



Posledná monumentálna malba

Pri výstavbe sídliska Petržalka (1973 – 1990) platil zákon, tzv. Hlava 5, podľa ktorého muselo byť vyčlenené určité percento (0,5 – 2%) z ceny stavby na jej výtvarné doriešenie. Vo verejnom priestore sídliska tak vzniklo veľké množstvo umeleckých diel. Dodnes sa zachovalo mnoho sôch, plastík aj reliéfov.

Fenoménom, ktorý nenájdeme na žiadnom inom sídlisku na Slovensku, dokonca ani v Čechách a okolitých krajinách, boli monumentálne maľby. Tie vznikali na štítových stenách 12-poschodových

panelákov a popri estetickej funkcii plnili aj úlohu orientačných bodov. V Petržalke bolo takýchto malieb sedem a obrovské plochy fasád, ktoré dosahovali až 450m², stvárňovali umelci, ktorých návr-

hy vyberala komisia zložená z architektov, výtvarníkov, predstaviteľov mesta a Slovenského fondu výtvarných umení (SFVU).

Po roku 2000, kedy sa začalo s masívnym zatepľovaním domov, monumentálne maľby, ale aj niektoré mozaiky a reliéfy, začali miznúť. Keď v roku 2014 skončila pod zateplením domu na Romanovej ulici maľba s tromi bežcami od Ota Luptáka, ostala už iba posledná – monumentálna maľba Mier od akad. mal. Jozefa Porubčína na Osuského ulici z roku 1985. V marci 2015 sa začalo so zatepľovaním aj tohto domu.

Vďaka viac ako dvojročnej iniciatíve na záchranu maľby sa podarilo nadviazať dialóg so správcom domu a zástupcom vlastníkov, ktorý akceptoval možnosť premaľovania prekrytého diela na novoizolovanú fasádu. Bol oslovený aj autor výtvarného návrhu Jozef Porubčín, aj Stano Marton – horolezec, ktorý osobne pôvodnú maľbu v roku 1985 realizoval. V apríli 2015 bola spustená internetová zbierka (<https://www.startovac.cz/projekty/monumentalka/>), vďaka ktorej sa

podarilo vyzbierať potrebné finančné prostriedky na materiál a prácu. Na projekt okrem verejnosti významnou mierou prispela Nadácia Tatrabanky a Slovenská národná galéria.

Práce sa začali 29. 10. 2015 pod dozorom samotného autora Jozefa Porubčína. O realizáciu sa postaral Stano Marton so svojím tímom. Dňa 19. 11. 2015 bola maľba dokončená. Týmto sa ale práce nekončia, pretože začiatkom roka 2016 bude potrebné naniesť ešte jednu vrstvu farby, aby bola maľba vyhotovená v potrebnej kvalite a aby vydržala na fasáde čo najdlhšie.

Podarilo sa uchovať dielo, ktoré v sebe nesie nielen



Realizátori maľby - Stano Marton (vľavo) a Martin Kleibl (vpravo).

estetickú, ale aj historickú a symbolickú hodnotu. Jeho záchranou sa poukázalo na dôležitosť ochrany podobných umeleckých diel prítomných vo verejnom priestore sídliska a v neposlednom rade tieto aktivity môžu prispieť k spusteniu debaty o dnes aktuálnom probléme výtvarného stvárnenia rekonštruovaných panelových domov. V budúcnosti by bolo možné oživiť tradíciu monumentálnych malieb v Petržalke, rekonštruovaním tých pôvodných, a zároveň sa tu ponúka možnosť poskytnutia ďalších fasád na stvárnenie súčasnými umelcami.

Martin Kleibl, iniciátor a koordinátor projektu



Šíritelia kávovej kultúry

Čierna ako noc, horúca ako peklo a sladká ako láska - taká by sa vraj mala piť káva.

V príjemný novembrový večer v kaviarni Kafé Lamy na Černyševského sa začína stretnutie venované práve jej. V malej prenosnej pražiarni už rozvoniavajú kávové zrná z ďalekej Brazílie a Lukáš Podbehlý, odborník na techniku latte art (zdobenie kávy) pripravuje pre kávových nadšencov prvé kolo ochutnávania a testovania. Jeho učiteľ, vynikajúci slovenský barista

Stanislav Cibula, ho sleduje kontrolným pohľadom a spokojne prikyvuje, rozhovor o káve sa teda môže začať.

Prečo prejsť z instantnej na zrnkovú kávu?

Stacia dva dôvody – zdravie a chuť, variabilita. Instantná káva sa vyrába z kávového extraktu s pridaním chémie, aby sa nepokazila. A tú chciac-nechciac, každý deň

pijete spolu so šálkou svojej obľúbenej instantnej kávy.

Keď už sa rozhodneme pre zmenu, ako začať?

Vraj človek skôr zmení vierovyznanie ako spôsob pitia kávy. Ak sa preň však rozhodnete, musíte si štýlom pokusom nájsť druh, ktorý vám chuti a spôsobu prípravy, ktorý vám bude vyhovovať. Zistíť aký chuťový profil máte radšej, ovocnú chuť kávy alebo

horkejšiu, s chuťou čokolády. Alebo cascaru - čaj pripravovaný zo šupiek kávových zrn. Čo sa týka prípravy, je to len na vás, či to bude zalievaná, filtrovaná, aeropress, french press, „kofogó“, či espresso, alebo iné. A nenechajte sa odradiť prvotnými neúspechmi. Pomlieť si kvalitnú kávu pred jej vypitím zaberie sotva pár minút a vôňa a chuť za to stoja.

Ako je to s čerstvosťou kávy?

Zrno získa najlepšiu chuť a vôňu cca 15 dní po pražení a uchová si ju 3 až 6 mesiacov. Ak je váš nos menej citlivý a káva správne balená pokojne ju použijete do roku od dátumu praženia. Zrnková káva produkuje plyn, ak ju teda uzavriete do vrečka skôr či neskôr ho roztrhne. Preto má kvalitne balená zrnková káva ventil, ktorý vypúšťa plyn, ale nepúšťa dnu vzduch. Balenia kávy bez ventilu majú v obale dierku, ktorou síce uniká plyn, ale zároveň sa ku káve dostane vzduch a oberá ju o arómu. Pomletá káva si svoju chuť a vôňu uchováva do 15 minút, potom sa jej kvalita zhoršuje. Ak si teda máte vybrať medzi doma mletou kávou a balenou mletou, voľba je jednoznačná. Bonusom domáceho mletia je príjemná vôňa v kuchyni.

Čím je káva pre vás?

Som odchovanec gastronómie, takže s kávou som bol

Pokuty za parkovanie

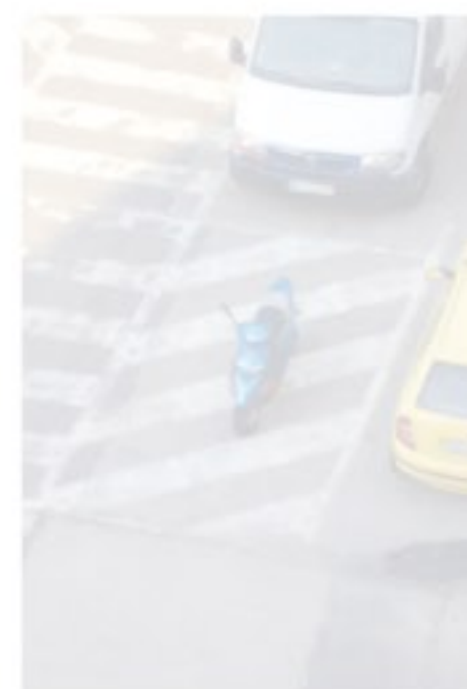
To, v čo Petržalčania verili, sa tak rýchlo neuskutoční, parkovacia politika je momentálne v nedohľadne. Nie je žiadnym tajomstvom, že mestská polícia bola k niektorým porušovaniu parkovacích pravidiel tolerantná. O tom, či sa v blízkej budúcnosti niečo zmení, sme sa rozprávali s veliteľom Okrskovej stanice MsP Petržalka, Ladislavom Faturom.

Budete k vodičom parkujúcim mimo vyhradených parkovacích miest naďalej tolerantní, aj keď Petržalka stále nemá žiadny parkovací systém?

Pre Mestskú políciu sa po neprijatí parkovacej politiky

nič nezmenilo. Plníme aj naďalej všetky úlohy dané zákonom o obecnej polícii a iných súvisiacich právnych predpisov. Je pravda, že určitá miera tolerance k vodičom porušujúcim dopravné predpisy existuje stále z dôvodu, že kapacitne

nemáme šancu riešiť všetky porušenia zákona, ale v prípadoch, keď priestupok ohlásia občania, tolerancia padá a riešime oznámené porušenia v zmysle zákonných ustanovení. Samozrejme, každý priestupok je hodnotený individuálne.



Je podľa vás takéto nesystémové parkovanie naďalej udržateľné bez porušovania zákona zo strany majiteľov parkujúcich áut?

Myslím si, že každý občan – vodič vidí, že terajší stav parkovania, a nielen v Bratislave, je neudržateľný a nie až teraz, ale už 10 – 15 rokov späť.

Za čo majiteľom zle parkujúcich vozidiel rozdáte najviac pokút?

Gro pokút je všeobecne za zlé parkovanie, ale ak to môžeme ešte deliť ďalej, je to hlavne za vyhradené parkovanie, parkovanie na chodníkoch, na zeleni a pred priechodom pre chodcov a na vyhradenom mieste pre ZŤP.

Michaela Dobriková
foto: archív redakcie



v kontakte už skôr, začína som ako čašník, potom sa presunul za bar a od koktejllov som sa dostal ku káve. Inšpiroval ma zákazník, ktorý po evidentne ťažkej noci, prišiel do baru, dal si šálku kávy a zahlásil – fuj, to je hnusné. Kvôli nemu som sa rozhodol prihlásiť do kurzu prípravy kávy. V tom čase to bolo možné len v zahraničí. Dnes už je bežné, že si „vygúglite“

baristický kurz a je len na vás, v ktorom kúte Slovenska ho chcete absolvovať. Školil som sa od roku 2005 a až v roku 2007 som založil školu, ktorá spĺňa akreditáciu Ministerstva školstva SR. Venujem sa aj lektorskej činnosti a odovzdávam vedomosti, aby sa kávová kultúra šírila rýchlejšie a nebol som na to sám. Dnes sa káve venujem profesionálne už viac ako 10 rokov.

Školíte si teda nasledovníkov?

V jednom článku sa ma pred rokmi pýtali či sa nebojím konkurencie, odpovedal som, že si ju vychovávam. Prevažnú časť kurzov realizujem v hotelových akadémiách aby z nich vyšli ľudia, ktorí prídu do kaviarne a vedia čo je kávovar a že ho treba naozaj čistiť každý deň. Vedia aj čo je konvička, zrnková káva, mlynček a ako sa od seba líšia spôsoby prípravy kávy. Venujeme sa aj poradenstvu, teda ak niekto otvára kaviareň, vieme mu poradiť, aký typ kávovaru je vhodný na daný typ prevádzky, aký mlynček, urobíme ochutnávku kávy a podobne. A robíme aj kurzy pre laikov, ktorí si chcú pripravovať doma kávu, ale nevedia presne ako na to alebo sa chcú o jej príprave dozvedieť ešte viac a rozširovať si obzory.

Akú kávu máte rád vy? Ste

v káve konzervatívny typ či ochutnávač?

Už som za tie roky kávy doslova „prepilý“ a nedokážem piť len jeden druh. Obmieňam ju ako vinár podľa jedla na tanieri. Mením si kávu podľa počasia, teploty, časti dňa a nálady. Experimentujem. Možnosti mi ponúka vlastná pražiareň, ktorú máme v Banskej Bystrici, kde môžem zúročiť doterajšie skúsenosti...

Ako je to s pitím kávy, koľko šálok denne je už priveľa?

Káva je prospešná pre zdravých ľudí, obsahuje viac anti-oxidantov ako zelený čaj. Napriek tomu by sa jej mali vyhýbať ľudia so srdcovo-cievnyimi problémami, tehotné a dojčiace ženy a deti. A netreba zabúdať, že káva je legálna droga a tu platí – čo je v malom množstve liek, vo veľkom je jed. Netreba sa riadiť radami v časopisoch koľko šálok maximálne vypíť,

pre každého platí niečo iné, záleží od druhu kávy a spôsobu prípravy. Máte ešte chuť na kávu, ale už nie na ďalšiu dávku kofeínu? Ruky preč od chemicky upravenej bezkofeínovej kávy, urobte si ristretto. To sa od espressa líši len menším množstvom kávy v šálke a dĺžkou pretekania cez páku, ktoré je polovičné. Káva je veľmi variabilný nápoj, svedčí o tom množstvo jej druhov a spôsobov prípravy, stačí jej dať možnosť a ona si vás získa.

Váhate s darčekom pod stromček, chceli by ste darovať niečo originálnejšie ako pyžamo a ponožky? Čo tak kurz domáceho baristu? Alebo súkromný edukatívny večer venovaný káve v Kafé Lampy v Petržalke? Nepochybne zaboďte a celoročnou odmenou vám bude šálka výbornej kávy od obdarovaného.

Michaela Dobriková
foto: autorka