

v Bratislave prví študenti takmer mŕtveho odboru. Aj Ladislav, ktorý sa po ukončení štúdiá na stavebnej fakulte zaškolil u kachliarskeho majstra v Nemecku a má dnes za sebou viac ako 1 200 realizácií pecí a kozubov, dral pôvodne lavice odborného učilišťa v Bratislave a Košiciach s viacvrstvnými staršími kolegami z brandže, aby získali výučný list. Dnes vlastní jednu zo stovky firiem z celého Slovenska združených v Cechu kachliarov Slovenska. „Iba približne tretina z členov cechu však vie postaviť typickú kachľovú pec,“ uvádza Ladislav, ktorý sa už ako malý chlapec vyrastajúci v baníckej rodine zafixoval do pece, do ktorej mohol vedľa starého otca aj príkladať.

Vtedy plnila pec ešte pôvodnú funkciu. Bola hlavným zdrojom tepla v dome. Často sa na nej v kuchyni varievalo, pieklo a v obývacej izbe aj spalo. „Naši predkovia boli múdri, vedeli dokonale využiť sálavé teplo pecí, ktoré sa aj dnes pokladá za najdrtvšie, lebo je mäkká, ťmí sa všetkými smermi rovnako a je vhodné aj pre alergikov a reumatikov,“ uvádza podpredseda CNS.

KERAMICKÁ MANUFAKTÚRA. Na súboku dvoch riek Dyje a Moravy leží obec, v ktorej sa uctievajú slovenské tradície. Pri počte menej ako dvetisíc obyvateľov má dnes obec Sekule v rámci dediny rozmiestnených dvadsať remeselných dvorov, do ktorých môže človek počas tradičných slávností vojsť, sledovať prácu cechmajstrov a kúpiť si výrobky kováčov, pekárov, rybnárov, pofovňikov či mäsiarov. Obec ležiaca na pomedzí troch štátov – Rakúska, Česka a Slovenska – je známa najmä sekuľskou keramikou. Jej žltomedná farba charakterizuje pechlaže tejto oblasti – piesok.

Remeselnícky dvor keramikára je ľahko rozpoznateľný podľa umelckej železnej brány s dvoma oproti sebe naklonenými dĺžbami. Bránu otvára majiteľ firmy Sekuľská keramika Jozef Húšek a záhoráčtinou srdečne víta hostí. Hneď pri vchoďte do dvora obdivujú návštevníci takmer storočný starý voz, pílu a kolísku po majiteľovej starej mame. V dlhom dome vidieť napravo v dielni pracovať samé ženy. Niektoré nabevajú hlinu do forniem, iné maľujú, retušujú, nakladajú do keramickej pece. Mnohé z nich tu pracujú už pätnásť rokov. V druhej časti domu je sklad, kde sa okrem typických hrnčiek a menami dajú nájsť džbány, misy, nádoby, taniere,

svietniky a ďalšie výrobky pochádzajúce z tradičných starodávnych tvarov z regiónu okolo Sekúl s prírodnými dekorami. Oproti skladu vidieť v presklennej vitríne kroje, obrázky aj tradičné domáce potreby, ktoré tvoria prvé privátne sekuľské múzeum majiteľa.

J. Húšek ako vyučený keramik v Poľtorenských keramických závodoch v Poštornej (dnes je to časť Břeclavi) začína s výrobou keramiky v roku 1990 popri zamestnaní. Po prieskume česko-slovenského trhu zistil, že keramika starodávneho typu sa nikde nevyrába. Historické tvary keramiky povýšil na užitočné a prispôbil sa aj dobe. Výrobky majú certifikáty a môžu sa používať do mikrovlnnej rúry, rúry na pečenie i umývačky riadu. Každý kus sekuľskej keramiky je chránený ochrannou známkou, falšovaniu to však nezabráni.

„Nízke ceny dovezenej keramiky vytlačujú kvalitnú domácu produkciu. Prejijú len firmy, ktoré budú flexibilné,“ upozorňuje Jozef Húšek

Keď sa produkcia rozbehla, odkúpil pán Jozef aj vedľajší dom s pozemkom, kam presunul výrobu a sklad. Zamestnal a preškolil najmä ženy s malými deťmi z dediny a okolia, pretože dochádzal za prácou do miest a obcí vzdialených od Sekúl je časovo aj finančne náročné. „Výroba sa rozbehla, keď som začal predávať po jarmokoch, umelckých a folklórnych festivaloch. Prezentoval som tam odolnosť materiálu a neskôr som sa orientoval aj na saláše a koliby,“ hovorí keramik a silno zabúcha pohárom, v ktorom mal pred chvíľou kávu, o podšálku. Okrem prafaknuta a údivu prisediacich sa nestane nič, na keramike ani prasklina. Dôvodom je kvalitná hlina, ktorú vozí J. Húšek z Česka a Nemecka. „Moja stratégia je, aby si zákazník kúpil aspoň jeden výrobok. Potom je vysoko pravdepodobné, že si vyberie kompletne celú kuchyň,“ prezrádza majiteľ keramiky, ktorá má zastúpenie po celom Slovensku vo forme obchodov s exkluzívnou predajou.

„Prieskum trhu si robím aj počas osob-

ných návštev prevádzok. Keď mi na miestnych miestach povedia, že by chceli to isté, už je jasné, že sa nový výrobok bude predávať,“ uvádza J. Húšek. Dnes má firma v ponuke okolo šesťsto výrobkov a ponúka aj keramiku na mieru. Okrem prioritného domáceho trhu predáva aj do Česka, Maďarska a dokonca už aj na vzdialenú Aljašku či do Kanady.

Výhodou malej manufaktúry je najmä flexibilita. J. Húšek, vyučený v odbore formovač keramickej kameniny, si sám navrhuje model a potom vyrobí matričnú formu na výrobu sadrových forniem, do ktorých sa vylievajú hlinka. Čím dlhšie hlinka schne, tým je tvrdšia. Následne sa ručne maľuje, nastrieka sa glazúra a vypáli v keramickej peci pri teplote 1 280 stupňov Celzia. „Hneď na začiatku sme začali robiť jedárenský servis štýlom, koľko kusov chcete, takto vyrobíme, nefixovali sme sa na čísla šesť a dvanásť. Dávame tak záruku reštauráciám, že keď im bude niečo chýbať, tak im to dodáme. Niektoré sú nám verné už pätnásť rokov,“ dodáva J. Húšek.

LEPŠÍ AKO ČESI. Ochutnávková miestnosť firmy Apimod, ktorej medovinu oceňujú medailami po celom svete, je štýlovo zariadená dubovými stoličkami a barom vo forme buniek plástu. Výstavná skriňa z masívu má tiež tvar príbytku najdôležitejších spolupracovníkov – včiel. Na rozdiel od užitočného hmyzu sa to tu však hemží siedmimi druhmi medoviných rôznych tvarov a veľkostí. Na špeciálnych fľašiach, ktoré si firma dáva vyrábať v Nemecku, sa lesknú zlaté, strieborné a bronzové medaily zo súťaží a výstav z celého sveta.

Majiteľ Peter Kudláč je hrdý najmä na medaily z najväčšej svetovej súťaže Mazer Cup v americkom meste Boulder v štáte Colorado, kde v konkurencii takmer päťsto medovin z celého sveta získal počas dvoch rokov už päť medailí. Z balkóna firmy nachádzajúcej sa v Dolnej Krupnej vidieť dvor plný sudov naplnených medom, ktorý pochádza od takmer tristo včelárov z celého Slovenska. „Každú zakúpenú šaržu medu laboratórne skontroluje Štátna veterinárna a potravinárska správa a následne sa podľa kvality a druhu zaradi do výroby. Kritériá na kvalitu medu sú u nás pri medovine prísnejšie ako pri ostatných produktoch,“ tvrdí majiteľ.

Pri ďalšej exkurzii firmou vstupujeme do suterénu, kde sa med zmiešava s vo-

dou za pomoci ušľachtilej kultúry vinných kvasiniek mení na medovinu obsahujúcu okolo trinásť percent alkoholu. „Používame najnovšie technológie, výroba a plnenie medoviny je plne automatizovaná. To dovoľuje zvyšovať nároky na kvalitu medoviny a jej množstvo,“ hovorí vyštudovaný strojní inžinier P. Kudláč stojaci v uličke medzi antikorovými tankami, kde medovina po trojmesačnom búrlivom kvasení ešte tridsať rokov ďalej dozrieva. V rohu suterénu nahliadneme do miestnosti, kde hadičky v sklenených pohároch hlasno bublajú. Vojsť sa dá len v prípade, že svieti zelená. Červená označuje veľký obsah kyslíčnika uhličitého vo vzduchu, ktorý by mohol byť životu nebezpečný. Keď v roku 1981 začínal P. Kudláč vo včelárskom krúžku na Základnej škole v Trstne, ani netušil, že láska k včelám a medu ho raz privedie k podnikaniu. Keď učiteľ krúžku, pán Kumančík, ochorel, chodili sa žiaci starať o včely a úle a dostali sa aj k experimentom s medovou vodou. V ro-

ku 1998 pri vzniku firmy Apimed, pôvodne založenej na spracovanie a balenie včelieho medu z domácej produkcie, sa Peter k výrobe medoviny vrátil. Rodine aj známym „nápoj kráľov“ chutil, tak sa produkcia v suteréne rodinného domu zväčšovala.

„Skúšali sme rôzne postupy, hľadali správnu teplotu a dobré kvasinky. Čoraz viac sme sa rozširovali a investovali do technológií a to sa nám oplátilo,“ hovorí majiteľ firmy.

Predpokladá sa, že prvá medovina sa objavila ešte pred tým, ako sa na našej planete objavil človek. Pravdepodobne vznikla v dutinách stromov, kde včely zanechali svoje zásoby medu, ktoré po nariadení dažďovou vodou následne skvasili. Takúto medovinu neskôr objavili aj pravekí Indovia a zachutila im natoľko, že ju začali vyrábať pre svoju potrebu.

Odfabrizovať možno povedať, že prvým nápojom, z ktorého zažil človek slasťný pocit z opojenia, bola práve medovina. Výho-

dou nápoja kráľov, ako sa medovina často nazýva, bola ľahká dostupnosť. Ako typický slovanský nápoj siaha hlboko do života našich predkov, ktorí ju s obľubou pili pri významných rodových a kmeňových slávnostiach. Z toho sa dá usúdiť, že medovine priazdzovali výnimočný a slávnostný charakter.

V jednom litri medoviny vyrobenej firmou Apimed je pol kilogramu medu a je vhodná do miešaných nápojov, ale aj ako aperitív. Podporuje trávenie, prekrvenie a látkovú výmenu organizmu. Vďaka účinkom a znovu objavenej chuti sa dnes pôvodne mdlinný podnik rozrástol na pätnásťčlenný tím.

„Tretinu výroby umiestňujeme na zahraničné trhy, ako sú Poľsko, Nemecko, Rakúsko, Švajčiarsko. Rozhodne najväčším odberateľom sú však Česi, ktorí sami uznávajú, že medovina je na Slovensku lepšia,“ usmieva sa P. Kudláč. Priznáva sa, že ešte aj dnes popri podnikaní obhospodaruje na svojej včelnici 25 včelstiev. →



Peter Kudláč