zrušených modrotlačových dielní z celého Slovenska. Zo starej prevádzkarne mali aj pôvodné potlačové stroje. Napr. v roku 1983 tam 31 členný kolektív prevádzkarne tlačil asi 30 vzorov, väčšinou pracovné uplatnenie tu našli ženy. Spod ich rúk vychádzala poézia nádherných ľudových ornamentov, no ich práca bola tvrdou prózou. V jednej pracovnej zmene každá z nich potlačila asi 100 metrov látky. Dvoj až 5 kilogramovú formu museli rukami položiť a pritlačiť na látku a vzápätí ju namočiť do rezervy vyše dvetisíckrát za pracovnú zmenu.

V „modrej fabričke„ výrobného družstva Detva mesačne vyprodukovali asi 30 tisíc bežných metrov modrotlače v šírke od 70 cm do 1 metra. Družstvo Detva, ktoré malo sídlo v Bratislave, svojou modrotlačou, výrobou intarzií, koženej galantérie, výrobkov zo šúpolia, výrobou rohoží a ľudového nábytku či drevených a plyšových hračiek, dodávalo na trh nesmierne množstvo týchto výrobkov. Slovenská výšivka, pri ktorej čerpalo svoje námety z celého Slovenska, najmä však zo západného, alebo aj modrotlač, ako jediná výroba vo vtedajšom Československu – a takmer aj na svete – sa rozvíjali súbežne s vysokými požiadavkami domáceho i zahraničného trhu. O modrotlačové prestieranie z tejto prevádzkarne prejavili záujem dokonca v tom čase aj Japonci.

Výrobné družstevníctvo na Slovensku sa na päťdesiat rokov v 20. storočí postaralo o to, aby sa ľudovo-umelecká výroba nielen zachovala, ale aj v nej aplikovala skutočná tradícia slovenskej ľudovej kultúry. Táto dosiahla nevídaných rozmerov a výsledky slovenských družstevných umelcov prispeli i touto výrobou k širokej prezentácii slovenského umenia nielen u nás, ale i v zahraničí. Zásluhu na tom teda mala i táto malá fabrička vo Vrbovom. Vtedy bolo jasné, že modrotlač nemala byť iba chvíľkovým módnym výstrelkom. V odevnej a bytovej kultúre nášho ľudu mala svoje pevné miesto podložené dlhoročnou tradíciou a zdravým dedičstvom. Jej pôvab a krása patrili medzi také, ktoré ani čas vraj nedokáže znehodnotiť.

V dávnej i nedávnej minulosti sme obľubovali modrotlač pre jej praktickú stránku a jej citlivé využitie. Vyjadrovali sme ňou aj svoje estetické cítenie a zmysel pre krásno. Ako skončila táto prevádzka, do ktorej vtedy správne investovalo družstvo Detva, neviem. Ale viem, že i napriek tomu, že pravá remeselná modrotlač, ktorá sa, žiaľ už len ojedinele objavuje v našich príbytkoch, môže ešte krásu a dokonalosť súčasného interiéru obohatiť o prvky, ktoré majú jedinečnú hodnotu. Našu.

Mária REPÁŇOVÁ

Red. spolupráca: Martin GONO

Touto cestou z celého srdca ďakujeme PhDr. Márii Repáňovej za veľké obohatenie HLASu Krakovian príspevkom a prajeme príjemné prežitie vianočných sviatkov i šťastný a úspešný nový rok 2009.



Opäť „kvapkala“ najvzácnejšia tekutina

Tentoraz však nie zbytočne, vinou úrazu, či nehody. Darcovia z našej obce, ale i z obcí mikroregiónu Nad Holeškou svojim vysokohumánnym činom nezištne venovali časť seba v prospech druhých - v núdzi.

Krvi je vždy nedostatok, a akútny práve v tomto období, keď mnohí darcovia dostávajú do svojich mobilných telefónov naliehavé prosby o pomoc s týmto životne dôležitým artiklom. Pravidelne preto v predvianočnom období Miestny spolok Slovenského Červeného kríža v Krakovanoch(ďalej len MsSČK) organizuje Vianočnú kvapku krvi.

Toho roku sa konal už jej šiesty ročník, pričom toto chvályhodné a srdečné podujatie rozšírilo pôsobnosť na celý Mikroregión nad Holeškou.

V piatok, 12. decembra, zavítala do našej obce mobilná transfúzna stanica z trnavskej nemocnice. Na odber krvi spolu so zdravotnými sestrami starostlivo dohliadala MUDr. Pecková. Zúčastnilo sa ho 86 ochotných darcov, medzi nimi 7 prvodarcov i jeden dokonca 90-násobný, z Moravian nad Váhom. Zo starostov mikroregiónu na odber zavítali Dušan Daloš (predseda mikroregiónu nad Holeškou a starosta Rakovíc), Gilbert Liška (starosta Veľkých Kostolian), Ladislav Adamčík (starosta Boroviec), Jozef Reško (Kočín - Lančár) a prítomní boli aj Jozef Nesteš (starosta Šterús) a v neposlednom rade aj náš starosta - Vladimír Mihálik.

Vianočná kvapka krvi 2008 sa začala o 7:30 hod, každému darcovi po vyplnení dotazníka bolo pridelené číslo, podľa ktorého si išli v poradí ľahnúť na jedno z viacerých kresiel, pri ktorých už čakali usmievavé sestričky.

Po odobratí 4 až 5 decí krvi si každý mohol pochutnať na kvalitnom guláši od spoločnosti SOS Majerník Piešťany, okrem toho i na ďašom pripravenom občerstvení. O kultúrnu vložku so spevom adventných a vianočných piesní sa postarala folklórna skupina Krakovienka. O slovo sme pri tejto príležitosti požiadali predsedníčku MsSČK Elenu Krestovú, ktorá aj na tomto podujatí darovala krv (celkovo už 29. krát): *„Chcela by som touto cestou poďakovať všetkým ochotným ľuďom, ktorí dnes z celého mikroregiónu sem prišli darovať krv, taktiež i sponzorom tohoto podujatia, za celoročnú podporu a pomoc výboru MsSČK, všetkým členom MsSČK, Mikroregiónu nad Holeškou, Obecnému úradu v Krakovanoch, starostovi, poslancom, pánovi dekanovi Ľudovítovi Malému a i širokej podpore ľudí dobrej vôle. Bez ich pomoci by bol náš tohtoročný veľmi náročný plán aktivít len ťažko realizovaný.“*

My, za redakciu srdečne ďakujeme i pani predsedníčke Krestovej za starostlivú organizáciu i kreatívne nápady a prajeme jej veľa sily a zdravia do ďalšej práce v roku 2009. **Juraj FILO**



● Darcovia krvi prišli do Kultúrneho domu v Krakovanoch s dobrým úmyslom a v dobrej nálade. Medzi nimi aj 7 prvodarcov. V spodnej časti fotografie je jeden z prvodarcov Norbert Žitnanský.

Recepty

Karamelové rezy



Potrebujeme:
3 vajcia
2 šálky (250 ml) polohr. múky
1 šálku cukru
1 šálku vlažnej vody,
1/2 šálky oleja,
3 lyžice kakaa (i viac),
1 prášok do pečiva

Plnka:
1 kondenzované mlieko (Salko)
250 g masla

Postup:
Salko si najlepšie deň vopred uvaríme vo vode, aby mlieko vo vnútri skaramelizovalo. Varíme 2 hodiny. Studené už uvarené salko rozmixujeme s maslom.

Všetko na cesto zmiešame a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme. Studený koláč potrieme karamelovou plnkou a polejeme rozpustenou čokoládou.

Domáce Ferrero Rocher



Potrebujeme:
2 čoko Tatranky
2 Liny
100 g horkej čokolády,
3 lyžice čokoládového krému
arašidy.

Postup:
Arašidy nalúpeme a pomelieme na stredne hrubom mlynčeku. Do misy vložíme Tatranky a Liny a tĺčikom na mäso ich poriadne rozmlátime. Prisypeme za hrsť pomletých arašidov. Vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu a čokoládový krém. Vylejeme to oblátkovo-orechovej hmoty, poriadne premiešame a necháme vychladnúť. Mokrými rukami vyformujeme guľôčky, ktoré obalíme v pomletých arašidoch. Necháme na chladnom mieste poriadne stuhnúť

Po stuhnutí naukladáme do papierových košíčkov a v krabici uložíme do chladu.

pripravila **Zuzana BOHUNSKÁ**