



KONTEXTY

KULTÚRY A TURIZMU

2/2016



JAROSLAV ČUKAN – BORIS MICHALÍK
Mapovanie a hodnotenie kultúrneho potenciálu
dolnozemskej Slovákov. Metodika výskumu

MICHAL KURPAŠ
Nadlak – kultúrna infraštruktúra

ROMAN ZIMA
Vývoj kulinárskych tradícií vo Vojlovici

MAREK MERHAUT
Sociokultúrna problematika kultúrnej difúzie
ľudskej spoločnosti so zaměřením na kulturu
gastronomie v českých zemích

SLOBODANKA MARKOVIĆ
The role of the village of Zlakusa in preserving
traditional culture and development of tourism
in the Southwestern Serbia

MICHAL ČUKAN
Limitujúce a determinujúce faktory formovania
tradičného spôsobu života a kultúry
v rozptýlených sídlach

MARCEL MUDRÁK
Rock ako základ populárnej hudby

BARBORA PREDANOCYOVÁ
Spolupráca mikroregiónu a univerzity
s akcentom na rozvoj cestovného ruchu
v Mikroregióne Radošinka

KATARÍNA KOMPASOVÁ
Rodiny s deťmi a ich postavenie v službách
gastronomických zariadení

JANA HUČKOVÁ
Zvládanie záťažových situácií v práci sprievodcu
cestovného ruchu

DANIELA PRELOVSKÁ
Budovy slovenských múzeí ako základná
podmienka ich činnosti v prvej polovici
70. rokov 20. storočia

UNIVERZITA KONŠTANTÍNA FILOZOFA V NITRE
FILOZOFICKÁ FAKULTA
KATEDRA MANAŽMENTU KULTÚRY A TURIZMU



KONTEXTY kultúry a turizmu
ročník 9 – číslo 2

Redakčná rada:

prof. PhDr. Jaroslav Čukan, Csc. – predseda
prof. Dr. Dragana Gnjatović
doc. PhDr. Alžbeta Uhrinová – Hornoková, PhD., mim. prof.
doc. PhDr. Boris Michalík, PhD.
doc. Dr. Danko Milašinović
doc. Dr. Vladimír Senič
DrSc. Sandra Kralj-Vukšić, PhD.
PaedDr. Lucia Záhumenská, PhD.
PhDr. Marián Žabenský, PhD.
Mgr. Silvia Letavajová, PhD.

Šéfredaktor:

doc. PhDr. Boris Michalík, PhD.
E-mail: bmichalik@ukf.sk

Zodpovedný redaktor:

PhDr. Michala Dubská, PhD.
E-mail: mdubska@ukf.sk

Preklad do anglického jazyka:

autori a PaedDr. Lucia Záhumenská, PhD.

Technický redaktor:

PhDr. Roman Zima, PhD.

Foto na obálke: Vojlovické lopty, Zima 2014

Adresa redakcie:

Kontexty kultúry a turizmu
Katedra manažmentu kultúry a turizmu, FF UKF v Nitre
Štefánikova 67, 949 74 Nitra
Tel.: 037/64 08 361
E-mail: dbacova@ukf.sk

Všetky príspevky sú recenzované.

Neprešlo jazykovou úpravou.

Náklad: 200 ks

IČO vydavateľa: 00 157 716

Periodicita vydávania: 2x ročne

Poradové číslo periodickej tlače: 2/2016

Dátum vydania: 21.11.2016

Ročník vydávania periodickej tlače: 9. ročník

Registračné číslo Ministerstva kultúry SR:

EV3217/09

ISSN 1337-7760

Elektronická verzia: kmkt.sk/kontexty

Tlač zabezpečuje:

Obsah:

Editorial 03

Príspevky

Jaroslav Čukan – Boris Michalík
Mapovanie a hodnotenie kultúrneho potenciálu dolnozemsých
Slovákov. Metodika výskumu 03

Michal Kurpaš
Nadlak – kultúrna infraštruktúra 06

Roman Zima
Vývoj kulinárskych tradícií vo Vojlovici 10

Marek Merhaut
Sociokultúrna problematika kultúrnej difúzie ľudskej spoločnosti se
zaměřením na kulturu gastronómie v českých zemích 16

Slobodanka Marković
The role of the village of Zlakusa in preserving traditional
culture and development of tourism in the Southwestern Serbia 20

Michal Čukan
Limitujúce a determinujúce faktory formovania tradičného spôsobu
života a kultúry v rozptýlených sídlach 25

Marcel Mudrák
Rock ako základ populárnej hudby 28

Barbora Predanociová
Spolupráca mikroregiónu a univerzity s akcentom na rozvoj cestovného
ruchu v Mikroregiónu Radošinka 32

Katarína Kompasová
Rodiny s deťmi a ich postavenie v službách
gastronomických zariadení 37

Jana Hučková
Zvládanie záťažových situácií v práci sprievodcu cestovného ruchu 40

Daniela Prelovská
Budovy slovenských múzeí ako základná podmienka ich činnosti
v prvej polovici 70. rokov 20. storočia 43

Recenzie

MERHAUT, M.: Národní kultura, stravování a kulturní difuze. Praha
2016. (Roman Zima) 46

TOMAN, M.: Intuitivní marketing pro 21. století. Praha 2016.
(Jana Zimová) 47

ŽABENSKÝ, M.: BOJNICE. Krajina – člověk – kultura. Univerzita
Konštantína Filozofa v Nitre 2016
(Jaroslav Čukan) 49

Správy

Výstava Mladý tvorca 2016 – súťaž TOP turistická destinácia regiónu 49
Správa z exkurzie Severné Taliansko – Francúzska riviéra 50

Správa o ŠVOČ 2016 na Katedre manažmentu kultúry
a turizmu FF UKF v Nitre 51

Správa z obhajob prác študentov Katedry manažmentu kultúry
a turizmu v študijnom programe Kulturológia 52

Oslavy Svetového dňa cestovného ruchu v Nitre 53

Katedra manažmentu kultúry a turizmu ako účastník Európskeho fóra
cestovného ruchu – ETF 2016 54

Slováci v Rumunsku. Výstava v Etnografickom múzeu SNM v Martine
28. apríl – 2. september 2016 55

Editorial

Druhé číslo časopisu Kontexty kultúry a turizmu v roku 2016 prináša viacero zmien. Redakčná rada pracuje v obmenenom medzinárodnom zložení, doposiaľ zodpovedný redaktor sa posunul do pozície šéfredaktora a do prípravných prác sme zapojili aj niekoľko mladých kolegov – odborných asistentov a doktorandov, aby získali skúsenosti s redakčnou prácou či recenzným konaním.

Namieste je aj poďakovanie predchádzajúcim členom redakčnej rady a bývalému šéfredaktorovi prof. PhDr. Ladislavovi Lenovskému, PhD., za ich cennú dlhoročnú prácu.

Zameranie časopisu sa však nezmenilo. Stále sa orientuje na najrôznejšie kontexty kultúrnej problematiky a cestovný ruch v najširšom chápaní. Aktuálne číslo ponúka zmes domácich aj zahraničných vedeckých a odborných príspevkov, zaujímavé recenzie na nové knižné publikácie a niekoľko správ zo života Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre. Primeraný priestor tradične dostali mladí vedecí pracovníci a doktorandi nielen z materskej univerzity.

Tri úvodné príspevky sa venujú problematike zahraničných Slovákov. Jaroslav Čukan a Boris Michalík predstavujú metodiku mapovania a hodnotenia kultúrneho potenciálu Slovákov v Chorvátsku, Michal Kurpaš popisuje a analyzuje kultúrnu infraštruktúru v Nadlaku a Roman Zima sa venuje tradičnej gastronómii Slovákov vo Vojlovici pri Belehrade. Kultúrou gastronómie v českých krajinách sa zaoberá Marek Merhaut z Prahy, doktorandka zo Srbska, Slobodanka Marković, nás zasa oboznamuje s úlohou vybranej dediny pri rozvoji cestovného ruchu v juhozápadnom Srbsku. Michal Čukan predstavuje determinujúce faktory formovania kultúry rozstratených sídiel na Slovensku, Marcel Mudrák sa už tradične venuje hudobnej kultúre – tentokrát rocku ako základu populárnej hudby. Regionálnu spoluprácu so zapojením vysokoškolského prostredia akcentuje vo svojom príspevku doktorandka Barbora Predanocyová. Katarína Kompasová sa podujala uviesť čitateľov do problematiky prarodinných gastronomických prevádzok na Slovensku, Jana Hučková prezentuje pohľad na zvládanie stresových situácií pri práci sprievodcu cestovného ruchu. Predstavenie príspevkov uzatvára Daniela Prelovská, ktorá sa venuje budovám slovenských múzeí v 70. rokoch minulého storočia ako základnému predpokladu ich fungovania.

Veríme, že príspevky, recenzie a správy vás zaujmú a stanú sa inšpiráciou či zdrojom pri vedeckej práci alebo štúdiu.

Boris Michalík

Mapovanie a hodnotenie kultúrneho potenciálu dolnozemsých Slovákov. Metodika výskumu¹

Jaroslav Čukan – Boris Michalík

Kľúčové slová: kultúrny potenciál, minoritná kultúra, terénny výskum, expertíza, riešiteľský kolektív

Key words: cultural potential, minority culture, field research, expertise, research team

Abstract: The aim of the project Cultural potential of Low-land Slovaks of the research team from the Department of Culture and Tourism Management at the Faculty of Arts, Constantine the Philosopher University in Nitra is to elaborate an extensive expertise of the cultural potential of Low-land Slovaks using own model for the assessment of cultural potential. The expertise is required in the context of more effective funding of minority culture by the Office for Slovaks Living Abroad and for teaching the disciplines dealing with the cultural heritage and cultural tourism of foreign compatriots, because four publications are going to be the outputs of the project – textbooks presenting cultural potential of the Slovaks in Hungary, Romania, Serbia and Croatia; its analysis, and possible uses within the process of protecting cultural heritage and development of cultural and genealogical tourism. Application of expertise results in minority management, the diversification of cultural activities in minority communities and the creation of development projects is also highly probable. Quantitative and qualitative evaluation of the cultural potential parameters should enable the widest possible application in practice. From July to August 2016 we visited Ilok, Radoš, Soljani, Josipovec, Jurjevec and Osijek, in September we processed Jelisavec, Markovec and Našice, by the end of the year cultural potential of all Slovak communities in Croatia with institutionalized forms of culture must be mapped and assessed. Applying the same methodology in many localities and at short time intervals has brought invaluable experience and allowed to reveal many commonalities and differences in all categories of culture that no other procedure has ever before.

Riešiteľský kolektív z Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre realizoval terénne výskumy a pripravil deväť knižných monografií o kultúrnych tradíciách slovenských dolnozemsých spoločenstiev. V tomto roku získal finančné prostriedky na realizáciu projektu **Kultúrny potenciál dolnozemsých Slovákov** v nasledujúcich štyroch rokoch. Projekt nadväzuje na Konceptiu rozvoja miestnej a regionálnej kultúry, schválenú vládou Slovenskej republiky v roku 2008 a na Stratégiu rozvoja kultúry

¹ Príspevok je súčasťou riešenia projektov: APVV-15-0104 Kultúrny potenciál dolnozemsých Slovákov, VEGA 1/0488/16 Kultúrny potenciál Slovákov žijúcich v Rumunsku a KEGA 051UKF-4/2016 Kultúra dolnozemsých Slovákov - moderná edukačná stratégia.

v Slovenskej republike na roky 2014 – 2020. Tá sa zameriava na zvýšenie dostupnosti kultúry a kultúrnych služieb, na lepšie uplatnenie kultúry vo výchovno-vzdelávacom procese, pri územnom plánovaní aj v rámci miestneho a regionálneho rozvoja. Cieľom projektu je vypracovať rozsiahlu expertízu kultúrneho potenciálu dolnozemsých Slovákov pri použití modelu hodnotenia kultúrneho potenciálu vypracovaného riešiteľským kolektívom na objednávku Národného osvetového centra v roku 2014 (materiál je dispozícii na stiahnutie na adrese http://kmkt.sk/files/files/daaaf-UT_KD.pdf). Expertíza je potrebná v rámci efektívnejšieho financovania minoritnej kultúry Úradom pre Slovákov žijúcich v zahraničí aj pre výučbu disciplín o kultúrnom dedičstve a o kultúrnom cestovnom ruchu zahraničných krajanov, lebo plánovanými výstupmi sú štyri publikácie – učebné texty prezentujúce kultúrny potenciál Slovákov v Maďarsku, Rumunsku, Srbsku a Chorvátsku, jeho analýzu a možnosti využitia pri ochrane kultúrneho dedičstva, rozvoji kultúrneho a genealogického cestovného ruchu. Vysoko pravdepodobná je aj aplikácia výsledkov expertízy v minoritnom manažmente, pri diverzifikácii kultúrnych aktivít v menšinových spoločnostiach a pri tvorbe rozvojových projektov. Kvantitatívne aj kvalitatívne hľadisko hodnotenia parametrov kultúrneho potenciálu má umožniť čo najširšiu aplikáciu v praxi. Projekt pripomína aj dôležitosť štúdia a zachovania kultúrneho dedičstva Slovákov, ktorí žijú odlúčení od materského národa v podmienkach etnických enkláv a diaspór v súlade s hlavným ideovým smerovaním Európskej únie – zachovávať špecifiká národného kultúrneho dedičstva jednotlivých členských štátov. Pripomínáme, že benefitom výskumu v oblasti humanitných a spoločenských vied nie je vždy len ekonomický prínos, ale najmä poznanie.

Kultúrne dedičstvo zahraničných Slovákov je relatívne dlhodobou multidisciplinárnym predmetom záujmu vedec-kých aj odborných kruhov. Záujem reprezentuje prevažne historický, architektonický, literárnovedný, jazykový, etno-logický, muzeologický, čiastočne kulturologický, menej však ekonomický prístup. Problematika manažmentu kultúry/kultúrneho dedičstva nie je ojedinelou, no takmer systematicky len parciálnou témou. Výsledky výskumu kultúrneho dedičstva, inštitúcií aj organizovaných podujatí sú interpretované kvalitne, detailne, ale takmer výlučne deskriptívne, prípadne sú prítomné historické, etnické, lokálne, nábožen-ské, politické a iné kontexty jeho vývoja.

Cieľom projektu je vytvoriť expertný materiál – na základe už vypracovanej a overenej metodiky analyzovať kultúrny potenciál Slovákov na Dolnej zemi ako spoločné kultúrne dedičstvo Slovenskej republiky aj štyroch štátov, situovaných južne od Slovenskej republiky, kde existujú slovenské minority. Všetky jeho súčasti je potrebné identifikovať, pomenovať, klasifikovať a vyjadriť hodnotu kultúrneho potenciálu v kontexte možností jeho využitia. V jednotlivých lokalitách nie je rovnomerne rozmiestnený, čo jeho ponuku značne diferencuje a hodnotu relativizuje. Rozdiely evidentne existujú

v urbánnom aj vo vidieckom prostredí. Mestské prostredie kumuluje viaceré zložky kultúrnej ponuky, na vidieku je jej šírka obmedzená a viac špecificky orientovaná. Využívanie kultúrneho potenciálu je determinované demografickými a socioekonomickými faktormi. Naznačené problémy tvoria legitímne výskumné otázky, ktorých vyriešenie bude potrebné vo výslednej expertíze zodpovedať a zohľadniť. Expertíza umožní určiť krátkodobú aj strednodobú stratégiu dotovania projektov minoritných inštitúcií a má ambíciu priamo ovplyvniť poradie, účelnosť a efektívnosť vynakladaných prostriedkov. Expertíza umožní zameriávať projekty podľa reálnych kultúrnych potrieb menšinových spoločností. Identifikácia aktuálneho kultúrneho potenciálu umožní odberateľovi výsledkov výskumu podporovať také minoritné projekty, ktoré majú trvalo udržateľný charakter, a naopak vylúčiť z podpory tie projektové zámery, ktorých efekt je krátkodobý.

Prínos expertízy kultúrneho potenciálu dolnozemsých Slovákov nie je možné vyjadriť exaktnou sumou usporiadaných financií. Ide skôr o nepriamu úsporu prostredníctvom ich efektívnejšieho pridelovania projektom minoritných inštitúcií. Výsledky projektu umožnia Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí systemizovať podporu krajanovým inštitúciám v strednodobom a dlhodobom časovom horizonte. Pritom je potrebné uvedomiť si, že suma, ktorú ÚŠZZ rozdeľuje na minoritné projekty zahraničných Slovákov, dosiahla len v roku 2014 viac ako 1 milión eur.

Metodika výskumu sa odvíja od jeho cieľov. Keďže jedným z efektov projektu má byť úspora financií, resp. ich efektívnejšie pridelovanie, hodnotiace aktivity smerujeme na tie obce, kde pôsobia slovenské minoritné inštitúcie, ktoré ako jediné môžu byť žiadateľmi finančnej podpory z prostriedkov Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí (minoritné zväzy, združenia, kultúrne spolky, folklórne súbory, ochotnícke divadlá, cirkevné zbory a farnosti, vydavateľstvá a pod.). V Srbsku, Rumunsku a Chorvátsku budeme hodnotenie kultúrneho potenciálu realizovať v rámci riešiteľského kolektívu (v Srbsku je 36 lokalít so slovenským obyvateľstvom, v Rumunsku 40 a v Chorvátsku 16), v Maďarsku si s pomocou relevantných inštitúcií maďarských Slovákov vyberieme spolupracovníkov z radov slovenskej inteligencie (z dôvodu veľkého počtu obcí so slovenským obyvateľstvom, v súčasnosti ich je 109) a formou školení ich detailne zoznámime s našim hodnotiacim modelom do takej miery, aby boli schopní identifikovať kultúrny potenciál vo všetkých oblastiach hmotného a nehmotného kultúrneho dedičstva čo najkomplexnejšie. Títo spolupracovníci budú pracovať v lokalitách, kde pôsobia, dôverne ich teda poznajú. Výskumu sa s nimi vždy zúčastní niekto z riešiteľského kolektívu. Riešiteľský kolektív bude pôsobiť v rámci Maďarska ako Spin-Off centrum pri Celostátnej slovenskej samospráve v Maďarsku s cieľom priebežne riešiť všetky otázky spojené s realizáciou terénneho výskumu kultúrneho potenciálu v Maďarsku. Dosiahneme tak efektívnosť v komunikácii so spolupracovníkmi a v niektorých

lokalitách eliminujeme predpokladanú jazykovú bariéru. V rámci terénnych výskumov aj pri vysvetľovaní metodiky práce spolupracovníkom využijeme poznatky, ktoré sme nadobudli pri jej overovaní v praxi na území Slovenska a nové skúsenosti budeme priebežne získavať v nasledujúcich troch rokoch v slovenských spoločnostiach v Chorvátsku, Srbsku a Rumunsku. V dolnozemskej minoritnej prostredí sme vykonali kolektívny opakovaný terénny výskum vo Vojlovici – v lokalite so slovenským obyvateľstvom vo vojvodinskom Banáte a mapovaniu kultúrneho potenciálu aj záverečnej SWOT analýze sme venovali osobitnú pozornosť. Kultúra každej lokality je neopakovateľná, vyskytuje sa veľa podobného, ale aj celkom rozdielneho. Ešte pred oficiálnym začiatkom riešenia projektu sme preto zmapovali a zhodnotili aj rozsiahly kultúrny potenciál v Nadlaku, aby sme v čo najväčšom rozsahu predišli metodologickým problémom.

Výskum kultúrneho potenciálu realizovaný členmi autorského kolektívu (v Rumunsku, v Srbsku a v Chorvátsku) je plánovaný v dĺžke 8 dní/jedna výskumná lokalita/jeden výskumník. Z hľadiska doby riešenia projektu predstavuje tento plán dostatočnú časovú flexibilitu a zároveň intenzitu výskumných aktivít.

Každý člen **riešiteľského kolektívu** je zodpovedný za osobitnú oblasť kultúrneho potenciálu v rámci finálnej expertízy podľa svojej dlhodobej odbornej profilácie a zamerania vlastného vedeckého výskumu.

Boris Michalík sa zameriava na inštitúcie dolnozemskej Slovákov, spolkovú činnosť, organizované podujatia a ľudský potenciál; Jaroslav Čukan je zodpovedný za mapovanie a hodnotenie kultúrneho dedičstva v najširšom chápaní; Michal Kurpaš sleduje prejavy tradičnej architektúry dolnozemskej Slovákov a hodnotí možnosti jej využitia ako kultúrneho potenciálu, v jeho pozornosti je aj kultúrna infraštruktúra; Roman Zima rieši problematiku minoritných médií a digitalizácie kultúrneho dedičstva; Michala Dubska sa orientuje na ekonomické aspekty kultúrneho potenciálu a možnosti jeho využitia; Marián Žabenský študuje kultúrnu krajinu ako súčasť kultúrneho potenciálu.

Od júla do augusta 2016 sme pracovne navštívili Ilok, Radoš, Solány, Josipovec, Jurjevec a Osijek, v septembri sme spracovali Jelisavec, Markovec a Našice, do konca roka musí byť zmapovaný a zhodnotený kultúrny potenciál všetkých slovenských spoločností v Chorvátsku s inštitucionalizovanými formami kultúry. Je to mimoriadne náročné aj vzhľadom na to, že členovia riešiteľského kolektívu majú vyučovacie aj rodinné povinnosti a potrebná je organizačná aj odborná flexibilita. Limitujúcim faktorom sú aj dopravné možnosti a ústretovosť zamestnávateľa.

Doterajšie poznatky z práce na projekte potvrdili predpoklady, že situácia v každej lokalite je odlišná, kultúrny potenciál má rôzny rozsah a časový úsek výskumu nemožno ani zďaleka paušalizovať. Kvôli veľkosti lokalít a rozsahu kultúrneho potenciálu možno sotva porovnávať dĺžku výskumu napríklad v Iloku a Radoši; iné oblasti kultúrneho potenciálu sú v dedinskom

prostredí Josipovca, v prímestskej Vojlovici a v meste Osijek; rozdielne prejavy kultúrneho dedičstva a kultúrne hodnoty sú akcentované v evanjelickom, rímskokatolíckom a konfesijnálne zmiešanom slovenskom prostredí; iné možnosti medzilokálnych inštitucionalizovaných kontaktov na etnickom princípe sú v odľahlých Solanoch, v Markovci a Jelisavci, či kdekoľvek v Bácske; odlišné možnosti ku kvalite menšinového kultúrneho života poskytuje Srbsko, Chorvátsko, Maďarsko a Rumunsko v súvislosti s etnickým odstupom väčšinového obyvateľstva i z aspektu politického; z hľadiska dostupnosti a možností výskumu je rozdiel pracovať v Osijeku a napríklad v Jurjevci, kde je potrebné denne dochádzať desiatky kilometrov.

Členovia riešiteľského kolektívu ako jednotlivci či ako koordinovaný tím študujú spôsob života a etnokultúrne tradície Slovákov na Dolnej zemi už viac ako dvadsať rokov. Mohlo by sa zdať, že riešenie súčasného projektu je viacmenej rutinnou prácou a sotva môže znamenať výraznejšie nové poznatky, odborné a metodologické obohatenie. Opak je pravdou. Aplikovanie rovnakej metodiky v množstve lokalít a v krátkych časových intervaloch prinieslo v priebehu niekoľkých mesiacov neoceniteľné skúsenosti a umožnilo odhaliť toľko spoločného a rozdielneho vo všetkých kategóriách kultúry ako pri žiadnom doterajšom postupe. Všetci tvorcovia, nositelia a organizátori etnokultúrnych tradícií v inštitucionalizovanej aj v rôznych iných formách kultúrnych a spoločenských aktivít predstavujú rozhodujúci ľudský potenciál existencie menšinovej kultúry. Každý je neopakovateľný, s originálnym ľudským, odborným aj organizačným potenciálom, uplatňuje svoje riešenia situácií a vyžaduje si iný prístup podobne ako respondent pri terénnom výskume. Všetkým sme neobyčajne vďační za skúsenosti, s ktorými sa s nami delia, lebo bez ich osobnostného prínosu by už slovenská dolnozemska identita neexistovala.

Kontakt:
prof. PhDr. Jaroslav Čukan, CSc.
KMKaT FF UKF v Nitre
Štefánikova 67
949 01 Nitra
E-mail: jcukan@ukf.sk



doc. PhDr. Boris Michalík, PhD.
KMKaT FF UKF v Nitre
Štefánikova 67
949 74 Nitra
E-mail: bmichalik@ukf.sk



Nadlak – kultúrna infraštruktúra¹

Michal Kurpaš

Kľúčové slová: kultúrna infraštruktúra, kultúra, kultúrny potenciál, organizácia kultúry

Key words: cultural infrastructure, culture, cultural potential, organisation of culture

Abstract: The presented paper focuses on the analysis and description of a cultural infrastructure in Nadlak, which is a part of the cultural potential of this locality. Cultural infrastructure and other conditions are some of the factors essential to the development of local culture and preservation of cultural values. Cultural facilities and equipment are the premises and facilities, which enable the realization and presentation of cultural activities. Quality, scope, level, equipment, ownership and status of these places can significantly affect the cultural events and passive as well as active participation of citizens in the production and consumption of culture.

Úvod. Nadlak vnímame ako najvýznamnejšie kultúrne a vzdelanostné centrum Slovákov v Rumunsku. Približne 4000 obyvateľov slovenskej národnosti tvorí takmer polovicu celkového počtu obyvateľov. Kultúrna vybavenosť je v porovnaní so samosprávnymi celkami s podobnou demografiou a rozlohou rozvinutejšia. Spočíva to najmä v historických súvislostiach, etnickom zložení obyvateľstva, geografickej a geopolitickej polohe mesta ale najmä v živej kultúre etnických minorít s akcentom na slovenskú národnostnú menšinu. Etnickú štruktúru tvoria najmä Rumuni, Slováci, Maďari, Srbi, Česi a Cigáni. Religiózne zloženie sa tiež výrazne podpisuje pod infraštruktúru mesta. Evanjelická, rímskokatolícka, gréckokatolícka, pravoslávna či apoštolská cirkev obohacujú kultúrnu vybavenosť o svoje chrámy a modlitebne. Angažovanosť samosprávy, cirkvi a intelektuálnej elity je ďalším faktorom formujúcim kultúrne prostredie Nadlaku.² Výrazným indikátorom rozvoja kultúrnej infraštruktúry je aj fakt, že Rumunsko vstúpilo do Európskej Únie v roku 2007 a súčasný stav kultúry v meste významne ovplyvnili európske grantové programy.

Kultúrna infraštruktúra je jedným z faktorov rozvoja miestnej kultúry a zachovania kultúrnych hodnôt.³ Kultúrne priestory a zariadenia chápeme ako prevádzky na prípravu, realizáciu a prezentáciu kultúrnych aktivít. Môže ísť o priestory s primárnym účelom ochrany a prezentácie kultúrnych hodnôt, alebo s polyfunkčným charakterom (napríklad nákupné centrum, sakrálny objekt, vestibul obecného úradu, školská

chodba). Kvalita, rozsah, úroveň, vybavenie, vlastníctvo a stav týchto zariadení môže výrazne ovplyvňovať (stimulovať i obmedzovať) kultúrne dianie a usmerňovať tak pasívnu i aktívnu participáciu obyvateľov na produkcii a spotrebe kultúry. Špecifickou súčasťou tejto zložky sú ostatné podporné mechanizmy, nástroje, podmienky a predpoklady. Možno ich charakterizovať ako nástroje, mechanizmy a prvky zvyšujúce dostupnosť kultúry v najširšom význame, prioritne v oblasti informovania a propagácie (obecné noviny, webstránky a pod.).⁴

Dom kultúry v Nadlaku bol oficiálne otvorený 23. augusta 1962 a pôsobí kontinuálne do súčasnosti. Je mestskou príspevkovou organizáciou, má dvoch zamestnancov – kultúrneho referenta a upratovačku. Poskytuje priestory na organizáciu podujatí (Cez Nadlak je..., divadelné predstavenia), ale aj na tréningové aktivity viacerých spolkov a organizácií (FS Sálašan, mažoretky klubu Viktória Nadlac). Disponuje sálou so 414 miestami na sedenie, menšou miestnosťou na zasadnutia či skúšky, sálou so zrkadlami na tanečné tréningy, dvoma šatňami, kanceláriou, skladmi a sociálnymi zariadeniami. Kultúrny dom je po rekonštrukcii. Z materiálneho vybavenia je k dispozícii len starší nábytok a štyri reflektory. Dom kultúry je financovaný z prostriedkov mesta aj z prenájmu priestorov. Sály si zvyknú prenajímať firmy na rôzne prezentácie. Ak sa podujatia organizujú v spolupráci s mestom, priestory sa poskytujú aj zdarma. Vo väčšine prípadov sa spolupracuje so župnou radou pre kultúru. Ide napríklad o projekt letných táborov pre deti, ktoré zahŕňajú rôzne edukačné aj zábavné aktivity. Väčšina plánov viazne pre nedostatok peňazí a možno konštatovať, že Dom kultúry nie je využívaný ideálne. Mnoho aktivít je na dobrovoľníckej báze. Propagáciu aktivít si zabezpečujú organizátori. V prípade divadelných, resp. folklórnych podujatí je obsadenosť minimálne 70%, počas víkendov aj viac.

Priestory Domu kultúry využívajú napr. Demokratický zväz Slovákov a Čechov v Rumunsku, Ochotnícke divadlo Mladé srdcia, Divadelná skupina X, mestské školy, FS Sálašan, FS Juni Nadlaculuj, krúžok mažoretiek (súčasť športového klubu Viktória), či amatérska tanečná škola vedená pedagógmi miestnych škôl. Mesto využíva dostupné kapacity počas Dní mesta Nadlak v poslednom augustovom týždni. Realizujú sa tu najmä umelecké koncerty. Za pravidelne sa opakujúce podujatia považujeme aj Deň matiek či školské imatrikulácie. Neperiodické podujatia reprezentujú najmä akcie pri príležitosti významných výročí.

Primárnou funkciou Domu kultúry je animácia kultúry, organizácia kultúrnych podujatí, realizácia spotreby kultúrnych statkov a šírenie osvetu. Vlastníkom nehnuteľnosti je mesto Nadlak. Disponuje majoritným právom poskytovať a prenajímať priestory a vybavenie objektu. Ide o verejne dostupný priestor s väzbou na spotrebu kultúry a neverejne dostupný, naviazaný na pravidelnú produkciu kultúrnych statkov (členstvo v záujmových krúžkoch, spolkoch a pod.).

¹ Príspevok je súčasťou riešenia projektov: APVV-15-0104 Kultúrny potenciál dolnozemských Slovákov, VEGA 1/0488/16 Kultúrny potenciál Slovákov žijúcich v Rumunsku a KEGA 051UKF-4/2016 Kultúra dolnozemských Slovákov - moderná edukačná stratégia.

² K špecifikám slovenských enkláv v priestore Dolnej zeme porovnaj s ČUKAN 2012:15-20.

³ Bližšie pozri príspevky Dubská – Michalík 2012:24-28 a 2012:33-36; učebné texty LENOVSÝ-ČUKAN-DUBSKÁ-MICHALÍK 2014.

⁴ Problematiku komplexného mapovania a hodnotenia kultúrneho potenciálu v podobnej lokalite obývanej Slováckmi riešila aj DUBSKÁ 2015:421-476.

Návštevnosť a jej spoplatnenie závisí od druhu podujatia a dotácie zo strany mesta. Prenájom a z neho plynúce zisky pre mesto súvisia najmä s príležitostnými akciami podnikateľských subjektov.

Budova Domu kultúry je situovaná excentricky, s kvalitnou dopravnou dostupnosťou. Disponuje parkovacími plochami, bezbariérovým vstupom a dvorom. Technický stav objektu hodnotíme ako plne funkčný, s novými sociálnymi zariadeniami, vysokou kapacitou a pomerne bohatým technickým vybavením. Priestory sú pravidelne využívané.

Vzhľadom na spomenuté druhy animácie kultúry vnímame recipientov – spotrebiteľov kultúrnych statkov a užívateľov infraštruktúry na kultúrnu produkciu komplexne. Z demografického hľadiska Dom kultúry poskytuje priestor pre návštevníkov všetkých cieľových skupín regiónu.

Dôležitou súčasťou kultúrnej infraštruktúry je budova *Demokratického zväzu Slovákov a Čechov v Rumunsku*. Primárne slúži ako sídlo administratívy DZSČR a Kultúrnej a vedeckej spoločnosti Ivan Krasko. Organizovanie konferencií, seminárov, spoločenských podujatí a prenájom priestorov prevažne na osvetové aktivity plnia sekundárnu funkciu. Interiér tvoria kancelárske priestory, zasadacia miestnosť, knižnica a sklady. Zrekonštruované sociálne zariadenia sú situované v prístavbe vo dvore. Objekt je vybavený inžinierskymi sieťami a internetovým pripojením. Nachádza sa v centre mesta s výbornou dopravnou dostupnosťou a parkovacími miestami pozdĺž ulice Str. Independenței.

V kontexte dostupnosti pre verejnosť môžeme budovu klasifikovať ako objekt s obmedzenou dostupnosťou pre zamestnancov DZSČR a KVISK. Podmienka návštevy je naviazaná najmä na profesionálnu angažovanosť v kontexte aktivít zväzu. Objekt je pravidelne využívaný a plne funkčný. Priestory sú zrekonštruované, moderne vybavené a spĺňajú podmienky potrebné na realizáciu aktivít sídliačich inštitúcií.

Zasadacia/konferenčná miestnosť má kapacitu približne 50 miest. Vybavená je sedačkami a stolmi, ktoré sa dajú podľa potreby usporiadať. V prednej časti miestnosti je pódium s rečníckym pultom. Pre potreby konferencií slúži počítač s dataprojektorom či audio systém vybavený mikrofónom.

K materiálovo technologickému zabezpečeniu budovy DZSČR patrí aj plne informatizované vybavenie kancelárií s modernými počítačmi, LCD televízorom, multifunkčnými zariadeniami, wifi routrom a pod. Sklady v interiéroch aj vo dvore slúžia okrem primárnych potrieb kancelárie zväzu aj na uskladnenie predmetov záujmových spolkov (FS Sálašan a pod.). Knižnica spojená s kanceláriou disponuje množstvom titulov s akcentom na etnickú problematiku a produkciu Vydavateľstva Ivan Krasko.

Kancelárie s administratívnym zameraním zväzovej činnosti dopĺňa ekonomický úsek. V pôvodných objektoch vo dvore sa nachádzajú tlačiarenské stroje a inventár, ktoré tvorili vybavenosť Vydavateľstva Ivan Krasko.

Predchádzajúce sídlo DZSČR priamo susedí s novými priestormi. Nachádzajú sa tu sklady, nad ktorými je skušobná

sála dychovej hudby Nadlačanka. Vybavená je sedením, audiotechnikou, skladovou miestnosťou na hudobné nástroje a uniformy. Tiež tu môžeme nájsť exponáty historických uniforiem, nástrojov, ocenení a trofejí.

Sakrálné stavby určené na zhromažďovanie veriacich dotvárajú charakter lokality a bezpochyby zdôrazňujú etno-konfesionálnu diverzitu. Etnická a religiózna rozdielnosť sa podpisuje pod multikultúrny charakter spoločenstva. najvýznamnejším sakrálnym stavbám, ktoré radíme do kultúrnej infraštruktúry, patrí evanjelický kostol, ktorý v máji 2012 oslávil 200. výročie položenia základného kameňa. Výnimočný je svojou majestátnosťou. Z kostolnej veže hlásnik trúbením oznamuje každú štvrtť hodinu. Trúbenie je mestskou atrakciou. Na vežu je možné vystúpiť a vychutnať si panorámu mesta a jeho okolia.

Evanjelická cirkev vlastní aj diakonický dom vybavený kuchyňou a spoločenskými priestormi kde sa stravujú ekonomicky slabšie situovaní občania. Organizujú sa tu oslavy, kary, nedeľná škola, nacvičuje tu cirkevný spevokol, realizuje sa príprava na spoveď.

Farský úrad uzatvára pešiu zónu vedľa kostola. Je vybavený administratívnymi priestormi, kanceláriou kňaza s cirkevným archívom, školskou knižnicou a rokovacími priestormi. Evanjelickej cirkvi patria aj budovy významných inštitúcií ako napr. Lýceum J. G. Tajovského, Dom sociálnych služieb či iné školské priestory.

Rímskokatolícky kostol sv. Petra a Pavla je v centre mesta na východnej strane oproti evanjelickému kostolu. Budova chrámu uzatvára areál *Malého parku*. V meste je aj gréckokatolícky kostol, pravoslávny kostol a modlitebňa Apoštolskej cirkvi.

Supraštruktúra v kontexte kultúrnej infraštruktúry.

Medzi prevádzky a priestory na realizáciu kultúrnych aktivít radíme aj ubytovacie a stravovacie zariadenia, ktoré sú súčasťou supraštruktúry mesta. Všetky nemožno kvalitatívne klasifikovať ako priamu súčasť kultúrnej infraštruktúry, ale dotvárajú kultúrne prostredie lokality.

Ubytovacie zariadenia reprezentuje Hostel* Nadlac v centre mesta neďaleko budovy Kooperatíva (Strada Independenței 49, Nadlac). Kapacity sú intenzívne využívané najmä v spolupráci s miestnymi inštitúciami. Tie často organizujú spoločenské podujatia s nadregionálnym aj s medzinárodným charakterom. Priamo podmieňujú využívanie ubytovacích a stravovacích služieb a pozitívne sa podpisujú pod multiplikačný efekt v meste, ktorý ovplyvňuje aj ostatné ubytovacie a stravovacie zariadenia. Nadlac je tranzitným mestom s hraničným priechodom, ale od dobudovania diaľnice nemôžeme tranzitných cestujúcich považovať za rozhodujúcich spotrebiteľov služieb hotelierstva. Vybavený je ubytovacou časťou, spoločenskými priestormi pri recepcii a jedálňou. Organizácia stravovacieho úseku funguje na objednávku. V priestoroch hostela je aj pohostinstvo a zmenáreň. Hotel

Obrázok 1 Výhľad z veže evanjelického kostola



Zdroj: Fotoarchív autora 2016

Jackson** (DN7, Nadlak) je situovaný pri hranici s Maďarskom. Kvalitatívna úroveň ubytovacieho zariadenia je vyššia. Majoritnou cieľovou skupinou sú tranzitní cestujúci. Disponuje aj ubytovacím a stravovacím oddelčným úsekom. Ďalšou alternatívou je motel Labai Eurocenter* (Str. Independentei, 7, Nadlak) situovaný na výjazde z mesta, penzión Ariana** (Str. Vasile Lucaciu, 56) smerom na hraničný priechod do Maďarska a penzión Vila Rosa** (Str. Independentei 118).

Stravovacie zariadenia, reštaurácie a pohostinstvá reprezentuje reštaurácia a kaviareň hostela Nadlac, reštaurácia a kaviareň Koliba popri hlavnej ceste smerujúcej na hraničný priechod do Maďarska či reštaurácia, ktorá je súčasťou motela Labai Eurocenter. Stravovacie a pohostinské zariadenia v Nadlaku sú primárne využívané miestnym obyvateľstvom.

Club 82 je pizzeriá a kaviareň s dvorom a priestormi na spoločenské podujatia. Organizujú sa tu svadby, koncerty či príležitostné oslavy. Podobným zariadením je Queen's pub – veľkokapacitné pohostinské zariadenie s bohatou materiálno technologickou základňou. Je vybavený vonkajšou terasou, niekoľkými interiérovými krídlami so sedením a priestranou tanečnou plochou. Kvalitou služieb patrí k najlepším zariadeniam v Nadlaku.

Green Grill a Rompetrol zastupujú moderné trendy v gastronómii. Sú to zariadenia rýchleho občerstvenia (fast food) v blízkosti centra a hraničného priechodu.

Evanjelická Diakónia je typom sociálneho stravovania podporovaného cirkvou.

V meste sa nachádza aj cukráreň Robert, kaviareň Caffé Boulevard, kaviareň a stávková kancelária Day&Night či kaviareň Royal priamo v centre. V meste je v kontexte supraštruktúry ešte 9 menej významných pohostinstiev s obmedzenou materiálno technologickou základňou.

Malý park a Nová scéna. Dôležitým priestorom kultúrnej vybavenosti mesta je Malý park. Tvorí centrum Nadlaku a je v blízkosti najdôležitejších inštitúcií. Susedí s Lýceom J. G. Tajovského, evanjelickým kostolom, Modrým domom sociálnych služieb, domovom dôchodcov, katolíckym Kostolom sv. Petra a Pavla, pešou zónou, Hostelom Nadlac, Diakonickým

domom a nepriamo s budovou DZSČR a viacerými pohostinstvami. Park tvorí oddychovú zónu s novými lavičkami na sedenie, zrekonštruovanými chodníkmi, detskými preliezkami, hojdačkami a inými zábavnými priestormi. Dotvárajú ho okrasné dreviny, fontána, vojenské pamätníky a pamätníky miestnych osobností či národných dejateľov. Počas podujatí sa otvárajú stánky s občerstvením a suvenírmí. Jednotlivé časti parku sú doplnené o štandardné vybavenie (lavičky, smetné koše, stojany na bicykle, verejné osvetlenie a pod.).

Pred vstupnou bránou lýcea sa v parku nachádza Nová scéna s prekrytým pódiumom a s priestorom pre umiestnenie dočasného hľadiska. Primárnou funkciou je poriadanie kultúrnych, spoločenských a športových podujatí.

V areáli parku sa periodicky organizujú sprievodné podujatia Dní mesta Nadlak. Vtedy sa uzatvára cesta pozdĺž parku a rozširuje sa pešia zóna so stánkami s občerstvením a možnosťou stolovania. Realizuje sa tu aj Festival kvetov a ďalšie lokálne či regionálne festivaly neperiodického charakteru. Vystupovali tu aj slovenské folklórne súbory Mladosť, Detvan či Urpín. V parku sa organizujú edukačné workshopy venované mládeži, školské akcie, záujmové aktivity typu zumba, tanečné kurzy a mnoho iných. Školy tu realizujú telesnú výchovu. Cieľová skupina užívateľov zastrešuje všetky vekové kategórie. Najvýznamnejšie inštitúcie participujúce na organizácii kultúry v tomto priestore sú Mesto Nadlak, DZSČR a Lýceum J. G. Tajovského. Konkurenčnou výhodou je neobmedzená kapacita, komunikačná dostupnosť, lokalizácia v centre neďaleko hlavných komunikačných tepien Nadlak – Arad a Nadlak – Maďarsko. V okolí parku je dostatok parkovacích miest.

Miestny trh – plác. Malý park je vstupnou bránou na miestny trh kde sa každý štvrtok od 7:00 do 13:00 organizuje predaj domácich výrobkov, odevov, obuvi, poľnohospodárskych produktov, ovocia, zeleniny, mäsových výrobkov, remeselníckych predmetov či gastronomických špecialít. Priestranstvo trhu považujeme za pešiu zónu. Situované je medzi evanjelickým a katolíckym kostolom popri uliciach Nicolae Balcescu a Malý park. Časť ulice, ktorá prechádza pozdĺž areálu sa počas organizovania plácu pre dopravu

uzatvára kvôli rozširovaniu predajných stánkov a vysokej koncentrácii chodcov. Trhovisko je vybavené permanentnými drevenými predajnými stánkami a betónovými stolmi s prístreškom, ktoré tvoria jeho materiálovo technologickú základňu. Počas predaja sú v prevádzke viaceré stravovacie zariadenia rýchleho občerstvenia. v Nadlaku sú veľmi oblú-

Obrázok 2 Plac



Zdroj: Fotoarchív autora 2016

bené a niektoré stánky sa dokonca otvárajú aj vo väčšej vzdialenosti od trhoviska. Príkladom je stánok s občerstvením vedľa Queen's pubu, ktorý poskytuje služby každý štvrtok. Obsluhuje domáce obyvateľstvo aj regionálnych návštevníkov motivovaných odporúčaním. Ochutnať môžu napríklad typické grilované špeciality alebo *nadlacké halušky*.

Priestory trhu klasifikujeme ako verejné s voľným vstupom. Parkovacie miesta sú lokalizované na dopravných komunikáciách, prípadne na vybetónovaných plochách za lýceom. Vzhľadom na blízkosť križovatky dopravných ťahov Nadlak – Arad a Nadlak Szeged sa trhu zúčastňujú aj zahraniční návštevníci.

Lýceum J. G. Tajovského je jedným z najvýznamnejších historických objektov Nadlaku. Pomenované je podľa významného slovenského dramatika, prozaika a básnika J. G. Tajovského, ktorý v meste pôsobil v prvej tretine 20. storočia. Pri vstupe do objektu môžeme nájsť jeho pamätnú tabuľu.

V cirkevných priestoroch sa nachádza stredná škola (v Rumunsku 9. – 12. ročník povinnej školskej dochádzky). Ide o štátnu školu v cirkevnej budove s viacerými smermi odborného zamerania. Edukačný proces predstavuje primárnu funkciu objektu. Vyučuje sa tu matematika, informatika, filológia, prírodné vedy a tiež tu funguje večerná škola. Spádová oblasť študentov je na úrovni regiónu. Medzi konkurenčné výhody lýcea patrí jedinečnosť statusu strednej školy v meste a okolí, vybavenosť a lokalizácia v centre. Kvalita dopravnej dostupnosti je podmienená priamym napojením na hlavné dopravné tepny Nadlak – Arad a Nadlak – Szeged. Budova je kultúrnou pamiatkou a esteticky dotvára centrum mesta. Parkovacie plochy sú pozdĺž hlavnej cesty smerom na maďarský hraničný priechod a tiež za budovou lýcea. Personálne zabezpečenie tvorí riaditeľ Pavel Husárik, traja administratívni

pracovníci sekretariátu, tajomníčka, vrátnik, školník, upratovačky a knihovníčka v diakonickom dome. Lýceum je vybavené telocvičňou (prerobenou divadelnou sálou), šatňou, dvoma počítačovými miestnosťami, kanceláriami sekretariátu, kanceláriou riaditeľa, vrátnicou, zborovňou a archívnym sklodom. Telocvičňa sa stále využíva aj na organizáciu divadelných predstavení. Za zaujímavosť možno považovať vybavenie sekretariátu s historickými stolmi a nábytkom z banky, ktorá tu pôvodne sídlila a kde pôsobil J. G. Tajovský. Škola disponuje dvorom prispôbeným na multifunkčné športové využitie. Nachádzajú sa tu basketbalové koše, brány, atletická dráha, studňa s pitnou vodou a kancelária strážnika. O finančné zabezpečenie sa stará štát. Budova je sekundárne využívaná v spolupráci s DZSČR pri organizovaní kultúrno-spoločenských podujatí. V Nadlaku sa nachádzajú aj 3 základné školy 1. stupňa, gymnázium (do 9. ročníka povinnej školskej dochádzky) a 5 materských škôl. Webový portál lýcea podáva základné informácie o inštitúcii (<http://tajovskynadlac.licee.edu.ro>). Elektronické informačné kanály hodnotíme ako nedostatočné vzhľadom na súčasné potreby spoločnosti. Internetové stránky sú zastarané s absenciou širšieho spektra aktuálnych informácií. V mnohých prípadoch chýbajú jazykové mutácie, čo je vzhľadom na národnostnú štruktúru obyvateľstva závažným nedostatkom.

Modrý dom – domov sociálnych služieb sa nachádza oproti budove DZSČR a patrí do vlastníctva mesta Nadlak. Vystupuje ako centrum voľného času pre deti zo sociálne slabších vrstiev. Primárnou funkciou je edukačná a opatrovateľská práca pre deti základných škôl. Sekundárnym poslaním sú animačné služby a zábava. Navštevuje ho približne 25 detí z mesta a okolia, ktoré tu môžu tráviť voľný čas po školskom vyučovaní.

Za konkurenčnú výhodu považujeme ojedinelosť v rámci regiónu. Charakter aktivít a zameranie inštitúcie potvrdzuje intelektuálnu vyspelosť miestnej komunity. Cieľ odstraňovať spoločenské a ekonomické disparity sa pokúša naplňať aj diakonický dom.

Záver. Pri hodnotení kultúrnej infraštruktúry vykonávame prístupovú a druhostupňovú klasifikáciu, teda kvantitatívne a kvalitatívne hodnotenie. Pri posudzovaní kvality je potrebné analyzovať napríklad súčasný technický stav, technické zázemie, bezpečnosť, reprezentatívnosť, dostupnosť, kapacitu, vlastnícke a prevádzkové vzťahy. Každý objekt je jedinečný a vhodný pre odlišné typy aktivít, preto treba zachovávať jeho variabilitu. Hodnotenie a deskripcia kultúrnej infraštruktúry môže napomáhať k jej efektívnemu využívaniu.

Literatúra a pramene

ČUKAN, J.: *Dolnozemska enkláva ako špecifický kultúrny systém*. In: *Svedectvá slovenského dolnozemskeho bytia : aspekty zo slovenskej dolnozemskej kultúrnej histórie a kultúrnej antropológie*. Zborník prác z rovníomenného medzinárodného seminára, ktorý sa konal v Nadlaku 16. – 17. marca 2012. – Nadlak : Vydavateľstvo Ivan Krasko, 2012. – ISBN 978-973-107-083-4, S. 15-20.

- DUBSKÁ, M.: *Mapovanie a hodnotenie kultúrneho potenciálu*. In: *Vojlovica : kultúrne tradície Slovákov v Banáte*; editor Jaroslav Čukan. – 1. vyd. – Nitra : UKF, 2015. – ISBN 978-86-7103-442-5, S. 421-476.
- DUBSKÁ, M. – MICHALÍK, B.: *Klasifikácia a evalvácia kultúrneho dedičstva ako predpoklad jeho využitia : Mapovanie a využiteľnosť kultúrnych hodnôt a aktivít*. In: *Národná osveta : mesačník pre rozvoj miestnej kultúry a záujmovej tvorivosti*. – ISSN 1335-4515, Roč. 22, č. 11-12 (2012), s. 33-36.
- DUBSKÁ, M. – MICHALÍK, B.: *Kultúrne dedičstvo v optike aktuálnej spoločenskej potreby*. In: *Kontexty kultúry a turizmu*. ISSN 1337-7760, Roč. 5, č. 2 (2012), s. 24-28.
- LENOVSKÝ, L. – ČUKAN, J. – DUBSKÁ, M. – MICHALÍK, B.: *Hodnotiaci model kultúrneho potenciálu, 1.* vyd. – Nitra : UKF, 2014. – 110 s. – ISBN 978-80-558-0726-3.

Kontakt:
PhDr. Michal Kurpaš, PhD.
KMKaT FF UKF v Nitre
Štefánikova 67
949 74 Nitra
E-mail: mkurpas@ukf.sk



Vývoj kulinárskych tradícií vo Vojlovici¹

Roman Zima

Kľúčové slová: strava, spôsob stravovania, tradičné recepty

Key words: food, diet, traditional recipes

Abstract: Traditional gastronomy in Vojlovica has many similar features with culinary traditions of Dolná zem, but its geographical location and the close contact with the urban environment makes it unique and specific. In addition to this factor the character of meals is affected by the natural environment, religion and employment opportunities as well as a direct contact with the Serbian, Hungarian and German population in the past.

Vojlovica neďaleko Belehradu predstavuje dynamický priestor z pohľadu etnicity, konfesionality, profesijnej i socio-kultúrnej príslušnosti. Je multietnickou a multikultúrnou lokalitou, kde Slováci koexistujú ako etnická minorita spolu so srbskou majoritou, maďarskou minoritou a rómskym obyvateľstvom. Z hľadiska výskumu hmotného a nehmotného kultúrneho dedičstva predstavuje pozoruhodnú platformu, reflektujúcu

viaceré špecifické aspekty. Strava charakterizovaná jedlami a nápojmi tvorí základnú biologickú potrebu človeka. Je ovplyvňovaná mnohými prírodnými, historickými, sociálnymi, či ekonomickými faktormi, ktoré ju po stáročia formovali (KOMPASOVÁ 2010:197). Spolu so spôsobmi stravovania sú neoddeliteľnou súčasťou kultúrneho dedičstva akéhokoľvek etnického spoločenstva a sú určené primárne kultúrou (STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ-NOVÁKOVÁ 2012:7). Ako dôležitá súčasť kultúrnych dejín národov je jedným z najdôležitejších znakov národnej identity, čím tvorí základ kultúrneho a kulinárneho bohatstva krajiny (KOMPASOVÁ 2015:131-132). Tradičná vojlovická gastronómia má viacero spoločných črt s dolnozemskými kulinárskymi tradíciami. Geografická poloha a intenzívny kontakt s mestským prostredím (Pančevo, Belehrad) podmienili vznik charakteristických prvkov, vďaka ktorým je dnes jedinečná. Okrem týchto aspektov tradičnú stravu ovplyvnili aj ďalšie faktory – prírodné prostredie, konfesióna štruktúra, pracovné príležitosti, výrazná industrializácia rurálneho prostredia aj bezprostredný kontakt so srbským, maďarským a v minulosti s nemeckým obyvateľstvom. Z časového hľadiska je možné sledovať vývoj stravy v dvoch nadväzujúcich líniiach. Do 50. – 60. rokov 20. storočia bol charakter stravy a stravovania prispôbený dopestovaným plodinám a živočíšnej produkcii. V rámci tradícií pretrvávalo spoločné stravovanie a zaužívaná etika stolovania. Druhou líniou je obdobie po založení priemyselných podnikov (Azotara, Rafinéria a Petrochémia), kedy došlo k pomerne výraznému narušeniu zaužívaného systému. V súvislosti s viacmennou prevádzkou fabrik sa začal pretvárať charakter stravy aj režim stravovania. Domáce produkty boli čoraz častejšie nahrádzané kupovanými. Menilo sa aj pokrmové zloženie, vytrácali sa tradičné jedlá náročné na prípravu. Postupne zanikali spoločné rodinné raňajky a obedy. Napriek pomerne intenzívnym vplyvom si vojlovická gastronómia dodnes zachovala svoje charakteristické prvky, ktoré sa prejavujú v zložení stravy, zaužívaných receptúrach a v kultúrnych tradíciách spojených so stravou a stravovaním.

Súčasťou obživy Vojlovčanov do polovice 20. storočia bolo prevažne poľnohospodárstvo. Šíre rovinaté plochy s dobrou pôdou a dostatkom vlhky boli dobrým základom pre pestovanie širokého spektra plodín. Medzi kľúčové obilniny patrilo žito – pšenica, jačmeň (pre ošípané) a ovos (pre kone), z olejnin predovšetkým slnečnica. Zásadnú časť jedálneho lístka poľnohospodárskej rodiny tvorili jedlá z múky, ktorá sa používala pri príprave veľkého množstva rôznych pokrmov. Miestna gastronómia bola charakteristická pomerne veľkou druhovou pestrosťou. Oblubu si získali najmä rôzne kaše (krupicová, kukuričná), omáčky (*zmáčan-ky* – cibuľová, kôprová, zemiaková, paradajková, cesnaková, sladká višňová), cestovinové jedlá, jedlá z cesta, husté i redšie polievky, ale aj ryby, šaláty, slané a sladké koláče (*rejtěše, kartáše, kapustníky*). Mäsové jedlá sa varili zriedkavejšie, najmä v nedeľu alebo vo sviatočný deň. Dopyt po mäsoých výrobkoch však čiastočne vyvažovali mnohé zabíjačkové špeciality, ktoré mali pomerne dlhú dobu trvácnosti. Veľmi

¹ Príspevok je súčasťou riešenia projektov: APVV-15-0104 Kultúrny potenciál dolnozemskej Slovákov a KEGA 051UKF-4/2016 Kultúra dolnozemskej Slovákov - moderná edukačná stratégia.

často sa pripravovali celkom jednoduché jedlá, zložené len z niekoľkých surovín. V slaných jedlách prevládali zemiaky, cibuľa, rajčiny, masť a mletá červená paprika.² Sladké pokrmy obsahovali zvyčajne mlieko, múku, ovocie, orechy, mak a cukor. Ak sa ľudia vracali po práci domov, pripravovali rýchle a výdatné jedlá, ktoré zasýtli a nespotrebovali

Ana Čriepková – ochutnávka višňového koláča



Zdroj: Fotoarchív autora 2014

veľa surovín.³ Viaceré jedlá sa pripravovali v sladkom i slanom variante, napr. rezance, palacinky alebo *kífle*.⁴ Mnoho pokrmov sa pripravovalo na masť alebo na oleji, keďže každodenná práca si vyžadovala predovšetkým energeticky hodnotné jedlá. Vo vojlovickej gastronómii sa pripravovali aj rôzne kompóty – *duncty*, džemy, lekváry, zaváraná zelenina. Nesmeli chýbať zabíjačkové špeciality, pálenka alebo víno. Hoci súčasná kuchyňa je už o niečo zložitejšia (pribudli nové technologické postupy a nové kupované suroviny), základná línia pretrváva a udržiava si svoj tradičný charakter.

Základnou potravinou vojlovickej kuchyne bol pšeničný chlieb, ktorý sa piekol v niekoľkých bochníkoch raz týždenne pre celú rodinu. K príprave štvorkilového okrúhleho chleba bola potrebná jedna slamienka múky, *na hrsť* soli, *kvások* a teplá voda. Večer pripravený kvások musel postáť do rána. V skorých ranných hodinách sa chlieb miesil.

² Medzi také jedlá patrí napr. *rošfóvka*. Do upraženej, nadrobno nakrájanej cibule sa pridá múka, červená mletá paprika a rasca. Zmes sa zaleje vodou a po prevretí sa do nej zavaria dve celé vajcia. Dochutí sa soľou. Podáva sa so suchým chlebom nakrájaným na kocky.

³ Jedným z takých jedál je napr. *šmor*. Mlieko studené, vajcia, cukor, soľ troška a už múky po potrebe – hustejšie ako za palačinke. Do šerpeni ide horúca masť, vyleje sa asi z dvoch prstov do šerpeni, ak viac robíte, misíte na dva rázy to robíte. Celé sa to vyleje do tej masti. Nahá sa, nak sa dobre praží, nak chytí kôru a potom sa obráti, keď už chytilo kôru na rozavo. Je to také veľké ako šerpeňa. Na 40 zo 40 dávam 2 vajcia, mlieka isto pov litre treba, eno – dve lyžičky cukru, 2 lyžičky gríza. To jedli starí ľudia mesto palačinkov veľmi často, lebo drugo nemali. Palačinky nemali kedy robiť, aj masť bola vzácna. Keď sa prišlo z robote,tedy miseli nafríško niečo. (žena 1936)

⁴ *Kífle* – Pol litra mlieka, kilo múky, dva deci oleja, jedna lyžička soli a jedna lyžička cukru, jedna kocka kvasníc. Cesto sa dobre vymieša a nechá nakysnúť. Potom sa rozvaľká a nakrája. Zakrúti sa malé rožky – *kífle*. Keď ich porobím, tak ich pokladím na tapšu a potom namažem z vajcom, posypem – rošf, soľ, susam, kmín. Môže sa dať saláma, syra. Štvrt hodinu pokysnú aj potom dám upiecť. Môžu sa robiť aj nasladko – lekvár dhuka, syr, posypú sa cukrom. (žena 1936)

Po dôkladnom vymiesení sa prikryté cesto nechalo približne dve hodiny kysnúť. Následne sa vyvaľkalo a rozdelilo do vymastených *módlíel* (okrúhlych nádob s nožičkami). Dôležité bolo správne vykúrenie pece. Keď sa vo Vojlovici prestalo piecť v domácnostiach, vymiesené cesto nosili k pekárovi. Chlieb sa piekol približne dve hodiny. Čerstvo upečený pokropili vodou, aby získal lesklý povrch. Jeden chlieb bol vždy pripravený uprostred stola v slamienke, ostatné odložili do komory. Okrem veľkých bochníkov sa piekli aj menšie *cípvky* a *lepníky/lepiny*.

Najrozsiahlejší fond vojlovickej gastronómie tvoria rôzne druhy cestovín. Vojlovické ženy tzv. *rezančiarky* vyrábajú *rezance*, *rezančeky*, *zamrvenku/tarhoňu*, *trhance*, *šúľance*, *buchty*, *buchtíčky*, *knedle*, *fličky*, *gulky*, *geledine*, *šiflíky/kocičky*, *štvorčeky*, *pirohe*, *opekance* či *šufnúdle* (šúľance). Od miestnych názvov možno odvodiť rôzne druhy technologickkej prípravy – trhanie, rezanie, mrvenie, gulkanie či šúľanie. Oblubu si získali najmä vďaka svojej variabilite, keďže sa dajú pripravovať v slanej verzii (so syrom, zemiakmi, kapustou, vajcom alebo so šunkou) i na sladko (s makom, orechmi, lekvárom, grízom). *Rezančiarky* vyrábajú cestoviny pre vlastnú potrebu aj na predaj. Produkty predávajú na tradičných

Eva Lócová pri výrobe rezančekov

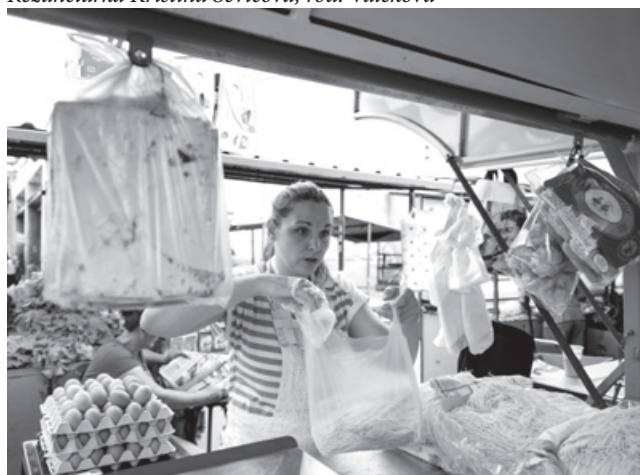


Zdroj: Fotoarchív autora 2014

trhoch – *pláčoch* najmä v sobotu a v nedeľu v Pančeve – *Zelený plác* alebo v Belehrade – *Starý ďeram*, *Bajlonov plác*, *Palelujský plác*, *Zelený veňac*, *Kaleničov plác*. U nás je to tradícia hádam šesťdesiat – sedemdesiat rokov, ako naše ženy predávajú rezance. Starie mamky miesili na rukách a chodili predávať. Potom už prišli mašinky... (žena 1950b) v súčasnosti je vo Vojlovici už tretia generácia *rezančiarok*. K prvým, dnes už zosnulým patrili Eva Mareková, r. Markušová, Eva Kucháriková, r. Koláriková, Ana Koláriková, r. Kucháriková, Mária Hríbová, r. Koláriková, Eva Kurajová, r. Mixádová, Ana Valeková, r. Markušová, Eva Petríková, r. Gavurová, Eva Gajánová, r. Koláriková, Zuza Válekova, r. Bosáková, Ana Bešková s nevestou Anou Beškovou, r. Kurajovou, Kata Saokolová, r. Černáková, Zuza Hríbová, r. Omastová, Mara Hríbová, r. Mixádová, Ana Beracková, r. Koláriková, Mara Gajanová, r. Pavelová, Ana Kolárik, r. Mareková, Zuza Hordódiová,

r. Melišová, Anka Koláriková, r. Válek, Eva Koláriková, r. Gubečková. K aktívnym *rezančiarkam* patria Eva Lóciová, r. Mareková, Eva Krištofiková, r. Gajanová s dcérou Lidou Beškovou, Marka Gajanová, r. Spišiaková s dcérou Oliverou Gajanovou, Oľga Beracková, r. Bašnárová, Lída Telbis r. Válek, Boženka Válek, r. Molnárová s dcérou Kristínou Ševič, Viera Jedinová, r. Petriková s dcérou Táňou Stankovič, Božo Válek s manželkou Ilonou, Eva Ivanič, r. Kolárik, Dominika Koláriková. K známym, no dnes už neaktívnym patria Ana Spišiaková, r. Gubečková, Eva Válek, r. Bešková, Eva Molnárová, r. Holoková, Anna Beracková, r. Mareková, Zuza Beracková, r. Kurajová, Ana Stupavská, r. Bosáková, Zuzka Gajanová, r. Zríniaková, Eva Beracková, r. Ivaničová, Mara Hordódiová, r. Lóciová. V súčasnosti stále pretrvávajú dopyt najmä po klasických rezancoch – *rezančeky/rezančoky/drobnie rezance za supu* v dvoch veľkostiach (*drobnie a hrubie*), určených predovšetkým do slepačieho alebo hovädzieho vývaru. Tie sa pripravujú iba z múky, vajec a vlažnej vody. Vypracované cesto sa krája na rôzne šírky. Často pripravované sú veľké šiflíky (20 x 20 mm) so zemiakmi, šunkou alebo kyslou kapustou. Dobré predajným artiklom boli aj *rezance za vyvárania* v rôznych šírkach (10 – 20 mm), pripravované na sladko

Rezanciarka Kristína Ševičová, rod. Válek



Zdroj: Fotoarchív autora 2014

s makom, lekvárom, orechmi alebo na slano so syrom, zemiakmi, vajcom kapustou alebo šunkou. Vojlovické ženy v poslednom období prispôbujú svoje produkty meniacim sa požiadavkám trhu a vyrábajú aj celkom nové druhy cestovín. *Lazane* (200 x 100 mm) sa zapekajú s mäsom a zalievajú sa paradajkovou omáčkou alebo bešamelom. *Mlynce* (300 x 200 mm) sú na platni sušené cestoviny so špecifickou chuťou, ktoré sa nalámané obaria horúcou vodou, scedia sa a pečú spolu s bravčovým alebo kuracím mäsom.

Častou formou pokrmov boli rôzne *kašovité jedlá*. Oblúbenou u detí bola krupicová kaša *gríz*, ktorá sa varila z pšeničnej múky a mlieka, posypaná cukrom, neskôr kakaom alebo škoricou. Ďalšou alternatívou, najmä v zimnom období, bola *kúla* – kaša z kukuričnej múky a vody. *Dá sa voda, sol. Keď vrie, prisýpa sa kukuričný gríz a mieša sa. Naháje ju, žeby troška vrela – 5 minút. Na litra aj pov vode ide 300*

gramov gríz kukuričný. Rozmiešať, počne husnúť. Keď počne horka vyfukovať – hotovo. Na vrch sme dávali obyčie masť. (žena 1938a) Dochucovala sa cukrom (na sladko), alebo oškvarkami a opraženou cibuľou (na slano). Sekundárnym pokrmom z kukuričnej kaše boli napríklad *džgance*. Ak zostalo viac kukuričnej kaše z raňajok, vytvarovali z nej oválne kúsky, ktoré sa piekli na plechu alebo vyprážali v bravčovej masti a servírovali sa na večeru.

Dôležitú pozíciu vo vojlovickej kuchyni majú *polievky*. Najčastejšie sa pripravuje cesnaková, zeleninová, hrachová, paradajková, zemiaková, mliečna a obarová⁵. Jednou z klasických polievok je tzv. *supa*, teda vývar z kohúta, sliepky, hovädzieho mäsa, kačacích drobov, *škrečkov* – perličiek alebo holúbät. Do vývaru sa pridá koreňová zelenina (mrkva, petržlen, pastrnák, zeler), zemiaky a pre vôňu cibuľa a celá zelená paprika. Dochucuje sa iba korením, soľou a nasekanými lístkami petržlenovej vňate. Podáva sa s tenkými rezancami, ktoré sa zavárali v precedenom vývare. Uvarená zelenina sa vyberá zvlášť na tanier a kladie sa vedľa *supy*. Zaužívané sú aj tzv. *polievky na kyslo*, najčastejšie s bravčovým, hovädzím alebo kuracím mäsom. *Zeleniny drobuško nakrájať – mrkva, petržlan, cibulka, mletvo mäso (svinskvo a junetina – hovädzie), môže byť aj z hydiny veta, asi 200 gramov. I to sa dinctuje, dodá sa troška soli, masti. Nezapráža sa, zaleje sa vodou a potom edno vajko sa roztrepie. Do vajka nalejem ednu lyžičku octu, ale misím odobrať z tej poliovky, by sa tie vajcia neuvarili. Žeby sa mi trocha rozchladli do ednej šerpenky z tej poliovky a keď sa troška rozchladne, zamiešam do toho vajca a tú poliovku potom vylejem do tej horúcej.* (žena 1936)

Vojlovická kuchyňa obsahovala aj veľké množstvo energeticky výdatných sladkých jedál predovšetkým z kysnutého cesta alebo *gibanice*.⁶ Najčastejšie sa aj dodnes pripravujú rôzne kysnuté a rozťahované *rejtéše*. Kysnuté z múky, mlieka, kvásku, soli a cukru. Vykysnuté cesto sa rozvalká a rozdelí na tri časti. Každá sa posype inou plnkou, napr. jablkami s cukrom, višňami s makom, orechmi alebo tvarohom. Rozťahované sa pripravujú iba z múky, vody, trochu soli a octu. Z cesta sa pripravujú veľmi tenké pláty, posypú sa rôznymi plnkami, zakrútia a dajú piecť. Oblúbené sú aj tzv. *báby*⁷

⁵ Keď sa rezance varia, z vody si robíme polievku s cesnakom, to je obarová polievka. Na masť sa spustí cesnak – drobno rozsekaný, aj červená paprika mletá. Razom zalejem z obarom a to dobre prevrie. Do taniera dáme obar, rezance. Ja vidličkou rozmrvím syra (tvaroh) do nej. (žena 1933)

⁶ Pol kile múky, tri deci vode aj lyžičku ocot aj enu lyžičku soli i to zamiesim. Tak si spravím tri loptičky z toho a troška si postojia. Potom ich rozvalkám tak naokružlo ako palacinku-takú menšiu lokšičku. Namažem si lebo masť, margarín, maslom. Potom isto tak ostoja trocha. Potom ho rozťahujem kelko je stôl. Kraje obťhám, na ruku, okolo šade, maslom pofíkam. Potom zahodím z eného boku a zas pofíkam i kelko mi je tapša. Cesto sa zloží do tapši. Medzi cesto ide syra – kravský. Ja rozmútim tri vajcia, ale prv bielize spravím na sneh, tak vylúpam dobre, dodám žltka, dodám syra – tvaroh, soľ. Aj troška sa dá kyslej vode, syra, za enu deci aj mlieko. To sa vrství, cesto, syr, cesto, syr, cesto. Horka cesto ide. Potref masným – maslom, zetinom. Pred pečením, keď ho už naskladám, potom vezmem nôž a kelko ja chcem kúštiť, tak trocha nakrojím, ale nie do dol, ale len tak zvrchu. I dáme ho piecť, ono krásne narastie od tých bielkov. Ako lítkovo cesto vypadá. (žena 1936)

⁷ Mlieko, troška soli, troška cukru, kúštiť kvasnicov sa dalo. to sa tak dobre zatrepalo z mliekom tým, čo teliatko cicalo – prvo mlieko. To malo špecifickú

a kartáše, ktoré sa pražia na masti. Múku, dám enu lyžičku soli, zamiesim s vodou, tak mäkuško, spravím enu loptičku, 10 minútov postojí a potom rozvalkám. Môže tak 40 zo 40 na kvadrát, rozvalkám cesto, namastím troška. Volakedy to bolo z masťov – vymútili na penu masť. Prehodím z eného – druhého boku, odo mňa aj ku mne ešte raz tak. Tak si oddýchne troška. Rozvalkám a pokrájam, kelko myslím veľkje, môže po

Príprava cesta na vojlovické lopty – Ana Kucháriková



Zdroj: Fotoarchív autora 2014

20 x 20 cm, ako kto chce i na horúcej masti sa pražia. Podávajú sa džemom a kto chce, môže s čajom a mliekom. (žena 1936) Špecifickým miestnym receptom sú vojlovické lopty. Dobré vymiesené cesto zo žltkov, kyslej smotany, múky a rumu sa rozvalká na tenko a nechá oddýchnuť. Pokrája sa na obdĺžniky, pričom sa ich vnútro pozdĺžne nakrojí. Následne sa vymodeluje z cesta tvar „lopty“, praží sa v horúcej masti a vyberá sa pomocou špeciálnej uzatvárateľnej dierkovej naberačky. Oblubu si získali aj klasické buchty s makom. To sa zamiesi cesto, to sa rozšíri na stole, sa vyrezali takje okrúhlje. Cesto nebolo s kvasnicami, bolo trocha mäkšie zamieseno. To sa parilo na šerpeni, na sporáku. Spodok bol pripečený, makom a cukrom sa posýpali. (žena 1936)

Jedálny lístok spestrujú jedlá z ovocia a zeleniny. Ovocie sa jedlo surové alebo sa varilo, sušilo, zaváralo alebo páliło. Pripravovali sa z neho rôzne pokrmy skôr doplnkového charakteru. Zavárali sa broskyne, marhule, višne, čerešne, hrušky, dule a hrozno. Sušilo sa len pre vlastnú potrebu – jablká, hrušky, višne a hrozno hlavne do rejtěšov. Typickým ovocím pre Vojlovicu sú dodnes kaise – marhule, hrušky (limunovje, junska lepotica), slivky, jablká (zelenie, petrovskie – letnie, zimskie), barasky/baracky – broskyne, gúňe – dule, višne, čerešne (júnovie, žltie), vlašské orechy, hrozno, moruše – jahody, maliny, neskôr figy a kiwi. S príchodom priemyselných podnikov sa produkcia ovocia značne utlmila. Oblúbenými receptami s ovocím bola višňová zmáčanka, kysnuté lepníky s ovocím⁸, slivkové geledi-

ne alebo jablková pita. Ovocie sa konzervovalo v podobe džemov a lekvárov. Varil sa najmä slivkový, baraskov alebo kaisový lekvár. Očistím ovocia, potom večer zasypem cukrom, ráno varím. Na päť kilogramov ovocia kilo cukor. Kým nedostane svoju hustinu. Konzervans dávam dnuka. Lekvár je hustejší. Načím dve-tri hodiny varím. Kladiem horúci do fliaš. (žena 1940) V súčasnosti sa skôr varia džemy (slivkový, jahodový, baraskov, kaisov). V džeme ostanú kúsky ovocia, lebo sa pomenej varí, aj tukšie sa varí, aby bol taký priehľadný. Džem je viac sladký. Ide štyri kilogramy ovocia a kilo cukor, zasype sa večer, aj sa varí. (žena 1940) Oblúbeným produktom z ovocia sú dnes sirupy – višňový, malinový, černicový alebo bazový. Sirupy sa pripravujú prevarením alebo bez tepelnej úpravy. Tri kily višne, dva litry vode, šesť kyselín citrónových, konzervans – naháme dvadsaťštyri hodín stáť. Potom sa ocedí, višne preč, na každú litru ide kilo cukru, zmieša sa to dovena. Nevaríte, z času na čas premiešať, by sa cukor stopil. Potom ide do fliašov. (žena 1936). Ja som sa naučila, ja ho prevarím. Som očistila višne, olúpala, dám vode, prevarím, troška vypasírala, pomiešala s cukrom, prevarila a dala teplu do fliaškov a do špajzu. Na litru tej tečnosti, čo som vypasírala, dám kilo cukor – závisí z akého ovocia. (žena 1940) Pripravuje sa aj tzv. slatkvo (jahodové, višňové, čerešňové) alebo ovocné zaváraniny duncty – kompóty. Sirup uvarím – cukor, voda, trocha konzervans, zalialo sa ovocie. Potom sa dalo dinctuvať. Voda sa dala do šerpeni, potom sa poskladajú a zakryjú. Keď začnú vriieť, jedno desať – pätnásť minút, potom sa strhnú a tak sa nahajú, žeby ochladli. (žena 1940)

O niečo častejšie ako ovocie sa v každodennom stravovaní objavovala zelenina, ktorú si Vojloviciania dopestovali pre svoju spotrebu. Pestovala sa predovšetkým koreňová zelenina (chren, mrkva, petržlen, pastrnák, zeler), ako základ polievok. Z listovej zeleniny bola najrozšírenejšia kapusta (na polievku, šalát, sárnu, podvarak⁹ či do slaných koláčov), zelený šalát a špenát. Kapustové jedlá sa striedali so strukovinovými, bohatými na bielkoviny. Pestoval sa najmä buob – biela/žltá fazuľa, zelená fazuľa a hrach. Pripravovali sa z nich polievky (buobová, hrachová), husté prívarky alebo zapekané pokrmy s mäsom. Z cibulovej zeleniny sa pestovala biela cibuľa a cesnak, ktoré boli základom väčšiny varených jedál (zmáčanky-omáčky), alebo sa konzumovali aj surové. Z plodovej zeleniny sa pestovali najmä paradajky, uhorky, biele tekvice (do rejtěšov), oranžové tekvice (na semienka), červené melóny gerege a žlté melóny dyne. Paradajky sa konzumovali surové ako súčasť šalátov, varilo sa z nich lečo (pindúr) alebo pretlak (varenie paradajzle), ktorý je základom viacerých jedál. Zo surových

dávam dnuka aj troška oleja. Po vrchu ide sezonsko ovocie. Rozmútim troška olej, eno – tri lyžičky múky tak narietko – mrvenička, dá sa horka na to ovocie. To obyčie ide na višne aj na slivke, mak sa dáva na slivke. Na kaise dávali bielka s cukrom. Posype sa kryštálovým cukrom, kdo kelko chce. (žena 1938a)

⁹ Podvarak je kyslá kapusta pečená v rérni. Tri – štyri pokrájanie cibule (nepraží sa) a eno-dve kily kapuste sa pomieša. Pomastí sa tapša, naleje sa troška vody, dymenje údenje rebrá sa dajú, pokryjú sa kapustou, dajú do rérni, nechajú sa piecť. (žena 1951)

chut'. Zatrevalo sa, vylialo na tapšu postáť, asi pov hodine. Potom sa pieklo tricať minútov. To zme piekli v tých peciach muruovaných – sedliackych. Bolo krásne žlté od toho mlieka aj malo fine chuť. (žena 1936, žena 1950a)

⁸ Kysnutý lepník – Rozlieva sa po tapši. Tam ide mlieko pov litre, na pov kile múky, kvasnice pov pakličky. To sa lúpa s varecov čo varíme. Ja

uhoriek sa robil najmä šalát s cesnakom, no konzumovali sa aj *nakladané* alebo *kvasené*. Na poliach sa pestovala pukan-cová kukurica, z ktorej sa robievali aj *kokice/pukaný kukuric*; bola aj pôstnym jedlom. Dôležitým prvkom bola zelená paprika – *babura*, červená, sladká a *horká* – štiplavá, ktorá sa často používala pri dochucovaní jedál a bola súčasťou mnohých receptúr. Zo zaváraných produktov je dodnes obľúbený srbský *ajvar* a *lutika*, ktoré sa servírujú ako príloha k mäsu či iným pokrmom. Základnými surovinami pri výrobe *lutiky* sú rajčiny a paprika. *Pekná, červená paprika a paradajze sa poumývajú, pokrájajú, zomeli na mašinke za mäso. Paradajze bielime. Do väčšej šerpeni dáme naspo-dok olej z dvoch prstov, vylejeme papriku a paradajze. Potom všetko vylejeme, začne sa to variť, dodáme do toho celerové listy, lebo celer koreň nadrobno nasekaný, petržlanové listy, cesnak, posolíme, dáme ocot, cukor, cesnak, ale to už pri kraji. Tak sa má variť nahusto, ako keď sa lekvár varí.* (žena 1931) Naproti tomu, pravý *ajvar* sa pripravuje s baklažánom (*patli-džánom*). Paprika červená to sa misí upieť aj s *patlidžánom*, potom sa misia oblieť, zomlieť na mašinky. *Patlidžan sa misí prv ovariť, žeby sa mohov ľachšie zomlieť. Tu sa nedávajú paradajze. Osolím, dám horkú papriku. Dinctujem, dám do teplých fľaškov, poberem, ani neukrývam.* (žena 1940)

Z okopanín zohrávali dôležitú úlohu zemiaky – *krum-ple*. Pripravovali sa najčastejšie varené alebo pečené, so šupkou alebo očistené, ako hlavné jedlo i príloha. Najjed-noduchším jedlom zo zemiakov z hľadiska prípravy boli *obarenie krumple*. Podávali sa so soľou, s mletou paprikou, roztopenou masťou a s kyslým mliekom. Zo zemiakov sa tiež varil *krumpľový paprikáš*, *krumpľový šalát*, *pyré krumpľovo* (kaša), *haluške s krumpľami*¹⁰ a *kyslá krumpľová polievka*. Dodnes sú tradičnou prílohou k mäsu ako pečené (*praženie*) alebo varené. Špecifickým pokrmom sú *detva-novie krumple*, ktoré sa pripravujú hlavne pri príležitosti stretávania sa s inými spolkami. Obielili sa *cibuľky*, *pokrá-jali nadrobno*, *upražili*. *Krumple sa varili, obielili. Krumple sa pomlágali, cibuľka sa dala, aj čerstvá petržlanová vňaťka, pomiešalo sa, posolilo. K tomu ťufty, šnicle, alebo kľbása.* (žena 1951) Zemiaky sú okrem toho súčasťou rôznych iných polievok (zeleninových, gulášových, *supy*), *papriká-šov* (zabíjačkový, *krumpľový*), *prívarkov*, *omáčok*, *cestovín* a *šalátov*. Osobitný význam majú *cestoviny* zo zemiakové-ho cesta. Obľúbenými boli *geledine* – ovocné knedle alebo *šufnúdle* – šúľance s makom či *pirohe praženie*, plnené slivkovým lekvárom. *Dáme eno tri priehršte múky, kvasnice pov pakličky do deci mlieka aj enu lyžičku cukru, žeby vyšli horka – nak narastú. Potom sol, enu lyžičku masti, eno dva žĺtky, eno dva deci mlieka – s tým sa zamiesi. Rozvalkať z vál-kom, potom roztopiť masť, cesto prehodiť edno na druhvo, ako lisnatvo bude. Potom ešte raz po dĺžke, od seba aj sebe,*

potom odýchne 20-30 minútov, žeby sa mohlo rozvalkať asi tak na malý prst. Krája sa železkom – radielkom na 10 x 10 cm, dnuka sa dá lekvár – sliuvkový, kaisový. Potom sa zohne na 3 uhly a praží sa. Posypať drobným cukrom, vanilkov. (žena 1936)

Okrem rastlinnej stravy boli súčasťou jedálneho lístka aj jedlá z mäsa. Väčšina mäsa pochádzala z domáceho chovu. Z hospodárskych zvierat sa choval vo Vojlovici najmä ho-vädzí dobytok, ošípané, kone, ovce, kozy a hydina (sliepky, kačice, husi, *škrečke* – perličky a *morke* – morky). Bežne sa konzumovali aj *holúbätá* (*holúbčence*) či ryby (*šarany*, *ka-raše*, *somi*, *smude*, *štuke*). Okrem tradičnej rybacej polievky sa ryby hlavne pražili a podávali so zemiakovým šalátom alebo s kašou. Mäso sa konzervovalo solením, pražením a údením – *sušením*. *Mäso sa solilo, dalo sa pod koch, pec sa kúrila, tam sa sušilo pod kochom, kým sa nestroviť.* (žena 1938b) Mäsové jedlá sa nevarili každý deň, najmä v čase ná-ročných poľnohospodárskych prác a v prípade príbuzenskej alebo susedskej výpomoci, tzv. *móby*. *Ak sme dostali móbu, tedy hľadeli naveky zarezat aj dva kohúty, paprikáš, žeby sa najedli dobre. Ale popri tom naveky hľadeli koláča, v lete lepníka.* (žena 1933) Keď sme išli na móbu, varili nám *buob s klobásou, zo suchym mäsom, zo šunkov a napiekli voláke koláče, lepníky, lebo pampúche, kifly slaný, lebo takvo vola-čo napiekli. Na móbu, keď sme išli, to nám bolo dosť.* (žena 1938b) Jedným z najtypickejších mäsových pokrmov, ktorý sa prekrýva so srbskou kuchyňou, je *sárma*. *Mleté svinské mäso sa zmieša spolu so surovou ryžou – ríšašou. Pridá sa upražená cibuľa, mletá paprika, soľ, korenie, vajcia – to roz-miešame. Potom zakrúcam do listov. Do pekáča na dno po-kladiam kapustovje lístoke, kústik slaniny, aby pustila masť, pokladiam sármu. Potom zasek položím listy, ale celje, nie na-krájanje – nezasuší sa sárma... Tak my sme si zobrali, ako aj Srbi varia. Dávame mäso dnuka, slaninu. Rozdiel je v tom, že my robíme sármu varenú, Srbi ešte potom dajú varenú sármu zapieť.* (žena 1938b)

Svojským prvkom v stravovaní bola *zabíjačka* a produk-ty získané z bravčového mäsa. *Zabíjačka* bola aj významnou spoločenskou udalosťou, ktorá spájala rodinu a udržiavala susedské vzťahy. Prvým jedlom bola pokrúšaná, posolená *pečeň ochutená nadrobno nakrájaným cesnakom* (*pečen-ka svinská*), *zakrútená do svinskej maramice* – bravčovej mriežky a upražená v masti. Na obed sa podával *zabíjačko-vý paprikáš* z bravčového boku so zemiakmi, uhorkovým šalátom alebo s kyslou paprikou. Na večeru bola *zabíjač-ková supa z odrezkov a košťalov*. Ako prvý sa jedol vý-var, potom varené mäso s chrenom a s chlebom, pečené mäso, *klobása* a *duncty* (kompóty). Výsledkom pomerne náročnej celodennej práce boli tradičné *zabíjačkové* produkty – *šunka*, *slanina*, *kľbása*, *kulen*, *hurky*, *matejok*, *dórka*, *škvarky* a *masť*. V súvislosti s týmito produktmi nemožno hovoriť o nejakej spoločnej typickej vojlovickej receptúre – všetky majú v každej domácnosti rozdielnu prípravu, dochucovanie a údenie. Časť čerstvého (*fríského*) mäsa sa používala do výrobkov a časť sa rozdala, čím sa

¹⁰ *Zamiesim cesto dosť tvrdé, potom ho rozvalkám na lokšu, potom nahám presušiť, potom ho pokrúžam na kocke. Potom dám slanú vodu, krumple sa varia tak na stredne, ani veľko, ani drobno. Do šerpeni dám cibuľu- dve veľke, keď je napoly upražená tá cibuľa, dám troštička papriky červenej. Potom krumple varečkov pomjačkam, prepražím ich. Cesto ocedím a dám do toho.* (žena 1936)

zabezpečil pravidelný zdroj čerstvého mäsa v celom príbuzenstve. Konzumovanie zabíjačkových produktov malo časovú postupnosť podľa doby trvácnosti. Najskôr sa jedli škvarky, hurky, *matejok*, *dórka*, potom údené rebrá, *klbása*, *kulen*, najdlhšie vydržala slanina a šunka.

Potravinové a surovinové zloženie stravy Vojlovičanov obohacovali viaceré doplnkové produkty, určené na priamu konzumáciu alebo aj ako doplnky stravy či liečivá. Vo Vojlovici sa zbierali alebo aj pestovali rôzne liečivé rastliny a kvety. Používali sa v surovom aj v sušenom stave. Pripravovali sa z nich liečivé nápoje a odvary. V ľudovom liečiteľstve boli najčastejšie používané: šalvia lekárska (*žalfia*), materina dúška (*materina dušica*), plody šípovej ruže (*šípke*), rumanček kamilkový (*marmančok*), ľubovník bodkovaný (*kantarion*), skorocel kopijovitý (*korocel*), lipa a baza čierna (*bazga*), mäta pieporná (*nána/menta*), nech-

Zabíjačka u Marekov



Zdroj: Fotoarchív autora 2014

tík lekársky (*nevena*). Ako prírodné liečivo sa používal aj chren, cesnak a včelí med (slnečnicový, kvetový, repkový, *bagremový* – agátový, lipový).

Neoddeliteľnou súčasťou gastronómie sú alkoholické a nealkoholické nápoje. Konzumácia domácej pálenky bola bežnou súčasťou života. *Páleno* sa ponúkalo pri rôznych pracovných udalostiach – zabíjačkách, kopačkách, lámačkách, pri stavbe domu, na svadbách, hostinách i pohreboch. Najčastejšie sa pripravovalo z marhúľ – *kaisovo páleno*, zo sliviek – *slivkovo páleno*, z moruší – *jahodovo páleno*, menej z jabĺk, hrušiek a broskýň, z viniča hrozno-rodého, napr. destiláciou vykvasených výliskov (*komovica/terkelica*), z vykysnutej hroznovej šťavy (*lóza/vínovica*) aj destiláciou vína (*vinjak*). Konzumácia vína mala podobný spoločenský význam. Pestovaniu viniča sa darilo najmä v blízkosti Dunaja, kde bola vhodná ľahká piesočnatá pôda. Z odrôd vynikali *francúz*, *čierny hamburg*, *biely oteľ*, *čierny oteľ*, *fajeršiler* – *rozavo*. Na obračky chodili pomáhať okrem blízkych príbuzných aj susedia. *Čo som mala ednu obračku, tam sme boli triciati, aj boli dva koče, na kočach boli sudy, kde sa hrozno zosýpalo a vozilo sa domov. A doma boli zase chlapi, kerí to hrozno mleli, mali sme aj darálov*

svoj aj múľovník čo my vravíme, aj sa cedilo víňko, aj to sme mali. Štyria, piati boli doma zadržaní len za to. (žena 1938b) Dnes sa v menšom objeme pestuje stolové hrozno (*dlhvo hrozno*) pre osobnú spotrebu. V súčasnosti je víno nahrádzané pivom (v minulosti bolo menej rozšírené, lebo bolo cenovo menej dostupné) a z nealkoholických nápojov sú žiadané *soky* – malinovsky či ovocné šťavy.

Pri analýze vojlovickej gastronómie je potrebné nazerať na zloženie stravy, použité receptúry a technologické postupy, no venovať pozornosť aj množstvu osobitých kultúrnych tradícií. Kolobeh stravovania v pracovných dňoch narušali významné sviatky, rodinné udalosti či kalendárne obyčaje. Vo všedných dňoch sa používal bežný riad a stôl bol bez obrusa. Počas sviatkov sa prestieral sviatočný *fine* obris – tkaný, farebný vzorovaný, alebo biely (napr. damaskový) a používal sa sviatočný riad. Svoje pravidlá však malo aj celkom bežné stravovanie. Raňajky, obed a večeru niekedy dopĺňala desiata alebo olovrant – *havráňka*. Dôležitú úlohu zohrávalo aj stolovanie – zásady správania počas jedenia. Každý poznal svoje miesto za stolom aj úlohu počas jedenia a po jeho skončení. Jedlu predchádzala krátka modlitba. Tradičný rytmus a zaužívaný priebeh malo aj stravovanie v rámci dní v týždni. V pondelok sa dojedali zvyšky z nedele. V utorok, ale hlavne v piatok, sa *varil buob* z *friškého*, alebo *suchého* *svinského mäsa*, alebo kyslá kapusta (v zime). V stredu sa pripravovali jedlá z cesta – rezance, *rejtéše* s makom, syrom, *rogáčom* či jablkami, *palačinke*¹¹ alebo *pampúche*. K cestovinovým jedlám sa podávala polievka. Vo štvrtok sa polievka nevarila, hlavným jedlom bol rajčinový, alebo zemiakový paprikáš. V sobotu sa podával obvykle *buob/kyslá kapusta* z predošlého dňa. *Do buobu sme dávali len suchvo mäso (rebrá, paprčky, klbása), masť, cibuľu, zeleno, mrkvu, petržľaň, paštrnak. Plný hrniec naplnil, kelko sa mohlo, hrniec sa zachlopil a dal sa do pece. V horúcej peci tak sa uvaril dopolunia, napríklad poviem, že do pov dvanastej sa uvariv, ako kaša sa rozvaril, taký boviný. Buob sa dával biely. Niekedy sme žltý varili, keď sme žltý varili, tak sme paradajke lievali do neho. A biely sme len zahusťovali zo zápražkov. Keď sme z peci vybrali, razom už sme dali doň zápražku.* (žena 1938b) K tomu sa pripravovali cestovinové jedlá – *pirohe* s makom, parené buchty, opekance, rezance. V nedeľu bol stravovací poriadok odlišný od pracovného dňa. Raňajky boli chudobné, obed však bohatý, zložený zo *supy*, hlavného jedla (zväčša z bravčového mäsa) a koláča (*lepníke*, *jablková pita*, *orechový/makový rejtáš*, *trúbalke* alebo *bábovka*).

Vo všeobecnosti možno konštatovať, že stravovanie prirodzeným spôsobom reagovalo na potreby človeka v súvislosti s ročným obdobím a vykonávanými prácami. Gazdiné vedeli zmysluplne využiť všetky dostupné

¹¹ Okrem sladkého variantu sa pripravovali aj *palacinky slane*. *Palacinky sa spravili klasično (múka, mlieko, voda, žltky, olej, lyžica cukru, troška soli). Pražili sa na masť. Naplnili sa zo syrom, začínili sa solov, aby malo chuť, vajce rozmúteno, aby to držalo-netieklo. Poskladalo sa vo dva šory – zakrútenje, dali sa do plechu. Zalialo sa kyslov smotanov (pavlaka) z vajcami. To sa vylialo a dalo zapieť.* (žena 1936)

suroviny v konkrétnom ročnom období a tak si strava celkom prirodzene zachovávala to, čo sa v modernej gastronómii označuje ako „akcent na sezónnosť“. Počas ťažkých poľnohospodárskych prác (tlačby, lámačiek či obračiek¹²) a v zimnom období sa pripravovali výdatnejšie jedlá. Ak práce trvali celý deň, striedamejší obed zložený zväčša zo suchej stravy sa konzumoval priamo na poli. Teplý obed sa nosil na pole iba počas žatvy. Rodina často spoločne jedávala až večer. s príchodom priemyselných podnikov a viaczmennej prevádzke na prelome päťdesiatych a šesťdesiatych rokov došlo k modifikácii stravovacieho systému. Kto pracoval vo fabrike, obedoval v závodnej jedálni; kto bol v rannej zmene, obedoval neskôr po príchode domov. Spoločné stolovanie sa postupne obmedzovalo.

Vojlovica je špecifickou lokalitou aj z pohľadu tradičnej gastronómie. Blízky kontakt s mestským prostredím urýchlil prijímanie nových prvkov (nahrádzanie domácich potravín kupovanými, adaptácia nových receptúr, preberanie celkom nových druhov potravín), trhovými aktivitami zároveň podporil zachovanie a rozvíjanie unikátnych kulinárskych tradícií (napr. vojlovické rezance, vojlovické lopty, syrári). Súčasná vojlovická kuchyňa je v istom zmysle fúziou tradičných a nových prvkov. Domáce receptúry sa vo všeobecnosti kombinujú s novšími, ktoré uprednostňuje najmä mladšia generácia. K udržaniu tradičnej gastronómie výrazne napomáha spolková činnosť a organizovanie podujatí zameraných na kulinárske špeciality – *Vojlovický kirvajský kotlík*, *Rezancová zábava*, *Dožinkové slávnosti*. Napriek globalizačným trendom si vojlovická kuchyňa zachováva tradičný ráz. Dodnes je cennou súčasťou hmotného aj nehmotného kultúrneho dedičstva.

Literatúra a pramene

- KOLEKTÍV: *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska* 1, 2. Bratislava 1995.
- KOLEKTÍV: *Etnografický atlas Slovenska*. Bratislava 1990.
- KOMPASOVÁ, K. *Tradičná strava a jej využitie v ponuke gastronomických zariadení*. In: *Etnologické rozpravy*. Bratislava : Ústav etnológie SAV, Slovenská národopisná spoločnosť pri SAV. ISSN 1335-5074, Roč. 17, č. 1-2 (2010), s. 196
- KOMPASOVÁ, K. *Gastroturizmus s akcentom na tradičnú stravu Slovenska*. In: *Hotelníctví, turizmus a vzdelávaní : recenzovaný zborník mezinárodní vědecké konference*, 2015. Praha : Vysoká škola hotelová, 2015, s. 130 – 138. ISBN 978-80-87411-70-4.
- STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R. (ed.) – NOVÁKOVÁ, K.: *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*. Veda, vydavateľstvo SAV, 2012, 496 s. ISBN 978-80-224-1257-5.

Informátori:

KUCHÁRIKOVÁ, Ana, rod. Brezinová (1938a) z Vojlovice

¹² Tam na obračke sme jedli suchú chovu a keď sme prišli domov, stará mamička navarili. Alebo obračkový paprikáš, obračková kyslá polievka, alebo aj obračková kapusta bola. (žena 1938b)

JOVANOVÁ, Mara, rod. Molnárová (1936) z Vojlovice
 SPIŠIAKOVÁ Lida, rod. Sadáková (1950a) z Vojlovice
 STANKOVIČ, Veronika, rod. Mareková (1950b) z Vojlovice
 ORAVCOVÁ, Pavlína, rod. Vrbová (1940) z Hajdušice
 MARKOVÁ, Mária, rodená Gajanová (1938b) z Vojlovice
 ČRIEPKOVÁ, Ana rod. Koláriková (1933) z Vojlovice
 KALMAROVÁ, Mara, rod. Jonášová (1931) z Vojlovice
 MAREKOVÁ, Eva, rod. Brezníková (1951) z Jánošika
 LÓCIOVÁ, Eva, rod. Mareková (1948) z Vojlovice

Kontakt:

PhDr. Roman Zima, PhD.
 KMKaT FF UKF v Nitre
 Štefánikova 67
 949 74 Nitra
 E-mail: rzima@ukf.sk



Sociokultúrna problematika kultúrnej difúzie ľudskej spoločnosti so zaměřením na kulturu gastronómie v českých zemích

Marek Merhaut

Klíčová slova: Kuchařské umění, kulturní difuze, kultura jídla, gastronomie, sociální potřeby lidstva

Key words: Culinary art, cultural diffusion, food culture, gastronomy, social needs of humans

Abstrakt: A part of the development of human society is of course also the development of the culinary art. In a broader sense, we can say that the history of food culture dates back to times when a man accidentally put into a close proximity of fire a piece of venison, and thus found out that the heat-treated meat is much tastier than raw. After the discovery of grate, grill and clay pots, man could gradually carry out even more demanding cooking. In this case, however, we certainly cannot talk about gastronomy. Gastronomy is associated with the development of thinking and culture.

Kulturní gastronomie jako nedílná součást sociálních potřeb lidstva z pohledu kulturní difúze

Kulturněhistorické bádání o gastronomii má u nás dlouhou tradici. Po vydání základních děl Zikmunda Wintera a Čenka Zíbrta (Winter, 1892; Zíbrt, 1890), ale samotné kulturněhistorické bádání ztratilo nastoupenou dynamiku a gastronomii se věnovaly jen spíše izolované speciální vědy, především etnografie. Nové oživení zájmu o gastronomii jako kulturní a kulturněhistorický jev přineslo až překonání „krize kulturního dějepisů“ (Gombrich, 1985), podmíněné rozvojem kulturní antropologie především v proudech ame-

rické a britské difuzionistické antropologie, která v druhé polovině 19. století vystřídala evolucionismus a znatelně ovlivnila vědy o kultuře člověka, a dále německé a rakouské teorie kulturních okruhů, kdy pomocí studií těchto jednotlivých kulturních vrstev docházelo rekonstrukci dějin celé kultury. Základem výzkumu difuzionismu je rekonstrukce historických kontaktů lidí a studium šíření kulturních prvků z jedné kultury do druhé. To se dostatečně odráží ve srovnání národní gastronomické kultury českého státu z hlediska kulturní difuze, kdy se mnoho kuchařských receptů, které pocházely z Orientu a Francie, dostalo do zemí českých. Difuzionisté, stejně jako evolucionisté věnovali primární pozornost studiu kulturní změny (Soukup, 2000). Výzkum mimoevropské kulturní gastronomie se již neopíral o evolucionistický evropocentrismus, ale stále více vycházel z doktríny kulturního relativismu, jakožto studia cizích gastronomických kultur s jedinečným, neopakovatelným a charakteristickým rysem difuzionistických výzkumů. Při výzkumu kulturní gastronomie by se proto měla věnovat pozornost tomu, které kulinářské prvky byly převzaty, jakým způsobem se modifikovaly a integrovaly do nového prostředí, konkrétně do české kulturní gastronomie, a z jakého zdroje pocházejí. Difuze zde byla chápána jako proces, přiněmž si jsou nejrůznější produkty lidské činnosti (artefakty, sociokulturní regulativy, ideje) navzájem předávány různými kulturami mezi sebou. Dle Soukupa se jedná o šíření kulturních prvků a kulturních komplexů z jedné společnosti do druhé (Soukup, 2000). Franz Boas koncipuje kulturní antropologii jako historickou disciplínu, jejímž základním úkolem je rekonstrukce kulturní historie, objasnění příčin dynamiky kulturních potřeb lidí, pochopení podstaty sociálních vztahů a významu kulturních jevů v konkrétním historickém kontextu. Pokusy redukovat všechny společenské jevy sociokulturních potřeb lidstva v každé společnosti, není v tomto případě jednoduchým rysem (Boas, 1928). Z tohoto důvodu se kulturní antropologie nemůže stát exaktní vědou, jako jsou vědy přírodní, neboť není schopna predikovat budoucí jevy lidských potřeb z kulturněhistorického pohledu na historii stravovacích a nápojových zvyků a obyčejů.

Předmětem sociální a kulturní antropologie se zaměřením na kulturní difuzi gastronomie v českých zemích je exkurz do způsobu života sdílený členy určité společnosti. Ze sociokulturní perspektivy je nezbytné posuzovat lidské hodnoty, normy a obyčeje v kontextu té kultury, která je vytvořila. Dnešní česká, moravská a slezská kuchyně není ale vyložitelná jen ze svých tradic. Je zároveň výslednicí řady endogenních a exogenních inovací. Mnohé z toho, co se v dnešní české gastronomii považuje za tradiční domácí prvek, vzniklo uměle či bylo převzato z jiné gastronomické kultury teprve nedávno. Proměny stravovacích návyků jednotlivých kulturních teorií člověka, na základě provedených sociokulturních analýz, umožňují prokázat, že mocná síla potravního instinktu po věky formovala lidský vztah okolnímu světu a v průběhu tisíciletí se stala svěbytným kulturním fenoménem. v dějinách se kultivují souběžně s lidským

pokolením a většina hospodářských změn na ně měla a má zásadní vliv.

Česká národní kuchyně a problematika kulturní difuze

Téma kulturní difuze můžeme sledovat ve středověku a časném novověku jen v několika uzlových bodech. Prvním z nich byl příchod kolonistů v průběhu středověké městské revoluce. Kolonisté, vesměs povolávaní z vyspělejších německých oblastí, ovšem s sebou nepřinášeli inovace vycházející z odlišného charakteru gastronomie jejich mateřského regionu. Středoevropská středověká kuchyně byla geograficky rozrůzněná jen minimálně. Kolonisté tak přinášeli spíše jen stravovací zvyklosti odpovídající rodící se městské kultuře. Prakticky vše, co představuje skutečnou difuzi, je vázáno na aristokratické prostředí, především na dvorský okruh. Kombinuje se zde dvojí základní směr difuze: aristokracie jeví z vrstev středověké společnosti největší prostorovou mobilitu. Prvním významným kontaktem s kulturami, vyznačenými také výrazně odlišnými stravovacími zvyklostmi, byly křižácké výpravy. Právě touto cestou objevila středověká Evropa hodnoty příjemnosti, smyslové rozkoše, pohodlí, přepychu, které konstituovaly změnu životního stylu. Postupně institucionalizované pouti mladých aristokratů do ciziny jako součást jejich výchovy a vzdělávání vytvořily další bohatý zdroj gastronomických inovací, rychle integrovaných do životního stylu domácí aristokracie, včetně importu kuchařů, předpisů a forem stolování. Difuze, odehrávající se v kulturně geografickém horizontu, se z tohoto zdroje stává difuzí v horizontu sociálním.

Česká národní kuchyně je dnes běžně vnímána pouze prostřednictvím svých zástupných atributů, ve vymezení spíše negativním, kontrastujícím s požadavky racionální výživy a moderní světové gastronomie. Pod tlakem nejrůznějších klišé ji zastupují povrchní představy a jídla, která mnohdy s její podstatou nemají mnoho společného. Dnešní představa české kuchyně také ignoruje fakt, že jde, podobně jako v obecné češtině, o výsledek dlouhodobého kontaktu a prolínání řady regionálních gastronomií vyznačených odlišnými způsoby obživy, klimatickými podmínkami, kontakty s dalšími kulturami, historickým vývojem.

Analýza současného stavu české kuchyně by nebyla možná bez vědomí historického vývoje. Pokusme se alespoň ve stručném přehledu nalézt historické zdroje základních charakteristik. Východiskem samozřejmě musí být základní determinanty, v nichž se ustavily původní stravovací zvyklosti obyvatel území českých zemí. Charakter těchto zvyklostí určují především klimatické poměry a jimi dané charakteristiky vegetačního krytu, druhového zastoupení lovné zvěře, předpoklady pro zemědělskou činnost a energetická potřeba krytá výživou. Převažující skladbu denní stravy ostatně reprodukuje středověký domácí jídelníček poměrně věrně. Je to dáno

dvěma základními důvody. Především je nutno připomenout, že až do nástupu nového životního stylu měšťanstva ve vrcholném středověku neexistovala jiná strava než venkovská (Kaizl, 1944).

Se sociální diferenciací, vyjadřovanou také stravovacími zvyklostmi, sice vývojový potenciál přešel nejprve na šlechtu a prostředí některých církevních řádů a později na měšťanstvo, v kvantu ale zůstala domácí strava převážně venkovskou až do minulého století. Zatímco městská strava tenduje stále větší nezávislosti na místě a s rozvojem dopravy a konzervačních postupů také na čase ve smyslu času roku (roční doby), je venkovská strava plně závislá na tom, co rodina vyrobí. Je v ní tedy přirozeně obsažena charakteristika místa jak dostupností surovin, tak energetickými potřebami, i v aktuální čas roku zpracováváním toho, co právě příroda poskytuje. Druhým důvodem je skutečnost, že středověk sice reagoval na populační nárůst zvýšením efektivity zemědělské výroby, kvalitativně, tedy charakterem zemědělské exploatace území, nepřinesl výraznější změnu. Zachována byla, přes postup kultivace některých plodin a domácích zvířat, druhová skladba pěstovaných plodin a chovaných zvířat, nezměnila se ani skladba lovné zvěře, jen její dostupnost.

Sledujeme-li tedy vývoj české kuchyně jako problém difuze, zřetelně zde převažuje difuze mezi kulturami vymezenými sociálně nad difuzí mezi kulturami definovatelnými geograficky. Lze zde rekonstruovat několik základních směrů, které se objevují až tehdy, když jednoznačně vykrytalizovaly rozdíly mezi dvorskou, aristokratickou, měšťanskou a venkovskou kulturou. Především platí základní vztah, který vyznačuje vývoj zhruba od 13. do 18. století: DVORSKÁ KULTURA → ARISTOKRATICKÁ KULTURA → MĚŠŤANSKÁ KULTURA → VENKOVSKÁ KULTURA. Tato posloupnost vystupuje také v geografickém smyslu.

Pro vztah: ITALSKÁ GASTRONOMIE → ČESKÁ GASTRONOMIE v 16. století a 17. století zastupuje českou gastronomii dvorská kultura, i když s iniciačními poutěmi mladých domácích šlechticů do Itálie postupně aristokratické prostředí překračuje zprostředkující roli dvorského okruhu ve prospěch přímého vlivu.

Totéž platí o vztahu: FRANCOUZSKÁ GASTRONOMIE → ČESKÁ GASTRONOMIE, který původní situaci vystřídal.

Pro 18. a především 19. století je pak určující vztah: MĚŠŤANSKÁ KUCHYNĚ → VENKOVSKÁ KUCHYNĚ, který pro druhou polovinu 19. století již musíme pojmenovat jinak jak terminologicky, tak doplněním směru vlivu: MĚŠŤANSKÁ KUCHYNĚ ↔ VENKOVSKÁ KUCHYNĚ.

V přesnější časové posloupnosti by ale bylo nutné rozdělit tento vztah na trojici dílčích kroků:

MĚŠŤANSKÁ KUCHYNĚ ↔ VENKOVSKÁ KUCHYNĚ.

MĚŠŤANSKÁ KUCHYNĚ ↔ VENKOVSKÁ KUCHYNĚ.

MĚŠŤANSKÁ KUCHYNĚ → VENKOVSKÁ KUCHYNĚ.

Lidská společnost, aneb sociální potřeba kultury společného stravování a chování

Středověk si potrpěl na rituál společného jídla. Proto zasedali ke stolu všichni členové rodiny s čeledí, tovaryši a někdy i s hosty, jimiž bývali ve městech jako projev milosrdenství chudí žáci, žebráci, ale někdy také preláti. Šlechta večerela se svou družinou a král s nejvýznamnějšími představiteli země. Rituál společné konzumace jídla uplatňovala i církev. Od nejstarších časů zasedali v refektářích klášterů pohromadě mniši se svými služebníky, spolu jedli členové kapitul a preláti, stejně jako mistři vysokého učení pražského se svými žáky v koleji. Konzumace jídla hrála ve středověku významnou sociální roli, tedy roli společenskou a také komunikační. Kultura stolování měla rovněž pravidla, zejména v bohatých rodinách a u panstva. Mnohá byla velmi přísná – usazení kolem stolu, chování u stolu a povídání u stolu.

Společenské chování bylo v Evropě významně ovlivněno kulturou stolování, pěstovanou v arabských zemích, již v 11. století. nám tyto zvyklosti zřejmě pronikaly s jistou prodlevou, která však s ohledem na obchodní stezky nebyla dlouhá. Na brtnickém panství, které bylo v držení rodiny Kollaltovců pocházejících ze slunné Itálie, byla tato pravidla striktně dodržována a vyžadována. Dokonce byl pro potomky najímán učitel společenských mravů. Chování u stolu bylo součástí hodovních pravidel důrazně uplatňovaných. Tyto zvyklosti byly písemně zaznamenány již ve 14. století. Stolování jako kulturní projev se výrazněji uplatnilo nikoli u všedního jídla, ale při hostině. Tomáš Štítný ve 14. století rozlišil jídlo ukojení hladu, „lačnost“ podle „přirozené potřeby“ v obvyklém čase (oběd, večeře) a pohoštění návštěvy, hostinu. Rozmanitost a etiketa samotná se tak týkala především vyšších sociálních vrstev, a proto se omezíme spíše na stolování panstva. Při běžném každodenním jídle se však kultura stolování neprojevovala tak jako při oficiálních hostinách. Pravidla stolování se průběžně vyvíjela a o nejstarších se nám nedochovalo mnoho zpráv. Lze však částečně odvodit tato pravidla z ikonografických či mladších literárních pramenů.

Proměny české kuchyně ve 20. století

K dalším změnám dochází ve 20. století, mají ovšem spíše jen dílčí charakter. Ve vysoké gastronomii nadále trvá určující vliv francouzské gastronomie, šířený především nabídkou restaurací. Odtud ale vycházejí také podněty vytvářející umělý obraz české národní kuchyně. Módní vlny zájmu o mimoevropské kultury, především japonskou, s sebou přinášejí i oblibu některých prvků východních gastronomických kultur, žádný z nich ale nezanechává v domácí kuchyni výraznější stopy. Významnější je osobní kontakt s odlišnými národními kuchyněmi. Za podrobnější výzkum by stály například prvky ruské kuchyně, které si z ruského zajetí přinesli někteří legionáři, nebo důsledky intenzivnějších

kontaktů se slovanskými národy Balkánu. Hlubší poznání podílu českých kuchařů a především kuchařek a služebných ve vídeňských domácnostech na profilaci výrazně multikulturní vídeňské gastronomie v 19. a prvních dvou desetiletích 20. století by nesporně zároveň vypovědělo o zprostředkování podnětů původní rakouské kuchyně a vídeňským prostředím transformovaných vlivů maďarské kuchyně na domácí gastronomickou kulturu.

Tradiční stravovací zvyklosti se v torzální podobě udržovaly ve většině českých, moravských a slezských rodin jen o nedělích a svátcích. Zvyklost „lepšího“ nedělního oběda o více chodech, připravených s větší pracností a péčí, případně společné rodinné nedělní návštěvy „lepší“ restaurace, narušilo zavedení volných sobot. Dva volné dny vzaly neděli její svátečnost. Více volného času znamenalo paradoxně více pracovního nasazení.

Především nové formy víkendové rekreace znamenaly z hlediska stravovacích zvyklostí často spíše přenesení provizorní úspornosti domácího stravování i do volných dnů. Podstatným činitelem proměn české kuchyně ve 20. století byl rozvoj medicínských oborů, zdravotní osvěta a tím dané změny v hodnotové hierarchii. Spojení zdraví a stravy bychom mohli sledovat od počátků lidské kultury, přímé spojení gastronomie a medicínských praktik vyznačuje především starověké a středověké kultury.

Závěr. Předložený text poukazuje na sociokulturní problematiku stravy, stravovacích návyků a zvyklostí české kulturní společnosti v historickém kontextu z pohledu kulturní difuze. První část předkládaného textu představuje analýzu gastronomické kultury v atributivním smyslu jako systému extrasomatických stravovacích návyků a obyčejů českého obyvatelstva, které motivují, usměrňují, koordinují, realizují, ale hlavně zajišťují lidské potřeby na úrovni lidského přežití a labužnictví. Analýza vedená z této perspektivy umožňuje objasnit specifičnost stravovací a nápojové kultury jako univerzální potřeby lidstva.

Základním sociokulturním problémem je z tohoto hlediska jak otázka stanovení lidských stravovacích návyků mezi specificky lidskou činností, kterou je zajištění základních lidských potřeb, tak analýza vzájemné sociokulturní dimenze lidstva. Předmětem významu předloženého článku je tedy krátký historický exkurz kultury stravování českého národa v historickém kontextu sociokulturních systémů. Tento přístup vychází z faktů, že se generická kultura aktuálně představuje ve zvláštním způsobu životních potřeb různých skupin lidí. Vznik sociální a kulturní antropologie je nerozlučně spjat s nejvlivnějším vědeckým hnutím, čímž je evolucionismus. Jeho jádro tvoří teorie endogenní změny, která předpokládá, že hybnou silou dějin je progresivní evoluce vyrůstající z lidské tvořivosti a schopnosti inovace. Evolucionismus tedy v jistém smyslu představuje dovršení „osvícenské koncepce pokroku“, podle níž je třeba vývoj gastronomický chápat jako proces postupného zdokonalování lidstva.

V hektickém osvojování nového životního stylu hraje strava až přehnaně významnou roli, primitivní manifestace úspěšnosti kombinuje v často paradoxních spojeních kultu mnohosti s kultem kulinární vyspělosti, která v našich podmínkách nemůže být jiná než předstíraná. Je otázkou, zda v současné situaci nízkého sebevědomí české kultury, do něhož nedílně patří velmi nízká identifikační role české gastronomické kultury, lze objektivně sledovat její aktuální vývoj. Rozhodně se v jejích dějinách neodehrávalo tolik procesů v tak krátkém časovém úseku jako v posledním desetiletí. Metody historiografie kultury zde přirozeně selhávají, nabízí se ale zároveň příležitost pro rozsáhlý empirický výzkum. Pro sledování kulturní difuze na materiálu gastronomické kultury zřejmě nikdy v našich dějinách nebyla vhodnější příležitost.

Téma kulturní difuze se při věcném sledování na starším, tedy středověkém a časně novověkém historickém materiálu logicky redukovalo na několik málo hlavních bodů, jimiž jsou: středověká kolonizace a přejímání dané mobilitou aristokracie. Kategorie kulturní difuze jako migrace, akulturace, kulturního kontaktu, kulturní oblasti a kulturního okruhu dovolují účinněji vysvětlit ovlivňování jednotlivých horizontů gastronomických kultur i samotný vznik národních stravovacích zvyků a obyčejů.

Použitá literatura:

- BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití v pravěku a středověku. Rozšířené vydání*, Praha: Academia, 2015. ISBN 978-80-200-2498-5.
- BERANOVÁ, M., ŘEŠÁTKO, J. *Jak se jedlo ve starověku*. Praha, 2000.
- BOAS, F. *Anthropology and Modern Life*. New York: Norton, 2004. ISBN 978-0-7658-0535-9. Originally published: a new and rev. ed. New York: Norton, c1932.
- GOMBRICH, E. H., *Umění a iluze*, Odeon, Praha, 1985, ISBN 01-525-85
- KAIZL, L. *Lidová výživa: význam lidové stravy, její zvláštnosti, návrat lidové stravy a dnešní doba*. Praha: Eduard Grégr a syn, 1944. 154 s.
- SOUKUP, V. *Přehled antropologických teorií kultury*. Praha: Portál, 2000. ISBN 80-7178-328-5.
- WINTER, Z. *Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století*. Praha:
- Dr. Frant. Bačkovský, 1892. 270 s. ISBN 80-861-6068-8.
- ZÍBRT, Č. *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití po rozumu starých Čechův*. Praha, 1890.

Kontaktné údaje:

PhDr. Marek Merhaut, Ph.D., MBA
Vysoká škola hotelová v Praze 8 spol. s r.o.
Svidnická 506
181 00 Praha
Česká republika
merhaut@vsh.cz



The role of the village of Zlakusa in preserving traditional culture and development of tourism in the Southwestern Serbia

Slobodanka Marković

Kľúčové slová: tradície, kultúra, hrnčiarstvo, cestovný ruch, Zlakusa, Srbsko

Key words: tradition, culture, pottery, tourism, Zlakusa, Serbia

Abstrakt: Obec Zlakusa je významnou turistickou destináciou v juhozápadnom Srbsku. Od dávnych čias bola známa pre svoje tradičné remeslá (hrnčiarstvo). Unikátna technika výroby hlineného riadu priťahuje domácu i medzinárodnú pozornosť verejnosti od roku 1909. Rozvoj cestovného ruchu spustil proces obnovy a rozvoja obce Zlakusa ako turistickej lokality. Tradícia rozvoja cestovného ruchu v obci Zlakusa je relatívne nová a je spojená s rokom 2005, kedy bol založený etno-park "Terzić Avlija" ("Terzićov dvor"). Obec Zlakusa je unikátnym príkladom ako sa bohaté ľudové umenie môže stať ponukou cestovného ruchu určitého miesta a značkou krajiny.

Introduction. The preservation of folk customs and a traditional culture are important for the formation of the Serbian national identity. Every region and every village in Serbia has its own customs and traditions, which are transmitted from "generation to generation". Folklore practice, as a part of intangible cultural heritage, is present only in the rural areas of Serbia. It is not included in the normative and institutional frameworks, so the Law on Cultural Heritage (Official Gazette of the Republic of Serbia, 71/94) has not recognized it. Since intangible cultural heritage reflects the national identity of the nation, the greatest significance for its recognition at the national level has the UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. By ratifying the Convention in 2010, the Ministry of Culture and Information of the Republic of Serbia has formed a network for the preservation of intangible cultural heritage at the Ethnographic Museum in Belgrade. Currently, there are 27 registered elements on the National List of Intangible Cultural Heritage, including the pottery from the village of Zlakusa. The production of traditional pottery in Zlakusa has been attracting the attention of scientists since 1900 (PANTIĆ 2013:83). It is well known by its specific technological process which is unique in Serbia and throughout Europe as well. Modern research (BJELJAC 2014:11) stresses its outstanding tourist attraction. As a part of the tourist area of Southwestern Serbia it is presented through the cultural and event tourism on the tourism market.

The paper presents the development and position of traditional craft pottery through history, which is the subject of

this paper. The aim of the paper is to highlight the importance of traditional crafts and its role in the development of tourism in Southwest Serbia.

Study area. The village of Zlakusa is situated in the southwestern part of the Republic of Serbia on the territory of the City of Užice, among 43°47'34" north latitude and 19°57'03" eastern longitude. It is located at the foot of limestone hill Gradina, on the right side of the Đetinja river valley, 13 km east from Užice. According to the last Census, in 2011, 671 people lived in Zlakusa in 224 households. In contrast to the mountainous hinterland, the inhabitants of the village of Zlakusa are engaged in agriculture and animal husbandry as well as in handicrafts.

Thanks to its geographical location, the residents of Zlakusa were known as good merchants, through history, and the village was located on the merchant map of Serbia. In the past, trade caravans used to pass near the village and they connected Dubrovnik in the west and Niš in the east through the valley of the river Đetinja. Nowadays, the railroad Belgrade-Bar (Montenegro) passes close to the village, as well as modern roads that connect the Pannonian Plain and central Serbia with the Adriatic coast and Bosnia and Herzegovina. The affirmed tourist mountain centers (Tara, Zlatibor, Mokra Gora and Zlatar) can be reached by these roads. The village has a railway and bus stop now due to favourable traffic conditions. Thanks to the network of roads the village is well connected with Užice, the largest urban area in this part of Serbia. Užice is an administrative center and seat of the Zlatibor County and tourist region of Western Serbia.

The development of pottery craft. By the beginning of the XX century, the mountainous region of Southwestern Serbia was known as "Serbian Siberia". In this passive and isolated part of Serbia, difficult living conditions often forced rural people to engage in additional professions. Mainly, it was craft profession, including the most popular pottery craft. In six villages nearby Užice (Zlakusa, Potpeć, Roge, Vrane, Kučin and Džurovo) the pottery craft was developed. Potters from these villages were known by hand-made

Figure 1. The famous pot of Zlakusa



Source: Archive of Ethno-association "Zavičaj"

clay dishes for preparing food. The Serbian households used them according to the sources from XIX and XX century (PANTIĆ 2013:80). During the XIX century, potters made clay dishes exclusively for their own needs. However, between the two World Wars the production exceeds the boundaries of home-made production and began to grow (BLAGOJEVIĆ 1974:356). Clay dishes were made upon order. Due to high demand and consumption, potters sold their products at fairs and markets in Użice and surrounding area.

At the beginning of the XX century, the changes brought by industrialization were visible in Użice and the surrounding villages. The desire for a new and more comfortable life in towns has influenced many rural households to increasingly use practical “factory dishes” on a daily basis. These changes have resulted in reduced production of clay dishes.

Figure 2. Clay dishes for preparing and serving food



Source: Archive of the Tourism Organization of Użice

In many villages, potters abandoned their craft but not in Zlakusa. Patriarchal mannered, resourceful and clever potters from Zlakusa have adapted their production to the new conditions and trends. They have modernized the design of dishes and adapted their use to the new “factory stoves”.

After the construction of industrial facilities in the valley of the river Đetinja, in 50's of the XX century, the number of potters in Zlakusa gradually decreased. Working population from Zlakusa found well-paid jobs in the nearby factories, but did not abandon their craft (BLAGOJEVIĆ 1974:363). Pottery became once again the business of potters to satisfy their own needs. PANTIĆ (2013:79) points out that “the awareness of the preservation of the old crafts is especially pronounced among the local people from Zlakusa”. Perhaps this is the main reason why Zlakusa is the only village in Serbia in the XXI century where the production of clay dishes is preserved in a traditional way.

Previous studies. Research points out that the production of ceramics has a long tradition and its roots date back to the distant past. According to the method of preparation it is similar to the Romanized old Slavs ceramics. However, the scientific public disputes over the question:

Is it a way of the production which was brought from the homeland of Slavs and accepted by the indigenous population or not (ĐORĐEVIĆ 2011:49)?

The first research from the beginning of the XIX century referred to the historical development of pottery. JOKSIMOVIĆ (1909:485-497) has researched the development of pottery in the village of Roge, and PERUNIČIĆ (1936:42-47) in Zlakusa. The most detailed research of the origin of pottery in the villages nearby Użice, with an emphasis on Zlakusa, has been given by BLAGOJEVIĆ (1974:327-363). In her above mentioned research, the author points to the connection of Użice national ceramics with the medieval Slavic ceramics (1974:359).

The most extensive field research (archaeological and ethnographic) was conducted by the National Museum of Użice, in 50's and 70's of the XX century. The studies have shown that the roots of Użice folk pottery date back to prehistory and they are associated with the Illyrian tribe Parthini. At the end of the IV century BC the Balkan Peninsula were inhabited by the Celts, who introduce a pottery wheel in the production process. The tradition of manufacturing was further transferred to the Romans (I century) and the Slavs (VI century). The impact of Slavic ceramics on the Serbian medieval pottery ceramics, on which contemporary national ceramics of Użice relies, can be visible today only in Zlakusa.

In the XXI century the interest of domestic and world public for the village of Zlakusa is increasing. At the state level, a team was formed for the project implementation “The villages Zlakusa and Potpeće and their surroundings”. The team members of the Central Institute for Conservation, the Ethnographic Institute SANU, Belgrade natural sciences museum and the National Museum from Użice explore the natural and cultural heritage of the village of Zlakusa and the nearby village of Potpeć. Modern researchers (ĐORĐEVIĆ, 2011; GÖKÇE et al. 2014:46-49; PANTIĆ & DRNDAREVIĆ, 2012; PANTIĆ, 2013:77-88; TERZIĆ et al., 2015:102-120) studied Zlakusa mainly from the technological, ethnological, archaeological and cultural aspects.

Figure 3. The process of treading the clay

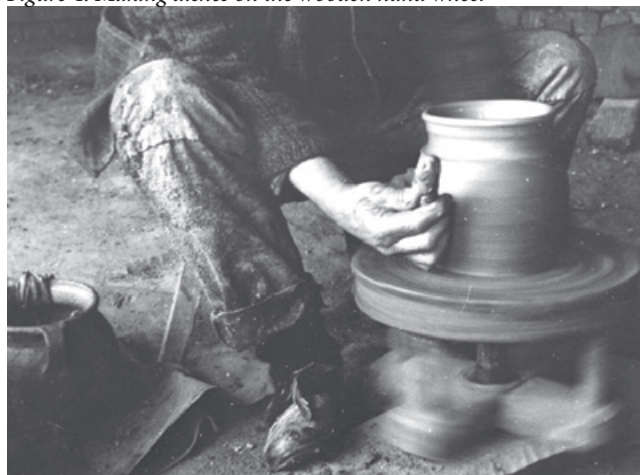


Source: Archive of Belgrade National Museum

Unlike them, BJELJAC et al. (2014:195-217; 2015:53-61) studied Zlakusa from the aspect of tourismology. Applying the methodology Hillary du Cross, in the evaluation of intangible cultural heritage in Serbia, these researchers point out that Zlakusa belongs to the cultural goods of high value (54 points).

Clay dishes manufacturing technique. The archaic feature of Zlakusa ceramics is in the technique which is more than 400 years old, made on a slow wooden hand wheel (GÖKÇE et al. 2014:46), and fired on open fire. The basic raw materials for making dishes are processed clay and mineral calcite (CaCO_3). The highest quality is obtained from clay mine in the village of Vranjani and a calcite from the mine in the village of Rupeljevo. After the delivery of raw materials from the mines, the process of their treatment begins. In the first step the clay is chopped up, and then placed in a pot where it stays for the next 24 hours to soften in the water. The final step is the spreading of clay on a big cloth in order to treat it by foot (Figure 3). Before mixing with clay, calcite is first baked and then crushed. Then the crushed calcite is sieved through a sieve, until it gets the appearance of fine sea sand. Mixture (“dough”) of clay and calcite is used for making dishes. The ratio of clay and calcite can be different and depends on the size of the product to be made. For making smaller dishes the ratio is 50:50%, but as the process of making bigger dishes includes more calcite the ratio than is 40:60%. In

Figure 4. Making dishes on the wooden hand wheel



Source: Archive of the Potters' Association “Zlakusa”

the next phase, the process of making dishes on the wooden hand wheel begins. ĐORĐEVIĆ (2011: 47) points out three main reasons for the traditional use of hand wheel for making clay dishes: 1) the products for preparing food are made on the wooden wheel only; 2) the use of hand wheel is connected with the areas where clay is rich in calcite; and 3) the weight of the clay mass which is used for making pottery.

The process of making dishes on a hand wheel has eight stages: 1) making the bottom of the dish and building of walls on a hand wheel; 2) treatment of the walls; 3)

treatment of the outside wall; 4) forming a shape; 5) placing handles; 6) preparations for decorating a dish; 7) decorating the dish; and 8) the final appearance of the dish (for more details see <http://www.grncarija.rs/izrada.htm>).

After the production, the phase which involves drying dishes in the sun or draft starts. Drying takes from 2 to 10 days and depends on the weather conditions and size of dishes. Then, there is a finishing process and dishes are dried

Figure 5. Baking dishes



Source: Archive of Belgrade National Museum

at the temperature which ranges from 100 to 200°C. This process dries all chemically bound water, which is especially important for the next phase – “baking dishes”.

Baking dishes is traditionally done on an open fire, in the masters' courtyards. It lasts from one hour to two hours and a half, on the fire from 700 to 800°C. Masters maintain the necessary fire and a temperature. A sign that the dishes are sufficiently baked is white-gray color which is obtained by glowing.

Tourism village. Sofia Bunardžić, an academic painter-ceramist from Užice, recognized the importance of the art of making clay dishes. In order to renew, adjust and revive the preserved tradition and present it to the world Bunardžić has initiated the manifestation International Colony of Fine Art Ceramics “Zlakusa” – Užice. The first colony was organized in 1996 as a part of authors project “Ceramics – Zlakusa”. The organization of this traditional event falls within the competence of the Association “Ceramics-Zlakusa” (DRNDAREVIĆ 2010:38). Thanks to the sponsorship of the City of Užice and the Ministry of Culture of the Republic of Serbia the colony is always held every year within the period from 1st to 11th of August. Every year, one pottery household is a host of the colony, which means that every year the colony has a new host.

A large number of artists (300) has participated in colony workshops and they come from all continents (GÖKÇE et al. 2014:49). Tourists can participate or attend colony workshops. Not only can the guests participate in the production of dishes, but they can also take or buy them from a colony host (TODOROVIĆ, PAVLOVIĆ 2009:413).

The colony “Ceramics-Zlakusa” has aroused the interests of both the national and international public. The handicrafts, archaeologists, ethnologists, art critics, art photographers, architects, and an increasing number of domestic and foreign tourists as well are interested in this event. We can say that the colony has initiated the development of event tourism in Zlakusa.

However, the development of Zlakusa as a tourist destination is linked to 2005, when the ethno-park “Terzića avlija” (BJELJAC et al. 2014:206), a unique open sky museum was established. The founder and owner of the park is Saša Drndarević, who returned to Zlakusa with his family after 20 years of military service in Belgrade. The idea of converting his grandfather’s farm into a museum began in 2005.

With the construction of the ethno-park “Terzića avlija” in Zlakusa, the development of rural tourism began (BJELJAC 2014:206). The park is also the seat of the Ethno-association “Zavičaj”. This non-profit organization was formed with the aim of preserving the tradition, fostering the culture, customs, traditional crafts, music, folklore, passing down tradition to younger generations, protecting environment and developing rural tourism. Ethno-association “Zavičaj” has over

Figure 6. Motives of ethno-park



Source: Archive of Ethno-association “Zavičaj”

200 members who participate in the work of the Association Departments (Department of Folklore for Children, Department of Folklore for Adults, Department of Old crafts, Department of Ecology, Department of Literature and Arts and the Department for Rural Tourism) (DRNDAREVIĆ 2010:26). In order to preserve the tradition and promote the village in the tourist market, Ethno-association “Zavičaj” is the organizer of numerous events that take place in the ethno-park “Terzića avlija”, as well as of other cultural events in Zlakusa, Užice and the County of Zlatibor.

The place where all events take place in Zlakusa is the Ethno-park “Terzića avlija”. It represents a typical rural tourist household of Užice suburban district, where old houses and gardens can be seen. This unique complex consists of several parts as follows. The accommodation consists of

Figure 7. The museum – one part of the ethno-park



Source: Archive of Ethno-association “Zavičaj”

the oldest house (1907) converted into apartments (Figure 6). In the museum there is a permanent exhibition of the old Serbian school, then a number of historical artifacts from the Roman and Ottoman period as well as the exhibits witnessing the establishment, development and disintegration of former Yugoslavia (Figure 7). In the gallery- library there is the permanent exhibition “Three Centuries of pottery in Zlakusa”. The library has over 4,000 titles available to tourists. The traditional craft products can be bought in the gift shop as well as various handmade crafts and art works.

The summer stage is a place where many cultural events are held (concerts, plays, literary evenings and promo-

Figure 8. Preparation of traditional dishes



Source: Archive of Ethno-association “Zavičaj”

tions). The numerous events are held within the complex (“Zlakusa in songs and dances”, “Sing full yard”, “Serbian spinning-Bee”, “Easter concert”, “Užice bicycle race” etc.). The most important regional event in which the ethno-park is involved is the “Night of Museums”. This event enables the museum to follow the contemporary cultural events and represents itself as an important and unique segment of the tourism market.

For organized tourist visits the ethno-park offers the possibility of organized lunches, presentation of pottery crafts, visit to pottery households, mini folklore concerts of Ethno association "Zavičaj", presentation of traditional costumes, organizing smaller seminars etc. However, the

Figure 9. Exhibition of traditional meals



Source: Archive of Ethno-association "Zavičaj"

tourist offer of the ethno-park "Terzića avlija" cannot be imagined without the hospitality part. Guests of the park can taste the dishes prepared in a traditional way. It is well known that food prepared in these dishes has a remarkable taste and smell.

Preparation of traditional dishes is promoted in the context of cultural and artistic event "Autumn in Zlakusa" held since 1992. The participants in this event compete in the preparation and display of traditional dishes in clay dishes (Figures 8 and 9).

Since 2009 the International Pottery Fest is held within this event, when the masters of Zlakusa exhibit and sell their products (for more information see <http://www.zavicaj.info/manifestacije/jesen-u-zlakusi-loncarijada>). In order to protect the product of a specific geographical origin, the potters from Zlakusa formed the "Potters Association - Zlakusa" in 2011. Products from the village of Zlakusa are now recognizable by its unique trademark (Cyrillic letter "З" (Z)).

Conclusion. Intangible cultural heritage as a part of the movable and immovable material cultural heritage increases its value, and thus enrich the tourist offer of a particular site. The pottery products from Zlakusa have been known on the Serbian market for a long time. They are linked to the practical items that are most commonly marketed as souvenirs.

Thanks to the idea of Saša Drndarević, who initiated the revitalization of the village, the old crafts and products from Zlakusa are well known around the world. From once-forgotten and unknown village, Zlakusa has become a tourist brand of Serbia for most tourists. It has been given the status of a tourist place and a place on the tourist map of Serbia. In the further tourism development, the Spatial Plan of the City of Užice will recognize Zlakusa as a tourist village.

The construction of the ethno-park "Terzića avlija" meant the start of the development of rural tourism in Zlakusa. As the most successful rural tourist household in Serbia, ethno-park has been awarded the highest honors in the field of rural tourism – "Tourist flower 2008". The modern tourist offer of Zlakusa cannot do without the event "Ceramics-Zlakusa" and the presentation of traditional pottery craft. The commitment of the local population in the preservation of traditional crafts and development of cultural, rural and event tourism is confirmed by many tourists who come and visit Zlakusa. Tourismology research according to Hillary du Cross methodology ascertained that Zlakusa is a cultural property of high value, which contributed to be nominated for the inclusion on the UNESCO list of intangible cultural heritage.

Reference

- BJELJAC, Ž., TERZIĆ, A., ĆURČIĆ, N.: *Tourismology valorization of intangible cultural heritage by Hillary du Cross method. In: Issues in Ethnology and Anthropology*, 2014, 1, s. 195-217.
- BJELJAC, Ž., TERZIĆ, A., LOVIĆ, S.: *Intangible cultural heritage in Serbia as a tourist brand. In: Tourism business*, 2015, 15(1), s. 53-61.
- BLAGOJEVIĆ, N.: *National Ceramics in Užice. In: Proceedings of Užice*, 1974, 3, s. 327-363.
- DRNDAREVIĆ, S.: *Zlakusa: tourist village (tourist informant). Užice 2010.*
- DORĐEVIĆ, B.: *Three Faces of traditional ceramic production in Serbia. Belgrade 2011.*
- GÖKÇE, E., YAYLA, Z., ÖZKAN, I.: *Reviving Traditional Pottery Making in Zlakusa, Serbia. In: Ceramics Technical*, 2014, 39, s. 46-49.
- JOKSIMOVIĆ, Ž.: *Užice earthenware dishes. In: Serbian ethnographic anthology*, 1909, 13, s. 485-497.
- PANTIĆ, N., DRNDAREVIĆ, S.: *Pottery in Zlakusa from the old handcraft to art (Zlakusa then and now). Užice 2012.*
- PANTIĆ, N.: *History of pottery craft in Zlakusa. In: Proceedings of Užice*, 2013, 37, s. 77-88.
- PERUNIČIĆ, B.: *About making pots in Zlakusa near Pozega, Užice. In: Special editions of the Ethnographic Museum in Belgrade*, 1936, 6, s. 42-47.
- RADŽI, M.N.I., ZAKI, S.A., SUBLI, S.M.H.S.: *Between Tourism and Intangible Cultural Heritage. Procedia – Social and Behavioral Science*, 2013, 85, s. 411-420.
- TERZIĆ, A., BJELJAC, Ž., ĆURČIĆ, N.: *Common Histories, Constructed Identities: Intangible Cultural Heritage and the Rebranding of Serbia. In: International Journal of Intangible Heritage*, 2015, 10, s. 102-120.
- TODOROVIĆ, M., PAVLOVIĆ, S.: *Ethno park (outdoors museums) in tourism development of local, regional and national identity. In: Etno parkovi (muzeji na otvorenom) u funkciji razvoja turizma i lokalnog, regionalnog i nacionalnog identiteta. In: Territorial aspects*

of Serbia and neighboring countries development, 2009,1, s. 409-417.

*** *The Law on Cultural Heritage. In: Official Gazette of the Republic of Serbia, 1994, 71.*

www.zlakusa.com

www.zavicaj.info

www.grncarija.rs

www.keramika-zlakusa.org

www.turizamuzica.org

Kontakt:

Mr Slobodanka Marković

PhD student

Faculty of Geography

Studentski trg, 3/III

Belgrade, Serbia

E-mail: markovicsslobodanka@gmail.com



Limitujúce a determinujúce faktory formovania tradičného spôsobu života a kultúry v rozptýlených sídlach

Michal Čukan

Key words: dispersed settlements, village communities, limiting and determining factors, ecology of the lifestyle

Kľúčové slová: rozptýlené sídla, dedinské komunity, limitujúce a determinujúce faktory, ekológia spôsobu života

Abstract: In the period from 40s to 70s of the last century it is possible to talk about subsiding of specific forms of traditional ways of life in the most of the territory of Slovakia, as well as in dispersed settlements. There exists a large number of various thematic papers from all cultural regions of Slovakia. However, so far we have no paper which would summarize and generalize the findings about their traditional functioning. We deal with this topic in a way that we present the basic principles which generally occur/repeat and we complement them, or eventually verify them with particular materials that are determined by space, time and society. In the present study, we aim to present the definitive limiting and determining factors of the culture formation – ecology of the lifestyle.

V období od 40. do 70. rokov minulého storočia možno hovoriť o doznievaní špecifických tradičných foriem spôsobu života na väčšine územia Slovenska a rovnako aj v rozptýlených sídlach. Existuje o nich množstvo rôzne tematicky zameraných prác zo všetkých kultúrnych oblastí Slovenska. Doteraz však nemáme takú, ktorá by poznatky o ich tradičnom fungovaní zhrnula a zovšeobecňovala. Pokúšame sa o to takým spôsobom, že predstavujeme základné princípy, ktoré sa všeobecne vyskytujú/opakujú a dopĺňame, resp. potvrdzujeme ich konkrétnym materiálom, určeným priesto-

rovo, časovo aj sociálne. V prítomnej štúdii je našim cieľom predstaviť rozhodujúce limitujúce a determinujúce faktory formovania kultúry – ekológiu spôsobu života.

Zlomový proces vo vývoji kultúry vyvolala 2. svetová vojna a následné politické, ekonomické a spoločenské procesy. Nemožno ich chápať ani vysvetľovať osobitne ako samostatné faktory, ale ako jeden vzájomne sa podmienajúci komplex v konkrétnom historickom období.

Nutné je zohľadňovať vojnovú deštrukciu mnohých rozptýlených sídel,¹ možnosti štúdia a zárobkové príležitosti v znárodnenom priemysle bezprostredne v povojnovom období, rozvoj dopravy, elektrifikáciu a kolektivizáciu poľnohospodárstva. Jednotlivé oblasti s rozptýlenými sídlami majú v tomto celkom odlišný povojnový vývoj, čo sa prejavovalo v možnosti funkčného využitia od povojnových desaťročí až do súčasnosti.

Porovnávanie situácie v rozptýlených sídlach a v dedinských komunitách prináša výsledky a zovšeobecňujúce závery z aspektu sociálno-ekonomického aj spoločenského a kultúrneho.

Limitujúce a determinujúce faktory formovania kultúry – ekológia spôsobu života. Situovanie rozptýlených sídel vzhľadom k hromadným sídlam, prostredie, vplyv na kultúru reality² a kvalitu života.

Spôsob života a kultúra obyvateľov lazových sídel sú úzko späté s prírodným prostredím, ktoré ich výrazne ovplyvňuje a formuje. K limitujúcim a determinujúcim faktorom radíme vzdialenosť lazov od dediny, členitosť terénu, charakter lesných porastov, dostupnosť vody, početnosť usadlostí a obyvateľov osád, kvalitu komunikácií, elektrifikáciu osád. Naším cieľom nie je vymenovať všetky, ale upozorniť na najpodstatnejšie a zovšeobecniť ich vplyv. Často zohrávajú rolu viaceré faktory a ich rôzne súvislosti a previazanosť.

Ak berieme do úvahy príčiny vzniku väčšiny usadlostí mimo intravilánu obcí možno konštatovať, že **od centra/ústredia sú v prevažnej väčšine prípadov vzdialené 1 až 5 km**, no evidujeme aj podstatné rozdiely.³ Dôležitou okolnosťou okrem vzdialenosti je aj členitosť a dostupnosť terénu, od ktorej závisela doba – časový úsek prekonávania vzdialenosti pre záprahy aj pre peších. Zástavba dedín v horských údoliach závisí od terénu, sídla sú dlhé a nejde ani tak o vzdialenosť pôdy v extraviláne od dediny, ale od situovanosti domu/dvora v dedine, ktorá môže vzdialenosť k pôde podstatne – aj niekoľkonásobne predĺžiť.⁴ Napríklad

¹ Napríklad Filov laz (Závada pod Čiernym vrchom) vypálili gardisti 16. 11. 1944.

Osada Mladoňov (Lazy pod Makytou) bola vypálená 29. októbra 1944 a zabitých bolo 16 obyvateľov. Bližšie pozri Šipulová (1998).

² Termín kultúra reality chápeme rovnako ako A. L. Kroeber. Bližšie pozri SOUKUP (2000, s. 59 a n.)

³ Napríklad laz Dúbrava je vzdialený od Hornej Súče 5 km, Vlčí vrch viac ako 4 km, Krásny Dub viac ako 2 km, Trnávka 2 km; Priebro (2015) napríklad píše, že najvzdialenejšia osada Kršákovci je od Valaskej Belej vzdialená 8,1 km, najbližší Štrbkovci 0,2 km; najvzdialenejší laz Rapánovci je od Nesluže vzdialený 8,7 km, najbližší Majtánky 2,2 km; osada Vlčovo je vzdialená od Málinca 12,5 km, Lavčikovo 1,5 km.

⁴ Z lazov do dediny často existuje viacero ciest. Nejde len o chodníky,

polia a lúky v časti chotára Pavle háji v katastri obce Kšinná sú od dediny vzdialenejšie ako napríklad lazy Rakovec a Hajšoviari, je tam jeden z najvýdatnejších prameňov vody v širokom okolí, no pozemky sú relatívne ľahko prístupné, cesta vedie prevažne dolinou bez potreby prekonávať členitý terén a usadlosti tu nevznikli. Okrem základnej požiadavky – byť čo najbližšie k pôde kvôli jej efektívnemu obhospodarovaniu, je pre kvalitu spôsobu života a možnosti hospodárenia dôležitá **prítomnosť vody** pre hospodárske zvieratá i pre každodenné (pitie, varenie, umývanie riadu, osobná hygiena) aj príležitostné (osobná hygiena, pranie, zabíjačka, stavba domu) potreby ľudí. Napríklad na Stavaní, ktoré je blízko dediny a popri ceste vznikli usadlosti v extraviláne práve v dôsledku ľahko dostupnej vody pre ľudí aj hospodárske zvieratá. Podobné príklady nachádzame aj na Myjavských kopaniciach – mnohé vznikli práve kvôli ľahkému prístupu k vode.⁵ Na vzdialených a ťažšie dostupných lazoch bol aj vzdialenejší zdroj vody menšou prekážkou ako dochádzanie na pozemky z dediny. Rakovec je menej vzdialený od Kšinné ako Pavle háj, je však v členitom teréne a vodu zo studne bolo potrebné prinášať (v normálnom režime bez zvýšenej príležitostnej spotreby) prinajmenšom dvakrát denne zo vzdialenosti približne 400 metrov. Na Filov laz, patriaci k Závade pod Čiernym vrchom, ktorý je od dediny vzdialený okolo 1250 metrov, vodu prinášali zo vzdialenosti približne 1 kilometer.⁶ V monografii Valaská Belá (2014, s. 30) je zmienka o tom, že studne na pitnú vodu boli kopané spoločne pre všetkých obyvateľov lazů; na niektoré lazy vodu prinášajú zo vzdialenosti štvrt hodiny. Spoločnú studňu mali napríklad aj všetky usadlosti lazů Novina a Rakovec patriace ku Kšinné.

K limitujúcim faktorom kvality života v rozptýlených sídlach patrila **početnosť usadlostí a obyvateľov v jednotlivých osadách**. Záviseli od nej prejavy vzájomnej susedskej výpomoci v rámci hospodárenia (spriahanie, pomoc pri orbe, kosení, respektíve zväžaní sena, pri žatve), prítomnosť obchodu, krčmy, školy, kaplnky a podobne. V rámci Slovenska evidujeme osady, ktoré tvorí jedna samota/usadlosť, no aj osady s mnohými usadlosťami a niekoľkými stovkami obyvateľov. Typické lazové sídla pozostávajú z troch – piatich usadlostí.⁷ Príkladom jedinej usadlosti môže byť *Krupka*

pod Borinou v katastri obce Kšinná; v monografii Horná Súča (2014) je spomínaná kopanica Dúbrava so 173 domami a 558 obyvateľmi; v 5 osadách Valaskej Belej je v súčasnosti (2014) spolu 83 lazů, v roku 1904 žilo len v osade Škrípov 759 obyvateľov v 18 lazoch, pričom najmenší laz Cigánikovci mal 12 obyvateľov, v najväčšom Bukovci žilo 144 obyvateľov.

K významným faktorom spôsobu života a jeho kvality v rozptýlených sídlach patrí **elektrifikácia**. Vo všeobecnosti možno konštatovať, že v porovnaní s dedinami k nej dochádzalo so značným časovým oneskorením, niektoré vzdialené osady neboli elektrifikované dodnes. Problém sa netýka len osvetlenia interiérov a hospodárskych objektov, možnosti počúvať rozhlas a sledovať televízne vysielanie, ale hlavne využívať motory na prípravu krmovín (rezanie sečky), na čerpanie vody, pílenie dreva, pranie, varenie a iné pravidelné alebo príležitostné domáce práce a aktivity (možnosti využívať elektrinu v rámci domácej a remeselnej výroby, pri stavbe/prestavbe obytných a hospodárskych objektov). Vzhľadom na to, že na lazoch nie je zavedený plyn, približne 8 mesiacov sa obydla vykurejú drevom a v sporákoch horí kvôli vareniu prakticky bez prestávky. V porovnaní s obyvateľmi dedín absencia elektrického prúdu značne znevýhodňovala obyvateľstvo osád, vplývala na ich sociálnu izolovanosť a oneskorený vývoj. Dlhšie však zostal priestor pre kolektívne vykonávané práce a intenzívnejšie formy príbuzenského života a susedských vzťahov. Napríklad v Lazoch pod Makytou prebehla elektrifikácia v roku 1951, obyvateľia osád si kopali vstupy sami, ale do osady Šulíkovca nie je elektrina privedená dodnes (podobne ako napríklad na Filov laz v Závade pod Čiernym vrchom). Vo Valaskej Belej prebehla elektrifikácia dediny a blízkych osád od roku 1942 do 1947, vzdialenejšie osady dostali elektrický prúd po dvadsiatich rokoch v 60. rokoch (napríklad aj kšinské lazy Novina, U Rakovských a U Hajšov), pričom jamy na zasadenie elektrických stĺpov si kopali svojpomocne. Kopanica Závrská (Horná Súča) bola elektrifikovaná v roku 1963. Niektoré kopanice neboli elektrifikované dodnes.

Z hľadiska fungovania lazů v celom období ich existencie sú jedným z najpodstatnejších faktorov **komunikácie**, umožňujúce denné dochádzanie do školy, kostola, obchodu, zamestnania a znamenajúce dostupnosť lekárskej starostlivosti a služieb. Úroveň cestných komunikácií je v rámci jednotlivých rozptýlených sídel rozdielna. Vo všeobecnosti je nízka, sú nespevnené a zodpovedali požiadavkám prepravy pre kravské a konské povozy. Na ich úprave sa podieľali všetci obyvatelia lazů napríklad pred zväžaním sena, prevozom mláťačky. Výrazne obmedzovali každodennú dochádzku a v zimných mesiacoch ju dokonca znemožňovali. Bol to všeobecne rozšírený kultúrny jav vo všetkých horských oblastiach s rozptýlenými sídlami. Mal najrôznejšie formy, ktoré vznikli ako prirodzená potreba reagovať na konkrétnu situáciu.⁸

Od mojich pätnástich rokov som chodievala do fabriky

⁸ Napríklad obec Lazy pod Makytou bola v 40. rokoch minulého storočia dlhá asi 8 kilometrov. Popri ceste však vznikali kvôli ľahkej prístupnosti nové časti a v období výskumu v roku 2014 bola dĺžka už 14 kilometrov – pribudla osada Dubková.

ktoré nie sú vhodné pre záprahy, ale aj do jednotlivých častí dediny. Obyvatelia si volili cestu podľa toho, prečo, za akým účelom išli do dediny. Napríklad z lazů Novina sa mohlo ísť na cintorín pešo cez Rakovských okolo Krupku a cez Žrebiky, možnosť bola prechádzať cez Hajšoviarov aj ponad Hajšoviarov. V prípade úmrtia viezli zosnulého ponad Hajšoviarov, v mimoriadne zlom počasí okolo Melóna a po hlavnej ceste. Do školy a na úrad sa napríklad chodilo cez Púpavníky. Niektoré chodníky a cesty sú desaťročia nevyužívané, zarastli, sú neprechodné.

⁵ Bližšie pozri Čulen – Mruškovič (VS 120/1971).

⁶ V monografii Horná Súča (2014, s. 33 – 35) je napríklad zaznamenané, že na kopanici Vlčí Vrch bol vždy problém s vodou a jej obyvatelia boli nútení zachytávať dažďovú vodu. Problémy si vyriešili postupne až v rokoch 1965 – 1967, keď si vybudovali skupinové vodovody. Nebolo to neobvyklé ani v mnohých iných sídlach v extravilánoch obcí.

⁷ V Závade pod Čiernym vrchom žilo na Jurkovom laze v 50. rokoch v troch domoch 17 ľudí, na Šebeňovom laze boli 4 domy, na laze Dlhé 7 domov. JF 1944

Makytá z Lieskovca cez Krivé. Pred dedinou som sa prezliekala v stodole – aj nohavice aj topánky. A keď som išla večer domov a snežilo, musela som si obliecť mokré, tvrdé, zamrznuté. Keď som išla po polnoci, čakala ma mama a svietili sme si baterkou. To normálny človek nemohol vydržať. Mama išla na roboty do mliekarní v Prahe. Potom už rodičia nevládali, v Potoku kúpili pozemok a postavili dom. Z Lieskovca chodievali stavať... BJ 1935

Deti chodili do školy za každého počasia. Prezúvali sa na začiatku dediny. Chodníky im prešlapávali rodičia alebo starší súrodenci. Ak veľmi mrzlo, deti z odľahlejších osád ostávali aj niekoľko dní u známych v dedine. Hlavnú cestu z Čertova do Lúku pod Makytou prehrabával konský dvojzáprah s dreveným pluhom. JM 1943

V zime bolo ťažko. Keď napadlo veľa snehu, niektoré menšie deti zo vzdialenejších osád bývali u rodiny v dedine. U rodiny alebo ak sa niekto z rodnej osady odsťahoval do dediny, tak u neho sa deti prezúvali v zlom počasi.⁹ Aj ak sa išlo do kostola alebo do mesta do roboty. Ale deti chodili do školy skôr v zime ako v lete. V septembri bolo v škole o deväťdesiat percent žiakov viac ako v júni. Ešte v sedemdesiatych rokoch prišiel otec ráno do školy za učiteľom – syna potrebujem doma. Ak Vám ho dám do školy, či mi zaňho dáte, pán učiteľ? Všetci rešpektovali domáce práce. Najprv sa muselo všetko porobiť doma, až potom sa mohlo ísť do školy alebo na zábavu. Ak si žiaci nenapísali úlohu v škole, doma už nie. AP 1946

Kvôli absencii vyhovujúcich cestných komunikácií mladí ľudia kopanice opúšťali. Na Vlčí Vrch (Horná Maríková) vybudovali cestu v rokoch 1968 – 1973, začal premávať autobus, usadlosti boli dostupné motorovými vozidlami, stagnácia kopanice sa zastavila a v roku 1984 bol dokončený aj kultúrny dom (monografia Horná Maríková 2014, s. 35).

Ak cesty neboli po skončení súkromného hospodárenia vybetónované, vyasfaltované, stali sa nezjazdne pre osobné autá s výnimkou terénnych, dokonca v mnohých prípadoch aj pre traktory a znamenali zásadný dôvod k odchodu príslušníkov mladej generácie do miest, prípadne do dediny. Starí osamelí ľudia sami na lazoch žiť nemohli, deti si ich brali k sebe a usadlosti zostávali prázdne.

Osady situované v blízkosti dedín, respektíve pri hlavných komunikáciách (napríklad osady Panština alebo Čertov v Lazoch pod Makytou, Škrípov alebo Stanák vo Valaskej Belej), spravidla problémy s elektrifikáciou nemali. autobusovým zastávkam majú vzdialenosti podobné ako obyvatelia dediny a v posledných desaťročiach sa rozvíjajú. Osady Čertov, Rieka a Panština mali v 60. rokoch dokonca aj svoje školy. S postupným úbytkom detí boli školy zrušené a napríklad

v Lazoch pod Makytou je z piatich škôl funkčná už len jedna a dokonca sa uvažuje o jej zatvorení. Čulen – Mruškovič (VS 120/1971) píše, že k väčšine myjavských kopaníc vedie dobrá asfaltová cesta, existuje dobré autobusové spojenie a nie sú badateľné tendencie opúšťať kopanice a sťahovať sa do miest.

V súvislosti s cestnými komunikáciami a ich kvalitou došlo k výraznej diferenciacii lazov; na jednej strane sa život na lazoch prestal líšiť od podmienok v dedinských sídlach, v prípade zlých ciest sa rozdiely medzi lazmi a dedinou ešte prehĺbili, došlo k stagnácii a postupnému zániku osád.¹⁰

Prítomná štúdia je časťou dizertačnej práce, ktorá bola obhájená na FF UKF v Nitre v študijnom programe kulturológia. Práca rieši problematiku rozptýleného osídlenia na Slovensku. Pri získavaní materiálu aj pri koncipovaní práce autor využil a kombinoval všetky relevantné metódy – heuristiku, terénny výskum, štúdium archívnych materiálov. Pri spracovávaní poznatkov využíva hlavne analýzu, syntézu a porovnávaciu metódu. Konkrétny porovnávací materiál predstavuje prostredníctvom interpretácie publikovaných memorátov aj spomienkového rozprávania. Práca obsahuje literatúru zo všetkých oblastí s rozptýleným osídlením. Upozorňuje na potrebu výskumu a štúdií samôt v Podunajsku, ktoré majú osobitú genézu a na našom území predstavujú špecifický kultúrny jav, ktorému ešte nebola venovaná náležitá pozornosť. Hlavným cieľom práce je priniesť etnologické a kulturológické závery a zovšeobecnenia, ktoré doteraz v našej odbornej spisbe neregistrujeme. Na tomto mieste predstavuje a analyzuje limitujúce faktory spôsobu života na lazoch, ktoré podmienili vznik a existenciu špecifických kultúrnych vzorov ako výsledok limitujúcich faktorov a tvorivej činnosti obyvateľov.

Literatúra a pramene

CHOCHÚT, E. M.: Horná Maríková. *Vlastným nákladom*, 2014.

KOLEKTÍV: Horná Súča. *Vydavateľstvo FOMI, s.r.o.* 2014. 295 s. ISBN 978-80-970226-0-0

KOLEKTÍV: Valaská Belá. *Vlastivedné múzeum v Hlohovci – Valaská Belá 2014*, 210 s. ISBN 987-80-970105-7-7

⁹ Deti z Filovho lazú sa cestou prezúvali v prvom dome v Závade u Ondrášov. Z lazov Novina, od Rakovských a od Hajšov si obuv umývali pod mostom pri autobusovej zastávke a ak bolo veľké blato, prezúvali sa a pod mostom si nechávali gumenú obuv. Z Lazov pod Makytou – Lieskovca máme informáciu, že deti z osád, no aj dospelí cestou do práce, do kostola sa zvykli prezúvať a prezliekať u tých obyvateľov dediny, ktorí sa z príslušnej osady prisťahovali a udržiavali si pocit spolupatričnosti a spoločnej identity. Porovnaj Činčuriaková (2012, s. 29).

¹⁰ Napríklad v Lazoch pod Makytou do 90. rokov 20. storočia postupne zanikli osady Vodárovec, Minárovec, Slovákovec, Ivíkovec, Pytlovec, Bučovec, Pasiečka a Pánička, v osade Šulíkovec trvale nebýva nikto. Inf. B. Jurčiová (1935) spomína, že z rodného domu v Lieskovci si zobrali len kolovrátko, krosná a psíka, všetko ostatné zostalo tam a z pôvodného zariadenia sa už nezachovalo nič.

Z monografie Valaská Belá (2014, s. 25 – 27) sa dozvedáme, že vo Valaskej Belej už zanikli nasledovné lazy: Ďurákovci, Beňovci, Drevenári, Lapšovci, Račkovci, U Kráľov, Durčekovci, Kozinec, Kupkovci, Zelenákovci, Agnušinovci, Malí Faškovci, Veľkí Faškovci, Púckovci, Nemčekovci, Mihálkovci, Kopiovčári, Šupinovci, Slávikovci, Dutý, Múčkovci, Števíkovci, Kvašovci, Chrumkovci, Mäkišovci, Kapušovci, Okružle, Bankovci, Šramkovci, Krištofovci, Smolenica, Toporovci, Trhanovci, Lovište, Bernátovci, Lajtmanovci, Šnapkovci, Pištekovci, Nová Pešť.

PRIEČKO, M.: *Socioekonomické perspektívy rozptýleného osídlenia na Slovensku*. Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave, Trnava 2015, 172 strán. ISBN 978-80-8105-718-2.

ČINČURIAKOVÁ, A.: *Život na kopaniciach*. ASSA, spo. s.r.o. Púchov, 2012.

ŠIPULOVÁ, E.: *Dedinôčka moja rodná*. Ametyst, Dohňany – Zbora 1998, ISBN 80-967941-4-0.

Archívne materiály

ČULEN, Ladislav: VS 120/1971. Výskum ľudového poľnohospodárstva – Myjavská pahorkatina. Vedúci výskumu Š. Mruškovič. Zoznam lokalít: Turá Lúka – Štverná, Križani, u Junasov, u Chorvátov, u Malejov; Poriadie – Uhliská, mlyn u Klimkov, u Križkov, Janišov mlyn, Horný výhon; Horná a Dolná Polianka – u Siváčkov, u Kňazských, u Dingov, u Babiarov, Járky, Talčici; Dolné a Horné Košariská – u Martinkov, Trvajova dolina, Mlynarovci, Koptaláci, Šindeláci; Krajné a kopanice; Vrbovec – Valúšska dolina; Rudník a kopanice; Brestovec – u Ticháčkov, Horňáci, u Štefkov, u Omastov; Stará Turá – Topolecká dolina. Dátum konania výskumu: 6. 7. – 17. 7. 1970. 60 rkp. strán + kresby. Archív Etnografického múzea SNM v Martine.

CHUDÁ, Fatima: *Rozptýlené sídla v okolí Vrbovej nad Váhom*. Seminárna práca, 2015. 35. strán. Archív Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre.

Informátori

Filová Mária, 1923, Kšinná, Závada pod Čiernym vrchom – Filov laz

Čukan Jaroslav, 1928, Kšinná – Novina

Jurčiová Božena, 1935, Lazy pod Makytou – Lieskovec

Michňová Júlia, 1943, Lazy pod Makytou – Krivé, Panština

Panáček Anton, 1946, Lazy pod Makytou – Olšová

Kontakt:

PhDr. Michal Čukan, PhD.

KMKaT FF UKF v Nitre

Štefánikova 67

949 01 Nitra

E-mail: mcukan@ukf.sk



Rock ako základ populárnej hudby

Marcel Mudrák

Kľúčové slová: rock and roll, improvizácia, skreslenie

Key words: rock and roll, improvisation, distortion

Abstract: Rock is one of the most significant music genres which originated in 20 th century. The roots of rock music are in blues. Single records were important factor of music industry expansion. Many rock musicians who set the rules of rock music are self-taught. After the success in USA, rock became important part of music culture in Europe. Great Britain was important country in which rock music further developed and then spread to other countries of the world.

20. storočie bolo plné turbulentných zmien, ktoré ovplyvnili podobu kultúry. Prvá a Druhá svetová vojna vyústili k novému usporiadaniu štátov, zmenili politickú mapu sveta, ovplyvnili formovanie moderných národov a zmenili pohľad na hodnoty. Zmeny sa premietli aj v novovznikajúcich hudobných smeroch a štýloch. Frustrácia z vývoja spoločnosti spôsobila, že mladí ľudia hľadali únik z reality spojený s percepciou hudby. Jedným z najvýznamnejších nových hudobných žánrov, ktorý vznikol v 20. storočí a ovplyvnil súčasnú podobu modernej populárnej hudby, bol rock. Jeho korene môžeme hľadať v USA. Vtedajšie hudobné žánre ako blues, R'n'B, country a i., formovali hudbu, ktorú v súčasnosti môžeme označiť ako rock. Názov rock vznikol skrátením slov rock and roll. Vysvetliť význam spomenutých slov je pomerne problematické.

Význam slov Rock and Roll. Už len názov rock and roll je v kontexte celého súčasného spektra populárnej hudby niekedy dosť zavádzajúci. V Amerike sa tak, nadnesene povedané, nazýva snáď každá hudba, ktorá nie je klasická, country či štandardný jazz. (Letem kytarovým svetom – Rock and roll 2011 <<http://www.muzikus.cz/pro-muzikanty-seriely/Letem-kytarovym-svetem-Rock-and-roll~15~listopad~2011/>>).

Termín rock and roll spočiatku neslúžil na označenie hudobného štýlu. Najčastejším vysvetlením termínu rock and roll alebo rock 'n' roll bolo slovné spojenie, ktoré v afroamerickej kultúre slúžilo ako nárečový eufemizmus označujúci pohlavný styk. Spomenutý výraz sa začal objavovať v textoch piesní a ich názvoch približne od 30. rokov 20. storočia. (Rock and Roll b.r. <<http://www.etymonline.com/index.php?term=rock+and+roll>>)

Vývoj rocku. Najdôležitejším hudobným žánrom, ktorý formoval históriu rocku, bol blues.¹ Ako hudobný smer vznikol v Amerike ako inštrumentálno-vokálne vyjadrenie černošských otrokov. Rock vznikol na základoch elektrifikovaného blues a vzorom mu boli napr. Interpreti chicagského

¹ Bližšie k problematike blues pozri Kontexty kultúry a turizmu 1/2014 a 2/2014.

blues Muddy Waters, Howlin' Wolf, T-Bone Walker a ďalší.

K charakteristickým znakom rockovej hudby patria:

1. Vymedzenie okruhu poslucháčov prostredníctvom väzby na konkrétnu societu, subkultúru, v podobe beat generation, middle on the road, hippies, heavy metal, punk, gothic rock, grunge...;

2. Elektrifikácia hudobných nástrojov a ich zapojenie na vytváranie typického zvuku rockových štýlov;

3. Vzrast obchodných a manažérskych záujmov v oblasti hudobného priemyslu, kreovanie stratégií a taktík v oblasti propagácie, reklamy a produkcie hudby;

4. Väzba na mimohudobné prvky, tvorba kompletnej show s vizuálnymi efektmi;

5. Používanie zvukových deformácií pri tvorbe tónu v speve, hľadanie netradičných zvukových a interpretačných možností;

6. Jav cover verzií, použitie improvizácie, potlačenie významu diela, hudobnej kompozície, dôraz na interpretáciu. (KAJANOVÁ 2010:12)

Štruktúra rocku najmä v začiatkoch vychádzala z 12-taktového blues. Vo väčšine prípadov zachovávala štvorštvrtový takt s charakteristickou postupnosťou akordov – tónika, subdominanta, dominanta, čiže prvý, štvrtý a piaty akord stupnice. Napríklad rock and roll v E dur bude pozostávať z akordov E, A, H. Rockové piesne boli na rozdiel od blues často podstatne rýchlejšie, agresívnejšie s výraznou rytmickou a melodickou stránkou.

Tabuľka 1. Príklad štruktúry rockovej piesne založenej na 12-taktovom blues v A dur

A (tónika)	A	A	A
D (subdominanta)	D	A	A
E (dominanta)	D	A	A

Zdroj: vlastné spracovanie 2016

Termín rock and roll ako pomenovanie hudby prvýkrát použil disk džokej Alan Freed v clevelandskom rádiu WJW v roku 1951 ako označenie R&B nahrávok s rýchlym tempom. Okrem iného bol Freed jedným z ľudí, ktorí 21. marca 1952 usporiadali Moondog Coronation Ball, koncert v Clevelande, ktorý je považovaný za prvý rock and rollový koncert. Vystúpiť mali Dominoes, Paul Williams and the Hucklebuckers, Tiny Grimes and the Rocking Highlanders, Danny Cobb, Varetta Dillard a i. (Alan Freed biography b.r.: <<https://rockhall.com/inductees/alan-freed/bio/>>) Zvláštnosťou je, že koncert musel byť chvíľu po začiatku akcie zrušený z dôvodu prekročenia kapacity koncertnej sály. Do sály s kapacitou cca 10 000 osôb sa snažilo dostať 20-25 000 ľudí, ktorí si zakúpili lístky. Dôvodom na chaos bola chyba, ktorej sa dopustili organizátori pri tlači lístkov. Vzhľadom na počiatočný záujem o akciu a rýchle vypredanie lístkov sa rozhodli, že usporiadajú ďalší koncert a vytlačili ďalšie vstupenky. Na lístkoch však neuviedli dátum koncertu, preto v deň konania prišli všetci ľudia,

ktorí si zakúpili lístky a došlo k výtržnostiam. Nasledujúci deň John Soeder, hudobný kritik pre noviny Cleveland Plain Dealer uverejnil na titulnej strane príbeh o búrlivých udalostiach predchádzajúceho dňa s názvom, že Moondog Coronation Ball bol Veľký tresk rock'n'rollu. (How the world's first rock concert ended in chaos 2012: <<http://www.bbc.com/news/magazine-17440514>>)

Vznik rockovej hudby datujeme skôr ako v roku 1952, ale od spomenutej udalosti sa rock and roll diferencuje od hudby blues a R&B ako samostatný hudobný štýl so špecifickými charakteristickými znakmi, ktoré sa následne formovali a vyvíjali. Termín rock and roll sa v súčasnosti používa najmä na označenie hudobného prejavu typického pre 50. roky 20. storočia. Na označenie hudobného štýlu, ktorý sa profiloval v ďalších dekádach sa používa skrátená forma rock.

Nahrávky. Medzi prvé nahrávky, ktoré by sme mohli podľa predchádzajúcich kritérií zaradiť medzi rock and rollové, sú Rock Awhile od Goreeho Cartera z roku 1949, Rock the Joint od Jimmyho Prestona z roku 1949, Rocket 88 z roku 1951 od Ikea Turnera a i. Prvou rock and rollovou piesňou, ktorú môžeme s istotou označiť za prelomovú najmä kvôli jej komerčnému úspechu, bola až pieseň Rock Around the Clock od zoskupenia Bill Haley & His Comets z roku 1954. Obrovský úspech dosiahla až v roku 1955, keď ju Haleyho priateľ James Myers alias Jimi DeKnight použil vo filme o násilí medzi tínedžermi s názvom Blackboard Jungle (Džungľa pred tabuľou). Film sa stal kultovou snímkou podobne ako napr. Rebel Without a Cause (Rebel bez príčiny) s Jamesom Deanom. Film získal aj ďalšie prvenstvo. Bol prvým dlhometrážnym filmom, v ktorom bola použitá rocková hudba. S úspechom filmu sa šírila aj úspech piesne. (ČÍSAŘ 2007:44) Dôležitým prvkom, ktorý sa po uvedení piesne Rock Around the clock mení, je zloženie rock and rollových kapiel 50. rokov. Rock Around the Clock je nahraná v zložení spev, sprievodná gitara, saxofón, klavír, steel gitara, elektrická gitara, kontrabas (v neskorších verziách nahradený basgitarou) a bicie nástroje. Obvyklé obsadenie hudobných skupín country and western toho obdobia bolo gitary, steel gitara, kontrabas, klavír, akordeón alebo husle. Súbory rhythm and blues mali gitary, klavír, saxofón, kontrabas a bicie nástroje. Bill Haley & His Comets sa rozlúčili s obsadením country a ponúkli modernú podobu rock and rollovej skupiny. Nový drive ich posunul v dynamizme dopredu. (KAJANOVÁ 2010:14)

Výrazným faktorom, ktorý ovplyvnil rozmach rockovej hudby, bol rozvíjajúci sa **hudobný priemysel**. Popularita interpretov a ich nahrávok podporovala rozvoj hudobnej scény v USA. Ľudia investovali peniaze do gramofónov a nahrávacie spoločnosti produkovali množstvo platní. Výrazným prvkom, ktorý ovplyvnil vtedajšiu hudobnú kultúru, boli tzv. single. Jednalo sa o 45 otáčkové platne vyrobené z vinylu, prvýkrát predstavené verejnosti v roku 1949. Pôvodne boli uvádzané na trh spoločnosťou RCA Records ako menšie, odolnejšie náhrady za krehké a ťažké šelakové 78 rpm platne. (45rpm Record Turns Sixty 2014: <<http://www.recordcollectorsguild>>)

org/index.php?name=Sections&req=viewarticle&artid=72&page=1>) Tieto platne boli malé, praktické, lacné a rýchlo si získavali obľubu najmä u tínedžerov. Ďalším ich výrazným znakom bol menší počet piesní, ktorý sa na nich nachádzal. Vzhľadom na možnú stopáž sa na nich nachádzali maximálne tri piesne, obvyklý počet bol dve, na každej strane platne po jednej. **Singlové platne** vychádzali nezávisle od albumov interpretov, väčšinou na podporu predaja a komerčné účely. Boli výraznou súčasťou populárnej hudby vtedajšej doby. Mladí ľudia vytvárali zbierky singlových platní, vymieňali si ich a predávali. S obľubou ich využívali majitelia barov a reštauračných zariadení, ktorí do svojich prevádzok umiestňovali prehrávacie zariadenia tzv. jukeboxy. Ich návštevníci mali možnosť vybrať si nahrávku, ktorú chceli počúvať. Možnosť voľby - faktor, že človek si sám vyberá hudbu, ktorú chce počúvať na rozdiel od rádia a televízie, prispievala k rozvoju jej popularity. Jukeboxy boli výrazným zdrojom príjmov pre hudobné vydavateľstvá, ktoré ich zásobovali najnovšími singlovými platňami.

Dôležitým faktorom, vplývajúcim na rockovú hudbu a vtedajšiu kultúru bolo, že rock sa výrazne odčlenil od tzv. rasovej hudby Afroameričanov pre Afroameričanov, ktorým bolo primárne určené blues a R&B a i. Rock and roll bola hudba, ktorá výraznou mierou oslovovala najmä belošké publikum. Rock na rozdiel od blues už pre nich nebola „podradná hudba otrokov z plantáží“, ktorá sa zaoberala útlakom a nepravosťou bielych na čiernych. Upustil od fenoménu osamelého bluesmana, ktorý sa túla po krajine so svojou gitarou a hrá na uliciach a miestach černochoch. Rock oslovil nové belošké publikum svojou surovosťou, agresivitou, aroganciou a najmä sexuálnym podtónom, ktorý hudobný náboj rocku obsahoval. Vtedajšia doba nebola naklonená podobným náladám. Rodičia mládeže zavrhovali a zakazovali hodnoty a názory prezentované v rock and rollových skladbách. Viedlo to k zvýšeniu jej popularity. Výraznou postavou rokenrollovej scény 50. rokov, ktorá zosobňovala všetky predchádzajúce charakteristiky, bol Elvis Presley. Môžeme ho označiť za prvého rock and rollového speváka bielej pleti, ktorý dosiahol celosvetový úspech. Mládež našla hrdinu, ktorý sa jej podobal – mladý, vzdorovitý, neúnavný človek plný aktivity, oblečený v koži, vyžarujúci sexuálnu a životnú energiu. Presley bol typom „dokonalého hrdinu“, tínedžerského idolu pre novú éru, ktorého imidž takmer provokoval, aby ho rodičia nemali v obľube. Vrstvy dospelých poslucháčov pochopili, že vo sfére populárnej hudby nastupuje nová epocha – nastupujúca kultúra mládeže bude pre nich „nepeknou“ hudobnou kultúrou a hrozbou, voči ktorej si vystavajú estetické zábrany a kultúrne bariéry. (PODPERA 2006: 132)

V rozmedzí rokov 1954-1956 sa rock and roll začal výrazne diferencovať na päť vetiev - rôznych štýlov:

- **Severná vetva – newyorský štýl** bol postavený na úlohe gitary, kapele ako celku a dôraz na klasickú rockandrollovú harmóniu, ktorej jednoznačne najznámejším interpretom bol Bill Haley;

- **Neworleanský štýl** charakterizoval Fats Domino. Základom bola kombinácia boogie woogie a rhythm and blues, ktorú tento klavirista a osobitý spevák dokázal upraviť tak, že s výslednou verziou oslovil široké publikum na celonárodnej úrovni (napr. Walking to New Orleans či The Big Beat). Výrazné melódie (napr. Is not that a Shame či Im in Love Again) oslovili aj Európu, dostali sa do tamojších hitparád a patrili prvým vplyvom na Beatles;
- **Memphiský country – rock** predstavoval Elvis Presley. Štýl zahŕňal jemnejšie frázovanie, rozvinutejšiu melodiku, hlavné linky a vniesol do harmónie aj ďalšie prvky, vrátane popu. Z hľadiska vývoja súborov tu bol nastavený model spevák – anonymná sprievodná kapela;
- **Chicagský rhythm and bluesový štýl** bol postavený na gitarách – drsnejší, priamejší a razantnejší – mal dvoch hlavných predstaviteľov: Chuck Berry výrazne aplikoval tzv. gitarové riffy a sóla a pri vystúpeniach používal aj prejavy zábavného charakteru (kačacia chôdza); Bo Diddley začal využívať tlmenie strún gitary rukou, ktoré sa stalo typickým prvkom rockovej hry na gitaru;
- **Rock and roll vokálnych skupín** je niekedy označovaný termínom doo wop. Túto vetvu predstavovali Platters, Coasters a i. (Letem kytarovým svetom – Rock and roll 2011 <<http://www.muzikus.cz/pro-muzikanty-serialy/Letem-kytarovym-svetem-Rock-and-roll-15-listopad-2011/>>)

Rock v Európe. Po úspechu rocku v USA a postupnom vymedzovaní a osamostatňovaní sa od formujúcich štýlov sa rock dostáva do Európy. Dôležitou krajinou, kde sa rocková hudba ďalej formovala a vyvíjala bola Veľká Británia. Tamojšia mládež si začiatkom 60. rokov obľúbila blues. Na rozdiel od USA, kde blues bol záležitosťou černošskej komunity a mal značný rasový podtón, bol obyvateľmi Británie prijatý pomerne dobre ako jednoduchá hudobná forma. Učili sa ju hrať začínajúci hudobníci. Práve 60. roky v Británii boli obdobím, keď začala dospievať nová generácia, ktorá sa narodila počas 2. svetovej vojny, alebo tesne po nej. Na rozdiel od svojich rodičov, ktorí zažili hrôzy vojny, nedostatok a neistotu, dospievajúca generácia tieto skúsenosti nemala. Nemožno povedať, že situácia vo vtedajšej Európe bola ideálna, ale politické pomery, strach z komunizmu, železná opona a iné faktory, prispievali v Británii k rozvoju nových umeleckých foriem a kultúry. Okrem hudby sa vyvíjal tanec, divadlo, výtvarné umenie, kinematografia, literatúra. Rovnako ako v USA blues pomohol vyprofilovať spektrum rockových kapiel, ktoré spočiatku experimentovali s blues alebo ním boli priamo ovplyvnení. Mladí hudobní nadšenci začali skúmať blues a snažili sa napodobniť ho osobitým spôsobom. Eric Burdon, spevák skupiny The Animals, sa o blues vyjadril: *Ako mladí chlapci z Londýna, Newcastleu a Liverpoolu sme priamo zodpovední za to, že sme zašmátrali v americkom odpadkovom koši a vytiahli z neho novú kultúru.* (Sedem rockových vekov - 1. časť: 2008)

Blues výrazne ovplyvnil napríklad Rolling Stones, Yardbirds, Cream a i. Interpretačné možnosti a hlavne rozdielne hudobné cítenie (feeling) spôsobili, že britskí hudobníci napriek počiatočnej fáze fascinácie a snahe o kopírovanie blues, postupne hľadali vlastnú hudobnú cestu, ktorá z blues síce vychádza, ale bezducho ho nenapodobňuje.

Chris Dreja, anglický gitarista, spomínal na hudobné začiatky skupiny Yardbirds: *Boli sme štyria bieli chlapci z predmestia. Nikdy z nás nemohli byť černošskí bluesmani. Ani za milión rokov. Čo sa týka súdržnosti a kreativity, museli sme prísť s niečím pôvodným. Takže sme to trochu prekrútili a dodali tomu viac energie.* (Sedem rockových vekov - 1. časť: 2008)

Výrazným prvkom, ktorý rockoví hudobníci prevzali z blues a implementovali ho do svojich skladieb a vystúpení, bola **improvizácia**. Precítené improvizované sóla sa stali poznávacou značkou rockových piesní. Vytváranie hudobných motívov formou improvizácie je pre poslucháčov vítaným prvkom. Rockoví hudobníci doteraz využívajú improvizáciu ako doplnok alebo hlavný prostriedok hudobného prejavu pri vystúpení, najmä pri sólach. Je síce vyššia pravdepodobnosť,

Obrázok 1: Graffiti Clapton is God



Zdroj: <https://s-media-cacheak0.pinimg.com/736x/fa/0c/54/fa0c5464d1c53b450ed7e78c8dc5ff13jpg>

že sa hudobník dopustí chyby, ale určitá miera neistoty o vydarenosti improvizovaného hudobného motívu pridáva vystúpeniu umelca určitú nadhodnotu, lebo sa snaží ponúknuť niečo neočakávané, čo odráža jeho momentálne, duševné a citové rozpoloženie.

Rockoví hudobníci boli vo väčšine prípadov samoukovia bez znalostí hudobnej teórie a nôt. Hudobné cítenie si rozvíjali vlastnými silami a snahou napodobňovať hudobné vzory, najmä z radov hráčov blues. Mnohí hudobníci zo 60. - 80. rokov 20. storočia si vytvorili spôsob hrania, podľa ktorého ich bolo možné identifikovať. Charakteristické sóla s použitím rôznych prvkov (typické behy, ohýbanie tónu, vibrato a i.) sa stali pre rockovú hudbu typické. Najnapodobňovanejšími gitaristami sú Jimi Hendrix, Keith Richards, Eric Clapton, David Gilmour, Jimmy Page a i. Výraznou mierou

sa podieľali na rozvoji hudby, techniky hry a napriek ich neškolenému prístupu dokázali virtuózne zvládnuť hudobný nástroj. V súčasnosti je ich štýl podrobne analyzovaný, sú spísané teoretické a praktické postupy tvorby ich tónu, sól a ich hudobné postupy sú súčasťou výučby elektrickej gitary na hudobných školách.

V súvislosti s rockovými hudobníkmi sa môžeme stretnúť s fenoménom celebrit. Prvou výraznou celosvetovou rockovou celebritou bol Elvis Presley. Charizmatické vystúpenie vtedajších i dnešných rockových umelcov lákajú fanúšikov, ktorí sledujú ich kariéru a mnohí sú stálymi návštevníkmi ich koncertov.

Podobný kult celebrity zažil v Británii napríklad bluesový a rockový gitarista Eric Clapton. V 60. rokoch, keď sa preslávil účinkovaním vo viacerých skupinách, sa objavilo viacero nástenných nápisov - graffiti, ktoré ho oslavovali ako nového hudobného hrdinu Británie. Graffiti „Clapton Is God“ sa stalo akýmsi zrkadlom vtedajšej doby, keď hudobný idol bol v určitom slova zmysle takmer na úrovni náboženského symbolu. Clapton sa o spomenutom nápis vyjadril, že v ňom vyvolával zmiešané pocity.

Výrazným fenoménom, ktorý formoval rockovú hudbu celé desaťročia, bol v 50. rokoch pomerne nový hudobný nástroj - elektrická gitara. Boli to najmä gitary s masívnym telom, ktoré výraznou mierou zlepšili možnosti hrania a odstránili alebo zmiernili technické obmedzenia (napr. spätná väzba). Elektrická gitara a basgitara tvoria charakteristický zvuk rockových kapiel až do súčasnosti a bez nadsadenia možno tvrdiť, že elektrická gitara patrí najdôležitejším nástrojom 20. storočia.²

Skreslenie. Elektrifikácia hudobných nástrojov a zosilňovanie tónu spôsobili, že rockoví umelci začali postupne experimentovať so zvukom a cieľenou deformáciou tónu. Výrazným poznávacím znakom rockovej hudby je skreslený zvuk elektrickej gitary. Skreslenie ako jav v hudbe sa začalo vyskytovať pri zosilňovaní zvuku s použitím gitarového zosilňovača. Gitarové aparáty, ktoré sa používali v 40. a 50. rokoch boli elektrónkové a mali nízky výkon. Gitaristi, ktorí cez tieto zosilňovače hrávali, si všimli, že pri prekročení určitej hlasitosti začne aparát zvuk nástroja skreslovať. Táto zvuková deformácia bola spočiatku zaujímavá najmä pre bluesových hráčov, ktorí svoje zosilňovače kvôli dosiahnutiu skreslenia nastavovali na maximálnu úroveň hlasitosti. Agresívnejší a chrapľavý zvuk s dlhším trvaním tónu sa stal vyhľadávaným oživením piesní. Skreslenie nebolo pre výrobcov zvukovej techniky žiadané. Snažili sa mu predísť a tvrdili, že skreslenie robí zvuk gitár nepoužiteľným. Skreslenie, ktoré sa dosiahne pomocou zosilňovača sa označuje ako overdrive. V súčasnosti sa takto označujú gitarové efekty, ktoré majú simulovať zvuk *nabudeného* elektrónkového aparátu. Skreslenie gitarového zvuku dosiahli niektorí hudobníci náhodným spôsobom. Willie Kizart,

² Bližšie k problematike elektrických gitár pozri Kontexty kultúry a turizmu 2/2014.

gitarista skupiny Ikea Turnera Kings of Rhythm sa v roku 1951 preslávil skresleným gitarovým zvukom, ktorý vznikol následkom nehody. Gitarové kombo Willieho Kizarta sa poškodilo pri páde zo strechy auta a vydávalo rušivý a nekonkrétny, skreslený zvuk. Keď spadlo, pretrhol sa reproduktor a kapela ho nedokázala opraviť. Na poškodené miesto strčili kúsok papiera a znelo to dobre – ako saxofón. Hudobníci sa rozhodli, že takto modifikovaný zvuk využijú v nahrávke Rocket 88 (PALMER 2008: 213-214).

Podobnou nehodou, ktorá spôsobila skreslený zvuk nástroja, bol pád gitarového zosilňovača Fender Deluxe Paula Burlisona zo skupiny Johnny Burnette and the Rock 'n' Roll Trio. Burlison bol elektrikár. Zistil, že v zosilňovači sa uvoľnila elektrónka, ktorá sa teraz správa ako reostat a produkuje skreslenie. (DREGNI 2011: 99) Skreslený zvuk gitary využili v piesni Train Kept A-Rollin' v roku 1956. Zvláštnosťou skresleného zvuku gitary je, že nástroj produkuje skreslený zvuk len pri hraní na basových strunách.

Prelomovou nahrávkou skreslenej gitary bola skladba britskej hudobnej skupiny The Kinks You Really Got Me z roku 1964, ktorá tiež vznikla vďaka cieľenej úprave gitarového zosilňovača. Gitarista Dave Davies spomína: *Asi som hľadal zvuk, ktorý by najlepšie vystihoval moje pocity. Normálny zvuk gitary bol tak frustrujúci, že som schmatol žiletku a rozrezal membránu reproduktora. Potom som tam zapojil gitaru a ozval sa fakt ostrý zvuk a mne napadlo, áno to je ono.* (Sedem rockových vekov - 1. časť: 2008)

Po popularizácii skresleného zvuku gitár v 60. rokoch sa rozhodli zareagovať aj výrobcovia zosilňovacej techniky tým, že začali vyrábať výkonnejšie aparáty, ktoré umožňovali väčšie skreslenie. Na požiadavky hudobníkov zareagoval napríklad britský obchodník Jim Marshall. Skreslený zvuk gitary sa stal neodmysliteľnou súčasťou rockovej hudby. V nasledujúcich desaťročiach sa rock začal výrazne diferencovať. Vzniklo veľké množstvo rockových štýlov, ktoré pracovali s novými technickými možnosťami a posúvali hudobné hranice. Rock sa rýchlo vyvíjal a stal sa fenoménom, ktorý môžeme označiť za základ súčasnej populárnej hudby.

Príspevok je výstupom projektu UGA I/12/2016.

Literatúra a pramene:

- 45rpm Record Turns Sixty [online]. 2014. [cit. 2016.06.04.]. Dostupné na internete: <<http://www.recordcollectorsguild.org/index.php?name=Sections&req=viewarticle&artid=72&page=1>>)
- Alan Freed biography [online]. b.r. [cit. 2016.05.28.]. Dostupné na internete: <<https://rockhall.com/inductees/alan-freed/bio/>>
- ČÍSAŘ, J.: Cesty za hity. Praha 2007.
- DREGNI, M.: Rockabilly. Minneapolis 2011.
- KAJANOVÁ, Y.: K dejinám rocku. Bratislava 2010.
- PALMER, R.: Opravdové blues. Praha 2006.
- PODPERA, R.: Quo vadis musica. Bratislava 2006.

Rock and Roll [online]. b.r. [cit. 2016.06.02.]. Dostupné na internete: <<http://www.etymonline.com/index.php?term=rock+and+roll>>.

Sedem rockových vekov - 1. časť: 2008-dokumentárny film SHEERIN, J.: How the world's first rock concert ended in chaos [online]. 2012. [cit. 2016.06.03.]. Dostupné na internete: <<http://www.bbc.com/news/magazine-17440514>>).

ŠTEFL, V.: Letem kytarovým světem – Rock and roll [online]. 2011. [cit. 2016.05.26.]. Dostupné na internete: <<http://www.muzikus.cz/pro-muzikanty-serialy/Letem-kytarovym-svetem-Rock-and-roll~15~listopad~2011/>>.

Kontakt:

PhDr. Marcel Mudrák, PhD.
KMKaT FF UKF v Nitre
Štefánikova 67
949 74 Nitra
E- mail: mmudrak@ukf.sk



Spolupráca mikroregiónu a univerzity s akcentom na rozvoj cestovného ruchu v Mikroregióne Radošinka

Barbora Predanocyová

Kľúčové slová: miestna akčná skupina Radošinka, univerzita, spolupráca, benefit, prepojenie teórie s praxou

Keywords: local action group Radošinka, university, cooperation, benefits, linking theory and practice.

Abstract: The contribution deals with the cooperation of a micro-regional association and university with an emphasis on the development of tourism and culture in the area. Attention is paid on the definition and characteristics of the microregion Radošinka and competence of local action group. The main topic of this paper is to highlight the current issue of integration of higher education and practice on the example of active cooperation between local action group Radošinka and the Department of Culture and Tourism Management, Constantine the Philosopher University in Nitra. The analytical part presents benefits of collaboration among academic, public, corporate and non-profit sector and it makes recommendations for successful cooperation based on previous research.

Úvod. Príspevok sa zameriava na analýzu a možnosti spolupráce vzdelávacej inštitúcie – UKF v Nitre a mikroregionálneho združenia. Cestovný ruch sa vyznačuje prierezovým charakterom preto nie je možný jeho efektívny rozvoj bez dostatočnej spolupráce všetkých subjektov. Prepájanie vysokoškolského štúdia s praxou je jednou z aktuálnych otázok pri snahe o skvalitňovanie vzdelávacieho procesu v slovenských podmienkach. Nielen podnikateľské subjekty,

ale aj organizácie zložené zo zástupcov verejného a súkromného – mikroregionálne združenia – poskytujú študentom vhodné možnosti pre overovanie teoretických poznatkov. Cieľom príspevku je na základe vlastných skúseností a úspešných projektov spolupráce univerzity s mikroregionálnymi združeniami obcí/miestnymi akčnými skupinami, poukázať na synergické výhody partnerstva pre vysokoškolských pedagógov, študentov, zástupcov mikroregiónu, návštevníkov a obyvateľov vybranej lokality.

Občianske združenie Radošinka. Územie OZ Radošinka je lokalizované v geomorfologickom celku Podunajská pahorkatina, podcelku Nitrianska Pahorkatina. Radošinskú dolinu na západnej strane ohraničujú výbežky pohoria Považský Inovec, z východnej strany pohorie Tríbeč. Hlavnou vodnou osou je tok Radošinka. Je ľavostranným prítokom Nitry a má dĺžku 31,9 km, jej povodie má rozlohu 384,7 km². Územie mikroregiónu patrí do mierneho klimatického pásma a v rámci Slovenska spadá do teplej klimatickej oblasti, priemerná ročná teplota dosahuje 9,7°C. Priaznivé prírodné podmienky umožnili rozvoj poľnohospodárstva, remesiel a ďalších výrobných činností na spracovanie produkcie. Najrozšírenejšími pestovanými plodinami boli pšenica, raž, jarný jačmeň, ovos, proso a neskôr pohánka. Zvýšené množstvo produkovaného obilia a nutnosť jeho spracovania podnietili výstavbu vodných mlynov na rieke Radošinka (Integrovaná stratégia rozvoja územia Mikroregiónu Radošinka 2007-2013, s. 5-12).

Skúmané územie sa vyznačuje výhodnou geografickou polohou, situovanou v blízkosti väčších miest: Nitra, Hlohovec a Topoľčany. Nachádza sa na rozhraní Nitrianskeho a Trnavského kraja a územne spadá pod okresy Nitra a Topoľčany. Mikroregión je tvorený 30 obcami – Zbehy, Jelšovce, Čakajovce, Alekšince, Lukáčovce, Čab, Nové Sady, Šurianky, Hruboňovo, Malé Zálužie, Kapince a od 11.3.2015 sa územná pôsobnosť rozšírila o obce Ardanovce, Blesovce, Biskupová, Bojná, Hajná Nová Ves, Horné Štitáre, Krtovce, Lipovník, Lužany, Malé Ripňany, Nitrianska Blatnica, Orešany, Radošina, Svrstice, Šalgovce, Urmince, Veľké Dvorany, Veľké Ripňany a Vozokany. Celková rozloha územia je 327,22 km² a celkový počet obyvateľov je 24 765. Hustota osídlenia dosahuje 75,7 obyvateľov na km². (OZ Radošinka: O nás, Aktuality <<http://www.radosinka.sk/>>).

Na území mikroregiónu v súčasnosti pôsobí partnerstvo Miestna akčná skupina OZ RADOŠINKA¹ so sídlom v obci Zbehy. Pojem miestna akčná skupina je označenie pre spoluprácu verejného, súkromného a občianskeho sektora. Cieľom miestnej akčnej skupiny je podporiť spoločné rozvojové záujmy miestnych obyvateľov, podnikateľov, združení a samospráv na danom území (Regionálny produkt Ponitrie, s. 6). V súčasnosti OZ Radošinka čaká na schválenie Stratégie miestneho rozvoja 2014 – 2020.

Spolupráca v cestovnom ruchu. Základným predpokladom pre rozvoj cestovného ruchu v regióne je spolupráca

všetkých začlenených subjektov. v začiatkovej fáze rozvoja cestovného ruchu preberajú vedúcu úlohu a zodpovednosť zástupcovia verejného sektora. Ťažisko starostlivosti o rozvoj cestovného ruchu sa v súčasnosti presúva na podniky a orgány miestnej a regionálnej samosprávy (GUČIK, 2010, s. 274 – 278). Spolupráca verejného, súkromného, neziskového sektora a domáceho obyvateľstva pod vedením miestnych lídrov umožňuje efektívnejšiu identifikáciu a analýzu

Obrázok 1 Mapa územného pôsobenia OZ RADOŠINKA



Zdroj: Radošinka, 2016 <<http://www.radosinka.sk/aktuality/>>.

nedostatkov, problémov a následné predkladanie návrhov na zlepšenie súčasnej situácie. Úspešná spolupráca všetkých aktérov je založená na dobrovoľnosti a predpokladom jej dlhodobej existencie je získanie určitých benefitov/výhod pre každého z členov.

Najvýznamnejším dôvodom na uzatváranie partnerstiev v cestovnom ruchu je dosiahnutie komplexnosti produktu na trhu. Partnerstvá (predovšetkým v podnikateľskom sektore) majú svoje opodstatnenie aj z hľadiska ľahšieho prístupu na nové/rozvíjajúce sa trhy, umožňujú znižovať náklady, rozložiť riziká, dosiahnuť efektívne riadenia procesov a racionalizáciu produkcie. Súčasným trendom je vznik partnerstiev, do ktorých vstupujú aj mimovládne organizácie a zastupiteľské orgány, prerastajúce až na úroveň Európskej únie, čo v praxi znamená možnosť získania finančného krytia pre realizovanie regionálnych projektov (BOROVSKÝ, SMOLKOVÁ, NIŇAJOVÁ, 2008, s. 140 a n.).

Dobrovoľná kooperácia subjektov nadobúda formu partnerstva, ktoré najčastejšie tvoria zástupcovia verejného, súkromného a neziskového sektoru. Formalizované partnerstvo vzniká na regionálnej úrovni, kde dochádza k medzi-obecnej spolupráci. Vzájomná spolupráca obcí (najmä kľúčových „hráčov“ miestneho spoločensko-kultúrneho života) poskytuje možnosti koordinácie rozvoja

¹ Pôvodný názov verejno-súkromného partnerstva bol OZ Mikroregión RADOŠINKA, súčasný názov má združenie od 4.12.2015.

infraštruktúry, spolupodieľanie sa na koncipovaní projektov, získavanie obojstranne prospešných skúseností pri strategickom a operačnom riadení, skvalitňovanie poskytovaných služieb, a tak zabezpečiť rast konkurencieschopnosti nielen dotknutej obce, ale aj celého mikroregiónu.

Jednou z prioritných úloh mikroregionálneho združenia je nadviazanie spolupráce/partnerských vzťahov s relevantnými subjektmi, pôsobiacimi na území vyššieho územného celku, v ktorom sa nachádza. Združenie obcí môže profitovať zo spolupráce so susediacimi medzi-obecnými združeniami/mikroregiónmi, rozvojovými agentúrami alebo vzdelávacími inštitúciami s nadregionálnym významom – univerzitami a vysokými školami.

Spolupráca univerzity, mikroregiónov a miestnych akčných skupín. Význam univerzít v regionálnom rozvoji je jednou z najdiskutovanejších tém v európskom, ale aj slovenskom kontexte. Poslaním univerzity 21. storočia už nie je len vedecký výskum a kvalitná odborná príprava študentov pre ich úspešný vstup na trh práce, ale čoraz častejšie vystupuje do popredia ich funkcia významného ekonomického, sociálneho a kultúrneho aktéra v regióne, v ktorom pôsobia. Úroveň zapojenia univerzity a jej vplyv na celkové zlepšovanie situácie a zvyšovanie konkurencieschopnosti regiónu je podmienený definovaním strategických plánov a dlhodobých zámerov vzdelávacej inštitúcie, personálnych kapacít, ochotou spolupracovať zo strany zástupcov verejnej samosprávy, podnikateľského a neziskového sektora, aktuálnych možností čerpania finančných prostriedkov z grantových programov. (VÝROSTOVÁ, 2008, s. 953 – 959)

Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre v rámci svojej stratégie, definovanej v dlhodobom zámere univerzity, vyjadruje záujem o spoluprácu s regionálnymi partnermi. Deklarovanie tohto záujmu je uvedené v 3 pilieri aktivit – *UKF ako centrum celoživotného vzdelávania a centrum spoločenského a kultúrneho života nitrianskeho kraja a širšieho regiónu*. Zámerom univerzity je práca v prospech vzdelanosti, kultúry, hospodárskeho života a rozvoja regiónu. „Univerzita má ambíciu byť kľúčovou inštitúciou a centrom spoločenského a kultúrneho života Nitrianskeho kraja a širšieho regiónu, zlepšiť komunikáciu a kooperáciu s významnými vzdelávacími, vedeckými a umeleckými inštitúciami, inštitúciami štátnej správy a samosprávy, súkromného sektora i subjektmi tretieho sektora v oblasti vzdelávania a výskumu.“ (Dlhodobý zámer Univerzity Konštantína Filozofa v Nitre: Aktualizácia na roky 2015 – 2018, 2015, s. 16).

Spolupráca Katedry manažmentu kultúry a turizmu s mikroregionálnymi združeniami. Výskumom potenciálu pre rozvoj cestovného ruchu a kultúry v mikroregiónoch Nitrianskeho kraja sa od roku 2007 venuje Katedra manažmentu kultúry a turizmu v Nitre. Univerzitné pracovisko nadviazalo počas uplynulých siedmich rokov spoluprácu s mikroregiónmi Biely Kameň, Tribečsko a Radošinka, kde sa za aktívnej účasti tímu študentov venovala pozornosť analýze predpokladov pre rozvoj cestovného ruchu, tvorbe

strategických plánov a návrhom konkrétnych riešení, smerujúcich k zvýšeniu konkurencieschopnosti vybraného územia.

Spolupráca s Mikroregiónom **Biely Kameň** bola súčasťou riešenia grantových úloh VEGA – *Možnosti a spôsoby revitalizácie vidieckych sídiel v podmienkach Slovenska a UGA – Kultúra mikroregiónu Biely Kameň – rozvojové programy a ich realizácia – manažment kultúry*. Výstupy spolupráce boli prezentované na odbornom podujatí, ktorého sa zúčastnili členovia riešiteľského kolektívu, vybraní zástupcovia mikroregiónu a obcí. Cieľom spoločného stretnutia bolo predstaviť výsledky spolupráce, ktoré zahŕňali edukačný materiál pre žiakov základných škôl vo forme pracovného zošita, príručku k možnosti poskytovania ubytovania na súkromí, návrh cyklistických trás a projekt náučného chodníka. (DUBSKÁ, FLÓRIŠ, ZIMA, 2009, s. 47)

V roku 2010 bola katedra oslovená občianskym združením Mikroregión **Tribečsko** s ponukou vzájomnej spolupráce. Medzi hlavné výstupy spolupráce možno zaradiť niekoľko projektov a aktivít realizovaných v súlade so strategickými cieľmi – bola vytvorená nová doména poskytujúca základné informácie o mikroregióne, komplexná turistická mapa, publikácia Turistický sprievodca Mikroregiónom Tribečsko, Environmentálny zošit pre deti základných škôl. Študenti katedry vypracovali návrhy kalendária podujatí, nových turistických produktov zameraných na vinohradnícke tradície, prezentáciu kultúrnych hodnôt, turistickej informačnej kancelárie a viaceré alternatívy sprevádzaných okruhov. Všetky uvedené aktivity boli zamerané na zachovávanie a využívanie kultúrneho dedičstva, ich cieľom bolo zvýšenie kvality služieb pre obyvateľstvo a posilnenie vzdelávacích a marketingových aktivít mikroregiónu. (DUBSKÁ, ŽABENSKÝ, 2013, s. 3 – 6)

Aktuálna spolupráca Katedry manažmentu kultúry a turizmu s Občianskym združením **Radošinka** prebieha od júna 2013. Doterajšími výsledkami vzájomnej spolupráce sú viaceré výstupy. Problematika rozvoja cestovného ruchu a kultúry v mikroregióne bola/je témou bakalárskych a diplomových prác. Práce študentov sú orientované na problematiku manažmentu kultúry s akcentom na revitalizáciu pamätnej izby v obci Malé Zálužie, tradičnej stravy a jej využitia v rozvoji cestovného ruchu, vytvorenia pracovno-vzdelávacieho zošita pre prvý stupeň základných škôl situovaných v obciach mikroregiónu, identifikácie nových trendov v oblasti kultúrneho cestovného ruchu a možností jeho propagácie.

Parciálne výsledky spolupráce boli prezentované na **informačnom seminári** Kultúrny a prírodný potenciál Mikroregiónu Radošinka. Odborné podujatie, ktoré bolo súčasťou Týždňa vedy a techniky, umožnilo predstaviť študentské práce a návrhy rozvoja. V závere podujatia sa uskutočnila diskusia, ktorá poskytla priestor pre výmenu názorov a postojov k riešenej problematike medzi manažérkou MAS Radošinka Ing. Renátou Lelovskou, zúčastnenými starostami niektorých obcí mikroregiónu a akademickým kolektívom.

Vzájomná spolupráca katedry a mikroregiónu prináša výsledky aj v oblasti vedecko-výskumnej činnosti. Mikroregión Radošinka bol predmetom výskumu v projekte *KEGA – Hodnotiaci model kultúrneho potenciálu*, ktorého cieľom bolo vytvoriť inovatívnu metodiku pre hodnotenie kultúrneho potenciálu na vybranom území. Využitie výsledkov spolupráce katedry a mikroregiónu vo vedeckom projekte má potenciál priniesť výsledky, ktoré sú ihneď aplikovateľné v praxi. Problematika spolupráce, rozvojové aktivity, rozvoj vidieka a prímestského cestovného ruchu sú témami mnohých odborných článkov a štúdií, publikovaných v relevantných periodikách či prezentovaných na konferenciách.

Výhody spolupráce pre zainteresované subjekty. Skúsenosti, nadobudnuté pri efektívnej spolupráci MAS OZ Radošinka a Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre, umožňujú identifikovať faktory úspešnej medzisektorovej spolupráce a poukázať na výhody spolupráce pre univerzitu/katedru, jej pedagógov a študentov, súčasne aj mikroregión, jeho manažérov a členov.

Spolupráca verejnej vzdelávacej inštitúcie a miestnej akčnej skupiny prináša množstvo pozitívnych dopadov pre rozvoj územia. Výhodou spolupráce pre mikroregión je aktivita tímu študentov, spolupodielajúcich sa na kooperačných aktivitách. Nevyhnutnou podmienkou pre dosiahnutie očakávaných výsledkov je správny výber študentského tímu, v ktorom by mali mať svoje zastúpenie študenti pochádzajúci z vybraného územia/jeho blízkeho okolia (disponujú interným pohľadom na územie), ale aj študenti, ktorí územie nepoznajú (externý pohľad na skúmanú problematiku). Navrhovaný spôsob výberu riešiteľského tímu zabezpečí diverzifikáciu pohľadov a názorov na skúmaný mikroregión. Doterajšie výsledky spolupráce dokazujú, že rôznorodosť členov študentského tímu umožňuje dosiahnuť kvalitnejšie výstupy spolupráce. Študenti majú potenciál prinášať alternatívne riešenia, konkrétne návrhy na rozvoj, nové idey a **inovácie**. Podieľajú sa na vypracovávaní analýz územia a následne sa zameriavajú na tvorbu návrhov umožňujúcich koncipovať strategické plány rozvoja. Participujú na spoločenských, kultúrnych a environmentálnych aktivitách. Zapojenie študentov je dobrovoľné, čo môže v ich budúcom profesijnom živote pôsobiť ako konkurenčná výhoda na trhu práce. V súčasnosti sa čoraz častejšie stretávame s pozitívnym prístupom medzinárodných podnikateľských subjektov k dobrovoľníckej práci, niekedy dokonca s uprednostňovaním kandidátov, ktorí vykonávali akýkoľvek druh dobrovoľníckych aktivít.

Miestna akčná skupina môže formou spolupráce so vzdelávacou inštitúciou naplňať o.i. svoje marketingové ciele. Vysokoškolskí pedagógovia a študenti disponujú širokými možnosťami na prezentáciu mikroregiónu a šíria vedomie o aktivitách vykonávaných v obciach v akademickom prostredí prostredníctvom seminárov, výberových prednášok, odborných publikácií a článkov.

Úspešná realizácia spoločných aktivít miestnej akčnej skupiny a zástupcov akademického sektora je ideálnym

príkladom prepojenia teórie a praxe. Študenti prostredníctvom spolupráce získavajú cenné skúsenosti, ktoré podporujú ich osobnostný a profesijný rast, overujú si reálne použitie teoretických poznatkov a nadobúdajú nové kontakty. Výhoda spolupráce sa prejavuje aj v rozšírených možnostiach sebarealizácie prostredníctvom spracovávaní aktuálnych tém v seminárnych, bakalárskych a diplomových prácach. Hodnotné informácie z prostredia riadenia MAS sú využiteľné pre vysokoškolských pedagógov v procese výučby. Medzisektorová spolupráca je zároveň efektívnym nástrojom skvalitnenia vzdelávacieho procesu. Umožňuje obohatiť ho o príklady z odbornej praxe, zdokonaľiť existujúce sylaby disciplín zameraných na regionálny rozvoj, spoluprácu a partnerstvá alebo projektový manažment. Aplikácia získaných poznatkov môže byť realizovaná aj formou inovácie študijného programu a zaradením nového predmetu do študijného plánu, zameraného na aktuálnu problematiku rozvoja slovenského vidieku.

Predpoklady a odporúčania pre úspešnú spoluprácu. Efektívna a obojstranne prínosná spolupráca medzi univerzitným pracoviskom a mikroregionálnym združením by mala spĺňať niekoľko predpokladov. Východiskom vytvárania partnerstva je zohľadnenie materiálnych, finančných, personálnych a časových aspektov spolupráce. Je dôležité pripraviť sa na možnosti výskytu ťažko predvídateľných situácií a zvládnuť ich krízové riadenie.

Nevyhnutným predpokladom pri realizácii všetkých rozvojových aktivít je zabezpečenie finančných a materiálnych prostriedkov pre výskum a prezentáciu jeho výsledkov. Spolupracujúce strany by mali v prípravnej fáze deklarovať spôsobilosť a záujem finančne sa podieľať na plánovaných aktivitách. V súčasnosti sa však často stretávame so situáciou, kedy zapojení aktéri nedisponujú dostatočným objemom voľných finančných prostriedkov, alebo ich množstvo je značne limitované (najčastejšie ak spolupracujúce strany nie sú prijímateľom nenávratného finančného príspevku alebo dotácie). Naznačené náročnejšie podmienky spolupráce sú riešiteľné vzájomnou materiálnou výpomocou, využívaním barterového systému, dobrovoľníctvom alebo vlastnými zdrojmi.

Za najdôležitejší atribút efektívnej spolupráce možno považovať kvalitne zostavený tím ľudí. Kľúčovými osobnosťami sú koordinátori, pôsobiaci na oboch stranách (univerzita a miestna akčná skupina), ktorých úlohou je určenie cieľov, aktivít a časového harmonogramu a informovanie o prebiehajúcich a plánovaných aktivitách ostatných členov tímu – študentov a členov MAS. Dôležitým kontrolným mechanizmom sú vzájomné pravidelné stretnutia zamerané na hodnotenie doterajších výsledkov spolupráce. Významnou mierou sa na spolupráci podieľa vybraný tím študentov. Je dôležité, aby boli v úvodnej fáze oboznámení s myšlienkou a víziou projektu/spolupráce, jej cieľmi a bola presne definovaná ich úloha, časový harmonogram plnenia, kontaktná osoba v prípade záujmu o konzultácie pri riešení úloh/problémov či spôsob prezentovania dosiahnutých výsledkov. Pozornosť by mala byť sústredená na motiváciu študentov,

napríklad prostredníctvom uznania študentskej praxe, možnosti stáží v participujúcich organizáciách/podnikoch alebo formou iných alternatívnych výhod.

Postupný vývoj spolupráce, čiastkové výsledky a prijímané rozhodnutia je potrebné priebežne monitorovať a hodnotiť formou zápisníc/správ, ktoré sú zároveň efektívnym nástrojom vzájomnej komunikácie. Absencia správ, ktoré poukazujú na dosiahnuté výsledky a naznačujú plán ďalších aktivít, môže vyústiť do nezájmu o spoluprácu, straty motivácie a kontinuity výskumu, až k podceňovaniu významu existujúceho partnerstva.

Pri dlhodobých projektoch spolupráce je potrebné pripraviť sa na výskyt neočakávaných situácií. V oblasti personálneho zabezpečenia môžu nastať zmeny na pozíciách miestnych lídrov (v súvislosti s komunálnymi voľbami dochádza k výmene starostov a poslancov obecných zastupiteľstiev), ktoré v niektorých prípadoch narúšajú kontinuitu spolupráce a jej nasledujúci vývoj. Keďže majoritná časť tímu je tvorená študentmi, za hlavné ohrozenie možno považovať odchod jej členov (dobrovoľný – strata motivácie, nedostatočný fond voľného času, uprednostnenie iných aktivít/projektov alebo vynútený – ukončenie štúdia) a nutnosť jeho rýchlej aktualizácie a doplnenia. Spolupráca môže byť ďalej ovplyvnená územnými zmenami (rozšírenie územia o nové obce/odtrhnutie obcí a ich pripojenie k inému združeniu) alebo aktuálnou finančnou situáciou (získanie/ukončenie nároku na nenávratný finančný príspevok, pôžičky, strata sponzorov, limitované množstvo vlastných zdrojov).

Záver. Príspevok je zameraný na analýzu a prezentovanie spolupráce medzi Občianskym združením Radošinka a Katedrou manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre. Úvodná časť stručne charakterizuje územie z geografického a spoločensko-ekonomického aspektu. Súčasťou práce je vymedzenie základných teoretických východísk spolupráce v cestovnom ruchu, ktoré boli následne aplikované v praktickej časti, zameranej na výskum potenciálu pre rozvoj cestovného ruchu a kultúry a jeho výsledky v mikroregióne Radošinka.

Medzisektorová spolupráca v cestovnom ruchu je bezpodmienečným predpokladom pre zabezpečenie dlhodobého rozvoja. Realizácia terénneho výskumu v mikroregióne Radošinka a spoločných aktivít nám umožnili v záverečnej časti naznačiť hlavné výhody dosiahnutej kooperácie pre všetkých zainteresovaných aktérov a identifikovať niekoľko predpokladov a odporúčaní, týkajúcich sa úspešnej spolupráce univerzity a mikroregiónu.

V širšom zmysle je príspevok orientovaný na aktuálnu problematiku prepájania teórie s praxou s akcentom na univerzitné vzdelávanie a potreby municipálneho sektora. Poukazuje na parciálnu transformáciu v poslaní univerzitného vzdelávania, kedy sa štúdium nezameriava prioritne len na odovzdávanie teoretických poznatkov, ale možno pozorovať aj značné úsilie smerujúce inováciám a ich aplikácii pri riešení konkrétnych problémov.

Literatúra a pramene

BOROVSKÝ, J. – SMOLKOVÁ, E. – NIŇAJOVÁ, I. *Cestovný ruch: trendy a perspektívy*. Bratislava : IURA EDITION, 2008. 280 s. ISBN 978-80-8078-215-3.

Dlhodobý zámer Univerzity Konštantína Filozofa v Nitre: Aktualizácia na roky 2015 – 2018 [online]. Nitra: Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre. 2015 [cit. . 2015-03-04]. Dostupné na internete:

<https://www.ukf.sk/images/univerzita/Uradna_tabula/2015-Dlhodoby-zamer-2018-s-obalkou-web.pdf>.

DUBSKÁ, M. – FLÓRIŠ, R. – ZIMA, R. *Rozvoj mikroregiónu Biely Kameň – správa z odborného podujatia*. In. *Kontexty kultúry a turizmu*. Roč. 2. Č. 2. 2009. s. 47. ISSN 1337-7760.

DUBSKÁ, M. – ŽABENSKÝ, M. *Rozvoj cestovného ruchu a kultúry v Mikroregióne Trábecko (závery z výskumného projektu)*. In. *Kontexty kultúry a turizmu*. Roč. 6. Č. 1. 2013. s. 3 – 8. ISSN 1337-7760.

GÚČIK, M. *Cestovný ruch – úvod do štúdia*. Banská Bystrica: DALI – BB, 2010. 307 s. ISBN 978-80-89090-80-8.

Informačná brožúra : Regionálny produkt Ponitrie. 80 s.

Integrovaná stratégia rozvoja územia Mikroregiónu Radošinka, [online]. s. a. [cit. 2015-03-04]. Dostupné na internete: <<http://www.radosinka.sk/oz-mr-radosinka/integrovaná-strategia/>>.

MAS OZ Mikroregión Radošinka: o nás [online]. s. a. [cit. 2015-03-04]. Dostupné na internete: <<http://www.radosinka.sk/oz-mr-radosinka/o-nas/>>.

VÝROSTOVÁ, E. *Vzťah univerzity a regiónu v ktorom pôsobí: pohľad na stratégiu univerzít*. In. *Zborník príspevkov z konferencie Národná a regionálna ekonomika VII*. Košice: Technická univerzita v Košiciach – Ekonomická fakulta, 2008. s. 953 – 963. ISBN: 978-80-553-0084-9.

Kontakt:

Mgr. Barbora Predanocyová

KMKTaT FF UKF v Nitre

Štefánikova 67

949 74 Nitra

E-mail: barbora.predanocyova@ukf.sk



Rodiny s deťmi a ich postavenie v službách gastronomických zariadení

Katarína Kompasová

Kľúčové slová: cestovný ruch, rodina, deti, ponuka, gastronomické zariadenia

Key words: tourism, family, children, offer, gastronomy businesses

Abstract: The main aim of this article is to introduce a specific market segment – families and their status in tourism and especially restaurant services. Family is studied from the psychological and market point of view and it is considered to be an important factor in the offer of the restaurants. The paper analyzes the opportunities to visit these facilities in Slovakia and point out the criteria that any such restaurant should meet in order to be referred to as “baby friendly”.

Úvod. Cestovanie a cestovný ruch sú bežnou súčasťou života. V rámci socioekonomického chápania sú ponuka a dopyt jeho základnými prvkami. Pri cestovnom ruchu je však ponuka tak trochu atypická od klasického modelu trhu. Na rozdiel od bežných výrobkov a služieb je dvojrozmerná, keďže rozlišuje primárnu a sekundárnu ponuku. Práve sekundárna ponuka predstavuje základnú infraštruktúru cestovného ruchu, kam radíme gastronomické služby.

21. storočie sa nesie v znamení kvality a požiadaviek na dôležitosť a význam sledovania nových trendov na trhu služieb cestovného ruchu i gastronomických prevádzok. Tie sú ovplyvňované predovšetkým rýchlo sa meniacimi procesmi globalizácie, prinášajúcimi na jednej strane nové trhové príležitosti, na strane druhej zostrujú konkurenciu, ktorá má nemalý vplyv na fungovanie každého gastronomického zariadenia. Aby prežilo v tomto konkurenčnom boji, musí vyvinúť také marketingové úsilie, ktoré vedie k prilákaniu a udržaniu si zákazníka.

Zásadný obrat v charaktere spoločného a verejného stravovania nastal prienikom nových inovatívnych technológií, technologických postupov, ale predovšetkým mobilitou a príjmami obyvateľstva, či zmenou hodnoty času, ktoré ľudí prinútili k častejšiemu stravovaniu mimo domova. Podnikanie v gastronómii je špecifické tým, že zákazníkmi sú rôzne typy ľudí. Typológia zákazníkov je veľmi dôležitá, pretože každá skupina má iné potreby a špecifické požiadavky. Trhovým segmentom, ktorým sa príspevok zaoberá, sú rodiny s deťmi, čo je pomerne náročná skupina. Potrebujú individuálny prístup, ktorý spočíva v ponuke gastronomického zariadenia i vo vybavení prevádzky. Je zrejmé, že iné požiadavky budú mať rodiny s batolami ako rodiny so staršími deťmi a tínedžermi. Preto sme napriek rozmanitej ponuke v stravovacích službách stále svedkami nespokojnosti. Nejedná sa len o kvalitu, ale veľakrát o ponuku, ktorá nezodpovedá potrebám a prániam zákazníkov. Táto

vedomosť tvorí základný kameň úspechu každého podniku.

Rodina a jej postavenie v spoločnosti a na trhu gastronomických služieb. Rodina predstavuje základnú stavebnú kameň spoločnosti a súčasne je základnou výrobnou a spotrebnou jednotkou. Z pohľadu analýzy reprodukčného správania predstavuje jeden z najdôležitejších faktorov demografického vývoja (ŠPROCHA – VAŇO – BLEHA 2014:7). Ako primárna spoločenská jednotka plní najmä reprodukčnú, ekonomickú, socializačnú, a emocionálnu funkciu a pre členov rodiny je útočiskom bezpečnosti.

Z pohľadu cestovného ruchu a gastronomických služieb je možné považovať za najvýznamnejšiu funkciu socializačnú. Tým, že rodičia učia deti začleňovať sa do spoločnosti, podnecujú v nich potrebu stretávať sa s iným prostredím, osobami, kultúrami. Práve v rámci uspokojovania týchto potrieb je jednou z možností cestovanie a s tým spojená návšteva gastronomických zariadení.

Aj keď je v poslednej dobe čoraz aktuálnejší obraz netradičnej rodiny a členovia rodiny sú značne individualizovaní, rodičia naďalej odovzdávajú deťom základné hodnoty a vzory správania vrátane spôsobov získavania produktov v role zákazníka, čo SCHIFFMAN a KANUK (2004:345) nazývajú nákupným *zospoločenštením*. Zameranie sa gastronomických zariadení na tento segment – rodiny s deťmi, tvorí veľký potenciál, ktorý vytvára predpoklad pre spotrebu rovnakých či podobných služieb i v budúcnosti. Podľa názoru autora BEHMEN-MILICEVIC (2016) môže „baby friendly“ zameranie reštaurácie zvýšiť návštevnosť až o 25%. Práve rodičia sa často rozhodnú jesť tam, kde sa ich deti cítia pohodlne a spokojne. V prípade, že zariadenie nie je prístupné a zhovievavé k deťom, nezdržia sa tam dlho, prípadne ho už tak skoro nenavštívia. Ak si však deti zariadenie obľúbia, pravdepodobne ho budú navštevovať aj o niekoľko rokov.

Ponuka stravovacích zariadení na Slovensku zameraných na rodiny s deťmi. Výskumy orientované na tento trhový segment na Slovensku sú vzácné a sotva je možné opierať sa o konkrétne výsledky. V prípade, že by rodičia chceli navštíviť takéto zariadenie, majú problém nájsť relevantné informácie o možnostiach prevádzok s požadovanými službami. Priekopníkom v tomto smere sa stalo občianske združenie Únia materských centier, ktoré na základe neochoty slovenských podnikateľov prihliadať na potreby rodičov s malými deťmi, nemožnosť vstupu do zariadenia s detským kočíkom z dôvodu jeho bariérovosti, či arogantné a upodostňujúce správanie personálu, považovalo tento stav za diskrimináciu a obmedzovanie osobnej slobody.

Rodiny s deťmi tvoria osobitú cieľovú skupinu a v rámci cestovného ruchu sa odlišujú v motívoch na jeho účasti aj v požiadavkách na podniky cestovného ruchu (teda aj gastronomické zariadenia). Právo rodín s deťmi na cestovný ruch je zakotvené aj v článku 2 Globálneho etického kódexu cestovného ruchu, kde sa kladie dôraz na zákaz diskriminácie najzraniteľnejších skupín osôb, kam radíme aj rodiny s deťmi. Rovnako aj článok 7 Globálneho etického kódexu

cestovného ruchu upozorňuje na potrebu podpory a uľahčenia rodinného cestovného ruchu.

Doteraz jediný realizovaný výskum na Slovensku je projekt „Vstúpte s dieťaťom“, iniciovaný spomínanou Úniou materských centier, zastrešujúcou 60 materských a rodinných centier. Najskôr bola vyhlásená celoslovenská súťaž „Zariadenie priateľské k deťom a rodinám“ v roku 2003, ktorá sa realizuje v rámci dlhodobej kampane „Dovoľte mi vstúpiť s dieťaťom“. Zariadenia, ktoré spĺnia povinné kritériá pre svoju kategóriu, získajú certifikát a nálepku s logom súťaže a tak informujú verejnosť, že sa zaviazali poskytovať kvalitné služby pre rodiny s deťmi dlhodobo. Zariadenia vyhľadáva Únia materských centier prostredníctvom verejnosti, pričom návrhy na ocenenie môžu dať priamo užívatelia, materské a rodinné centrá i samotní majitelia prevádzok, ktorí majú záujem získať certifikát. Okrem certifikátu je ďalšou devízou zaradenie do katalógu so zoznamom certifikovaných zariadení. Podmienky získania certifikátu a loga ako i jednotlivé stupne priateľskosti znázorňuje tabuľka.

Napriek rozbehnutému projektu občianskeho združenia je stále problém nájsť na Slovensku zariadenia, ktoré by boli priateľské k deťom. Ako je zrejmé aj z nasledujúcej tabuľky, najviac zariadení možno nájsť v Bratislavskom kraji, najväčšie zastúpenie je v Bratislave a v okolí. Najslabšie na tom je Trnavský a Nitriansky kraj, hoci na Slovensku patria k vyspelejším.

Povinné kritériá pre zariadenia uchádzajúce sa o certifikát „Zariadenie priateľské k deťom a rodinám“

KRITÉRIÁ	STUPNE PRIATELSKOSTI				
	1. *	2. **	3. ***	4. ****	5. *****
Prorodinná atmosféra	✓	✓	✓	✓	✓
Bezbariérovosť	✓	✓	✓	✓	✓
Ústretový personál	✓	✓	✓	✓	✓
Nefajčiarske prostredie	✓	✓	✓	✓	✓
Detská stolička	✓	✓	✓	✓	✓
Detské menu	✓	✓	✓	✓	✓
Detské príbory, nápoje, poháre		✓	✓	✓	✓
Detský kútik			✓	✓	✓
Priestor na odkladanie kočíka				✓	✓
Diétne stravovanie				✓	✓
Prebalovací pult				✓	✓
Dojčiaci kútik				✓	✓
Vonkajšie ihrisko					✓

Zdroj: Vlastné spracovanie podľa kritérií Únie materských centier Slovenska, 2016

Počet certifikovaných zariadení na Slovensku podľa krajov a stupňa priateľskosti

KRAJ	STUPNE PRIATELSKOSTI				
	1. *	2. **	3. ***	4. ****	5. *****
Bratislavský	2	3	11	5	2
Trnavský	x	x	1	x	x
Trenčiansky	x	2	5	1	x
Nitriansky	1	1	x	x	x
Žilinský	x	3	2	1	x
Banskobystrický	x	3	x	1	x
Prešovský	x	2	2	1	1
Košický	1	3	3	x	x

Zdroj: Vlastné spracovanie podľa kritérií Únie materských centier Slovenska, 2016

Aj keď má projekt svoje opodstatnenie, stále sa jedná len o zariadenia odporúčané materskými centrami v daných oblastiach alebo samotnými návštevníkmi. Je len málo iniciatívnych podnikateľov, ktorí by sa do projektu zapojili. Odhliadnuc od daného projektu bola snaha nájsť zariadenia, ktoré by ponúkali služby prijateľné pre rodiny s malými deťmi, aj iným spôsobom. V prípade, že by rodiny chceli stráviť čas v niektorom „priateľskom“ zariadení, môžu hľadať možnosti aj na web stránkach. V rámci výskumu sme analyzovali nasledovné web stránky, ktoré poskytovali relevantné informácie o možnostiach rodín s malými deťmi tráviť voľný čas:

- www.kamsdetmi.sk,
- www.holiday4kids.sk,
- www.dovolenkasdetmi.sk,
- www.babetko.rodinka.sk/system/katalog-zariadeni/.

Pri porovnaní ponúk týchto web stránok bolo zistené, že všetky (okrem www.kamsdetmi.sk) sa zameriavajú na ponuku „baby friendly“ hotelov. Aj keď gastronomické zariadenia sú súčasťou hotelových služieb, zameriavame sa na podniky prístupné nielen hotelovým klientom. Porovnaním ponuky stránky www.kamsdetmi.sk s ponukou Únie materských centier boli zistené podobné výsledky ako popisuje druhá tabuľka; najslabšia ponuka je v zariadeniach Nitrianskeho kraja.

Podobnému prieskumu sa venoval i magazín HORECA (2016:24-25), ktorý v rámci Slovenska predstavuje len šesť gastronomických prevádzok zameraných na detskú klientelu:

- Monsters Cafe & Bar nachádzajúci sa v Bratislave – Petržalke,
- Enjoy Coffee v Bratislave v Starom Meste,
- Gio Caffè – Gelato italiano v Nitre,
- Betkas Bakery v Poprade,
- Mlsná Emma v Pezinku,
- Leháro v Trnave.

Vo všetkých prípadoch ide o zariadenia typu kaviareň, ktorej ponuka je zameraná na predaj nápojov a cukrárenských výrobkov.

Prorodinné gastronomické zariadenia – koncept „baby friendly“. Rodina ako faktor formovania jednotlivca a začleňovania ho do spoločnosti hrá významnú rolu bez ohľadu na to, či sa jedná o tradičný alebo netradičný model. Do úvahy treba brať i faktor voľného času (víkendy, dovolenky, sviatky), ktorý trávia rodiny spolu. Je jasné, že rodičia svoj čas prispôbujú deťom. V súčasnosti gastronomické zariadenia neplnia len funkciu poskytovania stravy, ale i možnosť trávenia voľného času, teda ponúkajú okrem jedla a pitia i určitú pridanú hodnotu – zážitok. Zariadenia, ktoré uvažujú „prorodinne“, plnia v súčasnej spoločnosti dôležitú rolu. Ich analýzou formou osobných návštev, alebo skúmaním web stránok je možné konštatovať, že reštaurácie sa dajú rozdeliť na zariadenia „rodinného typu“ a na tie, ktoré takúto požiadavku nespĺňajú.

Detský kútik v exteriéri reštaurácie „Friends restaurant“



Zdroj: Kompasová, 2016

Aby zariadenia mohli byť označené ako rodinné, je potrebné, aby venovali náležitú pozornosť:

- **zariadeniu** (stoličky na krmenie, detský inventár – tanier, príbory, poháre, prebalovací pult, znížené umývadlo a toaleta, resp. schodík, dezinfekcia rúk a toalety);
- **ponuke** (menu prispôbené detskému klientovi, doplnené o zdravé, nutrične vyvážené pokrmy, zaujímavo naaranžované na tanieri, jedálny lístok prispôbený deťom, ceny jedla prispôbené detskej porcii);
- **doplňovým službám** (detský kútik v interiéri, detský kútik v exteriéri);
- **personálu** (špeciálne školený personál v rámci správy sa k detskému klientovi, trpezlivý, flexibilný, milý, priateľský);
- **marketingu** (dobrý a správne aplikovaný marketing je základný faktor úspechu každého zariadenia. Cieľový marketing by mal zahŕňať akcie, ktoré by tento segment prilákali. Príkladom môže byť: organizácia

detských osláv, „Happy hour pre deti“, možnosť deťmi zostaviť vlastné menu a pod.).

Detský kútik v exteriéri reštaurácie „Friends restaurant“



Zdroj: Kompasová, 2016

Záver. Rodina, a vzhľadom na vplyv pri rozhodovaní sa rodičov o trávení voľného času aj deti, sú na trhu zaujímavou a špecifickou cieľovou skupinou. Jej požiadavky sú odlišné od iných cieľových skupín. Argument, prečo sa zameriavať na rodinu, nie je jednoznačný – vývojové trendy ukazujú na mladých ľudí, ktorí zostávajú skôr bezdetní a slobodní, prípadne na seniorov, ktorých počet narastá. Súčasný trend častejšieho stravovania mimo domu a potreby spoločenského kontaktu rodín s deťmi, ktoré nechcú zostať izolované, však stále silnie. Návšteva gastronomických zariadení s deťmi má význam v tom, že vychováva „gurmánov“ budúcnosti. Spoločné chvíle strávené s rodinou mimo domácnosti utužujú rodinné vzťahy. Dôležitá je aj podpora podnikateľov. Aby bol úspech a spokojnosť na oboch stranách, potrebné je cielene poznať potreby tohto segmentu a snaha vyjsť si v ústrety.

Literatúra a pramene

BEHMEN – MILICEVIC, A. Kids friendly restaurant – Ideas to become one. [online]. [cit.

2016-07-10]. Dostupné z: <http://possector.com/marketing-promotional/kids-friendly-restaurant-ideas>.

BUDINSKÁ, S. a spol. Aj deti môžu byť vaši hostia. In:

HORECA magazine: odborný časopis pre služby hotelov, reštaurácií a cateringu, 2016, XII, č.4., s. 24 – 25.

GLOBÁLNY ETICKÝ KÓDEX CESTOVNÉHO RUCH. The global code of ethic for tourism

(GCET). [online]. [cit. 2016-08-23]. Dostupné z: http://www.zcrsr.sk/wp-content/uploads/2015/08/Eticky_kodex_CR.pdf.

HORNER, S., SWARBROOKE, J. Cestovný ruch,

ubytovanie a stravovanie, využití voľného času: Aplikovaný marketing služieb. Praha 2003.

LOVASOVA, L., HANUŠOVÁ, J., HELLEBRANDOVÁ, K.

Deti a jejich problémy. In: Sborník

- studií. [online]. 2005.
[cit. 2016-08-24] Dostupné z: http://www.kraj-jihocesky.cz/file.php?par%5Bid_r%5D=52188...0.
- SCHIFFMAN, L. G., KANUK, L. *Nákupní chování*. Brno 2004.
- ŠPROCHA, B., VAŇO, B., BLEHA, B. *Prognóza vývoja rodín a domácností na Slovensku do roku 2030*. Bratislava 2014.
- ÚNIA MATERSKÝCH CENTIER. *Projekt vstúpte s dieťaťom*. [online]. [cit. 2016-08-24].
Dostupné z: http://www.materskecentra.sk/vstupte_s_dietatom.html.

Kontaktná adresa autora:
PhDr. Katarína Kompasová, PhD.
KMKaT FF UKF v Nitre
Štefánikova 67
949 74 Nitra
E-mail: kkompasova@ukf.sk



Zvládanie záťažových situácií v práci sprievodcu cestovného ruchu

Jana Hučková

Kľúčové slová: sprievodca cestovného ruchu, psychická záťaž, stres, formy psychickej záťaže, vnútorné a vonkajšie zdroje zvládania záťaže

Key words: tour guide, psychological stress, stress, forms of psychological stress, internal and external sources of coping with stress

Abstract:

A tour guide encounters different types of stress and stressful situations, which he should be able to manage effectively if he wants to act professionally at his work. The article presents various forms of mental stress and consequences of heavy workload on an individual and it suggests effective ways of dealing with them. The final part of the article provides a summary of factors and personality traits that increase an individual's resistance to stress.

Sprievodca cestovného ruchu sa počas vykonávania svojej práce stretáva s rôznymi druhmi stresových a záťažových situácií, ktoré by sa mal naučiť efektívne zvládať, ak chce svoju profesiu vykonávať na dobrej úrovni. Predkladaný príspevok predstavuje rôzne formy psychickej záťaže, dôsledky záťaže na človeka a navrhuje efektívne spôsoby ako sa s nimi vyrovnávať. V závere prináša súhrn faktorov a osobnostných charakteristík, ktoré zvyšujú odolnosť jednotlivca voči záťaži.

Vo všeobecnosti je stres chápaný prevažne negatívne, avšak určitá miera stresu môže byť pozitívna. Z tohto dôvodu

rozlišujeme dva druhy stresu. **Eustres**, čiže pozitívny stres, je taký, ktorý slúži ako stimulácia a prospešne aktivuje organizmus. Tento druh stresu môže byť vnímaný ako príjemné napätie a človek si ho často navodzuje vlastnou iniciatívou, napríklad tým, že sa dostáva do hraničnej situácie (napr. v športe). **Distres** je stresom negatívnym. Jedná sa o nadmernú a nežiaducu záťaž, z ktorej sa nedá uniknúť.

Sprievodca cestovného ruchu sa vo svojej práci stretáva s rôznymi **formami psychickej záťaže**. Môže sa jednať o frustráciu, ktorá je chápaná ako prekážka blokujúca realizáciu činnosti alebo znemožňujúca dosiahnutie cieľa v plánovanom čase. Príkladom takejto situácie by mohli byť vonkajšie okolnosti (autonehoda, komplikácia spôsobená nepriaznivým počasím, prírodná katastrofa a pod.), ktoré výrazne narušia časový harmonogram zájazdu. Iným typom záťažovej situácie je konflikt. Účastníci cestovného ruchu sú osoby z rôzneho sociálneho prostredia, rôznych temperamentov a typov osobností, prichádzajú s rôznymi očakávaniami (ktoré môžu byť neprimerané), čo môže vyvolať konfliktné situácie, ktoré musí sprievodca cestovného ruchu adekvátne riešiť. Niekedy má záťažová situácia formu neprimeraných úloh, kedy je sprievodca preťažený množstvom požiadaviek, ktoré sú nad jeho telesné alebo duševné sily. Počas zájazdu sa taktiež môžu vyskytnúť problémové a neočakávané situácie, ktoré sprievodca doposiaľ nepoznal a nezažil (napr. autonehoda), a tieto si vyžadujú schopnosť rýchlo sa orientovať v nezvyčajných podmienkach.

Aj keď sa frustrácia, konflikt či iné formy stresových situácií od seba svojimi prejavmi odlišujú, proces obnovovania psychickej rovnováhy sa pri všetkých druhoch psychickej záťaže vyznačuje všeobecne platnými zmenami psychickej činnosti. Celkovo môžeme dôsledky záťaže rozdeliť do dvoch oblastí: fyzické a psychické. Medzi **fyzické dôsledky** záťaže patrí najmä únava, ktorá je prirodzeným sprievodným javom pracovnej činnosti a je varovným signálom, ktorý bráni organizmu spotrebovať všetky rezervy pred vyčerpaním. Okrem toho sa stres môže prejavovať tráviacimi ťažkosťami, nespavosťou, zvýšeným krvným tlakom, bolesťami hlavy, búšením srdca, zníženou imunitou a zvýšeným výskytom chorôb. Taktiež môže dôjsť k zmene stravovacích návykov (nechutenstvo alebo prejedanie sa), alebo nadmernej konzumácii alkoholu a cigariet. **Psychické symptómy** stresu zahŕňajú úzkosť, ktorá je najčastejšou reakciou na stresor. Ďalším symptómom stresu je zlosť, ktorá môže viesť až k agresii a súvisí s frustračnou zložkou stresovej situácie. Opačnou reakciou na stres je apatia a depresia, tie sa objavujú najmä pri dlhom trvaní stresových podmienok. Pri stretnutí sa so silnými stresormi často dochádza k oslabeniu kognitívnych funkcií (ťažkosti so sústredením sa a logickým usporiadaním myšlienok, zábudlivosť, zmätenosť), v dôsledku čoho sa zhoršuje náš výkon, najmä v zložitých úlohách. Okrem toho sa stresová situácia môže prejavovať zvýšenou netrepezlivosťou, podráždenosťou, prudkými a výraznými zmenami nálad. Vplyv stresu na výkon môže byť rôzny

v závislosti od stupňa a dĺžky trvania záťaže. Experimentálne bolo dokázané, že ľahšia a stredná forma psychickej záťaže môže viesť k zvýšeniu výkonu, zatiaľ čo pri dlhšom pretrvávaní záťaže nastáva radikálny pokles výkonu.

V ďalšej časti príspevku sa budeme venovať **zvládaniu psychickej záťaže**. V psychológii sa na zvládanie psychickej záťaže používa anglický pojem *coping* (z gr. *colaphos* = priamy úder), ktorý znamená vedieť si poradiť a vyrovnať sa s mimoriadne ťažkou, takmer nezvládnuteľnou situáciou, stačiť na nezvyčajne ťažkú úlohu. Existuje súhrn faktorov a osobnostných charakteristík, ktoré zvyšujú odolnosť jednotlivca voči záťaži. Nazývajú sa zdroje zvládania psychickej záťaže. Tieto eliminujú stresory alebo napomáhajú adaptovať sa, konštruktívne riešiť situáciu záťaže a zdolať jej dôsledky. V nasledujúcej časti článku sa budeme venovať dvom hlavným skupinám zdrojov zvládania: vnútorným (interným) a vonkajším (externým) zdrojom zvládania psychickej záťaže.

Vnútorné (interné) zdroje zvládania sú niekedy označované ako osobné psychické zdroje zvládania. Patria sem rôzne biologické premenné ako napr. genetické predispozície, pohlavie, vek a pod., alebo osobnostné premenné, ktorými jednotlivec disponuje. V našom článku spomenieme niektoré vybrané osobnostné charakteristiky, ktoré majú vplyv na zvládanie záťažových situácií.

Pojem introverzia a extroverzia zaviedol do psychológie švajčiarsky psychológ Carl Gustav Jung v sedemdesiatych rokoch dvadsiateho storočia. V súčasnosti je táto teória akceptovaná a používaná i napriek tomu, že má svoje obmedzenia. U každého človeka sú zastúpené obe kvality v rozličnej miere, avšak jedna z nich výraznejšie prevažuje. **Introvert** je typ človeka, ktorý uprednostňuje samotu, je viac orientovaný na vlastné vnútro, skrýva svoje emócie, nepodlieha tlaku skupiny a ťažšie sa prispôsobuje svojmu okoliu. **Extrovert** naopak je typ človeka, ktorý ľahko nadväzuje medziľudské vzťahy, je otvorený, prístupný, ľahko ovplyvniteľný a dokáže sa rýchlo prispôbiť svojmu okoliu. Extroverti sa ľahšie adaptujú na vzniknutú záťažovú situáciu, dokážu sa s ňou rýchlejšie vyrovnáť. Z tohto zistenia vyplýva, že sprievodca cestovného ruchu, u ktorého prevažuje extroverzia, má lepšie predpoklady na zvládnutie stresových a záťažových situácií vo svojej práci. To však neznamená, že introvert nemôže úspešne vykonávať túto profesiu. Skúsenosťami a praxou môže nadobudnúť vlastnosti, ktoré vykompenzujú jeho predispozíciu temperamentu.

Ďalšie členenie osobnosti, ktoré použijeme, bolo rovnako ako v predchádzajúcom prípade vytvorené C.G. Jungom. Tento autor rozčlenil ľudí na **emocionálny a myšlienkový typ**. Emocionálny typ osobnosti sa vyznačuje výraznou potrebou lásky a úzkeho citového vzťahu. Veľmi citlivo vníma potreby a psychické stavy iných ľudí. Ich neuspokojené prania a očakávania intenzívne emocionálne prežíva. Disponuje schopnosťou spolupracovať s inými a poskytovať im sociálnu oporu. Z uvedených dôvodov tento typ osobnosti horšie zvláda záťažové situácie, najmä

konfliktné situácie v medziľudských vzťahoch. Myšlienkový typ osobnosti sa vyznačuje značnými schopnosťami logického myslenia a usudzovania. Avšak miera jeho emočnej inteligencie je znížená. Správanie k iným postráda citovú vrelosť a empatiu, je strohé a formálne. Vzhľadom na nízku citovú angažovanosť vo vzťahoch (oproti emocionálnemu typu), sa ho konfliktné situácie nedotýkajú až do takej miery, dokáže sa nad ne ľahšie povzniesť. Ak aplikujeme uvedené poznatky na prácu sprievodcu, emocionálny typ osobnosti horšie znáša záťažové situácie, najmä tie, ktoré majú charakter konfliktu. Myšlienkový typ naopak dokáže analyzovať vzniknutú situáciu bez rušivého vplyvu emócií a efektívne ju vyriešiť. V nečakaných situáciách dokáže zachovať chladnú hlavu, čo môže byť veľmi pozitívne. Na druhej strane jeho chýbajúca empatia a srdečnosť voči ľuďom môžu negatívne ovplyvniť celkový dojem z jeho vystupovania počas celého zájazdu.

Ďalším vnútorným zdrojom zvládania záťaže je **inteligencia**. Tento fenomén je mnohako chápaný a rôzne definovaný v závislosti od autora. Celkovo môžeme doterajšie metodologické prístupy k inteligencii rozdeliť na akademický prístup, ktorý sa zameriava na meranie kognitívnych procesov, riešenie matematických a logických problémov, spracovanie informácií v pamäti a iné mentálne aktivity; a sociálno-osobnostný prístup, ktorý sa orientuje na vonkajší svet sociálnych interakcií, udržiavanie medziľudských vzťahov a pod. Najmä druhá skupina faktorov, označovaná ako sociálno-osobnostný prístup, tvorí významný vnútorný zdroj riešenia a zvládania situácií psychickej záťaže, preto sa mu budeme viac venovať. Pre tento typ inteligencie sú používané rôzne označenia: interpersonálna inteligencia, sociálna inteligencia alebo emocionálna inteligencia. My v našom článku budeme používať termín **emocionálna inteligencia**. Termín zaviedol do psychológie Daniel Goleman v roku 1995 a jeho chápanie je najpoužívanejším modelom v psychológii. Tento autor považuje emocionálnu inteligenciu (EQ) za dôležitejšiu ako akademickú inteligenciu (IQ), ktorá podľa neho determinuje pracovný úspech iba na 20 percent. To, či svoje mentálne schopnosti dokážeme dobre uplatniť závisí do veľkej miery od našej schopnosti vyrovnať sa s frustráciou, ovládať svoje emócie, dobre vychádzať s ľuďmi a pod. Základné zložky emocionálnej inteligencie sú: poznanie vlastných emócií, zvládanie emócií, schopnosť sám seba motivovať, vnímavosť k emóciám iných (empatia) a umeňie medziľudských vzťahov. Na rozdiel od predchádzajúcich osobnostných charakteristík (introverzia, extroverzia, emocionálny a myšlienkový typ osobnosti, akademická inteligencia) emocionálna inteligencia je takou zložkou osobnosti, ktorá sa dá rozvíjať a zdokonaľovať a je iba do malej miery determinovaná biologicky, nejedná sa teda o vrodennú predispozíciu.

Ďalšou osobnostnou charakteristikou, ktorá má vplyv na zvládanie záťažových situácií, je **otvorenosť ku skúsenosti**. Táto charakteristika je súčasťou osobnostného modelu,

ktorého autorom je W. McDougal. Podľa neho sa štruktúra osobnosti dá rozdeliť na päť veľkých faktorov (*big five*): extroverzia, príjemnosť, svedomitosť, neuroticizmus a otvorenosť ku skúsenosti. Posledná spomínaná črta obsahuje sklon vyhľadávať nové zážitky, tolerovať to, čo je neznáme. Ľudia s touto črtou osobnosti uprednostňujú zmenu pred stereotypom, v nových a teda aj záťažových situáciách vidia výzvu na zmenu. Sú odolnejší voči psychickej záťaži v porovnaní s ľuďmi, ktorí uprednostňujú monotónnosť a stereotypné riešenie zložitých situácií.

V ďalšej časti článku sa budeme venovať **vonkajším (externým) zdrojom zvládania** psychickej záťaže. Tieto zdroje neodstraňujú záťažové situácie ani ich dôsledky, ale môžu zmierňovať ich dopad na človeka. Jedná sa najmä o oporu zo strany sociálneho prostredia. Sociálnou oporou v širšom slova zmysle rozumieme pomoc, ktorá je poskytovaná druhými ľuďmi človeku, ktorý sa nachádza v záťažovej situácii. Emocionou podporou a celkovým podporným pôsobením od iných človek dostáva silu na mobilizovanie vlastných psychických zdrojov a je schopný efektívnejšie čeliť stresu a stresovým situáciám. Existuje niekoľko **druhov sociálnej opory**, v našom článku použijeme delenie J. S. Housea (in: Bratská, 2001), ktorý rozlišuje štyri druhy sociálnej opory: emocionálna, inštrumentálna, informačná a hodnotiacia. Emocionálnu oporu chápeme ako poskytovanie dôležitých emócií ako napr. dôvera, empatia, spolupatričnosť. Inštrumentálna sociálna opora predstavuje praktické druhy pomoci ako napr. pomoc pri práci, materiálna pomoc, spolupráca v ťažkých úlohách. Informačná opora je sprostredkovanie informácií, ktoré človeku pomôžu vyrovnať sa s problémovou situáciou. Hodnotiacia sociálna opora je poskytnutie spätnej väzby, ktorá je dôležitá pri sebahodnotení jednotlivca. Osoby, ktoré poskytujú sociálnu oporu, môžu podľa Laireitera (in: Kebza, Šolcová, 1999) pochádzať z jednej z týchto skupín: rodina a priatelia, osoby, ktoré sa výrazne podobajú svojimi charakteristikami (pohlavie, vek), osoby, ktoré poznajú príslušný stresor a jeho situačný kontext. Ak chceme uvedené poznatky aplikovať na prácu sprievodcu v cestovnom ruchu, musíme konštatovať, že jednotlivec, ktorý má blízkych ľudí ochotných poskytnúť mu sociálnu oporu, ľahšie zvládne nečakanú záťažovú situáciu, ktorá sa vyskytne počas zájazdu. Rodina a priatelia by v tomto prípade boli najmä zdrojom emocionálne sociálnej opory. V prípade informačnej a hodnotiacej sociálnej opory je najlepším zdrojom iný sprievodca cestovného ruchu alebo pracovník cestovnej kancelárie, ktorý disponuje chýbajúcou informáciou, resp. má väčšie skúsenosti s podobným typom problémovej situácie.

M. Bratská upozorňuje, že sa často snažíme hľadať nové a účinnejšie prostriedky na zvládanie stresu a zabúdame pritom na tie jednoduché a dobre známe – napr. zdravý životný štýl. Za najdôležitejšie autorka pritom pokladá tieto faktory: efektívny odpočinok, aktívny fyzický pohyb a šport, zdravé stravovanie a kvalitné medziludské vzťahy. **Odpočinkové aktivity** rozdeľujeme na aktívne a pasívne. Oba druhy odpočinku sú dôležité pre regeneráciu síl. Za najefektívnejšiu formu

pasívneho odpočinku je považovaný spánok. Je jednou zo základných životných potrieb človeka. Počas spánku dochádza k regenerácii telesných aj duševných síl. Potreba spánku je veľmi individuálna a závisí od veku, individuálnych osobitostí a pod. Spánok býva najhlbší v prvých dvoch až troch hodinách po zaspávaní. Po tejto prvej fáze nasleduje fáza ľahšieho spánku, v rámci ktorej dochádza k tzv. REM fáze. Pre túto fázu sú charakteristické rýchle pohyby očí a aktivita mozgu je vyššia ako v bdelom stave. Počas noci sa toto striedanie REM a non REM fáz spánku vystrieda asi 4 až 5 krát. Počas fázy REM dochádza k tomu, čo subjektívne prežívame ako sen. **Aktívny fyzický pohyb a šport** je jednou z foriem aktívneho odpočinku. Umožňuje regeneráciu psychických síl, pomáha kompenzovať duševnú námahu, kontrolovať telesnú hmotnosť a udržiavať psychickú kondíciu. Okrem toho fyzická námaha pomáha tlmiť nežiaduce duševné aktivity. **Zdravé stravovanie** upevňuje psychickú a fyzickú odolnosť človeka. Pre zdravie je dôležitá nielen skladba potravín a jej množstvo, ale aj psychická pohoda pri stolovaní a postoj k jedlu. Prostredníctvom **medziludských vzťahov** človek uspokojuje svoje základné potreby. Pritom je dôležité nielen množstvo, ale aj kvalita vzťahov medzi ľuďmi. Plnohodnotný život človeka predpokladá napĺňanie základných biologických potrieb a zároveň aj uspokojovanie sociálnych potrieb. Medzi najdôležitejšie sociálne potreby patria: potreba afiliácie (začlenenia sa, prijatia do skupiny ľudí), potreba lásky, potreba kladného sociálneho hodnotenia, potreba priateľského vzťahu, potreba sociálnej vzájomnosti, potreba sociálneho bezpečia, potreba sociálnej komunikácie, potreba sociálnej identity a pod. Napĺňanie sociálnych potrieb neprebíha jedna po druhej, ale ide skôr o vzájomné zosúladovanie a súbežné uspokojovanie týchto potrieb.

Záver. Schopnosť efektívne zvládať záťažové situácie je dôležitá pri výkone takmer každého povolania. Práca sprievodcu cestovného ruchu môže priniesť množstvo stresových situácií vo forme konfliktov, časovej tiesne, nových a neočakávaných situácií, na ktoré je potrebné adekvátne reagovať. V našom príspevku sme načrtli niektoré základné a všeobecne platné stratégie zvládania záťaže, ktoré môže sprievodca cestovného ruchu aplikovať vo svojej práci.

Literatúra a pramene:

- BRATSKÁ, M.: *Zisky a straty v záťažových situáciách alebo príprava na život*. Bratislava, Práca, 2001.
- GOLEMAN, D.: *Emoční inteligence*. Praha, Columbus, 1997.
- HAYESOVÁ, N.: *Základy sociální psychologie*. Praha, Portál, 1998.
- KALLWASS, A.: *Syndrom vyhoření v práci a v osobním životě*. Praha, Portál, 2007.
- KEBZA, V., ŠOLCOVÁ, I.: *Sociální opora jako významný protektivní faktor*. *Československá psychologie*, 43, č. 1, str. 19 – 38, 1999.
- MIKULÁŠTÍK, M.: *Manažerská psychologie*. Praha, Grada, 2007.

SARMÁNY-SHULLER, I.: *Analýza stratégií zvládania v záťažových situáciách. In Zvládanie psychickej záťaže a stresu. Bratislava: MO SR, Štáb personálneho manažmentu, s. 8-12, 2000.*

Kontakt:

Mgr. Jana Hučková, PhD.

KMKaT FF UKF v Nitre

Štefánikova 67

949 01 Nitra

E-mail: jhuckova@ukf.sk



Budovy slovenských múzeí ako základná podmienka ich činnosti v prvej polovici 70. rokov 20. storočia

Daniela Prelovská

Kľúčové slová: múzeum, budovy, rekonštrukcia

Keywords: museum, buildings, reconstruction

Abstract: The article aims at the condition of buildings of Slovak museums during the first half of the Seventies. It is based on the Annual Reports of the Slovak National Museum in Bratislava. Taking into consideration their volume, we focused on the reconstruction of these buildings. We find it necessary to stress the fact that the buildings of the Slovak National Museum were, during this period, in a very bad condition and did not allow to carry out basic functions which museums as institutions are supposed to carry out.

Z hľadiska priblíženia stavu budov v naznačenom časovom úseku je potrebné poukázať na obdobie vzniku prevažnej väčšiny nami pertraktovaných múzeí. V tomto smere zohrali významnú úlohu 50. roky 20. storočia, kedy sa začala vytvárať organizovaná múzejná sieť, rozdielna od stavu v Slovenskom štáte. V rámci nového administratívneho členenia Slovenska boli postupne vytvárané múzeá s celoslovenskou, krajskou, okresnou a mestskou pôsobnosťou. Prevládala tendencia, aby každý okres mal svoje múzeum vlastivedného zamerania. Hlavným iniciátorom tohto trendu bol Zväz slovenských múzeí (ďalej Zväz). Muzeálna rada Zväzu k preberaniu múzeí do okresnej správy zaujala postoj, aby múzeá v tomto smere pôsobili na Okresné národné výbory (ďalej ONV), pretože práve od ich záujmu sa odvíjala možnosť okresné múzeum založiť.¹ Zriaďovanie krajských a okresných múzeí bolo výsledkom celej škály rozhodnutí a pokusov jednotlivých ONV, Miestnych ná-

rodných výborov a Povereníctva školstva vied a umení, resp. kultúry. Zriadenie múzea v žiadnom prípade neznamenalo, že malo predpoklady reálne fungovať a plniť všetky múzejné činnosti. Zriaďované múzeá figurovali aj vo výhľadovom pláne jednotnej siete múzeí na roky 1954 – 1960. Už existujúcu sieť múzeí dopĺňali okresné vlastivedné múzeá: v Bojniciach (1950), Banskej Bystrici (1950), Haliči (1950), Novom Meste nad Váhom (1950), Piešťanoch (1951), Trenčíne (1951), Krompachoch (1951), Spišskej Novej Vsi (1951), Múzeum Petra Jilemnického vo Svätom Jure (1952), v Novej Bani (1952), vo Filakove (1952), v Skalici (1952), Púchove (1953), Starej Lubovni (1953), Šahách (1953), Sabinove (1953), Trnave (1954), Lučenci (1954), Spišskej Novej Vsi (1954), Múzeum P. O. Hviezdoslava v Dolnom Kubíne (1954), v Oravskom Podzámku (1954), Modrom Kameni (1954), Západoslovenské múzeum v Trnave (1954), Lesnícke a drevárske múzeum vo Zvolene (1954), v Medzilaborciach (1954), Leviciach (1954), Krajské múzeum v Žiline (1954), Haliči (1955), Múzeum Janka Kráľa v Liptovskom Mikuláši (1955), Spišské múzeum v Levoči (1955), okresné múzeá v Leviciach (1954), vo Filakove (1956), v Sabinove (1956), Starej Lubovni (1956), Nových Zámkoch (1956), Kremnici (1956), Podjavorinské múzeum v Novom Meste nad Váhom (1956), Múzeum ukrajinskej kultúry vo Svidníku (1956), Zemplínske múzeum v Michalovciach (1957), Okresné múzeum v Nových Zámkoch (1957), Banskej Bystrici (1958), Národopisné múzeum v Liptovskom Hrádku (1959), Okresné múzeum v Hlohovci (1959). Vo významných historických pamiatkach boli umiestnené múzeá v Betliari (1949), Červenom Kameni (1950) a Nábytkové múzeum v Markušovciach (1959). Paralelne s regionálnymi vznikali aj špecializované múzeá: Lesnícke, drevárske a poľovnícke múzeum v Antole (1951) a Múzeum TANAP-u v Tatranskej Lomnici (1957). Sieť múzeí dopĺňali špeciálne múzejné inštitúcie, zamerané na dokumentáciu revolučného robotníckeho hnutia, protifašistického odboja a oslobodenia Slovenska. Tak vzniklo v roku 1947 Múzeum Slovenskej republiky rád v Prešove, Múzeum V. I. Lenina v Bratislave (1954), Múzeum Slovenského národného povstania v Banskej Bystrici (1955), Múzeum revolučnej tlače Klementa Gottwalda vo Vrútkach (1955), Múzeum Karpatsko-dukelskej operácie vo Svidníku (1959), Pamätný domček ilegálnej činnosti KSS v Bratislave – Ružinov (1959).

Pri ich zakladaní sa objavovali závažné problémy s budovami a personálnym obsadením.² Stav budov v nových okresných múzeách zachytil Zväz slovenských múzeí v roku 1959. Zvolil formu písomného sumára, ktorý obsahoval 42 bodov. Okrem iného mal sprehľadniť charakteristiku budov a pracovné priestory v múzeu.³ Konečné

¹ Archív Slovenského národného múzea Bratislava, fond Zväz slovenských múzeí, 1939 – 1959, kr. I, Zápisnice II, 1948 – 1952, Zápisnice z valných zhromaždení a muzeálnych rád ZSM, Zápisnica zo zasadnutia Muzeálnej rady Svazu slovenských múzeí v Banskej Bystrici zo dňa 13. apríla 1951.

² ASNM BA, fond ZSM, 1939 – 1959, kr. 23, Tajomnícka správa Svazu slovenských múzeí za dobu od júla 1957 do augusta 1958, s. 9 – 12.

³ ASNM BA, fond ZSM, 1939 – 1959, kr. 25, Sumáre okresných vlastivedných múzeí. Vedenie Zväzu ďalej zaujímali zbierky múzea, publikačná činnosť, vedecké a odborné styky so zahraničím, vedecké úlohy jednotlivých pracovníkov, zahraničné návštevy, spolupráca so

zistenia boli veľmi nepriaznivé. Múzeá sa nachádzali v starých budovách. Priestorovo išlo o inštitúcie, ktoré možno zaradiť do kategórie malých, resp. veľmi malých múzeí. Priemerne disponovali jednou až desiatimi miestnosťami, prevažne nevyhovujúcimi. Absentovali pracovné, expozičné, výstavné, depozitné, dielenské a laboratórne priestory. Múzeá sa o budovy delili s inými organizáciami, školami, inštitúciami. V mnohých vyhradené miestnosti zaberali súkromné byty. Celkovo však môžeme konštatovať, že múzeá mali svoje budovy. Vyššie uvedené problémy boli riešené aj v šesťdesiatych rokoch a premietli sa do nasledujúceho obdobia.

Rekonštrukcie budov v rokoch 1970-1975.

Lesnícke, drevárske a poľovnícke múzeum Antol bolo ústredným špecializovaným múzeom a sídlilo v štátnom kaštieli, v ktorom sa po grófskych rodinách Koháry-Coburg zachoval cenný slohový nábytok, obrazy a módne doplnky. Budova bola v zlom stave a prebiehala jej rekonštrukcia v rámci generálnej opravy (ďalej GO), ktorá si vyžadovala značné finančné náklady. V roku 1972 bola opravená chodba v južnom trakte kaštiela a suterén, ktoré boli pripravené pre expozície. Bývalá garáž a pivničné priestory v južnom trakte boli prerobené na depozity.⁴ Tempo opráv bolo pomalé, Pamiatkostav, n. p. Žilina neurobil na budove dva roky nič. V roku 1975 nebola dokončená ani I. etapa rekonštrukcie a II. bola rozvrhnutá na roky 1976 -1977. Tento časový plán bol nereálny, pretože už v roku 1972 sa z objektu odsťahoval Pamiatkostav, n. p. a s prácami nepokračoval. Budova bola zabezpečená aspoň montážou bleskozvodov. Mala zlú statiku a na tomto stave sa podpísala skutočnosť, že chýbali žľaby a odkvapové rúry, ktoré boli odstránené pri práci Pamiatkostavu, n. p. v roku 1972.⁵

Technické múzeum Košice: všetky budovy si vyžadovali stále a nákladné opravy, preto sa múzeum snažilo získať novú budovu.⁶ V roku 1971 prebiehali rekonštrukčné práce v prednáškovej miestnosti a v expozíciách.⁷ V nasledujúcom roku boli vykonávané stavebné a rekonštrukčné práce – strechy a schodiska.⁸ V roku 1974 prebehla montáž ústredného kúrenia v administratívnej budove.⁹

Štátny kultúrny majetok Betliar: múzeum sa zameriaval na rekonštrukcie objektov. V roku 1970 bola urobená

údržba pamiatkovo chránených objektov.¹⁰ Až v roku 1975 bol radou ONV schválený zámer pamiatkových úprav kaštiela Betliar. V tom istom roku sa začala tretia a posledná etapa rekonštrukcie národnej kultúrnej pamiatky Krásna Hôrka. Priestory neboli stavebne pripravené pre expozície a v havarijnom stave bolo druhé poschodie kaštiela.¹¹

Slovenské banské múzeum Banská Štiavnica: v roku 1971 boli Pamiatkostavom, n. p. Žilina ukončené stavebno-rekonštrukčné práce na Novom zámku. V tom istom roku sa začali plánovať stavebné a rekonštrukčné práce na Komorskom dvore, ktoré mal vykonať Stavoprojekt Bratislava.¹² V roku 1974 vďaka iniciatíve pracovníkov múzea boli dokončené posledné práce v podzemí Banského múzea v prírode, ktoré tak bolo sprístupnené verejnosti.¹³ V nasledujúcom roku sa múzeum zameralo na stavebnú rekonštrukciu Starého zámku.¹⁴ Počas celého obdobia prebiehali rôzne údržbárske práce.

Horehronské múzeum Brezno: sídlilo v budove starej radnice. Prvé poschodie bolo zrenovované v roku 1965, s prízemím sa pokračovalo v roku 1974.¹⁵ V roku 1973 múzeum dostalo novú fasádu. Podarilo sa získať výstavné priestory, dielňu pre konzervátora a pracovne.¹⁶ Činnosť múzea sa zameriavala až do roku 1974 na zabezpečenie rekonštrukcie budovy a ním riadených pamätných izieb. V tomto roku bola upravená vonkajšia časť mestskej veže.¹⁷ V nasledujúcom roku múzeum vypracovalo pamiatkový zámer na starý meštiansky dom na Gottwaldovom námestí. Bola dokončená rekonštrukcia pivničných priestorov. Podarilo sa opraviť hlavnú budovu, interiéry aj exteriéry. Bola dokončená pripojená zložka múzea, Chata hlavného partizánskeho hnutia v Lomnistej doline.¹⁸

Okresné múzeum Trnava so sídlom v Hlohovci: vlastnilo budovu bývalého františkánskeho kláštora, ktorá bola pamiatkovým objektom a prebiehala tu generálna oprava.¹⁹

Múzeum Kežmarok: nachádzalo sa v Kežmarskom hrade, ktorý bol od roku 1962 v GO. V roku 1973 boli ukončené práce na severovýchodnom trakte, interiéry boli pripravované pre expozíciu feudalizmu. Bola inštalovaná miestnosť s radničným nábytkom, ktorá bola okrem textov ukončená.²⁰ V nasledujúcom roku múzeum pokračovalo v oprave severozápadného traktu hradu, prebiehali práce na objekte bývalých koniarní, ktoré mali slúžiť ako pracovne.²¹ V roku 1975 pokračovala tretia etapa rekonštrukcie severozápadnej časti hradu. V auguste boli

SAV, družba s českými múzeami, stav knižnice, odoberanie časopisov, publikačný orgán múzea, spolupráca s osvetou, vlastivedné krúžky, výstavná, expozičná činnosť, návštevnosť, ťažkosti múzea, archív múzea, pracovné plány a kto sa podieľal na výstavbe múzea.

⁴ Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1972. Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1973, s. 30.

⁵ Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1975. Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1976, s. 39.

⁶ Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1970. Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1971, s. 37.

⁷ Výročné správy...ref. 7, s. 72.

⁸ Výročné správy...ref. 5, s. 42.

⁹ Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1974. Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1975, s. 65.

¹⁰ Výročné správy...ref. 7, s. 79.

¹¹ Výročné správy...ref. 6, s. 132.

¹² Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1971. Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1972, s. 52.

¹³ Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1973. Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1974, s. 54.

¹⁴ Výročné správy...ref. 10, s. 52.

¹⁵ Výročné správy...ref. 10, s. 145.

¹⁶ Výročné správy...ref. 14, s. 139.

¹⁷ Výročné správy...ref. 10, s. 130.

¹⁸ Výročné správy...ref. 6, s. 145.

¹⁹ Výročné správy...ref. 6, s. 196.

²⁰ Výročné správy...ref. 14, s. 192.

²¹ Výročné správy...ref. 10, s. 211..

práce zastavené, pretože Pamiatkostav, n. p. Žilina bol presunutý na iný objekt.²²

Turčianske múzeum Andreja Kmeťa Martin bolo v rekonštrukcii.²³ Malo nevyhovujúce pracovné podmienky, pracovníci mali priestory v podkroví starej budovy Mestského národného výboru (ďalej MsNV) a v zruinovanom kaštieli v Košťanoch.²⁴ Rekonštrukciu ukončili v roku 1975 a podieľal sa na nej Pamiatkostav, n. p. Martin.²⁵

Gemerské múzeum Rimavská Sobota bolo v dlhodobej GO. Stavebné práce prebiehali v suterénoch, ktoré mali slúžiť ako depozity a dielne. Múzeum sa pripravovalo na zavedenie ústredného kúrenia, trpelo nedostatkom pracovní, laboratórií, chýbali konzervátorské dielne. Prízemné miestnosti užívala okresná knižnica. V roku 1975 múzeum pristúpilo k stavebným úpravám v interiéri. Pre nedodržiavanie stavebných prác bola zrušená expozícia dejín Komunistickej strany Československa a robotníckeho hnutia a v jej priestoroch boli zriadené dočasné pracovne.²⁶

Považské múzeum a galéria Žilina fungovalo v provizórnej budove. Nedarilo sa realizovať I. etapu rekonštrukcie Budatínskeho zámku, ktorá trvala osemnásť rokov.²⁷ V rekonštrukcii boli aj pripojené zložky múzea – kaštieľ Krasňany a Sobášny palác v Bytči. Na intervenciu politických orgánov bola v roku 1975 práca na rekonštrukcii kvantitatívne a kvalitatívne zlepšená.²⁸ V

Múzeum Červený Kameň bolo v dlhodobej rekonštrukcii a jeho hlavnou úlohou bola oprava a údržba hradu. V roku 1975 bola realizovaná časť základných opráv a zabezpečovaná projektová dokumentácia. Z rekonštrukcie objektu bolo v tomto roku realizované statické zabezpečenie západnej a severnej bašty. Múzeum pokračovalo v opravách severovýchodného traktu, výzdobných prvkov fasády, obvodových a ochranných múrov. Vymaľovali expozičné priestory, dielne a pracovne, opravilo sa a inštalovalo elektrické osvetlenie, boli sprístupnené sociálne zariadenia. V úsilí využiť hrad výlučne na kultúrno-výchovné účely boli mimo objektu budované údržbárske dielne a ubytovacie priestory pre pracovníkov múzea.²⁹

Literárne múzeum P. O . Hviezdoslava Dolný Kubín dokončilo rekonštrukciu budovy v roku 1973. To umožnilo riešiť problém presunu zbierkového fondu do nového depozitu. Napriek uloženiu sa nepodarilo doriešiť vnútorné zariadenie depozitu.³⁰ Ešte v roku 1974 múzeum nemalo skompletizované ústredné kúrenie, preto neboli v zimných mesiacoch využívané prednáškové priestory a nevykurované zostali aj expozície.³¹ Múzeum disponovalo iba suterénymi prednáškovými a študijnými priestormi.

Problémy s ústredným kúrením pretrvávali aj v roku 1975.³²

Okresné vlastivedné múzeum Veľký Krtíš so sídlom v Dolnej Strehovej malo v správe tri budovy, evidované štátne pamiatky, františkánsky kláštor, Špitálik a kostol Sv. Ducha. Čiastočne boli využívané miestnymi školami a Komunálnymi službami.³³ Na objektoch prebiehala GO.³⁴ Priestorové podmienky pre prácu múzea boli pomerne dobré, chýbali miestnosti pre expozičnú činnosť.³⁵ V roku 1972 boli uskutočnené menšie opravy na kaštieli, v ktorom bolo múzeum umiestnené.³⁶ O dva roky múzeum adaptovalo tri miestnosti pre expozíciu.³⁷ O rok neskôr získalo priestory po adaptácii ako depozity.³⁸

Múzeum Bojnice v roku 1975 boli pripravené vykonávanie projekty na generálnu rekonštrukciu hradného objektu a jeho areálu. V jej rámci bolo naplánované prebudovanie celého vnútorného vybavenia hradného objektu.³⁹

Okresné múzeum Trnava so sídlom v Hlohovci vlastnilo budovu bývalého františkánskeho kláštora. Bola pamiatkovým objektom a prebiehala generálna oprava.⁴⁰ **Múzeum Janka Kráľa Liptovský Mikuláš:** od roku 1970 do 1972 budovu rekonštruovali.⁴¹ V rámci opráv bola vymenená časť strechy depozitu a adaptovali skladovacie priestory. Každoročne bol upravovaný vonkajší vzhľad budovy.⁴²

Múzeum Eudovíta Štúra Modra bolo od roku 1971 v GO, čo nepriaznivo vplývalo na činnosť.⁴³ V roku 1975 GO finišovala, vznikli pracovne, knižnica, depozit, prednášková sieň a miestnosť pre reštaurátora.⁴⁴

Západoslovenské múzeum Trnava prebiehala rekonštrukcia budovy. Múzeum nemalo dokončené ústredné kúrenie, kanalizáciu a bolo napojené na stavebný prúd. Stavebno-montážne práce nedosahovali úroveň, ktorú by si historická budova zaslúžila.⁴⁵ V roku 1975 dokončievali práce s generálnou údržbou, bolo dokončené ústredné kúrenie a múzeum mohlo vykurovať dve tretiny budovy.⁴⁶

Vlastivedné múzeum Spiša s galériou Spišská Nová Ves bolo do roku 1973 v rekonštrukčnom procese.⁴⁷ V roku 1973 bola v nábytkovej expozícii v Markušovciach zavedená elektroinštalácia a namontované vykurovacie telesá. Múzeum bolo bez vody.⁴⁸ **Šarišské múzeum Bardejov:** objekty boli veľmi pomaly rekonštruované.⁴⁹

²² Výročné správy...ref. 6, s. 108.

²³ Výročné správy...ref. 10, s. 244.

²⁴ Výročné správy...ref. 10, s. 273.

²⁵ Výročné správy...ref. 6, s. 275.

²⁶ Výročné správy...ref. 6, s. 239.

²⁷ Výročné správy...ref. 10, s. 407.

²⁸ Výročné správy...ref. 6, s. 439.

²⁹ Výročné správy...ref. 6, s. 63.

³⁰ Výročné správy...ref. 14, s. 144.

³¹ Výročné správy...ref. 14, s. 175.

³² Výročné správy...ref. 6, s. 159.

³³ Výročné správy...ref. 14, s. 195.

³⁴ Výročné správy...ref. 10, s. 195.

³⁵ Výročné správy...ref. 13, s. 161.

³⁶ Výročné správy...ref. 5., s. 204.

³⁷ Výročné správy...ref. 10, s. 157.

³⁸ Výročné správy...ref. 6, s. 157.

³⁹ Výročné správy...ref. 6, s. 135.

⁴⁰ Výročné správy...ref. 6, s. 196.

⁴¹ Výročné správy...ref. 5., s. 230.

⁴² Výročné správy...ref. 6, s. 261.

⁴³ Výročné správy...ref. 6, s. 288.

⁴⁴ Výročné správy...ref. 45.

⁴⁵ Výročné správy...ref. 14, s. 415.

⁴⁶ Výročné správy...ref. 14, s. 416.

⁴⁷ Výročné správy...ref. 14, s. 399.

⁴⁸ Výročné správy...ref. 49.

⁴⁹ Výročné správy...ref. 6, s. 122.

Okresné vlastivedné múzeum Hanušovce: rok 1975 bol prvým rokom jeho existencie. Sídliť vo Veľkom kaštieli v rekonštrukcii. Do ukončenia prác múzeum provizórne sídlilo v budove Mestského národného výboru.⁵⁰

Nitrianske vlastivedné múzeum Nitra: bolo v rokoch 1970 – 1975 v GO. Nemalo vytvorené podmienky pre múzejnú činnosť.⁵¹

Záver. Informácie z výročných správ jasne ukazujú, že slovenskí múzejníci nemali vzhľadom na budovy a priestory vyhovujúce podmienky pre múzejnú činnosť. Prakticky každé múzeum bolo opravované v podobe generálnej opravy alebo rekonštrukcie. Práce mohli mať dlhodobý alebo krátkodobý charakter. Podľa exaktného vyjadrenia múzeí môžeme stav budov rozdeliť do niekoľkých kategórií:

- múzeá, ktoré výslovne uvádzajú generálnu opravu počas vykazovaného obdobia;
- múzeá, ktoré vykazujú rekonštrukcie budov;
- múzeá, ktoré vykazujú opravy budov;
- múzeá, ktorých budovy boli v spoluvlastníctve s inými inštitúciami.

Rozsah príspevku nám umožnil poukázať iba na rekonštrukcie budov slovenských múzeí v sledovanom období. Stav budov vplýval na priestorové vybavenie, ktoré vykazovalo nedostatok laboratórií a reštaurátorských dielní, pracovní, depozitných, expozíčných a výstavných priestorov. Z hľadiska kultúrno-výchovnej činnosti múzeí môžeme vzhľadom na uvádzané fakty konštatovať, že múzeá mali expozíčné priestory, hoci nie ideálne. Absentovala účelová vybavenosť priestormi, ktoré by umožňovali externú kultúrno-výchovnú činnosť v zmysle prednášok, besied a kultúrnych podujatí. Táto situácia nebola záležitosťou iba prvej polovice 70. rokov, ale nadväzovala na východiskový stav budov po roku 1945. Múzeá síce prebral do starostlivosti štát, ale keďže prakticky polovica sledovaného počtu vznikla najmä v 50. rokoch 20. storočia, neboli im poskytnuté účelové budovy na dôsledné vykonávanie múzejnej činnosti. Z toho dôvodu bolo možné s budovou múzea spájať iba expozíčnú a čiastočne výstavnú a prednáškovú činnosť.

Literatúra a pramene:

Publikované pramene

Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1970.

Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1971

Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1971.

Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1972

Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1972.

Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1973

Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1973.

Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1974

Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1974.

Bratislava: Muzeologický kabinet Slovenského národného múzea 1975

Výročné správy o činnosti slovenských múzeí za rok 1975.

Bratislava: Muzeologický

Archívne pramene

Archív Slovenského národného múzea Bratislava

Fond: Zväz slovenských múzeí, 1939 – 1959

kabinet Slovenského národného múzea 1976

Kontakt:

PhDr. Daniela Prelovská, PhD.

Katedra muzeológie FF UKF v Nitre

Štefánikova 67

949 01 Nitra

E-mail: dprelovska@ukf.sk



Recenzia

Marek Merhaut: NÁRODNÍ KULTURA, STRAVOVÁNÍ A KULTURNÍ DIFUZE.
Praha 2016. 152 strán.



Pod záštitou vydavateľstva Wolters Kluwer bola v roku 2016 realizovaná knižná publikácia Mareka Merhauta „Národní kultura, stravování a kulturní difuze“. Je koncipovaná podľa vzoru typického pre záverečné práce na vysokých školách. Obsahuje súčasný stav poznania v skúmanej oblasti, ciele, ku ktorým chce dospieť a opis metodológie.

Nasledujú samotné výsledky práce a dielo uzatvára stať o význame riešenej problematiky pre vedu a prax.

Merhaut už úvodným citátom Jeana-Anthelma Brillata-Savarina o význame gastronómie naznačil, čo bude primárnym záujmom jeho práce.

V úvode sa čitateľ dozvie, že strava, stolovanie a veľa ďalších súvislostí s gastronómiou je predmetom záujmu mnohých disciplín, ale chýba špecializovaná veda, ktorá by dokázala existujúce poznatky syntetizovať a poskytnúť tak komplexný pohľad na problematiku. Autor sa snaží charakterizovať špecifické otázky gastronomickej kultúry s poukazaním na klimatické, geografické a najvšeobecnejšie kultúrne faktory a na vplyvy kultúrnej difúzie. Orientuje sa na českú gastronómiu.

Prvá kapitola sa zaoberá predstavením súčasného stavu poznania a riešenia danej problematiky. Merhaut v nej prehľadovo približuje autorov venujúcich sa difuzionistickej etnológii a antropológii v súvislosti s gastronómiou. Pozornosť venuje knižným publikáciám aj odborným štúdiám.

⁵⁰ Výročné správy...ref. 6, s. 192.

⁵¹ Výročné správy...ref. 6, s. 296.

Pri objasňovaní cieľov autor definuje tri otázky, na ktoré knižka prináša odpovede a zoznamuje so základnými metodologickými prístupmi, ktoré využil počas empirického výskumu a pri spracovaní materiálu. Otázky sú orientované na negatívne vnímanie českej národnej kuchyne, ktorá kontrastuje s požiadavkami racionálnej výživy a modernej svetovej gastronómie. Autor si kladie otázku, do akej miery je súčasná česká gastronómia výsledkom prelínania sa viacerých regionálnych gastronomických vplyvov s vlastným, špecifickým historickým vývojom. Kladie si tiež otázku akú rolu zohrala židovská diaspora pri formovaní českej gastronómie. Treba dopredu konštatovať, že adekvátnu pozornosť venoval všetkým nastoleným problémom.

Tretia kapitola knihy otvára tému českej kuchyne a kultúrnej difúzie. Čitateľa oboznamuje s východiskami a determinujúcimi faktormi českej kuchyne v kontexte historického vývoja s akcentom na obdobie stredoveku. Píše napríklad, že v minulosti dominovala v českej kuchyni rastlinná strava, kaše, polievky a dodnes dobre známe české „noky“. Mäso bolo v stredovekej strave zastúpené menej. Osobitnú pozornosť autor venuje českej kuchyni a stolovaniu v 13. storočí. Na podporu svojich záverov a zovšeobecnení využíva ilustrácie.

Obsahom nasledujúcej kapitoly je gastronómia ako súčasť stredovekej mestskej kultúry. Práve mestskej kultúre pripisuje podiel na rozvoji gastronómie, pričom konštatuje jej takmer storočné oneskorenie oproti vývoju mesta. S využitím obrazových príloh Merhaut komparuje stravovacie zvyklosti v meste a vo vidieckych sídlach, pričom prichádza k záveru, že v prvotných štádiách sa nijako nelíšili.

Samostatnou témou je stravovanie a jeho niektoré kontexty v období vlády cisára Rudolfa II. V rámci tejto časti sa autor venuje aj histórii kuchárskych kníh v českých krajinách. Kvôli lepšej predstavivosti opäť využíva ilustrácie. V krátkosti tiež približuje kuchyňu 17. a 18. storočia.

Ôsma kapitola sa zaoberá už zmienenou židovskou komunitou v českých krajinách ako jednou z najvýznamnejších skupín obyvateľstva s viac ako tisícročnou tradíciou spolužitia s majoritnou spoločnosťou a jej vplyvom na kultúru stravovania. Autor pritom poukazuje na význam jedla v každodennom živote židov a opisuje viacero konkrétnych spôsobov jeho prípravy v súlade so židovskou tradíciou.

Následne sa Merhaut vracia k otázke určitej demokratizácie vysokej dvornej gastronómie, ku ktorej došlo v 18. storočí. V 19. storočí sa zrodil nový typ meštianskej kuchyne, ktorý neznamenal len preberanie prvkov gastronómie z aristokratického prostredia, ale tiež zo širšieho kultúrneho a geografického priestoru. Zároveň bolo vydávaných čoraz viac kuchárskych kníh.

Druhá polovica 19. storočia priniesla okrem technických noviniek, vyplývajúcich z priemyselnej revolúcie, tiež zmeny českej kuchyne, sprevádzané výrazným kvalitatívnym prevratom. Jedlá náročné na prípravu boli nahradené jednoduchšími a časovo menej náročnými. Tento postupný

vývoj autor ilustruje pomocou prehľadného grafického spracovania v jedenástej kapitole.

Dvanásta kapitola svojím názvom vyvoláva dojem uzatvorenia prierezu dejinami českej kuchyne, lebo rieši jej premeny v 20. storočí. Následne sa autor venuje viacerým rôznorodým témam bez zjavnej vnútornej nadväznosti.

Záverečná časť monografie najskôr približuje stredoveký rituál spoločného stolovania a pokračuje kultúrou stolovania a spoločenského správania, ktoré s témou gastronómie nepochybne súvisia. Načrtol tiež históriu hostincov pre púťovníkov, ktoré spravidla poskytovali svoje služby ešte pred bránami miest.

Merhaut neobišiel ani tému pivovarníctva, ktoré je neodmysliteľnou súčasťou českej histórie – i tej gastronomickej, pričom naň nazerá z pohľadu kultúrnej antropológie. Stručne charakterizuje aj počiatky vinohradníctva v českých krajinách.

Záverečná kapitola poskytuje súhrn odpovedí na výskumné otázky z úvodných častí monografie, pričom sa opiera o použité metódy a výsledky vlastného empirického výskumu.

O svojej práci hovorí ako o sonde do mimoriadne rozsiahleho a rozmanitého umenia, ktoré predstavuje strava a stravovanie vo svete gastronomických kultúr, premeneného v gastronomickú kultúrnu difúziu. Zároveň upozorňuje, že vzhľadom na množstvo námetov pre ďalšiu kulturológickú interpretáciu nebolo v monografii možné obsiahnuť celú problematiku. Podarilo sa však naznačiť, aké miesto má gastronómia v jednotlivých národných kultúrach a v kultúre všeobecne.

Merhautova publikácia predstavuje špecifickú tému, ktorá má potenciál zaujať odborníkov zo sveta gastronómie aj laickú verejnosť so záujmom o históriu a osobitosti českej kuchyne v meniacom sa čase a priestore.

Roman Zima

Recenzia

Miloš Toman: INTUITIVNÍ MARKETING PRO 21. STOLETÍ. Praha 2016. 163 strán.



Miloš Toman si v knižnej publikácii „Intuitivní marketing pro 21. století“ kladie za cieľ oboznámiť čitateľa s tým, ako rozvíjať intuíciu v zmysle schopnosti vcítiť sa do záujmov a potrieb zákazníka a umožniť mu osvojiť si praktické zásady intuitívneho marketingu. Autor uvádza, že sa týmito zásadami riadi vo svojej podnikateľskej

praxi už viac ako 20 rokov.

Monografia predstavuje jedinú českú koncepciu intuitívneho marketingu, prednášanú na vysokých školách. Dielo je rozdelené na 24 častí, v ktorých autor postupne predstavuje viaceré nástroje a podstatu tohto typu marketingu, ktorý sa dostáva v posledných rokoch čoraz viac do popredia.

Už v úvode je intuitívny marketing predstavený slovami „marketing s ľudskou tvárou“, ktoré vystihujú jeho podstatu. Toman upozorňuje, že ľudí nezaujímá, koľko má podnikateľ peňazí, ani podľa akej príručky postupuje. Zaujímá ho uspokojenie jeho potrieb, pričom očakáva ešte niečo navyše. Domnieva sa, že racionálne zmýšľanie zohráva pri rozhodovaní zákazníkov menšiu úlohu ako emócie a inštinkty. Upozorňuje tiež na skutočnosť, že aj v dnešnej ére smartfónov a internetu človek stále zostáva predovšetkým spoločenskou bytosťou, ktorá má potrebu stretávať sa, komunikovať a získať tak nové podnety svojmu emočnému uspokojeniu.

Prvá časť predstavuje určitý úvod do problematiky. Autor porovnáva minulosť so súčasnosťou, pričom využíva ako príklad niekoľko vecí, ktoré svojho času zažili obrovský „boom“, no ukázalo sa, že neskôr sa ich ľudia presýtili a nie sú natoľko užitočné ako vyzerali spočiatku – napríklad digitálne hodinky, obrovské neosobné hypermarkety či reklama na Facebooku. Rovnako ako v prípade všetkých ostatných častí, aj úvodnú kapitolu Toman ukončuje zhrnutím v troch bodoch, akými odporúčaniami. Radí zamerať sa na účinnosť marketingu, poznanie svojich zákazníkov a neveriť v existenciu zázračných marketingových a predajných systémov.

Nasledujúce tri časti publikácie navzájom pomerne úzko súvisia. Autor odporúča podnikateľom nebáť sa veľkých vízií, na strane druhej však zdôrazňuje dôležitosť merateľných a konkrétnych čiastkových etáp. Veľký význam pripisuje aj viere podnikateľa vo svoje schopnosti a v dosiahnutie úspechu, ako aj úprimnej snahe vyhovieť zákazníkovi a jeho túžbam. Upozorňuje, že zákazník vždy odhalí, do akej miery je podnikateľovo konanie úprimné.

Niekoľko kapitol je venovaných téme konkurencie, ktorú v súvislosti s podnikaním a efektívnym marketingom pochopiteľne nemožno vynechať. Toman sa domnieva, že trh ešte stále nie je natoľko obsadený, aby sa nedali objaviť nové príležitosti – aj tie však treba vedieť rozpoznať a využiť. Konkurenciu je takisto vhodné využiť na poučenie sa z jej chýb a netreba sa báť ani pochvaly – za predpokladu, že tým podnikateľ zároveň chváli sám seba.

V centre každej marketingovej stratégie by mal stáť zákazník a inak to nie je ani v prípade intuitívneho marketingu. Nevyhnutnosťou pri snahe získať nových zákazníkov je umenie počúvať a vedieť ďalej pracovať s takto získanými informáciami. Nemenej dôležitá je ale podľa autora aj schopnosť vcítiť sa do zákazníkových pocitov. Už zo samotnej definície podnikania vyplýva, že jeho primárnym cieľom je dosiahnutie zisku. Zisk by však podľa Tomanu nemal byť na prvom mieste priorít, práve naopak. Sú to zákazníci, kto zisk prináša, o to väčší význam má starostlivosť o existujúcich i nových príjemcov produktov či služieb, ktoré podnikateľ poskytuje.

Vzťah podnikateľ – zákazník je rovnako ako iné vzťahy vzťah ľudí. Je preto nevyhnutné používať prostriedky, ktoré v zákazníkoch vzbudia radosť a potešenie, resp. pocit, že je o nich postarané. Zákazník musí mať tiež pocit, že podnikateľ sa v odbore, v ktorom podniká, vyzná a je dostatočne kompetentný na to, aby mu vedel adekvátne poradiť.

Marketing ako odbor je orientovaný na reklamu a s ňou súvisiace nástroje. Toman uvádza, že reklama musí byť dôveryhodná a v žiadnom prípade by nemala byť nepravdivá, lebo tá je horšia ako žiadna. Prioritou pri reklame nie je umelecký dojem, ale schopnosť podporiť reálny predaj tovaru alebo služieb.

V uplynulom období bola veľká pozornosť venovaná reklame a propagácii prostredníctvom internetu a sociálnych sietí. Podľa Tomanovho názoru sa však ani tento druh reklamy nezaobíde bez práce, a predovšetkým bez obsahu a príbehu. Ako vyplýva už z podstaty intuitívneho marketingu, je založený na emóciách. Aj to je jeden z dôvodov, prečo by sa mal podnikateľ snažiť najmä o to, aby vo svojich zákazníkoch vyvolal pozitívne emócie. Jedným z predpokladov úspechu je, že sám bude pôsobiť pozitívnym dojmom, ktorým vyvolá pozitívnu odpoveď.

Autor nevynechal ani tému nedostatkov podnikania či prípadných problémov. Hovorí o potrebe neustáleho, každodenného zdokonaľovania a odstraňovania známych nedostatkov, ako aj o neustálom overovaní kvality ponúkaného tovaru či služby. Ak nejaké problémy predsa len nastanú, je dôležité vnímať ich ako výzvu a snažiť sa nájsť vhodné riešenie, ale aj vypátrať ich príčinu a odstrániť ju. Za účinný nástroj riešenia problémov autor považuje myseľ samotného podnikateľa.

V závere monografie Toman opäť obracia pozornosť na zákazníka. Vyzdvihuje potrebu neustáleho prekvapovania zákazníkov a udržiavania ich pozornosti, podľa možnosti originálnym spôsobom, ktorý ich prinúti zostať a neodísť ku konkurencii. Svoj význam majú aj neformálne vzťahy, založené na osobnom kontakte. Opakuje aj známy fakt, že udržať si už existujúcich zákazníkov je väčšinou lacnejšie ako získať nových, preto by sa mal podnikateľ neustále orientovať na zisťovanie ich potrieb v takej miere, ktorá mu postačí na to, aby im vyhovel a ponúkol aj niečo navyše. Okrem iného aj preto, že najlepšou a najlacnejšou formou reklamy je odporúčanie spokojného zákazníka – ak s ním má podnikateľ dobré vzťahy, môže ho o odporúčanie pokojne aj požiadať. So zákazníckou spokojnosťou súvisí aj oblasť reklamácií, ktoré by podnikateľ nemal brať ako útok, ale ako podnet na zlepšenie ponúkaných produktov alebo služieb. V štádiu riešenia reklamácie je žiaduca dobrá komunikácia a zapojenie zákazníka do riešenia jeho problému. Zákazník je citlivý na povýšenecké správanie a je preto nevyhnutné vnímať ho ako rovnocenného partnera.

Podnikateľ si môže dovoliť byť individualistom vo vzťahu k zákazníkovi, nie však vo vzťahu k ostatným zástupcom podnikateľského sektora. Toman zdôrazňuje potrebu nadväzovania kontaktov a hľadania možných partnerov na

spoluprácu všade tam, kde je to možné. Autor sa opäť vracia aj k intuícii. Navrhuje, aby si každý podnikateľ počas dňa našiel chvíľu, počas ktorej sa bude venovať svojim predstavám a doslova trénovať svoju intuíciu.

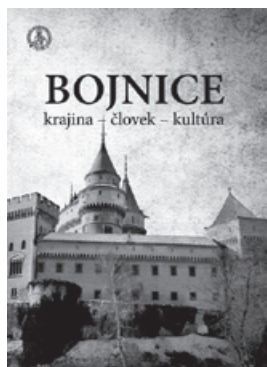
V úplnom závere Toman zdôrazňuje potrebu dobrej organizácie času, ktorý je vhodné investovať okrem iného aj do vzdelania. To môže následne podnikateľ použiť pri ďalšom zlepšovaní služieb a produktov, ktoré ponúka.

Publikácia „Intuitivní marketing pro 21. století“ je zaujímavým obohatením existujúcej ponuky diel venovaných rozličným formám marketingu. Zaujímavým predovšetkým preto, že autor sa odmieta pridŕžiavať uniformných šablón a odporúčaní ako viesť efektívny marketing a ako sám hovorí, jeho kniha nie je určená ľuďom, ktorí sa boja riskovať, ale skôr tým, ktorí sa neboja opustiť zaužívané cesty a nájsť vlastný – intuitívny spôsob vedenia svojej marketingovej stratégie. Odporúča ju všetkým, ktorí sa neboja využiť nové, často ešte praxou neoverené spôsoby ako sa zaradiť na trh a poraziť konkurenciu, respektíve nájsť možnosti, pri ktorých sa konkurenciou vôbec nebudú musieť zaoberať. Ako bolo naznačené v príhovore autora, jeho publikácia je využiteľná aj pri výučbe predmetov, spojených s problematikou marketingu na vysokých školách. Spôsob, akým je písaná, pripomína dnes veľmi populárne motivačné knihy. Predurčuje ju aj na to, aby si získala pozornosť podnikateľa, hľadajúceho nové informácie o fungovaní svojho firemného marketingu.

Jana Zimová

Recenzia

**Márián Žabenský: BOJNICE.
Krajina – človek – kultúra.
Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre 2016,
260 strán.**



Publikáciu Mariána Žabenského o Bojniciach a blízkom okolí možno považovať za náročné interdisciplinárne dielo na pomedzí geológie, geografie a humannej geografie, biológie, archeológie a histórie, dejín kultúry, etnografie, cestovného ruchu aj iných. Nadväzuje na predchádzajúce práce komplexného charakteru aj na tematické

parciálne štúdie a chronologicky pokračuje až do našej prítomnosti. Autor zhromaždil veľké množstvo poznatkov z publikovaných materiálov od všetkých relevantných

autorov aj z archívnych prameňov. Pokúsil sa o náročnú vizuálnu rekonštrukciu kultúrnej krajiny v konkrétnych kultúrno-historických obdobiach a v presne vymedzených priestorových súradniciach. Časové obdobia od praveku po aktuálny stav v roku 2016 chronologicky nadväzujú za sebou a vytvárajú obraz dynamického, vyvíjajúceho sa celku. Multitemporálna analýza transektov kultúrno-krajinných vrstiev ako vedecká metóda výskumu krajiny je z hľadiska textového aj vizuálneho ľahko zrozumiteľná odborníkovi aj laickému čitateľovi. Procesy v každom prípade predstavuje a analyzuje na pozadí širších priestorových, časových, sociálnych, kultúrnych a podľa možnosti aj etnických súvislostí. Koncepcia monografie, jej členenie a obsahové zameranie môže byť vhodným metodologickým východiskom pre prípravu podobných publikácií. Inšpiratívne je tiež vzájomné prepojenie textového a kartografického materiálu s vizuálne spracovanou analýzou jednotlivých úsekov dejín vo vymedzenom priestore. Grafické spracovanie reprezentatívnej publikácie, vrátane obálky, spĺňa aj náročné kritériá. Oceňujeme originálnu a väčšinou kvalitnú fotodokumentáciu a 3D modely. Sú atraktívne a majú veľkú výpovednú hodnotu. Široký tematický záber sa zákonite odzrkadľuje v drobných terminologických nepresnostiach. Odhalí ich archeológ, historik, sociálny či kultúrny antropológ – v niektorých prípadoch by pravdepodobne použili frekventovanejšie a v rámci ich odboru aj náležitejšie výrazy.

Možnosti porovnávania najrôznejších sledovaných parametrov isto ocenia tvorcovia podobných, nasledujúcich publikácií o Bojniciach a ich okolí, o hornej Nitre aj o prácach v širších geografických kontextoch. V podstate všade, kde je človek v strede vzťahového kruhu medzi krajinou a kultúrou.

Jaroslav Čukan

Správa

Výstava Mladý tvorca 2016 – súťaž TOP turistická destinácia regiónu

Prírodné a kultúrne dedičstvo predstavuje významnú hodnotu, ktorých potenciál je využiteľný aj v edukačnom procese. Osobitne významné je využívanie kultúrneho a prírodného dedičstva vo vyššom sekundárnom vzdelávaní so zameraním na cestovný ruch. Dobrým metodicko-odborným príkladom z pedagogickej praxe je súťaž TOP turistická destinácia regiónu.

Aktuálny 4. ročník súťaže sa konal 26. apríla 2016. Celoštátne kolo sa uskutočnilo v rámci 24. ročníka celoštátnej prezentačnej výstavy stredných odborných škôl Mladý

tvorca 2016 na výstavisku Agrokompex – Výstavníctvo, š.p. v Nitre.

Vyhlasovateľom súťaže je Ministerstvo dopravy, výstavby a regionálneho rozvoja SR. Odborným a organizačným garantom je sekcia cestovného ruchu MDVaRR SR.

Súťaž O cenu ministra MDVaRR SR je určená výlučne pre žiakov stredných odborných škôl (SOŠ) pod odborným vedením pedagógov. Súťaže sa môže zúčastniť každá SOŠ, ktorá je vystavovateľom či spoluvystavovateľom na výstave Mladý tvorca 2016 a má do siete škôl zaradený jeden zo študijných odborov so zameraním na cestovný ruch:

N cestovný ruch; 6324 M manažment regionálneho cestovného ruchu; 6354 M 01 služby a súkromné podnikanie –hoteliarstvo; 6355 M služby v cestovnom ruchu; 6323 K hotelová akadémia.

Cieľom je vytvoriť projekt, propagovať a ponúknuť potenciálnemu návštevníkovi „cieľové miesto“ ako zaujímavú turistickú destináciu. Zvolená destinácia sa musí nachádzať na území samosprávneho kraja, v ktorom sídli súťažiaci SOŠ.

Po obsahovej stránke musia žiaci zdôrazniť históriu, kultúru a tradície cieľového miesta, využiť prírodné a kultúrne dedičstvo, turistické atrakcie a zaujímavosti, vyhodnotiť ponuku a dostupnosť služieb cestovného ruchu a pod.

V požadovaných kritériách súťaže je návrh materiálu propagujúceho zvolenú turistickú destináciu a vypracovanie power-pointovej prezentácie s charakterom reklamného spotu.

V aktuálnom ročníku postúpilo z rezortného do celoštátneho kola desať súťažiacich škôl (zo sedemnástich prihlásených). Hodnotiacia komisia pozostávajúca zo zástupcov ministerstva, Zväzu cestovného ruchu SR a SACR stanovila poradie troch najlepších projektov v rámci Slovenska nasledovne: 1. miesto Hotelová akadémia Jána Andraščíka v Bardejove za súťažný projekt „Na okraji a predsa v strede“; 2. miesto Obchodná akadémia v Poprade za projekt „Liptovská Teplička – chuť tradície“ a 3. miesto SOŠ obchodu a služieb v Trenčíne za projekt „Po stopách orientu v Trenčianskom kraji“.

Súťaž TOP turistická destinácia regiónu podporuje u žiakov tvorivý a originálny prístup riešeniu problémových úloh, rozvíja estetické cítenie a digitálne zručnosti. Zároveň prehľbuje vedomosti o cieľovom mieste v kontexte prírodného a kultúrneho dedičstva.

Viktória Bíziková

Správa

Exkurzia Severné Taliansko – Francúzska riviéra

V dňoch 1. – 6. mája sa uskutočnila exkurzia do severného Talianska a na Francúzsku riviéru, ktorá bola určená študen-

Exkurzia Severné Taliansko – Francúzska riviéra



Zdroj: Kurpaš, 2016

tom magisterského stupňa na Katedre manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre. Na príprave a organizácii exkurzie sa podieľali aj študenti, ktorí vypracovali základ itineráru v rámci prakticky orientovaného predmetu Metodika činnosti sprievodcu cestovného ruchu.

Cieľom exkurzie bolo oboznámiť študentov s prírodným a kultúrnym dedičstvom známych turistických destinácií a demonštrovať teoretické poznatky z predmetov zameraných na cestovný ruch a kultúru v praxi. Študenti vykonávali sprievodcovské činnosti, zamerané na prezentáciu informácií o jednotlivých cieľových miestach prostredníctvom pripravených referátov. Nadobudli skúsenosti z oblasti operatívneho pôsobenia sprievodcu v priebehu zájazdu a riešenia rôznych modelových situácií.

Prvá zastávka na trase dlhej 1600 km bola v meste Padova v severnom Taliansku, v Benátsku. Mesto je len 30 km vzdialené od Benátok a je to dôležité pútnické miesto. Najväčšou historickou pamiatkou je Basilica di Sant'Antonio da Padova, v ktorej je pochovaný svätý Anton Padovský. Študenti v meste strávili polovicu dňa a popoludní sa presunuli do turisticky atraktívnej Verony, kde mali možnosť navštíviť kultúrne pamiatky. Najvýznamnejšou dominantou mesta je amfiteáter L' Arena. Turisticky atraktívne sú tiež námestia ako Piazza Bra, Piazza dei Signori či Piazza del Erbe. Na poslednom spomenutom námestí je možné nájsť uličku s presláveným domom Cassa dei Giulietta s balkónom, ktorý inšpiroval Shakespeara k stvoreniu nezabudnuteľnej balkónovej scény v divadelnej hre Rómeo a Júlia. Verona je len 30 km vzdialená od nasledujúceho bodu itineráru – Gardského jazera. V kempingovom mestečku Moniga del Garda boli študenti ubytovaní dve noci a bol to východiskový bod návštevy miest Sirmione a Mantova. V Sirmione študenti navštívili starobylé hradby Grotte di Catullo, Scaligerský záмок, historickú promenádu Centro Storico Sirmione a iné. Druhú polovicu dňa strávili v Mantove, rodisku známeho rímskeho básnika Vergília. Toto pútnické miesto turistu očarí jedinečnou architektúrou a množstvom sakrálnych pamiatok.

Nasledujúcou destináciou bolo mesto Monte Carlo,



ktoré je najbohatšou časťou Monackého kniežatstva. Monte Carlo je známe množstvom kasín, bohatých ľudí a prepychu. Študenti si mohli prezrieť promenádu Monte Carlo Harbor, prístav Port de Fontvieille, známe námestie Casino Square a prešli si tiež úseky trate Monaco Grand prix, kde práve pripravovali preteky F1. Voľný čas bolo možné využiť individuálne na prehliadku architektonicky zaujímavých kultúrnych pamiatok – Monackej katedrály, kasína, Kniežacieho paláca či starého opevnenia susediaceho s oceánografickým múzeom.

Z Monaka exkurzia smerovala do letoviska Port Grimaud, označovaného aj ako francúzske Benátky. Ponúka atraktívne promenády, bohatú infraštruktúru a supraštruktúru cestovného ruchu, kvalitné pláže a množstvo kultúrnych pamiatok a pre účastníkov exkurzie sa stalo východiskom do svetoznámeho St. Tropez v departemente Var a regiónu Provence-Alpes-Côte d'Azur. v roku 1944 sa stalo prvým oslobodeným mestom po vylodení spojeneckých vojsk. Od roku 1950 sa v ňom začal intenzívne rozvíjať cestovný ruch a stalo sa známym kúpeľným mestom. K jeho ikonám patrí budova policajného komisariátu, v ktorej sa natáčal známy film žandár zo Saint-Tropez, či dom Brigitte Bardott. Turisticky atraktívne je staré mesto, námestie Place des Lices aj Národné múzeum v priestoroch citadely zo 17. storočia.

Exkurzia Severné Taliansko – Francúzska riviéra



Zdroj: Kurpaš, 2016

St. Tropez je obľúbené aj kvôli plážam. Jednou z najznámejších je preslávená La Glaye v starom meste.

Počas exkurzie ako súčasť študijného programu sa študenti oboznámili s aktuálnym stavom cestovného ruchu v európskych destináciách. Mali možnosť navštíviť lokality svetového prírodného a kultúrneho dedičstva. Čiastočne si osvojili praktické zručnosti súvisiace s organizáciou zájazdu a pozitívne si rozšírili vedomosti získané štúdiom na Katedre manažmentu kultúry a turizmu.

Michal Kurpaš

Správa

ŠVOČ 2016 na Katedre manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre

Dňa 06. 04. 2016 sa uskutočnilo kolo ŠVOČ na KMKaT. S potešením môžeme konštatovať, že záujem študentov o účasť na ŠVOČ pretrváva. Úroveň prác je vo väčšine prípadov vysoká a študenti majú možnosť prezentovať svoje projekty, ktoré môžu rozvíjať v praxi. ŠVOČ sa zúčastnili študenti všetkých stupňov štúdia v dennej forme aj študenti magisterského štúdia v externej forme.

Celkový počet prihlásených prác bol 25 a na ich vypracovaní a prezentácii sa podieľalo 48 študentov. Účasť publika bola minimálna, preto chceme do budúcnosti apelovať na študentov, aby sa zúčastňovali katedrových podujatí. Prispejú k ich všeobecnému rozhladu a rozšíreniu vedomostí.

Súťažilo sa v 3 sekciách: Cestovný ruch a jeho rozvoj, Kultúra a jej rozvoj a Jazyková sekcia. *Komisia č. 1 – Cestovný ruch a jeho rozvoj* zasadala v zložení: Doc. PhDr. B. Michalík, PhD. – predseda komisie, PhDr. M. Dubská, PhD., PhDr. M. Kurpaš, PhD., PhDr. K. Kompasová, PhD. a Mgr. B. Predanociová. *Komisia č. 2 – Kultúra a jej rozvoj* zasadala v zložení: doc. PhDr. L. Lenovský, PhD. – predseda komisie, PhDr. M. Žabenský, PhD. a PhDr. M. Mudrák, PhD. *Komisia č. 3 – Jazyková sekcia* zasadala v zložení: Mgr. J. Hučková, PhD. – predseda komisie, PaedDr. A. Molnárová, PhD., PaedDr. L. Záhumenská, PhD.

V sekcii *Cestovný ruch a jeho rozvoj* bolo prezentovaných 10 prác: Mária Pátková: *Partizánske – Baťastory*; Diana Nosálová: *Urban exploration*; Eva Szabová: *Lifestylová hotelová značka Vib*; Erika Ňukovičová, Michal Jursa a Michaela Jamrichová: *Spoznanie kráľa/kráľovnej Eurovision Song Contest*; Lenka Kolibíková a Ema Antalová: *Homeless tourismu*; Martina Karabová a Ivana Kováčsová: *Revitalizácia minigolfu v Kocúrkove*; Jana Kováčiková: *Vybraný kultúrny potenciál v mikroregiónu Nová Baňa v kontexte rozvoja kultúry – poznávacieho cestovného ruchu*; Michaela Mrvová a Marián Sudor: *Príprava programu zahraničnej*

exkurzie pre študentov katedry; Kristína Cibíková a Romana Bilková: *Charakteristika vybraného produktu CR – vínne cesty*; Milana Díčerová a Michal Čičo: *Nezvyčajné spôsoby ubytovania a ich aplikačné možnosti v CR na Slovensku*.

V sekcii *Kultúra a jej rozvoj* bolo prezentovaných 11 prác. Daniela Kuciková, Patrícia Čičatková, Ján Válek, Katarína Mičicová, Katarína Čanecká a Veronika Krajčíková: *Projekt Spoznaj Slovensko*; Veronika Szkubanová: *Kultúrny potenciál obce Veľké Ripňany s návrhom envirozošita pre deti*; Simona Samajdaková a Kristína Hučková: *Po stopách gotickej cesty*; Martin Pižem: *Alternatívne kultúrne podujatia na Slovensku – umelecký minifestival Woodna Stocka*; Laura Bolová: *Kultúrne podujatia v obci Makov*; Nikola Mesiariková a Andrea Pôbišová: *Prezývky mesta Brezno a okolitých obcí*; Michaela Holková, Zuzana Bačová a Barbora Batunová: *Drotárstvo v obci Ochodnica a Veľké Rovné v súčasnosti s akcentom na stav vedomia detí a mládeže danej problematike*; Martina Baránková, Simona Blahová a Jeremiáš Straka: *Rozptýlené sídla -Myjavské kopanice*; Klára Ondrigová a Anamária Slaná: *Zem spieva - o skupovaní pôdy na Slovensku cudzincami*; Mária Janíková: *Kultúrne – historické pamiatky Srí Lanky*; Linda Pospíšilová: *Svadba ako kultúrny fenomén na Blízkom východe*.

V Jazykovej sekcii boli predstavené 4 práce: Ivana Šimková a Kristína Lenická: *Österreich*; Michael André: *Low budget tourism in Europe*; Renáta Rábeková, Lenka Kostová, Lea Ivičová a Tamara Konečná: *Netradičné formy turizmu v Nemecku*; Flóra Lieskovská: *Metropolen der Schweiz (Zürich, Bern, Basel)*.

Ocenené prezentácie podľa sekcií:

Cestovný ruch a jeho rozvoj

1. miesto: Mária Pátková – 1. roč. RKT15b, **Partizánske – Bařastory** (školiťel doc. PhDr. Boris Michalík, PhD.)

2. miesto: Jana Kováčiková – 2. roč. RKTA15b, **Vybraný kultúrny potenciál v mikroregióně Nová Baňa v kontexte rozvoja kultúrne – poznávacieho cestovného ruchu** (školiťel doc. PhDr. Ladislav Lenovský, PhD.)

3. miesto: Diana Nosáľová – 2. roč. RKTN15b, **Urban exploration** (školiťel PhDr. Katarína Kompasová, PhD.)

Kultúra a jej rozvoj

1. miesto: Bc. Martin Pižem – 2. roč. Mgr., RKTA15m, **Alternatívne kultúrne podujatia na Slovensku- umelecký minifestival Woodna Stocka** (školiťel PhDr. Marcel Mudrák, PhD.)

2. miesto: Bc. Veronika Szkubanová – 2. roč. Mgr., RKTA15m, **Kultúrny potenciál obce Veľké Ripňany s návrhom envirozošita pre deti** (školiťel PhDr. Michala Dubská, PhD.)

3. miesto: Michaela Holková – 2. roč. RKTN15b, Zuzana Bačová, RKTA 15b, Barbora Batunová RKTA15b, **Drotárstvo v obci Ochodnica a Veľké Rovné v súčasnosti s akcentom na stav vedomia detí a mládeže k danej problematike** (školiťel prof. PhDr. Jaroslav Čukan, CSc.)

Jazyková sekcia

1. miesto: Flóra Lieskovská – 2. roč. RKTN15b, **Metropolen der Schweiz (Zürich, Bern, Basel)** (školiťel PaedDr. Andrea Molnárová, PhD.)

2. miesto: Renáta Rábeková, Lenka Kostová, Lea Ivičová, Tamara Konečná – 3. roč. RKTN15b, **Netradičné formy turizmu v Nemecku** (školiťel PaedDr. Andrea Molnárová, PhD.)

3. miesto: Michael André – 3. roč. RKTA15b, **Low budget tourism in Europe** (školiťel Mgr. Jana Hučková, PhD.).

Vítazom gratulujeme, všetkým ďakujeme za účasť a tešíme sa na stretnutie o rok.

Marcel Mudrák

Správa

Obhajoby prác študentov Katedry manažmentu kultúry a turizmu v študijnom programe Kulturológia

Dňa 30.8.2016 sa na Filozofickej fakulte UKF v Nitre konali tri obhajoby dizertačných prác študentov interného a externého doktorandského štúdia v študijnom odbore 3.1.2 kulturológia a jedna dizertačná skúška s obhajobou projektu práce. V priebehu dňa jednotlivé komisie rozhodli o udeľení akademického titulu PhD. trom doktorandom: PhDr. Michalovi Čukanovi, Mgr. Anne Šimončíchovej a Mgr. Márii Šimončíchovej. Skúšku a obhajobu projektu dizertačnej práce úspešne absolvovala Mgr. Linda Pospíšilová. Všetci menovaní študenti sú z Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre.

Prvú prácu predstavil PhDr. M. Čukan, ktorý sa počas trojročného štúdia venoval štúdiu lazových sídel. Výsledky terénnych výskumov a archívneho štúdia prezentoval v dizertačnej práci Kultúrne tradície lazových oblastí ako súčasť kultúrneho dedičstva s akcentom na ekológiu spôsobu života, limitujúce a determinujúce faktory formovania kultúry, sociálno-ekonomické vzťahy, charakteristiku a klasifikáciu rozptýlených sídel a ich funkčnú analýzu. Autorovi sa podarilo prostredníctvom vhodne zvolenej kombinácie relevantných metód komplexne spracovať dostupné poznatky, formulovať závery a zovšeobecnenia a zároveň upozornil na potrebu štúdia samôť v Podunajsku.

Mgr. A. Šimončíchová prezentovala prácu *Kultúrne podujatia a kultúrne dedičstvo*. Zaoberala sa kultúrnymi podujatiami ako súčasťou formou sviatkovania. Výskum zamerala na Folklórny festival Východná, o ktorom pojednávala ako o významnom kalendárnom sviatku v obci s krátkodobým a dlhodobým účinkom. Problematiku študovala aj z hľadiska využívania kultúrneho dedičstva na príklade cieľových

skupín, programu, doplnkových služieb a úpravy miesta konania. V druhej časti práce sa autorka sústredila na voľné využitie kultúrneho dedičstva prostredníctvom sviatočného stravovania, odievania či úpravy obydlií.

S treťou obhajobou dizertačnej práce s názvom *Kreativita v manažmente kultúrneho dedičstva* vystúpila **Mgr. M. Šimončíčová**. Cieľom bolo predstaviť vlastný koncept kreativity. Autorka dokázala vhodne prepojiť teoretické východiská kreativity a jej interakcie s kultúrnym dedičstvom a tvorbou kreatívnych produktov. Empirickú časť práce zamerala na konkrétnu inštitúciu – ÚLUV. Autorka riešila význam sociálnych kontaktov ľudovo-umeleckých výrobcov a predstavila procesy vo vzťahoch troch subjektov (organizácia, výrobca, návštevník). Primárne sa orientovala na perspektívu výrobcu a načrtla jeho vplyvy na organizáciu aj na pasívnych nositeľov.

Štvrtou v poradí bola obhajoba projektu k dizertačnej práci **Mgr. Lindy Pospíšilovej**. Doktorandka vystúpila s projektom dizertačnej práce *Kultúrne tradície minoritných spoločností*. V rámci doktorandského štúdia sa autorka plánuje venovať problematike včleňovania migrantov z blízkovýchodného arabského sveta do stredoeurópskej kultúry. Mgr. Pospíšilová predstavila svoj zámer porovnať priebeh obyčajových tradícií v domácich podmienkach s obyčajami v novom etnokultúrnom a konfesijnom prostredí. Cieľom dizertačnej práce bude na základe terénneho výskumu zhodnotiť priebeh adaptácie imigrantov a ich ochotu prispôbiť sa novým podmienkam. Predmetom záujmu budú väzby s príbuznými v arabských krajinách, kontakty s rodákmi a tiež názory na interpersonálnu komunikáciu s osobami z iného etno-kultúrneho a konfesijného prostredia v pracovných kolektívoch aj v rodinnom kruhu.

Všetky prezentované práce mali multidisciplinárny charakter, čo podporilo voľnú diskusiu členov komisie – kulturológov, aj odborníkov z príbuzných vedných disciplín. Otázky, námety a príspevky v diskusii naznačili nové možnosti nazerania na skúmané otázky. Autorom obhájených prác blahoželáme a prajeme veľa úspechov v ďalšom profesionálnom raste.

Barbora Predanociová

Správa

Oslavy Svetového dňa cestovného ruchu v Nitre

Svetový deň cestovného ruchu, organizovaný pod záštitou Univerzity Konštantína Filozofa v Nitre a Mesta Nitra, prišlo aj tento rok osláviť množstvo návštevníkov. V nedeľu 25. sep-

Oslavy Svetového dňa cestovného ruchu v Nitre



Zdroj: Levčíková, 2016

tembra sa pre verejnosť otvorili brány viacerých zaujímavých kultúrno-historických objektov. Netradičné spoznávanie mesta odštartovala prehliadka areálu bývalých kasární na Martinskom vrchu, kde boli sprístupnené objekty slovanských obydlií depozitu Archeologického ústavu SAV. Návštevníkov zaujali predovšetkým ukážky pečenia v dobovej peci, lukostrelba či vypaľovanie keramiky. Pozvanie prijali aj viacerí predstavitelia partnerských miest mesta Nitra, pre ktorých bola pripravená špeciálna zážitková prehliadka.

Druhý deň osláv, 26. september, bol venovaný odbornému workshopu pod názvom „Nitra Európe“, na ktorom spolupracovalo Mesto Nitra so zástupcami partnerských miest Veszprém (Maďarsko), Kroměříž a České Budějovice (Česká republika), Zielona Góra (Poľsko), Báčsky Petrovec (Srbsko) a Spišská Nová Ves (SR). Hlavným cieľom workshopu bolo zvýšiť intenzitu vzájomnej kooperácie medzi Nitrou a partnerskými subjektmi vytvorením spoločných produktových balíčkov cestovného ruchu, ktoré by mali vstúpiť do platnosti už v roku 2017. Paralelne s workshopom prebiehali na UKF v Nitre zaujímavé prednášky z krajov Vysočina (CZ) a Vračanského kraja (BG), ktoré sú partnerskými regiónmi Nitrianskeho samosprávneho kraja.

V utorok 27. septembra sa na univerzitnej pôde UKF

Oslavy Svetového dňa cestovného ruchu v Nitre



Zdroj: Levčíková, 2016

Oslavy Svetového dňa cestovného ruchu v Nitre



Zdroj: Levčíková, 2016

v Nitre organizoval cyklus prednášok z oblasti cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie. Ako prvý vystúpil prezident Slovenskej asociácie cestovných kancelárií a agentúr Stanislav Macko, ktorý priblížil súčasné postavenie cestovných kancelárií na trhu cestovného ruchu. Veľký ohlas publika získala prezentácia kuchára roka a šéfkuchára Michala Konráda z bratislavskej reštaurácie Fou Zoo. So zážitkami z cestovania po Portugalsku a Madeire sa podelil sprievodca BUBO Travel Agency Michal Gaj. Pozvanie prijala aj absolventka Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre a obchodno-marketingová riaditeľka Kúpeľov Piešťany Michaela Kobzová, ktorá priblížila súčasnú pozíciu a stav piešťanských kúpeľov na Slovensku. S príspevkom o plavbách na zaoceánskych lodiach vystúpil cestovateľ Jozef Mojto. Svetobežník Peter Hoferek sa podelil o svoje cestovateľské know-how – ako cestovať čo najdlhšie za čo najmenej. Oslavy Svetového dňa cestovného ruchu 2016 zavŕšil poslednou prednáškou cestovateľský pár Jozef & Hanka, ktorí porozprávali o svojom pobyte v juhovýchodnej Ázii. Sprievodný program počas celého dňa pozostával z výstavy fotografií, vedomostného kvízu, ochutnávok ázijskej kuchyne a čajových špecialít.

Na oslavách Svetového dňa cestovného ruchu 2016 sa zúčastnilo viac ako 600 študentov a pedagógov z fakúlt UKF v Nitre aj z nitrianskych stredných škôl so zameraním na cestovný ruch, gastronómiu a hotelierstvo. Spomenúť možno Súkromnú strednú odbornú školu ANIMUS, SOŠ gastronómie a cestovného ruchu Levická či Hotelovú akadémiu.

Na organizácii podujatia participovali Univerzita Konštantína Filozofa v Nitre, Katedra manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre, Mesto Nitra, Nitriansky samosprávny kraj, Nitrianska organizácia cestovného ruchu a Slovenská agentúra pre cestovný ruch. Dobrovoľníci spomedzi študentov Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre mali opäť skvelú príležitosť získať neoceniteľné praktické poznatky a skúsenosti z náročných príprav v kontextoch odborných aj kultúrno-spoločenských. Osobité poďakovanie patrí Bc. Patrikovi Cibulkovi, Bc. Ľubici Levčíkovej a Bc. Klaudii Osuskej.

Jana Zimová

Správa

Katedra manažmentu kultúry a turizmu ako účastník Európskeho fóra cestovného ruchu – ETF 2016

V mene generálneho riaditeľa sekcie cestovného ruchu Ministerstva dopravy, výstavby a regionálneho rozvoja SR Františka Stana bola Katedra manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre (v zastúpení PhDr. Kataríny Kompasovej, PhD.) pozvaná na 15. ročník Európskeho fóra cestovného ruchu – ETF 2016, konaného 11. októbra 2016 v bratislavskej Redute. Podujatie bolo organizované Ministerstvom dopravy, výstavby a regionálneho rozvoja SR v spolupráci s Európskou komisiou v kontexte Predsedníctva Slovenskej republiky v Rade Európskej únie.

Európske fórum cestovného ruchu predstavuje najvýznamnejšie európske podujatie v oblasti cestovného ruchu usporadúvané príslušnou predsedníckou krajinou Rady Európskej únie a Európskou komisiou. Od roku 2002 sa tradične zameriava na diskusiu ku kľúčovým témam konkurencieschopnosti a udržateľného rastu v odvetví cestovného ruchu v Európe. Na podujatí boli prítomní zástupcovia členských a kandidátskych krajín Európskej únie, Európskej komisie, Európskeho parlamentu, Svetovej organizácie cestovného ruchu, OECD, európskych a medzinárodných organizácií, asociácií a profesijných združení cestovného ruchu.

Tohtoročné Európske fórum cestovného ruchu sa sústredilo na najnovšie trendy v troch oblastiach: priaznivé podnikateľské prostredie pre konkurencieschopnosť – zdaňovanie, zdieľaná ekonomika a digitalizácia.

Konkurencieschopnosť, rast priaznivého podnikateľského prostredia a pracovné miesta považuje Európska komisia za priority odvetvia cestovného ruchu. Očakáva sa zlepšenie podnikateľského prostredia a zatriktívnenie investícií, podpora nových modelov vývoja cestovného ruchu, podpora zručností a propagácia Európy ako destinácie v tretích

Otvorenie ETF 2016 – Zoltán Somogyi (rečnícky pult), zľava: István Ujhelyi, Edward Zammit Lewis, Árpád Érsek, Elżbieta Bieńkowska



Zdroj: Kompasová, 2016

Európske fórum cestovného ruchu 2016 v zastúpení Kataríny Kompasovej



Zdroj: Kompasová, 2016

krajinách. Eurokomisárka Bieńkowska zdôraznila, že predseda Európskej komisie Jean-Claude Juncker na summite EÚ – Čína vyhlásil rok 2018 za rok cestovného ruchu medzi Európskou úniou a Čínou. Je to výborná príležitosť propagovať Európu z pohľadu turistickej destinácie a lepšie prepojiť cestovný ruch s kultúrnym dedičstvom a kreativitou. V spolupráci Európskej komisie pre cestovný ruch s Radou Európy, UNESCOm, členskými štátmi, regiónmi a priemyslom je potrebné pristúpiť k propagácii medzinárodných kultúrnych trás.

Po úvodnej diskusii boli v rámci prioritnej témy prvého zasadnutia – priaznivé podnikateľské prostredie pre konkurencieschopnosť odvetvia cestovného ruchu a zdaňovanie v Európskej únii – položené otázky: - aký má dopad zdaňovanie v cestovnom ruchu na konkurencieschopnosť podnikania a atraktivitu destinácií; - akú rolu hrá pri tvorbe priaznivého podnikateľského prostredia; - či existuje spôsob ako merať vplyv zdanenia na úroveň investícií v cestovnom ruchu.

Druhé zasadnutie pojednávalo o zdieľanej ekonomike v sektore cestovného ruchu. Tento pojem nepredstavuje nový koncept, i keď ide o vznik on-line platforiem (Airbnb, Home Away, Couchsurfing a i.), urýchľujúcich vývoj a dosahovanie týchto modelov v poskytovaní služieb. Vzhľadom na priamy dosah na zákazníka sa stávajú jednoduchšími.

Posledný okruh smeroval k téme digitalizácie v sektore cestovného ruchu. Keďže každá nová digitálna a technologická príležitosť vytvára obchodné príležitosti, otvára sa priestor pre znižovanie nezamestnanosti a vznik pracovných príležitostí najmä pre mladých ľudí.

Zhrnutie jednotlivých bodov ako i záverečnú reč predniesla Ivana Magátová, generálna riaditeľka sekcie cestovného ruchu Ministerstva dopravy, výstavby a regionálneho rozvoja SR.

Katarína Kompasová

Správa

Slováci v Rumunsku. Výstava v Etnografickom múzeu SNM v Martine 28. apríl – 2. september 2016

Katedra manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre, Kultúrna a vedecká spoločnosť Ivana Krasku v Nadlaku, Demokratický zväz Slovákov a Čechov v Rumunsku a Slovenské národné múzeum v Martine pripravili výstavu Slováci v Rumunsku. Cieľom autorského kolektívu z troch inštitúcií bolo predstaviť našich krajanov v Rumunsku prostredníctvom originálnych máp, textov, bohatého audiovizuálneho materiálu a trojrozmerných predmetov, ktoré sa vzájomne dopĺňali.

Vedomie o existencii krajanov v Maďarsku, Rumunsku, Srbsku, či v Chorvátsku, o ich živote a kultúre, je na Slovensku vo všeobecnosti slabé. Výsledkom intenzívnej inštitucionálnej spolupráce bola dokumentácia sídel s obyvateľstvom slovenskej národnosti v Rumunsku. Vernisáž kultúrno-výchovne a popularizačno-vedne zameraného podujatia sa uskutočnila 28. apríla 2016 o 16. hod. v SNM v Martine. Kultúrny program zabezpečili naši krajanovia z DZSČ v Rumunsku. Vizuálnu dokumentáciu pracovníkov Katedry manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre doplnili fotografie a dokumentárne filmy z rodinných archívov a z fondov Kultúrnej a vedeckej spoločnosti Ivana Krasku. Vystavený dokumentačný materiál vrátane úžitkových aj dekoratívnych predmetov reflektoval materiálo-technologickú kultúru, rodinný a spoločenský život, obyčajové tradície aj umeleckú tvorbu v lokalitách so slovenským osídlením v geograficky odlišných oblastiach Rumunska – v Bukovine, Satmárskej a Marmarošskej župe, Bihorskej a Salajskej župe, v Aradskej župe a v Banáte. Zohľadnil vzťah kultúry a prírodného prostredia, vplyvy príslušníkov s inou etnickou a konfesijnou príslušnosťou aj vývoj v čase. Predstavil významné kultúrne inštitúcie, najmä Kultúrnu a vedeckú spoločnosť Ivana Krasku v Nadlaku, Demokratický zväz Slovákov a Čechov v Rumunsku, slovenské gymnáziá v Bodonoši aj v Nadlaku a kultúrne tradície ako súčasť a predpoklad slovenskej etnickej identity. Výstava prezentovala aj produkciu nadlackého Vydavateľstva Ivan Krasko. Odborná literatúra z oblasti tradičnej kultúry, osvetovej, pedagogickej a spolkovéj činnosti, učebnice, časopisy, prozaické diela aj poézie slovenských autorov vytvorili komplexný obraz o živote, kultúre a o významných osobnostiach našej národnostnej menšiny v Rumunsku. Katalóg bol vhodným čítaním pre všetky kategórie návštevníkov. Výstava trvala do začiatku septembra 2016 a napriek slabšej propagácii zo strany SNM v Martine možno konštatovať, že splnila očakávania všetkých zainteresovaných strán.

Linda Pospíšilová

Slováci z rumunského Nadlaku na Katedre manažmentu kultúry a turizmu FF UKF v Nitre

15 decembra 2016 zavítajú na KMKaT FF UKF v Nitre vzácní hostia z rumunského Nadlaku. Budú reprezentovať Demokratický zväz Slovákov a Čechov v Rumunsku (DZSČR), Kultúrnu a vedeckú spoločnosť Ivana Krasku (KVSÍK), Vydavateľstvo Ivan Krasko a Teoretické lýceum Jozefa Kozáčka v Nadlaku. Nadlak je dlhodobo kultúrnym a vzdelanostným centrom Slovákov v Rumunsku a svojim kultúrnym a spoločenským významom sa zaraďuje najvýznamnejším na slovenskej Dolnej zemi. S KMKaT FF UKF v Nitre udržiava obojstranne užitočné, pravidelné a intenzívne kontakty v oblasti vedeckej, vydavateľskej, organizačnej aj popularizačnej.

Pri príležitosti vernisáže výstavy Slováci v Rumunsku v Galérii na schodoch na Filozofickej fakulte UKF v Nitre, Pavel Hlásnik, ktorý je podpredsedom KVSÍK a zároveň predsedom Sekcie pre strednú, južnú a východnú Európu Komisie pre školstvo a vzdelávanie Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí, pripravuje prednášku o inštitucionalizovaných formách slovenskej kultúry v Nadlaku v širšom dolnozemskom kontexte. Spoločne so svojou kolegyňou a významnou osobnosťou slovenského národnostného života v Nadlaku i v Rumunsku Biancou Unc, tajomníčkou DZSČR, sprostredkujú študentom slovom aj vizuálnymi prezentáciami základné piliere existencie a aktivít nadlackých inštitúcií. Tešíme sa aj na prítomnosť Cristiny Jucan, našej bývalej študentky, ktorá sa stáva pevnou súčasťou kultúrneho diania rumunských Slovákov. Nadlackých priateľov vítame a študentov srdečne pozývame na prednášku a na vernisáž výstavy o Slovákoch v Rumunsku.