

Kopanice region
Catalogue of the craftsmen

Weilerregion
Katalog der Handwerker



Kopaničiarsky región

Katalóg remeselníkov



Obsah

Slovo na úvod	2
Introduction to catalogue of tme craftsmen	
Vorwort zum Katalog der Handwerker	
Petra Benjanová	6
Marián Both	8
Drevodekor.....	10
Janka Dugová.....	12
Veronika Durcová	15
Marcela Holotová	17
Adrián Hrubý	20
Pavol Hvožďala	23
Ján Jánoš	25
Martin Kozáček	28
Jaroslav Kubina	31
Ivana Marková	33
Miroslav Medňanský	36
Marie Michalíková.....	38
Jaroslav Obuch	39
Jaroslava Rehorčík	42
Zuzana Sládečková.....	45
Darina Škodáčková.....	47
Rudolf Škriečka	49
Pavol Tvrď	52
Vladimír Verner	55
Ján Zeman.....	58
Janka Žabková.....	61



Slovo na úvod

Remeslá tak, ako ich v odkaze ľudovej kultúry dnes poznáme, vznikali spoločenskou deľbou práce oddelením od poľohospodárstva. Pri postupnom osídľovaní územia Slovenska obyvateľstvom západnej Európy boli strediskami remesiel mestá, predtým služobnícke osady. Až v 19. storočí prenikalí remeslá vo väčšom rozsahu do vidieckeho prostredia. Medzi tie najrozšírenejšie u nás patrili napríklad obuvníctvo, čízmárstvo, krajčírstvo, mlynársvo, kováčstvo, stolárstvo a mäsiarstvo. Učni – tovariši sa zaúčali výhradne u majstrov a až zakladanie remeselníckych škôl koncom 19. storočia umožnilo remeselným odvetviám rozvíjať sa vo väčšom rozsahu. Rozvoj velkovýroby na jednej strane znamenal postupný zánik niektorých remesiel, ktoré nedokázali fabrikám konkurovať a na strane druhej dal priestor vzniknúť novým odvetviám – zámočníctvu, klampiarstvu, hodinárstvu, murárstvu, cukrárstvu a ďalším. Napríklad v Myjave bolo najstarším zdokumentovaným remeslom blanárstvo – kožušníctvo, ktoré tu existovalo už v roku 1676. Kožušníci mali svoj cech, ktorého artikuly schválil

vo februári 1677 cisár Leopold I. Ďalším remeslom, ktorému sa v našom regióne začalo daríť za pôsobenia Daniela Krmana, bolo ševcovstvo (obuvníctvo). Takisto sa zachovala listina s artikulami podpísaná cisárom Karolom IV. z roku 1716, ktorá dokazuje, že tu fungoval i ševcovský cech, ktorého členmi boli ſevci z Myjavy, Podkylavy či Krajného. Ševcovstvo možno zároveň považovať za najstaršie remeslo na území Starej Turej a staroturianski výrobcovia čižiem patrili spolu s tým brezovskými medzi najväčších výrobcov v Nitrianskej stolici. Ďalej sa úspešne rozvíjalo mäsiarske remeslo. Daňové súpisy Nitrianskej stolice z 18. a 19. storočia dokazujú, že počet mäsiarskych majstrov postupne rastol (napr. rok 1828 – 11 majstrov, predtým len 5) a tradícia sa v podstate zachovala dodnes. Hoci najmä v podobe veľkovýroby. No najznámejším remeslom na Myjave sa napokon stalo pytlíkárstvo. Išlo o výrobu ſpeciálnych vriec na osievanie a triedenie mýky v mlynoch z takzvaného plátenka. Objavilo sa v 18. storočí a postupne sa dostalo na takú úroveň, že myjavskí pytlíkári zásobovali svojimi výrobkami celé vtedajšie Rakúsko-Uhorsko.

Predchodom pytlíkárstva bolo tkáčske remeslo, ktoré sa v regióne (Myjava, Stará Turá...) začalo rozvíjať na začiatku 18. storočia. Dobové pramene napríklad uvádzajú, že v roku 1753 pôsobilo na Myjave až 52 tkáčov. Toto odvetvie však postupne s napredujúcim vývojom priemyselnej textilnej výroby zaniklo a nezachovali sa ani artikuly tkáčskeho cechu.

Ďalším významným odvetvím, vlastne tiež čiastočne spojeným s pytlíkárstvom, bolo mlynárstvo. Prvé mlyny vznikali na území Starej Turej už v 15. storočí a ich technológia spracovania obilia sa postupne menila. Z kamenných žarnovov na vodné a napokon strojové mlyny, ktorých bolo v 20. storočí v okolí Starej Turej pätnásť, z toho dva na benzínový pohon. Ďalší mlynári pôsobili na Chvojnici, v Myjave či Vrbovciach a konečný počet mlynov tak mohol dosiahnuť číslo 30.

Z ďalších remesiel, ktoré neboli až tak veľmi rozšírené, no predsa v kopaničiarskom regióne fungovali, spomeňme úpravu a čistenie plátna – valchovanie. Tomu sa darilo napríklad v obci Lubina, kde ešte v roku 1917 fungovalo ſest' vŕchl. Za zmienku takisto stojí pekárstvo alebo varenie piva. Nápoj z chmelu, jačmeňa prípadne pšenice varili napríklad na Starej Turej na mieste súčasného

mestského úradu do roku 1880 a v prípade Myjavy sa spomína v Korabinskeho lexičkóne z roku 1786. Hlinené úžitkové výrobky a keramika sa na začiatku 18. storočia vyrábali v obci s priliehavým názvom Hrnčiarové v lubinskom chotári. Na kopaniach fungovali aj kováči, uhliaři, stolári, farbiari, klobučníci, liehovarníci a ďalší remeselníci. A ako je to s odkazom našich predkov v oblasti remeselnnej a tradičnej ľudovej výroby dnes? Nuž, dnes treba remeselníkov ozaj hľadať. Ak nepočítame napríklad Ústredie ľudovej umeleckej výroby, ktoré sa im venuje profesionálne. Ale určite sa nájšť dajú. Nielen na jarmokoch, trhoch a výstavách dnes usporadúvaných v mnohých väčších či menších obciach, ale aj v ich dielničkách, izbách, pivničiach, na farmách a samotách. Tam, kde sa cítia dobre a kde tvoria čosi, čo nám ostatným má pripomínať, že poctívá prácu a tradície idú dohromady. A z tejto kombinácie vzniká dielko pre potechu zmyslov svojho tvorca i budúceho majiteľa... Aby ste to nemali s hľadaním také ťažké, pári šikovných remeselníkov sme vypátrali za vás a predstavíme vám ich v tomto regionálnom katalógu.

Introduction to catalogue of tme craftsmen

Crafts as a heritage of folk culture started with existence of the social division of labour. Later they were separated from agriculture. From the historical point of view the towns were the centres of crafts. It was at the time of gradual settlement of the Slovak territory by the inhabitants of Western Europe. Later in 19th century larger number of crafts started to exist even in villages. Among the most extended crafts belonged such as: footwear, making boots, tailoring, mills, blacksmith, carpentry, butchery. The apprentices were taught by masters. At the end of 19th century the establishment of craft-schools enabled to develop the great number of crafts. But the development of wholesale manufacture meant the gradual disappearance of certain crafts that were unable to compete with the factories. On the other hand this process gave a chance for starting of some new industries, e.g.: locksmith, plumbing, watches, bricklaying, confectionery and others.

In Myjava, for example, the oldest documented guild was furrier's guild, which existed there already in 1676, and its privilege was given them by the emperor Leopold I. Other guilds which

flourished in the region during Daniel Krman's era was the shoemaker's. The existence of this guild was signed by the emperor Charles IV. in 1716 in the List with Articuly. The members of the shoemaker's guild were the shoemakers from Myjava, Podkylava or Krajné. The shoemaker's guild was considered the oldest guild in Stará Turá region and shoemakers from Stará Turá and Brezová belonged to the biggest producers in Nitra County. Next successful developing guild was butcher's. The tax inventories in Nitra County from 18th and 19th centuries documented, that number of butchers was gradually rising (e.g. in 1828-11 butchers, before only 5) and this tradition survived up to this day, but mainly in the form of mass production. But the most famous craft extended in Myjava became sack-making. Special sacks were made for sieved and sorted flour in the mills. They were made of special cloth - „plátenko“ - it was cloth waved of hemp. Myjava sack-makers became known by their products in all over the Austro-Hungarian empire.

Predecessor of sack-making craft was weaving craft, which began to develop in Myjava and Stará Turá from the beginning of the 18th century. Some historical documents that 52 weavers existed in Myjava in 1953. But with advancing development of manufacturing, textile production of this craft disappeared with any record in the List Articuly. Next significant branch of craft connected with sack-making was mills craft. The first mills appeared in the area of Stará Turá in the 15th century and their technology of corn producing was changing. The first were millstones, later watermills and the latest machinery mills. 15 of them were functioning in the area of Stará Turá in the 20th century (2 of them had petrol power-drive). Next millers operated in Chvojnice, Myjava, Vrbovce. Finally there were 30 of them in this region.

Some rare crafts existed in this Kopanice region, we can mention cleaning cloth - "valchovanie." This craft was famous in the village Lubina, were six cleaning facilities were functioning in 1917. Bakery and brewing are worth mentioning, too. Drinks made of hop, barley and wheat were produced in Stará Turá at the place of present local authority office. It was functioning until 1880. In Myjava, production of these drinks is mentioned in Korabinského lexicon from 1786.

Some pottery products and ceramics were made

in the village Hrnčiarové in the area of Lubina (the name of the village is closely connected with a name of product). In the Kopanice Hill-Country were functioning such crafts, like: smiths, colliers, dyers, hatters, distillers and some and some other crafts. How does the historical reference of our ancestors survive in traditional folk production nowadays? So, today the real craftsmen must be looked for. The professional concentration of the crafts is in the central art folk-crafts association. But anyway the other craftsmen can be found in various markets, displays or exhibitions, which are held in many villages, or even in different smaller workshops, rooms, cellars, farms or hamlets. They are at the right places - everywhere, where the craft can commemorate the hard, but honest real work of our ancestors. And from this combination can be created small piece of art, which is ready to enjoy us - future owners. So, if you don't have to waste time by searching them - we have found a few very handy, skilful craftsmen for you and we will try to introduce them in our Regional catalogue.



Vorwort zum Katalog der Handwerker

Handwerke, so wie wir sie im Erbtum der Volkskultur heute kennen, entstanden durch gesellschaftliche Arbeitsteilung und Trennung von der Landwirtschaft. Bei der allmählichen Ansiedlung des Gebietes der Slowakei von der Bevölkerung Westeuropas waren die Zentren der Handwerke Städte, vorher Dienstgemeinden. Erst im 19. Jahrhundert drangen die Handwerke in größerem Umfang in die Landesgegend durch. Zu den am meisten verbreiteten bei uns gehörten zum Beispiel die Schuhmacherei, das Stiefelmachen, die Schneiderei, Müllerei, das Schmiedehandwerk, Tischlerhandwerk und die Fleischerei. Lehrlinge – Gesellen lehrten ausschließlich bei Meistern und erst die Gründung der Handwerkschulen

am Ende des 19. Jahrhunderts ermöglichte den Handwerkzweigen sich im größeren Umfang zu entwickeln. Die Entwicklung der Großproduktion bedeutete auf einer Seite allmählichen Untergang einiger Handwerke, die es nicht schafften, Fabriken zu konkurrieren und auf anderer Seite gab einen Raum zur Entstehung neuer Zweige – der Schlosserei, Klempnerei, Uhrmacherei, Maurerei, Konditorei und anderen.

Zum Beispiel in Myjava war das älteste dokumentarisch festgehaltene Handwerk die Haut – Kürschnerie, die es hier schon im Jahre 1676 gab. Kürschner hatten ihre Zunft, deren Satzung im Februar 1677 der Kaiser Leopold I. bewilligte. Das nächste Handwerk, das in unserer Region in der Zeit der Wirkung von Daniel Krman zu prosperieren begann, war die Schusterei (Schuhmacherei). Man bewahrte auch ein vom Kaiser Karl IV. unterschriebenes Dokument mit Statuten aus dem Jahre 1716, das beweist, dass es hier auch eine Schuhmacherzunft gab, deren Mitglieder Schuster aus Myjava, Podkylava oder Krajné waren. Die Schuhmacherei kann man zugleich für das älteste Handwerk auf dem Gebiet von Stará Turá halten und Schuster aus Stará Turá, die Stiefel erzeugten, gehörten zusammen mit diesen aus Brezová pod Bradlom zu den größten Herstellern in dem Komitat von Nitra. Weiter entwickelte sich erfolgreich die Fleischerei. Steuerverzeichnisse des Komitats von Nitra aus dem 18. und 19. Jahrhundert beweisen, dass die Anzahl der Fleischermeister allmählich stieg (zum Beispiel im Jahre 1828 – 11 Meister, vorher nur 5) und die Tradition erhielt man bis heute. Obwohl vor allem in der Form der Großproduktion. Aber zum bekanntesten Handwerk in Myjava ist die Produktion der Säcke geworden. Es ging um die Herstellung spezieller Säcke aus der sogenannten Leinwand zum Rättern und Sortieren des Mehls in Mühlen. Es erschien im 18. Jahrhundert und allmählich erreichte solches Niveau, dass die Hersteller der Säcke aus Myjava mit ihren Produkten ganzes damaliges Österreich – Ungarn versorgten. Der Vorläufer der Sackproduktion war das Weberhandwerk, das sich in der Region (Myjava, Stará Turá, ...) am Anfang des 18. Jahrhunderts zu entwickeln begann. Die Zeitquellen geben zum Beispiel an, dass im Jahre 1753 in Myjava bis 52 Weber wirkten. Dieses Fach ging aber allmählich mit der fortschreitenden Entwicklung der industriellen Textilproduktion unter und man bewahrte auch keine Satzung der Weberzunft.

Nächster bedeutender Bereich, eigentlich auch mit der Produktion der Säcke verbundener, war die Müllerei. Die ersten Mühlen entstanden auf dem Gebiet von Stará Turá schon im 15. Jahrhundert und ihre Technologie der Getreideverarbeitung änderte sich allmählich. Von Mühlsteinen zu Wasser- und am Ende Maschinenmühlen, die es im 20. Jahrhundert in der Umgebung von Stará Turá fünfzehn gab, davon zwei mit einem Benzinantrieb. Andere Müller wirkten in Chvojnice, Myjava oder Vrbovce und die Endanzahl der Mühlen konnte so die Nummer 30 erreichen.

Von anderen Handwerken, die nicht so viel verbreitet waren, sondern auch in der Weilerregion ließen, erwähnen wir die Bearbeitung und Reinigung der Leinwand – die Walke. Der ging es gut zum Beispiel in der Gemeinde Lubina, wo noch im Jahre 1917 sechs Walken funktionierten. Es lohnt sich auch die Bäckerei oder das Bierkochen zu erwähnen. Das Getränk aus Hopfen, Gerste oder Weizen kochten zum Beispiel in Stará Turá auf der Stelle des gegenwärtigen Stadtamtes bis zum Jahre 1880 und im Fall von Myjava erwähnt man im Lexikon von Korabinsky aus dem Jahre 1786. Tönerne Nutzprodukte und Keramik erzeugte man am Anfang des 18. Jahrhunderts in der Gemeinde mit einem treffenden Namen Hrnčiarové (von Töpfer) auf dem Gemeindegebiet von Lubina. In Weiler übten ihr Handwerk auch Schmiede, Kohlenbrenner, Tischler, Färber, Hutmacher, Brenner und andere Handwerker aus.

Und wie ist es mit dem Nachlass unserer Ahnen im Bereich der Handwerke und der traditionellen Volksproduktion heute? Also, heute muss man die Handwerker wirklich suchen. Wenn man nicht zum Beispiel Das Zentrum der Volkskunstproduktion rechnet, das sich ihnen professionell widmet. Aber bestimmt sind sie zu finden. Nicht nur auf heute in vielen größeren oder kleineren Gemeinden veranstalteten Jahrmärkten, Märkten und Ausstellungen, sondern auch in ihren Werkstätten, Zimmern, Kellern, auf Farmen und Einöden. Dort, wo sie sich wohl fühlen und etwas bilden, was uns andere an etwas erinnern soll, dass ehrliche Arbeit und Traditionen zusammen passen. Und aus dieser Kombination entsteht ein Werk zur Freude für Sinne des Schöpfers und zukünftigen Besitzers... Damit ihr es nicht so schwer mit der Suche habt, spüren wir für euch ein paar geschickter Handwerker auf und wir stellen sie euch in diesem regionalen Katalog vor.

Kopanice region
Catalogue of the craftsmen

Weilerregion
Katalog der Handwerker



Obsah

Slovo na úvod	2
Introduction to catalogue of tme craftsmen	
Vorwort zum Katalog der Handwerker	
Petra Benjanová	6
Marián Both	8
Drevodekor.....	10
Janka Dugová.....	12
Veronika Durcová	15
Marcela Holotová	17
Adrián Hrubý	20
Pavol Hvožďala	23
Ján Jánoš	25
Martin Kozáček	28
Jaroslav Kubina	31
Ivana Marková	33
Miroslav Medňanský	36
Marie Michalíková.....	38
Jaroslav Obuch	39
Jaroslava Rehorčík	42
Zuzana Sládečková.....	45
Darina Škodáčková.....	47
Rudolf Škriečka	49
Pavol Tvrď	52
Vladimír Verner	55
Ján Zeman.....	58
Janka Žabková.....	61



Slovo na úvod

Remeslá tak, ako ich v odkaze ľudovej kultúry dnes poznáme, vznikali spoločenskou deľbou práce oddelením od poľohospodárstva. Pri postupnom osídľovaní územia Slovenska obyvateľstvom západnej Európy boli strediskami remesiel mestá, predtým služobnícke osady. Až v 19. storočí prenikalí remeslá vo väčšom rozsahu do vidieckeho prostredia. Medzi tie najrozšírenejšie u nás patrili napríklad obuvníctvo, čízmárstvo, krajčírstvo, mlynársvo, kováčstvo, stolárstvo a mäsiarstvo. Učni – tovariši sa zaúčali výhradne u majstrov a až zakladanie remeselníckych škôl koncom 19. storočia umožnilo remeselným odvetviám rozvíjať sa vo väčšom rozsahu. Rozvoj velkovýroby na jednej strane znamenal postupný zánik niektorých remesiel, ktoré nedokázali fabrikám konkurovať a na strane druhej dal priestor vzniknúť novým odvetviám – zámočníctvu, klampiarstvu, hodinárstvu, murársťu, cukrárstvu a ďalším. Napríklad v Myjave bolo najstarším zdokumentovaným remeslom blanárstvo – kožušníctvo, ktoré tu existovalo už v roku 1676. Kožušníci mali svoj cech, ktorého artikuly schválil

vo februári 1677 cisár Leopold I. Ďalším remeslom, ktorému sa v našom regióne začalo daríť za pôsobenia Daniela Krmana, bolo ševcovstvo (obuvníctvo). Takisto sa zachovala listina s artikulami podpísaná cisárom Karolom IV. z roku 1716, ktorá dokazuje, že tu fungoval i ševcovský cech, ktorého členmi boli ſevci z Myjavy, Podkylavy či Krajného. Ševcovstvo možno zároveň považovať za najstaršie remeslo na území Starej Turej a staroturianski výrobcovia čižiem patrili spolu s tým brezovskými medzi najväčších výrobcov v Nitrianskej stolici. Ďalej sa úspešne rozvíjalo mäsiarske remeslo. Daňové súpisy Nitrianskej stolice z 18. a 19. storočia dokazujú, že počet mäsiarskych majstrov postupne rastol (napr. rok 1828 – 11 majstrov, predtým len 5) a tradícia sa v podstate zachovala dodnes. Hoci najmä v podobe veľkovýroby. No najznámejším remeslom na Myjave sa napokon stalo pytlíkárstvo. Išlo o výrobu ſpeciálnych vriec na osievanie a triedenie mýky v mlynoch z takzvaného plátenka. Objavilo sa v 18. storočí a postupne sa dostalo na takú úroveň, že myjavskí pytlíkári zásobovali svojimi výrobkami celé vtedajšie Rakúsko-Uhorsko.

Predchodom pytlíkárstva bolo tkáčske remeslo, ktoré sa v regióne (Myjava, Stará Turá...) začalo rozvíjať na začiatku 18. storočia. Dobové pramene napríklad uvádzajú, že v roku 1753 pôsobilo na Myjave až 52 tkáčov. Toto odvetvie však postupne s napredujúcim vývojom priemyselnej textilnej výroby zaniklo a nezachovali sa ani artikuly tkáčskeho cechu.

Ďalším významným odvetvím, vlastne tiež čiastočne spojeným s pytlíkárstvom, bolo mlynárstvo. Prvé mlyny vznikali na území Starej Turej už v 15. storočí a ich technológia spracovania obilia sa postupne menila. Z kamenných žarnovov na vodné a napokon strojové mlyny, ktorých bolo v 20. storočí v okolí Starej Turej pätnásť, z toho dva na benzínový pohon. Ďalší mlynári pôsobili na Chvojnici, v Myjave či Vrbovciach a konečný počet mlynov tak mohol dosiahnuť číslo 30.

Z ďalších remesiel, ktoré neboli až tak veľmi rozšírené, no predsa v kopaničiarskom regióne fungovali, spomeňme úpravu a čistenie plátna – valchovanie. Tomu sa darilo napríklad v obci Lubina, kde ešte v roku 1917 fungovalo ſest' vŕchl. Za zmienku takisto stojí pekárstvo alebo varenie piva. Nápoj z chmelu, jačmeňa prípadne pšenice varili napríklad na Starej Turej na mieste súčasného

mestského úradu do roku 1880 a v prípade Myjavy sa spomína v Korabinskeho lexičkóne z roku 1786. Hlinené úžitkové výrobky a keramika sa na začiatku 18. storočia vyrábali v obci s priliehavým názvom Hrnčiarové v lubinskom chotári. Na kopaniach fungovali aj kováči, uhliaři, stolári, farbiari, klobučníci, liehovarníci a ďalší remeselníci. A ako je to s odkazom našich predkov v oblasti remeselnnej a tradičnej ľudovej výroby dnes? Nuž, dnes treba remeselníkov ozaj hľadať. Ak nepočítame napríklad Ústredie ľudovej umeleckej výroby, ktoré sa im venuje profesionálne. Ale určite sa nájšť dajú. Nielen na jarmokoch, trhoch a výstavách dnes usporadúvaných v mnohých väčších či menších obciach, ale aj v ich dielničkách, izbách, pivničiach, na farmách a samotách. Tam, kde sa cítia dobre a kde tvoria čosi, čo nám ostatným má pripomínať, že poctívá prácu a tradície idú dohromady. A z tejto kombinácie vzniká dielko pre potechu zmyslov svojho tvorca i budúceho majiteľa... Aby ste to nemali s hľadaním také ťažké, pári šikovných remeselníkov sme vypátrali za vás a predstavíme vám ich v tomto regionálnom katalógu.

Introduction to catalogue of tme craftsmen

Crafts as a heritage of folk culture started with existence of the social division of labour. Later they were separated from agriculture. From the historical point of view the towns were the centres of crafts. It was at the time of gradual settlement of the Slovak territory by the inhabitants of Western Europe. Later in 19th century larger number of crafts started to exist even in villages. Among the most extended crafts belonged such as: footwear, making boots, tailoring, mills, blacksmith, carpentry, butchery. The apprentices were taught by masters. At the end of 19th century the establishment of craft-schools enabled to develop the great number of crafts. But the development of wholesale manufacture meant the gradual disappearance of certain crafts that were unable to compete with the factories. On the other hand this process gave a chance for starting of some new industries, e.g.: locksmith, plumbing, watches, bricklaying, confectionery and others.

In Myjava, for example, the oldest documented guild was furrier's guild, which existed there already in 1676, and its privilege was given them by the emperor Leopold I. Other guilds which

flourished in the region during Daniel Krman's era was the shoemaker's. The existence of this guild was signed by the emperor Charles IV. in 1716 in the List with Articuly. The members of the shoemaker's guild were the shoemakers from Myjava, Podkylava or Krajné. The shoemaker's guild was considered the oldest guild in Stará Turá region and shoemakers from Stará Turá and Brezová belonged to the biggest producers in Nitra County. Next successful developing guild was butcher's. The tax inventories in Nitra County from 18th and 19th centuries documented, that number of butchers was gradually rising (e.g. in 1828-11 butchers, before only 5) and this tradition survived up to this day, but mainly in the form of mass production. But the most famous craft extended in Myjava became sack-making. Special sacks were made for sieved and sorted flour in the mills. They were made of special cloth - „plátenko“ - it was cloth waved of hemp. Myjava sack-makers became known by their products in all over the Austro-Hungarian empire.

Predecessor of sack-making craft was weaving craft, which began to develop in Myjava and Stará Turá from the beginning of the 18th century. Some historical documents that 52 weavers existed in Myjava in 1953. But with advancing development of manufacturing, textile production of this craft disappeared with any record in the List Articuly. Next significant branch of craft connected with sack-making was mills craft. The first mills appeared in the area of Stará Turá in the 15th century and their technology of corn producing was changing. The first were millstones, later watermills and the latest machinery mills. 15 of them were functioning in the area of Stará Turá in the 20th century (2 of them had petrol power-drive). Next millers operated in Chvojnice, Myjava, Vrbovce. Finally there were 30 of them in this region.

Some rare crafts existed in this Kopanice region, we can mention cleaning cloth - "valchovanie." This craft was famous in the village Lubina, were six cleaning facilities were functioning in 1917. Bakery and brewing are worth mentioning, too. Drinks made of hop, barley and wheat were produced in Stará Turá at the place of present local authority office. It was functioning until 1880. In Myjava, production of these drinks is mentioned in Korabinského lexicon from 1786.

Some pottery products and ceramics were made

in the village Hrnčiarové in the area of Lubina (the name of the village is closely connected with a name of product). In the Kopanice Hill-Country were functioning such crafts, like: smiths, colliers, dyers, hatters, distillers and some and some other crafts. How does the historical reference of our ancestors survive in traditional folk production nowadays? So, today the real craftsmen must be looked for. The professional concentration of the crafts is in the central art folk-crafts association. But anyway the other craftsmen can be found in various markets, displays or exhibitions, which are held in many villages, or even in different smaller workshops, rooms, cellars, farms or hamlets. They are at the right places - everywhere, where the craft can commemorate the hard, but honest real work of our ancestors. And from this combination can be created small piece of art, which is ready to enjoy us - future owners. So, if you don't have to waste time by searching them - we have found a few very handy, skilful craftsmen for you and we will try to introduce them in our Regional catalogue.



Vorwort zum Katalog der Handwerker

Handwerke, so wie wir sie im Erbtum der Volkskultur heute kennen, entstanden durch gesellschaftliche Arbeitsteilung und Trennung von der Landwirtschaft. Bei der allmählichen Ansiedlung des Gebietes der Slowakei von der Bevölkerung Westeuropas waren die Zentren der Handwerke Städte, vorher Dienstgemeinden. Erst im 19. Jahrhundert drangen die Handwerke in größerem Umfang in die Landesgegend durch. Zu den am meisten verbreiteten bei uns gehörten zum Beispiel die Schuhmacherei, das Stiefelmachen, die Schneiderei, Müllerei, das Schmiedehandwerk, Tischlerhandwerk und die Fleischerei. Lehrlinge – Gesellen lehrten ausschließlich bei Meistern und erst die Gründung der Handwerkschulen

am Ende des 19. Jahrhunderts ermöglichte den Handwerkzweigen sich im größeren Umfang zu entwickeln. Die Entwicklung der Großproduktion bedeutete auf einer Seite allmählichen Untergang einiger Handwerke, die es nicht schafften, Fabriken zu konkurrieren und auf anderer Seite gab einen Raum zur Entstehung neuer Zweige – der Schlosserei, Klempnerei, Uhrmacherei, Maurerei, Konditorei und anderen.

Zum Beispiel in Myjava war das älteste dokumentarisch festgehaltene Handwerk die Haut – Kürschnerie, die es hier schon im Jahre 1676 gab. Kürschner hatten ihre Zunft, deren Satzung im Februar 1677 der Kaiser Leopold I. bewilligte. Das nächste Handwerk, das in unserer Region in der Zeit der Wirkung von Daniel Krman zu prosperieren begann, war die Schusterei (Schuhmacherei). Man bewahrte auch ein vom Kaiser Karl IV. unterschriebenes Dokument mit Statuten aus dem Jahre 1716, das beweist, dass es hier auch eine Schuhmacherzunft gab, deren Mitglieder Schuster aus Myjava, Podkylava oder Krajné waren. Die Schuhmacherei kann man zugleich für das älteste Handwerk auf dem Gebiet von Stará Turá halten und Schuster aus Stará Turá, die Stiefel erzeugten, gehörten zusammen mit diesen aus Brezová pod Bradlom zu den größten Herstellern in dem Komitat von Nitra. Weiter entwickelte sich erfolgreich die Fleischerei. Steuerverzeichnisse des Komitats von Nitra aus dem 18. und 19. Jahrhundert beweisen, dass die Anzahl der Fleischermeister allmählich stieg (zum Beispiel im Jahre 1828 – 11 Meister, vorher nur 5) und die Tradition erhielt man bis heute. Obwohl vor allem in der Form der Großproduktion. Aber zum bekanntesten Handwerk in Myjava ist die Produktion der Säcke geworden. Es ging um die Herstellung spezieller Säcke aus der sogenannten Leinwand zum Rättern und Sortieren des Mehls in Mühlen. Es erschien im 18. Jahrhundert und allmählich erreichte solches Niveau, dass die Hersteller der Säcke aus Myjava mit ihren Produkten ganzes damaliges Österreich – Ungarn versorgten. Der Vorläufer der Sackproduktion war das Weberhandwerk, das sich in der Region (Myjava, Stará Turá, ...) am Anfang des 18. Jahrhunderts zu entwickeln begann. Die Zeitquellen geben zum Beispiel an, dass im Jahre 1753 in Myjava bis 52 Weber wirkten. Dieses Fach ging aber allmählich mit der fortschreitenden Entwicklung der industriellen Textilproduktion unter und man bewahrte auch keine Satzung der Weberzunft.

Nächster bedeutender Bereich, eigentlich auch mit der Produktion der Säcke verbundener, war die Müllerei. Die ersten Mühlen entstanden auf dem Gebiet von Stará Turá schon im 15. Jahrhundert und ihre Technologie der Getreideverarbeitung änderte sich allmählich. Von Mühlsteinen zu Wasser- und am Ende Maschinenmühlen, die es im 20. Jahrhundert in der Umgebung von Stará Turá fünfzehn gab, davon zwei mit einem Benzinantrieb. Andere Müller wirkten in Chvojnice, Myjava oder Vrbovce und die Endanzahl der Mühlen konnte so die Nummer 30 erreichen.

Von anderen Handwerken, die nicht so viel verbreitet waren, sondern auch in der Weilerregion ließen, erwähnen wir die Bearbeitung und Reinigung der Leinwand – die Walke. Der ging es gut zum Beispiel in der Gemeinde Lubina, wo noch im Jahre 1917 sechs Walken funktionierten. Es lohnt sich auch die Bäckerei oder das Bierkochen zu erwähnen. Das Getränk aus Hopfen, Gerste oder Weizen kochten zum Beispiel in Stará Turá auf der Stelle des gegenwärtigen Stadtamtes bis zum Jahre 1880 und im Fall von Myjava erwähnt man im Lexikon von Korabinsky aus dem Jahre 1786. Tönerne Nutzprodukte und Keramik erzeugte man am Anfang des 18. Jahrhunderts in der Gemeinde mit einem treffenden Namen Hrnčiarové (von Töpfer) auf dem Gemeindegebiet von Lubina. In Weiler übten ihr Handwerk auch Schmiede, Kohlenbrenner, Tischler, Färber, Hutmacher, Brenner und andere Handwerker aus.

Und wie ist es mit dem Nachlass unserer Ahnen im Bereich der Handwerke und der traditionellen Volksproduktion heute? Also, heute muss man die Handwerker wirklich suchen. Wenn man nicht zum Beispiel Das Zentrum der Volkskunstproduktion rechnet, das sich ihnen professionell widmet. Aber bestimmt sind sie zu finden. Nicht nur auf heute in vielen größeren oder kleineren Gemeinden veranstalteten Jahrmärkten, Märkten und Ausstellungen, sondern auch in ihren Werkstätten, Zimmern, Kellern, auf Farmen und Einöden. Dort, wo sie sich wohl fühlen und etwas bilden, was uns andere an etwas erinnern soll, dass ehrliche Arbeit und Traditionen zusammen passen. Und aus dieser Kombination entsteht ein Werk zur Freude für Sinne des Schöpfers und zukünftigen Besitzers... Damit ihr es nicht so schwer mit der Suche habt, spüren wir für euch ein paar geschickter Handwerker auf und wir stellen sie euch in diesem regionalen Katalog vor.

Petra Benjanová



Výrobe dekorácií z textilu sa venuje **Petra Benianová** z Vaďoviec. Spod jej šikovných rúk prichádzajú na svet vianočné či velkonočné ozdoby, bábiky, bytové doplnky, obrusy, prikrývky, závesy, vrecúška, ale aj veci upotrebitelné pri práci v kuchyni, ako chňapky či zástery. Petra sa tomuto remeslu venuje päť rokov. Robí ho sama, nemá pomocníkov, ani neorganizuje kurzy či niečo podobné. Začínala šitím hračiek pre svoje štyri deti a darčekov pre priateľov a rodinu. Rozsah jej prác sa postupne rozširoval, pribúdajúci zákazníci prichádzali s novými požiadavkami a ona im chcela vyhovieť. Sama hovorí: „Baví ma skúšať niečo nové a keď je o to záujem, rada to urobím. Mám rada nové výzvy a to, keď nájdem nový strih, ktorý ma zaujme.“ Šitie je jej záľubou a využíva pri ňom bežne dostupné prostriedky a postupy – ručné šitie či klasický šijaci stroj. Svojou tvorbou sa šikovná krajčírka prezentuje najmä na internete, má svoj web, no nazbierała skúsenosti už aj z jarmokov a trhov. Ľudia, ktorí jej tvorbu poznajú, sú spokojní a podľa slov Petry Benianovej je najväčší záujem o milé výrobky z Vaďoviec pred Vianocami. Zákazníci sa hľásia o spomínane ozdoby, obrusy či praktické

darčeky do domácnosti. Spomína si však aj na netradičnejšie želania. „Mala som požiadavku vyrobiť psíčka a mačičku podľa známej Čapkovej knižky pre školu s postihnutými deťmi. Kedže sa škole a najmä deťom psíček a mačička veľmi páčili, potom som robila ešte jeden pári pre družobnú školu v Českej republike. Potešilo ma, že moja práca pomáha aj takymto deťom. Čo viem, najdalej sa moje výrobky dostali do Anglicka,“ rozpráva o svojich skúsenostach krajčírka

Petra Benianová devotes herself to making textile decorations. She's from Vadovce. All objects of decorations, like Christmas or Easter decorations, dolls, house accessories, table clothes, blankets, curtains, bags or other things used in the kitchen also aprons, oven gloves are works of her skilful hands. Petra has been devoted to this craft for 5 years. She has doing everything in her craft by herself. She has neither any helpers, nor she has organized any courses for people, who are interested in it. She started with sewing the toys for her 4 children, and presents for friends and family. Range of her work has been gradually extended, new

customers came up with new inspirations and requirements, so she wanted to meet their demands. She says: „I enjoy trying something new, especially when people like it. I love new challenges, when I find a new cut, which rouses my interest. Sewing is her hobby and she uses available tools and procedures - needlework and sewing machine. Her work she presents on the internet and she has own web. She also collects experiences on markets and fairs. People, who know her are satisfied with her work and according to Petra Benianová, the highest interest is in souvenirs from Vadovce, especially before Christmas. Customers put in a claim for mentioned decorations, table-clothes or household gifts. She remembers also some unconventional desires. „I had requirement to create doggie and kitten, known from the famous book of Karel Čapek. It was for school with disabled children. As children liked the doggie and kitten very much, I made another pair of them for twinned school in the Czech Republic. I was pleased, that my work is also helping these children. As I know, my products were given to England and it is the longest distance which my souvenirs overcame,“ says this experienced seamstress about own craft.

Der Produktion der Textildekorationen widmet sich **Petra Benianová** aus Vadovce. Unter ihren geschickten Händen kommen zur Welt Weihnachts- und Osterschmuck, Puppen, Wohnungszusätze, Tischdecken, Bettüberzüge, Vorhänge, Säcke, aber auch zum Beispiel bei der Arbeit in der Küche benutzbare Sachen, wie zum Beispiel Topfhandschuhe oder Schürzen. Petra widmet sich diesem Handwerk seit fünf Jahren. Sie betreibt es alleine, sie hat keine Helfer, sie veranstaltet keine Kurse oder etwas Ähnliches. Sie begann mit dem Spielzeugnähen für ihre vier Kinder und Geschenken für Freunde und Familie. Der Umfang ihrer Arbeiten erweiterte sich allmählich, neue Kunden kamen mit neuen Anforderungen und sie wollte ihre Wünsche erfüllen. Sie sagt: „Mir macht Spaß, etwas Neues zu versuchen und wenn es Interesse daran gibt. Ich mag neue Herausforderungen und zwar,



wenn ich einen neuen Schnitt finde, der meine Aufmerksamkeit fesselt.“ Nähnen ist ihre Vorliebe und sie nutzt dabei laufend zugängliche Mittel und Verfahren – das Handnähnen oder klassische Nähmaschine. Ihr Schaffen präsentiert geschickte Schneiderin vor allem im Internet, sie hat ihre Webseite, aber sie sammelte schon Erfahrungen auch auf Jahrmarkten und Märkten ein. Leute, die ihr Schaffen kennen, sind zufrieden und nach der Meinung von Petra Benianová ist das größte Interesse an netten Produkten aus Vadovce vor Weihnachten. Kunden melden sich und wünschen sich erwähnten Schmuck, Tischdecken oder praktische Geschenke in den Haushalt. Sie erinnert sich auch an untypische Wünsche. „Die Kundin kam mit der Anforderung, dass ich ein Hündchen und Kätzchen nach dem bekannten Buch von Čapek für die Schule mit behinderten Kindern herstelle. Weil in der Schule und vor allem den Kindern Hündchen und Kätzchen sehr gefielen, dann stellte ich noch ein Paar für eine Partnerschule in der Tschechischen Republik her. Ich freute mich, dass meine Arbeit auch solchen Kindern hilft. So viel ich weiß, am weitesten sind meine Produkte in England,“ erzählt über ihre Erfahrungen die Schneiderin.

Kontakt:

Petra Benianová
tel.: 0908034364

Marián Both



Kontakt:

Marián Both farmáčí od roku 2008, keď sa pristúpalo z Bratislavu na myjavské kopanice a kúpil starý dom aj s pozemkami v osade U Vankov. „Odjakživa som vedel, že takto chcem žiť. Som dieťa z paneláka. Rodičia aj starí rodičia pochádzajú priamo z Bratislavu. Iba prastarí rodičia mali v minulosti gazdovstvo, tam možno siahajú nejaké vlohy pre takýto spôsob života;“ hovorí Marián, ktorý je vo svojom mladom veku otcom piatich detí a to, že už šesť rokov žije v späť s prírodou, rozhodne nelutuje. „Dlhoh som hľadal miesto pre uskutočnenie mojich snov, a toto miesto mi učarovalo. Je to v zásade pekná „divočina“, ale relativne blízko civilizácie. Našiel som tu prácu, ktorá nás živí, takže sme dokázali skĺbiť všetky požiadavky na život a je to pekný kompromis“ dodáva. Prvé zvieratá si priviezol z Bratislavu: „Tam som mal záhradnú chatku, kde som choval niekoľko rodín včiel, štyri kozy, dve prasiatka a psa. Kozy, ktoré som sem priviezol, prišli za mnou, lebo ich niekto vyhodil na ulicu. Ja som sa o ne postaral a priviezol ich na kopanice.“ Obhospodaruje šest hektárov pôdy, z ktorej polovica sa spásá a z ďalšej sa produkuje seno pre zvieratá. Spoločne s rodinou chovajú kozy, somáre, kravu, husi a sliepky. Na predaj ponúkajú hlavne domáci syr, ale aj iné produkty. „Naším

cieľom je predaj z dvora. Na základe skúseností som zistil, že ľudia zatiaľ ešte nevedia domáce produkty veľmi oceniť, ale verím, že sa to bude len zlepšovať. Kedže chodím i do „normálnej“ práce, dôležitá je aj organizácia predaja výrobkov. Ak mi niekto zavolá, či by som mu mohol ísť predaj kúsok syra a ja som práve v práci, musí pochopíť, že sa mi neoplati cestovať domov, ale musí pŕist' inokedy.“ hodnotí úskalia predaja Marián, ktorý ale preto nehádže flintu do žita: „Dôležité je, aby mala všetkého dostatok moja rodina a následne som rád, keď môžem nadprodukciu posunúť ľuďom, ktorí ju vedia oceniť. Hlavná sezóna, kedy si môžu pŕist' kúpiť syr, je od mája až do augusta. Vtedy mám syr na predaj každý deň. Ľudia sa však po syroch najviac pytajú na jeseň a mnohí nevedia pochopiť, že kozy v zime nedojia,“ dodáva s úsmevom mladý farmár. Na gazdovstve je stále na čom pracovať a čo zlepšovať. Gazda sa do budúcnosti nebráni rozšíreniu a jeho snom je mať pekný slivkový sad a produkovať domáci lekvár. Pálené vraj robí každý...

Marián Both began with farming in 2008, when he moved out from Bratislava and came to Myjava – Kopanice. He bought an old house with yard in village – u Vankov. “I have always wanted to live

this way. I am an urban child. My great grandparents and parents come from Bratislava. Only my great grandparents had owned a farm. Maybe I have inherited talent for farming after them," says Marián who in his early age is father of five children. The fact he has lived in close connection with nature for six years he never regreted. "I was seeking the place of my dreams for a long time, but I am fascinated by this place. In common it is really nice wilderness but relatively very close to the civilization. I have found a job here and I can earn for living, so we were able to arrange all our requirements for life and we can say it is a nice compromise," he adds. The first animals he brought from Bratislava: "I had there a garden cottage, where I kept a few bee families, 4 goats, 2 pigs and a dog. The goats came with me, because somebody kicked them out and I took care about them and brought them to the kopanice." He ownes 6 ha of land for farming, which one half is used for grazing and second half for making hay and pets. Together with family they keep goats, donkeys, cows, geese and hens. For sale they offer mainly cottage cheese and other products. Our aim is selling homemade products from our yard. In my opinion I find that people are not able to appreciate home made products, but I want to believe that this situation is getting improve. I also have "normal" job, so the organization of selling the products is important for me. If somebody calls me to buy a piece of cheese and I am at work, he should understand that it does not worth it to me. So he have to come when I am at home. This is one of disadvantages of my selling," but he does not give up. Having enough food for my family is the most important thing and what is more I am happy if I can help with my owerproduction to those people who can appreciate it. The main season for selling the chese is from May to August at this time I have cheese every day. But people require the cheese mainly in the autumn and they can not understand that goats do not milk in winter," adds with smile young farmer. On the farm there is enough work to do at any part of the year. The great farmers dream is to have a nice plum orchard and produce homemade plum jam. Plum brandy is made by many people...

Marián Both begann im Jahre 2007 eine Farm zu leiten, als er aus Bratislava in die Myjavaer Weiler einzog und ein altes Haus auch mit Grundstücken in der kleinen Gemeinde U Vankov kaufte. „Seit jeher wusste ich, dass ich so leben will. Ich bin ein Kind

aus dem Fertighaus. Die Eltern und auch Großeltern kommen direkt aus Bratislava. Nur die Urgroßeltern hatten in der Vergangenheit einen Bauernhof, dorthin vielleicht greifen Gegebenheiten für solche Lebensart," sagt Marián, der in seinem jungen Alter der Vater von fünf Kindern ist und das, dass er schon sechs Jahre mit der Natur zusammenlebt, bereut er bestimmt nicht. „Lange suchte ich eine Stelle zur Verwirklichung meiner Träume, aber dieser Platz bezauberte mich. Er ist im Grunde schöne „Wildnis“, aber relativ nahe der Zivilisation. Ich fand hier auch die Arbeit, von der wir leben, so dass wir schafften, alle Forderungen für das Leben zu verzähnen und es ist schönes Kompromiss," fügt er hinzu. Erste Tiere brachte er aus Bratislava her., „Dort hatte ich eine Gartenhütte, wo ich einige Bienenfamilien züchtete, vier Ziegen, zwei Schweinchen und einen Hund. Ziegen, die ich herbrachte, kamen zu mir, weil sie jemand auf die Straße hinauswarf. Ich kümmerte mich um sie und brachte in Weiler her.“ Auf seinem Bauernhof bewirtschaftet er sechs Hektar des Bodens, von dem eine Hälfte abgeweidet wird und von der nächsten wird Heu für Tiere produziert. Zusammen mit der Familie züchten sie Ziegen, Esel, eine Kuh, Gänse und Hennen. Zum Verkauf bieten sie vor allem Käse von zu Hause, aber auch andere Produkte.. „Zu unserem Ziel ist der Verkauf vom Hof. Auf Grund eigener Erfahrungen bekam ich heraus, dass die Leute die Produkte von zu Hause noch nicht einschätzen können, aber ich glaube, dass es sich nur verbessern wird. Da ich auch zur „normalen“ Arbeit gehe, ist wichtig auch das Organisieren des Produktenverkaufs. Wenn mich jemand anruft, ob ich ihm ein Stück Käse gleich verkaufe und ich bin gerade in der Arbeit, muss er verstehen, dass es mir nicht lohnt, nach Hause zu fahren, sondern er muss andermal kommen," urteilt Hindernisse des Verkaufs Marián, der aber deswegen keine Waffe ins Korn wirft.. „Wichtig ist, dass meine Familie von allem Genüge hätte und dann bin ich froh, wenn ich die Überproduktion Leuten verschieben kann, die sie einschätzen können. Die Hauptaison, wann sie Käse kaufen können, ist vom Mai bis August. Damals habe ich Käse zum Verkauf jeden Tag. Leute fragen aber nach Käse vor allem im Herbst und viele können nicht verstehen, dass Ziegen im Winter nicht melken," fügt mit einem Lächeln der junge Farmer hinzu. Auf dem Bauernhof ist immer etwas zu tun und zu verbessern. Der Hauswirt wehrt sich in der Zukunft der Verbreitung nicht und sein Traum ist, einen schönen Pflaumengarten zu haben und häusliches Mus zu produzieren. Schnaps macht wahrscheinlich jeder...

Drevodekor



V Lubine, časť Hrnčiarové funguje malá firma Drevodekor pani Anny Evinicovej. Ako napovedá samotný názov, venuje sa produkcií výrobkov z dreva, ktoré v sebe ukrývajú odkaz ľudovej umeleckej výroby. V jej ponuke nájdete rapkáče, medule, črpáky, pišťalky, drevéne hračky, suveníry i drobné úžitkové predmety. Napríklad výroba drevéneho kresaného riadu sa na lubinských kopanicích traduje od 19. storočia a Evinicovci sú, dá sa povedať, priamymi nástupcami tejto tradície. Drevovýroba sa v ich rodine dedí z pokolenia na pokolenie a syn pani Evinicovej tak predstavuje štvrtú generáciu rodinného remesla. Drevo tu spracovávajú spôsobom tokárcenia – sústružením a predchodcovia Anny Evinicovej boli v tomto odbore uznanými odborníkmi a majstrami Ústredia ľudovej umeleckej výroby (ÚĽUV). Prvú dielničku si založil starý otec manžela pani Evinicovej, ktorý tu v spolupráci s ÚĽUV-om začal vyrábať rapkáče. Tie majú v ponuke v piatich veľkostíach dodnes. Neskôr sa k tokárceniu pridalo aj dekorovanie výrobkov tradičným spôsobom vypaľovania vzorov do dreva. Sortiment Drevodekoru dnes zákazníci nájdú na webovej stránke firmy, v ľudovoumeleckých predajniach, obchodoch so suvenírm, turistických

informačných kanceláriach, skanzenoch či hradoch. Pani Evinicová dodáva: „Tešíme sa keď vidíme naše rapkáče pri športových prenosoch, naše solničky v kuchárskych knihách či na pohľadničiach. Aj tak sa dostávajú po troške do celého sveta.“

In the village, part Hrnčiarové, we can find a small firm "Drevokor", which belongs to Anna Evinicová. The name of the firm itself says, that it deals with making products of wood. So she is really interested in production of wooden products, in which we can find the impact of our folk art heritage and folk manufacturing. Her offer includes rattles, mugs, whistles, wooden toys, souvenirs, medule (they are special wooden spoons for honey) and small utility things. For example the production of wooden items of the kitchen utensils, which were used in Lubina Kopanice in the 19th century. And the Evinicova family is the direct ancestor of this tradition. The wood-manufacturing as a gift has been passed down from generation to generation and the son of Mrs Evinicova is the fourth generation of the family craft. Wood and wood-processing by way of so called "tokárcenie" (it means by turning), was famous in the predecessors of Anna

Evinicová. They were the real experts and masters in the Central art folk association (ÚĽUV). The first small workshop was built by husband's father of Mrs Evinicová, who started to make the first rattles in cooperation with the Central art folk association. They are offered in five sizes. Later the decorations of products were added to turning. The decorating was made the traditional way of burning patterns into wood. The range of products of Drevodekor today the customers can find on the website of the firm. But the customers can buy these souvenirs in souvenir shops, tourist information offices, outdoor museums and castles Mrs Evinicová says: "We look forward to seeing our rattles at different sport events or our salt shakers in cookery books or the postcards. Even so they are getting to the world even this way."

In der Gemeinde Lubina, Ortsteil Hrnčiarové, produziert kleine Firma Drevodekor von Frau Anna Evinicová. Wie die Benennung allein vorsagt, widmet sie sich der Produktion der Holzerzeugnisse, die in ihnen den Nachlass der Volkskunstproduktion verbergen. In ihrem



Angebot findet man Rasseln, Honiggefäß, Schöpfköpfe, Pfeifen, Holzspielzeuge, Souvenirs und kleine Nutzgegenstände. Zum Beispiel die Produktion des kleinen gezimmerten Holzgeschirrs tradiert sich in Weiler von Lubina seit 19. Jahrhundert und die Familie Evinicová ist, kann man sagen, direkter Nachfolger dieser Tradition. Die Holzproduktion erbt sich in ihrer Familie vom

Geschlecht zum Geschlecht und der Sohn von Frau Evinicová ist so die vierte Generation des Familienhandwerks. Das Holz bearbeitet man hier auf die Art der Drechserei und die Vorgänger von Anna Evinicová waren in diesem Fach anerkannte Fachmänner und Meister des Zentrums der Volkskunstproduktion (ÚĽUV). Die erste Werkstatt gründete der Großvater vom Ehemann von Frau Evinicová, der hier in der Zusammenarbeit mit dem Zentrum der Volkskunstkultur Rasseln zu erzeugen begann. Die sind im Angebot in fünf Größen bis heute. Später kam zur Drechserei auch Dekorieren der Produkte mit der traditionellen Technik des Musterbrennens ins Holz. Das Sortiment von Drevodekor finden heute die Kunden auf der Webseite der Firma, in den Volkskunstgeschäften, Geschäften mit Souvenirs, touristischen Informationsbüros, Freilichtmuseen oder Burgen. Frau Evinicová sagt: „Wir freuen uns, wenn wir unsere Rasseln bei Sportübertragungen sehen, unsere Stühle in Kochbüchern oder auf Ansichtskarten. Auch so kommen sie langsam in die ganze Welt.“

Kontakt:

Drevodekor, p. Evinicová
tel.: 0905 622 339, e-mail: drevodekor@gmail.com

Janka Dugová



Remeselný záber **Janky Dugovej** z obce Polianka je širší. Venuje sa háčkovaniu, výrobe kraslíc, pleteniu z pedigu i carvingu – vyrezávaniu do ovocia či zeleniny. Ručné práce boli odmalička Jankinou záľubou a dodnes sú pre ňu nielen remeslom, ale aj oddychom. „Pri týchto činnostach sa odreagujem od starostí. Dávajú mi pocit voľnosti, oslobodenia sa od problémov. Prospieva mi to. A čo robím najradšej, to záleží od citového rozpoloženia, nálady, ktorú mám. Niekedy sa mi žiada háčkovať, inokedy pliesť. Nie je dobré siliť za každú cenu, že niečo musím urobiť. Je lepšie chcieť to spraviť. Každá moja činnosť mi vnáša do duše pokoj a mám z toho radosť, keď to dokončím,“ hovorí o svojom koničku Janka, ktorej mama a stará mama vyšívali pre Ústredie ľudovej umeleckej výroby (ÚĽUV). Sama začínala háčkovaním ešte v detských rokoch, pleteniu z pedigu sa venuje asi dva roky a carvingu od leta 2013. V jej portfóliu dnes nájdeme háčkované obrusy, dekoračné predmety, vianočné ozdoby, veľkonočné kraslice, košíky a podnosy, vŕtané kraslice... K vyrezávaniu ovocia a zeleniny špeciálnym nožom a výrobe takýchto kytic ju priviedla kamarátka z Nového Mesta nad Váhom, ku ktorej sa pôvodne prihlásia na kurz vŕtania kraslíc. Jej výrobky končia najmä

v najbližšom okolí remeselníčky – u rodiny, priateľov, známych alebo tých, ktorí Jankinu tvorbu nájdú na jej profile na sociálnej sieti. Asi najďalej sa dostali do Anglicka. Na jarmokoch či trhoch sa zatiaľ veľmi nereprezentuje. Po prvý raz to skúšila na Dožinkoch v Turej Lúke v lete 2013. „Páčilo sa mi to a bola som spokojná. Pomohla mi kamarátka, pretože ja sice veľa vecí dokážem urobiť, ale nemám obchodného ducha. Radšej som svoje výrobky vždy darovala ako predávala,“ priznáva Janka a dodáva, že v budúcnosti ju v predajných stánkoch v regióne uvidíme hádam aj častejšie. Nezauča nikoho okrem rodiny a párs kamarátok, ale ak by sa záujemcovia našli, nebola by proti. Napríklad pri háčkovaní by si trúfala aj na vedenie nejakého kurzu. Sama podobné akcie dodnes navštěvuje. „Napríklad čo sa týka pedigu, obdivovala som práce iných žien, kúpila sa literatúru, chodila na kurzy. Do Brna, lebo na Slovensku sú takéto kurzy zriedkavé. A nedá sa všetko naučiť z knihy, lepšie sa robí v kolektíve,“ vraví šikovná remeselníčka. A čo to vlastne ten pedig je? Ide o lípaný ratanový koreň bielej farby, ktorý sa dá zohnať v rôznych veľkostiah a priemeroch.

Kontakt:

Jana Dugová, tel.: 0915 899 240

Je možné ho farbiť a tak konečný výrobok zlatiť s interiérom podľa požiadavky zákazníka. Čo sa týka kraslíc, najradšej má biele slepačie alebo husacie, ktoré sa však pomerne ľahko zháňajú. „Tieto vajíčka vyfúknem, ceruzkou nakreslím vzor, mikrovŕtačkou vyvŕtam a vycistím, aby nezažltli. Potom ich navoskujem olejovou kriedou a na koniec prelakujem. Háčkované veci zase lakujem, máčam do škrobu a napínam na polystyrénové formy, aby držali tvar,“ hovorí o svojich výrobných postupoch Janka. A budúcnosť? Chcela by si rozšíriť znalosti a zručnosť v carvingu či pletení košíkov, navštíviť kurz vyzávania mydiel a vyrábať šperkovnice.

Craft interest of **Jana Dugová** from the village Polianka is very wide. She is interested in crocheting, Easter eggs production, weaving from „pedig“ and carving into fruits or vegetables. Handicrafts were Janka's hobby from her childhood and they are still for her not only craft but also relaxing. “Doing these activities I relax from all worries. They give me the sense of freedom all problems and it benefits me. And what I like doing the best depends on



my emotional condition, mood, which I have. Sometimes I need to crochet and other time - to knit. It is not good to force doing anything at any price. It is better to want to do it. My every action brings me peace to my soul and I enjoy, when I finish it,” Janka says about her hobby. Janka's mother and grandmother embroidered for ÚĽUV (Central Art Folk Association). She started with crocheting from my childhood. She has been interested in pedig knitting for 2 years. The carving she has been doing since summer 2013. In her portfolio we can find crocheted table-clothes, Easter eggs, baskets and trays, drilled Easter eggs... Vegetable and fruit carving with special knife, she was drawn into her friend from Nové Mesto nad



Váhom, she was her course teacher of drilling the Easter eggs. Her products of craft she gives to her family members, friends or acquaintances or those, who find her creating on her portfolio on the net. Probably the furthest country, where they got is England. She still does not represent her products on fairs or markets. It was in harvest festival in Turá Lúka in 2013, where she tried to introduce own products and „I liked it and I was satisfied.“ A friend of mine helped me, because also I can do a lot of things I don't have a business aptitude. I always prefer to give my products to selling them, „Jane admits and adds that in the future we will see her, perhaps more frequently in the stalls. She doesn't teach her crafts anybody, except for her family and a few friends, but if somebody wants to do it, she will not be against. For example she will dare to hold the course of crocheting. She has been attending similar ones by now. „Regarding pedig I admired the work of other women, I have bought the literature and attended the courses in Brno, as in Slovakia these courses are very rare. And you cannot learn everything from books, better work is in a team,“ the clever craftswoman says. And what exactly the pedig is? It is concerned with husked (peeled) rattan white root, that can we get in different sizes and

diameters. It can be painted and so the final product adjust with the interior, according the customer's requirements. As for Easter eggs, she prefers white hen, or geese once, which is not easy to get. „These eggs I blow up, draw a pattern, I drill it by micro-drill and clean them to fix white colour. Then I wax them by oil chalk and repaint. The crochet things I repaint, I put into starch and then I keep on polystyrene mould to have the right shape,” she says about own products and manufacturing process. And the future? She wants to broaden her knowledge in carving, or basketry, to visit the course of carving the soaps and to make jewel cases.



Handwerkliche Fertigkeit von **Janka Dugová** aus der Gemeinde Polianka ist reicher. Sie widmet sich der Häkelarbeit, Ostereiproduktion, dem Flechten aus Pedig und Carving – Ausschneiden ins Obst oder Gemüse. Die Handarbeiten waren seit Kindheit eine Vorliebe von Janka und bis heute sind sie für sie nicht nur ein Handwerk, sondern auch eine Erholung. „Bei diesen Tätigkeiten reagiere ich mich von Sorgen ab. Sie geben mir das Gefühl der Freiheit, der Befreiung von Problemen. Es ist für mich gut. Und was ich am liebsten mache, das hängt von meinen Gefühlen, der Stimmung, die ich habe, ab. Manchmal habe ich Lust zur Häkelarbeit, andersmal zum Flechten. Es ist nicht gut, sich um jeden Preis zu zwingen, dass ich etwas machen muss. Es ist besser, Lust dazu zu haben. Jede meine Tätigkeit bringt mir Ruhe in die Seele und ich habe Freude daran, wenn ich es beende,” sagt über ihre Vorliebe Janka, deren Mutter und Großmutter für das Zentrum der Volkskunstproduktion (ÚĽUV) stickten. Sie begann mit der Häkelarbeit noch in Kinderjahren, dem Flechten aus Pedig widmet sie sich seit zwei Jahren und Carving seit dem Sommer 2013. In ihrem Portfolio finden wir heute gehäkelte Tischdecken, Dekorationsgegenstände, Weihnachtsschmuck,

Ostereier, Körbe und Servierbrette, gebohrte Ostereier... Das Ausschneiden des Obstes und Gemüses mit einem speziellen Messer und die Produktion solcher Blumensträuße brachte ihr eine Freundin aus Nové Mesto nad Váhom bei, bei der sie sich in einen Kurs des Osterbohrens anmeldete. Ihre Produkte enden vor allem in der Gegend der Handwerkerin – bei der Familie, bei Freunden, Bekannten oder denen, die die Produktion von Janka in ihrem Portfolio im Sozialnetz finden. Am weitesten sind sie in England. Auf Jahrmärkten und Märkten präsentierte sie sich noch nicht viel. Zum ersten Mal probierte sie es auf einem Erntefest in Turá Lúka im Sommer 2013 aus. „Es gefiel mir und ich war zufrieden. Mir half die Freundin, weil ich zwar viele Sachen machen kann, aber ich habe keinen Geschäftsgenossen. Meine Produkte schenkte ich immer lieber, als verkauft.“ bekannt Janka und sagt, dass in der Zukunft sie in Verkaufsständen in der Region vielleicht öfter zu sehen wird. Sie lernt niemanden außer der Familie und ein Paar Freundinnen, aber wenn man Interessenten finden würde, wäre sie nicht dagegen. Zum Beispiel bei der Häkelarbeit hätte sie Mut auch zur Kursleitung. Sie selbst besucht bis heute solche Aktivitäten.

„Zum Beispiel was Pedig betrifft, bewunderte ich Arbeiten anderer Frauen, kaufte Literatur, besuchte Kurse. In Brno, weil es in der Slowakei solche Kurse sehr selten gibt. Und alles kann man nicht aus einem Buch lernen, besser geht es in einem Kollektiv,“ sagt geschickte Handwerkerin. Und was ist eigentlich Pedig? Es geht um geschälte Wurzel von Ratan weißer Farbe, die in verschiedenen Größen und Durchmessern zu bekommen ist. Es ist möglich sie zu färben und so das Finalprodukt dem Interieur nach Anforderungen des Kunden anzupassen. Was Ostereier betrifft, am liebsten hat sie weiße Hühner- oder Gänseeier, die aber ganz schwer zu bekommen sind. „Diese Eier blase ich aus, mit einem Bleistift zeichne ich ein Muster, mit einem Mikrobohrer bohre ich aus und mache sauber, damit sie nicht gelb werden. Dann streiche ich sie mit einer Kreide aus Öl an und am Ende lackiere. Gehäkelte Produkte lackiere ich wieder, weiche in die Stärke ein und spanne auf Formen aus Polystyrol, damit sie die Form halten,“ spricht über ihre Produktionsverfahren Janka. Und die Zukunft? Sie möchte ihre Kenntnisse in Carving oder Korbblechten erweitern, einen Kurs des Ausschneidens der Seifen besuchen und Schmuckkästen erzeugen.

Veronika Durcová



Širší tvorivý záber má **Veronika Durcová** zo Starej Turej, ktorá sa venuje viacerým ručným prácam. Maľuje, pletie, šije, peče, vyšívá... Svoj pozitívny vzťah k remeselnej činnosti sa snaží pretaviť do výrobkov, ktoré spravia ľuďom radosť. Jej ponuku najskôr tvorili maľované črepníky, dekorácie a obrázky zdobené decoupage technikou. Neskôr pribudli medovníčky a pridala sa aj jej sestra s levanaduľovými srdiečkami. Verejnosť sa môže s jej výrobkami stretnúť napríklad na trhoch a jarmokoch v Starnej Tureji, na Myjave a v Turej Lúke. „Medovníčky som začala zdobiť asi pred tromi rokmi. Češte stále skúšam a hľadám postup, ktorý by mi najviac vyzoval. Svoje medovníčky zdobím bielou alebo farebnou polevou. Inšpirácie pre vzory medovníkov čerpám z internetu, ale postupne si vytváram aj svoj „vlastný rukopis,“ hovorí Veronika. Medzi jej najnovšie aktivity patrí výroba krojových košiel, ktoré začala robiť spolu so svojou mamou. Námety výšiviek si berie zo starých košiel, ktoré

sa zachovali, fotografií či múzejných exponátov. „Veľmi ma zaujímajú ľudové vzory výšiviek a tak som sa pustila do vyšívania. Kedže musím túto záľubu skombinovať so školou, ide to veľmi pomaly. Teší ma však, že aj ja môžem takto prispieť k uchovávaniu zabudnutého dedičstva ľudového odevu v Starnej Tureji. Celý staroturiansky pánsky kroj sa bohužiaľ zachoval len v múzeu,“ vysvetľuje všeestranne nadaná remeselníčka. Vyšívaniu sa chce venovať aj v budúcnosti a ako Veronika na záver dodáva, najradšej na tejto práci má to, že si k nej môže sadnúť kedykoľvek, kedy má čas a užitočne tak vyplniť deň.

The wide craft creativity of **Veronika Durcová** is concentrated on such handwork like: painting, knitting, sewing, baking and embroidery. Her positive relationship towards the craft activity, she tries to show by making different products, they enjoy their owners-customers. Her first offer she started with such souvenirs like painted pots, decorations, pictures decorated by decoupage technique. Later she started with gingerbreads and her sister added to her with hearts, filled by lavender. The public can meet her products of her craft on the markets in Stará Turá, Myjava

Kontakt:

Veronika Durcová
tel.: 032-7764416, e-mail: veronika.durcova@azet.sk

and Turá Lúka. "The gingerbreads I started to decorate 3 years ago, but I still try to find the technique, which will be the best for me. I decorate my gingerbreads white or coloured glaze. The inspirations for decoration of patterns for my gingerbreads I get on the internet, but gradually I give my own impact on them," she says. Her newest activity is sewing the folk costume shirts, which she started to make with her mother. The inspiration and patterns she gets from old folk costume shirts, which have survived in museums or the old photographs. "I have deep interest in folk embroidery patterns, so I started to interested in embroidery. As I have to combine this interest with school, I have to arrange all these things and it is not so easy. On the other hand, I am very happy that I can contribute preserving this folk costumes - the former folk heritage this way. Whole Stará Turá man's folk costume is preserved only in museum," accomplished, gifted craftswoman explains. Finally, she adds –the best, what I like at my work is to sit down and do something useful at any time during the day.



Breiteren schöpferischen Bereich hat **Veronika Durcová** aus Stará Turá, die sich mehreren Handarbeiten widmet. Sie malt, strickt, näht, stickt... Ihre positive Beziehung zum Handwerk bemüht sie sich in Produkte zu verwandeln, die Leuten Freude machen. Und es gelingt ihr. Ihr Angebot bildeten zuerst bemalte Blumentöpfe, Dekorationen und mit der Decoupage-Technik verzierte Bilder. Später kamen Lebkuchen dazu und ihre Schwester begann mit den Lavendelherzchen. Die Öffentlichkeit kann sich mit ihren Erzeugnissen zum Beispiel auf Märkten und Jahrmarkten in Stará Turá, Myjava und Turá Lúka

treffen. „Lebkuchen begann ich ungefähr vor drei Jahren zu verzieren. Noch immer erprobe ich und suche das Verfahren, das mir am meisten passen würde. Meine Lebkuchen verziere ich mit einem weißen oder farbigen Guss. Die Inspiration für Muster der Lebkuchen bekomme ich im Internet, aber allmählich bilde ich auch meine „eigene Handschrift“, sagt Veronika. Zu ihren neuesten Aktivitäten gehört die Produktion der Trachtenhemde, die sie zusammen mit ihrer Mutter zu erzeugen begann. Die Entwürfe und Muster der Stickereien nimmt sie sich von alten Hemden, die sich erhielten, von Fotos oder Exponaten in Museen. „Mich interessieren sehr die Volksmuster der Stickereien und so begann ich mit Sticken. Weil ich diese Vorliebe mit der Schule kombinieren muss, geht es sehr langsam. Es freut mich aber, dass ich auch so zur Bewahrung der vergessenen Erbschaft der Volksbekleidung in Stará Turá beitragen kann. Die ganze Herrentracht aus Stará Turá erhielt sich leider nur im Museum,“ erklärt vielseitig begabte Handwerkerin. Dem Sticken will sie sich auch in der Zukunft widmen und wie Veronika zum Ende sagt, am besten bei dieser Arbeit ist das, dass sie sich zu ihr jederzeit setzen kann, wenn sie Zeit hat und so nützlich den Tag zu verbringen.

Marcela Holotová



Marcela Holotová tortám podľahla nenápadne a postupne. „Dcérka prišla zo škôlky s rozžiarennými očkami, že má na budúci týždeň oslavovať so spolužiacmi narodeniny a môže priniesť tortu. Maminka zapla na plné obrátky svoju kreativitu, predstavivosť a danosti od babinky kuchárky a pustila sa do tvorenia, vymýšľania, hľadania inšpirácií. Výsledkom bola prvá marcipánová torta k 3. narodeninám dcérky Emky. Takže sú to už štyri roky, čo hľadám relax a naplnenie v kreativite a neskutočných možnostiach tejto tvorby, ktorú niektorí nazývajú umením“ vráví Marcela. Mladá pekárka sa hlavne snaží o to, aby každá jedna torta, ktorú vytvorí, bola vždy čo jedinečným dielom chutôvo i vzhľadovo. Používa ingrediencie, ktoré sú najkvalitnejšie, či už na slovenskom alebo rakúskom trhu a vždy hovorí, že každá tortička obsahuje len to, čo je ochotná dať aj svojim vlastným deťom. „Neviem presne, ako torty tvoria iní, ja ich tvorím srdcom, tak to cítim... Vo svete tortičiek sa to neustále vyvíja, človek musí sledovať trendy, zlepšenia, nové postupy. Na začiatku nebolo k dispozícii u nás takto informáciu, neexistovali na slovenskom trhu časopisy o tortách. Teraz je to už iné. Tortárky si pomáhajú, existujú internetové portály o svete tort, mám známe, ktoré

sú ochotné poradiť a konzultovať so mnou moje otázky. S niektorími sa stretávame na kurzoch a učíme sa posúvať hranice tvorby,“ porovnáva svoje začiatky a súčasnosť Marcela, ktorej tvorbu si môžete pozrieť i na webovej stránke www.makika.sk. Existujú neuveriteľné možnosti kreativity. Napríklad jednoduchšia torta s ovocím navrchu, celá marcipánová s 2D výtvorom na povrchu, s 3D rozprávkovými postavičkami na torte, či celá 3D torta. Alebo sa z pekárky stane akademický maliar a vytvorí maľovanú tortu, prípadne veľa mini-tortičiek. Alebo aj tortu, ktorá má až päťdesať kilogramov. Nekonečné sú i možnosti a kombinácie vo vnútri torty. „Fantázii sa medze nekladú a záleží na predstave a požiadavkách záujemcu. Vždy je niečo, v čom sa človek môže zlepšovať, či už na kurzoch, skúšaním nových vecí, či neustálym hľadaním inšpirácií a študovaním postupov na internete, v knihách, časopisoch. Kreatívnych kurzov či stretnutí na tému torty je už veľa. I ja som sa na niektorých bola priučiť. Veľmi kvalitné sú napríklad kurzy v Prahe, Hamburgu, často prídu i k nám na Slovensko lektori napríklad z Írska. Zahraničné kurzy sú sice cenovo i časovo náročné, ale určite stojia zato. Najbližšie mám v pláne absolvovať veľmi kvalitný kurz tvorby 3D torty v Prahe a črtá sa i kurz vo Viedni,“ teší sa

mladá umelkyňa. Úspech mala i účasť v projekte TV JOJ „Najlepšie slovenské torty“, pre ktorý Marcela vytvorila dve megatorty s motívmi električiek a krítky. Jej torty cestujú po Slovensku, Rakúsku, ale najďalej cestovala torta asi 1000 km do nemeckého Hamburgu. Úvahy o budúcnosti sú jasné: „Tešílo by ma napríklad organizovať malé kurzy pečenia a tvorby tortičiek pre deti. Podľa našich detí vidím ich neuveriteľnú vďačnosť. Som už aj na papieri cukrárka a mojim veľkým snom je nájsť spôsob, ako by sa z toho dalo aj využiť.“

Marcela Holotová gradually succumbed to making cakes. Daughter came home from kindergarten with sparkling eyes, that she can bring a birthday cake for all her classmates. So Mum turned at full speed her creativity, imagination and talent inherited from her Grany - a cook, and she started to thinking and looking for inspiration. The result was the first marzipan cake baked for her daughter's 3rd birthday. So for 4 years "I have been looking for relax in creativity and endless seeking for inspiration, which is called art," Marcela says. The young baker is mainly trying to bake which is the original by its taste and appearance. She uses only ingredients of the finest quality, either in Slovak or Austrian shops and certainly only that ones, which she is not afraid to offer own children. "I do not know how other bakers create their cakes, but I try to make my cakes by heart and my feelings. In the world of cakes, everything is in the process of development and I have to follow trends, improvement and new processes in confectionery. At the beginning there were not available enough information and any magazines about cakes did not exist in the Slovak newsagent's. Nowadays the situation is different. A lot of women are keen on baking such cakes and they are able to help each other, give an advice or consultate my questions. Some of them I meet on different courses and learn how to expand the boundaries of creation," she compares own beginnings and present times, says Marcela, whose creation you can find at website www.makika.sk. Some incredible possibilities of creativity can exist for example, the simpler cakes with fruit on the top, all covered with marzipan with 2D dimension and 3D dimension with fairy tale characters on the top of the cake. Or it is possible that from the baker the future painter can develop and create some painted cakes or more small cakes. Also it is possible to make cake with weight of 50 kilos. Endless possibilities and different combinations are



Kontakt:

Ing. Marcela Holotová, tel: +421 905 175 019
e-mail: makika@makika.sk, marcelllla@azet.sk
www.makika.sk

inside the cake."Imaginations knows no boundaries but the requirements of customers are the most important.All the time we can find something what can we improve either on courses or trying new things,inspirations or by studying new procedures on the internet,books,magazines.Creative courses or meetings with cake topics are plenty.I took part in some of them.The courses in Prague, Hamburg are beneficial and higher quality.Very often the lecturers from Ireland come here.Foreign courses are financially and time consuming but it is worth to visit them.The clothest and high quality course I would like to attend with 3D dimension,it is going to be in Prague and Viena,"the young art cake creator is looking forward it.She has gained also some creative success in project on TVchannel JOJ, with topic "The best Slovak cakes",for whom Marcela baked 2 mega cakes with themes of tram and mole. Her cakes have travelled around Slovakia,Austria,but the longest distance of cake travel was 1000 km to German Hamburg.Thoughts for future are clear:"I would be pleased to organize baking of small cakes for small children.I see their endless gratitude.I am kind of small businesswoman but I have to find the way how it could be the corresponding financial source of living."

Marcela Holotová erlag Torten unauffällig und allmählich., „Die Tochter kam aus dem Kindergarten mit strahlenden Augen, dass sie nächste Woche mit Mitschülerinnen den Geburtstag feiern soll und kann eine Torte bringen. Mutti startete voll ihre Kreativität, Vorstellungskraft und Gegebenheiten von der Oma der Köchin und begann mit der Bildung, dem Ausdenken, der Suche nach Inspiration. Das Ergebnis war die erste Marzipantorte zum 3. Geburtstag der Tochter Ema. Also es sind schon vier Jahre, so weit ich Entspannung und Besessen in der Kreativität und unglaublichen Möglichkeiten dieses Werks suche, das manche die Kunst nennen,“ sagt Marcela. Junge Bäckerin bemüht sich besonders darum, dass jede Torte, die sie gestaltet, dem Geschmack und Aussehen nach immer einzigartiges Werk wäre. Sie benutzt Ingredienzen, die die besten auf dem slowakischen und österreichischen Markt sind und sagt immer, dass jede Torte nur das beinhaltet, was sie auch ihren eigenen Kindern zum Essen geben würde., „Ich weiß nicht genau, wie andere Torten gestalten, ich gestalte sie mit dem Herz, so fühle ich das... In der Welt der Torten entwickelt sich

immer etwas, der Mensch muss Trends verfolgen, Verbesserungen und neue Verfahren. Am Anfang standen bei uns nicht so viele Informationen zur Verfügung, es gab auf dem slowakischen Markt keine Zeitschriften über Torten. Jetzt ist es schon anders. Tortenbäckerinnen helfen sich untereinander, es gibt im Internet Portale über die Tortenwelt, ich habe die Bekannten, die bereit sind, mich zu beraten und meine Fragen mit mir zu besprechen. Mit einigen treffen wir uns in Kursen und wir lernen Grenzen des Schaffens verschieben,“ vergleicht ihr Beginn und die Gegenwart Marcela, deren Werk auch auf der Webseite www.makika.sk zu besichtigen ist. Es gibt unglaubliche Möglichkeiten der Kreativität. Zum Beispiel einfacher Torte mit Obst oben, ganz aus Marzipan mit 2D Schöpfung auf der Oberfläche, mit 3D Märchengestalten auf der Torte, oder die ganze Torte 3D. Oder die Bäckerin wird zum Kunstmaler und schafft bemalte Torte, eventuell Menge der Minitorten. Oder auch die Torte, die 50kg wiegt. Unendlich sind auch die Möglichkeiten und Kombinationen im Torteninneren., „Der Fantasie stellt man keine Grenzen und es hängt von der Vorstellung und Anforderungen des Kunden ab. Immer gibt es etwas, was man verbessern kann, entweder in Kursen, durch Probieren neuer Sachen, oder durch unendliche Suche nach Inspirationen und Verfahrensstudium im Internet, in Büchern, Zeitschriften. Es gibt schon viele kreative Kurse oder Treffen zum Thema Torten. Auch ich nahm an einigen teil. Von großer Qualität sind zum Beispiel Kurse in Prag, Hamburg, sehr oft kommen auch zu uns in die Slowakei Lektoren aus Irland. Ausländische Kurse sind zwar zeitlich und finanziell anspruchsvoll, aber es lohnt sich bestimmt. In der nächsten Zeit habe ich vor, einen Qualitätskurs des Gestaltens der 3D Torte in Prag zu absolvieren und im Plan gibt es auch einen Kurs in Wien,“ freut sich junge Künstlerin. Ein Erfolg war auch die Teilnahme im Projekt TV JOJ „ Die besten slowakischen Torten“, für das Marcela zwei Megatorten mit Motiven der Straßenbahnen und des Maulwurfs bildete. Ihre Torten fahren durch die Slowakei, Österreich, aber am weitesten fuhr die Torte 1000km nach Hamburg. Die Gedanken für die Zukunft sind klar:„ Es würde mich zum Beispiel freuen, kleine Kurse des Tortenbackens und Tortengestaltens für Kinder zu organisieren. Nach unseren Kindern sehe ich ihre unglaubliche Dankbarkeit. Ich bin schon auch auf dem Papier die Zuckerbäckerin und mein großer Traum ist eine Art zu finden, wie man davon auch leben könnte.“

Adrián Hrubý



Keramikár **Adrián Hrubý** z Trvajovej, čo je kopanica nedaleko Košarísk, sa hrnčiarskemu remeslu priučil v Modre, niečo si naštudoval v literatúre a na ďalšie „finty“ prišiel vlastnou praxou. Pôvodne mal v úmysle robiť prírodnú keramiku, napokon sa našiel vo výraznejších farbách, ktoré pri svojej tvorbe používa. Má svoj štýl, pri ktorom zachováva štruktúru hliny a svoje výrobky glazuje väčšinou striekaním. „Glazúra je buď prášková, bežne sa výrobky do nej máčajú, alebo sa nanáša štetcom. Ja, keďže robím modernejšie veci, často využívam striekanie. A potom existuje aj takzvaná technika kukačkou. Ide o zapúšťanie glazúry do glazúry, ktorá vteká jedna do druhej a vytvára tak svoju štruktúru,“ prezrádza viac o svojej práci Hrubý. Okrem klasickej hliny pracuje pri tvarovaní na hrnčiarskom kruhu aj s kameninou, ktorá obsahuje kaolín. Čistý kaolín je už vlastne porcelán. Materiál si podľa vlastných slov kupuje, sám si ho nevyrába, pretože je to technicky aj časovo náročné „Ten materiál, to je odstupňované výpalom v peci. Klasická hлина sa páli na takých 1050 °C, kamenina od 1200 °C a porcelán až na 1300 °C. Ale takú výkonné pec nemám,“ vraví keramikár.

Svoje výrobky dováža aj do obchodov vo väčších mestách. Nájdeme ich napríklad v Trenčíne či Bratislave. Pravidelne navštěvuje keramické trhy v Pezinke, myjavský folklórny festival a svoje umenie chodí predvádzať aj inde, ak ho tam pozvú. Do tajov hrnčiarskeho remesla zasväcoval napríklad aj účastníkov televíznej reality šou Farma. Najväčší záujem je podľa šikovného remeselníka o misy na ovocie, šálky, čajové súpravy... Ale Adrián spomína aj na väčšie zákazky. „Najväčšiu vec, čo som asi robil, boli ručne modelované, meter vysoké kvetináče. Vyrobil som tri, skladal som ich z plátov. Pripraviť takéto veľké výrobky je dosť náročné,“ spomína keramikár, ktorého tvorbu spoznáme aj vďaka jeho osobnej značke na výrobkoch. Tá vyzerá ako malý štvorlístok, no v skutočnosti ide o slovanský symbol starých hrnčiarov, ktorý im mal prinášať šťastie. Adrián Hrubý na záver hodnotí, čo je pre jeho remeslo najtypickejšie: „Tá ručná práca. Hrnčiarsky kruh, dotyk z hlinou a samotné tvarovanie.“

Kontakt:

Adrián Hrubý, tel: 0905563162
e-mail: adrian.hruby@post.sk

Adrián Hrubý z Trvajovej – is a pottery craftsman from Trvajová, what is settlement not far from Košariská. He started with pottery craft in Modra. He found something about pottery in literature, books but some other "dodges" he got to know by own experience, originally he had in mind to interested in natural pottery, but after all he found himself in bright colours, which he uses in this art. He has got own style, where the structure of clay is kept and the products he glazes by spraying. "Glaze is either powdered and the products are soaked in it or the glaze is applied by brush. I am doing the modern things I use spraying. And there is also technique called cuckoo. It is dissolving one glaze into the other and it makes own structure," Mr Hrubý shows more about his job. Except for the classic clay Mr Hrubý models on the pottery Wheel with earth which contains China clay. The pure kaolin is a China clay. The material he has bought himself, he didn't make it, because it is technically and time consuming." The stuff is divided according to the temperature scale at the burning in the furnace, The classical clay is burned at the



remembers also his biggest order. "The biggest thing I have ever made were hand-modelled , one metre tall flower pots. I have made 3 of them from large sheets. To model and produce such large things is very hard, says this craftsman, who works of art are known thanks to his trade mark on each of his products. It is a shape of quatrefoil, in fact it was the symbol of old Slavic pottery-craftsmen, which should bring the good luck. Adrian Hrubý at the end says about what is the most typical for the craft: "It is the handwork, potter's Wheel, the contact with clay and the modelling by itself."



temperature 1050°C and kaolin from 1200°C and china clay over 1300 °C, but I don't have such efficient furnace," Mr Hrubý adds. He imports his products into the shops in bigger towns. We can find them for example in Trenčín, Bratislava. He regularly takes part in the pottery markets in Pezinok, Myjava folk festival and his pottery art shows also in different places as people or organizations invite him. He also dedicated to the secret of the pottery "Farma show" participants. The fruit bowls, the cups, the tea sets have gained the greatest popularity," says Mr Hrubý. But he





Der Keramiker **Adrián Hrubý** aus Trvajová, was eine Einsiedelei unweit von Košariská ist, erlernte das Töpferhandwerk in Modra, studierte etwas aus der Literatur ein und andere „Finten“ entdeckte er in Praxis. Ursprünglich hatte er die Absicht eine Naturkeramik zu erzeugen, zuletzt fand er sich in markanteren Farben, die er bei seiner Schöpfung benutzt. Er hat seinen eigenen Stil, bei dem er die Struktur des Lehms erhält und seine Erzeugnisse glasiert er meistens mit der Spritzung. „Die Glasur ist entweder in der Pulverform, normal taucht man Erzeugnisse in sie ein, oder sie streicht man mit einem Pinsel auf. Ich, da ich modernere Dinge mache, benutze oft die Spritzung. Und dann gibt es auch sogenannte Technik mit dem Kuckuck. Es geht um Einlassen einer Glasur in die andere Glasur, die eine in die andere einfließt und sie bildet so ihre Struktur,“ verrät mehr über seine Arbeit Hrubý. Außer dem klassischen Ton arbeitet er bei der Formgebung auf der Töpferscheibe auch mit dem Steingut, das eine Porzellanerde enthält. Reine Porzellanerde ist schon eigentlich ein Porzellan. Nach eigenen Worten kauft er das Material, er erzeugt es nicht alleine, weil es technisch und zeitlich sehr anspruchsvoll ist. „Das Material, das ist durch

einen Brand im Ofen abgestuft. Klassischer Lehm brennt man bei so 1050 Grad Celsius, ein Steingut von 1200 Grad Celsius und Porzellan bis bei 1300 Grad Celsius. Aber so einen leistungsfähigen Ofen besitze ich nicht,“ sagt der Keramiker. Seine Erzeugnisse liefert er auch in Geschäfte in größeren Städten. Man findet sie zum Beispiel in Trenčín oder Bratislava. Regelmäßig besucht er keramische Märkte in Pezinok, das Folklorefestival in Myjava und seine Kunst führt er auch anderswo vor, wenn er eingeladen ist. In Geheimnisse des Töpferhandwerks weihte er zum Beispiel Teilnehmer der Fernsehshow Farm ein. Nach dem geschickten Handwerker interessieren sich die Leute am meisten für Obstschüsseln, Tassen, Teeservice Aber Adrián erinnert sich auch an größere Bestellungen. „Das größte Ding, was ich machte, waren von Hand modellierte, ein Meter hohe Blumentöpfe. Ich erzeugte drei, ich setzte sie aus Platten zusammen. Solche großen Produkte herzustellen ist ganz anspruchsvoll,“ erinnert sich der Keramiker, dessen Produkte auch dank seiner persönlichen Marke auf ihnen zu erkennen sind. Sie sieht wie ein kleines Vierblättchen aus, aber in der Wirklichkeit geht es um ein slawisches Wahrzeichen der alten Töpfer, das Ihnen Glück bringen sollte. Zum Schluss beurteilt Adrián Hrubý, was für sein Handwerk am typischsten ist: „Die Handarbeit. Die Töpferscheibe, Berührung mit Ton und Formgebung selbst.“



Pavol Hvožďala



Pavol Hvožďala patrí ku znáym včelárom v kopaničiarskom regióne. Napriek dôchodkovému veku stíha stáčať med po každej znáške a je aktívnym členom Zväzu včelárov Myjava. O včelárstve sa učil na Záhradníckej vysokej škole, ale remeslo mu bolo odovzdané v rodine. „Sváko Zima, starý včelár, nahovoril mňa aj brata. On teraz včelári v Skalici a ja tu. Práve sváko mi dal prvé tri rodiny a naučil nás aj robiť úle zo slamy,“ spomína na svoje začiatky pán Hvožďala, ktorý včelári už tridsať päť rokov. V minulosti mal až osemdesať rodín, ale v súčasnosti mu sily stačia na štyridsať. Doba ide stále dopredu a tak sa dnes už využívajú jednostenné úle, ktoré si dáva vyrábať. O svojich produktoch hovorí takto: „Výrobky sú náročné na energiu a čas. Z tohto dôvodu veľa výrobkov nepripárajem a zameriavam sa už len na stáčanie medu. Postupne u mňa môžete kúpiť med z ovocných stromov, repkový med, agátový med, lipový med aj medovicu. Ľudia sa pýtajú aj po materskej kašičke, tá je však náročná na

prípravu. Vyrábam však propolis. Ten sa rozpušťa v liehu a využíva sa na rôzne medicínske účely.“ Pán Hvožďala má doteraz po vzore starých včelárov aj kočovný voz. „Na Myjavsku sme boli v minulosti piati, čo kočovali,“ vráví. V blízkosti kočovného voza má aj 3,5 ha ríbezlí, ktoré včely opelujú. Starostlivosť o včely podľa neho nie je pre zaučeného včelára náročná. Koncom augusta treba zakŕmiť. Na jar treba spraviť prehliadku, či je tam matka, a či ploduje. Za jednu prehliadku dostane od tridsať do päťdesať žihadiel. Je však potrebné si kryť tvár. Kvalita a množstvo medu závisia aj od počasia: „Minulý rok bol napríklad rozvoj včiel oneskorený a včely sa nestihli namnožiť. Stále pršalo a bolo zima. Bol to slabý rok. Tento rok máme zimu slabšiu a včely môžu začať plodovať.“

Pavol Hvožďala belongs to the famous beekeepers in Kopanice region. In spite of his retiring age he catches honey extraction after each lay. He is an active member of Beekeeper Association in Myjava. About beekeeping he learned in Colleague of Horticulture, but this bee craft he inherited after his svak. "Svak Zima, the old beekeeper, persuaded me and

Kontakt:

Pavol Hvožďala
tel.: 0949 190 295

my brother. So my brother does beekeeping in Skalica and me here. My svak gave us first three lessons and taught us also how to make beehives of straw," Mr. Hvoždala remembers his 35 – year – beekeeping experiences. In the past he had 80 bee families but nowadays he does not have enough energy, so he has only 40 bee families. Time goes forward, today only single hives are made. Mr. Hvoždala talks about his products: "Products are time and energy demanding. I can sell honey from different fruit trees, rapessed honey, accacia honey, lime honey and honey dew. People also need royall jelly – but it is very time consuming to prepare it. I prepare also propolis. It is dissolved in alcohol and it is used for various medical purposes." Mr. Hvoždala has also had a strolling car according to the old beekeepers habit. He has got 3,5 hectares of currants, which are pollnated by bees. Care about bees is not very demanding for the skillful beekeeper. At the end of August it is neccessary to feed them more. In spring the checking of the bee families is important to watch if a queen bee is present and if it is fertile. During one bee checking beekeeper can get 30 – 50 beestings. Anyway the face protecton is needed. Quality and amount of honey depends on the weather: "Last year for example bee evolution was late and bees did not catch their reproduction. The weather was not suitable, cold weather contributed to this, so year was honney – barren. This year the winter is weak and bees can start their reproduction."

Pavol Hvoždala gehört zu den bekannten Bienenzüchtern in der Weilerregion. Trotz dem Rentenalter schafft er Honig nach jeder Honigtracht zu schleudern und er ist ein aktives Mitglied des Bienenzüchterverbands in Myjava. Über Bienenzucht lernte er auf der Gärtnerhochschule, aber das Handwerk wurde ihm in der Familie übergegeben. „Der Onkel Zima, alter Bienenzüchter, überredete mich und auch meinen Bruder. Er züchtet Bienen jetzt in Skalica und ich hier. Gerade der Onkel gab mir erste drei Bienenvamilien und lernte uns auch Bienenhäuser aus Stroh zu erzeugen,“ erinnert sich an seine Anfänge Herr Hvoždala, der schon seit fünfunddreißig Jahren Bienen züchtet. In der Vergangenheit hatte er bis achtzig Bienenvamilien, aber in der Gegenwart

reichen ihm die Kräfte für vierzig. Die Zeit geht immer vorwärts, und so benutzt man schon heutzutage Bienenhäuser mit einer Wand, die er sich erzeugen lässt. Über seine Produkte spricht er so: „Produkte sind sehr anspruchsvoll auf Energie und Zeit. Aus diesem Grund bereite ich nicht viele Produkte zu und orientiere mich schon nur auf Honigsleudern. Allmählich kann man bei mir Honig von Obstbäumen, Raps, Akazie, Linde und auch Met kaufen. Leute fragen auch nach dem Mutterbrei, der ist aber sehr Zubereitungsaufwendig. Ich erzeuge aber Grißig. Das löst man im Spiritus und wird zu verschiedenen medizinischen Zwecken benutzt.“ Herr Hvoždala besitzt bis jetzt nach dem Beispiel der alten Bienenzüchter auch einen wandernden Wagen. „In der Region von Myjava waren wir in der Vergangenheit fünf, die wanderten“, sagt er. In der Nähe des Wanderwagens hat er auch 3,5ha der Johannisbeeren, die Bienen bestäuben. Die Pflege um Bienen ist nach seiner Meinung für einen erlernten Bienenzüchter nicht anspruchsvoll. Am Ende des August ist es nötig zu füttern. Im Frühling ist eine Kontrolle nötig,



ob dort eine Bienenmutter ist und ob sie zeugt. Während einer Kontrolle bekommt er dreißig bis fünfzig Bienenstacheln. Es ist aber nötig sich das Gesicht zu schützen. Die Qualität und Menge des Honigs hängen auch vom Wetter ab: „Voriges Jahr war zum Beispiel die Bienenentwicklung verspätet und Bienen haben es nicht geschafft, sich zu vermehren. Es regnete ständig und es war kalt. Es war ein schwaches Jahr. In diesem Jahr ist der Winter schwächer und Bienen können beginnen zu zeugen.“



Ján Jánoš sa z drobného živnostníka vypracoval na pestovateľa, spracovateľa a predajcu čerstvých a sušených hub. „Hubový“ príbeh Jána Jánoša sa začal ešte v detstve. Vtedy jeho otec pestoval šampiňóny. „Mal to prešpekulované. Pestovatelia ovocia a zeleniny mohli prebytky predávať na trhu. A on všetky šampiňóny predával ako prebytky na bratislavskej Miletičke. Každú sobotu ho tam ľudia čakali,“ hovorí úspešný podnikateľ. Otcova záľuba neobišla ani jeho, odmalička musel huby hnojiť konským trusom. „Mal som také malé vidličky a pomáhal som. Tatko ako hobby pestoval aj trochu hlív,“ pokračuje Ján Jánoš. Šampiňóny ho príliš nelákali, ale hlivy ho zaujali. „Po škole som odišiel na dva roky do Nemecka, kde som si zarobil nejaké peniaze a v roku 1994 som začal podnikať s hlivami,“ hovorí o svojich začiatkoch. Samozrejme, že to bolo tažké, veľmi sa mu nedarilo. Huby pestoval v maštali po starom otcovi. „Bola to hlinená budova, kde sa dobre držala vlhkosť. Pomaly som si našiel zákazníkov a o dva roky neskôr sme kúpili priestory, kde bol kedysi

kravín. Postupne sme to dali dohromady,“ dodáva. Dnes má Ján Jánoš „velkochovnú“ hlív s rozlohou sedemsto metrov štvorcových a ročne dokáže vystriðať štyridsať ton hub. Jednu prevádzku má podnikateľ v obci Jablonka, kde sa vytvárajú sadivá a substráty. Pestovateľskú miestnosť, baliareň, sklad a sušiareň vybudoval v obci Podkylava. „Všetko začína substrátom, čo je vlastne podrvená slama, ktorá sa očkuje miceliom Hlivy ustricovej. Substrát následne prerastá v prerastacích kontajneroch. Potom sa predáva na pestovanie v domácnostiach, alebo cestuje do plodiarnie v Podkylave, kde sa pestujú huby. V plodiarni musí byť 75% vlhkosť, 12°C a mierne svetlo. Tu huby plodia a spracovávajú sa,“ hovorí o odbornej stránke pestovania. Jeho firma ponúka huby krájané, vcelku alebo balené podľa požiadaviek zákazníka. Skladovať sa môžu maximálne tri dni a každý deň ich firma rozváža zákazníkom čerstvé. Vytvorili si i program na sušenie hub a lesný program. Sušia Judášovo ucho, šampiňóny, shitake, dubáky, masliaky, kozáky, suchohríby, kuriatka, či rôzne liečivé huby. Sušené huby sa predávajú v plátoch, granulátoch alebo prášku. Plány má Ján Jánoš veľké: „Zlepšíť sušiareň, vybudovať vlastné mraziareň a laboratórium“.

Kontakt:



Ján Jánoš – from small tradesman he developed into the grower, producer and seller of fresh mushrooms. "Mushroom" story of Ján Jánoš began in his childhood, his father grew champions. "He had overspeculated his business. At that time fruit and vegetable growers could sell their surpluses at the street markets. So he all his champions had sold as surpluses at Miletíčka in Bratislava. On Saturdays people waited for him," says the successful entrepreneur. He succeeds from his father's hobby, from the small age he had to help with manuring by a horse scat. With small hay fork I was able to help. Father also grew oyster mushrooms a little, "continues Ján Jánoš." Champions didn't attract him so much, but oysters has attracted his attention. "After school I went to Germany, where I had earned some money and in 1994 I started business with oysters," said about own beginnings Ján Jánoš. Certainly it was very difficult and the beginning wasn't very successful. Mushrooms he grew in a neat – house, which he inherited after his grandfather. "It was made of clay and it contains moistness perfectly. So slowly the customers appeared, two years later we had

bought the old place in the former couched," he adds. Mr. Jánáň has extended oyster mushroom growing production on the area of 700 m², and his annual production is 40 tons. One of his firms is situated in Jablonka for preparation plants and substrat. Some growing-room, a packing-room, storeroom and air drying hall were built up in the village Podkylava. "Everything starts with substrate what is hammer – mild straw, vaccinated by micelium of Oyster mushroom. This substrate afterwards is growing in growing containers. Than it can be sold for oyster planting for households or it is used in oyster seedling nursery garden in Podkylava, where are the mushrooms growing. Special conditions are needed in the oyster seedling nursery garden – 75% air humidity, 12°C and slight lightning. So the Oyster mushrooms can breed and processed here," Mr Jánáň says about professional side of growing. His firm offers different products: sliced mushrooms, whole mushrooms or packed according to the customers requirements. Maximum storing time is 3 days and the firm delivers fresh mushrooms, to their customers



daily. They also has created own drying programme and wood programme. They dry Yudas ear, Champions, Shitake, Oak mushrooms, Slippery jack mushrooms, Cossacks, Boletus, Chanterelle mushrooms or some other healing mushrooms. Dried mushrooms are sold in slices, granulated or in powder. The plans for future has Mr. Jánáň great: "to improve the drying room. To build own cold – storage room and laboratory."

Ján János arbeitete sich von einem kleinen Gewerbetreibenden zum Anbauer, Bearbeiter und Verkäufer der frischen und getrockneten Pilze hinauf., „Pilzgeschichte“ von Ján János begann noch in der Kindheit. Damals baute sein Vater Champignons an.. „Er hatte es nachgedacht. Die Obst- und Gemüseanbauer konnten ihre Überreste auf dem Markt verkaufen. Und er verkauft alle Champignons wie Überreste in Miletička in Bratislava. Jeden Samstag warteten dort Leute auf ihn,“ sagt der erfolgreiche Unternehmer. Die Vorliebe vom Vater ging auch ihn nicht herum. Von klein auf musste er Pilze mit einem Pferdekot düngen.. „Ich hatte so eine kleine Forke und half. Der Vater baute wie ein Hobby auch ein paar Seitlinge an,“ setzt Ján János fort. Champignons lockten mich nicht viel, sondern Seitlinge interessierten mich.. „Nach der Schule fuhr ich für zwei Jahre nach Deutschland, wo ich Geld verdiente und im Jahre 1994 begann ich mit Seitlingen zu unternehmen,“ sagt er über seine Anfänge. Selbstverständlich, dass es schwer war, er hatte nicht viel Erfolg. Pilze baute er im Stall nach



dem Großvater an.. „Es war ein Tongebäude, wo gute Feuchtigkeit war. Allmählich fand ich Kunden und zwei Jahre später kauften wir Räume, wo in der Vergangenheit ein Kuhstall war. Langsam gaben wir es in Ordnung,“ fügt er hinzu. Heute hat Ján János „Großbaustelle“ der Seitlinge mit der Fläche siebenhundert Quadratmeter und pro Jahr schafft er vierhundert Tonnen der Pilze anzubauen. Ein Betrieb hat der Unternehmer in der Gemeinde Jablonka, wo man Setzlinge und Substrate

bildet. Den Anbauraum, Packraum, das Lager und den Trockenraum baute er in der Gemeinde Podkylava aus.. „Alles beginnt mit dem Substrat, was eigentlich zerkleinertes Stroh ist, das man mit Pilzlager des Seitlings impft. Dann wuchert Substrat in Überwuchscontainern durch. Dann verkauft man zum Anbauen in Haushalten, oder reist in den Zeugungsraum in Podkylava, wo man Pilze anbaut. Im Zeugungsraum muss 75% Feuchtigkeit, 12° C und schwaches Licht sein. Hier bringen Pilze hervor und sie werden verarbeitet“ sagt er über die Fachseite des Anbaus. Seine Firma bietet Pilze geschnitten, im Ganzen oder eingepackt nach Anforderungen des Kunden. Lager kann man sie maximal 3 Tage und jeden Tag fährt frische Pilze die Firma an die Kunden an. Sie bildeten sich auch ein Programm zum Pilzrocknen und Waldprogramm. Sie trocknen das Ohr von Judas, Champignons, Shitake, Steinpilze, Butterpilze, Röhrlinge, Rotfuß-Röhrlinge, Pfifferlinge oder verschiedene Heilpilze. Getrocknete Pilze verkauft man in Platten, Granulat oder Pulver. Ján János hat große Pläne: „Den Trockenraum zu verbessern, eigene Gefrieranlage aufzubauen und ein Laboratorium.“

Marián Kozáček



Martin Kozáček je pôvodne Bratislavčan, ktorý sa pristáhoval na samotu na vrbovských kopaniciach. „Oslovili nás kopce, priestor pre kone a pokoj. Stará chalupa s dvoma stodolami bola cenovo dostupná. Ako sme sem prišli, zistili sme, že je to ono a dlho sme nevyberali,” hodnotí Martin výber spoločného bývania. Jeho remeselnícky príbeh nie je až taký priamočiary. K remeslu sa dostal cez kone a lásku k nim. Práve humánna uzda pre koňa, ktorého neťaží žiadne železo v papuli, bola prvým výrobkom mladého chovateľa koní a teraz už aj výrobcu kožených výrobkov. „Za najjednoduchšie som pokladal urobiť si bezzubadlovú uzdu sám. Potom prišla ďalšia a ďalšia. Chceli ju rôzni známi koniari. Potom prišli obojky pre psov a už sa to rozbehlo,” hovorí Martin, ktorý svoje remeslo zatiaľ nikde nepropaguje. „Väčšinou fungujem štýlom „slovo dá slovo“ a ľudia sa o mne dozvedia z dobrých referencií. Ja sa do dielne dostanem väčšinou až večer, keďže väčšinu dňa zaberie starostlivosť o kone,” tvrdí. Prikyvuje i jeho partnerka Zuzana, ktorá pútavovo rozpráva o tom, ako celý ich životný štýl mimo civilizácie a starostlivosť o kone vychádza z ich premyslenej koncepcie. Ich kone nemali jednoduchý osud. Boli zachránené buď zo ZOO, kde ich mali zožrať

tigre, z kamióna smerujúceho do Talianska, ale aj priamo z bitúnku. Tvrďa, že väčšine koní, ktoré boli odpísané, pomohli a vrátili ich do života. Martin priznáva, že ku koňom ho priviedla partnerka. Tá sa pri nich pohybuje odmalička a u nej je to doslova diagnóza. Keďže priatelka má taktiež prácu z domu, i on sa rozhodol venovať sa ešte niečomu okrem gazdovstva a chovy koní. „Musel som sa naučiť, že koža nedrží pokope tak, ako drevo. Bolo pre mňa ľahké zohnať náradie a veci na výrobu. Kožu beriem z Podolia. Niečo z Českej republiky a objednávam i cez internet,” hovorí o svojej záľube i obžive Martin. Tvrďa, že robiť pre dobrý pocit je niekedy viac, ako robiť pre peniaze. A to, že toto tvrdenie nie je v jeho prípade klišé, preukazuje životom v skromných podmienkach a nezištnou starostlivosťou o kone. Pre kone vyrába uzdy, pre psov obojky, pre ľudí opasky a kľúčenky. Vytvára i rôzne obrazy vyryté do kože. „Jedna slečna chcela raz vyrobiť uzdu, akú mal kôň Jurášek v Popoluške. Celé dni som sledoval Popolušku a odkresloval vzor,” s úsmevom hovorí o najkurióznejšej zákazke.

Kontakt:

Martin Kozáček, Vŕbovce 775
tel.: 0911764193

V budúcnosti nevylučuje ani väčší predaj na jarmokoch, ale ako hovorí mladá dvojica, najskôr si musia vytvoriť zázemie a potom môžu rozširovať výrobu, farmu, produkciu a chov.

Marián Kozáček is originally an inhabitant of Bratislava who moved to Kopanice hamlet – Vrbovce. We admire the hills, space for horses and peace here. An old cottage with two barns had an acceptable cost, so after comming here we got to know that we like it and we stopped any other collection of the house for sale,” Martin says about common housing. The story about his craft is not so simple. To the craft he got thanks to the horses and love to them. The first product of the young horsebreeder was a human horse bridle ,what means that this bridle is not any obstacle in a horse muzzle, if we compare it with the iron one. After the first bridle the other orders come. Some other horse riders wanted to have it. Afterwards the collars for dogs I tried to make and then my small craft- business began to flourish,” Martin says, but he does not to promote his craft in any advertisement.“I mostly do my job by mutual



agreement with customers. People get to know about me from good references. In my workshop I can work in the evenings, as the most of the time I devote to the care about the horses,” he claimed. His partner Susan agrees with him, she talks with interest about their mature and interesting lifestyle out of the civilization and about horsekeeping. Their horses did not have simple destiny. They were saved either from ZOO-s, prepared as food for tigers or from truck to Italy, or directly from slaughterhouse. They claimed that they helped horses, which were sentenced to death. Martin recognized that he was brought to horses by his partner. She has been woking with horses since

childhood but for her it is real diagnosis. My partner works at home so I have decided to find some other job except for the horsebreeding. He had to learn that leather does not hold together like wood. It was very difficult for me to get tools and things for leather processing and manufacturing. Leather I take from Podolie, something from the Czech Republic or I order it via the internet,” says Martin about his hobby-craft as well as the source of living. He claims, that -to work for good feeling is sometimes more than work for money.” And the fact that the statement is not only cliché, he shows by his life in the modest conditions and by his unselfish caring for horses. He makes bridles for horses, collars for dogs, belts and keychains for people. He also engraves into leather various pictures.” “Once, one lady wanted from me to make bridle like the horse Jurašek had in the fary tale – Cinderella. All day I was watching Cinderella and was drawing the pattern on Jurášek’s bridle,” says with smile Martin about the most curious orders. For future he does not want to eliminate his participation at markets and different occasions. But as the young couple, the first they have to create own production, the farm and the horse breeding.



Martin Kozáček kommt ursprünglich aus Bratislava und zog aufs Land in die Einsiedelei in Weiler von Vrbovce um. „Uns sprachen Weiler, Berge, Raum für Pferde und Ruhe an. Altes Haus mit zwei Scheunen war preisgünstig. Als wir hierher ankamen, erfuhren wir, dass es das richtige ist und entschieden uns nicht lange,“ beurteilt Martin die Auswahl des gemeinsamen Wohnens. Seine Handwerkergeschichte ist nicht so geradlinig. Zum Handwerk kam er im Zusammenhang mit Pferden und mit der Liebe zu ihnen. Gerade humarer Zügel für ein Pferd, auf dem kein Eisen im Maul lastet, war das erste Produkt des jungen Pferdezüchters und jetzt schon auch des Herstellers der Lederprodukte. „Für einfachste hielt ich den zaumlosen Zügel selbst herzustellen. Dann kam nächster und nächster. Verschiedene bekannte Pferdezüchter wollten diesen Zügel. Dann kamen Halsbände für Hunde und es lief schon an,“ sagt Milan, der sein Handwerk bis jetzt nirgendwo propagiert. „Meistens läuft es auf die Weise „ein Wort gibt das andere“ und Leute erfahren über mich durch gute Referenzen. Ich komme in die Werkstatt meistens erst abends, weil den größten Teil des Tages die Pflege um Pferde beansprucht,“ behauptet er. Seine Partnerin Zuzana nickt zu und erzählt fesselnd darüber,

ihrer ganze Lebensweise außer der Zivilisation und Pferdepflege von ihrer nachgedachten Konzeption ausgeht. Ihre Pferde hatten kein einfaches Schicksal. Sie waren aus dem ZOO, wo sie Tiger auffressen sollten, aus dem nach Italien fahrenden Lieferwagen, aber auch direkt aus dem Schlachthof gerettet. Sie behaupten, dass sie den meisten Pferden, die schon keine Hoffnung hatten, halfen und sie zurück ins Leben brachten. Martin gibt zu, dass ihn zu Pferden seine Partnerin brachte. Sie bewegt sich bei Pferden seit Kindheit und bei ihr ist es wirklich eine Diagnose. Da die Freundin auch



eine Arbeit von zu Hause hat, entschied er sich auch, sich noch mit etwas außer dem Bauernhof und der Pferdezucht zu beschäftigen. „Ich musste lernen, dass das Leder nicht so zusammenhält, wie Holz. Es war für mich schwer, Werkzeug und nötige Sachen zur Herstellung aufzutreiben. Leder nehme ich aus Podolie. Etwas aus der Tschechischen Republik und ich bestelle auch per Internet,“ spricht von seinem Hobby und auch Beruf Martin. Er behauptet, dass für ein gutes Gefühl zu arbeiten manchmal mehr ist, als für Geld zu arbeiten. Und das, dass diese Behauptung bei ihm kein Klischee ist, beweist er mit seinem Leben in bescheidenen Bedingungen und selbstloser Pflege um Pferde. Für Pferde erzeugt er Zügel, für Hunde Halsbände und für Leute Gürteln und Schlüsselanhänger und Schlüsseltaschen. Er bildet auch verschiedene ins Leder gravierte Bilder. „Ein Fräulein wollte einmal einen Zügel herstellen, den Jurášek in Aschenputtel hatte. Die ganzen Tage sah ich mir Aschenputtel an und zeichnete das Muster ab,“ spricht er mit einem Lächeln über die kurioseste Bestellung. In der Zukunft schließt er auch den größeren Verkauf auf Jahrmärkten nicht aus, sondern wie das junge Paar sagt, zuerst muss man ein Hinterland bilden und dann können sie die Herstellung, Farm, Produktion und Zucht verbreiten.



Pekáreň Vadovce - Jaroslav Kubina.

Pekáreň v obci Vadovce je v regióne dlhé roky známym pojmom. Tradícia pekárstva tu existuje od roku 1942 a založil ju rodák zo starorianskych kopanic, Jozef Krúpa s manželkou, ktorý prvý bochník chleba upiekol v hlinenej peci vo svojom rodinnom dome. Druhá pekáreň bola postavená v roku 1950 a kvalitný vadovský chlieb si postupne získal také meno, že ho chodili kupovať „fajnšmekri“ z Trenčína, Piešťan, Nového Mesta nad Váhom či Myjavy. Dnes pekáreň vedie Jaroslav Kubina, ktorý si ju zobrajal do prenájmu v roku 2013. „Vždy som to chcel robiť, učil som sa, mal som sen, že budem mať pekáreň. Tak keď sa naskytla možnosť, išiel som do toho. Pracujú tu traja pekári a predavačka,“ hovorí pán Kubina. Chlieb tu vyrábajú tradičným spôsobom, bez pridávania konzervačných a stabilizačných prípravkov, s použitím trojstupňového kvasu. Od jeho zarobenia po vyjdenie prvého bochníka z pece uebheňe aj desať hodín. Pekáreň dnes

ponúka spomínaný tradičný vadovský chlieb, zemiakový chlieb, ľanový chlieb, grahamový chlieb, posúchy, bosniaky... Tovar je rozvážaný do Pobedimu, Podolia, Nového Mesta nad Váhom, Myjavy, Brezovej pod Bradlom, do Podbranču, Sobotišta, Vrbovca či na Starú Turú. V budúcnosti by Jaroslav Kubina rád kúpil novšiu pec na väčší počet pekárenskej výrobkov a rozšíril sortiment ponúkaného tovaru napríklad o vianočky či žemle.

Bakery - Vadovce, Jaroslav Kubina.

For many years bakery in the village Vadovce is very famous in this region. Tradition of bakery has existed here since 1942. Jozef Krupa and his wife baked the first loaf of bread in a clay oven in their native house. The second bakery was built in 1950 and quality bread from Vadovce gradually has gained a great reputation, so "gourmets" from Trenčín, Piešťany, Nové Mesto nad Váhom, Myjava, came here to buy it. Today Jaroslav Kubina runs the bakery and rented it in 2013."I have always wanted to do this job, I learned it and I have a dream, that once I will be the owner of the bakery. So when the chance came, I went into it. Three bakers and one saleswoman are

Kontakt:

Vadovská pekáreň, Jaroslav Kubina
tel.: 0915710895
e-mail: jaroslav.kubina@gmail.com



working here," says Mr Kubina. Bread is made here by the traditional procedure, without any preserving additives or stabilizers, but 3-step yeast is used here. The process of making the dough till the first loaf comes out of the stove takes 10 hours. The bakery offers the famous Vadovce traditional bread, potato bread, linseed bread, graham bread, flat cakes and special buns called "bosniaky". The products are delivered to Pobedim, Podolie, Nove Mesto, Myjava, Brezová, Podbranč, Sobotište, Vrbovce, or Stará Turá. In the future, Jan Kubina would like to buy a new furnace for larger number of products and he would like to expand the range of goods including the fancy bread and different types of buns.

Die Bäckerei von Vadovce, Jaroslav Kubina

Die Bäckerei in der Gemeinde Vadovce ist in der Region seit langen Jahren ein bekannter Begriff. Die Tradition der Bäckerei existiert hier seit dem Jahre 1942 und sie gründete das Landeskind aus Weiler von Stará Turá, Jozef Krúpa mit seiner Ehefrau, der den ersten Brotlaib im tönernen Ofen in seinem Familienhaus buk. Die zweite Bäckerei wurde im Jahre 1950 gebaut und das

Qualitätsbrot von Vadovce gewann allmählich solchen Namen, dass es auch „Gourmands“ aus Trenčín, Piešťany, Nové Mesto nad Váhom oder Myjava kauften. Heute leitet die Bäckerei Jaroslav Kubina, der sie sich im Jahre 2013 zur Vermietung nahm. „Ich wollte es immer machen, ich lernte, ich hatte einen Traum, dass ich eine Bäckerei haben werde. So wenn sich die Möglichkeit bot, nahm ich die Chance wahr. Hier arbeiten drei Bäcker und eine Verkäuferin,“ sagt Herr Kubina. Das Brot erzeugt man hier auf traditionelle Art, ohne Konservierungs- und Stabilisierungsmitteln, mit der Nutzung des dreistufigen Sauerteigs. Von dem Anmachen des Sauerteigs bis der erste Brotlaib aus dem Ofen kommt, vergehen auch zehn Stunden. Die Bäckerei bietet heute das erwähnte traditionelle Brot von Vadovce, Kartoffelbrot, Leinenbrot, Grahambrot, Aschekuchen, Semmelnan. Die Ware bringt man nach Pobedim, Podolie, Nové Mesto nad Váhom, Myjava, Brezová pod Bradlom, Podbranč, Sobotište, Vrbovce oder Stará Turá. In der Zukunft würde Jaroslav Kubina gerne einen neuen Ofen für größere Anzahl der Backprodukte kaufen und das Sortiment der angebotenen Ware zum Beispiel um Weihnachtsstollen oder Brötchen verbreiten.



Ivana Marková sa paličkovaniu krajnanskej čipky venuje už devätnásť rokov. „Paličkovanie je textilná technika, pri ktorej spletaním nití navitých na drevených paličkách a prichytením špendlíkmi o podklad vzniká čipka. Podkladom je textilný, pilinami alebo pieskom naplnený valcový vankúš,“ objasňuje pani Marková. Pozornosť návštěvníkov dedín a mestečiek kopaničiarskej oblasti dodnes púta krásu jemnej tylovej čipky, ktorá je ozdobou inak jednoduchého kroja typického pre tento región. V tomto kraji leží i obec Krajné, ktorá je známa svojou starou čipkárskou tradíciou. Podľa nej Ema Marková vo svojej knihe Slovenské čipky pomenovala tylové čipky z oblasti Myjavskej pahorkatiny, ktorých pletením sa v Krajnom, ale i v iných obciach na kopanicach, zaobrá už niekoľko generácií žien. Jemné belgické, flanderské čipky boli známe aj na území Čiech a Slovenska. Ich výrobu rozšírila Magdaléna Grambová, pôvodom Belgičanka, v 40. rokoch 17. storočia vo Vamberku v severovýchodných Čechách. Tu dostala čipka osobitú podobu a názov „vláčková“. V 80. rokoch 19. storočia sa v oblasti Myjavskej pahorkatiny, v kopanicach Podkylava patriacej obci Krajné, usadili dve

sestry – čipkárky z Vamberka. Naučili miestne ženy paličkovať vláčkovú čipku. Do pôvodnej čipky pridali svoje prevedenia vzorov,“ hovorí o histórii pani Marková, ktorá je vedúcou Klubu pletenej čipky v meste Brezová pod Bradlom a autorkou publikácie Tylové čipky z okolia Brezovej pod Bradlom. O svojich začiatkoch hovorí takto: „Môj záujem preniknúť do tajomstva pletenej čipky ma priviedol až k stretnutiu s takmer deväťdesiatročnou čipkárkou pani Annou Michaličkovou z obce Prieinasné, časť Podlipovec. Pletením čipiek si privyrábala už v mladosti a pokračovala v tom i po sobáši. Od nej som sa napríklad dozvedela, ako sa vzory čipiek menili, i to, že vznikali nové vzory, ktoré dostávali vlastné názvy.“ Mladá žena sa stala i priekopníčkou v oblasti tvorby rôznych moderných častí odevov, keď vytvorila spoločenskú štôlu, ktorou sa inspirovali mnohé jej priateľky v klube. „Paličkovaná čipka je finančne veľmi nedocenenou záležitosťou a málokto vie oceniť, koľko hodín paličkárka pracovala, aby vytvorila len malý kúsok čipky. Preto by nebolo jednoduché sa v dnešnej dobe paličkováním žiť tak, ako ženy na kopanicach v minulosti,“ hovorí.

Ivana Marková has dedicated to Krajné bobbin lace for 19 years. "Bobbin lace is a textile technique at which the lace is created by interlacing yarns winding on wooden sticks and pinned by pins on the basis. The basis is a cylindrical pillow filled with sawdust," explains Mrs. Marková. Attention of all city and village visitors, in Kopanice region, is attracted by beauty of fine lace so cold lace on tulle which is typical decoration of our folk costume in Kopanice. Village Krajné is also situated in this region and it is famous for lace-making tradition. According to it Ema Marková in her book "Slovak lace" has named the tulle laces in the region of Myjava hilly country. In Krajné and also in other generations of women are interested in bobbin lace technique. Very fine Belgian lace, Flanders lace were famous also in Bohemia and Slovakia. Their creation was spread by Magdaléna Grambová originated from Belgium, in the 40s of 17th century in Vamberk in the north-western Bohemia. The lace was given name here "vláčková". In the 80s of 19th century in the area of Myjava hilly country in Kopanica Podkylava

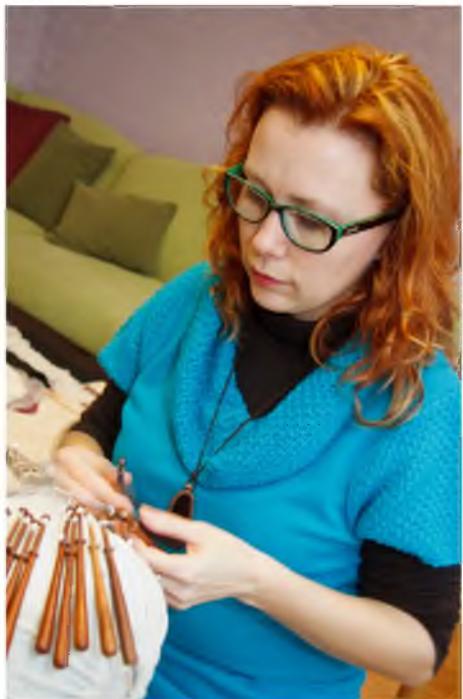


improve her living situation by knitting the lace when she was young and after marriage too. I got to know from her about changing patterns of lace and about its name. Young woman was a pioneer in the area of creation modern parts of clothing, she began with shawl. Her friends from the club were inspired by her stole. "Bobbin lace is financially undervalued and not everybody can appreciate how many hours of working over it is necessary to create at least on a short piece of lace. But to make for living by creating the lace is not easy, like it used to be in the past on Kopanice," she says.



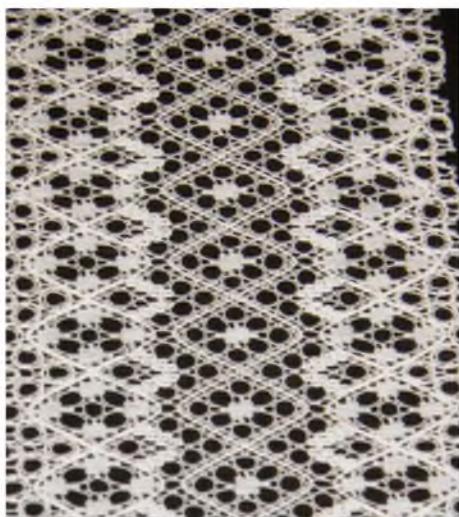
belonging to Krajné, two sisters settled from Vamberk. They had taught the local women to bobbin lace. They added some own design pattern to the local one, "says about history of lace Mrs. Marková. She is also the "head of club" – "bobbin lace" in Brezová pod Bradlom and also the author of publication "Tulle lace from Brezová and surrounding." She says about her beginnings: "My deep interest to reach the secrets in knitting lace led me to meeting with nearly 90 years old Mrs. Anna Michaličková from village Prieponné part Podlipovec. She wanted to

Ivana Marková widmet sich dem Klöppeln der Spitze aus Krajné schon neunzehn Jahre. „Das Klöppeln ist eine Textiltechnik, bei der durchs Zusammenflechten der auf hölzernen Klöppeln aufgewundnen Fäden und Anheften mit Stecknadeln an den Untergrund die Spitze entsteht. Der Untergrund ist ein textiles, mit Sägespanen oder Sand gefülltes Walzenkissen,“ erklärt Frau Marková. Die Aufmerksamkeit der Besucher der Dörfer und Städte der Weilerregion fesselt bis heute Schönheit der zärtlichen Tüllspitze, die eine Verzierung sonst



Spitze klöppeln. In die ursprüngliche Spitze gaben sie ihr Vollführen der Muster zu," sagt über die Geschichte Frau Marková, die Leiterin des Klubs der geflochtenen Spitz in der Stadt Brezová pod Bradlom und Autorin der Publikation Tüllspitzen aus der Umgebung von Brezová pod Bradlom ist. Über ihre Anfänge spricht sie so: „Mein Interesse ins Geheimnis der geflochtenen Spitze durchzudringen, führte mich bis zum Treffen mit der fast neunzigjährigen Spitzenmacherin Frau Anna Michaličková aus der Gemeinde Prievasné, Teil Podlipovec. Mit dem Spitzenflechten verdiente sie sich schon in der Jugend hinzu und setzte darin auch nach der Hochzeit fort. Von ihr erfuhr ich zum Beispiel, wie die Spitzenmuster änderten, und auch das, dass neue Muster entstanden, die eigenen Benennungen bekamen.“ Junge Frau wurde auch zur Bahnbrecherin im Bereich des Schaffens verschiedener moderner Kleidungsstücke, als sie eine Gesellschaftsstola herstellte, von der sich ihre vielen Freundinnen im Klub inspirieren ließen.. „Geklöppelte Spitze ist eine

einfacher für diese Region typischer Tracht ist. In dieser Region liegt auch die Gemeinde Krajné, die durch ihre alte Spitzenwebereitradition bekannt ist. Nach ihr nannte Ema Marková in ihrem Buch Slowakische Spitzten die Tüllspitzen aus der Region des Myjavaer Hügellandes, mit deren Klöppeln sich in Krajné, aber auch in anderen Gemeinden der Weilerregion, schon einige Generationen der Frauen beschäftigen. Zärtliche belgische, Flandernspitzen waren auch auf dem Gebiet der Tschechien und Slowakei bekannt. Ihre Produktion verbreitete Magdaléna Grambová, nach der Herkunft Belgierin, in vierzigsten Jahren des 17. Jahrhunderts in Vamberk im Nordosten Böhmen. Hier bekam die Spitze einzigartige Ausformung und die Benennung „vláčkova“. In den achtzigsten Jahren des 19. Jahrhunderts siedelten sich in der Gegend des Myjavaer Hügellandes, in der der Gemeinde Krajné gehörenden Weiler Podkylava, zwei Schwestern – Spitzenmacherinnen aus Vamberk an. Sie lernten Ortsfrauen „vláčkovú“



sehr verkannte Angelegenheit und wenige können einschätzen, wie viele Stunden die Klöpplerin arbeitete, um nur ein kleines Stück der Spitze zu bilden. Deshalb wäre es in der heutigen Zeit nicht einfach, von dem Klöppeln so leben, als Frauen in der Weilerregion in der Vergangenheit," sagt sie.

Kontakt:

Ivana Marková

e-mail: ajvona90613@gmail.com

Miroslav Medňanský



Miroslav Medňanský sa vo svojej remeselnickej činnosti venuje klasickému vareškárstvu. Sprevádza ho vlastne od malička, vzorom mu bol otec. Ten pracoval v horách, doma drevo opracovával a Miro mu pomáhal. Začalo ho to baviť a zostalo mu to dodnes. Hoci vareškárstvo podľa neho nemá v regióne práve na ružiach ustlané. „Mnohí predajcovia nakúpia lacný tovar v Poľsku, Maďarsku a predávajú ho u nás pod cenu. Aj preto takéto remeslo vykapáva a málokto sa mu chce venovať. Ani ja nikoho nezaučam“ rozpráva Medňanský. V jeho dielničke nájdeme poukladané varešky, lyžičky, vidličky, valašky, ale aj vidly či hrable. Remeselník pracuje s bukovým, slivkovým, hruškovým či orechovým drevom a svoje umenie chodí predvádzat aj na jarmoky a podujatia v okolí. Napríklad do Myjav, Nového Mesta nad Váhom, Dubnice, Vrbového, Starej Turej či Štúrova. Od toho, kam sa práve so svojimi výrobkami chystá vareškár výcestovať, závisí aj ponuka sortimentu. „V každom regióne je záujem o iný tovar. Niektoré idú na odbyt veľké varechy, inde trebárs drevené štuple do sudov alebo vešiaky nad sporáky,“ vysvetľuje remeselník.



Miroslav Medňanský in his craftsmanship is interested in the classical wooden-spoon-making. He has been interested in this craft since his childhood. His father was his model. He was working in the forest, than he tooled the wood at home and Miro was helping him. He was keen on this job, so he remained in it but this craft's bed is not all roses. Although the wooden-spoon-making according to his words: "many sellers buy very cheap material in Poland, Hungary and sell it under its value here. That is also the reason why this craft gradually disappeared and not many craftsmen want

to do it. I don't teach anybody this craft", says Mr. Medňanský. In his workshop we can find wooden spoons, forks, spoons, valašky (they were Juro Jánošík's and his fellows arms, kin of axe) but also hayforks and rakes. The craftsman works with beech-wood, plum-wood, pear-wood and walnut. His art he introduces on fairs, or different events in neighbourhood towns. The fair in Myjava, Nov. M. n. Váh. Dubnica, Vrbové, Stará Turá, Štúrovo are very interesting for them. His offer depends on where he is going to sell his products."But in different regions there are different products needed. Somewhere there is a consumption of soup wooden-spoons, elsewhere there are wooden-studs for the barrels or rack-rails over the stoves, the craftsman explains.

Miroslav Medňanský widmet sich in seiner Handwerkertätigkeit der klassischen Erzeugung der Rührlöffeln. Sie begleitet ihn eigentlich seit Kindheit, sein Vorbild war der Vater. Der Vater arbeitete in Wäldern, zu Hause bearbeitete er Holz und Miro half ihm. Es begann ihm Spaß zu



machen und es blieb so bis heute. Obwohl es der Erzeugung von Kochlöffeln in der Region nach ihm nicht gut geht., „Viele Vertreiber kaufen billige Ware in Polen, Ungarn ein und verkaufen sie bei uns unter den Preis. Auch deswegen stirbt dieses Handwerk aus und sehr wenige wollen sich ihm widmen. Auch ich erlerne ich niemanden, " erzählt Medňanský. In seiner Werkstatt finden wir gelegte Kochlöffeln, Esslöffeln, Gabeln,

Beilstücke, aber auch Forken oder Harken. Der Handwerker arbeitet mit Buchen-, Pflaumen-, Birnen- oder Nussbaumholz und seine Kunst führt er auch auf Jahrmärkten und Veranstaltungen in der Umgebung vor. Zum Beispiel in Myjava, Stará Turá, Nové Mesto nad Váhom, Dubnica, Vrbové oder Štúrovo. Davon, wohin er gerade mit seinen Erzeugnissen ausreisen will, hängt auch das Sortimentsangebot ab., „In jeder Region interessieren sich für andere Erzeugnisse. Irgendwo verkauft man gut großen Rührlöffeln, anderswo Holzstöpsel in Fassen oder Bügeln über den Herd," erklärt der Handwerker.

Kontakt:

Miroslav Medňanský
tel.: 032 776 3243

Marie Michaliová



Marie Michaliová sa k paličkovaniu dostala až na dôchodku. „Celý život som inklinovala k ručných prácam a túžila som sa naučiť paličkovať. K narodeninám som dostala svoju prvú „babu“ (valcový vankúš) a začala som uvažovať, že je čas naplniť si svoj sen. Tak som sa dostala do Klubu pletenej čipky v Brezovej pod Bradlom, kde ma paní Anna Potúčková začala učiť“ vysvetľuje paní Marie, ktorá dnes učí nielen ženy v klube, ale do tajov paličkovania zasvätila i svoje vnúčatá, ktoré sú v tomto remesle veľmi úspešné. Naučiť sa paličkovať nie je jednoduché. Ak sa rozhodnete vniknúť do tajov tylovej čipky, najsúr si treba dobre osvojiť základné prvky. Potom sa môžete pokúsiť o opletané očká či vejáriky.

Marie Michaliová started with bobbin lace when she was retired. "All my life I have tended to the handcrafts and I have yarnded to learn lace making. My first cylindrical pillow I got at my birthday, so I began to think about fulfilling my dreams. So I became a member of the Club of bobbin lace in Brezová pod Bradlom, where Mrs. Anna Potúčková started to teach me," explains Mrs. Mária, who nowadays teaches not only the ladies in the club, but she devoted into secrets of lace also

her grandchildren, who are in this lace - craft very successful. Learning bobbin lace is not easy. If you decided to master by tulle lace the main think is to learn basic procedures. Then we can try to learn so called braided loop and small fans.

Marie Michaliová kam zum Klöppeln erst in der Rente. „Ganzes Leben lang inklinierte ich zu den Handarbeiten und sehnte mich nach Klöppeln. Zum Geburtstag bekam ich meine erste „Oma“ (Walzenkissen) und ich begann nachzudenken, dass die Zeit kam, auch meinen Traum zu erfüllen. So kam ich in den Club der geflochtenen Spitze in Brezová pod Bradlom, wo mich Frau Anna Potúčková lernen begann.“ erklärt Frau Marie, die heute nicht nur Frauen im Klub lehrt, sondern sie weihte in Geheimnisse des Klöppelns auch ihre Enkelkinder ein, die in diesem Handwerk sehr erfolgreich sind. Das Klöppeln zu erlernen, ist nicht einfach. Wenn man entscheidet, in die Geheimnisse der Tüllspitze eingeweiht zu werden, zuerst muss man gut Grundschritte beherrschen. Dann können Sie umflochtene Augen oder Fächer versuchen.

Kontakt:

Marie Michaliová, tel.: 0904549624



Umenie tesára **Jaroslava Obucha** si len tak domov nevezmete a nevystavíte vo vitríne či na polici. Ak by ste totiž chceli obdivovať výtvory jeho klasického tesárstva, museli by ste najskôr vlastniť typickú chalúpku na kopaniciach a pozvať ho do nej, aby vám v nej skrášlil krov či priznaný strop. A verte, stálo by to za to. Klasické tesárstvo je dnes podľa slov samotného Jaroslava Obucha už takmer mŕtve remeslo a keď sa aj niečo objaví, ide skôr o stavebné tesárstvo bez umeleckých prvkov, bez drevených kolíkov, zadlabania. Prvok, ktorými kedy sú starí majstri skrášľovali svoje domy a najmä stodoly, aby ukázali, že vedia hranol nielen otesať, ale mu aj vdýchnuť dušu. „Tá klasická tesárcina spočíva v tom, že sa dotvárajú určité prvky na krovoch, stodolách a priečeliach budov. A každý tesár sem pridával nejaký svoj prvok, bud' ozdobný alebo svoju značku, na každý kus dreva, ktorý opracoval. Tieto prvky sa používali napríklad na priznaných stropoch v starých chalupách, kde stropnice bývali ručne opracovávané a potom aj tie dosky, ktoré to zvrchu kryli, mávali všelijaké ozdoby,“ hovorí o histórii remesla Obuch. Umeleckému tesárstvu sa však nevenuje pravidelne. Ide skôr o konkrétné požiadavky zákazníkov.

V praxi majú prednosť stolárstvo a pokrývačstvo. Šikovný remeselník nie je na svoju tvorbu celkom sám. Pomáhajú mu dva chlapci – živnostníci. Tí sú však vysadení skôr na stavebné prvy ich práce. Umenie zostáva Obuchovi. „Najradšej robím umelecké veci. Pri tom sa môžem realizovať, keď mám dláto v ruke a cítim, ako sa drevo odlupuje, tvaruje. Človek by sa radšej venoval takejto tvorivej robote, no všetko to závisí od toho, či bude existovať požiadavka trhu. Či to niekto dokáže zaplatiť, lebo sú to hodiny a hodiny roboty. A tiež sa to všade nehodí. Do mesta a tak. Dôležité je, aký má vzťah majiteľ k svojmu domu. Väčšinou si to dnes chalupári prispôsobia svojim potrebám, dajú plastové okná, farebné omietky a pôvodnú architektúru nezachovávajú. A takých ľudí je 98%,“ hovorí tesár. Napriek tomu má práce dosť. Referencie o ňom by ste na internete či v inzerátoch periodík hľadali ľahko a vzhľadom na predmet činnosti ho nenájdete ani na jarmochoch či trhoch. No dobré chýry sa širia ústnym podaním, odporúčaním spokojných zákazníkov. A pokial' sa budú robiť štýlové chalupy alebo aspoň zachovávať tie pôvodné v tradičnom duchu, budú aj príležitosti pre umeleckých tesárov, aby im pomáhali vdýchnuť nový život.

The carpenter's art of **Jaroslav Obuch** we can't either take or display somewhere at home on the shelf. If you want to admire his creation of classic carpentry, you have to invite him to decorate the timbers of your ceiling in the typical village cottage in Kopanice. You can believe – it would be worth seeing it. The classic carpentry according to the Jaroslav Obuch is practically "dead craft". If you can see some carpentry work it is the construction carpentry without any artistic elements, without wooden dowels, special art carpenter carving. There are some art elements by which the old masters carpenters decorated own houses or barns to show their mastership at carving and to give the life to their work. "The classic carpentry lies in the final creation of certain decorative elements on the ceiling timbers, barns or facades of houses. And each carpenter has own typical elements of decoration or own mark on each piece of timber, which was processed by him. These elements were made for example on the ceilings of the old cottages, where joistings were hand carved and also the



boards which covered the joistings from the top, used to have different decorations," Mr. Obuch is talking about history of craft. He is not interested in carpenter's art regularly but he tries to fulfil the offers of customers. In his practice, joinery and roofing are his priorities. This skilled craftsman has two helpers, self-employed but they are more interested in the building elements of their work. But the art remains to him, "I like art the most. I can realize myself when I have the chisel in my hands and the wood is barking and the timber is getting



the shape. The man would be interested in this active work but everything depends on market requirement. Also important is, if somebody is able to pay for it because I have to work hours and hours over it. On the other hand my art is not suitable for town architecture. The relationship of the owner to the appearance of his house is also very important. So demands for my art depends on many factors including the fact that the cottage owners don't keep the old traditions of nowadays cottages so strictly and they everything adjust to their own conception including the plastic windows, colourful plaster etc. There is 98% such people," this carpenter says. Except for this fact he has enough work. It will be very difficult to find the references about him on the Internet or to find him at the fairs and the markets. He has the reputation of being a good craftsman. And while the traditional cottages are being built, there will be enough working opportunities for the art carpenters, who can endow these houses with life.

Kontakt:

Jaroslav Obuch, tel.: 0908236535
e-mail: jaroslav.obuch@azet.sk



bearbeitete und auch Brette, die es von oben deckten, hatten verschiedene Verzierung," sagt über die Geschichte des Handwerks Obuch. Der Kunstzimmerei widmet er sich nicht regelmäßig. Es geht vor allem um konkrete Anforderungen der Kunden. In Praxis gibt man den Vorteil der Tischlerei und Dachdeckerei. Ein geschickter Handwerker arbeitet nicht ganz alleine. Ihm helfen zwei Männer – Gewerbetreibenden. Sie arbeiten vor allem auf Bauelementen ihrer Arbeit. Die Kunst bleibt für Obuch. „Am liebsten mache ich Kunstsachen. Ich kann mich dabei realisieren, wenn ich einen Meißel in der Hand habe und fühle, wie man Holz absplittert, formt. Ein Mensch würde sich lieber solcher schöpferischen Arbeiten widmen, aber alles hängt davon ab, ob es eine Marktanfrage gibt. Ob es jemand bezahlt, weil es um Stunden und Stunden der harten Arbeit geht. Und es passt auch nicht überall. In die Stadt und so. Es ist wichtig, welche Beziehung der Besitzer zu seinem Haus hat. Meistens passen es heute Wochenendhäuser ihren Bedürfnissen an, geben Kunststofffenster, farbige Bewölfe und bewahren keine ursprüngliche Architektur. Und solcher Leute

Die Kunst des Zimmerers **Jaroslav Obuch** nimmt man nicht nur so einfach nach Hause mit, stellt man nicht in einer Vitrine oder im Regal aus. Wenn ihr die Schöpfung seines klassischen Zimmerhandwerks bewundern möchtet, müsstet ihr zuerst ein typisches Häuschen in Weiler besitzen und ihn in es einladen, damit er euch in ihm den Dachstuhl oder die Zimmerdecke verschönert. Und glaubt mir, es würde sich lohnen. Klassisches Zimmerhandwerk ist heute nach Jaroslav Obuch schon fast totes Handwerk und wenn auch etwas erscheint, geht es eher um Bauzimmerei ohne Kunstelemente, ohne Holzpfölcke, ohne Fitsche. Elemente, mit denen früher alte Meister ihre Häuser und vor allem Scheunen verzierten, um zu zeigen, dass sie ein Prisma nicht nur zimmern können, sondern ihm auch eine Seele geben. „Das klassische Zimmerhandwerk besteht darin, dass man bestimmte Elemente auf Dachstühlen, Scheunen und Gebäudestirnseiten prägt. Und jeder Zimmerer prägte hier sein Element, entweder ein Zierelement oder seine Marke, auf jedes Holzstück, das er bearbeitete. Diese Elemente benutzte man zum Beispiel auf Zimmerdecken in alten Häusern, wo man Deckenbalken von Hand



gibt es 98%," sagt der Zimmerer. Trotzdem hat er genug Arbeit. Informationen über ihn würdet ihr im Internet oder Zeitungsanzeigen schwer finden und man findet ihn, gegenüber dem Gegenstand seiner Tätigkeit, auch nicht auf Jahrmarkten oder Märkten. Aber der gute Name verbreitet sich dank der Überlieferung, Empfehlung der zufriedenen Kunden. Und bis man Stilhäuser bauen oder wenigstens die ursprünglichen im traditionellen Geiste bewahren wird, gibt es Möglichkeiten für Kunstzimmerer, damit sie ihnen das neue Leben einatmen helfen.

Jaroslav Rehorčík



Jaroslava Rehorčíka už ako malého chlapca lákali korbáče, ktoré videl pred veľkonočnými sviatkami u nich v dedine, ako nimi chlapci šibali dievčence chodiac od domu do domu. Jeho zaujímalo, ako sa korbáč pletie a prirodzene, na dedine to mal od koho „odkukat“. Ako osemnásťročný mládenec už vedel korbáče vypletať perfektne. „Pleteniu ma nikto neučil, dostał som sa k nemu sám, pliesť som skúšal toľko, až sa mi začalo daríť. Samozrejme, treba k tomu aj veľa trpezlivosti,“ hovorí Jaro, ktorý sa pleteniu korbáčov, vyletaniu demížónov, či rôznych dekorácií venuje už viac ako tridsať rokov. Na jar v roku 2001 sa mu podarilo upliestť korbáč, ktorý meral 26,5 metra a bol zapísaný do Guinnesovej knihy rekordov. Teraz sa korbáč, ktorého pletenie mu trvalo šesť hodín, nachádza v Múzeu rekordov v Pelhřimove. Jaro si prúty pestuje aj doma. Na jar zasadí a na jeseň už môže strihať. „Môže sa stať, že sa prúty neminiú a vyschnú, ale aj tu sa dá pomôcť. Treba ich dať na pár hodín do vody. Zložitejší je postup pri výrobe vareného prútia. Musí sa najskôr uvariť vo veľkej nádobe, potom sa ošíupe a rozpolí. Každý prút sa musí ohlobľovať a dužina sa odstráni. Nakoniec sa prút ešte namočí do vody.“,

dodáva košíkár. Jednou z jeho prvých väčších zákaziek boli mohutné koše, ktoré zdobia tradičné dejisko Medzinárodného folklórneho festivalu v Myjave, amfiteáter Trnovce. Najviac výrobkov z prútia sa minie na jarmokoch, kam pravidelne chodieva. „Nuž a tam vždy treba priniesť nejakú novú ponuku košov a prútených výrobkov, potom sa darí aj predaj,“ tvrdí. Po úspechu s korbáčom prišlo na rad pletenie netradičných výrobkov ako podprsenka a dámske nohavičky, čižmy, ruža a ďalšie. S takýmito produkmi bol pred niekolkými rokmi úspešný aj v televíznej súťaži, ktorú moderoval Jožo Pročko. A po čase opäť prišlo na rekordy. Jaro uplietol 217 cm vysoký a 110 cm široký koš, do ktorého sa zmestí 12 ľudí. V tom čase už bolo na svete podujatie „Nevšedné podoby prútia“ v obci Rudník nedaleko Myjavy, ktorého krstným otcom je práve aj Jaro Rehorčík. A práve na stretnutí košíkárov a prútikárov z celého Slovenska získal už niekolko ocenení a každý rok prekvapí zaujímavým nápadom. Často chodieva i do škôl, kde predvádza ukážky pletenia košíkov. V Rudníku, kde žije, má aj jedného učña, Ľuba Hajtúna, ktorého zasväcuje do tajov tohto remesla.

Jaroslav Rehorčík as a small boy ,he was attracted by " korbáče"-they are whips made of twined willow tree branches.He saw them before Easter in his willage and also the boys who whipped the girls going from house to house.But Jaroslav was interested in twining the whips from willow branches and naturally he could have a chance to learn it. As 18 years old youngster he could twine the willow whips perfectly."Nowbody taught me to make these twine willow whips,but I tried it such a long time, until I was able to twine it perfectly. Obviously this job needs to have much patience"Jaro says.He has been also interested in braiding carboys or various decorations for 30 years.In spring 2001 he twined the willow 26,5 m long and he entered The Guinnesse Book of Records and it was placed in Museum of records in Pelhřimov.Jaro is growing the willow tree branches at home himself.He grows them in spring and cuts them in autumn."If the willow rods dried out,he soaks them in water .More complicated is making souvenires from boiled rods.Such rods must be boiled in larger pot,then



Kontakt:

Jaroslav Rehorčík
tel. č.: 0918 959 526



he hulls them and halves them.Each rode must be soaked in water,"the basket maker says.One of my greatest orders I have ever made,were huge baskets,which are traditional decorations at Myjava folk festival in amphitheater Trnovec. The most souvenires made of willow rods are sold at various markets,where he regularly takes place in.So at such events it is necessary to prepare some new untraditional willow twined products,that attract the attention of visitors like : bras,panties, roses,boots and others.With these products he got great success on TV programme moderated by Jožo Pročko.Afterwards some other records appeared: Mr Jaro twined a basket,enormously large basket 217cm heigh and 110 cm wide.12 people can stand inside. So Jaro Rehorčík was one of the organizers of popular event "Unusual forms of willow twining" in village Rudník, where he lives.It is not far from Myjava.At the Slovak meeting of basketry he received a few awards and he is unique by his interesting ideas.Mr Jaro Rehorčík often visits schools,where he demonstrates illustrations of basket twining.In Rudník he dedicates one of his apprentices -Lubomír Hajtún into the basket-twinging secrets.



Jaroslav Rehorčík lockten schon als kleinen Jungen Osterruten, die er vor Ostern bei ihnen im Dorf sah, wie mit ihnen Jungen die Mädchen vom Haus zu Haus gehend peitschten. Ihn interessierte, wie man eine Osterrute flechtet und selbstverständlich, im Dorf war es von vielen „abzugucken“. Als ein achtzehnjähriger Mann konnte er schon perfekt Osterruten flechten. „Das Flechten brachte mir niemand bei, ich kam alleine dazu, ich versuchte es so lange, bis es gelang. Selbstverständlich, braucht man auch viel Geduld dazu“, sagt Jaro, der sich dem Osterrutenflechten, Korbflaschenumflechten, oder verschiedener Dekorationen schon mehr als dreißig Jahre widmet. Im Frühling des Jahres 2001 gelang ihm die Osterrute zu flechten, die 26,5m lang war und ins Buch der Rekorde von Guinnes eingeschrieben wurde. Jetzt befindet sich die Osterrute, deren Flechten ihm sechs Stunden dauerte, im Museum der Rekorde in Pelhřimov. Jaro baut Ruten auch zu Hause an. Im Frühling setzt er ein und im Herbst kann er schon scheren. „Es kann passieren, dass Ruten bleiben und austrocknen, aber auch hier ist zu helfen. Es ist nötig, sie für ein paar Stunden

ins Wasser geben. Anspruchsvoller ist das Verfahren bei der Herstellung der gekochten Ruten. Man muss sie zuerst im großen Gefäß kochen, dann schält man sie ab und halbiert. Jede Rute muss man abhobeln und die Daube gibt man weg. Am Ende gibt man die Rute noch ins Wasser,“ fügt der Korbflechter hinzu. Eine seiner ersten größten Bestellungen waren Rutenkörbe, die den traditionellen Schauplatz des Internationalen Folklorefestivals in Myjava im Amphitheater Trnovec schmücken. Meiste Rutenerzeugnisse verkauft man auf den Jahrmarkten, wohin er regelmäßig fährt. „Und dorthin muss man immer ein neues Angebot der Körbe und Rutenerzeugnisse mitbringen, dann gelingt man auch der Verkauf,“ behauptet er. Nach dem Erfolg mit der Osterrute kam es zum Flechten der untypischen Erzeugnisse wie Brusthalter und Damenunterhose, Stiefeln, Rose und andere. Mit solchen Produkten war er vor einigen Jahren auch im Fernsehwettbewerb erfolgreich, den Jozef Pročko moderierte. Und nach einiger Zeit kam es wieder zu Rekorden. Jaro flocht 217cm hohen und 110cm breiten



Korb, in den man 12 Leute hineinpasst. Damals gab es schon die Veranstaltung „Ungewöhnliche Formen der Rute“ in der Gemeinde Rudník unweit von Myjava, deren Taufvater gerade Jaro Rehorčík ist. Und gerade beim Treffen der Korbflechter und Rutengänger aus der ganzen Slowakei gewann er schon einige Preise und jedes Jahr überrascht er mit einer interessanten Idee. Oft geht er in die Schulen, wo er Korbflechten vorführt. In Rudník, wo er lebt, hat er auch einen Lehrling, Ľubo Hajtún, den in Geheimnisse dieses Handwerks einweicht.

Zuzana Sládečková



Zuzana Sládečková je mladá pedagogička a mamička, ktorá sa rozhodla naplno využívať svoju tvorivú dušu, nielen v práci, ale aj pri výrobe rôznych zaujímavých výrobkov. Obrázky do interiéru, výrobky zo slaného cesta, maľované hrnčeky, tričká, detské zdobené príbory či rámkы na fotografie, to všetko patrí do ponuky tejto remeselníčky. K tvorivej práci inklinovala od mladosti: „Chodila som na Strednú pedagogickú školu, kde sme robili aj skúšky z výtvarnej výchovy, takže tam som sa začala výtvarne angažovať.“ Medzi jej najväčšie „speciality“ patria výrobky zo slaného cesta, z ktorého vyrába detské motívy, postavičky, či anjelikov. „Slané cesto som videla raz na jarmoku a odvtedy som pátrala, až kým som nezistila recept. Cesto sa pripravuje z hrubej múky, soli, trošky lepidla a vlažnej vody. Formy na vykrajovanie mi robil manžel a doteraz mi vytvára rôzne „zlepšováky“. Napríklad vlasys pre postavičky sa mi najlepšie robia s lisom na cesnak. Po vykrojení rôznych tvarov sa cesto veľmi dlho suší v elektrickej rúre, pokiaľ neodskočí od plechu. Treba dávať pozor, aby sa cesto nespálilo. Následne sa cesto maľuje anilínovými farbami. Cesto opäť

uschne a prelakuje sa. Niekedy je potrebné na záver ešte niečo dokresliť,“ odovzdáva presný postup výroby Zuzka, ktorá sa zdokonaľovala najmä na materskej dovolenke. Prvé výrobky skúšala vyrábať pred Vianocami a dávala ich ako darčeky priateľom. Momentálne pracuje v Zelenom dome v Skalici, kde sa venuje postihnutým detom. S nimi tvorí rôzne výrobky, ktoré predávajú na jarmokoch a trhoch. Jej srdcovou záležitosťou je práve tvorba pre deti. Tie sú jej tvorivou inšpiráciou. Každoročne pripravuje pre predškolákov hrnčeky s menami na rozlúčku so škôlkou. „Rada skúšam nové techniky a veci. Máme šťastie, že sa výrobe môžem venovať i v práci, ktorú robím, a tak stále napredujem,“ hovorí Zuzka.

Zuzana Sládečková is a young teacher and Mum who decided to use fully own creation, not only in her job but also in the production of variety of interesting souvenirs. The offer of this craftswoman consists of pictures to the interior, products of salt dough, painted mugs, T-shirts, children's cutlery and decorated picture frames. The creative work has tended since her youth. "I attended High pedagogic school, where we did the exams from Art, so I've started with such works of art." The things made of salt dough are her best "speciality". She creates the

Kontakt:

Zuzana Sládečková, Vrbovce 499



angles, small figures with children's themes from it. "Once, on the fair I saw the salt dough, so I was trying to find recipe for making this dough and I've got it. The dough is possible to make from coarse flour, salt, glue and warm water. The moulds of different shapes were made by my husband and he has helped me with different "gimmicks". For example the hair for my figures I model by garlic press. After cutting out of various figures from dough I dry it in the electric oven until it is possible to separate it from the baking sheet. You must be careful and not to burn these figures. Then I paint the dough by aniline colors, dry it and paint with warmish. At the end I decorate them by painting on these figures," Mrs Sládečková gives us the procedure of making these figures. She made the great progress during the maternity leave. The first souvenirs she tried to make before Christmas and she gave them to her friends as Christmas presents. At the moment she is working in "Zelený dom" in Skalica, she is working with disabled children. She creates with these them souvenirs, which are sold at various fairs and markets. "Her cup of tea" is production for children. She is inspired by them. She prepares for leaving preschoolers some mugs with their names as farewell presents." I like trying

new technologies and things. I am very happy as my hobby is my job practically, so I am still getting on it, " says Zuzana.

Zuzana Sládečková ist junge Pädagogin und Mutter, die sich entschied, voll ihre kreative Seele auszunutzen, nicht nur in der Arbeit, sondern auch bei der Herstellung verschiedener interessanter Produkte. Bilder ins Interieur, Produkte aus dem salzigen Teig, bemalte Töpfe, Schalen, T-Shirts, geschmückte Kinderbestecke oder Einrahmungen für Fotos, das alles gehört zum Angebot dieser Handwerkerin. Zur schöpferischen Arbeit inklinierte sie seit Jugend: „Ich besuchte Pädagogische Mittelschule, wo wir auch Prüfungen in der bildenden Erziehung ablegten, also ich begann mich bildend zu engagieren.“ Unter ihre größten „Spezialitäten“ gehören die Produkte auch dem salzigen Teig, aus dem sie Kindermotive, Figuren oder Engelchen herstellt. „Den salzigen Teig sah ich einmal auf dem Jahrmarkt und ab der Zeit fahndete ich, bis ich das Rezept herausbekam. Der Teig bereitet man aus dem groben Mehl, Salz, ein bisschen Kleber und lauwarmem Wasser zu. Formen zum Ausschneiden machte mein Ehemann für mich und bis jetzt macht er für mich verschiedene „Verbesserungen“. Zum Beispiel Haare für Figuren macht man am besten mit der Knoblauchpresse. Nach dem Ausschneiden unterschiedlicher Formen trocknet man der Teig sehr lange in der elektrischen Röhre, bis er nicht vom Kuchenblech abspringt. Man muss aufpassen, um den Teig nicht zu verbrennen. Nachfolgend bemalt man den Teig mit Anilinfarben. Der Teig trocknet wieder und lackiert man. Manchmal ist es nötig, am Ende noch etwas aufzuzeichnen,“ gibt Zuzana genaues Verfahren der Herstellung ab, die sich vor allem im Mutterschaftsurlaub vervollkommnete. Erste Produkte versuchte sie vor Weihnachten herzustellen und schenkte sie wie Geschenke den Freunden. Momentan arbeitet sie im Grünen Haus in Skalica, wo sie sich behinderten Kindern widmet. Mit ihnen bildet sie verschiedene Produkte, die sie auf Jahrmärkten und Märkten verkaufen. Ihre Herzangelegenheit ist gerade das Schaffen für Kinder. Sie sind ihre schöpferische Inspiration. Jedes Jahr bereitet sie für Vorschulkinder die Schalen mit Namen zum Abschied mit dem Kindergarten vor. „Ich versuche gern neue Techniken und Sachen. Ich habe Glück, dass ich mich auch in der Arbeit, die ich ausübe, der Herstellung widmen kann, und so gehe ich immer voran,“ sagt Zuzana.

Darina Škodáčková



Darina Škodáčková z Vrbovci má v rukách výrobu šúpolienok už zhruba sedemnásť rokov. Sú to bábiky s tradičným oblečením a pracovnými nástrojmi, vyrábané z kukuričných listov. Sú typické pre Slovensko a Moravu a preto sú často vhodným darom najmä pre zahraničných hostí. „Pani Hyžová zo Senice mala záujem o šúpolie. Odkázala som jej, že máme kukuricu a nech si príde vybrať. Ked' prišla, spýtala som sa, či by ma to naučila. Ona mi ukázala základ a postupne som sa musela učiť a zdokonalovať samá,“ spomína remeselnica. Výroba takejto postavičky je dosť náročná. Pani Darina starostlivo pripravuje i šúpolie. Na kukuricu chodí na družstvo či do Senice. Z nej sa vytrhajú len stredné šupy. Vysušia sa, namočia, vyžmýkajú a síria sa. Následne ich treba pretriediť, obstrihať a až potom sa z nich dajú vyrábať postavičky. „Za tie roky mi už ide práca od ruky. Napríklad včera som spravila za celý deň až 15 kusov,“ hovorí nadšene. Inšpiráciu hľadá všade. Niekedy ju nájde v časopisoch a knihách, inokedy zase zapojí vlastnú fantáziu. V rodine sice nasledovníkov nemá, ale s rôznymi drobnými drevenými doplnkami pre

bábiky ako sú lavičky, hrable, praslice, maselničky jej pomáha manžel. Šúpolienky je pre pani Darinu skôr relax ako zárobok: „Zo zásady na jarmoky nechodím. Ale ak si chce niekto odo mňa šúpolienku kúpiť, vie kde ma nájde. Rada pripravujem šúpolienky pre pána farára, ktorý chodí na zahraničné cesty, kde ich bráva ako suveníry zo Slovenka. Pár kusov odo mňa odoberá i turistická informačná kancelária a predajne pod Tatrami, kde je záujem o suveníry vyšší.“ Aj materiál je dosť drahý, vždy treba kúpiť síru, vatu, gumičky a rôzne drobnosti potrebné na výrobu. „Vždy som inklinovala k ručným prácam, ale všetko ma po čase tak trocha prestalo bavit. Okrem šúpolienok. Tie ma držia už dlhé roky,“ hovorí pani Darina.

Darina Škodáčková from the village Vrbovce is very skillful in making in corn husk dolls. She has already made them for 17 years. These corn husk dolls are dolls with traditional costume and some working tools, everything is made of corn leaves. They are typical for Slovakia and Moravia and they are very suitable gifts especially for foreigners. "Mrs. Hyžová from Senica wanted some corn husk dolls. I referred – we have some corn, you can come and you can choose. And then she had shown me the

Kontakt:

Darina Škodáčková, Vrbovce 212

basic procedure of making the corn husk dolls. But all the other things around my improvement I had to do by myself," the craftswoman remembered. Making the corn husk dolls is quite demanding. Mrs. Darinka prepares the corn husk very carefully. The corn she gets from the local farm or in Senica. She uses only the inner leaves of corn. It is important to dry the leaves, to soak them, to scrounge them. The corn husk must be stumped for 24 hours. Then it must be checked and cut. Afterwards the corn husk is prepared for making dolls." My skillfulness I got after a long time of practice. For example I made 15 pieces of these dolls yesterday," she says enthusiastically. Mrs. Škodáčková is searching for a new ideas everywhere. Sometimes she appears some good ideas in different magazines or books, another time she uses own imagination. She does not have any follower in her crafts but her husband helps her with manufacturing of some additional tools for corn husk dolls like benches, rakes, distaffs. Production of the corn husk dolls for Mrs. Škodáčková is relax more than earnings:" I follow my principle – I do not attend markets, if somebody wants to buy some corn husk doll, she(he) knows



where to find me. I like preparing these dolls for our priest, who takes them as souvenirs for his foreign trips. Also some tourists travel agencies and souvenir shops in Tatras order some corn husk dolls. Nowadays material is more expensive and I always have to buy some sulphur, some padding, rubber bands or other various trifles needed for my creation. I have always been keen on handcrafts. But as the time passes I lose little bit my interest in it, except for the making corn husk dolls," Mrs. Škodáčková gives her evaluation of own unusual hobby.

Darina Škodáčková aus der Gemeinde Vrbovce widmet sich der Herstellung von Maisstrohpuppen schon ungefähr siebzehn Jahre. Die Maisstrohpuppen sind die Puppen mit einer traditionellen Bekleidung und Arbeitsgeräten, hergestellt aus Maisblättern. Sie sind für die Slowakei und Mähren typisch und deshalb sind sie oft ein geeignetes Geschenk vor allem für ausländische Gäste. „Frau Hyžová aus Senica suchte Maisstroh. Ich sagte ihr, dass wir Mais haben und dass sie sich auswählen kommen soll. Als sie kam, fragte ich sie, ob sie es mich nicht erlernen würde. Sie zeigte mir den Grund und allmählich musste ich alleine lernen und verbessern.“ erinnert sich die Handwerkerin. Die Herstellung solcher Figur ist wahrscheinlich ganz anspruchsvoll. Frau Darina bereitet sorgfältig Maisstroh vor. Für Mais geht sie in den Landwirtschaftsbetrieb oder nach Senica. Aus Mais reißt man nur Mitteschalen aus. Man trocknet sie, taucht ein, windet aus und vierundzwanzig Stunden werden sie geschwefelt. Dann muss man sie sortieren, abscheren und erst dann kann man aus ihnen Figuren herstellen. „Nach so vielen Jahren habe ich schon die Arbeit in der Hand. Zum Beispiel stellte ich am ganzen Tag 15 Stücke her“, sagt sie begeistert. Inspiration sucht sie überall. Manchmal findet sie sie in Zeitschriften oder Büchern, ein anderes Mal benutzt sie ihre eigene Fantasie. In der Familie hat sie zwar keine Nachfolger, aber mit verschiedenen hölzernen Zusätzen für die Puppen, wie Bänke, Harken, Spinnräder, Butterfasse, hilft ihr der Ehemann. Die Herstellung von Maisstrohpuppen ist für Frau Darina mehr eine Erholung als ein Verdienst: „Ich verkaufe auf keinen Jahrmärkten. Aber wenn jemand von mir eine Maisstrohpuppe kaufen möchte, weiß er, wo er mich findet. Ich stelle gern Maisstrohpuppen für den Herrn Pfarrer her, der ausländische Reisen macht, wohin er sie wie Souvenirs aus der Slowakei mitnimmt. Ein paar Stücke nehmen von mir auch touristisches Informationsbüro und Verkaufsstellen unter Tatra ab, wo Interesse an Souvenirs größer ist.“ Auch das Material ist ganz teuer, immer ist es nötig, Schwefel, Watte, Gummis und verschiedene, für die Herstellung nötige, Kleinigkeiten zu kaufen. „Ich inklinierte immer zu Handarbeiten, aber alles machte mir nach einiger Zeit so ein bisschen schon keinen Spaß. Außer Maisstrohpuppen. Sie machen mir schon viele Jahre Spaß“, beurteilt ihre ungewöhnliche Vorliebe Darina.



Rudolf Škriečka

Výrobky umeleckého kováča **Rudolfa Škriečku** sa rodia vo výhni vo Vaďovciach. Spod jeho šíkovných rúk tu prichádzajú na svet svietniky, podstavce na kvety, náradie, zábradlia a ploty, kovový záhradný nábytok... Pán Škriečka sa ku kováčstvu, ktoré môžeme definovať ako remeselný odbor činnosti, ktorá spracováva kujnú ocel – železo, dostať ako samouk pred 18-timi rokmi. V dielňach, kde vtedy pracoval, bola totiž aj kováčska vyhňa a on zatúžil si ju vyskúšať. „Chcel som sa realizovať, dať tomu železu nejakú podobu, urobiť z neho niečo, čo by malo cenu. Väčšinu výrobkov robím klasickým spôsobom, ručne. Aj keď niekedy sa nevyhnem tomu, že použijem zváranie, pretože niektoré spojenia sa dajú len veľmi ľahko spraviť. No každý výrobok prejde ohňom a kladivom a chcem na ňom zanechať svoj odtlačok. Púšťam ho z ruky, až keď som s ním sám spokojný,“ hovorí o svojom remesle kováč. Ako už bolo spomenuté, specializuje sa najmä na drobné umelecké kováčstvo. Skúšal aj plastiky,

no v tých sa podľa vlastných slov nenašiel. Inšpiráciu pri svojej tvorbe čerpá napríklad z časopisov, z fotografií interiérov a bytových doplnkov. „Počas mojej doterajšej tvorby som prešiel rôzne obdobia – renesančné, barokové, dnes sa snažím – ako ma poučili – robiť všetko v jednom štýle. Veľa výrobkov som porozdával po známych. V súčasnosti je ľahké dostať sa s takýmto výrobom na trh tak, aby sa to oplatilo a bolo to aspoň trochu lukratívne. Snažím sa pôsobiť predovšetkým tu v regióne, v najbližšom okolí a využívať kontakty ľudí, pre ktorých som už niečo vyrábal,“ komentuje svoju situáciu šíkovný kováč. S materiálom problém nemá. Ponuka dodávateľov je pestrá a on sám využíva najmä materiál zo šrotovísk – ocel určenú na druhotné spracovanie. Vraj sa niekedy sám čuduje, kolko dobrého železa sa dá zo šrotoviska získať. Rudolf Škriečka svoje umenie prezentuje aj na jarmokoch a trhoch v Bratislave, Trnave, Piešťanoch, Trenčíne, Myjave, Starej Turej... Má pojazdnú dielňu, v ktorej môže pracovať bez použitia elektrickej energie, teda spôsobom veľmi podobným klasickému kováčstvu v minulosti. A má aj nasledovníkov. „Spolupracoval som sa spolupracujem s chlapcami z regiónu. Stretili sme

Kontakt:

Rudolf Škriečka
tel.: 0905542749



sa väčšinou na jarmokoch, kde ma ich rodičia oslovili, či by som nebol ochotný ich do kováčstva zaučiť. Napríklad na Starej Turej mám jedného, ktorého k tomu viedli starí rodičia i rodičia a bol som až prekvapený, s akým nadšením k tomu pristupuje," hovorí pán Škriečka. Jeho cieľom v budúcnosti je dať do konečnej podoby dielňu, ktorú má už z väčšej časti hotovú, získať pozemok pod ňou a vôbec, prekonáť všetky administratívne bariéry, aby sa mohol pokojne venovať svojmu remeslu.

The art products of the blacksmith - **Rudolf Škriečka** are born in the hearth in Vadovce. Candlesticks, flower-stands, tools, handrails, fences, metal garden furniture, all these products of his skilled hands adorn the flats and houses of people. His craft is very special - it's a smithery - working with malleable steel-iron. With smithing he started 18 years ago as an amateur. In the workshops, where he was working, a smith's forge was there and he longed to try it. „I wanted to realize myself and in fact to give some shape to this iron, to make something that would be meaningful. I made most products the traditional way - by

hand. However, I sometimes can't avoid the welding, as some joints are very difficult to make. But at each product is used fire and hammer and I want to leave my own print on it. I left it out of my hand until I'm satisfied with it," says about the craft blacksmith. As it was already mentioned, he specializes mainly in small, metal art objects of smith-craft. He also tried sculpture, but it is not his „cup of tea.“ Inspiration for own production he draws from magazines, photographs of interiors and some home accessories. „During my creation I have passed different periods - Renaissance, Baroque. Today I try, as I was learned, to do everything in one style. Many products I gave as gifts to my friends and acquaintances. Nowadays it is not easy to put through with this craft and be profitable. I'm trying to get some orders in this region, and in the closest surrounding. I also use contacts of those customers, whom I made something, „says about situation handy blacksmith. The material is not problem. The suppliers offer is various and as he said, he works with material from - steel collected for secondary processing, from scrap-yards. He sometimes wonders, how much good iron is possible to get from the scrap-yard. Rudolf Škriečka presents his art at fairs and markets in Bratislava, Trnava, Piešťany, Trenčín, Myjava, Stará Turá... He is owner of the mobile workshop, where he can work without electricity, so in conditions, like it used to be in the classical smithery in the past. He has followers, as well. „I like cooperate with the boys from the region. We met mostly at markets and fairs, where their parents contacted me, whether I was willing to introduce them into blacksmithing,“ Mr. Škriečka says. His future aim is to finish the final appearance of his workshop, which is practically finished and to gain a lot under it and to overcome all administrative barriers in order to devote his craft quietly.

Die Produkte des Kunstschrmedes **Rudolf Škriečka** entstehen in der Schmiedeesse in Vadovce. Unter seinen geschickten Händen entstehen Kerzenhalter, Sockeln für Blumen, Werkzeug, Gelände und Zäune, metallische Gartenmöbel... Herr Škriečka kam zum Schmiedehandwerk, das wir wie handwerklicher Bereich der Tätigkeit, die schmiedbaren Stahl – Eisen bearbeitet, definieren können, wie ein

Autodidakt vor 18 Jahren. In Werkstätten, in denen er damals arbeitete, gab es nämlich eine Schmiedeesse und er sehnte sich danach, sie auszuprobiieren. „Ich wollte mich realisieren, dem Eisen eine Form geben, etwas daraus erzeugen, was ein Wert hätte. Die meisten Produkte mache ich auf klassische Art, von Hand. Auch wenn ich der Schweißung manchmal nicht ausweiche, weil manche Verbindungen nur schwer zu realisieren sind. Aber jedes Produkt geht durch Feuer und Hammer und ich will auf ihm meinen Abdruck hinterlassen. Ich lasse es aus der Hand los, bis ich damit selbst zufrieden bin,“ sagt über sein Handwerk der Schmied. Wie schon erwähnt war, spezialisiert er sich vor allem auf kleines Kunstschniedehandwerk. Er versuchte auch Plastiken, aber diese machten ihm, nach eigenen Worten, keinen Spaß. Die Inspiration bei seinem Werk bekommt er zum Beispiel aus Zeitschriften, Fotos von Interieurs und Wohnungszusätzen. „Während meiner bisherigen Tätigkeit widmete ich mich verschiedenen Epochen – Renaissance, Barock, heute bemühe ich mich – wie sie mich belehrten – alles in einem Stil zu machen. Viele



Produkte schenkte ich den Bekannten. In der Gegenwart ist schwer, mit dieser Produktion auf den Markt so zu kommen, damit es sich lohnt und es ein bisschen lukrativ wäre. Ich bemühe mich vor allem in der Region zu wirken, in der nahen Gegend und ich nutze Kontakte der Leute, für die ich schon etwas erzeugte, aus,“ kommentiert seine Situation der geschickte Schmied. Mit dem Material hat er kein Problem. Das Angebot der Lieferanten ist bunt und er selbst nutzt vor allem

Material aus Schrottplätzen – für sekundäre Bearbeitung bestimmten Stahl. Manchmal wundert er sich selbst, wie viel guten Eisens man von Schrottplätzen bekommen kann. Rudolf Škrička präsentiert seine Kunst auch auf Jahrmärkten und Märkten in Bratislava, Trnava, Piešťany, Trenčín, Myjava, Stará Turá... Er besitzt eine mobile Werkstatt, in der er ohne Strom arbeiten kann, also auf die dem klassischen Schniedehandwerk in der Vergangenheit sehr ähnliche Art. Er hat auch Nachfolger. „Ich arbeite und arbeite mit Jungen aus der Region zusammen. Wir trafen uns meistens auf Jahrmärkten, wo mich ihre Eltern ansprachen, ob ich nicht bereit wäre, sie das Schniedehandwerk anlernen. Zum Beispiel in Stará Turá habe ich einen, dem es die Großeltern und auch Eltern beibrachten und ich war überrascht, mit welcher Begeisterung er sich dem Schniedehandwerk widmet,“ sagt Herr Škrička. Sein Ziel in die Zukunft ist, der Werkstatt endgültige Gestalt zu geben, die schon vom größten Teil fertig ist, Grundstück unter ihr zu gewinnen und alle administrative Hindernisse zu überwinden, damit er sich ruhig seinem Handwerk widmen könnte.

Pavol Tvrď



Pavol Tvrď je hrdý na svoje malé mäsiarstvo v obci Vrbovce. Podnikateľ začal v roku 2008, kedy si spolu s manželkou prenajali priestory v centre obce. Remeslo nezdediť po žiadnom predkovi.

„Nikto v rodine neboli ani náturnisti. V našej obci bol predo mnou len jeden mäsiar a ten, bohužiaľ, už nežije. Teraz by mal asi 73 rokov. Potom som sa ako jediný v obci vyučil ja. A po mne zasa nikto,“ hovorí s úsmevom Pavol, ktorý je vyučený od roku 1987 a dvadsaťsedem rokov pracuje vo svojom odbore. Ako mnohých iných mäsiarov v regióne, aj jeho vychoval bitúnok v Myjave. Tu sa naučil všetko, čo potreboval vedieť a prešiel od porážky, rozrábania až po výrobu výrobkov. Ako tvrdí, podnikateľské začiatky nie sú až tak daleko: „V tom čase som robil vo výrobni v Dojči, vtedy som sa rozhadol, že by bol dobré začať niečo sám. Pol roka som stíhal súbežne ešte aj prácu a potom som sa podnikaniu začal venovať naplno.“ Venuje sa bravčovému, ale aj hovädziemu mäsu. Bravčové však prevažuje, lebo ako vratí, hovädzie je drahšie, a preto ho ľudia až tak nekupujú. Mäso na rozrábku dováža z Častkova. Veľa družstiev na okolí skončilo s chovom a vypomáha si aj dovozom z Moravy.

„Každé ráno máme čerstvé mäso. Skoro ráno

prinesiem polovice, ktoré rozrábam, údim a robím výrobky. Som zástancom klasických zabijačkových produktov ako klobásy, jaternice, tlačenka, masť, oškvarky, paštéta a robím aj údené mäsá, ako sa povie u nás na Vrbovcoch, do pácu,“ hovorí šikovný mäsiar a dodáva: „Na tieto produkty mi vystačí obyčajný mlynček, udiareň a narázka.“ Pavol nepoužíva výrobné postupy veľkých mäskombinátov, ktoré dokážu z 1 kg mäsa vytvoriť 2 kg výrobku. Podmienky, v ktorých momentálne pracuje, nazýva provizórne. Jeho rodina tvrdzo pracovala na rekonštrukcii novej predajnej taktiež v centre obce, kde by sa mali čoskoro prestať hovať. Tu bude mať majiteľ novú predajňu, výrobňu, udiareň a vôbec všetko, čo má správny mäsiar mať. „Hlavné vraj je nemať veľké oči. My si uvedomujeme, že sme tu tak trocha sami pre seba a mojou hlavnou úlohou je zabezpečiť mäso a výrobky pre občanov obce. Ale vždy ma poteší, ak si prídu nakúpiť i cezpolní a pochvália moju prácu. Dúfam, že bude platiť tvrdenie starých mám, že dobrý mäsiar nikdy nebude mať nádzú o prácu,“ dodáva na záver.

Kontakt:

Pavol Tvrď, Vrbovce č.111

Pavol Tvrď is proud of his small butchery in the village Vrbovce. His business activity he began in 2008. He and his wife found some place to rent in the centre of the village. His craft he did not inherit from any grandfather. "Before my bucher entreprising there was only one butcher in the village, and he unfortunately is not alive. At these days he would be 73 years old. After my studies in 1978, I was the only one butcher in this village," Pavol says with smile. I have worked in my branch for 28 years, like many other butchers in this region, the slaughterhouse in Myjava educated and prepared for job many butchers, including me. There he had learned everything what he needed for his job. He scraped through many jobs, from butchery killing, dealing out the meat until making different meat products. And as he insists : "my business beginnings are not so far away. At that time, half of the year, I simultaneously worked at my home butcher's and in Dojč. The real business activity started to appear and I began my own business fully very early." His interest was concentrated on pork meat but also on beef meat. But pork is predominated because of the price. Meat



for the customers is imported from Častkov. Many farms had finished with breeding the pigs, so he has helped out with import from Moravia. "Every morning we have fresh meat. Every morning I bring the halves. I make portions, I smoke it and then we prepare meat products. I am a supporter of the classical slaughtering products as pork sausages, blood sausages, collared pork, pork fat, cracklings, paté. I prepare also smoked meat as we say in Vrbovce – in páč (it is spicy flavoured liquid, where the meat is put for a longer time and afterwards is smoked)," the clever butcher says." For making all these products I need a simple mincer and smoke house." Pavol does not use technological procedures kind of big meat – processing factories, which are able to make 2 kg of given product from 1 kg of meat. "Nowadays I am working in emergency conditions," he says. His family have been working very hard on the reconstruction of the new butcher shop in the centre of the village, "we are going to move early." The owner will have a new shop, workshop, smoke house and practically everything, what the right butcher should have. "The main thing is not to over do it. We are aware of the fact that we produce everything for our villagers – for ourselves and my main role is to provide our villagers by fresh meat and meat products. But all in all I am pleased when people from other villages come to my shop and give me the positive price to my job. I hope that our grandmothers' statement will come true – good butcher never can stay without job," he adds at the end.

Pavol Tvrď ist stolz auf seine kleine Fleischerei in der Gemeinde Vrbovce. Er begann im Jahre 2008 zu unternehmen, wann er zusammen mit der Ehefrau Räume im Zentrum der Gemeinde mietete. Das Handwerk erbte er nach keinem Ahn. „Niemand in der Familie war ein Naturist. In unserer Gemeinde war vor mir nur ein Fleischer und der, leider, lebt schon nicht. Jetzt wäre er so 73 Jahre alt. Dann erlernte ich wie einzige aus der Gemeinde. Und nach mir wieder niemand," sagt mit einem Lächeln Pavol, der seit dem Jahre 1987 erlernt ist und siebenundzwanzig Jahre in seinem Bereich arbeitet. So wie viele andere Fleischer



in der Region erzog auch ihn der Schlachthof in Myjava. Hier lernte er alles, was er zu wissen brauchte und überging vom Schlachten, der Bearbeitung bis zur Produktenerzeugung. Wie er behauptet, Unternehmensanfänge sind nicht so weit: „Damals arbeitete ich in der Produktionsstelle in Dojč, ich entschied mich, dass es gut wäre, etwas alleine zu beginnen. Ein halbes Jahr schaffte ich die Arbeit und auch das Unternehmen gleichzeitig und dann begann ich mich dem Unternehmen voll zu widmen.“ Er widmet sich dem Schweine-, aber auch Rindfleisch. Das Schweinefleisch überwiegt aber, weil wie er sagt, Rindfleisch ist teurer und deshalb kaufen es die Leute nicht so viel. Fleisch zum Bearbeiten führt er aus Častkov ein. Viele Landwirtschaftsbetriebe in der Umgebung endeten mit der Zucht und er hilft sich auch mit Einfuhr aus Mähren. „Jeden Morgen gibt es frisches Fleisch. Früh morgens bringe ich Hälften, die ich bearbeite, räuchere und erzeuge Produkte. Ich bin der Anhänger der klassischen Produkte des Schweineschlachtens wie Bockwürste, Leberwürste, Presswurst, Schmalz, Grieben, Pastete und mache auch

geräucherte Fleischsorten, wie man bei uns in Vrbovce sagt, in die Beize,“ sagt der geschickte Fleischer und fügt hinzu: „Zu diesen Produkten reicht mir gewöhnliche Mühle, Räucherkammer und ein Puffer.“ Pavol benutzt keine Produktionsverfahren der großen Fleischkombinate, die aus 1kg Fleisch 2kg Produkte erzeugen können. Die Bedingungen, in denen er jetzt arbeitet, nennt er provisorisch. Seine Familie arbeitete hart bei der Rekonstruierung des neuen Geschäfts auch im Gemeindezentrum, wohin er bald umsiedeln sollte. Hier wird der Besitzer eine neue Verkaufsstelle, Produktionsstelle, Räucherkammer haben und alles, was der richtige Fleischer haben sollte.„ Das Wichtigste wahrscheinlich ist, keine großen Augen zu haben. Wir wissen, dass wir hier so ein bisschen für uns selbst sind und meine Hauptaufgabe ist, Fleisch und Produkte für die Gemeindebewohner zu besorgen. Aber es freut mich immer, wenn auch Auswärtige kaufen kommen und meine Arbeit loben. Ich hoffe, dass die Behauptung der Großmütter gilt, dass ein guter Fleischer niemals in Arbeitsnot geraten wird,“ fügt er zum Ende hinzu.



Vladimír Verner sa pred niekoľkými rokmi rozhodol podnikať v oblasti výroby dekoratívnych sviečok. Podnikateľský zámer sa vydaril a jeho firma na trhu nielenže prežila, ale priniesla i niektoré inovatívne techniky a nápady. „Robil som sviečkarinu vo firme na Vrbovciach. Pracoval som aj vo vývoji. Potom som mal rôzne zamestnania. Keďže som vyučený kuchár, predtým ako som začal podnikať, bol mojím posledným zamestnaním práve kuchár,“ spomína Vlado. Celé to začalo po návrate sestry z Anglicka: „Sestra s priateľom mi po návrate domov nadšene hovorili, aké pekné dekoratívne sviečky sa robia v zahraničí a že prečo neskusíš začať podnikať v tejto oblasti. Začal som teda spomínať na skúsenosti z Vrboviev.“ Firma začínala v drevenici na dvojplatničke. Pred niekoľkými rokmi bol vraj najväčší problém zohnať kvalitné materiály. Kreatívny tím ľudí nemal nádzu o nápady a postupne prišli kontakty na dodávateľov materiálov i odberateľov kreatívnych výrobkov. „Keď sme išli pred rokmi kúpiť do Českej republiky materiál, bolo to sto kíl, čo nám vydržalo pol

roka. Dnes máme takéto množstvo na týžden.“ hrdo konštatuje majiteľ. Vlado hovorí, že raz do roka treba priniesť novinky, inak firma nebude napredovať. Spraviť sa vraj dá takmer čokoľvek, ale musí sa vyrobiť dobrá forma. Často vyrábajú veľké svadobné sviečky na zákazku s rôznymi karikatúrami, či serióznymi obrázkami. Ale firma žije skôr z velkoobchodu, hoci má aj internetový predaj. Medzi ich špeciality patria dvojfarebné sviečky a grávirovanie s aplikovaním farby do vosku. Teraz vyrábajú už i 3D sviečky. Ako tvrdí Vlado: „Pri vymýšľaní rôznych vzorov sme sa naučili zachovať zlatú strednú cestu. Sviečky musia byť i komerčné, lebo medzi najväčších zákazníkov patria samozrejme ženy. Snažíme sa zachovať čo najväčšiu mieru vкусu a estetiky. Robíme prieskumy a zistujeme svetové trendy. Začali sme robiť napríklad i sviečky s tematikou Velkej noci, lebo sa predávajú. Inšpirácie získavame aj od ľudí. Priamo na jarmoku som v minulosti zisťoval, čo sa zákazníkom páči. Teraz navštievujeme hlavne vianočné trhy. Nie je to jednoduchá práca. Od rozbalenia parafínu až po zabalenie výrobku treba spraviť 15 - 18 úkonov.“ Z rodiny zostal v podniku už len on spolu s manželkou. Ako vratí, veľa vecí sa naučil na vlastných chybách, musel sa naučiť plánovať

Kontakt:

Vladimír Verner, tel.: 0915722017
e-mail: spinshop@spinshop.sk



a uvažovať ekonomicky. Jeho snom je dielňa, kde by robil ukážky výroby pre verejnosť tak, ako je to v zahraničí. Ako kreatívny človek tvrdí: „Stále treba mať nápady. Kto ich má, ten prezije.“

Vladimír Verner decided to run a business in the sphere of producing decorative candles a few years ago. His business activity is successful. His firm not only survived but what is more it has brought some innovative technologies and ideas. "I made candle business in the firm in Vrbovce. I worked in a technology development then I had different jobs. Before I started with candle business I had worked as a cook. It was my last job," Vlado noticed. "Everything began after my sister's coming back from England. My sister with her boyfriend were excited by nice decorative candles made in abroad. And they tried to undertake in this sphere, so why not to try to produce candles. I began to remember experiences from Vrbovce." Firm had begun in a blockhouse on a small coocker. Some years ago the problem was to get quality material. The creative team of people have enough ideas and the supplies' contacts gradually came and also new customers of our creative products appeared. At the beginning of our production we bought

material for candles in the Czech Republic. I can say 100 kilos used to be enough for half a year. Today the same amount of material is enough for a week," proudly Vladimír Verner suggested. He says that once a year some special new products is necessary to bring into the market, if not the firm hardly moves ahead. Any product is possible to make but a good casting mould is very important to prepare. Very often they produce big candles with different ornaments and serious pictures for wedding. But the main production of the firm is devoted to wholesale and also to the internet sale. Great speciality of their production is using two colours together with engraving and application of colours into the wax. They are producing also 3 – dimensional (3D) candles. How Vlado insist: "at invention of producing new patterns we take a golden mean. The candles must be commercial because the women are our greatest customers. So we tried to keep the highest level of taste and aesthetic value. Therefore we search and study new trends in the world. We begun to make candles for Easter as they are required. Inspirations we get also from the contacts with people, at the markets



I ask the customers what they like. Nowadays we attend mainly the Christmas markets. From the unpacking the parafine until the packing of the candles as a final product is necessary to realise 15 – 18 operations." Vladimír Verner and his wife are the only two people from the family who has stayed in the firm. As it is said – many things he taught from own mistakes he has made in his life. He had to learn planning and economic thinking. His great dream is the workshop, with making the products like demonstration for the public as they could see it abroad. He is a creative man and he

insists: "The ideas are important. Who has got them , he survives."

Vladimír Verner entschied sich vor einigen Jahren, im Bereich der Produktion Dekorationskerzen zu unternehmen. Das Unternehmensziel gelang und seine Firma auf dem Markt nicht nur überlebte, sondern auch einige innovative Techniken und Einfälle brachte. „Ich machte Kerzen in einer Firma in Vrbovce. Ich arbeitete auch in der Entwicklung. Dann übte ich verschiedene Berufe aus. Da ich erlernter Koch war, davor als ich zu unternehmen begann, war mein letzter Beruf gerade Koch,“ erinnert sich Vlado. Das Ganze begann nach dem Rückkehr der Schwester aus England: „Die Schwester mit dem Freund erzählten mir nach dem Heimrückkehr begeistert, was für schöne Dekorationskerzen man im Ausland erzeugt und warum wir nicht versuchen, in diesem Bereich zu unternehmen. Ich begann also, mich an Erfahrungen aus Vrbovce zu erinnern.“ Die Firma begann in einer Holzhütte auf dem Kocher mit zwei Kochstellen. Vor einigen Jahren war wahrscheinlich das größte



Problem, Qualitätsmateriale zu gewinnen. Dem kreativen Team mangelte es nicht an Einfällen und allmählich kamen Kontakte auf Materiallieferer und auch Abnehmer der kreativen Produkte.„Als wir vor Jahren in der Tschechischen Republik das Material kauften, waren es hundert Kilo, was uns ein halbes Jahr ausreichte. Heute reicht uns solche Menge für eine Woche,“ stellt der Besitzer stolz fest. Vlado sagt, dass es ein Mal im Jahr nötig ist, Neugkeiten zu bringen, sonst geht die Firma nicht vorwärts. Fast alles ist zu machen, aber man muss gute Form zu erzeugen. Man erzeugt



oft große Hochzeitskerzen auf Bestellung mit verschiedenen Karikaturen, oder Saisonbildern. Aber die Firma lebt eher vom Großhandel, obwohl sie auch einen Internetverkauf hat. Zu ihren Spezialitäten gehören zweifarbig Kerzen und die Gravierung mit der Applikation der Farbe ins Wachs. Jetzt erzeugen sie auch 3D Kerzen. Wie Vlado behauptet: „Beim Ausdenken verschiedener Muster lernten wir den goldenen Mittelweg bewahren. Kerzen müssen auch kommerziell sein, weil zu größten Kunden selbstverständlich Frauen gehören. Wir bemühen uns das möglichst größte Maß des Geschmacks und der Ästhetik zu erhalten. Wir machen Nachforschungen und interessieren uns für Welttrends. Wir begannen zum Beispiel auch Kerzen zum Thema Ostern zu erzeugen, weil man sie verkauft. Inspiration gewinnen wir auch von Leuten. Direkt auf dem Jahrmarkt forschte ich in der Vergangenheit, was Kunden gefällt. Jetzt besuchen wir vor allem Weihnachtsmärkte. Es ist keine einfache Arbeit. Vom Paraffinauspacken bis zum Produktpacken sind 15 – 18 Leistungen zu machen.“ Aus der Familie blieb im Betrieb nur er mit seiner Ehefrau. Wie er sagt, viele Sachen lernte er durch eigene Fehler, er musste planen und ökonomisch denken lernen. Sein Traum ist eine Werkstatt, wo er jedes Produkt für Öffentlichkeit so erzeugen könnte, wie man es im Ausland erzeugt.



Ján Zeman, inak výpravca na železničnej stanici Myjava, patrí medzi známych a rešpektovaných remeselníkov v kopaničiarskom regióne. Je majstrom Ústredia ľudovej umeleckej výroby (ÚĽUV) a jeho parketou je tradičné košíkárstvo, ktoré patrí medzi najstaršie a najrozšírenejšie remeslá na svete. „Košíkárstvo bolo ešte donedávna takmer povinnou znalosťou každého gazdu na kopanicach, aby si vedel zhotoviť pre svoju potrebu rôzne druhy košov,“ hovorí Ján Zeman. On takisto začínať košom. Sečkovým, pre krímenie krváčky, ktorý plietol v roku 1992 s pomocou iného košíkára, Jána Ištóka z Poriadia. Inšpiráciu pre ďalšie výrobky potom čerpal z literatúry, múzeí a od ďalších košíkárov v regióne. V rodine Zemanovcov totiž košíkárstvo tradíciou nebolo. Dnes Ján Zeman so svojimi výrobkami nechýba takmer na žiadnom tradičnom jarmoku, myjavskom folklórnom festivale či stretnutiach remeselníkov a výsledkami svojej práce rád obdarováva rodinu i priateľov. „Pri práci používam tradičné postupy, ktoré si košíkári priniesli po vandrovkách svetom. Používam takzvané zelené prúty s kombináciou lípaných prútov, ale i rôznych odrôd. Pre lepsiu pevnosť a tvarovú stálosť pletiem zo suchých prútov. Spolupracujem so svojimi žiakmi, košíkárm

z celého Slovenska a Moravy a s kultúrnymi organizáciami,“ rozpráva o svojom remesle šikovný košíkár. No košíkárstvo, to nie je len samotné pletenie, ale aj starostlivosť o prúty a ich pestovanie. „V košíkárstve treba všetko robiť s láskou. Prípravu pôdy, sadenie a ošetrovanie prútov, zber, triedenie a spracovanie a napokon i zhotovovanie košíkov,“ komentuje majster košíkár. Za posledných 11 rokov viedol mnoho kurzov košíkárstva, ktorými prešlo asi 450 záujemcov z celého Slovenska i susednej Moravy. Rozdal im sadenice šľachteného prútia, naučil ich pestovať a spracovávať prúty. Kurzy pre začiatočníkov pripravuje stále, predovšetkým v spolupráci s kultúrnymi organizáciami a pre pokročilých sú zasa určené stretnutia košíkárov, napríklad každoročné medzinárodné v obci Rudník, alebo osobné stretnutia v jeho dielni v Durcovej Doline. Najväčší záujem majú podľa Zemana ľudia o tradičné košíky. Sami si určujú ich tvar, veľkosť, druh prútia i čas zhotovenia. Tie spolu s veľkonočnými korbáčmi často končia aj v rukách slovenských rodákov v Amerike či Austrálii.

Kontakt:

Ing. Ján Zeman, tel.: 0911496000
e-mail: zeman@kosikar.eu

Na otázku, s akou zaujímavou požiadavkou zákazníka sa v praxi stretol, Ján Zeman odpovedá: „Košíkárstvo je samo o sebe veľkou zaujímavosťou. No konkrétnie raz si odo mňa pýtal zákazník košík na mast.“ A aké sú remeselníkove plány do budúcnca? „Chcel by som rozšíriť plochy na pestovanie šľachtených vríb, usporadúvať ďalšie kurzy a nadálej spolupracovať s košíkármami zo Slovenska i zahraničia. Okrem toho plánujem skompletizovať poznatky vŕbársťa a košíkárstva do „Náučného slovníka košíkárskeho“ a vydávať mesačník – košíkárskeho spravodajcu „Koš(nov)iny z Durcovej Doliny“, ukončuje rozhovor Ján Zeman.

Ján Zeman, a dispatcher at the railway station in Myjava, belongs to one of the most famous and respected craftsmen in the Region Kopanice. He is a master of Central Art Folk-Crafts Association. His „cup of tea“ is a traditional basket-making, which belongs to one of the oldest and the most extended crafts all over the world. „Basketry - it was activity half known by practically each reeve in Kopanice. The reason was to make any type of basket for own usage,“ says Ján Zeman. He also



started with basket. It was mashed basket for cow-feeding, which he waved in 1992 with help of the other basket maker - Ján Ištok from Poriadie. He pumped the inspiration for his next products from literature, museums and next basket makers from the region. There wasn't any basket-making tradition in Zeman's family. Nowadays Ján Zeman cannot miss at any traditional fair or market, Myjava folk festival or craft-meetings. He endows his family members and friends by his products. „I usually use traditional practices which the basket-makers brought from the wanders around the world. I use

so called green wickers with combination of husked wickers, but also various varieties. I prefer knitting from dry wickers, because of the better firmness and stability of the shapes. I cooperate with scholars, basket makers from all over Slovakia and Moravia and with cultural organizations, „the handed basket maker is talking about his craft. Basket making is not only knitting by itself, but also caring about the rods and their growing. The basketry should be done with love. Soil preparation, planting, growing and care for rods, collecting, sorting and processing, making baskets at last,“ says basketry master. For the last 11 years he has led many basketry courses about 450 participants from all over Slovakia and neighbouring Moravia. He gave them seedlings of bread wickers, taught them to grow and to handle. The courses for beginners he is still preparing, especially in cooperation with cultural organizations and for advanced are determined basketry meetings, such as annual international ones in village Rudník, or personal meetings in his workshop in Durcová Dolina. People are mostly interested in traditional baskets, according to mister Zeman. They can determine the shapes, size and type of wickers by themselves as well as the time of making. So the baskets together with Easter willow

whips often end up in hands of the Slovak natives in America or Australia. Question, what interesting customer requirements he met in his practice, John Zeman replayed - „basket making is itself great tradition, but once the customer ask me to have basket for ointment.“ And what are the craftsman plans for the future? „I would like to expand the area for cultivating of breed willows, to organize additional courses and continue cooperation with basket makers all around Slovakia and abroad. Also I plan to complete knowledge of willow growing



and basketry into „Encyclopaedia of Basketry“ and publish monthly basketry reporter „Koš(nov)iny z Durcovej Doliny.“ Ján Zeman finishes the interview.

Ján Zeman, sonst der Fahrbetriebsleiter auf dem Bahnhof Myjava, gehört zu bekannten und respektierten Handwerkern in der Weilerregion. Er ist der Meister des Zentrums der Volkskunstproduktion (ÚĽUV) und sein Bereich ist die traditionelle Korbblecherei, die zu den ältesten und am meisten verbreiteten Handwerken in der Welt gehört. „Die Korbblecherei war noch vor kurzem fast ein Pflichtkenntnis jedes Hauswirts in der Weilerregion, um sich zum eigenen Bedarf verschiedene Korbarten verfertigen zu können“, sagt Ján Zeman. Er begann auch mit einem Korb. Mit einem Häckselkorb, zum Kuhfüttern, den er im Jahre 1992 mit Hilfe eines anderen Korbblechters, Ján Istók aus Poriadie, flocht. Die Inspiration für andere Erzeugnisse schöpfte dann aus der Literatur, Museen und von anderen Korbblechern in der Region. In der Familie von Zeman war nämlich die Korbblecherei keine Tradition. Heute fehlt Ján Zeman mit seinen Produkten auf fast keinem traditionellen Jahrmarkt, Folklorefestival von Myjava oder Handwerkertreffen und mit

Ergebnissen seiner Arbeit beschenkt er gern die Familie und Freunde. „Bei der Arbeit benutze ich traditionelle Verfahren, die Korbblechter nach Wanderschaften durch die Welt mitgebracht haben. Ich benutze sogenannte grüne Ruten in der Kombination mit geschälten Ruten, aber auch verschiedener Sorten. Wegen der besseren Festigkeit und Formstabilität flechte ich aus trockenen Ruten. Ich arbeite mit meinen Schülern, Korbblechtern aus der ganzen Slowakei und aus Mähren und mit kulturellen Organisationen“, erzählt über sein Handwerk der geschickte Korbblechter. Aber die Korbblecherei ist nicht nur das Flechten, sondern auch Sorge für Ruten und ihre Pflanzung. „Bei der Korbblecherei ist nötig, alles mit Liebe zu machen. Die Bodenvorbereitung, das Einsetzen und die Behandlung der Ruten, das Sammeln, Sortieren und die Bearbeitung und am Ende auch Verfertigung der Körbe“ kommentiert der Korbblechter der Meister. In letzten 11 Jahren führte er viele Kurse der Korbblecherei, die ungefähr 450 Interessenten aus der ganzen Slowakei und auch Nachbarmähren absolvierten. Er gab ihnen Setzlinge des veredelten Weidenbestandes, lernte sie Ruten anpflanzen und bearbeiten. Die Anfängerkurse veranstaltet er immer, vor allem in der Zusammenarbeit mit kulturellen Organisationen und für Fortgeschrittene sind wieder Zusammentreffen der Korbblechter bestimmt, zum Beispiel alljährliches internationales in der Gemeinde Rudník, oder ein persönliches Zusammentreffen in seiner Werkstatt in Durcova Dolina. Das größte Interesse haben Leute nach Zeman an traditionellen Körben. Sie bestimmen sich selbst ihre Form, Größe, Art der Rute und auch Verfertigungszeit. Die zusammen mit Osterruten enden oft auch in Händen der slowakischen Landeskinder in Amerika oder Australien. Auf die Frage, mit welcher interessanten Anforderung er sich in der Praxis traf, antwortet Ján Zeman: „Die Korbblecherei ist allein eine interessante Sache. Aber konkret, einmal wollte ein Kunde von mir einen Korb für Schmalz.“ Und welche Pläne hat der Handwerker in die Zukunft? „Ich möchte die Flächen zum Anpflanzen der veredelten Weiden vergrößern, nächste Kurse veranstalten und weiter mit Korbblechtern aus der Slowakei und auch aus dem Ausland zusammenarbeiten. Außerdem habe ich vor, Kenntnisse in der Weidenpflanzung und Korbblecherei in einem „Lehrwörterbuch für Korbblechter“ zu kompletieren und eine Monatszeitung – Berichterstatter für Korbblechter „Koš(nov)iny z Durcovej Doliny“ herauszugeben.“ endet das Gespräch Ján Zeman.

Janka Žabková



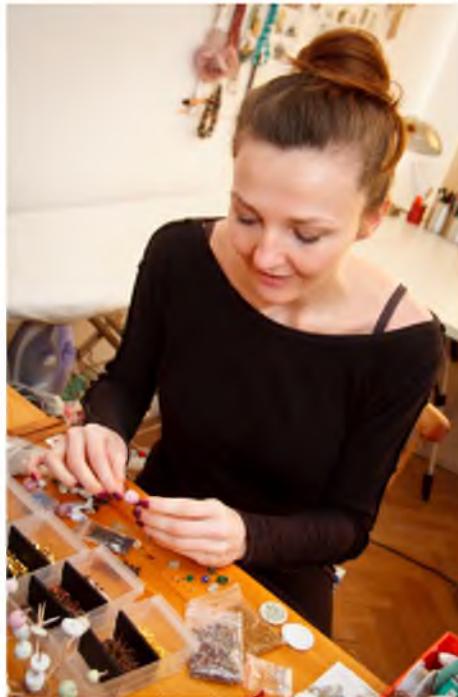
Janka Žabková sa už dlhšiu dobu zaoberá výrobou šperkov. V rámci prezentácie svojej tvorby si vytvorila značku Loliti, ktorá prezentuje jemné ženské šperky a bižutériu, ako aj rôzne dekoratívne keramické výrobky. „Výrobou šperkov som sa začala zaoberať počas študijného pobytu v USA. Strýkova priateľka robila zaujímavé šperky a naučila ma, ako spájať jednotlivé komponenty. Odporučila mi materiály, kliešťiky a naučila ma základné postupy výroby. Prvé komponenty som si dovezla práve z USA, lebo v tom čase u nás neboli žiadne špecializované obchody. Postupne vznikla u mňa potreba korálky si vyrábať,“ hovorí o začiatkoch svojej tvorby. Pre Jankinu tvorbu je typický námornícky štýl, ktorý začala tvoriť počas pracovného pobytu na Cypre a práve s ním začínaťa tvoriť „seriózne“ kúsky. Následne sa učila rôzne techniky ako plstenie či drôtovanie: „Vždy som rada, keď sa podučím niečo nové. Chodila som na kurz drôtovania v Myjave. Tu sme sa učili drôtovať základné

veci ako fláše, džbány, či vajíčka. Ja som však poznatky z drôtovania využila pri výrobe šperkov. Absolvovala som i Akadémiu šperku v Bratislave, kde sme sa učili prácu s kovom a so striebrom. Mne však učarovala mosadz.“ Ako vyštudovaná interiérová dizajnérka a architektka chodí aj na kurz keramiky, kde vyrába rôzne interiérové dekorácie s nádyhom toskánskeho vidieka. Janka má svoj osobitý prejav a šperky z jej kolekcie sú ľahko identifikovateľné. Sú jemné a ženské. Využíva skôr pastelové farby, často používa odtlačky krajky do keramickej hmoty. Pri tvorbe sa necháva uniesť i do ríše spomienok, či inšpiračných zážitkov, ako napríklad pri náhrdelníku s balónom a textom „Dva roky prázdnin“. Sama vratí: „Často sa hrám, kombinujem a maľujem si svoje predstavy. Vtedy pre mňa čas nehrá úlohu. Inšpiruje ma môj život, to čo práve robím, kde som a s kým sa stretávam.“ Svoje šperky často daruje ako darčeky alebo ich pripravuje pre priateľov na významné udalosti. Janka sa stále považuje za učňu šperkárskeho remesla, a preto je jej pranie do budúcná jasné – Zdokonalíť sa v klasických šperkárskych technikách a pracovať s čoraz kvalitnejšími materiálmi.

Kontakt:

Jana Žabková, tel: 0944 351 455
e-mail: jana_zabkova@yahoo.com

Janka Žabková – has been interested in jewellery making for a longer time. She has created own jewellery trade mark called Lolit, which has represented women's jewellery as well as various ceramics ware.“I started with jewellery making during my educational stay in the USA. My uncle's friend has made an interesting jewels and she taught me basic techniques of making jewels.” The first components I have brought from the USA as in Slovakia there weren't any specialized shops. Later I felt need for own making of beads.” For Jane's production is typical a sailor style, which she seriously started to create on her Cyprus stay. And she said that it was the beginning of her “real” art jewels. Thereafter she had learned different techniques like felting or wire-stitching: “I always like when I learn something new. I have also visited classes of wire-stitching in Myjava. We have learned wire-stitching of some basic things like: bottles, jars or eggs. I used the knowledge of wire stitching at making jewellery. I took part in the Academy of jewels in Bratislava, where we learned working with metal and silver, but I admire working with brass.” As she finished interior design and architecture she attends also course of pottery, where she makes various interior decorations with tint of Tuscana countryside. But she has own style and jewels of her collection is easy to identify. They are very feminine, nice and gentle. She uses pastel colours. Very often prints of lace works to the ceramic substance. At her creation she likes to use the world of memories or inspiring experiences, such as at creation of necklace with balloons and text “two years' holiday.” She says:“I play with it, combine and paint my imaginations. At that moment time doesn't play any role. My life inspires me, what I am doing, whom I am, and whom I am meeting with. Her jewells she often gives as presents or she prepares gifts for friends if they ask her. Jane still considers herself the scholar, so her wish for future is clear – to improve herself in jewellery making – techniques and to work with higher quality of materials.



Janka Žabková beschäftigt sich schon längere Zeit mit der Schmuckherstellung.

Im Rahmen der Präsentation ihres Werkes bildete sie sich die Marke Loliti, die zärtlichen Frauenschmuckstücke und Bijouterie präsentierte, als auch verschiedene keramische Dekorationsprodukte.“ Mit der Schmuckherstellung begann ich mich während des Studienaufenthaltes in den USA zu beschäftigen. Die Freundin vom Onkel machte interessante Schmuckstücke und erlernte mich, wie man einzelne Komponente verbinden soll. Sie empfahl mir Materiale, Zangen und lehrte mich die Grundverfahren der Herstellung. Erste Komponente führte ich mir gerade aus den USA zu, weil es damals bei uns keine spezialisierten Geschäfte gab. Allmählich entstand bei mir der Bedarf, sich Korallen selbst herzustellen,” spricht sie über Anfänge ihres Schaffens. Fürs Schaffen von Janka ist der Matrosenstil typisch, den sie während des Arbeitsaufenthaltes auf Zypern zu bilden begann und gerade mit ihm begann sie „seriöse“ Stücke zu bilden. Dann erlernte sie verschiedene Techniken wie Filzen oder Drahtbinden.“ Immer bin ich froh, wenn ich etwas erlerne. Ich besuchte den Kurs des Drahtbindens in Myjava. Hier lernten wie Grundgegenstände wie Flaschen, Krüge, oder Eier mit Draht binden. Ich benutzte aber Kenntnisse im Drahtbinden bei der Schmuckherstellung. Ich absolvierte auch die Akademie des Schmuckstückes in Bratislava, wo wir die Arbeit mit einem Metall und Silber erlernten. Mich bezauberte aber das Messing.“ Als Designerin der Interieure von Beruf und Architektin besucht sie auch Kurse der Keramik, wo sie verschiedene Dekorationen ins Interieur mit der Nuance des toskanischen Landes herstellt. Janka hat ihre einzigartige Äußerung und Schmuckstücke aus ihrer Kollektion sind leicht identifizierbar. Sie sind zart und weiblich. Sie benutzt eher Pastellfarben, oft benutzt sie Spitzenabdrücke in eine keramische Masse. Bei Schaffen lässt sie sich auch in einen Reich der Erinnerungen oder inspirativen Erlebnisse hinreißen, wie zum Beispiel beim Halsband mit einem Ballon und Text „Zwei Jahre Ferien“. Sie sagt selbst: „Ich spiele oft, kombiniere und male meine Vorstellungen. Damals spielt die Zeit für mich keine Rolle. Mich inspiriert mein Leben,



das was ich gerade mache, wo ich bin und mit wem ich mich treffe.“ Ihre Schmuckstücke schenkt sie oft wie Geschenke oder sie bereitet sie für Freunde auf Bestellung vor. Janka hält sich noch immer für einen Lehrling des Schmuckhandwerkes und deshalb ist ihr Wunsch in die Zukunft klar – sich in klassischen Schmuckherstellertechniken zu verbessern und mit mehr und mehr Qualitätsmaterialien zu arbeiten.



**Združenie subjektov pôsobiacich v oblasti vidieckej turistiky
v kopaničiarskom regióne**

Hodžova 261/1, 907 01 Myjava, IČO: 42152674
www.sprievodcakopanicami.sk



spolufinancované Európskou úniou



Európsky polohohospodársky fond pre rozvoj vidieka:
Európa investujúca do vidieckych oblastí

