

SpoluTvorímeKraj

DECEMBER 2023

Aký bol druhý ročník konferencie

**SPOLU TVORÍME
KRAJ?**

Rozhovor nielen o jedle s

**MARTINOM
NOVÁKOM**

ODOVZDALI SME

**CENU SLOBODY
ANTONA SRHOLCA**





Strana 4



Strana 13



Strana 8



Strana 18



- **STRANA 3**
TÉMA MESIACA
Opäť sme nominovaní na titul najatraktívnejšieho zamestnávateľa roka

- **STRANA 4**
5 významných osobností získalo Cenu slobody Antona Srolca

- **STRANA 6**
ROZHOVOR
Slovenský šéfkuchár Martin NOVÁK

ÚSPECHY Z NAŠICH ŠKÔL

- **STRANA 8**
 - Piešťanskí hoteláci opäť medzi najúspešnejšími
 - Trnavská študentka Nina Jakubčíková získala zlato v gastronomickej súťaži
 - Predstavujeme ďalších úspešných kuchárov a cukrárov v Trnavskom kraji

STRANA 9

- Adam HAGARA - Mojm snom je dostať sa na olympiádu a uspieť

OBČIANSKA SPOLOČNOSŤ

- **STRANA 10**
Pripravili sme druhý ročník konferencie o občianskej spoločnosti pod názvom Spolu tvoríme kraj
- **STRANA 12**
Spustili sme piaty ročník Participatívneho rozpočtu Trnavskej župy
- **STRANA 13**
 - Plaváreň v Trnave prešla komplexnou rekonštrukciou

- **STRANA 14**
SOCIÁLNE VECI

- V rámci deinštitucionalizácie sme postavili nové rodinné domy v okrese Dunajská Streda
- Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči oslávil 70 rokov svojej existencie

- **STRANA 15**
Čo nás čaká počas vianočného obdobia?

AKTUALITY

- **STRANA 16**
 - Máme vlastnú dátovú centrálu pre integrovanú dopravu, jej cieľom je zatriktívniť cestovanie prímestskými autobusmi
 - Zmodernizovali sme priestory v zariadení sociálnych služieb v Košútoch
- **STRANA 17**
 - Župní cestári sú na obdobie zimnej údržby ciest pripravení
 - Postavili sme ďalšie kilometre Vážskej cyklomagistrály
 - Za Šoporňou sa už vozíte po novej ceste a moste
 - Moderný úsek cesty nájdete aj pod Malými Karpatmi
- **STRANA 18**
TRNAVSKÝ KRAJ CHUTÍ - recepty zozbierané v trnavskej župe
 - Smotánkový báľeš s kôprom
 - Fánky
 - Zázvorníky
 - Šamrolky
- **STRANA 20**
Moravská cyklomagistrála sa rozrástla o ďalších takmer 11 kilometrov

Opäť sme nominovaní na titul najatraktívnejšieho zamestnávateľa roka

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. Máme smelé ambície vo viacerých oblastiach, a zodpovedá tomu aj zaujímavá a atraktívna práca. Verím, že sa naše snahy premietnu do minimálnej 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.

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.

Autor: Michal Petro

Podporte nás v ankete
Najatraktívnejší zamestnávateľ roka 2023

HLASUJTE ZA TRNAVSKÝ KRAJ

KATEGÓRIA

Štátna a verejná správa

HLASOVAŤ JE MOŽNÉ KAŽDÝ DEŇ NA WEBE NAJZAMESTNAVATEL.SK DO 31. DECEMBRA 2023.

#spolutvorimekraj

Päť významných osobností získalo Cenu slobody Antona Srholca

Už 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.

Cena slobody nesie meno Antona Srholca, ktorý bol celoživotne spojený s Trnavským krajom. Bol

Považujem za veľké privilegium môcť najvýznamnejšie ocenenie Trnavského samosprávneho kraja každoročne odovzdávať inšpiratívnym osobnostiam. Keď sa zamyslím, čo spája laureátov, napadajú mi slová ako vytrvalosť, nezlomnosť či inšpirácia. Myslím, že v dnešnej dobe potrebujeme práve takéto osobnosti, ktorých príbehy i postoje sú motivujúcim príkladom pre angažovanosť, občiansku spoločnosť aj výkon verejnej služby na rôznych úrovniach. Laureáti sú symbolom demokracie, slobody a ochrany ľudských práv, rovnako ako bol aj Anton Srholec, po ktorom je ocenenie pomenované.

Jozef Viskupič, trnavský župan

rodákom zo Skalice, štúdiu absolvoval na gymnáziu v Šaštíne. Za jeho pokus prekročenia rieky Morava strávil niekoľko mesiacov vo vyšetrovacej väzbe v Leopoldove, neskôr nútené pracoval v uránových baniach. Po Nežnej revolúcii pomáhal ľuďom bez domova. Svojím postojom k životu sa stal symbolom viery v človeka a boja za náboženské a politické práva a slobody.

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



Cenu slobody Antona Srholca si v roku 2023 prebrali laureáti:

František MIKLOŠKO

Súčasný poslanec Národnej rady Slovenskej republiky. V osemdesiatych rokoch minulého storočia organizoval masové púteveriacich 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.



na Primaciálnom námestí v centre Bratislavy Objekt Diagnóza 1968 – 2018, v ktorom upozorňoval na zločinnú 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

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 maľby 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.

Lászlo NAGY

Bývalý politik a občiansky aktivista. Počas komunistického režimu patril k skupine dunajsko-stredských 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

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.



František GULDAN

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 Verejnosť. V roku 2018 inštaloval





MARTIN NOVÁK

Martin Novák študoval na Hotelovej akadémii v Bratislave a už od roku 2004 pracoval vo viacerých známych reštauráciách. Od roku 2019 šéfoval dvom reštauráciám na pezinskom zámku. V novembri tohto roku si otvoril v Bratislave svoju vlastnú reštauráciu so skvelým jedlom, ktoré môže na niekoho pôsobiť atypicky. Počas rozhovoru nám povedal o svojej ceste v gastrosektore, ale aj o tom, ako vyzerá realita v slovenských reštauráciách.

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. Potrebné je mať aj výdrž a odhodlanie a mať lásku pre to, čo robia.

Aká bola Vaša cesta k relácií Na nože?

Vždy som bol ten typ človeka, ktorý vravel, že nemá čas okrem kuchyne byť v televízií. 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 zahŕňalo kamerové skúšky a rôzne situácie.

Prekvapilo Vás, aký úspech má relácia?

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

Viackrát 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



Hľadáme nové cesty a nové veci. Každý z nás pozná, ako chutí 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.



Martin Novák, šéfkuchár

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 zaň 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 netradičné jedlá. Čím to je podľa Vás je?

Hľadáme nové cesty a nové veci. Každý z nás pozná, ako chutí 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 vedia 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 zahraničí 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.

Piešťanskí hoteláci opäť medzi najúspešnejšími

Hotelová akadémia L. Wintera v Piešťanoch

Študentky a študenti našej Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera v Piešťanoch sa zúčastnili medzinárodnej gastronomickej súťaže juniorov s názvom EURO CUP 2023. V Prešove sa opäť stretli najlepší mladí baristi a barmani, ktorí pred porotou ukázali svoj talent. V kategórii baristov zvíťazil hotelák Adam Botka a na druhom mieste skončila tiež študentka našej hotelovej akadémie Vanesa Tomaníková. Šimon Baláž 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“, v ktorej mala zastúpenie samozrejme aj naša hotelka z Piešťan. S cestovateľským tematickým zadáním pripravili a prezentovali slávnostnú tabuľu na tému Singapur aj Nina Lipárová a Lukáš Repáš, ktorí aj zvíťazili. Študentom gratulujeme a ďakujeme za reprezentáciu nášho kraja.



Trnavská študentka Nina Jakubčíková získala zlato v gastronomickej súťaži

Stredná odborná škola obchodu a služieb v Trnave

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.



Predstavujeme ďalších úspešných kuchárov a cukrárov v Trnavskom kraji

Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťany

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

MOJÍM SNOM JE DOSTAŤ SA NA OLYMPIÁDU A USPIEŤ

Adam Hagara je študentom septímy 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 plány do budúcnosti.

Aktuálne si študentom septímy a o rok ťa čaká maturita. Máš už vybrané predmety, z ktorých zložíš skúšku dospelosti?

Tento rok som si vybral špeciálne seminárne potrebné na maturitu, a to z matematiky a informatiky. Okrem toho anglický a slovenský jazyk.

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.

Pedagógom to nevedí, že niekedy odchádzaš skôr?

Myslím, že im to nevedí, keďže písomky si viem dodatočne napísať a učivo sa doučím doma. Som rád, že mi to umožňujú a podporujú ma.

Ako vyzerá tvoj bežný pracovný deň?

Väčšinou vstávam okolo 6-tej alebo 7-tej 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. Ja som nasledoval hneď po mojej sestre, máme to generačné.

Ak máš voľno, čomu sa venuješ?

Veľmi často oddychujem, pozerám videá na Youtube. Rád hrám hry na počítači, takže celkovo sa venujem voľnému času najmä na sociálnych sieťach.

Prednádávaním si získal veľký úspech, keď si vyhral juniorskú grand prix v rakúskom Linzi. Podarilo sa ti to ako prvému Slovákovi. Čo pre teba toto víťazstvo znamená?

Je to skvelý pocit vyhrať, ale zároveň aj veľká zodpovednosť, pretože musím na seba ešte viac pracovať a dosahovať ďalšie výsledky. V podstate je to začiatok kariéry.

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. Často 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 tréningu.

Ľudia ťa poznajú ako pozitívne naladeného človeka. Máš na to špeciálny recept?

Snažím sa žiť každý moment. Jednoducho prídem a usmievam sa.



OBČIANSKA SPOLOČNOSŤ



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

Koncom októbra sme v priestoroch Elektrárne Piešťany zorganizovali 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.

Prvou časťou konferencie bola diskusia o úlohách občianskeho sektora na Slovensku. Trnavský župan Jozef Viskupič na túto tému diskutoval aj s prorektorom Univerzity sv. Cyrila a Metoda v Trnave Andreou Čajkovou a splnomocnom 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.

“

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.

”

Jozef Viskupič, trnavský župan





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.

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

Na záver župan doplnil: „významným nástrojom na podporu občianskych aktivít, ktoré prispievajú k rozvoju Trnavského kraja a naplňujú jeho potenciál, je aj Fond na rozvoj Trnavského kraja. Dôležitý je aj Participatívny rozpočet Tvoríme kraj, na základe ktorého obyvatelia miest a obcí rozhodujú o využití časti finančných prostriedkov z rozpočtu kraja. Aktívne rozhodovanie obyvateľov prebieha od roku 2019, kedy bol participatívny rozpočet prvýkrát spustený. Za štyri ročníky sme doň investovali jeden milión eur.“

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



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. Do aktuálneho ročníka bolo prihlásených 73 projektov. O ich úspechu bude následne rozhodovať deliberatívne fórum. Verejnosť čaká hlasovanie vo februári 2024.

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 Stodola fest.



Aj tentokrát boli súčasťou procesu verejné stretnutia so záujemcami o finančnú podporu z participatívneho rozpočtu. Pozostávať 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.

Jakub Sejna, koordinátor rozpočtu

Plavárň v Trnave prešla komplexnou rekonštrukciou



Spoločne s Mestom Trnava, Materiálovotechnickou fakultou STU v Trnave, ako aj Fondom na podporu športu, sme v októbri slávnostne otvorili komplexne zrekonštruovanú plavárň v Trnave na Prednádraží. Plavárň 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.

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



Autor: Ľubica Tarabová

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

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. Vďaka novým rodinným domom v Okoči-Opatovskom Sokolci a Topolníkoch sa v okrese Dunajská

Streda ešte viac zvýši kvalita poskytovaných sociálnych služieb. 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 nasťahovať začiatkom budúceho roka.

Tri novopostavené domy sa nachádzajú v obci Okoč, jeden v Opatovskom Sokolci a jeden v Topolníkoch. Na

všetkých stavebných objektoch prebieha kolaudačné konanie. Samostatné verejné obstarávanie na kuchynské linky a spotrebiče, ktorými budú jednotlivé bytové jednotky vybavené, bolo ukončené. Kuchynské linky a spotrebiče budú dodané a namontované v najbližších týždňoch. 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 %.



Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči oslávil 70 rokov svojej existencie

Domov sociálnych služieb pre deti a dospelých v Okoči, ktorého sme zriaďovateľom, oslávil 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. Ďakujeme všetkým bývalým aj súčasným zamestnancom za neúnavnú prácu a opateru, ktorú dávajú klientkam a klientom zariadenia a vytvárajú im tak bezpečný domov.



Čo nás čaká počas vianočného obdobia?

POČAS VIANOČNÉHO OBDOBIA PRIPRAVUJEME VIACERO ZAUJÍMAVÝCH PODUJATÍ.

Spoločne so župnou Nadáciou DAR niekoľko charitatívnych aktivít, ktorými chceme spríjemniť sviatky seniorom, klientom župných zariadení sociálnych služieb či rodinám, ktoré potrebujú pomoc.

„Klienti župných zariadení sociálnych služieb prostredníctvom prezentácie výrobkov ukazujú svoju šikovnosť. Ich predajom získa Nadácia dar ďalšie finančné prostriedky, ktorými pomôže ľuďom v zložitej životnej situácii. Každý príspevok, či už malý alebo veľký, má hodnotu,“ skonštatovala riaditeľka Odboru sociálnych vecí Úradu TTSK Blažena Flamíková s tým, že župa organizuje aj 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 dekoratívne predmety, hračky, knihy či oblečenie, ktoré doň venujú župní zamestnanci. Aj výnos z tohto bazáru bude použitý na podporu ľudí v ťažkej životnej situácii.

Otvorenie Kreatívneho centra

V sobotu 16. decembra 2023 prvýkrát spoločne otvoríme brány Kreatívneho centra Trnava pre všetkých. Využité 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.



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

Zaobstarali sme dátovú centrálu pre integrovanú dopravu, ktorej cieľom je na základe získaných dát z mobility 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.

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 zobrazovať aj na mape. Dátová centrála bude zbierať informácie

„**Dátová centrála, ktorou Trnavská župa disponuje, predstavuje ďalší významný krok k zatriaktívneniu 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.**



Jozef Viskupič, trnavský župan

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 spojmi. 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 mobility 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 Brodskými.

Zmodernizovali sme priestory v zariadení sociálnych služieb v Košútoch

Dokončili sme rekonštrukciu a prístavbu kuchyne Domova 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 výjazd do zariadenia, pričom sa v areáli vytvorili aj ďalšie parkovacie miesta.



Župní cestári sú na obdobie zimnej údržby ciest pripravení

Správa a údržba ciest Trnavského samosprávneho kraja (SÚC TTSK) je personálne, technicky a materiálne pripravená na obdobie zimnej údržby ciest. Okrem údržby takmer 1.600 kilometrov ciest II. a III. triedy sa bude župná organizácia starať aj o vybrané cesty I. triedy, a to na základe zmluvy so Slovenskou správou ciest.

„O zjazdnosť ciest v Trnavskom kraji sa bude počas nasledujúcej zimy starať 135 vodičov a 59 dispečerov. Na strediskách máme pripravených 5 tisíc ton soli, 106-tisíc litrov solanky a 3.100 ton kameniva. Naďalej pokračujeme v trende zefektívňovania zimnej údržby ciest, pričom nám v tom čiastočne počasie, ale najmä optimalizácia využívania posypového materiálu a v neposlednom rade vlastná technika, ktorú využívame celoročne,“ povedal riaditeľ SÚC TTSK Dalibor Trebichalský.

Správa a údržba ciest TTSK vykonáva zimnú údržbu prostredníctvom výjazdov z dvanástich cestmajsterských stredísk, a to z Trnavy,

Bukovej, Červeníka, Piešťan, Serede, Galanty, Dunajskej Stredy, Šamorína, Veľkého Medera, Senice, Holíč a Sekúľ. Okrem cestmajsterstiev má SÚC TTSK zriadené skládky posypového materiálu vo Vojke nad Dunajom, v Rovensku a v Jablonici.

Začiatok obdobia zimnej údržby ciest je stanovený na 15. novembra, no vzhľadom na priaznivé poveternostné podmienky spúšťa SÚC TTSK zimnú údržbu spravidla na prelome novembra a decembra. V závislosti od vývoja počasia jej obdobie trvá približne do konca marca. Výkon zimnej údržby sa realizuje na základe operačného plánu, o ktorom budú informovaní krajskí poslanci na decembrovom zasadnutí Zastupiteľstva TTSK.

Telefónne číslo nonstop dispečingu zimnej údržby je 033/5531 344 pre okresy Galanta, Hlohovec, Piešťany a Trnava, 031/5522 421 pre okres Dunajská Streda a 034/6512 735 pre okresy Senica a Skalica. Viac informácií je dostupných na www.spravaciest.sk.



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 sčítač cyklistov a cyklistické odpočívadlo 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.



Moderný úsek cesty nájdete aj pod Malými Karpatmi

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.



Autor: Michal Petro

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.





Smotánkový 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

Jednoduchý pokrm z chlebového cesta kedysi gazdiné pripravovali počas celého roka a podľa sezóny obmieňali slané i sladké príchute – 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 smotánkový 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 vyvaľkáme 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 cibuľkou, alebo cesnakom. Báleš je skvelý k mliečnej polievke. Vložíme do rúry asi na 25 minút a dobrú chuť.



Fánky

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

Počas fašiangov sa konali obchôdzky spojené so všeobecným veselím, vinšovníci v maskách obchádzali celú dedinu a gazdiné im za odmenu ponúkali tradičné špeciality, predovšetkým sýte jedlá ako klobásy a slaninu. Bolo to tiež obdobie zakáľáčiek, priadok a svadieb. To všetko museli ľudia stihnúť pred začiatkom 40-dňového pôstu, ktorý trval od Popolcovej stredy až do Veľkej noci.

Fánky spolu s pampúchmi a šiškami plnili funkciu obradného pečiva. Hovorilo sa im aj božie milosti.

POSTUP: Do preosiatej múky pridáme žĺtky, kyslú smotanu, práškový cukor, maslo, štipku soli, rum a vypracujeme vláčne cesto, ktoré rozvaľkáme 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 práškového cukru, štipku soli, 2 PL rumu, olej na vyprážanie, práškový cukor na posypanie.



Potrebuje:

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

Zázvorníky sú korenisté sušienky, ktorých typický tvar nie je možné pomenovať inak ako „zázvorňkový“. 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 kláštorenej lekárni ako liečivé pečivo. Dodnes sa



v Skalici podávajú s červeným vínom, najlepšie so skalickým rubínom.

Základ zázvorníkov tvorí polohrubá a hladká pšeničná múka, cukor, vajíčka, maslo a zázvor. Vykrútené zázvorníky sa nechajú trochu oschnúť a pečú sa až na druhý deň. Charakteristickú chuť a vôňu im dodáva korenie zázvor (ďumbier).

Na fotografii je plechová formička na zázvorníky zo Skalice z 1. polovice 20. storočia, ktorá je súčasťou zbierok Záhorského múzea v Skalici.

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 kladieme na vymastený plech opačnou stranou a pečieme vo vyhriatej rúre pri 190 °C do ružova.



Oblúbeným zákuskom, ktorý kedysi gazdiné pripravovali iba pri výnimočných príležitostiach, sú šamrole alebo ľudovo nazývané šamrolky. Na Záhori 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.



Potrebuje:

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

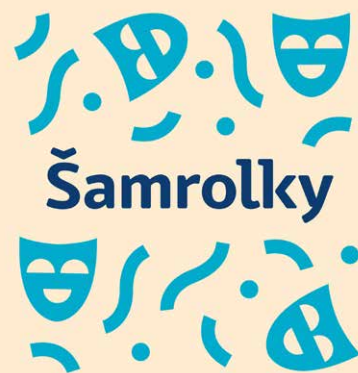
Plinka: 7 bielkov, 350 g kryštálového cukru, 1 žltok na potrebie

POSTUP: Zo surovín vypracujeme dve cestá. Prvé rozvaľkame a natrieme na druhé cesto. Preložíme z každej strany na obdĺžnik, necháme 30 minút postáť, rozvaľkame a zopakujeme trikrát. Cesto necháme cez noc odpočívať.

Nad parou vyšľaháme sneh z bielkov a kryštálového cukru. Cesto rozvaľkame 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.



Zázvorníky



Šamrolky





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 prednedávnom cyklotrasou v dĺžke 6,1 kilometra prepojili 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 Lávkou Veľkej Moravy, pričom ju plánujeme financovať z eurofondov v rámci nového programového obdobia.

