



STĽPČEK

Jedným z najtvrdších orieškov pre odbornú knižnicu obec je uchovávanie starých tlačí. Koľko kníh sa už popísalo o tom, ako im vytvoriť čo najvhodnejšie podmienky. Jestvuje však knižnica, ktorá v tomto ohľade nemá vo svete páru. Disponuje takými vynikajúcimi klimatickými podmienkami, že sa v nej po stáročia uchovali vzácne rukopisy. Nie, nečakajte honosnú, výstavnú budovu s klimatizačnými zariadeniami a dômyselným informačným systémom. O to všetko sa postarala príroda sama. Suché a stabilné klimatické podmienky Judskej púšte v blízkosti Jeruzalema a legendárneho Mŕtveho mora. Kumrán je tá povestná „knižnica“, jeho jaskyne, ktoré od druhého storočia pred naším letopočtom až do roku 1947 spoľahlivo strážili poklad nesmiernej duchovnej hodnoty. Doposiaľ najstaršie známe zvitky starozákonných kníh. Ich nájdenie bolo archeologickou senzáciou 20. storočia, opradenou tajomstvom i senzáciami novinárov. Hovorí sa, že ich objavil beduínsky chlapec, ktorý v jaskyniach hľadal stratenú ovečku. Legendy sa rozprávajú, ale zaujímavejšia je skutočnosť, že zvitky od Mŕtveho mora prežili nielen fyzicky, ale aj obsahom. Odborníci dosvedčili, že ich pôvodný text je takmer identický s neskoršími opismi Starého zákona. Kto neverí, nech sa spýta tých, ktorí poznajú hebrejské písmo. Poľahky zvitky prečítajú a porozumejú im aj dnes. Kto neverí, nech tam pobeží... Do Svätej knihy, kde tieto prastaré „knihy“ našli dôstojný domov. Biela budova nezvyčajného tvaru, pripomínajúca vrchnák hlinenej nádoby, v ktorej boli zvitky nájdené, je súčasťou Izraelského múzea v Jeruzaleme. Návšteva tohto (sväto)stánku je nevšedným zážitkom. Najkrajšia oslava mesiaca knihy, akú si viete predstaviť. Tento rok mi bola dopriata...

K. POTOKOVÁ

BLAHOŽELÁME

Významného životného jubilea, sedemdesiatych narodenín, sa 1. apríla tohto roku dožil **Dr. h. c. akad. arch. Ing. LADISLAV ŠVIHEL**, dlhoročný generálny riaditeľ Agrokomplexu - Výstavníctva, š.p., čestný doktor našej univerzity. V mene vedenia Slovenskej poľnohospodárskej univerzity, jej zamestnancov a študentov, mu srdečne blahoželáme a do ďalších rokov prajeme veľa zdravia a invencie v pracovnej a umeleckej činnosti!

Dies NITRIANSKE UNIVERSITNÉ DNI Universitatum Nitriensium

Na prelome apríla a mája sa uskutočnia šiesty ročník Nitrianskych univerzitných dní. Čo pre vás pripravili organizátori tento rok? Čítajte na 7. strane!

poľnohospodár

Newspaper of the Slovak University of Agriculture in Nitra

Volume 52, Number 13 - 14, April 11, 2008

INSIDE

■ From University Trade Union Conference	page 1
■ Congratulations on Our Jubilant Honorees	2
■ SUA Alumni at Present	3
■ Truffle – Culinary Specialty	4
■ Conference in Ghana	5
■ Nutrition Impact against Diseases	6
■ Students Days	7



Apríl, mesiac lesov, zelených pľúc našej Zeme.

Snímka: VLADIMÍR VIETORIS

Vážené kolegyně, kolegovia!

Dvadsať osem marec sa v kalendári už tradične spája s pojmom učiteľ. Deň narodenia Jána Amosa Komenského je príležitosťou vzdať úctu učiteľom, ktorých poslaním je vzdelávať a vychovávať novú generáciu. Dovoľte, aby som Vám, milé kolegyně a kolegovia, ktorí denne stojíte za katedrou, alebo inou pracovnou činnosťou prispievate k nerušenému chodu vzdelávacieho procesu na našej univerzite, s niekoľkodňovým oneskorením, ale o to úprimnejšie zblahoželal k tomuto sviatku. Do Vašej náročnej, ale krásnej a zásluhnej práce Vám želim veľa zdravia, energie a pohody na pracovisku aj v súkromnom živote!

Svet nazval Komenského učiteľom národov. No my, učelia pôsobiaci v sfére spojenej s poľnohospodárstvom, máme svoj veľký vzor v „učiteľovi roľníkov“, Samuelovi Tešedíkovi (1732-

Deň

učiteľov

1820). V jednej z najvšestrannejších osobností našej histórie. Ako píše historici, utopistu, ktorého utópie sa ukázali ako reálne. Platí preňho veľa prívlastkov, pedagóg, odborný spisovateľ, publicista, národohospodár, zakladateľ poľnohospodárskeho školstva v Uhorsku, farár, národný buditeľ.

„Chcel som odhaliť pramene ľudskej biedy. Poukázal som na ne a pokiaľ sa to dalo, usiloval som sa ich odstrániť,“ píše vo svojom diele. Celoživotným cieľom Samuela Tešedíka bolo čo naj-

užšie spojiť školu a výchovu s potrebami života.

Ako pokrokový učiteľ presadzoval Tešedík vyučovanie reálnych predmetov, ale propagoval aj nové racionálne metódy v poľnohospodárstve. Najviac ho ovplyvnili myšlienky Komenského, menovite jeho reč O vzdelávaní občanov, ktorú predniesol v roku 1650 v Šarišskom Potoku. Vďaka nim pochopil potrebu vzdelávania roľníkov. Učiteľ národov mu bol vzorom v celoživotnom úsilí čo najužšie spojiť školu a výchovu s praktickými potrebami života. Stáročia uplynuli od dôb, v ktorých žili títo dvaja veľkí učitelia. No ako vidno, na ich myšlienkach a cieľoch sa odvtedy veľa nezmenilo. Zásady výchovno-vzdelávacej práce sú platné aj v dnešnej dobe. Iba ich treba trochu neustále prispôbovať súčasnosti a jej potrebám. Prajem preto všetkým učiteľom, aby sa im darilo dobre sa zhostiť svojej úlohy.

MIKULÁŠ LÁTEČKA, rektor

Hostia z ďalekej Číny na SPU

Na základe iniciatívy predstaviteľov delegácie z čínskej provincie Henan sa 26. marca uskutočnilo stretnutie s vedením SPU.

Šesťčlenná delegácia vedená Xia Qingchengom, viceprezidentom Stálohov výboru Ľudového kongresu provincie Henan, deklarovala záujem nadviazať partnerské vzťahy s našou univerzitou s cieľom hľadať možnosti vzájomnej vedecko-technickej spolupráce a realizácie výmenných pobytov pre študentov. Hostí na pôde univerzity privítal rektor prof. Mikuláš Látečka, na stretnutí sa zúčastnila aj prorektorka pre zahraničné vzťahy prof. Magdaléna Lacko Bartošová, prorektor pre vedeckovýskumnú činnosť prof. Ján Supuka, dekan FEM prof. Peter Bielik, vedúca Katedry biotechniky parkových a krajinných úprav prof. Anna Jakábová a prof. Pavel Hrubík z FZKI.

Čínskych odborníkov zaujímali konkrétne spôsoby realizácie transferu poznatkov z výskumu do poľnohospodárskej praxe a možnosti štúdia na SPU, najmä kritériá prijatia na inžinierske a doktorandské štúdium. V rámci diskusie boli hostia oboznámení s vedeckovýskumnými aktivitami univerzity, napríklad riešením projektov súvisiacich s obnoviteľnými zdrojmi energie, energetickým zhodnocovaním živočíšnej a rastlinnej biomasy, zdraviu prospešných potravín a pod. Predstavitelia FZKI zdôraznili, že fakulta má spoluprácu s Centrom výskumu v poľnohospodárskej provincii Hebei. „Čínski odborníci majú záujem o oblasť výskumu semipervirentov a ich overovanie vo vybraných lokalitách Číny, nás zase zaujímajú suchomilné dreviny,“ informovali.

-rch-



Návštevníci z provincie Henan sa zaujímali o možnosti spolupráce s SPU.

Foto: za

Odborári by uvítali posilnenie členskej základne

V piatok, 28. marca, sa uskutočnila konferencia Univerzitnej organizácie Odborového zväzu pracovníkov školstva a vedy pri SPU. Na rokovaní sa zúčastnili predstavitelia OZ PŠaV na Slovensku, Ing. Vladimír Kovár, CSc., Mgr. Katarína Zozuláková, špecialistka Zdravotníckej VŠ a PRO, prítomní boli aj predsedovia odborárskych organizácií z partnerských VŠ a predstavitelia manažmentu univerzity.

Na konferencii odznela výročná správa o činnosti univerzitnej organizácie za uplynulé obdobie. „Za posledný rok nastali zmeny v súvislosti s novelizáciou Zákonníka práce, zákona o vysokých školách a zákona o sociálnom fonde, následne sa na fakultných a dielenských konferenciách prerokovali návrhy dodatku k platnej kolektívnej zmluve. O ňom sa hovorilo aj na konferencii a v súčasnosti pripravujeme kolektívne vyjednávanie so zamestnávateľom, o jeho výsledkoch vás budeme informovať,“ hovorí predseda UO Ing. Miroslav Habán, PhD. Dodáva, že ďalším cieľom je stabilizácia



„Zásluhou systematickej činnosti odborov je v školstve sociálny zmier, realizuje sa pravidelná valorizácia plátov a garantujú lepšie podmienky pre zamestnancov re-zortu školstva, ktorý je mimoriadne dôležitý z hľadiska budúcnosti našej krajiny,“ zdôraznil vo svojom vystúpení rektor Mikuláš Látečka.

Foto: za

členskej základne. „Sme univerzitná organizácia s najväčším percentom organizovanosti v rámci VŠ na Slovensku, ktorá sa už tri roky pohybuje na úrovni 55,6 %. Z 1 245 zamestnancov univerzity je 693 členov odborov. Okrem nich máme aj individuálnych členov a dôchodcov. Zamestnancom pomáhame pri riešení pracovnoprávných vzťahov a organizujeme rekreačné, kultúrne a športové podujatia. Z prostriedkov univerzitnej organizácie sme sa rozhodli podporiť najmä mladé rodiny, ktorým pri narodení dieťaťa poskytneme príspevok tisíc korún, čo je o tisíc korún viac ako doteraz,“ informuje Ing. Habán. Dodáva, že spolu so zamestnávateľom sa podieľajú na rozdelení prostriedkov sociálneho fondu, ktorého významná časť je určená na stravovanie a regeneráciu pracovnej sily zamestnancov. „Uvítali by sme, keby aj ďalší zamestnanci univerzity posilnili našu členskú základňu,“ zdôrazňuje predseda UO.

Správu o činnosti univerzitnej organizácie za uplynulé obdobie nájdete na www.uniag.sk/SKOLA/oz/ozpsav.htm

-rch-



NAŠI JUBILANTI

Koncom marca oslávila životné jubileum prof. Ing. ANNA JAKÁBOVÁ, CSc., vedúca Katedry biotechniky parkových a krajinných úprav FZKI.

Pred príchodom na fakultu pôsobila na Šľachtiteľskej stanici vo Vrbovom, kde boli položené základy šľachtenia kvetín na Slovensku, viedla kolektív československých šľachtiteľov kvetín vo Výskumnom a šľachtiteľskom ústave v Potvoriciach a bola riaditeľkou Výskumno-šľachtiteľskej stanice vo Veselom pri Piešťanoch. Od roku 2001 pracuje na Katedre biotechniky parkových a krajinných úprav.

Vedeckovýskumná práca profesorky Jakábovej je zameraná na genofondy kvetín, výskum pestovateľských a semenárskych technológií a biotechnológií v šľachtiteľskom procese. V oblasti medzinárodného výskumu participuje najmä na širokom programe spolupráce s pracovis-

kami v Číne, orientovanom na množiteľské technológie okrasných drevín a kvetín v provincii Heng-shui. Je autorkou jedenástich pôvodných slovenských odrôd kvetín. Svoje bohaté vedecké poznatky a praktické skúsenosti úspešne využíva v pedagogickej praxi. Svedčí o tom i množstvo diplomových a bakalárskych prác, ktoré viedla, či doktorandi, ktorých vychovávala. Kolektív spolupracovníkov jej pri príležitosti životného jubilea srdečne blahožela, praje veľa zdravia, šťastia a pracovných i osobných úspechov. Zároveň jej úprimne ďakuje za dlhoročné vedenie a odborné smerovanie katedry a vytváranie príjemnej pracovnej atmosféry.

Prof. Ing. PAVEL HRUBÍK, DrSc.



K predmetom, ktoré vyučuje profesorka Jakábová (prvá zľava), patrí aj viazanie a aranžovanie kvetín. Foto: autor

Životné jubileum, 75. rokov, nedávno oslávil prof. Ing. FRANTIŠEK ŠPÁNIK, DrSc., dlhoročný člen redakčnej rady Poľnohospodára.

Pôsobí na Katedre biometeorológie a hydrológie FZKI, na vzniku ktorej má rozhodujúcu zásluhu. Zároveň bol jej prvým a viacnásobným vedúcim. Profesor Špánik bol dlhoročným členom Československej bioklimatologickej spoločnosti pri ČSAV a je zakladajúci člen Slovenskej bioklimatologickej spoločnosti pri SAV. Na Slovenskej poľnohospodárskej univerzite pôsobí ako pedagóg od roku 1960, v roku 1993 bol vymenovaný za profesora. V súčasnosti sa venuje dôsledkom klimatickej zmeny na rastlinnú výrobu, hydrológii poľnohospodárskej krajiny, klimatickým a fenologickým pomerom Nitry. Za vedeckovýskumnú prácu získal viacero ocenení, pod jeho vedením vyšla učebnica s názvom Biometeorológia, ktorá v roku 2004 získala cenu rektora ako najlepšia učebnica roka.

Zásluhy prof. Špánika v oblasti bioklimatológie ocenili na seminári pri príležitosti jeho jubilea aj zástupcovia Českej i Slovenskej bioklimatologickej spoločnosti, medzi nimi prof. Milan Lapin, vý-

znamný slovenský klimatológ z Fakulty matematiky, fyziky a informatiky Univerzity Komenského v Bratislave. „S profesorom Špánikom sa poznáme už 36 rokov. Ako predseda Národného klimatického programu SR som ho zapojil do spolupráce najmä v oblasti klimatologických zmien. Imponovalo mi, že sa zaoberal aplikáciou problematiky klimatickej zmeny na podmienky poľnohospodárstva, predovšetkým záhradníctva, a tiež jeho úsilie navrhovať adaptačné opatrenia na možné zmeny klímy na našom území. Vážim si jeho zanietenosť pre riešenie problému, vysokú profesionálnosť, vytrvalosť. Mimoriadne si cením jeho intuíciu, čo je odborníka nevyhnutné. Zaujímavé je, že jeho predpoklady, čo by bolo pre prax najlepšie, sa po čase vedeckými poznatkami potvrdili ako správne,“ povedal prof. Lapin.

Pri príležitosti životného jubilea rektor prof. Mikuláš Látečka udelil prof. Františkovi Špánikovi zlatú medailu SPU. -rch-



Profesor Špánik si z rúk dekana Fakulty záhradníctva a krajinného inžinierstva Karola Kalúza prevzal aj pamätnú medailu FZKI. Foto: za

ČÍTALI SME

V komore sa prepriahalo

Novým predsedom Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory (SPPK) sa stal Milan Semančík z Roľníckej spoločnosti Kyjov v okrese Stará Ľubovňa. Na valnom zhromaždení SPPK v Sliaci – Sielnici (18. marca) hlasovalo zaňho 111 zo 127 prítomných delegátov, zastupujúcich vyše dvojtisícovú členskú základňu komory. Vystriedal vo funkcii Ivana Oravca, ktorý po ôsmich rokoch odstúpil z čela tejto samosprávnej organizácie.

Rokovanie potvrdilo, že Slovensko by sa v ďalšom období nemalo sústreďovať len na tzv. zdravotnú prehliadku reforiem Spoločnej agrárnej politiky EÚ, ale na jej celkové nové formovanie, v ktorom by nemali chýbať výraznejšie rozvojové impulzy.

V nasledujúcom období sa SPPK bude, okrem iného, zaoberať komplexom daňových otázok, najmä problematikou dane z pozemkov, ktorú by v súlade so svojím programom mala vláda v tomto roku prehodnotiť. Pri zostavovaní národných finančných rámcov agrárnej politiky bude komora presadzovať nielen maximálnu výšku národného doplatku k priamym platbám, ale aj zabezpečenie primeranej výšky prostriedkov štátnej pomoci.

SME – RN 20. marca 2008

STRETNUTIA S LADISLAVOM ŠVIHELOM

Šport, naša láska

Ľudská pamäť rada načiera do spomienok na mladosť. Čím viac sa od nej vzdáľuje, tým sú obrazy krajšie, farebnejšie, milšie. Niektoré z nich sa mi automaticky vynárajú v myslí, keď zaznie meno nášho jubilanta, môjho milého priateľa, Ladislava Švihela.

Obraz prvý. Z nášho rodného mesta. Obaja sme Nitrani, naše rodiny bývali neďaleko od seba, za „Červeným krížom“. Ako správni chlapi sme svoj voľný čas najradšej trávil tým najprírodzenejším spôsobom: pohybom, športom. Lúka pod Borinou bola našim „lahkoatletickým štadiónom“, kde sme behali, hádzali oštepom, vrhali guľou. Pieskové doskočisko pre skok do diaľky a do výšky sme si urobili v záhrade. Napriek tomu, že je medzi nami niekoľkoročný vekový rozdiel, zdieľali sme spoločnú lásku, ktorá neskôr v kladnom slova zmysle ovplyvnila náš život. Bola to volejbalová lopta a sieť. Nikdy nezabudnem na to, aký som bol šťastný, keď som si mohol zahrať s „veľkými chlapcami“ na provizórnom ihrisku, ktoré Lacko so svojimi kamarátmi urobili pred čínziakom v spomínanej štvrti. Zo skromných podmienok vyrástlo niekoľko výborných hráčov, ktorí neskôr reprezentovali nielen rodnú Nitru, ale aj Slovensko. Obaja sme k nim patrili. Šport bol jednou z veličín, ktoré formovali osobnosť mladého muža, ktorého sudičky bohato obdarili. Talentom pre technické disciplíny, pre šport i umenie. Svedomitosť, vnútorná motivácia, česťnosť, rozhodnosť, odvaha a ochota zariskovať, to sú vlastnosti, ktorých zárodok kľučí už v čase, keď sa podroboval pravidlám kolektívnej hry, v ktorej každý hrá za seba, ale o víťazstve rozhoduje súhra celku.

Druhý obraz, ktorý mi deľuje pred očami, je z nedávnej minulosti. V aule SPU som v roku 2005 ako dekan Fakulty záhradníctva a krajinného inžinierstva prednášal laudáciu na Ladislava Švihela pri udeľovaní titulu čestného doktora našej alma mater. Vedecká rada fakulty ocenila jeho filo-

zofiu, že iba vo vzdelaní je základ budúcej prosperity spoločnosti. V konaní laureáta to nebolo prázdne gesto, ale dlhoročná aktívna podpora činnosti školy v oblasti výchovy environmentálneho zamerania. Pomocnú ruku podával vždy tam, kde bolo treba. V oblasti rozvoja vedy a výskumu, pri propagácii univerzity na renomovaných výstavách a veľtrhoch, ale i pri koncepčných rozhodnutiach vo funkcii člena vedeckej, ale aj správnej rady univerzity. Napriek tomu, že je nositeľom mnohých významných ocenení, titul doctora honoris causa Slovenskej

poľnohospodárskej univerzity si veľmi váži. Veď ako hovorí, ona vychováva mladých ľudí, formuje ich vzťah k rodnej zemi, a to je jej najkrajšie poslanie.

Dovoľte, aby som sa **do tretice** pristavil pri obrazoch Ladislava Švihela. Napriek tomu, že sa v mladých rokoch rozhodol pre manažérsku prácu, talent a láska k umeniu ho sprevádzajú po celý život. Obrazy s motívmi rodného mesta, prírody a rodnej krajiny prezentoval na mnohých výstavách doma aj v zahraničí. Pohľad na tieto diela ma upokojuje, dobíja energiou. V motívoch, farbách, svetle je zhmotnená vzácna osobnosť ich tvorca. Som rád, že ho môžeme nazvať svojím priateľom!

MIKULÁŠ LÁTEČKA, rektor



V roku 2005 udelila Slovenská poľnohospodárska univerzita Ladislavovi Švihelovi čestný doktorát. Snímka: za

Veľké ďakujeme profesorovi Hroncovi

Začiatkom tohtoročnej jari sa krásneho životného jubilea, „20. výročia 50-tych narodenín“ (ako s obľubou hovorí o veku, výročiach či jubileách) dožil prof. h.c. prof. Ing. ONDREJ HRONEC, DrSc. Jeho akademické životné dielo sa s menom Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre spája už tridsať rokov.

Aj keď toho času pôsobí externe na pracovisku v Košiciach, svojou vedeckovýskumnou, pedagogickou, ako aj publikačnou činnosťou patrí medzi špičkových pracovníkov fakulty a univerzity. Na svoje práce získava ohlasy aj zo zahraničia. Vychoval niekoľko desiatok diplomantov, viacero kandidátov vied a svojím pôsobením prispel k habilitácii a inauguračným konaniam docentov či profesorov. Je súdnym znalcom a získal veľa ocenení za svoju prácu nielen na domácej, ale aj na zahraničnej univerzitnej pôde.

Dovoľte zopár riadkov o jeho doterajšom pôsobení. Ako absolvent Vysoké školy poľnohospodárskej v Nitre (1960), pred vstupom do výchovno-vzdelávacieho procesu, absolvoval prax vo výrobe, výskume a v riadiacej sfére. Na akademickej pôde začal pracovať ako odborný asistent na UVL v Košiciach, kde zakladal predmet ochrana a tvorba životného prostredia. Súčasne externe vyučoval aj na Technickej univerzite (TU) predmet ochrana ovzdušia, ekonomika a právna ochrana životného prostredia. Od roku 1982 je jeho meno úzko spojené so Slovenskou poľnohospodárskou univerzitou. Najskôr pôsobil na Prevádzkovo-ekonomickú fakultu (dnes FEM), na detašovanom pracovisku v Košiciach, ako vedúci Katedry prevádzky a ekonomiky a riaditeľ tohto pracoviska. Od roku 2004 pracoval na Katedre environmentálneho manažmentu FEŠRR, do 2007 roku ako jej vedúci.

Jeho starší kolegovia a priatelia, ako aj mnohí súčasní zamestnanci, ale aj študenti, najmä tí „košickí“, vedia, ako hrdo, s úctou, ale aj bážňou rozpráva o svojom rodisku, o Gočove, dedinke na Gemeri. Pán profesor si získal srdcia mnohých ľudí nielen na našej univerzite, ale aj na pôde iných univerzít svojou pracovitosťou, skromnosťou, ale najmä jemu obzvlášť charakteristickou ľudskosťou.

Jeho duša a myseľ sú národne uvedomené a večne „zelené“. Na detašovanom pracovisku sa orientuje na environmentálnu výchovu a vzdelávanie, tvorbu a ochranu životného prostredia, racionálne využívanie prírodných zdrojov, ako aj na manažment a ekonomiku životného prostredia. Posudzuje skriptá, učebnice, grantové úlohy, doktorské, docentské a doktorandské práce z univerzít Slovenska. Podieľal sa na vypracovaní metodík pre výpočet škôd v imisných oblastiach Slovenska. Je súdnym znalcom.

Jeho publikačnú činnosť prezentujú učebnice, skriptá, monografie, okolo 300 vedeckých a odborných príspevkov uverejnených doma i v zahraničí a vyše 30 vyriešených vý-

skumných úloh. Z významnejších monografií možno uviesť publikácie Exhaláty, pôda, vegetácia, Exhaláty vo vzťahu k pôdam a rastlinám, Cudzorodé látky a ich riziká, Poškodzovanie pôd a rastlín ľudskými aktivitami. Ohlasy na práce doma i v zahraničí predstavujú stovky citácií. Realizoval niekoľko domácich a zahraničných projektov. Pozitívne bol ocenený a realizovaný jeho projekt na univerzite v Minnesote v USA, zameraný na zvýšenie ekologického povedomia.

Ministerstvo školstva SR udelilo profesorovi Hroncovi v roku 2000 medailu Svätého Gorazda za výsledky vo výchovno-vzdelávacom procese a publikačnú činnosť v odbore životného prostredia. V roku 2005 mu bol udelený čestný titul profesor h. c. na Štátnej agrárno-technickej univerzite v Minsku. Jeho prácu v oblasti rozvoja environmentálnej výchovy a vzdelávania na vysokých školách a univerzitách ocenili aj na pôde mesta Košíc, keď v minulom roku obdržal cenu mesta Košíc a Košického samosprávneho kraja za založenie a rozvoj environmentálneho vzdelávania na košických univerzitách a za vedecký prínos v oblasti tvorby a ochrany životného prostredia s dôrazom na Košický región.

Verejnosť možno menej vníma jeho umelecké sklonky smerom k histórii a dejinám nášho národa, najmä Gemera. Zaoberá sa históriou slovenskej vedy a kultúry a jej osobnos-

tami. Napísal dve knihy o svojom strýkovi, prof. Jurovi Hroncovi (Rovnica o jednom známom, Starý pán), v spoluautorstve i samostatne napísal 12 televíznych scenárov, ktoré odvysielala Slovenská televízia. Naposledy aj dokument o ňom samotnom. Pre tých, čo ho poznajú a mali možnosť vidieť jeho spomienky, nebude prirovnávanie „kráľ z východu“ zveličenie. Bohatstvom ducha vytvoril dielo v oblasti vedeckej, ale aj kultúrnej, dielo veľkej hodnoty, ktoré prenáša prostredníctvom prednášok novým generáciám študentov. Neustále nachádza nové pohnútky a s entuziazmom a elánom sa púšťa do ich realizácie.

Vážený pán profesor, ďakujeme Vám, že ste tu pre nás vždy boli, chovali sa k nám láskavo ako otec, chápavo ako veľký učiteľ, ale aj tolerantne a priateľsky ako riaditeľ či vedúci katedry. Držali ste ochrannú ruku nad slabšími a podporovali ich, rozdeľovali sa a tešili z našich úspechov. Ďakujeme Vám za podporu, výchovu i vzdelanie, za krásne spoločné chvíle strávené na akademickej pôde, ale aj mimo nej. Za všetkých študentov detašovaného pracoviska, kolektívu Katedry environmentálneho manažmentu, ale aj v mene Vašich priateľov na akademickej pôde Vám prajeme veľa ďalších úspechov, pevné zdravie i pohodu pri práci i v rodine. Veríme, že množstvo semienok, ktoré ste zasiali na akademickej pôde, detašovanom pracovisku i mimo neho vyklíčilo a bude rásť aj naďalej. Vo Vás, vážený pán profesor, dlhodobo tkveľ „rozvoj košického pracoviska“.

Ing. PAVOL ANDREJOVSKÝ, Ph.D., Katedra environmentálneho manažmentu FEŠRR



Akademické dielo profesora Hronca sa už tridsať rokov spája so Slovenskou poľnohospodárskou univerzitou. Snímka: autor



Ver svojim inštinktom, ale pýtaj si aj dobrú radu

V máji minulého roka som sa zúčastnil na prednáške profesora PETRA ŠUTOVSKÉHO, ktorý štúdium na Agronomickej fakulte našej univerzity ukončil v roku 1989 a dnes je špičkovým americkým vedcom v oblasti vývoje a reprodukčnej biológie, so špecializáciou na mechanizmus oplodnenia a zrenia pohlavných buniek ľudí a cicavcov. Po prednáške som mal možnosť porozprávať sa s Petrom aj osobne. Zaujal ma i ako človek, najmä svojou bezprostrednosťou a skromnosťou. Ochoťne mi odpovedal na otázky týkajúce sa výskumu. Neskôr sme komunikovali prostredníctvom elektronickej pošty. Tu vznikla myšlienka, predstaviť ho aj ostatným zamestnancom a študentom našej univerzity.

Peter, povedz pár slov o sebe, o tvojom živote...

- Narodil som sa v Trenčíne a vyrastal v neďalekom Beckove pri Novom Meste nad Váhom. Inovecké pohorie, údolie Váhu a hradné bralo boli oddávna inšpiráciou pre rodákov z tejto obce, ktorá dala Slovensku takých synov, ako bol geológ Dionýz Štúr, maliar Ladislav Medňanský a lekár/pôrodník Ján Ambro. Pod vplyvom prostredia, nevšednej prírodnej krásy a svojich rodičov, Anny a Jána, som od malička chcel byť prírodovedcom, entomológom. Od ôsmich rokov som zbieral chrobáky a motýle. Vyhrál som viaceré biologické olympiády vrátane krajských a národných kôl. Už ako malý chlapec som vlastne spisoval „dizertačky“, klepané na stroji a viazané v koži. Po maturite na gymnáziu v Novom Meste nad Váhom som sa rozhodol pre zootecnický smer na vtedajšej VŠP, pretože ponúkala kombináciu vedy a poľnohospodárskej praxe, čo bolo praktické v prípade, že by to s tou vedeckou dráhou nevyšlo. Promoval som v roku 1989 a o pár mesiacov na to, keď som rukoval na vojnu, prišla revolúcia, ktorá

„Je potrebné, aby sme sa vedeli lepšie predat' v zahraničí a boli aktívnejší pri vyhľadávaní kontaktov, organizovaní konferencií a pri pozývaní špičkových ľudí na prednášky.“

nám dala krídla a otvorila hranice na západ. Po vojenčine, v jeseni 1990, som nastúpil ako aspirant do Ústavu fyziológie a genetiky Československej akadémie vied v Liběchove pri Prahe, kam som sa kvalifikoval cez konkurz ešte počas štúdií na VŠP. Zakrátko sme sa s Miriam, mojou bývalou spolužiačkou z vysokej školy, vzali a o rok sa nám narodil syn Martin, naše jediné dieťa. Bol som jediným z prvých doktorandov, ktorým sa podarilo študovať v zahraničí, v roku 1992 som strávil šesť mesiacov v INRA,

Jouy-en-Josa, na predmestí Paríža. Doktorandskú prácu som obhájil v decembri 1993 a v marci 1994, ešte pred promóciami, som s rodinou letel do USA, na môj prvý postdoktorandský pobyt na Wisconsinkej univerzite (University of Wisconsin, Madison). Pôvodne sme plánovali zostať len dva roky, ale krátko po príchode som získal prestížne štipendium od amerického Ústavu národného zdravia (NIH), takže z dvoch rokov boli tri a po troch rokoch a hŕstke publikácií sme si natoľko zvykli, že sme sa rozhodli zostať dlhšie. V 1997 sa celá skupina môjho amerického mentora presťahovala na OHSU do Portlandu, Oregon, kde som získal miesto samostatného vedeckého pracovníka. Tam som rozvinul svoj vlastný výskum, dostal nezávislé granty

ZA NAŠIMI ABSOLVENTMI

a v roku 2001 prvé ponuky na pozíciu odborného asistenta (Assistant Professor). Po nefahkom rozhodovaní som si vybral Univerzitu v Missouri (University of Missouri), kde sme sa presťahovali v roku 2001. Tu som vybudoval svoje vlastné laboratórium a vychoval viacerých študentov. Vlni som bol povýšený na docenta (Associate Professor) s permanentnou doživotnou pozíciou („tenure“), pokiaľ sa sám nerozhodnem zmeniť pôsobisko. Takže teraz žijeme šťastne a spokojne v Columbi, peknom meste plnom študentov.

Čo bolo pre teba najťažšie na začiatku pobytu v USA, s akými problémami si sa stretával? V čom vidíš hlavné rozdiely medzi vedou v USA a na Slovensku, resp. aké sú rozdiely v štúdiu?

- Slovensko bolo v dobe, keď som odchádzal, z hľadiska vedy „pomalou vodou“. V USA sa kladie oveľa väčší dôraz na tvorivosť a vedeckú produktivitu, čo mi vždy vyhovovalo. Súťaživosti som sa nikdy nebál. Nemôžem povedať, že by som mal nejaké zvláštne problémy, ale neistota ohľadom budúcnosti trvala až do doby, kým sa mi podarilo získať nezávislú pozíciu a vybudovať vlastné laboratórium. Prelomový bol pre mňa rok 2001. Pokiaľ som dobre informovaný, Slovensko urobilo v poslednom čase veľký pokrok, je však potrebné, aby sme sa vedeli lepšie predat' v zahraničí a boli aktívnejší pri vyhľadávaní kontaktov, organizovaní konferencií a pri pozývaní špičkových ľudí na prednášky. Dôležité je nestrpieť lenivosť a protekcionizmus.

Čo je to najvýznamnejšie, čo si vo vede dosiahol?

- Myslím, že dôležité sú moje objavy

týkajúce sa mechanizmov detekcie a degradácie paternálnych, otcovských mitochondrií v embryu. Táto práca po prvý raz objasnila, prečo ľudia a cicavce vôbec dedia mitochondriálne gény len po matke (otcovské mitochondrie a otcovská mtDNA sú eliminované po oplodnení proteolytickým mechanizmom vo vnútri vajíčka). V poslednej dobe sa sústreďujem na mechanizmus, pomocou ktorého oplodňujúca spermia „naleptá“ obaly vajíčka počas oplodnenia (práca na proteasome v akrozomálnej čiapočke spermií). Toto by mohlo viesť k novým druhom nehormonálnej antikoncepcie. Tiež sme nedávno dokázali, že mužské telo (prísemenník) má schopnosť rozoznať a zrecyklovať nezrelé alebo poškodené spermie skôr, ako môžu mať negatívny účinok na tie ostatné, „plodné“ spermie. Je to akási výstupná kontrola kvality pri tvorbe spermií.

„Ver svojim inštinktom, ale vždy si pýtaj aj dobrú radu od ľudí, ktorí v živote niečo dosiahli. Nauč sa zariadiť si život tak, aby sa práca a súkromie dopĺňali, nie eliminovali.“

Ako si spomínaš na svoju alma mater, čo ti dalo štúdium na nej?

- Vzdelanie, krásne spomienky, manželku a vedomie, že škola ti múdrosť do hlavy nenaleje, záleží od teba, koľko si zoberieš (ako to staré príslovie o koňovi a prameni). Tých spomienok je príliš mnoho na to, aby sa zmestili do jedného odseku, ale lyžiarske zjazdovky, letná aktivita v Bulharsku a hlavne naše hudobné úlety s kapelou Hypotalamus (kedysi dávno, v 80-tych rokoch, sme mali profil a fotku aj v Poľnohospodári) patria medzi tie najpamätnejšie.

Čo odporúčaš našim študentom, ktorí sa chcú stať výbornými vedcami a prípadne preraziť v USA či inde vo svete?

- Optimizmus, veľa času v laboratóriu, čítanie, veľkorysosť, nedať sa odradiť neúspechmi, pochybovačmi a závistlivcami. Ver svojim inštinktom, ale vždy si pýtaj aj dobrú radu od ľudí, ktorí v živote (a nielen vo vede) niečo dosiahli. Nauč sa zariadiť si život tak, aby sa práca a súkromie dopĺňali, nie eliminovali.

S Petrom Šutovským sa zhováral

Ing. SLAVOMÍR MINDEK, PhD.,
Katedra veterinárskych disciplín FAPZ



PETER ŠUTOVSKÝ (nar. 19. 4. 1967) je profesorom zootekniky a klinickej gynekológie a pôrodníctva na Univerzite v Missouri (University of Missouri-Columbia), najstaršej univerzite na západ od rieky Mississippi v USA, preslávenej svojím poľnohospodárskym a biologickým výskumom. Vo svete je známy svojou prácou v oblasti vývoje a reprodukčnej biológie, so špecializáciou na mechanizmus oplodnenia a zrenia pohlavných buniek ľudí a cicavcov. Výsledky jeho vedeckej činnosti nachádzajú uplatnenie v diagnostike neplodnosti ľudí a v odbore klinickej liečby neplodnosti, ako aj v rozvoji techník umelej inseminácie hospodárskych zvierat, resp. merania nepriaznivých účinkov farmaceutík a znečistenia životného či pracovného prostredia na

plodnosť ľudí. Počas svojej 18-ročnej vedeckej kariéry uverejnil P. Šutovský viac ako 90 odborných článkov a kapitol v medzinárodne uznávaných časopisoch a monografiách. Jeho práce sú často citované inými autormi. Na jeho konte je viacero vyznamenaní a patentov vrátane Ceny za objavy (USDA-NRI Discovery Award 2005) udelenej po prvýkrát v histórii Ministerstvom poľnohospodárstva USA a Národnou výskumnou iniciatívou (USDA-NRI). Profesora Šutovského často pozývajú prednášať na medzinárodné sympóziá v Severnej a Južnej Amerike, Európe aj v Ázii. Výskum, ktorému sa venuje, je často diskutovanou témou v amerických i iných svetových médiách. Od roku 1994 žije s rodinou v USA. Kontakt: SutovskyP@missouri.edu

NAŠLI SME V ARCHÍVE

V centre záujmu hudobné skupiny

Debutujúca skupina HYPOTALAMUS zaujala nielen textovou stránkou, ale hlavne svojím hudobným prejavom. Tento reprezentant „dlažbového folku“ vstúpil do povedomia študentov i poroty tzv. metódou šoku. Bujarý akordeón (mimo okruhu vplyvu ľudovej školy umenia), odpočutý skôr z ľudovej školy neorganizovaných svaďieb a veselíc, vhodne doplnia napr. obyčajný budík, rôzne neprofesionálne nástroje s neodmysliteľnou úsmevnou zvukovou a rytmickou sugestívnosťou. (Poľnohospodár 17. 3. 1988)

Nový mutant medzi nami: Sexteto HYPOTALAMUS

Peter Šutovský (III. zoo): „Na strednej škole som dostal do drážavy gitaru šesťstrunovú a niekoľko trsátok súborného označenia Jolana. Hrať som začal na strednej škole, do otvorenej hudobnej sekrécie som dospel na našej stužkovej...“ „Text robíme spolu s Jožom, najčastejšie medzi žiadnou a prvou hodinou nočnou. Je to taká básnická doplnovačka – buď trvá úspešných desať minút, alebo nenapišeme nič...“ (Poľnohospodár 15. 4. 1988)

PÄŤ ROKOV KATEDRY HYGIENY A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Na vytvorení nových perspektív sa musia podieľať všetci



Katedra hygieny a bezpečnosti potravín FBP začala písať svoju históriu v marci 2003. O uplynulých piatich rokoch, ako aj o víziách do budúcnosti, sme hovorili s jej vedúcim, doc. Ing. JOZEFOM GOLIANOM, Dr.

Čo bolo dôležité pre vznik katedry a aké na to boli objektívne dôvody?

- Podstatná bola súhra via-

Ako hodnotíte vznik katedry z pedagogického pohľadu?

- Na našej univerzite sa už v 80-tych rokoch uvažovalo o potravinárstve. Žiaľ, prevládli politické a osobné záujmy nad záujmom rozvoja školy a zdravia človeka. Po roku 1990 vznikli študijné programy technológia potravín a vedecká výživa ľudí, ktoré však dlhú dobu zostali na okraji záujmu a rozvoja. Treba si uvedomiť, že vychovávať novú generáciu je možné rôznym spôsobom, našou snahou by však mal byť čo najkomplexnejší prístup.

Začiatky boli poznamenané priestorovými problémami, ktoré sa podarilo úspešne vyriešiť. Záujem o štúdium na katedre je veľký a za semester ho absoluuje viac ako tisíc študentov. Vo vedeckovýskumnej činnosti vychádzame z dobrej spolupráce so štátnymi i neštátnymi laboratóriami.

Snažíte sa o aktívnu prezentáciu katedry doma a v zahraničí. Čo chystáte najbližšie?

- V roku 2003 sme spolu organizovali medzinárodnú konferenciu o bezpečnosti potravín v transformujúcich sa krajinách a workshop potravinárskych informatikov. Od roku 2005 každoročne začiatkom jari usporadúvame vedeckú konferenciu s medzinárodnou účasťou Bezpečnosť a kontrola potravín, ktorá má už svoje meno medzi slovenskou a českou odbornou verejnosťou. Tento rok sa uskutočnila 2. a 3. apríla. V novembri zase tradične organizujeme odborný seminár zameraný na aktuálne problémy sanitácie, hodnotenia rizík, vysledovateľnosti a pod.

Aké máte priority v oblasti vzdelávania a kde vidíte rezervy?

- Hlavnou prioritou je dobudovanie štruktúry predmetov vo vzťahu k študijným programom. K jednotlivým predmetom sme vypracovali študijné príručky, ktoré sú základom ich ďalšieho rozvoja. Úspešne bol akreditovaný ba-

kalársky študijný program bezpečnosť a kontrola potravín, o ktorý je veľký záujem. V súčasnom období sa na akreditáciu pripravuje inžiniersky študijný program. Katedra zabezpečuje výučbu predmetov v anglickom jazyku, v tomto semestri máme 6 študentov z Turecka. V rámci celoživotného vzdelávania sme pripravili 7 akreditovaných vzdelávacích aktivít. V rámci Univerzity tretieho veku zabezpečujeme program Potraviny - výživa - zdravie, ktorý sa realizuje v Martine a v Nitre. Za kľúčové v oblasti vzdelávania považujem skvalitniť praktickú výučbu a laboratórne cvičenia.

Vedeckovýskumná činnosť je dôležitým zdrojom poznatkov...

- Hľadáme aktívne prepojenie na európsky výskum, rámcové projekty a aktivity ponúkané Európskym úradom pre bezpečnosť potravín. Spomeniem len niektoré, ako je napríklad autentifikácia potravín, hodnotenie rizík, matematické modelovanie procesov, PCR metódy, stanovenie alergénov a kontaminantov.

Zapájanie sa do projektov a iných aktivít nám umožňuje skvalitniť aj štruktúru publikačnej činnosti, ktorá je porovnateľná s ostatnými katedrami. Za minulý rok sa v počte publikácií na fakulte delíme o prvé miesto.

Pán vedúci, môžete načrtnúť vaše vízie do budúcnosti?

- Na vytvorení nových perspektív sa musia podieľať všetci členovia katedry, ale i fakulta a univerzita. Mám však pocit, že u nás absentuje definovanie podielu zodpovednosti, kontinuita a hlavné dlhodobá stratégia. Zodpovedne sa správať, znamená myslieť na to, ako vytvoriť trvalú hodnotu. Zodpovedný pedagóg musí vidieť aj 15 - 20 rokov dopredu, aby nemusel často meniť svoje rozhodnutia. Zodpovednosť si však vyžaduje chápať iných a pochopiť, že zotrvávanie na jednom mieste degraduje hodnotu už vytvoreného. V tomto kontexte vidím veľmi široký priestor pre realizáciu budúcich aktivít katedry tak doma, ako aj v zahraničí.

RENÁTA CHOSRAVIOVÁ



Hľuzovka je podzemná huba. Na vzhľad nevábna, no tá aróma! Štipka stačí na to, aby sa z jednoduchého pokrmu stala ozdoba slávnostnej tabule.

Dávno to vedia vyznávači francúzskej, talianskej či španielskej kuchyne.

Ani v našich končinách nebola neznáma, ale po druhej svetovej vojne sa dostala do nemilosti vládnucej moci.

V posledných rokoch však vďaka odborníkom, bdejúcim nad zachovaním rozmanitosti prírodných druhov, ale aj gurmánov zažíva svoju renesanciu.

Gastronomický zážitok spod zeme

- Ľudia nevedia veľa o tejto hube. A to je škoda. Preto sme v auguste 2005 založili Prvú slovenskú hľuzovkársku asociáciu, záujmové združenie, ktoré spája vedcov, pestovateľov, odborníkov na gastronómiu, mykológov, skrátka tých, ktorí majú záujem o túto prírodnú raritu. Keď sme sa u nás, na univerzite, začali zapodievať touto problematikou, zistili sme, že si vyžaduje komplexný prístup. Pretože zaoberať sa pestovaním hľuzovky bude mať význam iba vtedy, ak bude odbyt, ak sa ľudia budú s hľuzovkou stretávať v reštauráciách, keď si ju budú môcť kúpiť v obchode, na trhu. Ide nám o to, aby sme spojili ochranu prírody, zachovanie biodiverzity s úžitkom, ktorý táto huba prináša ľuďom, - hovorí Ing. JÁN GAŽO, PhD., z Katedry genetiky a šľachtenia rastlín, kde sa problematike venujú.

Zámery treba plniť

Realizačný kolektív Programu ochrany genofondu hľuzoviek približuje zašlú slávu i súčasný pohľad na hľuzovku odbornej aj laickej verejnosti. Koncom minulého roka, v rámci Týždňa európskej vedy, pripravil dvojdné podujatie s názvom Ochrana genofondu hľuzoviek na Slovensku. Atraktívnu výstavu pod aulou, zameranú na propagáciu pestovania hľuzoviek v agrolesníckych systémoch. Poznatky o biológii podzemných húb od produkcie inokulovaných sadeníc až po zber a spracovanie boli prezentované na medzinárodnom workshope za účasti dr. Di Massimo, výskumnej pracovníčky univerzity v Perugii.

Mnohí návštevníci videli hľuzovku „na živo“ po prvý raz. Ale organizátori vyznávajú zásadu, že nestačí vidieť, treba aj zažiť. A preto na sprievodné podujatie na-

zvané Chuťovky z hľuzoviek, zamerané na využitie húb v gastronómii, pozvali vskutku špičkových hostí. KÁLMÁN KÁLLU, šéfkuchára chýrenej budapeštianskej reštaurácie Gundel, jednej z desiatky najslávnejších vo svete. A aby bol gastronomický zážitok kompletný, aj enológa, someliéra, dr. ANDRÁSA CSIZMADIA.

Odborníci o hľuzovkách

Na Slovensku rastie viacero druhov, najrozšírenejším, hospodársky významným druhom je hľuzovka letná (*Tuber aestivum* Vitt.). Hľuzovka žije v symbióze s rôznymi listnatými drevinami, zriedkavejšie s ihličnanmi. To znamená, že nerozkladá substrát ako šampiňón, ale pre vzájomne prospešné spolužitie vyžaduje hostiteľskú drevinu. Najčastejšie rastie pod dubom, lieskou, bukom a hrabom, výnimočne aj pod borovicou lesnou a čiernou. Vytvára hľuzovité plodnice, ktoré dozrievajú pod povrchom pôdy. Ich spóry sa nemôžu rozširovať vetrom, tak, ako pri iných druhoch húb. Preto sa hľuzovka „spolieha“ na malé milosrdné klamstvo. Na svoju výraznú arómu, ktorá láka živočíchy, drobné hľadáčiky, myši, veverice, ale aj diviačiu zver. Vyhrabávajú ju, požírajú a svojimi exkrementmi rozširujú jej spóry.

Spoluautor patentu na výrobu inokulovaného sadiva hľuzovky, dr. Chevalier z Francúzska, vyznáva, že huba by mohla byť gastronomickým symbolom Európy. Veď areál výskytu hľuzovky letnej, ktorá rastie aj na Slovensku, sa rozprestiera od Španielska až po Ukrajinu, severnou hranicou je švédsky ostrov Gotland a južnou oblasť severnej Afriky.

Z histórie tajuplnej hľuzovky

Poznali ju už starovekí Gréci aj Rimania. Aj naši predkovia. Považovali ju za delikatesu, ale aj za silné afrodiziakum. Prvé písomné zmienky o hľuzovkách v Karpatskej kotline sú z roku 1588, keď trenčiansky sudca vydal nariadenie o ochrane bukového lesa, v ktorom rástli. O záračných magicko-erotických vlastnostiach huby sa zmieňuje aj Juraj Fándly vo svojom Zelníkárovi. Odporúča ju v prípadoch, keď „treba dočiacim ženám vrátiť stratené mlieko, urobiť osoby plodnými či obmedziť pôsobenie jedu“. Ján Babilon, autor prvej slovenskej kuchárskej knihy z roku 1870, ich nazýva jelienkami. Najviac údajov poskytuje dielo doktora Hollósa, ktorý sa zaoberal výskytom podzemných húb v Karpatskej kotline (1911). Najznámejším miestom zberu na území Slovenska bola podľa neho oblasť okolo Moravského Lieskového, kde „hubkári“ pomocou cvičených psov vyhľadávali plodnice a špeciálnymi motýčkami vyberali hľuzovky zo zeme. Najviac sa ich potom dostávalo na trh vo Viedni. Samozrejme, na stoly vyššej spoločnosti. Záznamy hovoria o tom, že poslední zberači, ktorí pri zbere využívali prasiatka, sa v oblasti stredného Považia pohybovali okolo roku 1948. Potom sa stopa stráca. Možno to bolo tým, že sa konzumácia hľuzovky začala považovať za buržoázny prežitok.

Šľachetný pokrm – šľachetné víno

To je zásada, ktorú vyznáva renomovaný enológ, vysokoškolský pedagóg, medzi odborníkmi nazývaný aj „gastrofilozof“, dr. András Csizmadia: - Hľuzovka dáva jedlu pocit jedinečnosti, preto sa k nej hodí iba skutočne kvalitné, lahodné víno, ktoré akoby pohladilo dušu aj zmysly labužníka. Víno optimálnej zrelosti, či už biele alebo červené, podľa druhu jedla, ktorému má robiť spoločnosť. Nijaké mladé, tuctové víno. Keď

podávame rybací pokrm, ponúkame k nemu ľahké biele víno, ak si jedlo žiada víno červené, musíme byť veľmi opatrní, pretože príliš macerované, veľmi mladé vína chuť jedla „zabijú“. Odporúčam Merlot alebo Zweigelt, Blauburger, hladké, mäkké, zamotavé vína... z bielych vín je vhodný aj Chardonnay, Furmint a či Lipovina. Iba v takejto kombinácii vynikne chuť a vôňa hľuzovky a dostaví sa neopakovateľný kulinársky zážitok.

Šéfkuchár par excellence

Kálmán Kálla. Jedna z najvýraznejších osobností maďarskej gastronómie druhej polovice 20. storočia. Jeho kuchárske umenie poznajú korunované hlavy a celebrity na celom svete, varil v Jeruzaleme, ale aj v Kuala Lumpur či New Yorku, v Japonsku aj vo Fínsku. Svojím „jedlým“ umením propaguje vlast' lepšie, ako mnohí diplomati, hovorí sa o ňom. Varí, ale aj píše, prednáša, učí.

- Žiaľ, mnohí naši kuchári nevedia, ako s hľuzovkou, touto kulinárskou špeciitou, naložiť. Nečudo, nemali sa to kde naučiť. Za posledných päťdesiat rokov sa totiž hľuzovka vytratila z našej kuchyne, považovala sa za buržoázny prežitok, panský manier, ktorý nemá čo hľadať v robotníckych rodinách. Umeniu jej úpravy sa neučilo ani v odborných školách. Preto s ňou mnohí kuchári pri kuchynskej úprave často zaobchádzajú barbarsky, nešetrne a zničia to najvzácnejšie, jej arómu. Ako keby nevedeli pochopiť, že práve to je jej tajomstvo, magnet pre labužníkov. Parfém, ktorý dá pokrmu neopakovateľnú vôňu.

Dá sa rozbitý džbán tradície vôbec ešte zlepšiť?

- V posledných rokoch sme si, našťastie, opäť uvedomili, že hľuzovka má svoje miesto aj v našej kuchyni. Že je to lahôdka, o ktorú má hosť záujem, článok, ktorý sa dá dobre predať. Že sa oplatí venovať jej náležitú pozornosť. Hľuzovka si ju vyžaduje, na svoje tajomstvo je veľmi citlivá. Kuchár musí zaobchádzať s ňou veľmi šetrne, pretože teplota vyše 40 stupňov Celzia je pre osobitú arómu huby osudná. Preto upozorňujem, skôr ako ju kuchár vezme do ruky, mal by sa poučiť, absolvovať špeciálne kurzy, alebo si prípravu pokrmu s hľuzovkou vyskúšať vo vlastnej kuchyni. Bolo by totiž nešťastné oklamať hosťa. Aby sa nesklamal, keď si objedná delikatesu, zaplatí za ňu hrbu peňazí a potom sa nestačí čudovať, tak toto má byť ten zážrak???

Na čo dbáte pri nákupe hľuzovky?

- Dobrá otázka, veru, to je dôležitá vec, pri ktorej sa kuchár musí mať na pozore. Hľuzovka nie je lacný špás, a preto nesmie kúpiť mačku vo vreci. Stalo sa mi, že prišiel mladík s dvojkoľovým košom hľuzoviek a zapýtal si za ne horibilnú sumu, vyše stotisíc forintov. Počkať, počkať, uzem-

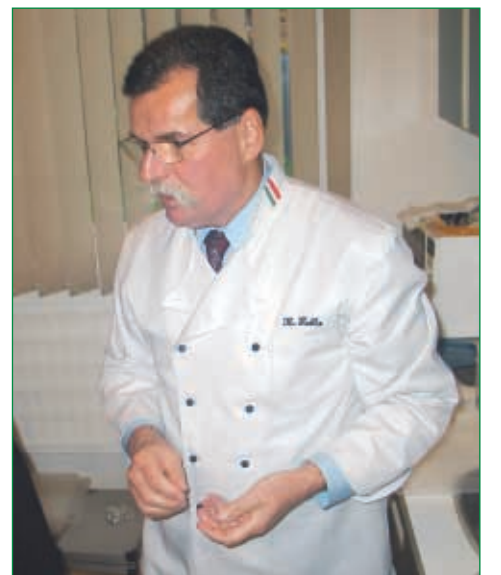
ňoval som ho. Privoňal som ku košu - nič. Vybral som niekoľko exemplárov, boli červivé, rozpadávali sa. Niektoré, naopak, tvrdé, na reze skoro biele. Teda nezrelé. Zrelosť sa prejavuje bledým, kávovým sfarbením. Pravda, to závisí od druhu. Zimné sú tmavšie, letné bledšie. Treba to poznať. Apropo, ja osobne by som zakázal vyhľadávať a zbierať hľuzovky mimo sezóny, ktorá začína v septembri a končí v januári, februári. Aj s ohľadom na zachovanie tohto druhu. Niekedy sa stane, že príde zberač, ktorý preložil pol hory, ale jeho „úlovok“ nestojí za nič. Nedám mu zaň ani forint!

Je pokrm s hľuzovkou vo vašej reštaurácii na jedálnom lístku každý deň?

- Nie, nezaraďujem ho automaticky do ponuky, lebo nie je isté, že dostanem kvalitnú surovinu. No a nahradím ju konzervou, to by bolo klamstvo. Hosť si treba vážiť. Je omnoho čestnejšie prísť k jeho stolu, oslovíť ho, ponúknuť mu, pane, dnes máme nádherné hľuzovky, ochutnajte! Môžem vám trochu nastrúhať na tanier? No nemyslite si, že každý prikývne. Už sa mi stalo, že aj zákazník zbehlý v špičkovej gastronómii odmietol so slovami, že tú „páchnucu“ vec nechce ani vidieť! Aj tu platí, proti gustu nijaký dišputát!

Prezradíte čitateľom nejaké zaručené dobré recepty zo svojej kuchyne?

Hľuzovku možno použiť na ochutenie rôznych jedál. Najvhodnejšie sú tie, ktoré nemajú výraznú až agresívnu chuť a vôňu. Ak môžem poradiť, najlepšie zmiešať ju s maslom, pridať štipku soli, natrieť na čerstvý chlieb a povrch posypať niekoľkými hoblíčkami huby. Alebo ju použiť do cestovín. Najlepšie sú, samozrejme, kvalitné domáce rezance. Pridám do nich



„S hľuzovkou treba v kuchyni zaobchádzať veľmi opatrne, aby sa nezničila jej aróma,“ hovorí Kálmán Kálla. Foto: archív katedry

maslo, nastrúhanú hľuzovku, zamiešam, na tanieri ešte nastrúham trochu na povrch pokrmu, šup na tanier a na stôl. Vynikajúce sú aj vajcové halušky s hľuzovkou, jednoducho senzácia!

Najdôležitejšia zásada úpravy jedál s hľuzovkou: pridávať ju až do hotového pokrmu. Ja napríklad rád ňou ochucujem omáčku. Ochladím ju na 40 stupňov, nastrúham do nej hubu, zamiešam a už aj servírujem. Hotové jedlo ešte posypem čerstvými hoblíčkami huby a keď ho nesiem na stôl, celá jedáleň sa nesie v opare vône. Hostia s údivom zdvihnú hlavy, čo je to? Niekedy je dobré zamiešať do jedla aj väčšie kúsky čerstvej a zrelej hľuzovky. Keď do nich zahryzneme, zážitok je viacnásobný. Aj kombinácia so syrom je unikátna. Občas ráno rozkrojím tučný camembert na dva-tri pláty, nasypem medzi ne hľuzovku, zabalím a odložím v kuchyni. Cez deň syr preberie nevšednú arómu a večer je delikatesa hotová. Až sa žiada otvoriť si k nej fľašu dobrého vína!

KATARÍNA POTOKOVÁ

Hľuzovka a Slováci

Na Slovensku je dnes veľmi málo reštaurácií, kde jedlo ochutené hľuzovkou nájdete na jedálnom lístku. Príčin je viac. Nie je známa aktuálna situácia v rozšírení hľuzoviek, ktoré sú v súčasnosti zaradené medzi chránené druhy, zapísané v červenom zozname ohrozených druhov. To znamená, že ich nemožno zbierať voľne v prírode. Neuvádza ich ani Potravinový kódex. Predaj huby je vlastne nelegálny. Situáciu bude treba riešiť, pretože ide o produkt, ktorý sa dá komerčne dobre využiť. Príkladom je Maďarsko. V Európe sú dnes známe aj pokusy s pestovaním hľuzovky. Je zaujímavé, že v súčasnosti takmer 80 percent francúzskej produkcie hľuzoviek už pochádza z pestovateľských plôch. Ide najmä o druh *Tuber melanosporum* Vitt., príbuzný u nás rastúcim hľuzovkám, ktorý má však niekoľkonásobne vyššiu cenu. Vo svete sú najdrahšie biele hľuzovky (*Tuber magnatum* Pico), ktoré sú talianskou doménou a odlišujú sa arómou, príbuznou cesnakovej.



Výstavu o hľuzovkách, inštalovanú pod aulou, si so záujmom prezrel aj dr. András Csizmadia, enológ a gastrofilozof (na snímke vpravo). Foto: za

AKWAABA

ICABR 2008!

AKWAABA

GEORGE BUSH!

Áno, čítate
správne. Ghana
vítala v rovnakom
čase účastníkov
konferencie aj
amerického
prezidenta.

V horúcej Afrike o aplikovanom výskume

Štvrtý ročník medzinárodnej vedeckej konferencie ICABR 2008 sa po predchádzajúcich úspešných ročníkoch (Bangkok, Peking a Brno) v dňoch 18. až 22. februára 2008 konal v Akkre, hlavnom meste Ghany. Hlavným organizátorom a hosťiteľom vedeckého podujatia bola University of Ghana. SPU už tradične patrila k aktívnym spoluorganizátorom konferencie. Okrem toho sa na nej zúčastnilo sedem zástupcov našej univerzity. Oficiálne ju reprezentoval rektor, prof. MIKULÁŠ LÁTEČKA a prof. PETER BIELIK, dekan Fakulty ekonomiky a manažmentu, člen medzinárodného vedeckého výboru konferencie.

Cieľom ghanského stretnutia bolo prezentovať najnovšie výsledky aplikovaného ekonomického výskumu. Účastníci z Nitry pracovali v sekciách Regionálny rozvoj a verejná správa a Dopad globalizácie na agroobchod: trendy a politiky, ktoré moderovala autorka tohto článku v spolupráci so španielskym kolegom Dr. Garcimom Lopezom z Univerzity v Madride. Okrem toho sa na zahraničnej ceste rokovalo o spolupráci s predstaviteľmi univerzít zúčastnených afrických krajín pri príprave budúcich absolventov, projekto-

vej činnosti zameranej na rozvoj poľnohospodárstva a agroobchodu a o príprave nového medzinárodného vedeckého časopisu.

Globalizácia nie je homogenizácia

Plenárne zasadnutie konferencie sa nieslo v duchu súčasných trendov globalizácie a integrácie a ich vplyvu na lokálne trhy. Hlavný referát o úlohe štrukturálnej a regionálnej politiky v globalizujúcej sa ekonomike predniesol Ing. Petr Blizkovský, PhD., z Rady Európy. Po ňom nasledovala intenzívna a veľmi zaujímavá diskusia medzi európskymi expertmi, zástupcami Univerzity v Ghane a zástupcami ghanského parlamentu (Freddie Blay a Nana Addo Danquah Akufo-Addo). Ako zdôraznil P. Blizkovský, trendy európskej integrácie znamenajú predovšetkým globalizáciu v európskom priestore, kreovanie konkurenčnej štruktúry a bezpečnú sieť štrukturálnej politiky. Na otázku, kde bude Ghana o 10 rokov, F. Blay odpovedal, že prvotným cieľom pre Ghanu je stabilita. Potom nasleduje členstvo krajiny v regionálnych integračných zoskupeniach, odstránenie biedy a štandardizácia trhu. Dr. Henry Matthew z Veľkej Británie nastolil otázku vnímania globalizácie z pohľadu diverzifikovaných podmienok lokálneho prostredia. Globalizáciou sleduje každá strana svoje ciele. Multinacionálne spoločnosti, vstupujúce na lokálne trhy, vidia predovšetkým ekonomické ciele. Ale aj každá lokalita v Ghane má svoje špecifické ciele. Chce odstrániť biedu, ľudia si chcú postaviť dobrý dom, mať v ňom pekný nábytok a slušne bývať. Spoločenský skrat nastane, ak zahraničný investor ciele miestnej komunity totálne ignoruje. Globalizácia nesmie byť fenoménom, ktorý vymaže z našich slovníkov a konania slovo „ľudskosť“. Neza-mieňajme pojem globalizácia s pojmom „homogenizácia“. Hovoríme radšej o vytváraní väzieb vzájomnej závislosti, kde každý kúsok zeme je niečím zaujímavý a môže ponúknuť svoje hodnoty a kultúru ostatnému svetu...



Z ATLASU

GHANA je pre mnohých z nás veľkou neznámou, tak ako väčšina afrických krajín. Nachádza sa v západnej Afrike na brehu Guinejského zálivu. Niekdajšie Zlaté pobrežie, britská kolónia, získalo nezávislosť v roku 1957. Ghana je bohatá na nerastné suroviny (priemyselné diamanty, zlato, mangán, bauxit), významné je spracovanie dreva, potravinársky, textilný priemysel a hutníctvo hliníka. Značná časť príjmov krajiny pochádza z pestovania kakaa – monokultúry zavedenej Angličanmi (tre-



tina exportu). V Ghane žije okolo 22 mil. obyvateľov, priemerná dĺžka života je 57 rokov, dožičenská úmrtnosť 76 % a HDP predstavuje cca 400 USD na obyvateľa ročne. Oficiálnym jazykom je angličtina a väčšina obyvateľov je veriacich (evanjelici, katolíci, moslimovia, príslušníci kmeňových náboženstiev). Ghana je považovaná za krajinu s demokratickou a pokrokovou vládou, čo bolo deklarované aj počas konferencie, najmä účastníkmi z Nigérie.

EH

Ghane finančné prostriedky na boj proti malárii. Ročne 17 mil. USD, až do roku 2010. Ďalších 350 mil. USD na boj proti iným tropickým chorobám. Len pre ilustráciu, malária celosvetovo ohrozuje 40 % populácie a len v Ghane zomrie ročne na túto zákernú chorobu 13 % ľudí. Z programu boja proti AIDS bude v Ghane benefitovať bezmála 1,5 milióna ľudí. A do tretice, bez očkovania proti žltej horúčke vás do Ghany ani nepustia! George Bush počas návštevy predstavil projekt pomoci Millennium Challenge Account v hodnote 547 mil. USD, zameraný na boj proti korupcii a rozvoj ľudských zdrojov. Súčasťou jeho návštevy bolo tiež stretnutie s exportérom a ďalší rozvoj „fair trade“ medzi USA a Ghanou.

Výchovu a vzdelávaním za stanoveným cieľom

Na záver ešte jeden postreh, pre-

Privítanie v Ghane

Ghana nás privítala horúco, ale milo. Cez deň sa teploty pohybovali okolo 35 až 39 stupňov Celzia, sprevádzané vysokou vlhkosťou vzduchu. Ľudia boli milí, v pohode a zdalo sa, že na všetko majú dost času. Náš obdiv si zaslúžili všetci, ktorí nosili svoj náklad na hlave (a ženy okrem toho ešte aj dieťa na chrbte). Po našej prechádzke jednou z frekventovaných ulíc sme sa zhodli na tom, že ako vegetariáni by sme to mali celkom jednoduché: od jedného pouličného obchodníka by sme si kúpili pečené plantány (podobné banánom), od ďalšieho kokos, aby sme zahasili smäd pravým kokosovým mliekom a od ďalšej obchodníčky by sme si kúpili ošúpaný pomaranč, ktorý by sme si cez nakrojený vrch vytlačili do úst, pretože pozor, pomaranče sa v Ghane nejedia! Keď sme na záver našej cesty kupovali darčeky pre našich blízkych doma, mali sme možnosť preveriť si svoje „umenie



Delegáti konferencie z SPU pred Inštitútom afrických štúdií Ghanskej univerzity.



Naši s ghanskými školákmi v uliciach Akkry.

Snímky: archív autorky

zjednávať“ v praxi. Podarilo sa nám znížiť pôvodnú cenu o nejakých 70 percent, čo sme považovali za úspech, ale po čase nás to už prestávalo baviť. Ich, naopak, nie a v jednom stánku nám predavač dokonca povedal, že sa ide spýtať strýka do susedov, čo hovorí na náš nový návrh. V skutočnosti však priamy predaj veľmi intenzívne funguje najmä pozdĺž hlavných cestných ťahov, kde si od pouličných predavačov kúpite snád všetko, chlebom a pečivom počnúc...

Proti AIDS a malárii

V čase našej návštevy Ghana s nádejou očakávala návštevu amerického prezidenta Georga Busha. Pri príležitosti jeho návštevy boli v médiách prezentované ciele ghanskej vlády, úspechy, ktoré sa dosiahli, resp. aktivity, zamerané na ďalší ekonomický rozvoj. V médiách sa však objavili aj polemiky o tom, či návšteva amerického prezidenta nesúvisí iba s budovaním novej vojenskej základne. Miestne noviny Daily Graphic z 21. februára zhrnuli ciele návštevy do troch bodov: rozhovory o ekonomickom rozvoji a posilnení vzájomných vzťahov, zhodnotenie vývoja v implementácii programu boja proti HIV/AIDS, pomoc v boji proti malárii. George Bush venoval v mene USA

bratý zo spomínaného denníka Daily Graphic: „Záujem národa je kľúčovým elementom zahraničnej politiky každej krajiny. Ale v globalizovanom svete musíme dosiahnuť to, aby sa zahranično-politické a obchodné vzťahy budovali na princípoch vzájomnej výhodnosti, aby sme zabezpečili trvalú udržateľnosť partnerstva a aby sme sa nevzdávali rozvinutému svetu.“

Pre naplnenie tejto myšlienky sa v súčasnosti organizujú v Ghane viaceré, tematicky zamerané vzdelávacie kampane s názvom Change we must (Zmena, ktorá je nutná). Ide napríklad o kampaň na bezpečné používanie ciest, výchovu k dochvilnosti a zdvorilosti voči zákazníkovi či obchodnému partnerovi, ale aj výchovný program zameraný na pravidelné čistenie zubov, či používanie pracieho prášku namiesto mydla na pranie, podporu vzdelávania na všetkých stupňoch školstva vrátane celoživotného vzdelávania a iné.

Cieľ je jasný: do roku 2015 sa zaraďiť do skupiny krajín so stredným príjmom. K tomu Ghane všetci držíme palce!

Doc. dr. Ing. ELENA HORSKÁ,
prodekan FEM



Hliva ustricovitá pre zdravú výživu

Medzi najznámejšie a najčastejšie zbierané drevokazné huby patrí hliva ustricovitá (*Pleurotus ostreatus*). V súčasnej dobe sa teší zvýšenému záujmu pestovateľov.

„Je to perspektívna, nízkoenergetická huba, zaujímavá najmä pre vysoký obsah vody (až 90 %), nízky obsah tukov, tým i energie a vysoký obsah vlákniny. Plodnice hlivy ustricovitej obsahujú enzýmy (alfa-amyláza, peptidázy a lipáza), ktoré by bolo možné vhodným spôsobom aplikovať najmä v potravinárskom, prípadne aj farmaceutickom priemysle,“ hovorí Ing. EVA SZABOVÁ, PhD., z Katedry biochémie a biotechnológie.

„Predpokladá sa, že najprospernejšou zložkou hlivy ustricovitej je β -1,3-D-glukán, tzv. pleuran, polysacharid zložený z glukózových jednotiek s imunomodulačným účinkom. Vyznačuje sa silnou protinádorovou, imunostimulačnou a protizápalovou aktivitou.“ Beta-glukány (nestrávitelné polysacharidy, nachádzajúce sa v prírode – v kvasinkách, baktériách, riasach, hubách a v obilných zrnách) sa vo vedeckom svete začínajú skloňovať vo všetkých pádoch. „Dôležité je zdôrazniť, že samostatné β -glukány nie sú tak výrazne prospešné ľudskému organizmu ako v spojení s ostatnými extraktívnymi látkami z hlivy ustricovitej. Táto optimálna harmonická kombinácia dokáže priamo stimulovať vlastnú obrannosť organizmu a regeneráciu buniek.



Kultivácia hlivy ustricovitej na pšeničnej slame. Foto: archív katedry

V súčasnosti sa vyrábajú rozličné preparáty z hlivy ustricovitej. Za najúčinnejšie sa považujú extrakty pripravované za studena, ktoré je vhodné užívať riedené s vodou. Hliva je nízkoenergetická potravina, preto je vhodná i pri redukčných diétach,“ zdôrazňuje Ing. Szabová. Možno ju pestovať na dreve a pilinách z listnatých stromov (bukových, orechových, topoľových) alebo na iných substrátoch. Počas celého roka možno pestovať hlivu na čistej slame a kukuričnom kôroví v uzatvorených kultivačných miestnostiach. Prvá úroda na slame bude asi za štyri – päť týždňov po naočkovaní. Substrát, na ktorom vyrastú drevokazné huby, sa po ich zbere môže využiť ako krmivo alebo hnojivo, čím sa výborne zhodnotia lignocelulózové materiály.

Na SPU uskutočnili polosuchú kultiváciu hlivy ustricovitej, na ktorú použili pšeničnú slamu ako nutrične menej hodnotný rastlinný substrát. Cieľom bolo získanie plodníc hlivy ustricovitej. Slamu najskôr vhodne fyzikálne upravili, pretože hliva ako aeróbný organizmus potrebuje pre svoj rast kyslík. Použitý substrát musí byť preto vzdušný. Optimálne pripravený rastlinný substrát prijme do seba približne 70 % vody a poskytne hlive dobré prostredie pre rozmnožovanie.

RENÁTA CHOSRAVIOVÁ

Z KUCHÁRSKEJ KNIHY



Zapečená hliva

Spotreba: 300 g hlivy ustricovitej, 100 g cibule, soľ, mleté čierne korenie, 40 g bylinkového masla, 4 žltky, citrónová šťava z polovice citróna, olej.

Postup: Žltky vymiešame s bylinkovým maslom, citrónovou šťavou, soľou a korením. Na kolieska pokrúpanú cibuľu opožime prudko na oleji, pridáme rozobratú hlivu, posolíme, okoreníme a podusíme. Do vymastenej zapekacej misy uložíme polovicu podusenej hlivy s cibuľou a polejeme polovičnou časťou vymiešanej žltkovej zmesi. Pridáme druhú vrstvu hlivy a dáme piecť do vyhriatej rúry. Počas pečenia prelejeme zvyšnou žltkovou zmesou.

Zmenou stravovacích zvyklostí možno ovplyvniť aj závažné ochorenia

Katedra výživy ľudí má už viac ako 10-ročnú tradíciu. Jej význam neustále rastie, o čom svedčí aj najväčší počet prihlásených študentov. V čom spočíva jej úloha a ciele? Spýtali sme sa MUDr. PETRA CHLEBA, PhD., vedúceho katedry.

- Zdravá výživa hrá čoraz väčšiu úlohu nielen vo svete, ale aj u nás. Možno ňou odstrániť, zmierniť, ale najmä predísť veľkému množstvu ochorení. Prevencia je oveľa účinnejšia a lacnejšia ako liečba. Zmenou stravovacích zvyklostí a životného štýlu možno ovplyvniť aj závažné ochorenia ako diabetes mellitus, chronickú obštrukčnú chorobu pľúc, kardiovaskulárne či nádorové ochorenia. Cieľom výskumu na katedre je na základe rozboru stravovacích zvyklostí a ich vplyvu na ľudský organizmus určiť hlavné riziká vzniku a rozvoja civilizačných ochorení a odporučiť účinné spôsoby prevencie. Snažíme sa nájsť zdravú výživu, ktoré obsahujú bioaktívne látky. Propagujeme zásady zdravej výživy, zodpovedajúce najnovším trendom. Ľudia si častokrát neuvedomujú, že výživa sa na vzniku ochorenia podieľa až 25 %, pri vzniku niektorých nádorových ochorení jej podiel môže byť až 85-percentný. Ďalšia úloha, ktorej sa už dlhší čas venujeme, je sledovanie funkcie antioxidantov pri vzniku, rozvoji a prevencii civilizačných ochorení.

Katedra predminulý rok zriadila moderné laboratórium. V súčasnosti disponujete niekoľkými unikátnymi prístrojmi...

- Ako jediní na Slovensku máme presný prístroj bodystat Quadscan 4000, ktorý pracuje na princípe bioelektrickej impedancie. To znamená, že na základe sledovania odporu prechodu malých dávok elektrického prúdu ľudským telom sme schopní určiť jeho presné zloženie (napr. množstvo tukovej hmoty, aktívnej telesnej hmoty, celkovej, vnútrobunkovej a mimobunkovej vody a pod). Prostredníctvom výskumných projektov napríklad monitorujeme športovcov, skúmame vplyv výživy na ich výkonnosť, meriame zmenu pohybu tekutiny v organizme počas telesnej záťaže i zápasov a zmenami v pitnom režime sa snažíme zlepšiť ich výkonnosť. Minulý rok sme testovali reprezentantky vo fitness, pred dvoma rokmi slovenskú reprezentáciu v kulturis-

te a v súčasnosti testujeme nitrianske plážové volebalistky. Ďalší prístroj, ktorý máme v laboratóriu, je Omron BF 300, určený na meranie telesného tuku. Monitorujeme výživové parametre - hlavne lipidové spektrum a glukózu - študentov odboru výživa ľudí, ktorí sú pod dohľadom počas celého štúdia. Pred dvoma rokmi sme zakúpili automatický biochemický analyzátor LISA 200 určený na kvantitatívne stanovenia parametrov



Prevencia je oveľa účinnejšia a zároveň lacnejšia ako liečba. Snímka: archív katedry

krvi, séra alebo plazmy. Prístroj dokáže analyzovať veľkú škálu krvného spektra pacientov - naraz až 90 odobratých vzoriek a vyhodnotí do 60 parametrov každej vzorky.

Podstatnou súčasťou vašej vedeckovýskumnej činnosti je sledovanie antioxidantného potenciálu rastlinných zdrojov...

- Katedra disponuje aj moderným prístrojom určeným na výskum antioxidantnej kapacity, takže mapujeme napríklad antioxidantnú kapacitu slovenských červených vín. Zatiaľ máme len predbežné výsledky výskumu, ale už teraz možno

povedať, že antioxidantná kapacita našich vín je vysoká. Plánujeme rozvinúť spoluprácu s Mechanizačnou fakultou, ktorá má zriadený pivovar a možno v ňom vyrobiť aj víno. Chceli by sme „namodifikovať víno“, teda zlepšiť jeho bioaktívne vlastnosti pri zachovaní všetkých pozitívnych sensorických vlastností. Podieľame sa aj na výskume obohacovania potravín o niektoré zdravie prospešné látky. Nedávno sme sa podieľali na štúdiu zaoberajúcej sa mäsom obohateným o selén, tento rok chceme v nej pokračovať a v spolupráci s doc. Tatianou Boj-

mických parametrov, najmä lipidového spektra a antioxidantnej kapacity u požívateľov.

Z výsledkov rôznych výskumov vyplýva, že stravovacie zvyklosti slovenskej populácie nie sú dobré. Čo sa na tom podieľa?

- Je to najmä veľký príjem bravčového mäsa, tukov i alkoholu a pomerne nízka konzumácia zeleniny, ovocia, rýb, mliečnych výrobkov a mlieka. Kým Európska únia odporúča 240 l mlieka na osobu za rok, u nás je to len okolo 160 litrov. Problémom zostáva aj veľmi nízka pohybová aktivita. Malým pozitívom je zvýšená konzumácia syrov a kyslo-mliečnych výrobkov.

Na aké aktivity sa chcete zamerať v budúcnosti?

- Plánujeme otvoriť špecializované certifikované kurzy zdravej výživy a výživy športovcov. Chceme obnoviť aj poradňu zdravej výživy a správneho životného štýlu pre širokú verejnosť. Plánujeme vydať atlas porcií a výživových hodnôt základných jedál, ktorý bude slúžiť študentom pri výučbe. Zameriavame sa aj na hodnotenie stavu výživy a vývinu populácie. Robíme výskumy osteoporózy a v rámci projektu mapujeme i našich zamestnancov. V spolupráci s Fakultnou nemocnicou v Nitre realizujeme projekt, jeho výsledkom by mala byť nová učebnica a DVD s názornými ukážkami vzniknutých chorobných stavov súvisiacich s výživou. V spolupráci s nemocnicou na Zobore chceme sledovať úbytok telesnej hmotnosti a straty svalstva pri chronických obštrukčných chorobách pľúc.

Aké sú možnosti uplatnenia absolventov Katedry výživy ľudí?

- Na Slovensku zatiaľ neexistuje učebný odbor, ktorý by sa zaoberal výživou v takom rozsahu ako naša katedra a fakulta. Naši absolventi sa uplatňujú ako poradcovia pre zdravú výživu v stravovacích zariadeniach, v penziónoch či pri športových kluboch. Môžu tiež pracovať na živnosti (v poradniach zdravej výživy alebo fitness strediskách), alebo sa môžu zamestnať v zahraničí, kde sú takéto služby vyhľadávané.

RENÁTA CHOSRAVIOVÁ

Populácia netopierov u nás sa mierne znižuje

Jedným z najviac ohrozených druhov živočíchov na Slovensku sú netopiere. Vo svete sa vyskytuje viac ako 1100 druhov. U nás bolo doteraz zistených 28, stále sa však objavujú nové. Za posledných šesť rokov boli nájdené štyri druhy, žije ich však u nás podstatne viac a všetky sú zákonom chránené. Sú užitočné, pretože chytajú hmyz. Skúmaním netopierov sa zaoberajú odborníci a dobrovoľníci združení v Spoločnosti pre ochranu netopierov na Slovensku (SON), ktorá je partnerom Štátnej ochrany prírody SR v procese Natura 2000 v oblasti ochrany a monitoringu netopierov a ich biotopov. V súčasnosti v nej pôsobi 35 členov. Jeden z nich je aj biológ Ing. MARTIN CELUCH, PhD., ktorý pôsobil aj na SPU. Skúmaniu netopierov sa venuje desať rokov. Minulý rok úspešne ukončil doktorandské štúdium na Technickej univerzite vo Zvolene, téma ktorú riešil, bola ekológia lesných netopierov.

Takmer všetky druhy, ktoré žijú v Európe, sa vyskytujú aj u nás. Najnovším objavom bol samec večernice južnej, ktorého predminulý rok odchytili v nitrianskom parku. Vážil necelých päť gramov. Najmenší netopier na svete váži len 1,5 gramu, najväčší okolo 1200 g. Naš najväčší netopier je raniak obrovský, ktorý má rozpätie krídel 45 cm a váži do 75 gramov. Doteraz najviac jedincov raniaka obrovského bolo zaznamenaných na strednom Slovensku pod Kráľovou hoľou. Niekoľko gravidných samíc bolo odchytených aj v Cerovej vrchovine na hraniciach s Maďarskou republikou. Populácia netopierov na Slovensku sa nezvyšuje, skôr mierne znižuje. „Sú ohrozené najmä rekonštrukciou podkrovných priestorov prevažne sakrálnych a iných historických stavieb, používaním chemických prípravkov v poľnohospodárstve, ako aj intenzívnym zatepľovaním bytov. Štrbiny panelových domov na sídliskách sú totiž ich obľúbeným úkrytom,“ hovorí M. Celuch a v súvislosti s tým dodáva, že najmenej dvakrát do týždňa riešia členovia SON problémy s netopiermi na sídliskách. „Ľudia najčastejšie žiadajú, aby sme vysťahovali netopiere a upchali štrbiny medzi panelmi. Riešenie je zložité, aby nedošlo k úhynu netopierov. Snažíme sa ľudí informovať, vyvrátiť rôzne poverby o tom, že netopiere sa zapletú do vlasov, piju



Tri druhy podkrovárov.

Snímka M. ŠEVČÍK

krv a podobne. Netopier nenapáda ľudí. Hryzie, len keď je v ohrození, ak sa ho snažíme chytiť, či nebudaj zabiť. Pokuta za usmrteného jedinca je 5- až 20-tisíc korún, v súčasnosti sa uvažuje o dvojnásobnej sume,“ upozorňuje M. Celuch.

SON pripravuje aj projekt na riešenie problémov v kostoloch, ktoré sú obývané veľkými kolóniami. „Jeho cieľom je ochrana kolónií v sakrálnych stavbách a zahŕňa pravidelné čistenie podkroví, údržbu trávov a monitoring netopierov. Dohody s vlastníkmi a správcami budov o zabezpečení potrebných vletových otvorov pre netopiere a pravidelné čistenie podkrovia od trusu - guána, je jediné trvalo udržateľné riešenie spolunažívania ľudí s netopiermi.

Guáno je veľmi výživné hnojivo do záhrad, čo oceňujú najmä obyvatelia v obciach, kde sa takéto práce realizovali. Napríklad v Amerike sa kilogram netopierieho trusu predáva v prepočte za 250 korún,“ hovorí biológ. Netopiere sú cenní pomocníci poľnohospodárov, pretože skonzumujú veľké množstvo hmyzu. Napríklad drobná večernica malá dokáže za noc uloviť aj tisíc komárov. Na poliach loví aj uchaňa čierna, živiaca sa len motýľmi, medzi ktorými je veľa hospodárskych škodcov. M. Celuch robí v súčasnosti prieskum netopierov v potenciálnych oblastiach výstavby veteréných elektrární v okolí Nitre a zistil, že na každej lokalite v poľnohospodárskej krajine v blízkosti Nitre žije 6 až 10 druhov netopierov, medzi nimi aj spomínaná uchaňa čierna.

RENÁTA CHOSRAVIOVÁ

Majú rovnakú leteckú školu ako hmyz

Netopiere používajú rovnaký aerodynamický trik na udržanie sa vo vzduchu, o ktorom si doposiaľ odborníci mysleli, že je vlastný len lietajúcemu hmyzu. Keď chcú na moment zotrvať na jednom mieste vo vzduchu, rýchlym mňaním krídel vytvoria pod sebou drobný cyklón. Ten vytvorí dostatočne silný vztlak a netopierovi umožní udržať sa vo vzduchu. Vedci z Lundskej univerzity vo Švédsku pomocou aerodynamického tunela zmerali silu týchto drobných cyklónov a dospeli k výsledku, že netopierom dodávajú až 40 % potrebnej sily na zastavenie letu a udržanie sa vo vzduchu. Výskum potvrdil, že stavovce používajú ten istý mechanizmus letu ako hmyz.

(Pravda 3. marca 2008)

O netopieroch

Netopiere sú cicavce. Pária sa na jeseň, za rok majú jedno až dve mláďatá, ktoré kŕmia mliekom. Orientujú sa najmä prostredníctvom sluchu, vydávajú zvuk, počúvajú jeho ozvenu, a tým spôsobom vyhodnocujú svoje okolie. Nie sú slepé, ale zrak využívajú menej. Predpokladá sa, že pri migrácii využívajú aj vizuálne stopy a pamäťové efekty. Najčastejšie migračné korydory netopierov sú pozdĺž riek. Ich najväčším nepriateľom je človek, sovy, dravé vtáky, na zimoviskách kuny, mačky, prípadne užovka stromová. Zvyčajne sa vracajú na staré miesta, v prípade, že sú vyrušované, menia úkryt. Optimálna teplota úkrytu na ich prezimovanie je 7 až 9 °C. Majú schopnosť v zime minimalizovať metabolizmus a znížiť srdcovú frekvenciu zo 400 úderov za minútu na štyri. Anglickí vedci skúmali biodiverzitu netopierov na biofarmách a klasických hospodárstvach, kde sa používajú chemické látky. Výsledky výskumu potvrdili, že vyššia druhová diverzita netopierov je na biofarmách. Súvisí to s tým, že je tam oveľa väčšie spektrum hmyzu, a tým aj rôznorodejšia potravná ponuka.



V ZRKADLE... jeden z nás

Ing. RASTISLAV BERNÁT, technik



pre vedu a výskum
na Katedre spoľahlivosti strojov, MF

Miesto narodenia:
Piešťany

Vek: Práve tento rok
okružly ☺

Čím ste chceli byť ako dieťa?

Traktorista a neskôr šofér autobusu.

Čo ste študovali a prečo ste si vybrali práve túto oblasť?

Cestnú dopravu na Strednej priemyselnej škole dopravnej v Trnave a SPU som si zvolil preto, lebo v Nitre som od malička chodil na Agrokompex a tie družstevné výlety mali niečo do seba... a tiež ma zaujímajú stroje a technika. Myslím, že to bola správna voľba a spoznal som tu veľa zaujímavých ľudí.

Kolko hodín má váš pracovný deň?

Ťažká otázka, ale myslím, že osem až pätnásť, podľa okolností a možností.

Ako by ste charakterizovali dnešnú mládež?

Je šikovná, ale čo ma mrzí, je viac uzavretá a menej spoločenská... už to nie je ten študentský život, ako bol kedysi. A aby som nezabudol - je ľahkomyselná a bezohľadná na cestách.

Aké vlastnosti na kolegoch vám imponujú a aké sa vám nepáčia?

...jújú, okolo seba mám múdrych a skúsených ľudí! Páči sa mi otvorenosť a úprimnosť. Nemám rád klamstvá, intrigy a závisť.

S kým by ste sa radi stretli a porozprávali?

S kamošmi z Liberca, s ktorými som sa dávno nevidel. Oprášili by sme zážitky zo Škótska.

Čo vás naposledy zaujalo v oblasti spoločenského života?

Vysoká cena za lístky na zaujímavé vystúpenia.

Čo by ste zmenili, keby ste mohli?

Tak určite medziľudské vzťahy... Každý sa viac uzatvára do seba.

Čo radi čítate?

Vtipy ☺.

Ako si dobíjate energiu?

Čokoládou, ale s tým musím prestať, viete kílá ☺, doma najčastejšie v garáži manuálnou prácou.

Prezradíte niečo o svojej rodine?

Super - mám výnimočnú ženu!

Máte zlozvyk, ktorého sa neviete zbaviť?

Myslím, že mám, ako každý - napríklad tvrdohlavosť, ale o tom niekedy inokedy...

Aké máte koníčky?

Rád sa zatvorím do garáže a tam sa toho nájde až - až. A, samozrejme, učiť dobre a bezpečne jazdiť.

Aká je dovolenka vašich snov?

Nemám konkrétne predstavy, ale mala by byť jednoduchá a pokojná - môže byť aj pri mori...

Humor je korením života - máte nejaký obľúbený vtip alebo veselý zážitok zo školy?

Jasné ☺! Humor je super a naposledy ma pobavil tento vtip: Vefrybí samec pláva okolo svojej polovičky a šomre: „Kopa ekologických aktivistov, svetové vlády a rôzne nadácie vyvíjajú enormné úsilie na záchranu nášho druhu, ale samozrejme TEBA BOLÍ HLAVA.“

-rch-

Ako ďalej, študenti?

Motto:

Demokracia je vláda ľudu, ale aj jeho kultúra

Ako vedúci Klubu kultúrnej a záujmovej činnosti mám - a v plnej miere aj chcem - podporovať všetky seriózne a kvalitné mimoškolské študentské aktivity na SPU. Pracujem priamo medzi vami, študentmi, kanceláriu mám v ŠD Mladost'. Podieľam sa na organizácii a metodicky usmerňujem množstvo aktivít a záujmových činností študentov SPU, mnohé z nich sú súčasťou jesenných a jarných študentských dní. Okrem množstva pozitívnych aktivít, som, žiaľ, často svedkom negatívnych javov, ktoré rozhodne nepatria na akademickú pôdu univerzity a určite neprispievajú k jej dobrému menu.

Zamysleli ste sa niekedy, vážení študenti, koľko úsilia a voľného času treba obetovať na kvalitnú prípravu a organizáciu mimoškolskej akcie, napríklad takej diskotéky v ŠD Mladost'? Objednaný a zaplatený diskdžokej hrá od siedmej večer v podstate pre úplne prázdnu spoločenskú sálu. Až okolo 22.00 - 23.00 hodiny ste ochotní „svojím záujmom a prítomnosťou“ oceniť úsilie organizátorov a akcia sa začína pomaly rozbiehať. Potom sa vám, samozrejme, máli, ste nespokojní, že diskotéka okolo polnoci končí a bombardujete organizátorov otázkami, kedy bude ďalšia.

Tohoročnú Valentínsku diskotéku poznali problémy s niekoľkými podnapitými študentmi, výtržnosťami, rozhadzovaním odpadkov po internáte, neporiadok v sále a zápis na vrátnici... Nemyslíte si, že takéto správanie a konanie dospelých ľudí - vysokoškolskákov - je nedôstojné? Nevynutná prítomnosť príslušníkov SBS-iek, ktorí musia, žiaľ, zabezpečovať poriadok počas diskoték na akademickú pôdu, je vlastne veľmi smutnou skutočnosťou, doslova hanbou a výsmechom postu dnešného vysokoškolského študenta. Navyše, stále sa množia sťažnosti z radov ostatných študentov na značný hluk na diskotékach. Niekedy by k zábave naozaj stačilo trochu menej decibelov, čo myslíte?

Najjednoduchším riešením by asi bolo podobné „nekultúrne“ akcie celkom zrušiť. Som však presvedčený, že najjednoduchšie riešenie nemusí byť vždy to najsprávnejšie... Hoci si mnohí doslova koledujete o zákaz diskoték, a tak zjavne nútiť ve-

denie univerzity zvolil druhé riešenie, spoločne hľadáme spôsob „ako sa dá“ a nie „ako sa nedá“. Opäť zdôrazňujem, že klub aj vedenie SPU majú snahu podporovať všetky kvalitné kultúrne akcie. Určite však nebudeme podporovať darebáctvo, agresivitu, alkoholizmus a vandalizmus!

Dobrá zábava môže byť predsa aj bez nadmerného množstva vypitého alkoholu. Dôkazom toho sú napríklad nedávne gospelové koncerty, divadelné predstavenie či predvianočné stretnutie folklórneho súboru Zobor a niektorých záujmových krúžkov KKZČ. V ostrom protiklade práve v tom čase zopár „dobrodincov“ oslavovalo blížiacu sa vianočné sviatky rozhadzovaním odpadkov po chodbách internátu... Žiaľ, podobne končia aj niektoré tzv. chodbovice, krúžkovice, izbovice a iné „...ice“ na internáte.

Nie, určite nechcem moralizovať, chcem skôr hľadať možné riešenia a vyzvať diskusiu. Snažím sa osloviť vás všetkých, študentov, ale aj učiteľov a ostatných pracovníkov SPU. Pre dobré myšlienky, návrhy a nápady si vždy nájdem čas, dvere v KKZČ sú otvorené po celý deň a po vzájomnom dohovore aj v mimopracovnej dobe. Túto problematiku treba naliehavo riešiť. Verím, že nájdeme podporu u všetkých slušných a aktívnych študentov SPU a pridajú sa aj internátne rozhlasové a televízne štúdiá, klub FONS, VBH a ďalšie záujmové skupiny na univerzite.

Ing. VLADIMÍR PROTOPOPOV,
vedúci KKZČ



Na Mladosti...

Snímka: PAVOL PROCHÁZKA

SÚŤAŽ



V minulom čísle sme sa vás pýtali na názov rockovej skupiny, ktorú spevák a hudobník Ian Anderson pomenoval po anglickom vynálezcovi sejačky z 18. storočia. Správna odpoveď je: **Jethro Tull**. Knihu a tričko získava **Andrej Tarnik, 1. FAPZ**. Cenu si môže vyzdvihnúť v redakcii. -r-

☺ ☺ ☺
V kníhkupectve:
- Prosím vás, kde je tu oddelenie počítačovej literatúry?
- Hľadáte niečo konkrétne?
- Manžela.

Lekár mi povedal, že mám po dlhšej zime oslabený organizmus. Tak som sa pýtal v lekárni a ponúkli mi beta-karotén. Na ten im kašlem. Počkám, až bude plná verzia...
☺ ☺ ☺

Z PROGRAMU NUD 2008

STREDA 23. 4. 2008

Objavenie Ameriky alebo Prečo pirátov nikto nemá rád

predstavenie Divadielka na Osmičke a Divadla Hubla - Čakanské veselé huby
ŠD Mladost' SPU, spoločenská sála, 20.00 h

ŠTVRTOK 24. 4. 2008

Večer otvorených dverí vo fotokružku

ŠD A. Bernoláka, 18.00 h

Výstava prác študentov FZKI a MF

foyer pod aulou SPU

PONDELOK 28. 4. 2008

Valibuk SPU

posilňovňa SPU, 9.00 h

Dvadsaťštyri hodín vysielania IRŠ Mladost'

ŠD Mladost'

STREDA 30. 4. 2008

Je slovenčina v ohrození?

prednáška doc. PhDr. Slavomíra Ondrejoviča, DrSc., riaditeľa JÚ Ľ. Štúra SAV

FF UKF, Štefánikova 67 (M-67), 11.00 h

Šachový turnaj

spoločenská sála ŠD Mladost', 14.00 h

Stavanie mája

Svätoplukovo nám. pred DAB, 15.00 h

Poradňa zdravého životného štýlu pre Nitranov

Svätoplukovo nám. pred DAB, 15.30 h - 17.00 h

Dies Universitatum Nitriensium

NITRIANSKE
UNIVERZITNÉ DNI

Streetball Challenge Open

športový areál ŠD Mladost' SPU, 9.00 h

Plážový volejbal

športový areál ŠD Mladost' SPU, 9.00 h

Tenisový turnaj

športový areál ŠD Mladost' SPU, 9.00 h

Stolnotenisový turnaj

telocvičňa ŠD UKF Zobor, 14.00 h

Večerný beh Nitrou

pešia zóna, 16.00 h

Manželstvo a rodina

prednáška ICLic. Mgr. Jozefa

Slivoňa, SDB

ŠD Mladost', 19.30 h

Galakonzert univerzitných súborov Ponitran, Zobor a súboru Atikus

Svätoplukovo nám. pred DAB, 15.30 - 17.00 h

Nočný výstup na Zobor

zraz pred ŠD Mladost' SPU a ŠD UKF Zobor, 19.00 h

PONDELOK 5. 5. 2008

Vodný slalom (KAMIKAZE Fregata)

šieste medziuniverzitné preteky študentov SPU a UKF
rieka Nitra, 12.00 h

Gospelový koncert S2G Band

spoločenská sála ŠD Mladost', 19.00 h

UTOROK 6. 5. 2008

Aerobic Maraton

športová hala SPU, malá telocvičňa, 9.00 h

Karneval v Riu po slovensky - alegorický sprievod mestom

zimný štadión - Svätoplukovo námestie - pešia zóna - areál SPU, od 12.00 h

Bažant Majáles

areál SPU, Akademická ul., od 15.00 h

STREDA 7. 5. 2008

Vernisáž výtvarných prác študentov UKF a SPU

foyer Divadla Andreja Bagara, 18.00 h

Galavečer Gaudeamus - Premostenia

Divadlo Andreja Bagara, Veľká sála, 19.00 h

AVIZUJEME

Prehliadka študentskej vedy

V utorok 22. apríla budú prednáškové miestnosti a cvičebne na univerzite vyhradené účastníkom študentských vedeckých konferencií a prezentáciám ich súťažných prác. Štrnásty ročník ŠVK na Fakulte agrobiológie a potravinových zdrojov otvorí o 8.00 h v posluchárni A-01. V posluchárni CH sa o 8.30 h zídu účastníci ŠVK na Mechanizačnej fakulte, na Fakulte biotechnológie a potravinárstva privítajú študentov a členov komisií o 8.30 h v posluchárni Z-02, na Fakulte európskych štúdií a regionálneho rozvoja o 8.30 h v átriu na Farskej ulici 24, na Fakulte ekonomiky a manažmentu o 8.30 h v posluchárni S a na Fakulte záhradníctva a krajinného inžinierstva o 9.00 h v Pavilóne záhradnej architektúry na Tulipánovej ulici 7. -r-

EUROEXPRO

V ruskom Petrohrade sa nedávno stretli prezidenti lokálnych pobočiek a zástupcovia národných organizácií AIESECu zo štyridsiatich krajín Európy a Severnej Ameriky (CEE a WENA), aby diskutovali o úlohách a spolupráci v nadchádzajúcom období. Medzi účastníkmi bola aj nová prezidentka nitrianskej pobočky IVANA JANÍKOVÁ. Aké boli jej dojmy?

- Bol to týždeň, na ktorý nik tak ľahko nezabudne. Z malebného Slovenska sme vyrazili ako osemčlenná posádka, ktorú tvorilo päť prezidentov lokálnych pobočiek z Bratislavy, Univerzity Komenského, Nitry, Banskej Bystrice a Žiliny a traja kolegovia z národnej organizácie AIESEC Slovensko. Prežili sme chvíle plné smiechu a tímovej práce, ale aj dni, keď sa od každého z nás vyžadovalo veľké sústredenie a kreativita pri predkladaní vízií, hľadani otvorených príležitostí či skúmaní našich slabých stránok. Dlhé noci sme strávili plánovaním, určovaním stratégií, ale aj spoznávaním kultúr iných krajín, takže občas sme nespali viac ako štyri hodiny.

Zaujímavý bol deň v obrovskom nákupnom centre v Petrohrade, kde sme mali možnosť prezentovať svoju krajinu a zvyky. Bol to úžasný zážitok. Predstavte si, že stojíte na javisku, máte oblečené kroje z Horehronia (týmto by som chcela poďakovať nášmu súboru ZOBOR za ich požičanie) a tancujete nacvičenú choreografiu na pieseň „Tri dni ma naháňali...“ Po skončení vystúpenia za nami chodili domáci aj cudzinci, aby sa s nami odfotografovali a my sme cítili ohromnú hrdosť na našu vlasť aj medzinárodnú organizáciu AIESEC. -j-

AIESEC

The international platform for young people to discover and develop their potential



„Tri dni ma naháňali, aj tak ma nedostali!..“ nieslo sa petrohradským obchodným centrom.
Snímka: IVANA JANÍKOVÁ



SPEKTRUM

OZNAMUJEME

Dekan Fakulty biotechnológie a po-travinárstva SPU v Nitre oznamuje, že 23. apríla 2008 o 10.00 h v zasadačke Katedry biochémie a biotechnológie (pavilón RI, 1. poschodie) bude Ing. MILAN CHŇAPEK, doktorand na KBB, obhajovať dizertačnú prácu na tému Využitie bielkovinových markerov pri identifikácii, diferenciacii a charakteristike genotypov pšenice letnej, tvrdej, špaldy a jačmeňa jarného.

NEPREHLIADNITE

Redakcia slovenského vydania mesačníka PRESStige hľadá redaktorov a editorov pre web a denné spravodajstvo. Hľadáme prispievateľov do rubrik: aktualita, kultúra a umenie, politika, spoločenské vedy, prírodné vedy, názory.

PRESStige

Prihlásiť sa môžu študenti, vedeckí pracovníci a zamestnanci SPU a UKF.
Info: Róbert Kollár, 0903 832 085, robert.kollar@presstige.sk.

AVIZUJEME

V priestoroch piešťanského Kursalónu sa 27. – 30. apríla bude konať medzinárodné vinohradnícke a vinárske fórum **VITICULTURE & VINICULTURE – Slovakia 2008**. Podujatie pripravuje Konzorcium ERASMUS – SAPA v spolupráci s STU Bratislava a našou univerzitou. Zámerom organizátorov je ponúknuť priestor na prezentáciu vinárstva a vinohradníctva v jednotlivých krajinách a regiónoch a zároveň vytvoriť medzinárodné pracovné skupiny, ktorých cieľom bude príprava spoločných projektov pre čerpanie európskych fondov. Viac na www.viniculture.sk

S PIETOU

Fakulta agrobiológie a potravinových zdrojov SPU s hlbokým zármutkom oznamuje, že 29. marca 2008 zomrela vo veku 71 rokov bývalá dlhoročná pracovníčka študijného oddelenia Agronomickej fakulty

ANNA SLOVÁKOVÁ.

Posledná rozlúčka so zosnulou bola 1. 4. 2008 na Mestskom cintoríne v Nitre.

Česť jej pamiatke!

ZOOOOOM

Podarilo sa vám zachytiť nejakú veselú či kurióznú situáciu? Podelte sa o svoje fotoúlovky s čitateľmi Poľnohospodára a pošlite ich spolu s vtipným textom na našu mailovú adresu: redakcia@polnohospodar.sk. Autorov najlepších snímok odmeníme.



Nepomohlo...

Foto: LUBOMÍR BĀTA

Šachisti sa majú čím chváliť

Šachový klub Združenia športových klubov SPU Nitra sa v závere sezóny 2007/2008 zapísal do histórie šachového hnutia na Slovensku. Napriek veľmi skromným ekonomickým a priestorovým podmienkam sa nám **ako jedinému klubu na Slovensku** podarilo obsadiť v novom ročníku všetky šachové súťaže – od extraligy až po piatu (oblastnú) ligu a mládežnícku celoslovenskú súťaž.

Úspešne reprezentujeme mesto Nitra, našu univerzitu, Združenie športových klubov SPU Nitra a vysokoškolský šport. Výsledky nás tešia o to viac, že jednotlivé kolektívy zastupujú väčšinou hráči z Nitry a blízkeho okolia, mnohí odchovanci Nitry, študenti a zamestnanci našej univerzity.

V súťažiach extraligy a 1. ligy sú naši súper i posilnení o reprezentantov SR (napr. Ftáčnik, Timoščenko, Plachetka, Markoš, Petrík, Repková, Hagarová a i.), ako aj najlepších hráčov Česka, Maďarska, Poľska, Ukrajiny, Rumunska. Našou „posilou“ bol junior **Peter Michalík** a **Martin Dobrotka** z Prievdže a **Milan Maroš** z nitrianskej UKF, známy organizátor celoslovenských súťaží a Štiavnických šachových dní. Základ družstva

tvoria bývalí študenti FEM **Jozef Mikita**, **Jozef Mokoš** a **Miroslav Goruša**, Nitran **Peter Martiška**, **Jozef Dlhý** a **Lu-boš Debnár**, poslucháčka FEM **Mária Machalová** a dorastenci Nitry **Martin Ondruš**, **Peter Jančovič** a **Marek Holava**.

Postupy do vyšších súťaží nám zabezpečilo víťazstvo „B“ družstva v druhej, „C“ družstva v tretej a „D“ družstva v štvrtjej lige.

Je to výzva. Ako ju prijme, ukážu najbližšie dni. Zostávame skromní, pre ďalšiu reprezentáciu a výchovu nových nitrianskych nádejí však potrebujeme pomoc! Vyžaduje si to spoluprácu mesta, oboch univerzít a najmä vážneho sponzora. Treba najsť šachovú klubovňu na zápasy a tréningy, zaistiť základné finančné zabezpečenie, doriešiť organizáciu šachového klubu. Pomôcť nám, okrem iného, môžu aj vaše 2 percentá z dane, ktoré môžete do 30. apríla poukázať Združeniu športových klubov TJ Slávia SPU Nitra (www.rozhodni.sk). Bližšie informácie získate u autora článku na Katedre telesnej výchovy a športu.

PaedDr. DUŠAN DANKO,
zástupca Šachového oddielu ŽŠK SPU

JAZYKOVÉ OKIENKO

Záujemcovia, nie záujemci

Pri životných podstatných menách mužského rodu zakončených na -ca sa pomerne často stretávame s používaním dvoch tvarov nominatívu množného čísla, napríklad *darcovia* i *darci*, *dôchodcovia* i *dôchodci*, *výhercovia* i *výherci*, *vynálezcovia* i *vynálezci*, *záchrancovia* i *záchranci*, *záujemcovia* i *záujemci*. Uvedené podstatné mená sa vzhľadom na svoje zakončenie na samohlásku -a skloňujú podľa vzoru hrdina, ktorý v uvedenom páde príberá príponu -ovia – *hrdinovia*. Rovnakú pádovú príponu -ovia majú aj podstatné mená spomenuté v úvode, napríklad *darcovia krvi*, *aktívni dôchodcovia*, *výhercovia súťaže*, *známi vynálezcovia*, *obetvi záchrancovia*, *záujemcovia o prácu*.

(RNO 11/2008)

ZAÚJALO NÁS

Noemova archa na Špicbergoch

Za polárnym kruhom na ostrove Svalbard postavili Nóri svetovú banku semien kultúrnych rastlín, v ktorej sa môže uskladniť 3 - 4,5 milióna druhov semien na stovky rokov. Neobvyklá zásobáreň má zachrániť plodiny pred vyhynutím a zabezpečiť ľudstvu potravu v prípade apokalyptickej katastrofy. Budova leží 130 metrov nad morom, má tri podzemné haly z ocele a takmer celý rok je izolovaná vysokou vrstvou snehu a ľadu. Semená a zrná do „Noemovej archy“ poslali takmer všetky krajiny sveta. Medzi prioritné rastliny patrí ryža, obilie, maniok, šošovica, kukurica, zemiaky, banán, fazuľa a hrach.

(SME 28. 2. 2008)

ZO ŠPORTU

Volejbal

V treťom zápase štvrtfinálovej série play off prehral **VK Ekonom SPU Nitra** s **No-vým Mestom nad Váhom 3:0 (15, 19, 23)**, a tak sa vyradil z bojov o ďalší postup. V zápasoch skupiny o 5. – 8. miesto podľahol doma **Lokomotíve Zvolen 1:3 (-26, -16, 26, -24)**. Stav série 0:1.

Basketbal

Tri výhry a päť prehiev – taká je bilancia zápasov BK Casta SPU Nitra za posledný mesiac. Po 40. kole základnej časti extraligovej súťaže je na siedmej priečke v tabuľke s rovnakým počtom bodov (58) ako ôsme Komárno a deviate Levice. O tom, kto z tejto trojice postúpi do play off, sa rozhodne v nasledujúcich štyroch zápasoch.

VÝBEROVÉ KONANIE

Rector Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre vyhlasuje v zmysle § 77 ods. 1 zákona č. 131/2002 Z. z. o vysokých školách a o zmene a doplnení niektorých zákonov výberové konanie na obsadenie **miesta vysokoškolského učiteľa na Katedre biotechniky parkových a krajinných úprav pre zabezpečenie výučby predmetov: produkcia trvaliek a cibuľovín, tvorba v sadovníckom kvetinárstve, aplikovaný interiérový dizajn.**

- Podmienky:
- VŠ vzdelanie II. stupňa v odbore záhradníctvo,
 - akademický titul PhD., resp. ekvivalent,
 - aktívna znalosť jedného svetového jazyka – preukázať pohovorom alebo potvrdením o štátnej skúške,
 - znalosť práce s PC v rozsahu MS Office,
 - pedagogická prax min. 10 rokov,
 - dobrá pracovná morálka a morálna bezúhonnosť.

Prihlášky s profesijným životopisom a overenými dokladmi o štúdiu zasielajte **do 18. 4. 2008** na Útvor personalistiky, ekonomiky práce a mzdovej učtarne Rektorátu Slovenskej poľnohospodárskej univerzity, Tr. A. Hlinku 2, 949 76 Nitra.

INZERCIA

■ Prenajmem zariadenú, zrekonštruovanú garsonku na Chrenovej III. v peknom, tichom prostredí, 15 min. od SPU, dlhodobá. Cena 6000/mes. + energie. Kontakt: 0905 646 814.



Snímka: autor

Poľný deň v Kolíňanoch

Na Vysokoškolskom poľnohospodárskom podniku v Kolíňanoch sa 13. marca uskutočnil prvý Poľný deň SOME, ktorý pripravila firma Some Slovakia, s.r.o., v spolupráci s Mechanizačnou fakultou a VPP SPU. Vyše dvesto účastníkov akcie malo možnosť vidieť špeciálne traktory, techniku na spracovanie pôdy, sejbú, chemickú ochranu a kompletné linky na zber krmovín vyrábaných vo firmách Pöttinger, Same a Hardi. Pripravená technika, spolu s odborným výkladom, bola vzhľadom na počasie, prezentovaná na pevnej ploche strediska Kolíňany. Odborným garantom podujatia bola Katedra strojov a výrobných systémov MF.

Ing. PAVOL FINDURA, PhD.



PRÁVE VYŠLI ...

SKRIPTÁ

- V. Papcúnová – I. Geciková: Návody na cvičenia z regionálnej ekonomiky. Dotlač k 2. nezmenenému vydaniu, náklad 200 kusov, cena 56 Sk.
- F. Špánik a kol.: Agroklimatické hodnotenie krajiny a základy agroklimatickej regionalizácie. Metodická príručka. Prvé vydanie, náklad 100 kusov, cena 109 Sk.
- P. Hrubík a kol.: Ihličnaté a vřdzyelené dreviny v sadovníckej tvorbe. Druhé doplnené vydanie, náklad 300 kusov, cena 88 Sk.
- I. Michalík: Biochémia. Šieste nezmenené vydanie, náklad 600 kusov, cena 104 Sk.
- D. Országhová a kol.: Cvičenia z matematiky. Tretie nezmenené vydanie, náklad 500 kusov, cena 90 Sk.
- O. Švec a kol.: Deskriptívna geometria. Tretie nezmenené vydanie, náklad 400 kusov, cena 87 Sk.
- L. Chmelníčná a kol.: Technológia chovu malých hospodárskych zvierat. Prvé vydanie, náklad 300 kusov, cena 136 Sk.
- A. Jakábová – F. Kobza: Kvetinárstvo. Prvé vydanie, náklad 150 kusov, cena 155 Sk.

MONOGRAFIA

- M. Kučera – J. Rusnák: Štúdium tribologických vlastností materiálov nanosených na povrch vybranými technológiami navárania. Prvé vydanie, náklad 50 kusov, cena 61 Sk.
- I. Geciková a kol.: Aktuálne problémy a otázky rozvoja poľnohospodárstva v podmienkach SR. Prvé vydanie, náklad 100 kusov, cena 100 Sk.

ODPORÚČANÁ LITERATÚRA

- Š. Drabant a kol.: Meranie a skúšanie hydrostatických prvkov a systémov. Prvé vydanie, náklad 100 kusov, cena 100 Sk.

VYSOKOŠKOLSKÁ UČEBNICA

- J. Pataky a kol.: Základy účtovníctva. Prvé upravené vydanie, náklad 700 kusov, cena 153 Sk.
- O. Kadlečík – R. Kasarda: Všeobecná zootechnika. Prvé vydanie, náklad 500 kusov, cena 220 Sk.

-dš-

FESTIVAL

DIVADELNÁ NITRA '08

medzinárodný divadelný festival
International Theatre Festival
Sept 26 – Oct 1

CHCEŠ BYŤ AJ TY

V.Y.P.
VOLUNTEER YOUNG PEOPLE

CHCEŠ BYŤ AJ TY V.Y.P. (volunteer young people)?
Chceš aj ty zažiť ako dobrovoľník atmosféru festivalového záujmu?
Nezískame nám pomoc pri realizácii výnimočného podujatia?
Máš viac ako 18 rokov a záujem spolupracovať na Medzinárodnom festivale Divadelná Nitra 2008?

Neváhaj a už teraz sa prihlás na sekretariáte festivalu písomne, telefonicky alebo osobne.

Dakujeme...

Podľa svojho záujmu môžeš na festivale spolupracovať v rôznych oblastiach:

- domáci alebo zahraničný súbor (podľa jazykových schopností)
- akreditácia účastníkov
- divadelný jarmok a sprievodné podujatia
- semináre, workshopy, tréningy, diskusie
- technické a materiálne zabezpečovanie
- V.I.P., hostia festivalu
- tlačové stredisko
- sekretariát
- individuálni zahraniční hostia
- osobní asistenti členov štábu

Medzinárodný festival Divadelná Nitra
Svätoplukova nám. 4, 950 53 Nitra
tel./fax: 037/6524 870, 0903 55 44 75
e-mail: dobrovolnik@nitrafest.sk, www.nitrafest.sk
budova Divadla A, Bagara (služobný vchod),
3. posch., č. dv. 345

WANTED