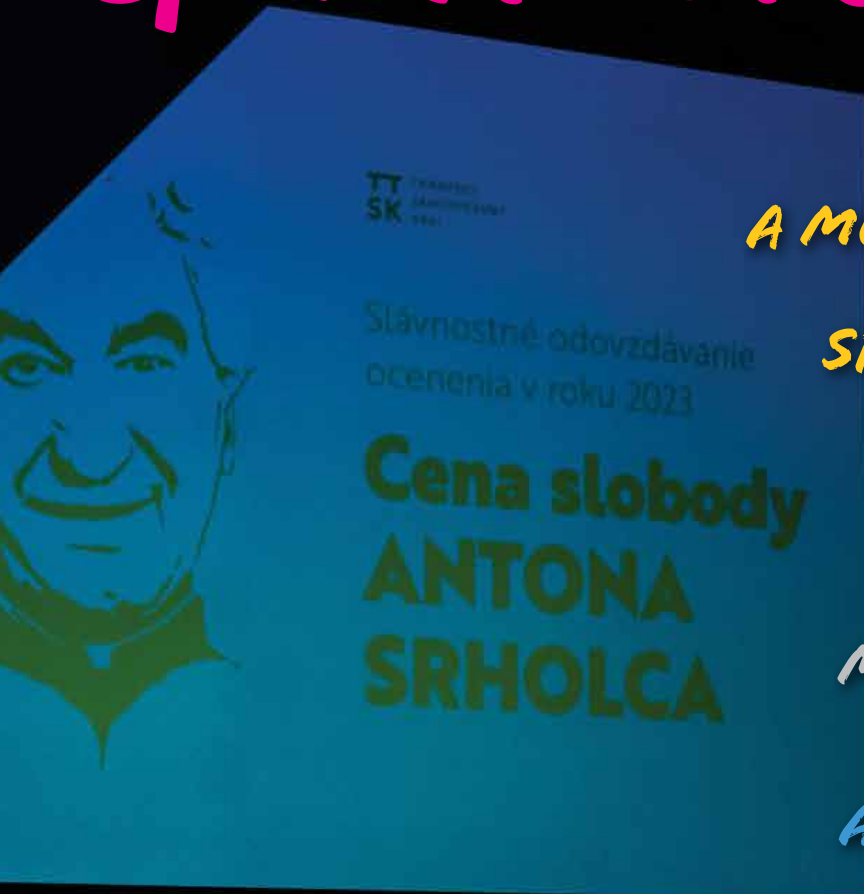


Együtt Alakítjuk a Megyét Spolu Tvoríme Kraj

2023 DECEMBER
DECEMBER 2023



Milyen volt a második
**EGYÜTT ALAKÍTJUK
A MEGYÉT KONFERENCIA?**

Akí bol druhý ročník konferencie
SPOLU TVORÍME KRAJ?

Beszélgetés
MARTIN NOVÁKKAL
nem csak az ételekről

Rozhovor nielen o jedle s
MARTINOM NOVÁKOM

Nagyszombatban megnyitottuk
A FELÚJÍTOTT USZODÁT

V Trnave sme otvorili
ZREKONŠTRUOVANÚ PLAVÁREŇ

ÁTADTUK AZ
**ANTON SRHOLEC
-SZABADSÁG-DÍJAKAT**

ODOVZDALI SME
**CENY SLOBODY
ANTONA SRHOLCA**



TARTALOM / OBSAH

- **OLDAL / STRANA 3**
Ismét jelöltek bennünket a legvonzóbb munkáltató elismerésre
Opäť sme nominovaní na titul najatraktívnejšieho zamestnávateľa roka
- **OLDAL / STRANA 4**
Az Anton Srholec-szabadságdíjat öt kiemelkedő személyiségnek ítelték oda
Pět významných osobností získalo Cenu slobody Antona Srholca
- **OLDAL / STRANA 5**
BESZÉLGETÉS / ROZHOVOR
 - Martin NOVÁKKAL nem csak az ételekről
 - *Martin NOVÁK - rozhovor nielen o jedle*
- **OLDAL / STRANA 8**
ISKOLÁINK SIKEREI / ÚSPECHY Z NAŠICH ŠKÔL
 - A pöstyéni vendéglátós diákok ismét a legjobbak között
 - *Piešťanskí hoteláci opäť medzi najúspešnejšími*
 - A nagyszombati diáklány, Nina Jakubčíková aranyérmet szerzett a gasztronómiai versenyen
 - *Trnavská študentka Nina Jakubčíková získala zlato v gastronomickej súťaži*
 - Nagyszombat megye újabb sikeres szakácsait és cukrászeit mutatjuk be
 - *Predstavujeme ďalších úspešných kuchárov a cukrárov v Trnavskom kraji*
- **OLDAL / STRANA 9**
BESZÉLGETÉS / ROZHOVOR
 - Adam HAGARA - Az az álom, hogy kijussak az olimpiára, és helytálljak ott
 - *Adam HAGARA - Mojím snom je dostať sa na olympiádu a uspieť*
- **OLDAL / STRANA 10**
Másodszor rendeztük meg az Együtt alakítjuk a megyét elnevezésű konferenciát a civil társadalomról
Pripravili sme druhý ročník konferencie o občianskej spoločnosti pod názvom Spolu tvoríme kraj
- **OLDAL / STRANA 12**
Ötödször is elindítottuk Nagyszombat megye participatív költségvetését
Spustili sme piaty ročník Participatívneho rozpočtu Trnavskej župy
- **OLDAL / STRANA 13**
Megújult a nagyszombati uszoda
Plaváreň v Trnave prešla komplexnou rekonštrukciou
- **OLDAL / STRANA 14**
TÁRSADALMI ÜGYEK / SOCIÁLNE VECI
 - Az intézménytelenítés keretében új családi házakat építettünk a Dunaszerdahelyi járásban
 - *V rámci deinštitucionalizácie sme postavili nové rodinné domy v okrese Dunajská Streda*
 - Az ekecsi Gyermek és Felnőtt Szociális Otthon fennállásának 70. évfordulóját ünnepelte
 - *Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči oslávil 70 rokov svojej existencie*
- **OLDAL / STRANA 15**
Mi vár bennünket a karácsonyi időszakban? Čo nás čaká počas vianočného obdobia?
 - A karácsonyi időszakra több érdekes rendezvénnel készülünk
 - *Počas vianočného obdobia pripravujeme viacero zaujímavých podujatí*
 - A Nagyszombati Kreatív Központ mindenki előtt megnyitja kapuit
 - *Otvorenie Kreatívneho centra*
- **OLDAL / STRANA 16**
AKTUALITÁSOK / AKTUALITY
 - Az integrált tömegközlekedést illetően saját központi adatbázissal rendelkezünk, amelynek célja a helyközi autóbuszjáratokkal utazás vonzóbbá tétele
 - *Máme vlastnú dátovú centrálu pre integrovanú dopravu, jej cieľom je zatraktívniť cestovanie prímestskými autobusmi*
- **OLDAL / STRANA 17**
 - A nemeskosúti szociális intézményben komoly modernizálás valósult meg
 - *Zmodernizovali sme priestory v zariadení sociálnych služieb v Košútoch*
 - Sopornýánál új úton és új hídon közlekedhetünk
 - *Za Šoporňou sa už vozíte po novej ceste i novom moste*
 - A Kis-Kárpátoknál is van egy modern útszakasz
 - *Moderný úsek cesty aj pod Malými Karpatmi*
 - A Vág menti kerékpárút újabb kilométereit építettük meg
 - *Postavili sme ďalšie kilometre Vážskej cyklomagistály*
- **OLDAL / STRANA 18**
RECEPTEK / RECEPTY
 - Lepény minden napra
 - *Smotanový báľeš s kôprom*
 - Farsangi fánk
 - *Fánky na fašiangy*
 - Szokolcai gyömbéres sütemény
 - *Tradičné Skalické zázvorníky*
 - Illatos édesség
 - *Šamrolky*
- **OLDAL / STRANA 20**
 - A Morva kerékpárút csaknem 11 kilométerrel bővült
 - *Moravská cyklomagistála sa rozrástla o ďalších takmer 11 kilometrov*

Ismét jelöltek bennünket a legvonzóbb munkáltató elismerésre

Opäť sme nominovaní na titul najatraktívnejšieho zamestnávateľa roka

Ismét besoroltak bennünket azon munkáltatók szűkebb csoportjába, amelyek Az év legatraktívabb munkáltatója címért versenyeznek. A rangos verseny szervezője a Profesia portál. Az állam- és közigazgatási kategóriában minket is beleértve összesen 22 munkáltató jutott be a verseny fináléjába az egész országból, köztük három megye is. A legutóbbi két versenyen a 2. helyen végeztünk. Az a cél, hogy az eddigi helyezést megőrizzük, esetleg egy hellyel előrébb lépünk, és megyénk a dobogó legfelső fokán végezzen. A győztesről a nyilvánosság dönt egy online szavazáson, amelybe a www.najzamestnavatel.sk honlapon lehet bekapcsolódni.

„A magas presztízsű versenyben elért korábbi eredményeink azt tanúsítják, hogy Nagyszombat megye stabil és megbízható partner a munkaerőpiacon a foglalkoztatást tekintve. Vonzó és teljes értékű munkahelyeket teremt, és ennek köszönhetően folyamatosan javul a nyújtott szolgáltatások minősége is. A megyében az Együtt alakítjuk a megyét jelszó jegyében dolgozunk, ami nem sikerülhetne anélkül, ha itt, nálunk nem lenne jó közösség és jó munkahelyi légkör. Folyamatosan azt tartjuk szem előtt, hogy a megyei hivatal alkalmazottai jól érezzék magukat, és lehetőséget biztosítsunk nekik a szakmai előrelépéshez is. Arra törekszünk, hogy a fiatal tehetségeket a régióban tartsuk, ezért az egyetemek hallgatóinak már második éve felkínáljuk a trainee program lehetőségét. Ennek eredményeképpen már sikerült is új kollégákat szereznünk. Bátor céljaink vannak számos területen, ennek megfelelően érdekes és vonzó állásokat kínálunk. Bizom abban, hogy törekvéseink gyümölcse lesz, hogy idén is legalább annyira sikeresek leszünk ebben a versenyben mint tavaly. Szavazni egészen december végéig lehet ránk a www.najzamestnavatel.sk honlapon” – mondta Juraj Fiba, a Nagyszombat Megyei Hivatal Humánerőforrás Szakosztályának igazgatója.

A megyei hivatalban érdekes munkalehetőségeket kínálunk, a saját alkalmazottaknak pedig kedvező munkakörülményeket, beleértve a rendszeres értékelést és az ösztönző jutalmazást is. A hivatalban már régóta működik az ún. **onboarding folyamat**, aminek köszönhetően az új alkalmazottak hatékonyabban képesek beilleszkedni a csapatba és a munkafolyamatokba. Az egyetemisták is érdekes szakmai tapasztalatokat szerezhetnek a már második éve futó, Fiatalok a hivatalban elnevezésű gyakornoki és mentorprogram keretében.

Tevékenyen bekapcsolódunk a kerület komplex fejlesztésébe. A megye lakosainak szerteágazó tevékenységek támogatásával és megvalósításával minőségi szolgáltatások széles skáláját biztosítjuk. A megyei hivatal munkatársai hangolják össze a megyei fenntartású szervezetek – középiskolák, gimnáziumok, kulturális intézmények, szociális otthonok, regionális közútkezelő kirendeltségei – tevékenységét. A megye égisze alatt működik például a TalentCentrum, amely hetedikés, nyolcadikos és kilencedikes tanulóknak nyújt egyéni vagy csoportos tanácsadást, a kreatív ipart támogató Nagyszombati Kreatív Központ, a Nagyszombat megyei Idegenforgalmi Szervezet, továbbá az egészségügyi ellátást biztosító Egészséges megye.

Opäť sme sa stali finalistami prestížnej ankety Najatraktívnejší zamestnávateľ roka, ktorú organizuje portál Profesia. V kategórii Štátna a verejná správa je spolu s nami nominovaných ďalších 22 zamestnávateľov z celého Slovenska vrátane troch samosprávnych krajov. V posledných dvoch ročníkoch sme sa umiestnili na druhom mieste, pričom aktuálnym cieľom je úspech obhájiť, prípadne ho ešte o jednu priečku vylepšiť. O víťazovi rozhoduje verejnosť v online hlasovaní na www.najzamestnavatel.sk.

„Doterajšie úspechy v prestížnej ankete nás utvrdili, že Trnavská župa je stabilným a spoľahlivým zamestnávateľom na trhu práce, ktorý vytvára atraktívne a plnohodnotné pracovné podmienky, a vďaka čomu neustále zvyšuje kvalitu poskytovaných služieb. Na župe sa riadime heslom Spolu tvoríme kraj, čo by bez skvelého kolektívu ľudí v kvalitnom pracovnom prostredí nešlo. Kontinuálne pracujeme na tom, aby sa zamestnanci cítili dobre a dávame im priestor na kariérny i osobnostný rast. Chceme mladé talenty udržať v regióne, preto študentom vysokých škôl už druhý rok ponúkame trainee program, prostredníctvom ktorého sme už našli aj nových kolegov. Mám smelé ambície vo viacerých oblastiach, a zodpovedá tomu aj zaujímavá a atraktívna práca. Verím, že sa naše snahy premietnu do podobného úspechu ako pred rokom. Hlas nám môžete odovzdať na webe www.najzamestnavatel.sk, a to až do konca decembra tohto roka,” povedal Juraj Fiba, riaditeľ Odboru ľudských zdrojov Úradu TTSK.

Na Trnavskej župe ponúkame zaujímavé pracovné príležitosti, a zároveň svojim zamestnancom aj atraktívne pracovné podmienky vrátane pravidelného hodnotenia a motivačného finančného odmeňovania. Na župe dlhodobo funguje **onboardingový proces**, vďaka ktorému sa noví zamestnanci efektívnejšie začlenia do tímu i pracovných postupov. Cenné pracovné skúsenosti prostredníctvom stážového a mentoringového programu s názvom **Mladí na úrade** už druhý rok získavajú aj vysokoškooláci.

Aktívne sa podieľame na komplexnom rozvoji Trnavského kraja, pričom obyvateľom prinášame kvalitný rozsah služieb prostredníctvom realizácie plnohodnotných aktivít širokého zamerania. Práve pracovníci župného úradu koordinujú činnosť župných organizácií, medzi ktoré patria stredné školy a gymnáziá, kultúrne inštitúcie, zariadenia sociálnych služieb či správa regionálnych ciest. V gescii župy je napríklad aj stredisko poradenstva pre žiakov 7. až 9. ročníka základných škôl TalentCentrum, Kreatívne centrum Trnava na podporu kreatívneho priemyslu, Krajská organizácia cestovného ruchu Trnavský kraj, či poskytovateľ zdravotnej starostlivosti Zdravá župa.

Podporte nás v ankete
Najatraktívnejší zamestnávateľ roka 2023

HLASUJTE ZA TRNAVSKÝ KRAJ

KATEGÓRIA

Štátna a verejná správa

Az Anton Srholec-szabadságdíjat öt kiemelkedő személyiségnek ítelték oda

5 významných osobností získalo Cenu slobody Antona Srholca

Már ötödik alkalommal íteltük oda a rangos Anton Srholec-szabadságdíjat. Kitüntetésben részesült František Mikloško, František Guldán, A. Nagy László és Július Bobovnický az emberi jogok védelmében, a demokrácia és a jogállamiság megszilárdításáért végzett rendkívüli hozzájárulásáért, valamint rendkívüli állampolgári bátorságáért. Miroslav Cipár in memoriam kitüntetést kapott. A gálaestre a nagyszombati Ján Palárik Színházban került sor az 1989. november 17-i események évfordulójának előestéjén.

„Nagy megtiszteltetésnek tartom, hogy minden évben inspiráló személyiségeknek adhatom át Nagyszombat megye legfontosabb kitüntetését. Ha arra gondolok, mi köti össze a díjazottakat, olyan szavak jutnak eszembe mint a kitartás, a helytállás és az inspiráció. Úgy gondolom, hogy manapság éppen ilyen személyiségekre van szükség, akiknek története, hozzáállása motiváló példát jelent az elköteleződésre, a civil társadalom és a közszolgálat különböző szintű ellátására. A díjazottak a demokrácia, a szabadság és az emberi jogok védelmének szimbólumai, akárcsak Anton Srholec, akiről a díjat elnevezték” – mondta Jozef Viskupič. Nagyszombat megye elnöke hozzátette, hogy a megye a www.cenaantonasrholca.sk honlapot indította el a rendezvény alkalmából, ahol a közönség minden információt megtalál a díjazottakról, valamint a rendezvény idejéig és elmúlt éveiről egyaránt.

Už po piatykrát sme udelili prestížnu Cenu slobody Antona Srholca. Ocenení za mimoriadny prínos k ochrane ľudských práv, k upevneniu demokracie a právneho štátu a za prejavy mimoriadnej občianskej statočnosti bol František Mikloško, František Guldán, László Nagy, Július Bobovnický. In memoriam bol ocenený

Miroslav Cipár. Slávnostný galavečer prebiehal v priestoroch Divadla Jána Palárika v Trnave v predvečer výročia udalostí zo 17. novembra 1989.

„Doterajšie úspechy v prestížnej ankete nás utvrdili, že Trnavská župa je stabilným a spoľahlivým zamestnávateľom na trhu práce, ktorý vytvára atraktívne a plnohodnotné pracovné podmienky, a vďaka čomu neustále zvyšuje kvalitu poskytovaných služieb. Na župe sa riadime heslom Spolu tvoríme kraj, čo by bez skvelého kolektívu ľudí v kvalitnom pracovnom prostredí nešlo. Kontinuálne pracujeme na tom, aby sa zamestnanci cítili dobre a dávame im priestor na kariérny i osobnostný rast. Chceme mladé talenty udržať v regióne, preto študentom vysokých škôl už druhý rok ponúkame trainee program, prostredníctvom ktorého sme už našli aj nových kolegov. Máme smelé ambície vo viacerých oblastiach, a zodpovedá tomu aj zaujímavá a atraktívna práca. Verím, že sa naše snahy premietnu do minimálne podobného úspechu ako pred rokom. Hlas nám môžete odovzdať na webe www.najzamestnavatel.sk, a to až do konca decembra tohto roka,“ povedal Juraj Fíba, riaditeľ Odboru ľudských zdrojov Úradu TTSK.

Cena slobody nesie meno Antona Srholca, ktorý bol celoživotne spojený s Trnavským krajom. Bol rodákom zo Skalice, štúdium absolvoval na gymnáziu v Šaštíne. Za jeho pokus prekročenia rieky Morava strávil niekoľko mesiacov vo vyšetrovacej väzbe v Leopoldove, neskôr nútene pracoval v uránových baniach. Po Nežnej revolúcii pomáhal ľuďom bez domova. Svojim postojom k životu sa stal symbolom viery v človeka a boja za náboženské a politické práva a slobody.

K podujatiu župa pripravila aj web www.cenaantonasrholca.sk, na ktorom môže verejnosť nájsť všetky informácie o ocenených, a to z aktuálneho ale aj minulých ročníkov podujatia.

A 2023-as Anton Srholec Szabadság Díjat a következő díjazottak kapták: Cenu slobody Antona Srholca si v roku 2023 prebrali laureáti:

František MIKLOŠKO

Díjazták František Mikloškot, a Szlovák Köztársaság Nemzeti Tanácsának tagját. A múlt század 80-as éveiben sok embert megmozgató zárandoklatokat szervezett Szlovákiában, amit rendszerellenes tevékenységnek minősítettek. Társzervezője volt a titkos hitoktatásnak, a kulturális szakrális műemlékek megmentését célzó ifjúsági rendezvényeknek, a vallásos irodalom nyomtatásának, csempészetének



és terjesztésének. Főszervezője volt az 1988. márciusi gyertyás tüntetésnek, amelyet a csehszlovák kommunista rezsimmel szembeni ellenállás egyik legjelentősebb megnyilvánulásaként tartanak számon.

Súčasný poslanec Národnej rady Slovenskej republiky. V osemdesiatych rokoch minulého storočia organizoval masové púte veriacich na Slovensku, ktoré boli označované za protirežimové aktivity. Spoluorganizoval tajné náboženské vzdelávanie, mládežnícke akcie na záchranu kultúrnych sakrálnych pamiatok,

tlač, pašovanie a distribúciu náboženskej literatúry. Bol hlavným organizátorom Sviečkovej manifestácie v marci 1988, ktorá je považovaná za jeden z najvýznamnejších prejavov odporu voči komunistickému režimu v Československu.

František GULDÁN

Az Anton Srholec-szabadságdíjat František Guldán művész és civil aktivista is megkapta. A totalitárius rendszer idején a pozsonyi



aluljárókban állította ki munkáit, miközben több illegális kiállítását idő előtt bezárták. A forradalom alatt a Nyilvánosság az Erőszak Ellen koordinációs központjának tagja és a Verejnosc' című újság szerkesztője volt. 2018-ban a Pozsony belvárosában található Prímás téren állította fel a Diagnózis objektum 1968-2018 című művét. Ezzel hívta fel a figyelmet a bűnös kommunista múltra, amely a több évtizedes demokrácia után sincs lezárva. Művészként és civil aktivistaként elkötelezetten segíti a fogyatékkal élőket is.

Výtvarník a občiansky aktivista. Počas totality vystavoval svoje diela v bratislavských podchodoch, pričom viaceré jeho ilegálne výstavy boli predčasne ukončené. Počas revolúcie bol členom koordinačného centra Verejnosti proti násiliu a redaktorom novín Verejnosc'. V roku 2018 inštaloval na Primaciálnom námestí v centre Bratislavy Objekt Diagnóza 1968 – 2018, v ktorom upozorňoval na zločineckú komunistickú minulosť, ktorá ani po desaťročiach demokratickej spoločnosti nebola vyriešená. Ako výtvarník a občiansky aktivista sa venuje aj pomoci ľuďom so zdravotným znevýhodnením.

Miroslav CIPÁR

In memoriam

Miroslav Cipár grafikus, festő és civil aktivista in memoriam díját Vilma Cipárová vette át. Az 1948-as kommunista puccs után mint a nemzet ellenségeitől kisajátították a házukat és az üzletüket. A pozsonyi Comenius Egyetem Pedagógiai Karán tanult szlovák nyelvet és képzőművészetet. Később grafikát és monumentális festészetet tanult a Pozsonyi



Képzőművészeti Főiskolán. A műtermében szlovák képzőművészek találkoztak 1989. november 19-én, és megírták az első forradalmi nyilatkozatot. Az egyik alapítója lett a Nyilvánosság az Erőszak Ellen mozgalomnak. Szakmai pályafutása során főleg illusztrációs munkáiért számos díjat kapott itthon és külföldön.

Cenu in memoriam pre grafického dizajnéra, maliara a občianskeho aktivistu Miroslava Cipára prevzala Vilma Cipárová. Po komunistickom prevrate v roku 1948 Cipárovcom ako nepriateľom národa vyvlastnili dom aj obchod. Študoval slovenský jazyk a výtvarnú výchovu na Pedagogickej fakulte Univerzity Komenského v Bratislave. Neskôr absolvoval štúdium grafiky a monumentálnej malby na Vysokej škole výtvarných umení v Bratislave. V jeho ateliéri sa 19. novembra 1989 stretli slovenskí výtvarníci a spísali prvé revolučné vyhlásenie. Stal sa jedným zo zakladateľov hnutia Verejnosti proti násiliu. Počas svojho profesionálneho pôsobenia získal mnoho ocenení doma aj v zahraničí, hlavne za svoju ilustrátorskú tvorbu.

A. NAGY László

A kitüntetést A. Nagy László volt politikus, civil aktivista szintén átvethette. A kommunista rendszer alatt a dunaszerdahelyi értelmiségiek és írók egy csoportjához tartozott, akik 1970-ben megalapították a Csehszlovákiai Magyar Kisebbség Jogvédő Bizottságát. Csehszlovákia megalapításának 70. évfordulója alkalmából kiadták a Szlovákiai Magyarok Memorandumát, amelyben rámutattak a magyar kisebbség releváns problémáira.



Szakmai előadásokat szervezett az emberi és kisebbségi jogokról nemzetközi és szlovákiai fórumokon.

Bývalý politik a občiansky aktivista. Počas komunistického režimu patrili k skupine dunajskostredských intelektuálov a spisovateľov, ktorí v roku 1970 založili Výbor pre ochranu práv maďarskej menšiny v Československu. Pri príležitosti spomienky na 70. výročie založenia Československa vydali Memorandum Maďarov na Slovensku, v ktorom poukázali na relevantné problémy maďarskej menšiny. Organizoval odborné prednášky o ľudských a menšinových právach na medzinárodných a domácich fórach.

Július BOBOVNICKÝ

Az ötödik díjazott Július Bobovnický orvos volt. A pozsonyi Comenius Egyetem Orvostudományi Karán szerzett diplomát, majd 1959-től a Szabolcai Kórház és Rendelőintézet orvosaként dolgozott. 1962-től a neurológiai osztályon kezdett dolgozni, majd 1967-ben ennek az osztálynak a főorvosa lett. Ebben a vezető beosztásban 30 évig, nyugdíjazásáig dolgozott. A kórházi munka mellett az Egészségügyi Középiskola tanáraként is tevékenykedett.

Vyštudoval Lekársku fakultu Univerzity Komenského v Bratislave a od roku 1959 pracoval ako lekár v Nemocnici s poliklinikou v Skalici. Od roku 1962 začal pracovať na neurologickom oddelení a v roku 1967 sa stal primárom tohto oddelenia. Na tejto vedúcej pozícii pôsobil 30 rokov, až do jeho odchodu do starobného dôchodku. Popri práci v nemocnici pôsobil aj ako pedagóg na Strednej zdravotníckej škole.



Autor: Peter Kováčik

BESZÉLGETÉS / ROZHOVOR

MARTIN NOVÁK

Martin Novák a pozsonyi Vendéglátóipari Szakközépiskolában tanult, és 2004 óta több neves étteremben dolgozott. 2019-től a bazini kastély két éttermének vezetője volt. Idén novemberben Pozsonyban megnyitotta saját éttermét, amely remek ételeket kínál, ami egyesek számára atipikusnak tűnhet. Az interjú során mesélt a gasztroszektorban megtett útjáról, valamint arról is, mi a valóság a szlovák éttermekben.

Az emberek nagyszerű szakácsként ismerik a népszerű Na nože című műsorból is. Milyen volt a gasztroszektorba vezető útja?

Hosszú út vezetett idáig. Több mint 20 éve, hogy befejeztem az iskolát.

A kezdet persze kemény volt, hiszen minden fiatalnak valahol meg kell találnia a helyét. Többféle szakácstípus van. Vannak, akiket vezetnek és úsznak az árral a gasztroéletben. Vannak, akik egy bizonyos szakaszban feladják, mások nagyon akarják, de valami hiányzik. Aztán vagyunk néhányan, akik



ragadozók vagyunk, szívből csináljuk, és időt áldozunk erre. Ezt követően a siker 20 év múlva jön el egy ilyen étterem formájában.

Azoknak a fiatal diákoknak, akik gyermekkoruk óta érdeklődnek a gasztronómia iránt, lehetőségük van például vendéglátóipari középiskolában tanulni. A tanulmányaik során fejlődhetnek-e a szakmában?

A vendéglátóipari középiskolát meglehetősen globálisan veszük. A vendéglátóiparit végzőknek előfeltételük van arra, hogy szállodák, éttermek és hasonlók menedzsereiként dolgozzanak. Ha valaki szakácsként végez, mindig a gyakorlat hiányzik. Legalább 10 év tapasztalat szükséges ahhoz, hogy átérezzék az étterem működését. Az iskola egy dolog, de soha nem helyettesítheti a gyakorlatot. Találkoztam olyan emberekkel, akik nem tanultak vendéglátást, de mivel a szívük a helyén volt, magas beosztásban dolgoztak.

Amennyiben valaki jó szeretne lenni a szakmájában, akkor már a középiskolai tanulmányai közben kezdje el a felkészülést?

Őszintén szólva, a diákokkal kapcsolatos tapasztalataim nem túl jók. Emlékszem azokra az időkre, amikor sokan jelentkeztek a vendéglátóipari középiskolákba, és nagyon keveset vettek fel, mert volt érdeklődés ezek iránt az iskolák iránt. Ma olyan időket élünk, amikor mindenki egyetemi végzettséget szeretne szerezni. A gasztronómia manapság hiánycikk, a fiatalok ezért érdeklődhetnek iránta. A vendéglátás nagyon kemény munkát igényel. Ha most egy fiatal beállítunk a konyhába heti 5 napra 12-16 órára, és az elején nem keres sokat, inkább feladja.

Tervezi-e, hogy a jövőben diákok is legyenek az éttermében?

A konyhában nagyon gyors a körforgás. Inkább olyan gyakornokokkal dolgozom, akik szabadidejükben jönnek. Egy hónapra jönnek, átadom nekik a tapasztalataimat, ők pedig ledolgozzák az időt.

Mi ösztönözhetné a fiatalokat önmaguk fejlesztésére, úgy mint például az Ön esetében?

A lényeg az, hogy legyenek céltudatosak, és bele akarjanak költölni a dolgokba. Kitartásra és eltökéltségre is szükség van, valamint szeressék azt, amit csinálnak.

Milyen út vezetett a Na nože című műsorig?

Mindig is az a típusú ember voltam, aki azt mondta, hogy a konyhán kívül nincs ideje a televízióban szerepelni. Kicsit megfogott. Nagy kihívás volt számomra. Előnye, hogy láthatóvá váltam. Gyakran megesik velem, hogy az utcán köszönnek az emberek, és ez nagyon kellemes. A Markíza több forduló után választott engem, kamerapróbákon és különféle helyzetekben is szerepelni kellett.

Meglepte Önt, hogy milyen sikere volt a műsornak?

Az első széria már jelezte, hogy mit hozhat a jövőben. A végén már rekordszámok voltak. A második széria rekordot döntött a nézettségi adatokat tekintve. Nagyon örülök annak, hogy ennyi ember nézte.

Többször is meglepett a valóság, hogy ezekben az éttermekben milyen a konyhai higiénia, vagy milyen rossz állapotban vannak a szociális helyiségek. Soha nem gondolt arra, hogy feláll, és fütyül az egészre?

A második szériában volt olyan helyzet. Az már sok volt nekem. Rovarok, bűz, kosz, csak olyan dolgok, amelyekkel én nem tudok azonosulni. Mondtam a rendezőnek, hogy ennek nincs értelme. Később megjött a tulajdonos, és úgy döntöttünk, hogy segítünk nekik. A pozitívum az volt, hogy rugdostuk őket, és amennyire én tudom, elkezdtek jól teljesíteni.

Köztudott, hogy nincs elragadtatva, amikor meglátja az étlapon a csirkemellet őszibarackkal és sajttal. Miért?

Úgy gondolom, hogy egy étteremben nincs keresnivalója egy múlt századbéli ételnek. Nagyon sok olyan étel van, amit jobban el lehet készíteni. Ez az étel jó, és ha éhes vagyok, megeszem. Azonban úgy vélem, jobb, ha az emberek otthon készítik el, és az éttermek nem kérnek el ezért 10 eurót.

Ezt az interjút az Ön újonnan megnyílt pozsonyi éttermében készítjük. Megfogott az építészeti stílus és az étlap is. Miben különbözik a többi étteremtől?

Ügyes építészeim vannak, és skandináv hangulatúra vettük a dolgot. A SOGU régi norvég nyelven epikus történetet jelent, és bizonyos értelemben az én történetem itt kezdődött. Összefogtam egy befektetővel és további emberekkel, és olyat alkotunk, amit élvezünk. Nagyon szeretek főzni, és örömet okozni az embereknek. Skandináviát az üdesége, a frissessége és a lokalitása miatt szeretem. Foglalkoztat a gondolat, hogy új dolgokat csináljak, és ezek eredeti dolgok legyenek.

Számos étterem nem hagyományos ételeket kínál. Ön szerint ez miért van így?

Új utakat és új dolgokat keresünk. Mindannyian tudjuk, milyen ízű egy szelet rántott hús csúsós salátával. Ettől nem félünk, ezt ismerjük. Ha étterembe megyünk, annak valami új felfedezéséről kell szólnia. Arról szól, hogy olyat kapunk, amit otthon nem, de mi ezt nyújtjuk számukra. Megpróbáljuk megmutatni az embereknek, hogy ezt így is lehet. Kevesebb étel közül is lehet választani. Amikor kevesebb az étel, több fogy ezekből, és az ételek frissek. Azt gondolom, ha valaki nem tud választani tizenöt ételből, az harmincból sem fog tudni. Ha valaki rántott szeletet szeretne, annak más étterembe kell mennie.

Hogyan változott a szlovákiai gasztronómia az elmúlt években?

Szerintem a fiatalabb korosztály is elkezdett étterembe járni. Az éttermünkbe olyan produktív korú emberek járnak, akik szeretnek új dolgokat kipróbálni. Én személy szerint is szeretem a klasszikus ételeket, és azokon nevelkedtem. Amikor a családommal elmegyünk étterembe, aszerint választok, hogy mindenki jól lakjon. Ha baráti társasággal megyünk, akkor valami érdekeset választunk. Az emberek maguk választhatnak, hogy mit szeretnének, milyen összeget akarnak elkölteni. A piaci versenyhelyzetben az a szép, hogy szabadon választhatunk.

Gyakran mondják, hogy a férfiak jobban főznek, és főleg jobban tudják ízesíteni az ételeket. Egyetért ezzel?

Nehéz ezt megítélni. A nőknek más érzékük van a főzéshez. Érzékenyebbek, és gyorsan engednek a nyomásnak. A férfiak robotként dolgoznak. De nehogy megbántsam a nőket, mert van egy kolléganőm a konyhában, aki úgy dolgozik, mint egy gép. Életem során négy nőnél tapasztaltam, hogy gépként dolgoztak a férfakkal együtt.

Ön sikeres szakács, akinek saját étterme van. Mi lesz a következő lépés?

Terveink szerint tavasszal megnyitjuk a másik részét. Ez egy más típusú étterem lesz, amely nagyobb kihívást jelent számomra és az embereim számára is. A kiszolgálás pontos, alapos lesz, a külföldre jellemző. Ez nekünk, szlovákoknak új dolog lesz. Ezek mind olyan dolgok, amelyek segítenek a vállalkozásnak. Nagy kihívás vár rám, sok munkában töltött óra, és kevesebb idő a családommal.

MARTIN NOVÁK

Ľudia Vás poznajú ako skvelého šéfkuchára a aj z obľúbenej relácie Na nože. Aká bola Vaša cesta gastrosektorom?

Bola to dlhá cesta. Je to vyše 20 rokov, čo som vyšiel zo školy. Samozrejme, že začiatky boli kruté, keďže každý mladý človek si niekde musí nájsť miesto. Je viacero druhov kuchárov. Tí, čo sa vezú a preplávajú celým gastroživotom. Sú ľudia, ktorí to v určitej etape vzdávajú, ďalší aj veľmi chcú, ale niečo im chýba. Potom je nás pár takých, ktorí sme draví, máme srdiečko a obetujeme tomu čas. Následne príde úspech o 20 rokov v podobe takejto reštaurácie.

Mladí študenti, ktorých od detstva zaujíma gastrosektor, majú možnosť študovať napríklad na strednej škole - hotelovej akadémii. Môžu sa na základe tohto štúdia vypracovať v odbore?

Hotelová akadémia je braná skôr globálne. Študenti hoteloviek majú predispozície byť manažérmi hotelov, reštaurácií a podobne. Ak niekto vyštuduje so zameraním šéfkuchára, vždy tam chýba prax. Minimálne 10 rokov praxe je potrebných, aby ste prežili fungovanie v reštaurácii. Škola je jedna vec, ale nikdy nenahradí prax. Stretol som ľudí, ktorí neštudovali hotelovky a pôsobili na vysokých miestach už len kvôli tomu, že mali srdiečko na správnom mieste.

Ak chce byť niekto dobrým v odbore, mal by s tým začať už počas štúdia na strednej škole?

Úprimne moja skúsenosť so študentmi nie je úplne dobrá. Pamätám si časy, kedy sa na hotelové školy hlásilo veľa ľudí a veľmi málo brali, lebo bol o tie školy záujem. Dnes je doba, kedy chcú byť všetci vysokoškolsky vzdelaní. Gastronómia je v dnešnej dobe nedostatkový tovar a mladí ľudia by o to mali mať záujem, aj keď gastro vyžaduje veľmi veľa driny. Keď teraz postavíte do kuchyne mladého človeka na 5 dní v týždni po 12-16 hodín a nezarobí na začiatku veľa, tak to skôr vzdávajú.

Plánujete v budúcnosti mať aj vo svojej reštaurácii študentov?

Ja skôr spolupracujem so stážistami, ktorí prídu vo svojom voľnom čase. Prídu na mesiac, dám im skúsenosti a oni mi dajú odrobený čas.

Čo by mohlo mládež motivovať, aby sa vypracovali napríklad tak ako Vy?

Hlavne treba byť cieľavedomý a vedieť sa zahryznúť do vecí. Je potrebné mať výdrž, odhodlanie a lásku pre to, čo robia.

Aká bola Vaša cesta k relácii Na nože?

Vždy som bol ten typ človeka, ktorý vravel, že nemá čas okrem kuchyne byť v televízii. Trochu ma to dobehlo. Bola to pre mňa veľká výzva. Výhodou je, že som sa zviditeľnil. Stáva sa mi často, že ma na ulici zdravia ľudia a je to veľmi príjemné. TV Markíza si ma vybrala po viacerých kolách, čo zahrňalo napríklad aj kamerové skúšky.

Prekvapilo Vás, aký úspech má relácia?

Prvá séria naznačila prvé body toho, čo to môže do budúcnosti priniesť. Na konci mala už rekordné čísla. Druhá séria vystrelila na rekordné čísla sledovanosti. Veľmi ma teší, koľko ľudí to sleduje.

Viacrát ma prekvapila realita, ako to v tých reštauráciách vyzerá, či už čo sa týka hygieny v kuchyni alebo zlý stav sociálnych zariadení. Mali ste chuť niekedy odísť a vykašľať sa na to?

Bola taká situácia v druhej sérii. Tam už toho na mňa bolo veľa. Hmyz, smrad, špina, jednoducho veci, s ktorými sa nemôžem stotožniť. Už som režisérovi hovoril, že to nemá význam. Následne prišiel majiteľ a rozhodli sme sa im pomôcť. Pozitívum bolo, že sme ich nakopli a pokiaľ viem, aj sa im začalo dariť.

Je o Vás známe, že nie ste nadšený, keď vidíte v jedálnom lístku kuracie prsia s broskyňou a syrom. Prečo?

Myslím si, že v reštaurácii nemá čo robiť jedlo z minulého storočia. Je veľmi veľa jedál, ktoré sa dajú urobiť lepšie. To jedlo je fajn, keby som hladný, tak ho zjem. Som ale toho názoru, nech si ho ľudia urobia doma a nech si za reštaurácie nepýtajú 10 eur.

Tento rozhovor robíme vo Vašej novootvorenej reštaurácii v Bratislave. Zaujala ma architektúra a aj jedálny lístok. V čom je odlišná oproti iným reštauráciám?

Mám šikovných architektov a poňali sme to viac škandinávsky. SOGU znamená v starej nórčine epický príbeh a môj príbeh tu svojím spôsobom začal. Spojil som sa s investorom a ďalšími ľuďmi a vytvárame niečo, čo nás baví. Mňa strašne baví variť a ľuďom robiť radosť. Škandinávia ma baví tou sviežosťou, čerstvosťou a lokálnosťou. Baví ma myšlienka robiť

čerstvé veci a nie mať niečo neoriginálne.

Viaceré reštaurácie začínajú ponúkať net-radičné jedlá. Čím to je podľa Vás je?

Hľadáme nové cesty a nové veci. Každý z nás pozná, ako chuť rezeň so šmyklavým šalátom. Toho sa nebojíme, to poznáme. Príchod do reštaurácie má byť o tom, že ideme niečo nové objaviť. Je to o tom, dať si niečo, čo si doma nedáme, ale my im to dáme. Snažíme sa ľuďom ukázať, že aj takto sa to dá. Dá sa vybrať aj z menej jedál. Keď mám menej jedál, viac sa točia a jedlá sú čerstvé. Ja si myslím, že kto si nevyberie z pätnástich jedál, tak si nevyberú ani z tridsiatich. Ak chce niekto rezeň, nech ide do inej reštaurácie.

Akým spôsobom sa posunulo gastro na Slovensku za posledné roky?

Myslím si, že do reštaurácií začínajú chodiť aj mladšie ročníky. Do našej reštaurácie chodia skôr ľudia v produktívnom veku, ktorí chcú skúšať nové veci. Ja osobne mám tiež rád klasiku a som na nej vychovaný. Keď niekam idem s rodinou sa najesť, tak vyberám tak, aby sa každý dobre najedol. Ak idem s partiou, tak ideme niekam, kde si dáme niečo zaujímavé. Ľudia si môžu dobrovoľne vybrať to, na čo majú chuť, aké finančné rozpätie chcú minúť. To je na trhu krásne, že si môžeme slobodne vybrať.

Často sa hovorí, že chlapi vedľa lepšie variť a najmä dochucovať jedlá. Stotožňujete sa s tým?

Ťažko povedať. Ženy majú iný cit pri varení, ale sú citlivejšie a podliehajú rýchlo tlaku. Muži sú roboti a idú. Aby som ale nekrivdil ženám, lebo mám v kuchyni kolegyňu, čo ide ako mašina. Za svoj život som zažil štyri ženy, ktoré išli ako mašiny zároveň s chlapmi.

Ste úspešný šéfkuchár s vlastnou reštauráciou. Čo bude ďalej?

Na jar plánujeme otvoriť ďalšiu časť podniku. Bude to iný typ reštaurácie, ktorá bude náročnejšia pre mňa aj pre mojich ľudí. Servis bude striktný a v zahraníčí typický. Pre nás Slovákov to bude niečo nové. Všetko sú to veci, ktoré tomu podniku pomôžu. Čaká ma veľká výzva, veľa času v práci a menej s rodinou.



A pöstyéni vendéglátós diákok ismét a legjobbak között Piešťanskí hoteláci opäť medzi najúspešnejšími

A pöstyéni Ľudovít Winter Vendéglátóipari Szakközépiskola diákjai részt vettek az EUROCUP 2023 elnevezésű nemzetközi junior gasztronómiai versenyen. A legjobb fiatal baristák és pultosok Eperjesen találkoztak ismét, és a zsűri előtt megmutatták tehetségüket. A baristák kategóriájában Adam Botka vendéglátóipari szakon tanuló diák nyert, és a 2. helyen szintén szakközépiskolánk diákja, Vanesa Tomaníková végzett. A bárpultosok kategóriájában a legjobb technikáért járó díjat

Šimon Baláz nyerte el, és Lea Držíková is remekül sikerült a versenypremierje. Újdonság volt az Eurocup – ünnepi asztalok 2023 elnevezésű kategória, amelyen természetesen pöstyéni vendéglátóipari középiskolánk is képviseltette magát. Nina Lipárová és Lukáš Repáš is utazási témájú feladattal készült. Szingapúr témájában ünnepi asztalt mutattak be, és végül a versenyt is megnyerték. Minden diáknak gratulálunk, és köszönjük nekik megyénk példamutató képviseletét.

Študentky a študenti našej Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera v Piešťanoch sa zúčastnili medzinárodnej gastronomickej súťaže juniorov s názvom EUROCUP 2023. V Prešove sa stretli najlepšie mladí baristi a barmani, ktorí pred porotou ukázali talent. V kategórii baristov zvíťazil hotelák Adam Botka a na druhom mieste skončila tiež študentka našej hotelovej akadémie Vanesa Tomaníková. Šimon Baláz získal ocenenie za najlepšiu techniku v kategórii barmanov a svoju súťažnú

premiéru zvládla bravúrne aj študentka Lea Držíková. Novinkou bola kategória „Eurocup – slávnostné tabule 2023“. S cestovateľským tematickým zadáním pripravili a prezentovali slávnostnú tabuľu na tému Singapur aj Nina Lipárová a Lukáš Repáš, ktorí aj zvíťazili. Gratulujeme a ďakujeme za reprezentáciu nášho kraja.



A nagyszombati diáklány, Nina Jakubčíková aranyérmet szerzett a gasztronómiai versenyen Trnavská študentka Nina Jakubčíková získala zlato v gastronomickej súťaži



A 2023-as RIO MARE DESIATA országos gasztronómiai versenyen a nagyszombati Kereskedelmi és Szolgáltatóipari Szakközépiskola diákjai is részt vettek. A döntő négy adag uzsonna elkészítéséből állt, a döntősöknek 35 percük volt erre. A szépen elrendezett uzsonna fő összetevője természetesen a tonhal volt. A nagyszerű

1. helyezést a szakács szakon tanuló harmadéves Nina Jakubčíková szerezte meg. A nyertéseknek szívből gratulálunk, és hisszük, hogy a résztvevőknek a verseny sok olyan tapasztalatot adott, amelyeket továbbtanulásuk során hasznosítani fognak.

Aj naši študenti župnej Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Trnave sa zúčastnili celonárodnej gastronomickej súťaže RIO MARE DESIATA roka 2023. Samotné finále spočívalo v príprave štyroch porcií desiaty, pričom na ňu mali finalisti 35 minút. Hlavnou surovinou každej krásne naaranžovanej desiaty musel byť samozrejme tuniak. Úžasné prvé miesto získala študentka 3. ročníka odboru kuchár Nina Jakubčíková. Víťazke srdečne gratulujeme a veríme, že účastníkom dala súťaž mnoho skúseností, ktoré využijú pri ďalšom štúdiu.



Nagyszombat megye újabb sikeres szakácsait és cukrászeit mutatjuk be Predstavujeme ďalších úspešných kuchárov a cukrárov v Trnavskom kraji

A megyei fenntartású pöstyéni Kereskedelmi és Szolgáltatóipari Szakközépiskola részt vett a jubileumi 20. Sweet Cup 2023 nemzetközi versenyen. Az iskolát több diák is képviselte, köztük a cukrász szakon tanuló Natália Košecká, aki aranyrávos minősítést ért el. Összességében pedig a cukrászok között a 2. helyen végzett. További sikeres tanulók, mint például Peter Ševčík és Patrik Pohořelský a szakácsok mezőnyében bronzrávos minősítésben részesültek. Köszönjük középiskoláinknak és a tanároknak, hogy olyan fiatal tehetségeket nevelnek, akik tiszteletre méltó eredményeket érnek el, és képviselik megyénket. Szívből gratulálunk a diákoknak, és további sok sikert kívánunk!

Župná Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťany sa zúčastnila jubilejného 20. ročníka medzinárodnej súťaže Sweet Cup 2023. Za SOŠ OaS Piešťany súťažilo viacero študentov, medzi nimi aj Natália Košecká z cukrárskeho odboru, ktorá sa umiestnila v zlatom pásme a v celkovom hodnotení obsadila 2. miesto medzi cukrármi. Ďalší úspešní študenti Peter Ševčík a Patrik Pohořelský si vybojovali miesto v bronzovom pásme v odbore kuchár. Ďakujeme našim stredným školám a ich pedagógom za to, že vychovávajú mladé talenty, ktoré dosahujú úctyhodné výsledky a reprezentujú nimi aj náš kraj. Študentom srdečne gratulujeme a želáme veľa ďalších úspechov!

ADAM HAGARA

**AZ AZ ÁLMOM, HOGY KIJUSSAK AZ OLIMPIÁRA, ÉS HELYTÁLLJAK OTT
MOJÍM SNOM JE DOSTAŤ SA NA OLYMPIÁDU A USPIEŤ**

Adam Hagara a nagyszombati Egyesített Iskola septima osztályos diákja. Emellett számos hazai és nemzetközi sikert tudhat magáénak, amelyeket műkorcsolya versenyeken ért el. A tehetséges diákkal arról beszélgettünk, hogyan került a sport világába, és milyen jövőbeli tervei vannak.

Adam Hagara je študentom septimy na Spojenej škole v Trnave. Okrem toho, má na svojom konte niekoľko domácich, ale aj medzinárodných úspechov v krasokorčuľarských súťažiach. S talentovaným študentom župnej školy sme sa rozprávali o tom, ako sa k dostal k športu a aké má ďalšie plány.



Sikeres sportoló vagy, profi műkorcsolyázó. Lehetséges egyszerre lépést tartani az iskolai tananyaggal és teljes intenzitással edzeni?

Vele lehet bírni, bár néha nehéz. Az a fontos, hogy mindig be tudjam osztani az időmet. Általában reggel edzek, ekkor a testvéremmel, délután pedig Pozsonyba megyek az edzőmhöz. Közben suliba megyek, és este edzés után tanulok másnapra. De néha korábban el kell jönnöm az iskolából.

Hogy néz ki egy átlagos hétköznapi?

Általában 6-7 óra körül kelek, és elmegyek a reggeli edzésre. Ezt követően négy-öt órára bemegyek az iskolába, délután pedig még két edzésre megyek Pozsonyba.

Szlovákia legsikeresebb műkorcsolyázója vagy. Mikor kezdted ezzel foglalkozni?

Négyévesen. A testvérem miatt is, aki ekkor már versenyzett. Természetesen a szüleimnek köszönhetően is kezdtem el én is sportolni. A testvéremet követtem, nálunk ez ilyen generációs dolog.

17 éves vagy, és számos sikert tudhatsz magadénak. Mi az álmod a sport területén?

Kijutni az olimpiára, és ott jó helyezést elérni.

Az olimpia 2026-ban lesz. Mit kell teljesítened a kvalifikációhoz?

2025-ben lesz a világbajnokság, és ott minimum a 24. helyen kell végezni. Egy másik lehetőség, hogy abban az évben részt veszek egy challenger versenyen, és ott legalább a 6. helyet kell elérnem.

Neked köszönhetően a műkorcsolya egyre jobban bekerül a köztudatba. Számodra mi a legszebb ebben a sportban?

Minden bizonnyal a sport és a művészet közötti harmónia. A technika is benne van, ugyanakkor ennek a sportnak köszönhetően lehetőségem van kifejezni az érzéseimet.

Mi jár a fejedben, ha verseny közben nem sikerül egy ugrás vagy egy másik elem?

Ez nehéz dolog. Ha közben elesek, próbálok nem gondolni erre, és folytatni. Sokszor előfordul, annyira koncentrálok, hogy észre sem veszem, és rögtön megyek tovább.

Mi segít abban, hogy jól tudj koncentrálni a verseny előtt?

Mindig ugyanazt a ritmust követem, ami bemelegítést, korcsolyázást jelent, és a szobában is készülök a versenyre. Elsősorban igyekszem nem gondolni az egészre, hiszen a közönség is ott van. A lényeg az, hogy élvezzem a korcsolyázást, és a nézőket is megörvendeztessem.

A Nagyszombati Sportközpontban tanulsz, ahol tavaly a megyei önkormányzat felújított sportpályát adott át. Hogyan értékeled, hogy a megye így motiválja a fiatalokat és a lakosságot a sportolásra?

Pozitívan értékelem és köszönöm. Ez megkönnyíti az edzéslehetőségeket, és ez nagyszerű dolog.

Si úspešným športovcom a profesionálne sa venuješ krasokorčuľovaniu. Dá sa stíhať škola a popritom plnohodnotne trénovať?

Dá sa to stíhať, aj keď je to niekedy zložité. Dôležité je, aby som si vždy vedel rozložiť čas. Väčšinou mám ráno tréning, kedy trénujem so svojou sestrou a poobede chodím do Bratislavy za mojím trénerom. Medzi tým idem do školy a večer po tréningu sa učím na ďalší deň. Ale stáva sa, že niekedy musím odísť zo školy skôr.

Ako vyzerá tvoj bežný pracovný deň?

Väčšinou vstávam okolo 6-tej alebo 7-mej a vyrazím na ranný tréning. Následne idem na štyri až päť hodín do školy, a poobede idem na ďalšie dva tréningy do Bratislavy.

Na Slovensku si najúspešnejším krasokorčuľiarom. Kedy si sa mu začal venovať?

Keď som mal štyri roky. Bolo to aj kvôli mojej sestre, ktorá v tom veku už súťažila. Samozrejme, začal som športovať aj vďaka mojim rodičom. Takže to máme trochu generačné.

Máš 17 rokov a na svojom konte mnoho úspechov. Aký je tvoj športový sen?

Dostať sa na olympiádu a mať tam dobré umiestnenie.

Olympijské hry sú v roku 2026. Čo musíš splniť, aby si sa kvalifikoval?

V roku 2025 sú majstrovstvá sveta a tam sa musím kvalifikovať do 24. miesta. Ďalšou možnosťou je v tom roku zúčastniť sa challengeru a tam musím skončiť do 6. miesta.

Vďaka tebe sa krasokorčuľovanie dostáva do povedomia. Čo je pre teba v tomto športe najkrajšie?

Určite je to harmónia medzi športom a umením. Zahŕňa sa tam aj technika, a zároveň mám možnosť vďaka tomuto športu vyjadriť svoje pocity.

Čo sa ti premietne v hlave, keď sa ti počas vystúpenia nepodarí skok či iný krasokorčuľarský prvok?

Je to náročné. Pokiaľ spadnem počas jazdy, tak sa snažím na to nemyslieť a pokračovať ďalej. Častokrát sa stáva, že som tak sústredený, že to ani nevnímam a pokračujem hneď ďalej.

Študuješ na Strednej športovej škole v Trnave, kde Trnavská župa otvorila zmodernizované športovisko. Ako hodnotíš, že kraj aj takýmto spôsobom motivuje mladých ľudí aj verejnosť k športu?

Hodnotím to pozitívne a ďakujem. Uľahčuje nám to podmienky tréningovania.



Másodszor rendeztük meg az Együtt alakítjuk a megyét elnevezésű konferenciát a civil társadalomról

Pöstyénben az ottani erőmű székházában október végén másodszor tartottuk meg az Együtt alakítjuk a megyét elnevezésű konferenciát a civil társadalomról. A tematikus vitákban a civil társulások és a regionális önkormányzatok nevében felszólalók elsősorban arról beszéltek, hogy milyen körülmények között dolgozhatnak a megyében, milyen gyakorlati eredményeket sikerült elérniük és milyen kihívásokkal néznek szembe Nagyszombat megyében.

“A vitában elhangzott felszólalásomban arról biztosítottam a jelenlévőket, hogy Nagyszombat megye ezentúl is támogatni fogja a civil társadalmat és segíti a fejlődését, mivel ezzel elősegíti a lakosság életszínvonalának emelését is. Tesszük ezt attól függetlenül, hogy az új kormány hogyan fog viszonyulni a civil társadalomhoz és a harmadik szektorhoz. A polgári társadalom fejlesztése Szlovákiában nagyon szertedgazó feladat. A legutóbbi napokban talán még hatványozottabban érezzük a fontosságát mint korábban. A politikai pártoknál lényeges különbségek tapasztalhatóak a polgári társadalom megítélésében, és ez bizonytalan perspektívát jelent a jövőbeli működési feltételeiket illetően. Ha a választott képviselők ellenfélként tekintenek a harmadik szektorra, akkor ez kedvezőtlenül hathat azon szolgáltatások nyújtására, amelyeket a közsféra nem képes biztosítani” – mutatott rá Jozef Viskupič, Nagyszombat megye elnöke.

A konferencia első vitablokkjában a szlovákiai civil szektor feladatait vették sorba. Jozef Viskupič megyeelnök vitapartnerei Andrea Čajková, a nagyszombati Szent Cirill és Metód Egyetem rektorhelyettese és Filip Vagač, a civil szektor ügyeivel megbízott kormánybiztos voltak. Többek között hangsúlyozták azt, hogy a civil szféra milyen fontos szerepet játszik a demokratikus viszonyok működésében, és rámutattak pénzügyi támogatásának fontosságára. A vendégek hangsúlyozták, hogy szükségesnek tartják

a civil szféra bevonását a döntéshozatalba a városokban, a megyékben és országos szinten is.

A tanácskozás második részében a felszólalók a civil szektor társadalmi szerepére összpontosítottak. A vitában részt vett Katarína Hallová a Pöstyéni Erőmű képviselőjében, Öllös László a Fórum Intézetből, Miroslav Dzurech a Nagyszombati Főegyházmezei Karitás, valamint Milan Ivančík a YourLOX szervezet képviselőjében. A hozzászólók ecsetelték a polgári szféra társadalomban betöltött szerepét, és rámutattak arra, hogy milyen példás Nagyszombat megye és a civil társulások együttműködése. Közösben arra kerestek választ, hogy miként lehetne jobban ösztönözni a polgárokat az önkéntes szervezetekben való nagyobb szerepvállalásra.

A konferencia keretében bemutatkozott a Nagyszombati Önkéntes Központ is. Tájékoztató hangzott el a középiskolák részvételi költségvetéséről, valamint bemutatkozott az Itt akarok maradni társulás (Združenie Chcem tu ostať) is.

A megyeelnök hozzáfűzte: *“a megyei civil aktivitások támogatásában fontos eszközt jelent Nagyszombat Megye Fejlesztési Alapja, amelyből a megyei fejlesztéseket elősegítő polgári kezdeményezéseket támogatjuk. Fontosnak tartjuk az Alakítjuk a megyét részvételi költségvetést is, amelynek lényege, hogy a megye városainak és falvainak lakosai maguk dönthetnek a megyei költségvetési források egy részének felhasználásáról. A lakosokat már 2019-től bevonjuk ebbe a döntéshozatalba, ekkor indítottuk útjára az első megyei részvételi költségvetést. Négy év alatt erre a célra több mint egymillió eurót fordítottunk.”*

A konferenciát a Kerületi Innovációs Fejlesztési Ügynökséggel, valamint a nagyszombati Szent Cirill és Metód Egyetemmel közösen szerveztük meg.





Pripravili sme druhý ročník konferencie o občianskej spoločnosti pod názvom **SPOLU TVORÍME KRAJ**

Koncom októbra sme v priestoroch Elektrárne Piešťany druhý ročník konferencie o občianskej spoločnosti Spolu tvoríme kraj. Témami panelových diskusií boli podmienky pôsobenia, úspechy, príklady dobrej praxe aj výzvy, s ktorými sa zástupcovia občianskej spoločnosti a predstavitelia regionálnej samosprávy stretávajú na území Trnavského kraja.

„Počas diskusie som prítomných ubezpečil, že Trnavská župa bude aj naďalej podporovať občiansku spoločnosť a napomáhať jej rozvoju, pretože to prispieva k zvýšeniu životnej úrovne obyvateľov. A to bez ohľadu na to, aký vzťah k občianskej spoločnosti či tretiemu sektoru bude nová vládna reprezentácia uplatňovať. Rozvoj občianskej spoločnosti na Slovensku je témou s mnohými presahmi a súvislosťami. V posledných dňoch to vnímame možno ešte umocnenejšie ako obdobia predtým. Výrazné hodnotové rozpory politických strán vo vzťahu k občianskej spoločnosti znamenajú pre tretí sektor nestabilitu a nejasnú perspektívu z hľadiska podmienok pre ich fungovanie. Ak volení zástupcovia vnímajú tretí sektor ako protivníka, môže to mať negatívny dopad na poskytované služby, ktoré verejný sektor nedokáže

zabezpečiť inak,“ uviedol trnavský župan Jozef Viskupič.

Prvou časťou konferencie bola diskusia o úlohách občianskeho sektora na Slovensku. Trnavský župan Jozef Viskupič na túto tému diskutoval aj s prorektorkou Univerzity sv. Cyrila a Metoda v Trnave Andreou Čajkovou a splnomocncom vlády pre občiansku spoločnosť Filipom Vagačom. Medzi iným spomenuli aj role neziskového sektora vo fungovaní demokratického štátu, financovanie občianskych organizácií a jej finančnú udržateľnosť. Hostia poukázali najmä na zapájanie občianskeho sektora do rozhodovacích procesov v mestách, krajoch, či na štátnej úrovni.

Druhá časť podujatia sa zameriavala na význam a úlohy občianskeho sektora pre spoločnosť. Diskutéri, ktorými boli Katarína Hallová z Elektrárne Piešťany, László Öllös z Fórum Inštitútu, Miroslav Dzurech z Trnavskej arcidiecéznej charity v Trnave a Milan Ivančík z organizácie YourLOX, informovali o význame tretieho sektora pre spoločnosť, ale aj o spolupráci organizácií s Trnavskou župou ako príklad dobrej praxe. Zároveň hľadali odpoveď na otázku, ako

podporiť angažovanosť občanov v dobrovoľníckych organizáciách.

Súčasťou konferencie boli aj prezentácie Dobrovoľníckeho centra Trnavského kraja, informácie o participatívnom rozpočte na stredných školách a svoje aktivity predstavilo aj združenie Chcem tu ostať.

Ako doplnil župan Viskupič, „významným nástrojom na podporu občianskych aktivít, ktoré zásadne prispievajú k rozvoju Trnavského kraja a naplňujú jeho potenciál, je aj Fond na rozvoj Trnavského kraja. Za dôležitý považujeme aj Participatívny rozpočet Tvoríme kraj, na základe ktorého môžu obyvatelia miest a obcí rozhodnúť o využití časti finančných prostriedkov z rozpočtu kraja. Zapájanie a aktívne rozhodovanie obyvateľov prebieha od roku 2019, kedy bol prvýkrát spustený tento participatívny rozpočet a za štyri ročníky sme doň dokopy investovali jeden milión eur.“

Konferenciu sme pripravili v spolupráci s KIRA – krajskou inovačnou rozvojovou agentúrou a s Univerzitou sv. Cyrila a Metoda v Trnave.





Ötödször is elindítottuk Nagyszombat megye participatív költségvetését

Ősszel ötödször indítottuk útjára a participatív, azaz részvételi költségvetést. Célja, hogy támogassa a megye lakosainak civil kezdeményezésekben való részvételét, valamint a civil és a közösségi projektek megvalósítását, mindezt úgy, hogy a nyilvánosságot bekapcsolja a megye döntéshozatali folyamatába. Erre a célra 100 ezer eurót különítettünk el.

A participatív költségvetést a 2019-es évben vezettük be, és az elmúlt négy évben 1 millió eurót fordítottunk erre a célra. A kedvezőtlen gazdasági helyzet ellenére is folytatjuk az Alakítjuk a megyét elnevezésű részvételi költségvetésünket. A döntéshozatali folyamatba a nyilvánosságot és a nyilvános deliberatív fórumok is be lesznek vonva.

A participatív költségvetésből egy-egy projekt maximum 4 ezer eurós támogatásban részesülhet. A teljes keretet a megye járásai között arányosan, az állandó lakhellyel rendelkező lakosok száma alapján osztják el. Legutóbb, a negyedik év során az egész megye területén összesen 53 civil és közösségi projekt valósult meg sikeresen.

Ennek a támogatásnak köszönhetően jöhetett létre az Endy Gbely Polgári Társulás projektje a Szakolcai járásban. A csoportosulás az Együtt alakítjuk a közösségi kultúrát elnevezésű projekt segítségével különböző típusú filmeket vetített, miközben a szervezésben önkéntesek és aktivisták vettek részt. A Čas pre rodinu Hlohovec a okolie Polgári Társulás Éjszakai lények Galgócon elnevezésű projektje tavaly szintén elnyerte a nagyközönség támogatását. Ennek részeként érdekes éjszakai élőlényeket mutattak be, amelyek a városban élnek, továbbá a társulás egyéb aktivitások mellett rovarok és denevércsapatok éjszakai megfigyelését is kínálta. A Dunaszerdahelyi járásban tevékenykedő SERMO POPULA Polgári Társulás Táncoló pajtaszínpad elnevezésű projektje is támogatásban részesült.

„Ezúttal is vannak nyilvános találkozók, ahol a participatív költségvetés iránt érdeklődőkkel tudunk találkozni. Ezek három részből állnak. Már november 7-én kezdtünk, aminek köszönhetően az érdeklődők megismerkedhetnek a költségvetéssel kapcsolatos legfontosabb információkkal. A második találkozó a projektek segítésére irányul majd. Ez azt jelenti, hogy egyszerűsítjük a csoportok és a közösségek kommunikációját, aminek köszönhetően a résztvevők jobban meg tudnak egyezni egymással, valamint könnyebben tudnak dönteni és tervezni. A harmadik alkalom során megtörténik a konkrét tervek bemutatása és a deliberatív fórum szavazása. Idén újdonságnak számít, hogy az egyes projektek benyújtói is szavaznak majd, akik a pénzügyi támogatást igénylő többi projektet véleményezik majd” – tette hozzá Jakub Sejna, a költségvetés koordinátora.



Spustili sme piaty ročník Participatívneho rozpočtu Trnavskej župy

Počas jesene sme otvorili piaty ročník župného participatívneho rozpočtu s názvom Tvoríme kraj. Zameraný je na podporu občianskeho aktivizmu obyvateľov kraja a realizáciu občianskych a komunitných projektov s cieľom zapojenia verejnosti do rozhodovacích procesov samosprávneho kraja. Na tento účel sme vyčlenili sumu 100-tisíc eur.

V roku 2019 sme prvýkrát spustili participatívny rozpočet a za štyri ročníky sme doň dokopy investovali jeden milión eur. Aj napriek nepriaznivej ekonomickej situácii v Participatívnom rozpočte Trnavskej župy s názvom Tvoríme kraj pokračujeme. Do rozhodovacieho procesu bude zapojená verejnosť, ako aj verejné deliberatívne fórum,

Výška podpory jedného projektu v rámci participatívneho rozpočtu je maximálne 4.000 eur, a objem finančných prostriedkov bude prerozdeľovaný podľa počtu obyvateľov s trvalým pobytom v jednotlivých okresoch kraja. V poslednom, štvrtom ročníku, bolo úspešne zrealizovaných 53 občianskych a komunitných projektov naprieč celým krajom.

Vďaka finančnej podpore bol zrealizovaný aj projekt občianskeho združenia Endy Gbely v okrese Skalica. V rámci ich projektu „Spolu tvoríme komunitnú kultúru“ pripravilo združenie sériu premietaní filmov rôznych žánrov, pričom organizáciu zastrešili dobrovoľníci a aktivisti. Podporu verejnosti v štvrtom ročníku participatívneho rozpočtu získal aj projekt občianskeho združenia Čas pre rodinu - Hlohovec a okolie s názvom „Nočné tvory v Hlohovci“. V rámci projektu predstavili zaujímavé nočné živočíchy, ktoré obývajú mesto, a zároveň organizujú aj nočné pozorovanie hmyzu, kolónie netopierov či ďalšie aktivity. Dotáciu získalo aj občianske združenie SERMO POPULA z okresu Dunajská Streda, ktoré zorganizovalo festival s názvom Stodola fest.

„Aj tentokrát boli súčasťou procesu verejné stretnutia so záujemcami o finančnú podporu z participatívneho rozpočtu. Pozostávajú budú z troch kôl, pričom s prvým sme začali už siedmeho novembra, a predkladateľov sme na ňom oboznámili s informáciami o rozpočte. Druhé stretnutie bude zamerané na facilitáciu projektov, čo znamená, že zjednodušíme komunikáciu v skupine alebo komunite, a vďaka čomu sa budú zapojení vedieť lepšie dohodnúť, rozhodovať aj plánovať. Posledné stretnutie bude pozostávať z prezentácie konkrétnych návrhov a hlasovania deliberatívneho fóra. Novinkou tohto ročníka je hlasovanie predkladateľov projektov, ktorí budú hodnotiť projekty ostatných záujemcov o finančnú podporu,“ uviedol koordinátor rozpočtu Jakub Sejna.



Megújult a nagyszombati uszoda

Plaváreň v Trnave prešla komplexnou rekonštrukciou



Nagyszombatban októberben ünnepélyesen megnyitottuk a teljeskörűen felújított uszodát a Prednádražie városrészben. A modernizáció során együttműködtünk Nagyszombat városával, a Szlovák Műegyetem Anyagtechnológiai Karával, valamint a Sporttámogatási Alappal. A megújult uszoda kiváló feltételeket biztosít középiskoláink tanulói számára, lehetővé teszi tehetségük kibontakoztatását, és javítja az oktatási folyamat minőségét is.

A kivitelezés keretében az úszó- és edzőmedence rozsdamentes acélból készült új konstrukciót kapott. Megtörtént a medencetechnika, a technológiai vezetékek, valamint a klímaberendezések és a villanyhálózat cseréje is. Felújították a padlót, a mennyezetszerkezetet, a tetőt és a mellékhelyiségeket is. Nagyszerű hír, hogy az uszoda immáron megfelel az Európai Úszósövetség (LEN) feltételeinek és a Szlovák Úszósövetség versenyszabályzatának.

Az uszoda teljes felújítása több mint 2,7 millió euróból valósult meg. A megye saját költségvetéséből 400 ezer euróval járult hozzá a kiadások fedezéséhez.

Mindig teli medencét kívánunk az uszodának, sok elszánt sportolót, és sok úszni szerető látogatót is.

Spoločne s Mestom Trnava, Materiálovotechnologickou fakultou STU v Trnave, ako aj Fondom na podporu športu, sme v októbri slávnostne otvorili komplexne zrekonštruovanú plaváreň v Trnave na Prednádraží. Plaváreň poskytne plnohodnotné podmienky aj pre študentov našich stredných škôl, umožní im rozvíjať ich talent a zlepšiť vyučovací proces.

V rámci stavby boli vytvorené nové konštrukcie plaveckého a výcvikového bazéna z antikorového materiálu. Zrealizovaná bola tiež výmena bazénovej technológie, technologických rozvodov, vzduchotechniky aj elektroinštalácie. Úpravou prešla aj podlaha, stropná konštrukcia, strecha či hygienické zariadenia. Skvelou správou je, že plavecký bazén už spĺňa podmienky Európskej plaveckej ligy (LEN) i súťažného poriadku Slovenskej plaveckej federácie.

Celková rekonštrukcia plavárne bola v hodnote viac ako 2,7 milióna eur, pričom župa prispela zo svojho rozpočtu sumu 400-tisíc eur.

Plavárni prajeme vždy plný bazén, veľa odhodlaných športovcov a športujúcu verejnosť.



Autor: Ľubica Tarabová

EgyüttAlakítjukMegyét

Kiadja a Nagyszombati Kerületi Önkormányzat, Starohájska 10, 917 01 Trnava.

Megjelenik december/2023. Rendszám: EV 6008/21. ISSN 2729-9236.

IČO-Adóazonosító szám: 378 369 01. Címlapfotó: TTSK. Nyomda és terjesztés: Petitpress, s.r.o.

Az árusításba nem kerülő magazin ingyenpéldányait Nagyszombat megye háztartásaiba kézbesítik. A szerkesztőség fenntartja a jogot a szövegek szerkesztésére, beleértve a rövidítést is.

SpoluTvorímeKraj

Vydáva: Trnavský samosprávny kraj, Starohájska 10, 917 01 Trnava. Vydané: december/2023; občasník.

Evidenčné číslo: EV 6008/21. ISSN 2729-9236. IČO: 378 369 01. Tlač a distribúcia: Petitpress, s.r.o.

Foto na titulke: Archív TTSK. Nepredajný mesačník bezplatne distribuovaný do poštových schránok v Trnavskom kraji. Redakcia si vyhradzuje právo na úpravu textov vrátane krátenia.

Az intézménytelenítés keretében új családi házakat építettünk a Dunaszerdahelyi járásban

V rámci deinštitucionalizácie sme postavili nové rodinné domy v okrese Dunajská Streda

Az ekecsi Gyermek és Felnőtt Szociális Otthon ún. intézménytelenítése keretében befejeztük az akadálymentes és alacsony energiaigényű családi házak építését. A modern objektumokban természetes környezetben 60 férőhely létesült a szociális ellátásra ráutaltak részére. Nem mellékesen ez a szociális központ idén ünnepelte fennállásának 70. évfordulóját.

„Sikeresen befejeztük az ekecsi Gyermek és Felnőtt Szociális Otthon ún. deinštitucionalizálását, tehát az intézményről a közösségi formára való átállást a szociális gondoskodás terén. A családi házak átadásával tovább javítjuk a szociális ellátást, valamint az egészségkárosultak és értelmi fogyatékkal élők szociális integrációját és bevonásukat a munkafolyamatokba. Ezért is döntöttünk úgy, hogy tíz modern, alacsony energiaigényű, akadálymentesített lakóegységet építünk. Összesen akár 60 gondozott személy is elhelyezhető itt, akik megkapják az esélyt a lehető legnagyobb mértékű önálló életvitelre” – mondta Jozef Viskupič. A nagyszombati megyeelnök hozzátette, hogy az első lakók a tervek szerint a jövő év elején költözhetnek be.

Három újonnan épült ház található Ekecsen, egy Apácaszakállason és egy Nyárasdon. Valamennyi épület esetében tart a használatba vételi eljárás. A konyhabútorokkal és a háztartási gépekkel kapcsolatos közbeszerzés, amelyekkel felszerelik az egyes lakóegységeket, befejeződött. Az építési munkák összköltségvetése meghaladta a 3,2 millió eurót. A kiadásokat a megye az Európai Regionális Fejlesztési Alaptól kapott támogatásból fedezi, amelyet az Integrált Regionális Operatív Program forrásaiból sikeresen pályázott meg. A beruházást 5%-os önrésszel a megye társfinanszírozás keretében támogatta.



V rámci deinštitucionalizácie župného Domova sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči sme dokončili výstavbu nových bezbariérových a nízkoenergetických zariadení rodinného typu. V moderných zariadeniach vzniklo až 60 miest pre prijímateľov sociálnej služby v prirodzenom prostredí. Okrem toho, tento rok zariadenie oslávilo aj 70 rokov svojej existencie.

„Úspešne sme dokončili ambiciózny projekt deinštitucionalizácie Domova sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči, teda prechodu z inštitucionálnej na komunitnú formu sociálnej starostlivosti. Prostredníctvom tejto formy skvalitníme sociálnu a pracovnú integráciu zdravotne a mentálne postihnutých prijímateľov sociálnych služieb. Aj preto sme sa rozhodli postaviť desať moderných bezbariérových bytových jednotiek, ktoré sú nízkoenergetické a bezbariérové. Dokopy ponúkajú miesto až 60-tim klientom, ktorí budú vedení k samostatnému životu do čo najväčšej možnej miery,” uviedol trnavský župan Jozef Viskupič s tým, že prví klienti by sa mohli nastahovať začiatkom roka 2024.

Tri novopostavené domy sa nachádzajú v obci Okoč, jeden v Opatovskom Sokolci a jeden v Topolníkoch. Na stavebné práce, ktoré boli v celkovej hodnote viac ako 3,2 mil. eur, získala župa príspevok z Európskeho fondu regionálneho rozvoja prostredníctvom Integrovaného regionálneho operačného programu (IROP), pričom spolufinancovanie zo strany župy je vo výške 5 %.



Az ekecsi Gyermek és Felnőtt Szociális Otthon fennállásának 70. évfordulóját ünnepelte Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči oslávil 70 rokov svojej existencie

Az ekecsi Gyermek és Felnőtt Szociális Otthon, amelynek fenntartói vagyunk, idén ünnepelte fennállásának 70. évfordulóját.

„Ebben az évben két okunk is van az ünnepségre. Az első az új családi házak építésének befejezése, a második pedig alapításunk 70. évfordulója. A szociális otthon magas színvonalú és átfogó szociális szolgáltatásokat nyújt, miközben nagy hangsúlyt fektetünk lakóink egyéni igényeire. Létesítményünkben jelenleg 54 alkalmazott dolgozik, akik szeretetteljes és biztonságos második otthonot teremtenek a szociális szolgáltatásokat igénybe vevők számára” – mondta Veres Tibor, az ekecsi szociális otthon igazgatója. Hozzátette, hogy az intézményben jelenleg 52 gondozottat látnak el.

Jelenleg is tart az ekecsi szociális otthon meglévő épületének korszerűsítése.



A felújítás a terápiás központ épületében lévő szociális létesítményeket érinti, és tervezzük az épület hőszigetelését is. A beruházást a megyei költségvetésből finanszírozzák, becsült összértéke több mint 90 ezer euró. Az építési munkálatok a tervek szerint idén befejeződnek.

Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči, oslávila tento rok 70. výročie svojej existencie.

„Tento rok máme hneď dva dôvody na oslavu. Prvým je ukončenie výstavby nových

rodinných domov a druhým 70. výročie vzniku nášho zariadenia. Domov sociálnych služieb poskytuje kvalitné a komplexné sociálne služby, pričom kladieme veľký dôraz na individuálne potreby klientov. V našom zariadení v súčasnosti pracuje 54 zamestnancov, ktorí prijímateľom sociálnych služieb vytvárajú láskyplný a bezpečný druhý domov,” povedal riaditeľ DSS pre deti a dospelých v Okoči Tibor Veres s tým, že aktuálne zariadenie poskytuje služby 52 klientom.

Aktuálne prebieha aj modernizácia samotného Domova sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči. V budove terapeutického centra DSS rekonštruujeme sociálne zariadenia a realizuje sa aj zateplenie budovy sídla zariadenia. Celková hodnota investície z rozpočtu župy je vo výške viac ako 90-tisíc eur. Stavebné práce budú hotové do konca roka 2023.

Mi vár bennünket a karácsonyi időszakban?

Čo nás čaká počas vianočného obdobia?

A karácsonyi időszakra több érdekes rendezvényt készülnék

A megyei DAR Alapítvánnyal közösen több jótékonyági rendezvényt szervezünk. Az idősek, a megyei fenntartású szociális intézmények lakói és a segítségre szoruló családok ünnepét kívánjuk ezekkel kellemesebbé tenni.

A megye szervezi az Ajándék csak neked elnevezésű karitatív kezdeményezést is, amellyel a hivatal alkalmazottai az időseknek és a megyei szociális intézmények lakóinak, valamint a szociális szempontból hátrányos helyzetű családoknak igyekeznek örömet és meglepetést szerezni.

December 14-én, csütörtökön 11 és 19 óra között rendezik meg a nagyszombati Ján Palárik Színház udvarán a DAR Alapítvány nyilvános karácsonyi jótékonyági börzsjét. Ennek kísérőrendezvénye a karácsonyi káposztaleves főzése lesz. A rendezvény idején az érdeklődők megvásárolhatják azokat az ajándéktárgyakat, játékokat, könyveket és ruhaneműket, amelyeket a megyei hivatal dolgozói önkéntes alapon ajánlottak fel. A jótékonyági börze bevételét is a nehéz élethelyzetbe került emberek támogatására fordítják.

Počas vianočného obdobia pripravujeme viacero zaujímavých podujatí

Spolu so župnou Nadáciou DAR pripravujeme charitatívne aktivity, ktorými chceme spríjemniť sviatky seniorom, klientom župných zariadení sociálnych služieb a rodinám, ktoré potrebujú pomoc.

Župa organizuje dobročinnú aktivitu Darček len pre teba, v rámci ktorej zamestnanci úradu potešia seniorov, klientov župných zariadení sociálnych služieb aj sociálne slabšie rodiny.

Vo štvrtok 14. decembra sa bude na nádvorí Divadla Jána Palárika v Trnave konať od 11:00 do 19:00 hodiny verejný vianočný charitatívny bazár Nadácie DAR, ktorý bude spojený s varením vianočnej kapustnice. Počas bazáru si za dobrovoľný finančný príspevok budú môcť ľudia zakúpiť rôzne dekoračné predmety, hračky, knihy či oblečenie, ktoré doň venujú župní zamestnanci. Aj výnos z tohto bazáru bude použitý na podporu ľudí v ťažkej životnej situácii.

Élvezze a népzenei koncertet

GYÖRGY FERENCZI A RACKAJAM
Dunaszerdahely Csallóközi Múzeumban
december 16-án / szombaton 19 órától



A Nagyszombati Kreatív Központ mindenki előtt megnyitja kapuit

2023. december 16-án, szombaton először nyitjuk meg mindenki előtt a Nagyszombati Kreatív Központ kapuit. Használja ki az egyedülálló lehetőséget, és tekintse meg a központ műtermeit és felújított helyiségeit, amelyek a Fő utca 17-es szám alatt találhatók.

Pavel Ďurko, a projekt építész és Adrián Kobetič művészettörténész végigvezeti Önt a felújított történelmi épületen. Vonzó kísérőprogram is vár minden érdeklődőt, köztük zenei előadások, workshopok, színházi előadások és filmvetítések. A gyerekeket Ceruzko és Farbička szórakoztatja, az udvaron játékok és kreatív műhelyek várják az apróságokat.

Ne habozzon, legyen ott a kreatív központban december 16-án 10 és 17 óra között. Az eseménnyel kapcsolatos minden információ megtalálható a kreatív központ Facebook-profilján.

Szeretettel várunk mindenkit!



Otvorenie Kreatívneho centra

V sobotu 16. decembra 2023 prvýkrát spoločne otvoríme brány Kreatívneho centra Trnava pre všetkých. Využite jedinečnú príležitosť nahliadnuť do ateliérov a vynovených priestorov centra, ktoré sídli na Hlavnej 17.

Prehliadkami zrekonštruovanej historickej budovy vás prevedú architekt projektu Pavel Ďurko a historik umenia Adrián Kobetič. Čaká na vás tiež atraktívny sprievodný program vrátane hudobných vystúpení, workshopov, divadla či premietania filmu. Deti zabaví Ceruzko a Farbička, hry na nádvorí aj tvorivé dielničky.

Neváhajte a prídte 16. decembra medzi 10:00 – 17:00 hodinou do priestorov KCT. Všetky informácie o evente nájdete na facebookovej stránke kreatívneho centra.

Tešíme sa na vás!



Koncert ľudovej hudby

GYÖRGY FERENCZI A RACKAJAM
Žitnoostrovské múzeum v Dunajskej Strede
16. december (sobota) / 19.00 hod.

Az integrált tömegközlekedést illetően saját központi adatbázissal rendelkezünk, amelynek célja a helyközi autóbuszjáratokkal utazás vonzóbbá tétele

Már egy központi adatbázissal rendelkezünk, amelynek célja a közlekedési teljesítmény hatékony tervezése a helyközi autóbusz-közlekedésben a mobilitásból nyert adatok alapján. Az autóbusz-közlekedési vállalatoknak, a kiválasztott megyei középiskoláknak, valamint a vasúti közlekedés területén dolgozóknak bemutattuk az adatbázis előnyeit és hozadékát. A 275 ezer euró értékű adatközpont beszerzését a Clean Mobility projekt részeként valósítottuk meg az Interreg V-A Szlovák Köztársaság-Ausztria határon átnyúló együttműködési operatív program keretében.

„A Nagyszombat megyei adatközpont egy újabb fontos lépés a tömegközlekedés vonzóbbá tétele érdekében, ami hosszú távú prioritásunk. Hosszú távú projektről van szó, amelynek néhány éven belül lesz látható az eredménye. Az új adatközpontnak köszönhetően a helyközi autóbusz-közlekedés forgalmi teljesítményének jobb nyomon követése mellett munkatársaink azonnal megoldhatják az esetleges problémákat, és javíthatják a megye közlekedési szolgáltatásainak

hatékonyságát. Az utasok számára elérhető, hatékony és kényelmes szolgáltatásokat nyújt, a járatok és más közlekedési módok folytonosságának garantálásával, valamint az ütemes menetrend bevezetésével” – mondta Jozef Viskupič, Nagyszombat megye elnöke.

A Clean Mobility projekt részeként vállaltuk a mobilitásra vonatkozó integrált közlekedési adatok gyűjtésére és cseréjére szolgáló központ felépítését. A rendszer rögzíti a Nagyszombat megye területén lévő összes járat menetrendjét, beleértve az útvonalakat is, amelyeket meg tud jeleníteni a térképen is. Az adatközpont információkat gyűjt az egyes járművekről, különösen azok tartózkodási helyéről és a menetrendtől való esetleges eltérésekről. A rendszer automatikusan kiértékeli a csatlakozások késését, miközben ki tudja számítani a várható késést. Az adatbázis áttekintést nyújt az összes útvonal egymásra való kapcsolódásáról is. Az összes összegyűjtött adat alapján a rendszer képes generálni a járatok hálózatának rendszerét, vagy nyilvántartást vezetni a megye területén

található összes megállóról.

A Nagyszombati Kerületi Önkormányzat Közlekedéspolitikai Szakosztálya tovább értékeli az összegyűjtött adatokat a vele szerződésben álló közlekedési vállalatok teljesítményének és az egyes járatok közötti átszállások garanciájának biztosításával. Az adatközponttal való együttműködés eredménye a közlekedési szolgáltatások változásainak tervezése során a hatékonyság növelése lesz, ami jobb minőségű tömegközlekedést biztosít a megye területén.

Az integrált közlekedés adatközpontjának létrehozása a Clean Mobility projekt egyik tevékenysége, amely az Interreg V-A Szlovák Köztársaság-Ausztria Együttműködési Program részeként valósul meg. Az adatközpont működtetése céljából a közlekedéspolitikai szakosztályon belül létrejött a mobilitási osztály. A projekt része továbbá a Morva kerékpárút két szakaszának megépítése is, összesen csaknem 11 kilométer hosszúságban az osztrák-szlovák határnál Morvaszentjános (Moravský Svätý Ján) és Gázlós (Brodské) települések között.

Máme vlastnú dátovú centrálu pre integrovanú dopravu, jej cieľom je zatraktívniť cestovanie prímestskými autobusmi

Zaobstarali sme dátovú centrálu pre integrovanú dopravu, ktorej cieľom je na základe získaných dát z mobilita efektívne plánovanie dopravných výkonov v prímestskej autobusovej doprave. Výhody a prínos centrály sme odprezentovali autobusovým dopravcom, vybraným župným stredným školám, či pracovníkom z oblasti železničnej dopravy. Zaobstaranie dátovej centrály v hodnote 275-tisíc eur sme realizovali v rámci projektu Clean Mobility z Operačného programu cezhraničnej spolupráce Interreg V-A Slovenská republika – Rakúsko.

„Dátová centrála, ktorou Trnavská župa disponuje, predstavuje ďalší významný krok k zatraktívneniu verejnej dopravy, čo je našou dlhodobou prioritou. Ide o dlhodobý projekt, ktorého výsledky budú viditeľné v horizonte pár rokov. Naši pracovníci môžu vďaka novej dátovej centrále okrem lepšieho monitoringu dopravných výkonov v prímestskej autobusovej doprave operatívne riešiť prípadné

problémy, a tiež zefektívňovať dopravnú obsluhu v kraji. Cestujúcim to prinesie dostupné, efektívne a komfortné služby spojené s garanciou nadväznosti liniek i iných druhov dopravy a zavedením taktovej dopravy,“ povedal trnavský župan Jozef Viskupič.

V rámci projektu Clean Mobility sme sa zaviazali, že vybudujeme centrum na zbieranie a výmenu integrovaných dopravných údajov o mobilite. Systém bude evidovať cestovné poriadky všetkých liniek na území Trnavského kraja vrátane trás, rovnako ich dokáže zobrazíť aj na mape. Dátová centrála bude zbierať informácie z jednotlivých vozidiel, a to konkrétne ich polohu a prípadné odchýlky od cestovných poriadkov. Systém automaticky vyhodnocuje meškanie spojov, pričom vie vypočítať predpokladané meškanie. Dátová centrála poskytne aj prehľad všetkých nadväzností jednotlivých liniek. Na základe všetkých zozbieraných dát vie systém generovať siete liniek či viesť evidenciu všetkých

zastávok na území kraja.

So zozbieranými dátami budú ďalej pracovať kolegovia z Odboru dopravnej politiky pri vyhodnocovaní dopravných výkonov zazmluvnených dopravcov a garancie prestupov medzi konkrétnymi spojmami. Výsledkom práce s dátovou centrálou bude zvýšenie efektivity pri plánovaní zmien v dopravných výkonov, čo zabezpečí kvalitnejšiu verejnú dopravu na území kraja.

Vytvorenie dátovej centrály pre integrovanú dopravu je jednou z aktivít projektu Clean Mobility, ktorý je realizovaný v rámci Programu spolupráce Interreg V-A Slovenská republika – Rakúsko. Za účelom prevádzky dátovej centrály vznikol na župnom úrade Referát mobilita pod Odborom dopravnej politiky. Súčasťou projektu je aj výstavba dvoch úsekov Moravskej cyklomagistály v celkovej dĺžke takmer 11 kilometrov v rakúsko-slovenskom pohraničí medzi Moravským Svätým Jánom a Brodským.



A nemeskosúti szociális intézményben komoly modernizálás valósult meg

Zmodernizovali sme priestory v zariadení sociálnych služieb v Košútoch

Anemeskosúti Felnőtt Szociális Szolgáltatások Otthonában, amelynek fenntartói vagyunk, befejeztük a létesítmény konyhájának rekonstrukcióját és bővítését. A megújult konyhát Jozef Viskupič megyei elnök és Berényi József megyei alelnök jelenlétében novemberben ünnepélyes keretek között adtuk át rendeltetésének.

A munkálatok magukba foglalták a bontási és az építési munkákat. Műanyag ablakok kerültek a helyükre, valamint új villany- és vízvezeték, továbbá fűtő- és csatornarendszer lett kiépítve. Az eredeti konyharészben új helyiségeket hoztak létre, kicserélték a padlózatot és a villanyvezetéseket. Idén a konyha új légtechnikával, valamint modern konyhai berendezésekkel gazdagodott. A konyha felújítására a megye saját költségvetéséből közel 450 ezer eurót fordított.

Emellett ebben az évben az intézmény bejáratának modernizálása is befejeződött, az udvarban pedig újabb parkolóhelyek létesültek.

Dokončili sme rekonštrukciu

a prístavbu kuchyne Domo-va sociálnych služieb pre dospelých v Košútoch, ktorého sme zriaďovateľom. Nová stravovacia prevádzka bola v novembri oficiálne odovzdaná do užívania za účasti trnavského župana Jozefa Viskupiča a vicežupana Józsefa Berényiho.

Realizácia prístavby novej časti kuchyne zahŕňala búracie a stavebné práce, boli osadené plastové okná, namontovaná nová elektroinštalácia, vodoinštalácia, kúrenie aj kanalizácia. V pôvodnej časti kuchyne boli vybudované nové priestory, vymenená podlaha a elektroinštalácia. V tomto roku bola do kuchyne dodaná a namontovaná vzduchotechnika spolu s modernou kuchynskou technológiou. Do celkovej modernizácie kuchyne investovala župa zo svojho rozpočtu takmer 450-tisíc eur.

Okrem toho sme tento rok dokončili tiež nový vjazd do zariadenia, pričom sa v areáli vytvorili aj ďalšie parkovacie miesta.



A Vág menti kerékpárút újabb kilométereit építettük meg

Alegfrissebb hír, hogy elkészült a Vág menti kerékpárút Felső-Dudvág mellett vezető új szakasza Súrtól (Šúrovce) egészen Sziládig (Siladice), a folyón átívelő híddal. A kerékpárút 5,4 kilométer hosszú, amely fel van szerelve kerékpárforgalom-számlálóval, pados pihenőhelyekkel, kerékpártárolókkal és információs táblával. Ezt a projektet az Integrált Regionális Operatív Program forrásaiból valósítottuk meg 1,2 millió euró vissza nem térítendő pénzügyi hozzájárulásból.

Postavili sme ďalšie kilometre Vážskej cyklo-magistrály

Čerstvou novinkou je dokončenie nového úseku Vážskej cyklomagistrály, a to od Šúroviec po most cez Horný Dudvák pri Siladiciach. Cyklotrasa má dĺžku 5,4 kilometra a nachádza sa na nej sčítáč cyklistov a cyklistické odpočívadlá s lavičkami, cyklostojanmi a informačnou tabuľou. Na tento projekt sme získali nenávratný finančný príspevok z Integrovaného regionálneho operačného programu vo výške 1,2 milióna eur.

Sopornyanál új úton és új hídon közlekedhetünk

Korszerűsítettük a II/573-as út Sopornya (Šoporňa) községen túli szakaszait, beleértve a Jarčie-patakon átívelő hidat is. Az említett községtől a Jarčie-patak hídjáig vezető egykilométeres útszakasz lett felújítva, valamint a híd mögötti rövid szakasz is megújult. A Jarčie-patakon átívelő eredeti hidat rossz állapota miatt teljesen lebontották, és helyére egy új, 38 méter hosszú hidat építettek. A beruházás kivitelezéséhez a megye kétmillió euró vissza nem térítendő pénzügyi támogatást nyert el az Integrált Regionális Operatív Program forrásai-ból. A kiadások fedezéséhez a megye ötszázalékos önrésszel járult hozzá.

Za Šoporňou sa už vozíte po novej ceste i novom moste

Zmodernizovali sme úseky cesty II/573 za obcou Šoporňa vrátane mosta cez potok Jarčie. Rekonštrukciou prešiel úsek cesty v dĺžke jedného kilometra od konca Šoporne po začiatok mosta cez potok Jarčie vrátane krátkeho úseku za mostom. Pôvodné premostenie potoka Jarčie bolo pre havarijný stav úplne zbúrané a nahradené novou, trojpoľovou konštrukciou s dĺžkou 38 metrov. Stavebné práce v hodnote 2 miliónov eur realizovala župa vďaka nenávratnému finančnému príspevku z Integrovaného regionálneho operačného programu pri päťpercentnom spolufinancovaní.



A Kis-Kárpátoknál is van egy modern útszakasz

Alsódiós (Dolné Orešany) közelében befejeztük a II/502-es út átfogó korszerűsítését. Pozsony és Nagyszombat megye határán húzódó útszakaszról van szó, mégpedig az Alsódióson keresztül Felsődióson (Horné Orešany) elejéig tartó 5,7 kilométeres szakasról. Az új út mellett a függőleges és vízszintes forgalmi jelzéseket is felújítottuk, akadálymentesített átkelőhelyeket alakítottunk ki, valamint a buszmegállók is megszépültek. Ehhez a beruházáshoz 4,1 millió euró vissza nem térítendő pénzügyi hozzájárulást kaptunk.

Moderný úsek cesty aj pod Malými Karpátmi

Dokončili sme komplexnú modernizáciu cesty II/502 pri Dolných Orešanoch. Ide o úsek od hranice Bratislavského a Trnavského kraja cez Dolné Orešany po začiatok obce Horné Orešany v dĺžke 5,7 kilometra. Okrem novej vozovky sme obnovili aj zvislé a vodorovné dopravné značenie, vznikli priechody pre chodcov s bezbariérovou úpravou a upravené boli aj autobusové zastávky. Na tento projekt sme získali nenávratný finančný príspevok vo výške 4,1 milióna eur.

Lepény minden napra

Hozzávalók:

25 g élesztő, 2,5 dl tej, 1 evőkanál cukor, 500 g rétesliszt, csipetnyi só, 1 dl olaj (ha édes változatban készítjük, akkor inkább vaját használjunk), 2 doboz tejföl



Smotanový báleš s kôprom

Potrebuje:

25 g kvasníc, 2,5 dcl mlieka, 1 lyžicu cukru, 500 g polohrubej múky, štipku soli, 1 dcl oleja (ak robíte sladký, tak dajte radšej maslo), 2 ks kyslej smotany

Ezt az egyszerű lepényfélé a háziasszonyok egész évben készítették, méghozzá az évszaktól függően sós vagy édes ízesítéssel – kezdve a rebarbarától a szilváig bezárólag. Télen egyes levesekhez jobban illik a zsírral megkent lepény, édes változata ugyanebben az évszakban az almás lepény.

A lepénysütéshez szükséges kelt tésztát régebben fatáiban gyúrták, ami nem hiányozhatott egyetlen konyhából sem. Jelenleg például a pöstyéni Imrich Winter Balneológiai Múzeum gyűjteményében láthatók ilyen konyhai eszközök.

A kapros tejfölös lepény egykoron jellemző volt Nagyszombat környékére. Az alábbi recept szerint könnyen elkészíthető.

ELKÉSZÍTÉSE: Az élesztőt 1,5 dl langyos tejben szétmorzsoljuk, és adjunk hozzá egy kanál cukrot. Fedővel letakarjuk és kicsit kelni hagyjuk. A lisztet megszitáljuk, adunk hozzá egy csipetnyi sót, az olajat (vagy vajat) is hozzáadjuk, hozzáöntjük a megkelesztett élesztőt és az 1 dl tejet, mindezt jól összegyúrjuk. Amennyiben szükséges, adunk még hozzá lisztet vagy tejet. Végül a tésztát megszórjuk egy kevés liszttel, és letakarva meleg helyen kelesztjük. A megkelt tésztát kisodorjuk, és kizsírozott tepsire vagy sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. Rövid ideig letakarva kelesztjük. A süttő közben előmelegítjük 190 fokra. A tésztát kevés olajjal megkenjük, és rákenjük a tejszínes-kapros masszát, esetleg szórhatunk rá hagymát vagy fokhagymát. Körülbelül 25 percre betesszük a sütőbe, megsütjük és már ehetjük is. Ez a lepény tejfel behabart leveshez kiválóan illik.

Jednoduchý pokrm z chlebového cesta kedysi gazdiné pripravovali počas celého roka a podľa sezóny obmieňali slané i sladké príchuť – od rebarbory až po slivky. V zime sa pomastené báleše hodia k niektorým polievkam, sladkou verziou pre toto ročné obdobie je jablkový báleš.

Chlebové cesto na báleše sa kedysi miesilo v drevených nádobách – vahančekoch, ktoré nesmeli chýbať v žiadnej kuchyni. V súčasnosti ich nájdete napríklad v zbierke Balneologického múzea Imricha Wintera v Piešťanoch.

Pre okolie Trnavy bol kedysi typický smotankový báleš s kôprom. Prečítajte si, ako jednoducho si ho môžete pripraviť.

POSTUP: Do 1,5 dcl vlažného mlieka rozdrvíme kvasnice a pridáme lyžicu cukru. Celé prikryjeme a necháme trochu nakysnúť. Múku si preosejeme, pridáme štipku soli, olej (alebo maslo), nakysnutý kvások, asi deci mlieka a pekne premiešame. Podľa potreby pridáme buď múku alebo mlieko. Nakoniec celé cesto navrchu trochu posypeme múkou a zakryté necháme v teple kysnúť. Hotové cesto vyvalkáme a vložíme na pomastený plech, alebo plech vyložený papierom na pečenie. Ešte na chvíľku zakryjeme, aby sa cesto trochu zdvihlo. Predhrejeme rúru na 190 °C. Cesto si trochu potrieme olejom a môžeme pridávať to, na čo máme chuť, napr. smotana s kôprom, prípadne cibulkou, alebo cesnakom. Báleš je skvelý k mliečnej polievke. Vložíme do rúry asi na 25 minút a dobrú chuť.



Farsangi fánk

Azt mondják, a farsang fánk nélkül olyan, mint a tyúk kakas nélkül. A hagyományosan a háromkirályok ünnepétől hamvazószerdáig tartó időszak további elmaradhatatlan velejárói a kocsonya és más dísznőlési specialitások, de főleg a fánkok.

ELKÉSZÍTÉSE: Az átszitált liszthez hozzáadjuk a tojássárgákat, a tejfölt, a porcukrot, a vajat, a csipetnyi sót, a rumot, és lágy tésztát gyúrunk, majd kilisztezett deszkán kinyújtjuk. Téglalapokat vágunk ki, ezeket a közepén kétszer bevágjuk. Forró olajba tesszük, és mindkét oldalát megsütjük. Szalvétára tesszük lecsöpögni, végül megszórjuk porcukorral.

Hozzávalók:

300 g rétesliszt, 4 tojássárgára, 4 evőkanál tejföldre, 120 g vajra, 20 g porcukorra, csipetnyi sóra, 2 evőkanál rumra, a sütéshez olajra, és porcukorra a szóráshoz. 2 doboz tejföl



Fánky na fašiangy

Hovorí sa, že fašiangy bez šišiek sú ako sliepky bez kohúta. K fašiangovému obdobiu patrí aj huspenina, zabíjačkové špeciality a hlavne fánky.

POSTUP: Do preosiatej múky pridáme žĺtky, kyslú smotanu, práškový cukor, maslo, štipku soli, rum a vypracujeme vláčne cesto, ktoré rozvalkáme na pomúčenej doske. Vykrajujeme obdĺžniky, ktoré ešte v strede dvakrát nakrojíme. Vložíme do horúceho oleja a z oboch strán vyprážame. Necháme odkvapkať na obrúsku a nakoniec posypeme práškovým cukrom.

Potrebuje:

300 g polohrubej múky, 4 žĺtky, 4 PL kyslej smotany, 120 g masla, 20 g práškoveho cukru, štipku soli, 2 PL rumu, olej na vyprážanie, práškový cukor na posypanie.

Szokolcai gyömbéres sütemény

Tradičné Skalické zázvorníky

Hozzávalók:

25 dkg porcukor, 2 tojás, 1 tojássárga, 30 g őrölt gyömbér, fél teáskanál sütőpor, 125 g sima és 125 g féldercés liszt, olaj a tepszi kikenéséhez (használgunk), 2 doboz tejföl

Potrebujeme:

25 dkg práškoveho cukru, 2 vajcia, 1 žltok, 30 g mletého zázvoru (ďumbier), 125 g hladkej a 125 g polohrubej múky, pol lyžičky kypriaceho prášku, olej na vymastenie plechu



A gyömbéres süti fűszeres sütemények, jellegzetes formájukat nem nevezhetjük másnak, mint gyömbérformájúnak. Ez nagyanyáink sajátos süteménye. Jellegzetes aromája és íze összetéveszthetetlen.

Az 1830-as években kezdték el sütni ezt az édes,

tartós péksüteményt Szokolcán az irgalmas testvérek kolostorában. A gyömbéres édes sütemények már akkor is jellegzetes formájúak voltak, két összeillesztett kettős keresztre hasonlítottak. Kis csomagolásban gyógysüteményként árulták ezeket a kolostor patikájában.

Zázvorníky sú korenistý sušienky, ktorých typický tvar nie je možné pomenovať inak ako „zázvorníkový“. Sú to koláčiky našich babičiek. Ich typická vôňa a korenistá chuť sú nezameniteľné.

Toto sladké trvanlivé pečivo začali piecť v skalickom kláštore

milosrdných bratov v 30. rokoch 19. storočia. Už vtedy mali zázvorníky typický tvar dvoch spojených dvojkrížov. V malých balíčkoch ich predávali v kláštornej lekárni ako liečivé pečivo. Dodnes sa v Skalici podávajú s červeným vínom, najlepšie so skalickým rubínom.

ELKÉSZÍTÉSE: A cukrot az egész tojásokkal és a sárgájával jól kikeverjük, hozzáadjuk a gyömbért és a sütőport. Ezután hozzákeverjük a lisztet, hogy sűrű tésztát kapjunk. Kiliszteztett deszkán 1-1,5 cm vastagságúra nyújtjuk, és különféle formákat vágunk ki. A legjobb, ha a formákat egy éjszakán át hagyjuk kicsit megszáradni. Másnap a formákat megfordítva kivajazott tepsire rakjuk, és 190 fokra előmelegített sütőben rózsaszínűre sütjük.

POSTUP: Cukor so žltkom a vajcami dobre vyšľaháme, pridáme zázvor a kypriaci prášok. Potom primiesime múku, aby vzniklo husté cesto. Vyvalkáme ho na pomúčenej doske na 1 – 1,5 cm a vykrajujeme formičkou zázvorníky. Najlepšie cez noc necháme trochu oschnúť. Na druhý deň kladíme na vymastený plech opačnou stranou a pečieme vo vyhriatej rúre pri 190 °C do ružova.



Illatos édesség

Egy kedvenc desszert, amelyet hajdanán a háziasszonyok csak különleges alkalmakkor készítettek, és népies nevén samrolninak

emlegették. Az Erdőháton eredetileg ünnepi csemegének számított, később keresztelőkre és esküvőkre sütötték, és népszerűvé vált.

ELKÉSZÍTÉSE: Az alapanyagokból két tésztát készítünk. Az első kinyújtjuk, majd rákenjük a második tésztát. Minden oldalról négyzetformájúra összehajtogatjuk, majd 30 percig pihentetjük, ezután kisodorjuk. Ezt még háromszor megismételjük. A tésztát ezután egy éjszakán át pihentetjük. A tojásfehérjét és a kristálycukrot gőz fölött felverjük. A tésztát kinyújtjuk és csíkokra vágjuk, amiket samrolni formájában rátekerünk a csövecskékre. Megkenjük tojássárgájával, és 200 fokon kb. 20 percig sütjük. A kihűlt samrolnikat megtöltjük a tojásfehérjehabbal.

Obľúbeným zákuskom, ktorý kedysi gazdiné pripravovali iba pri výnimočných príležitostiach, sú šamrole alebo ľudovo nazývané šamrolky. Na Záhorí išlo pôvodne o hodovú

pochúťku, neskôr sa presadila na krstoch a svadbách. Stala sa veľmi obľúbenou, v druhej polovici 20. storočia sa rozšírila po celom Slovensku.

POSTUP: Zo surovín vypracujeme dve cestá. Prvé rozvalkáme a natrieme na druhé cesto. Preložíme z každej strany na obdĺžnik, necháme 30 minút postáť, rozvalkáme a zopakujeme trikrát. Cesto necháme cez noc odpočívať. Nad parou vyšľaháme sneh z bielkov a kryštálového cukru. Cesto rozvalkáme a nakrájame na pásiky, ktoré obmotáme okolo trubíc na šamrole. Potrieme žltkom a pečieme pri 200 °C asi 20 minút. Vychladnuté šamrole plníme bielkovou penou.

Šamrolky

Hozzávalók:

Az első tésztához: 250 g speciális sima liszt, 4 tojássárgája, 2 evőkanál rum, 2 evőkanál ecet, 2 evőkanál olaj, 6 evőkanál víz, csipetnyi só
A második tésztához: 250 g speciális sima liszt és 375 g vaj
A töltelékhez: 7 tojásfehérje, 350 g kristálycukor, 1 tojássárga a lekenéshez

Potrebujeme:

Prvé cesto: 250 g hladkej múky špeciál, 4 žltky, 2 PL rumu, 2 PL octu, 2 PL oleja, 6 PL vody, štipku soli
Druhé cesto: 250 g hladkej múky špeciál, 375 g masla
Plnka: 7 bielkov, 350 g kryštálového cukru, 1 žltok na potretie





A Morva kerékpárút csaknem 11 kilométerrel bővült

Megyénk területén a Morva kerékpárút újabb szakaszainak építését fejeztük be, összesen 10,9 kilométer hosszúságban. Az első, 4,6 kilométeres szakasz az osztrák-szlovák határnál a Morva folyó védőgátja és a Miava folyó találkozásánál van. Ehhez kapcsolódik a másik elkészült szakasz, amely Gázlós (Brodské) községig vezet 6,3 kilométer hosszúságban. Nagyszombat megye mindkét szakasz kiépítését európai uniós forrásokból fedezte társfinanszírozás keretében, az Interreg V-A Szlovák Köztársaság-Ausztria Együttműködési Program keretében. Ezenkívül nemrégiben egy 6,1 kilométeres kerékpárút kialakításával a szakolcai Baťa-csatornát is összeköttöttük Holíčsal. Nagyszombat megyében összesen 17 kilométernyi újonnan épült kerékpárút található. Ezzel növeltük Erdőhát turisztikai potenciálját, és hozzájárultunk a mobilitás fejlesztéséhez is a határ menti régióban. Erdőháton is folytatjuk a kerékpárutak építését. Jelenleg már készül a Morva kerékpárút újabb szakaszának tervdokumentációja, amely Egbeľ (Gbely) város közelében épül meg az Adamovské-tavaktól egészen a Nagymorva gyaloghídig. Az új programozási időszakban európai uniós forrásból tervezzük a projekt finanszírozását.

Moravská cyklomagistrála sa rozrástla o ďalších takmer 11 kilometrov

Dokončili sme výstavbu ďalších úsekov Moravskej cyklomagistrály na našom území v celkovej dĺžke 10,9 kilometra. Prvý úsek v dĺžke 4,6 kilometra sa nachádza medzi ochrannou hrádzou rieky Morava v rakúsko-slovenskom pohraničí a križovaním cez rieku Myjava, na ktorý nadväzuje druhý dokončený úsek po obec Brodské s dĺžkou 6,3 kilometra. Kraj spolufinancoval výstavbu oboch úsekov z európskych zdrojov v rámci Programu spolupráce Interreg V-A Slovenská republika – Rakúsko. Okrem toho sme prednádváňom cyklotrasou v dĺžke 6,1 kilometra prepoili Baťov kanál v Skalici s Holíčom. Dokopy ide o 17 kilometrov čerstvých cyklotrás na území Trnavského kraja. Zvýšili sme tak turistický potenciál Záhoria, a tiež prispeli k rozvoju mobility v pohraničí. Naďalej pokračujeme vo výstavbe cyklotrás na Záhorí. Aktuálne sme vo fáze projektovej prípravy úseku Moravskej cyklomagistrály od Adamovských jazier v blízkosti mesta Gbely po Lávkú Veľkej Moravy, pričom ju plánujeme financovať z eurofondov v rámci nového programového obdobia.

