

# S novou skladbou na Golden Age

**Nitrianky onedlo pocesujú na festival pre cvičencov nad 50 rokov do francúzskeho Toulouse.**

NITRA. Nitrianske korzo na pešej zóne bolo počas mestských slávností plné umenia a ľudí. Predierali sa pomedzi stánky, pozerali, kupovali... Na pódiu pod hodinami zároveň sledovali vystúpenia spevákov, hercov, tanečníkov a detí z nitrianskych ZUŠ.

## Detstvo plné pohybu

Staršiu generáciu zastupoval nitriansky Gymnasion - gymnastický oddiel seniorov, ktorý sa predstavil skladbou Keď som bola malá. Rekvizitami tanečníčok boli ruže, slnečník, úsmev a dobrá nálada.

„Skladbou vyjadrujeme lásku, nehu, pochopenie a od nás všetkých pohladenie,“ poeticky sa vyjadrila Magdaléna Griesbachová, autorka choreografie, líderka a trénerka Gymnasionu. Povoláním stredoškolská učiteľka onedlo oslaví 70 rokov. „Seniori po-



Členky Gymnasionu s Magdalénou Griesbachovou. FOTO: (ČE)

trebujú rovnako veľa lásky a pochopenia ako mladí.“

Pri tvorbe choreografie sa inšpirovala svojím šťastným detstvom. Vyrastala v Nitre v dome na Palárikovej ulici. „Táto stará pivnica mi ho pripomína,“ hovorí Griesbachová a ukazuje zvyšok starého domu na prázdnom priestranstve za hodinami. „Náš dom už neexistuje, kvôli plánovanej ulici zbúrali štyri domy, medzi nimi aj náš.“

Generácia, ku ktorej Nitrianska patrí, prežívala aktívne detstvo plné hier. „Veľa sme sa hýbali, nie ako dnešné deti.

Takže aj týmto tancom spomíname na detstvo,“ pokračuje Griesbachová, ktorá sa so svojimi cvičenkami a novou choreografiou predstaví aj za hranicami. „Pôjdeme do francúzskeho Toulouse. V septembri tu bude festival Golden Age pre cvičencov nad 50 rokov.“

Pre Gymnasion to bude už štvrté medzinárodné fórum, predtým sa zúčastnili Golden Age festivalov na Kanárskych ostrovoch, v Portugalsku a Taliansku.

„Sme vďační, že nám s nákladmi na nachádzajúce podujatie pomohlo mesto, nie je

to lacná záležitosť,“ podotkla Griesbachová.

## Cvičenie ich bavi

Gymnasion funguje osem rokov, má zhruba 60 členov z Nítry a okolia, no nie všetci cvičia choreografie. K tým čerstvejším členkám patrí Blažena Valková, v oddiele je necelé dva roky. „Nastúpila som do dôchodku a povedala som si, že musím pre seba niečo urobiť. Cvičenie ma veľmi baví, vždy sa teším na pondelky a stredy, kedy sa stretávame v centre pre seniorov na Klokočíne,“ hovorí bývalá učiteľka.

Helena Žilková, tiež bývalá pedagogička, prišla do oddielu pred dvoma rokmi, pre úraz však mala v gymnastike rok prestávku. „Cvičenie ma vždy lákalo, aj navčičovanie choreografií ma veľmi baví,“ priznala Žilková.

Sofia Bartošová prišla do Gymnasionu pred trištvrte rokom s tým, že si trochu zacvičí. „No a už som zostala. Pohyb mám rada,“ dodala bývalá učiteľka na učňovke. (ČE)

## Tanečníci Catwalk a Kittywalk dobyli Rumunsko

NITRA. Tanečná skupina Catwalk a ich mladšie „tanečné sestry“ Kittywalk-áčky sa nedávno vrátili z tanečných majstrovstiev Európy v rumunskom meste Odorheiu Secuisec. Zmerali si sily s profesionálnymi akrobatickými školami z Maďarska, Rumunska, Číny a ďalších štátov.

„V náročnej konkurencii sme získali 6 zlatých a 2 strieborné ocenenia, čím sme obhájili náš minuloročný titul majstrovstiev Európy,“ hovorí trénerka Klaudia Lendelová. Tanečníci pochádzajú z „lietajú“ vo vzduchu. (KA)



## Stanzi v tomto roku zahviezdila

NITRA. Tanečnej skupine Stanzi, ktorá funguje pod SZUŠ Ars Studio, sa podarilo prebojovať na MS v chorvátskom Poreči a ME v Rumunsku. Tvrdý tréning a príprava pod vedením trénerky Petry Eršekovej priniesli svoje ovo-

cie. V silnej konkurencii sa v Chorvátsku umiestnili na 4. a 5. mieste, z Rumunska si priniesli 5 zlatých a 2 strieborné ocenenia. Porota jednu z ich choreografií dokonca vybrala do slávnostného galavečera.

Okrem Stanzi reprezentovala Ars Studio aj hip-hopová tanečná skupina pod vedením Norberta Grofčíka, ktorá na MS v Chorvátsku tiež obsadila 4. miesto a z rumunských ME si odniesla jednu zlatú a jednu striebornú medailu. JELA ŠIKOVÁ



## Cargabe Run 2014 končí v Nitre

NITRA. Cargabe Run sú 5-dňové preteky z Holandska. Zúčastňujúce sa autá musia mať menšiu hodnotu ako 500 eur. Majú byť čo najviac originálne, niektoré vyzerajú ako pes, druhé ako pirátska loď. Akcia je najväčšou európskou tohto typu so 600 autami a 2000

účastníkmi. Trasa ide z Holandska cez Nemecko, Poľsko, Ukrajinu a končí sa 17. júla na Agrokomplexe v Nitre. Autá začnú prichádzať o 17. h. O 19. h sa začne koncert Diturvit, U.K.N.D. a Campany Batucady. Vstup je voľný. (SY)

## Po omši bude prehliadka ruín zoborského kláštora

NITRA. Na slávnostnú sv. omšu ku cti sv. Andreja Svorada pozýva rímskokatolícka farnosť sv. Urbana Nitra - Zobor. Uskutoční sa 20. júla o 10. hodine neďaleko Svoradovho prameňa pred zobor-

skou nemocnicou sv. Svorada. Hlavným celebrantom bude Ladislav Stromček, generálny vikár žilinskej diecézy. Po skončení sv. omše sa uskutoční prehliadka ruín zoborského kláštora. (JK)

## V čitárni s Norom Ölveckým

NITRA. Letná čitáreň na Samovej ulici 1 ponúka ďalšie stretnutie s regionálnym umelcom. V stredu 16. júla o

16. h sa so svojimi priaznivcami stretne Noro Ölvecký, ktorý nedávno vydal svoju prvotinu Na krídlach duše. (RE)

# Výskumníci z Lužianok ponúkajú mäso z nestresovaných prasíat

## OŠÍPANÉ SA NA JEDNOM MIESTE ODCHOVAJÚ, USMRTIA AJ PREDAJÚ

**Od vystresovaných prasíat je mäso bledšie a obsahuje viac vody.**

LUŽIANKY. Národné poľnohospodárske a potravinárske centrum, vedené generálnym riaditeľom Štefanom Mihinom v rámci Výskumného ústavu živočíšnej výroby, znovu otvorilo predajňu kvalitného, takpovediac domáceho mäsa v Lužiankach.

Urobili tak po tom, čo bitúnok v rovnakej budove prešiel kompletnou modernizáciou, pri ktorej okrem základových múrov neostalo nič pôvodné. Centrum pre svoj bitúnok zakúpilo najmodernejšiu technológiu.

Ľudia, ktorí si vlni zvykli na nákup kvalitného „nepančovaného“ mäsa, sa tak opäť môžu vrátiť do svojej obľúbenej predajne.

## Na bitúnok bez stresu

Špičkovú kvalitu mäsových výrobkov z bravčoviny garantuje už len spôsob, akým vo VÚŽV pristupujú k chovu zviera-



Prasiatko na ceste do bitúnku. FOTO: ARCHÍV VÚŽV

rat. Ten vo všetkom pôsobí ako domáci chov.

„Mäso, ktoré predávame, je od našich zvierat. Chované sú tu, ale nie sú u nás využívané na žiaden výskum výživy zvierat, spotrebiteľ sa preto nemusí obávať, že nakupuje mäso od výskumníkov,“ hovorí Ján Huba z Výskumného ústavu živočíšnej výroby.

A hoci na iných miestach deklarujú, že predávajú svoje z dvora, kvalita mäsa nedosahuje tú, akú nájdete v Lužian-

kach. Prečo? „Lebo väčšinou je to tak, že prasiatka majú na farme, potom ich musia naložiť do auta, previezť na bitúnok. Odtiaľ to mäso zase cestuje inam. U nás prasa odchováme, na rovnakom mieste máme bitúnok a priamo v budove bitúnku funguje aj predajňa. To znamená, že prasiatko nezažíva žiaden stres pri prevoze na bitúnok, lebo žiaden prevoz nie je,“ vysvetľuje Ján Huba. Odborníci upozorňujú, že špeciálne u ošipa-



Predajňa v Lužiankach láka tých, ktorí chcú kvalitné mäso. FOTO: (TH)

ných je prevoz rizikový faktor, ktorý výrazne vplýva na kvalitu mäsa. Od vystresovaných prasíat je bledšie a obsahuje viac vody.

## Kvalitné mäso

Zákazníci si na kvalitné mäso od výskumníkov rýchlo zvykli ešte pred rekonštrukciou areálu. „V lete išla hlavne krkovička, tá bola obľúbená na grilovanie. V jeseni to boli typické zabijačkové produkty - jaterničky, oškvarky či veľmi

kvalitná bravčová masť. Pred sviatkami sa nám zase ujala naša Výskumnícka klobása, s ktorou sa budeme uchádzať o značku kvality SK Gold,“ povedala Martina Gondeková z VÚŽV.

Predajňa bravčového mäsa by sa mala čoskoro rozšíriť. „Obohatíme sortiment aj o hovädzinu, pretože sme realizovali linku na porážanie hovädziny,“ doplnila Gondeková.

V prípade vynovenej predajne mäsa v Lužiankach sú

zaujímavé aj otváracie hodiny. Predajňa je otvorená v stredu až piatok len do 15. h, počas piatkov len do 12. h. Prvé dva dni pracovného týždňa predajňa nefunguje, vtedy totiž prebieha porážka prasíat. Zákazníci tak majú istotu, že od stredy nakúpia maximálne čerstvé mäso.

Vedúci bitúnku a predajne Ján Baracký povedal, že ceny v štátnej inštitúcii sú nižšie ako inde, kvalita je pritom oveľa vyššia. „Naše ceny nie sú nadšené. My sme štátna organizácia a ceny dávame len do takej výšky, aby sme neboli stratoví. Nejaký obrovský zisk na tom určite nevytvárame,“ povedal.

Výskumnému ústavu živočíšnej výroby sa napriek ťažkej ekonomickej situácii v chove ošipaných, keď je známe, že viac ako polovicu bravčoviny dovážame zo zahraničia, podarilo zachovať vlastný chov. Dnes v Lužiankach chovajú 40 prasníc a okolo 600 výkrmových ošipaných.

TOMÁŠ HOLÚBEK