



Šťastné, veselé a pohodové Vianoce, milí Devínčania.

Po celoročnom zhone, mnohých pracovných či školských povinnostiach, vchádzame do vianočného obdobia, ktoré by malo byť naplnené pokojom a rodinnou pohodou. Záver roka je už tradične spojený s pomyselným spomalením, zastavením sa a hodnotením toho, čo sme zvládli a zároveň chvíľou, kedy s nádejou pozeráme do budúcnosti. Práve vianočné sviatky vytvárajú priestor oddýchnuť si od každodenného zhone a nájsť si chvíľu na to, aby sme zhodnotili, čo je v živote najdôležitejšie – zdravie, rodina, priatelia a vzájomná podpora.

Končiaci sa rok bol pre našu mestskú časť bohatý na udalosti, ale aj plný výziev. Spoločne sme pracovali na tom, aby sa nám tu žilo lepšie a príjemnejšie. Každý jeden projekt, každá drobná úprava, každé rozhodnutie na úrade, má svoj význam. A za všetkými týmito úkonmi stojíte aj vy, naši občania, ktorí svojimi podnetmi, pripomienkami, ale mnoho krát aj ochotou pomôcť či záujmom o komunitu, dávate našej práci zmysel.

V tomto kalendárnom roku došlo po takmer ročnom čakaní k ukončeniu sanácie brala na Devínskej ceste, kvôli ktorého zosuvu bola premávka na ceste čiastočne obmedzená a regulovaná semaforom. Sme úprimne radi, že bol tento projekt definitívne ukončený. Netrvalo dlho a došlo k ďalšiemu obmedzeniu dopravy na Devínskej ceste, aj keď v katastri Karlovej Vsi, a to v dôsledku sanácie brala v inom úseku. Aj keď má sanácia za následok isté obmedzenia, dôležité je, že k sanácii dochádza a niekoľkomesačné čiastočné obmedzenia určite stoja za konečný výsledok.

V poslednom kvartáli roku 2025 sme sa tiež dočkali ukončenia sanácie hrádneho brala, ktoré bolo dlhé roky v havarijnom stave, čoho dôsledkom bola na tomto mieste vyhlásená mimoriadna situácia. Ukončený bol tiež projekt vybudovania chodníka, zástavky a najmä osvetleného priechodu pre chodcov na zástavke Hrad Devín. Je našim cieľom, aby boli všetky cestné komunikácie v obci v dobrom stave. Síce nám finančné či majetkové

pomery nedovoľujú urobiť povrchy všetkých ciest naraz, robíme čo sa dá postupne. V tomto roku bol urobený nový povrch na časti Štítovej ulici, Dolnokorunskej či Rytierskej ulici.

Komunitu sme spoločne počas roka posilňovali aj spoločnými kultúrnymi či spoločenskými podujatiami. Za ostatné roky máme už etablované podujatia ako Ples Devínčanov, detský karneval, deň detí, vinobranie, šarkaniáda, halloween, Mikuláš a Vianoce v Pivnici, Devínsky peceň či Vianočné posedenie so seniormi. Mnoho aktivít, ktoré združujú deti a mládež, ale aj dospelých sa konalo vďaka aktívnej činnosti Devínčanov, ktorí pôsobia

v miestnych občianskych združeniach a v Pivnici. Aj za uvedenú činnosť, Vám patrí moja úprimná vďaka. Spoločnou snahou sa nám v tomto roku podarilo aj viacero grantov, vďaka ktorým sme skrášlili náš spoločný verejný priestor a bližšie ich uvedieme na ďalších stranách.

V roku 2026 určite nebudeme polavovať a pripravovaných máme niekoľko ďalších projektov. Z rozpočtu hlavného mesta je to najmä dlho očakávaný projekt Mesto pre deti, v rámci ktorého by sa mala upraviť naozaj kritická situácia v okolí základnej školy a tiež budovanie cyklotrasy na Devínskej ceste, na ktorú bolo z rozpočtu hlavného mesta SR Bratislavy vyčlenených päť miliónov eur. Rovnako je v pláne budovanie ďalších priechodov pre chodcov.



Z externých zdrojov financovania sa uchádzame o finančné prostriedky, ktorými by sa financovala rekonštrukcia ihriska nad materskou školou, aby nám v Devíne vzniklo prvé, riadne multifunkčné ihrisko pre deti a mládež. V tomto roku sme tiež získali finančné prostriedky vo výške osemnásťtisíc eur od spoločnosti DM Drogerie markt, z ktorých sa bude v nastávajúcom roku budovať workoutové ihrisko.

Záverom by som ešte raz rada poďakovala vám všetkým, ktorí sa o dianie v obci zaujímate, ktorí sa každým svojím kúskom podieľate na tom, aby sme žili v peknom a susedsky priateľskom prostredí. Želám Vám, aby bol sviatočný čas naplnený šťastím, vzájomnou prítomnosťou a detskou radosťou. Želám Vám, aby ste sviatky, a vlastne nie len sviatky, ale aj celý budúci rok, strávili najmä v zdraví, a aby sa nikto necítil sám.

Čo nové na miestnom úrade

Počas letných prázdnin došlo na budove miestneho úradu našej mestskej časti k rekonštrukcii strešnej krytiny, ktorá už bola naozaj v havarijnom stave a na viacerých miestach pretekala. V dôsledku silných dažďov počas povodní na jeseň v roku 2024 sa situácia ešte viac zhoršila.

V rámci pomoci obciam zasiahnutých povodňami, obdržala naša mestská časť od Slovenskej katolíckej charity účelovo viazaný finančný dar vo výške päťdesiat tisíc eur. Aj vďaka tejto finančnej podpore, ako aj ušetreným vlastným finančným zdrojom, sme mohli krytinu úradu zrekonštruovať. Po osadení novej krytiny, však ešte viac vystúpila do popredia roky zanedbaná fasáda miestneho úradu, ktorá bola na viacerých miestach zatečená.

Veľmi nás teší, že sa nám ešte v tomto roku podarilo zrenovovať aj túto. Celá budova miestneho úradu tak dostala nový šat. V ďalšom roku sme pripravení na obnovu a rekonštrukciu ďalších našich objektov a verejných priestorov.



Gavendoviny

Jubilejný reštart

Nielen počítač alebo niektorá aplikácia, aj človek sporadicky potrebuje reštart či upgrade. Väčšinou to cítime, ale odkladáme. Stáročná biblická skúsenosť túto potrebu inštitucionalizovala. Každý päťdesiaty rok (po biblických sedemkrát sedem rokov) sa odpúšťali dlhy, konala očista a náboženský ale aj hospodársky život začínal odznova, každý dostával ďalšiu šancu. Izraelitom jubileum pripomínalo slobodu a dôstojnosť, ktorú im dal Boh. Sám Ježiš sa odvolával na túto tradíciu, keď na začiatku svojho verejného pôsobenia vyhlásil Rok milosti od Pána. Cirkev obnovila a prispôbila tradíciu bilických jubileí v roku 1300. Od roku 1475 sa slávia každých 25 rokov, aby každá generácia mohla zažiť milosť Svätého roka a získať úplné odpustky.



Pápež František vsupuje jubilejnou Svätou brárou Baziliky sv. Petra vo Vatikáne 24. decembra 2024. Zdroj: waticannews

Pre viac než miliardu katolíckych kresťanov to aj teraz bola obrovská celoročná udalosť, rozmenená na drobné státisícmi konkrétnych podujatí. Jubilejný rok zahájil ešte pápež František otvorením jubilejnej brány Baziliky svätého Petra vo Vatikáne 24. decembra 2024. Do jeho slávnostného zakončenia 6. januára 2026 prejde jubilejnými bránami rímskych

bazilík asi 35 miliónov pútnikov. V Ríme sa v rámci Jubilea okrem národných pútí konalo 40 celosvetových podujatí (napríklad jubileum umelcov, chorých a zdravotníkov, tínedžerov, podnikateľov, cirkevných hnutí, migrantov, speváckych zborov, väzňov), zakaždým s bohatým sprievodným programom. Podujatia boli aj na národných, diecéznych a farských úrovniach.

Jubilejnému roku 2025 dal pápež František ústredné motto „Pútnici nádeje“. Čo ním pápež sleduje? Nech nám povie on sám: „Jubileum bude svätým rokom, ktorý sa bude vyznačovať nádejou, ktorá nezapadne, nádejou v Boha. Nech nám pomôže znovu objaviť potrebnú dôveru v Cirkev i v spoločnosť, v medziľudské vzťahy i vzťahy medzi národmi, v podporu dôstojnosti každého človeka a úctu k stvoreniu. Nech je naše svedectvo viery vo svete kvasom skutočnej nádeje, ohlasovaním nového neba a novej zeme, kde budeme prebývať v spravodlivosti a svornosti medzi národmi, pokým smerujeme k naplneniu Pánovho prísľubu. Dovoľme, aby nás už teraz priťahovala nádej a prostredníctvom nás sa stala nákazlivou pre tých, ktorí po nej túžia. (...) Nech sila nádeje naplní našu prítomnosť, keď s dôverou očakávame príchod Pána Ježiša Krista, ktorému patrí chvála a sláva teraz i v budúcich storočiach“ (Bula pápeža Františka Spes non confundit, 25, ktorou sa vyhlasuje Jubilejný rok 2025).

V súvislosti s júliinými rokmi sa hovorí najmä o „odpustkoch“, čo je neraz sprofanovaná téma. V skutočnosti ide najmä o sviatosť zmierenia, teda o vnútorný úkon, keď si človek do hĺbok srdca uprace vzťahy so sebou, s druhými ľuďmi a s Bohom.

Milí Devínčania, nechcem tu prinášať kroniku tejto mimoriadnej udalosti. Len si uvedomujem, že v miliónoch drobných správ táto udalosť v našom povedomí takmer zanikla, lebo aj v jej prípade platí, že neraz pre stromy nevidíme les a počujeme ako padá jeden strom no nevnímame keď les rastie. Dobro je ako soľ, netreba jej veľa, ale dodá chuť. Myslím, že v celosvetovom meradle sa do celkovej situácie ľudstva trochu takejto soli chuti a nádeje predsa len dostalo. Je pravda, že hoci sa Jubilejný rok 2025 o pár dní skončí, potreba reštartu je naďalej zostáva. A jeho základná myšlienka vnútornej očisty a znovuzrodenia je aktuálna pre každého človeka. Celkom prirodzene sú podnetom na takúto obnovu a nový začiatok Vianočné sviatky a vstup do nového kalendárneho roka. Prajem Vám, aby Vaše kroky do blízkej i vzdialenej budúcnosti sprevádzala novosť a chuť nádeje.

Marián Gavenda

Knižnica informuje

Milí čitatelia a priatelia kníh, jeseň sa s nami lúči a prichádza zima, nevedno či bude mierna alebo daždivá a chladná. V každom prípade nás mnohých zaženie do vnútra svojich domovov, kde určite radi siahnete po knižke...

Do konca roka by sme radi uskutočnili aj zvyčajnú burzu, ktorá možno bude spojená aj s malým prekvapením (obrazne aj reálne).

Jeseň však prinesie pre niekoho z vás aj nepríjemnú informáciu. Do platnosti vstúpi nový knižničný a výpožičný poriadok, ktorý bude obsahovať aj článok, týkajúci sa postihov za dlhodobu nevrátené knihy. Verím, že dovtedy si zábudlivci usporiadajú svoje resty.. Pripomínam, že výpožičná doba je jeden mesiac, maximálne však dva mesiace po požiadaní o predĺženie. Pre tých, ktorí stratili prehľad o svojich požičaných knihách, prikladám mailovú adresu: kniznica@devin.sk, kde sa môžete informovať o stave svojich výpožičiek.

Ale teraz už k príjemnejšej informácii o tom, ktoré nové prírastky do nášho fondu pribudli:

Deti určite poteší druhá a tretia časť príbehov Barbory Kardošovej o **Troch kamošoch**, tentoraz o fakticky fantastickom poklade a fakticky fantastickom výlete.

Podarilo sa nám skompletizovať aj sériu príbehov o **Harrym Potterovi** od autorky J.K.Rowlingovej. Tieto určite netreba nikomu predstavovať. A do knižného fondu pribudli aj tri knihy známej série **Havranie záhady** autora Marcusa Sedgwicka, v ktorej havran Edgar ako ochranca hradu Druhoruk, rieši mnoho záhad.

Dospelí čitatelia sa určite potešia novej knihe Dominika Dána **Podaj prst** o ďalšom prípade detektíva z oddelenia vražd Ota Hanzela.

Podľa medzinárodne úspešného podcastu BBC napísala Helena Merriman knihu **Tunel 29**. Opisuje jednu z najpozoruhodnejších zá-

chranných misií počas studenej vojny, keď skupina obyčajných študentov vytvorila odhodlaných kopáčov, ktorí pomohli uniknúť na slobodu z východného Berlína dvadsiatim deviatim ľuďom. Nie je to však príbeh iba o túžbe po slobode, ale aj príbeh o zrade, špionáži a láske, ktorá sa stala jeho prekvapivým epilógom.

A ďalšia novinka od známej spisovateľky Lucindy Riley **Lúbostný list**, v ktorom odhaľuje existenciu lúbostného listu, ktorý by mohol zmeniť dejiny Anglicka. Tento sa nachádza v pozostalosti známeho herca sira Jamesa Harrisona. Jeho odchod okrem smútiacej rodiny zanecháva aj šokujúce tajomstvo, aké by sa nikdy nemalo odhaliť...

Úspešná kniha autorky Ann Napolitano **Ahoj, dievčatko** už tiež pribudla do nášho knižného fondu. Hlavný hrdina William Waters vyrastal v dome poznačenom tragédiou. Keď sa na vysokej škole zoznámi s temperamentnou a ambicióznou Juliou Padavanovou, rozjasní sa mu celý svet. S Juliou mu vstúpi do života aj jej rodina, lebo štyri sestry Padavanové sú nerozlučné – romantička Sylvie, najšťastnejšia s nosom zaboreným v knihe, slobodomyselná umelkyňa Cecelia a jej dvojčica Emeline, ktorá sa o všetkých trpezlivo a ochotne stará. V domácnosti Padavanovcov naplnenej láskyplným chaosom William opäť nájde pokoj. Na povrch však vystúpia tieň z Williamovho vnútra, ktoré ohrozujú nielen Juliine starostlivo pripravené plány do budúcnosti, ale aj neochvejnú oddanosť sestier.

A na záver trochu ľahkej a zábavnej romantiky: kniha autorky Lynn Painter **Lepšie ako vo filme** je príbehom plným humoru a emócií. Hlavná hrdinka Liz sa snaží nájsť osudovú lásku podľa slávnych romantických komédií, ktoré od detstva rada sledovala. V závere však musí prehodnotiť všetko, čo sa o láske naučila z filmov a napísať si vlastný šťastný koniec.

Prajem vám pekné jesenné dni a vianočné sviatky, najmä s knižkou v ruke...

Alena Rumanovská



V Devíne mi hrá pomalý džez

Koncerty, festivaly, kapely, speváčky, speváci, nosiče a stále dokola. Už štyridsať rokov. Naš sused, ktorý s hudbou vstáva i zaspáva. Rodina zdieľa jeho život niekedy v rytme staccata, inokedy andante. Preto je celkom pochopiteľné, že si pre život vybral devínsky kopec. Ďaleko od reproduktorov.

Kedy si si uvedomil, že ťa to ťahá k hudbe?

Hudbu som začal počúvať intenzívnejšie asi v trinástich rokoch. Beatles, AC/DC, Led Zeppelin, Jethro Tull, ale moje už dospeljšie hudobné začiatky sa datujú do obdobia pred štyridsiatimi rokmi, keď som na internáte Mladá Garda zorganizoval svoj prvý koncert Folkový maratón, na ktorom

vali v Bratislave Folkovú zimu. Na prvom ročníku sme sa naozaj natrápili a boli sme radi, keď sa na hlavnom koncerte zišlo asi tristo ľudí. Vystupovalo piešťanské Slniečko a kopa českých a slovenských interpretov – Jakub Noha, Jiří TVRZ, Vašek Koubek, Slnovrat, Tbc... Z roka na rok sa dôvera hudobníkov a aj fanúšikov k nám, organizátorom, prehľbovala a nakoniec boli naše koncerty mnohokrát beznádejne vypredané.

Pamätníci si iste spomenú na výborný rockový koncert Čertove kolo na Pasicenkoch. Nerobili policajti problémy?

Nie. Pred športovou halou bol síce zaparkovaný policajný anton, ale nikdy ho nemuseli použiť. Bolo to v roku 1987 – 88, keď dochádzalo k uvoľňovaniu politického tlaku a schyľovalo sa k prevratu. Koncert Čertove kolo bol rockovou udalosťou roka. Bolo to pekné prepojenie hudby a výtvarného umenia. Výtvarníci ako Csudai, Teren, Brunovský, Černý a ďalší namalovali na tento účel krásne veľké plátna. Škoda, že nemáme žiadnu fotodokumentáciu z tých čias. Jedine ŠTB mala z toho záznamy, ale tie nám neposkytla...



vystúpili Lojzo, Slávek Janoušek, Sklo, Slnovrat. Vo vysokoškolskom klube sme sa zišla dobrá partia, ktorá zdieľala moje bláznivé nápady s organizáciou koncertov. Pred koncertom sme museli predkladať texty skladieb interpretov pred obvodnú kultúrnu komisiu. Napríklad v prípade takého Jaromíra Nohavicu, ktorý mal obdobie, keď nemohol vystupovať, sme texty jeho skladieb prepisovali z magnetofónu. Cielene sme si jeho texty ruských básnikov – Vysockého, Okudžavu, a keď to súdruhovia schvaľovali, nemohli nič namietat. Na samotných koncertoch sa už neukázali, a tak koncert prebehol bez problémov.

Aká hudba ťa v časoch mladosti najviac bavila?

Začínal som na folku. Bol som aktivista na poslednom ročníku Folkového kolotoča v lete 1984 v Břeclavi, od toho istého roku sme organizo-

Revolúcia priniesla zmeny aj na hudobnom poli. Ako sa to prejavilo v tvojom prípade?

V roku 1989 som bol rok na vojne a tápal som, čo budem so sebou robiť. Zistil som, že chémia, ktorú som na Chemicko-technologickej fakulte vyštudoval, nie je moja parketa. Práca v klube s hudbou ma celkom pohltila a chcel som v tom pokračovať. Vrátil som štipendium, ktoré som dva roky dostával z podniku Vápenka Margecany, a po vojne som sa zamestnal v novovznikajúcom klube mladých na Michalskej ulici. Prvé roky po revolúcii neboli ľahké. Hudobníci už smeli hrať, chceli hrať a hlavne sa otvoril trh. Prišla sloboda. Bolo to však obdobie, keď rozdiel v príjmoch medzi západom a nami bol veľký. Peňazí bolo pomenej, no možností ich minúť nekonečné. Koncerty moc nefungovali, ľudia akoby na ne zabudli chodiť.



Ty si sa však nedal odradiť.

Mal som šťastie, že som poznal Ladislava Agnesa Snopka, skvelého človeka. Keď sme začali organizovať koncerty, bol naším mentorom. Veľa sme sa spolu rozprávali, stál pri nás na koncertoch Folková zima a Čertove kolo, konzultovali sme s ním kapely, ktoré tam vystupovali. Sľúbil mi, že mi pomôže so štartom, no v tom čase bol ministrom kultúry a mal toho veľmi veľa. Býval som uňho v Petržalke, pomáhal som mu s dcérou Marúškou, lebo on a jeho manželka boli zaneprázdnení. Varil som, upratoval a popritom som mal priestor premýšľať, čo so sebou ďalej.

A stalo sa...

V roku 1991 som zorganizoval koncertnú šnúru k novému albumu ostravského pesničkára Pepa Streichla, hosťom bol Jaromír Nohavica. Nasledovali ďalšie koncerty a spolupráca s vydavateľstvom Popron, ktoré v tom čase začalo vydávať zahraničnú hudbu v licencií na compactoch. O to bol veľký záujem a mne sa podarilo čiastočne preraziť s ponukou na poľskom trhu. Za zarobené peniaze som založil vydavateľstvo Pavian Records a vydal svoje prvé dva albumy – Iva Bittová a Dunaj – Rosol. No zistil som, že jedna lastovička ešte leto nerobí a jeden album ešte nevytvorí vydavateľstvo.

Ako si sa nakoniec odrazil?

Na ulici Červená armáda bolo kníhkupectvo Artfórum, kde som mal malú kanceláriu. Jedného dňa za mnou prišiel Vlado Michal, zakladateľ Artfóra, s tým, že dostal k dispozícii priestor od mesta na Medenej ulici, bývalú trafikku, a či by sme tam spolu neotvorili obchod s hudbou. Na knihy bol tento 18,6 m2 priestor veľmi malý. Slovo dalo slovo a vznikla predajňa Dr. Horák. Aj dnes si mnohí myslia, že je to moje meno, ale tento názov vznikol preto, lebo obchod bol na Fučíkovej ulici a krycie meno Júliusa Fučíka bolo doktor Horák. Popritom som stále robil koncerty, vydával plat-

ne. Názov pre vydavateľstvo Pavian Records vymyslela Iva Bittová, lebo po roku 1989 sme kričali do sveta, mali sme holú riť (červenú) a vrieskali sme ako paviany.

Pri príležitosti 40 rokov pôsobenia na hudobnom poli si zorganizoval toto leto festival Kolovrátok. Aký si mal z neho pocit?

Bol to jubilejný nultý ročník a mne sa to veľmi páčilo. Pozval som ľudí, s ktorými som spolupracoval, a interpretov, ktorých poznám od začiatku – skupinu Neřez, Paľa Hammela, Muchovo kvarteto. Bol by som rád, keby sme v tých koncertoch pokračovali, lebo ako sa točí kolovrátok, tak sa menia a vyvíjajú hudobníci a prinášajú nové zážitky.

Čo plánuješ v blízkej budúcnosti?

Jeseň je plná noviniek, ktoré vyjdú v mojom vydavateľstve. Nové albumy Paľa Hammela, Szidi Tobias, Paper Moon Trio, Víťazný traktor, sumariácia rannej tvorby Deža Ursinyho na LP a CD: Let's Make A Summer, reedície albumov Vladimíra Mertu – P.S., Fermata – Simile. Turné skupiny Fermata – 50 + Anniversary tour, koncerty Szidi Tobias, Raduzy. A pomaly už pracujem na koncertoch v roku 2025 a 2026.

Ste muzikálna rodina?

Máme radi hudbu. S manželkou Magdou máme spoločnú hudobnú lásku – kapelu Hradišťan. Na Slovensku nie sú veľmi známi, ale ja už pätnásť rokov organizujem ich koncerty. Je to kapela, čo skladá svoju hudbu aj texty, klasická cimbalovka, nádhorne spievajú a texty sú fantastické. Ide z nich pokoj a pokora. Určite na budúci rok v rámci festivalu Kolovrátok dostanú pozvanie. Ale veľmi radi počúvame aj Slniečko či skupinu Neřez. Dcéra Zuzka má rada talianskeho skladateľa Ludvica Einaudiho, ktorý robí filmovú hudbu, hrá na klavíri. Syn Matúš zase počúva svoju hudbu, trochu ostrejšiu. Bol som s ním na koncerte AC/DC a bolo to fajn.



Maroš Hečko, Pali Maruščák, Andrej Šeban, Igor Timko

Odkedy si Devínčan?

V Devíne bývam desať rokov. Dostal som sa sem vďaka mojim krstným deťom Matejovi a Maríne Murínovcom. Spoznal som devínsku komunitu a prostredie mi učarovalo. Mal som šťastie, že sa mi podarilo kúpiť pozemok a postavili sme dom. Mal som vtedy päťdesiatku a povedal som si, že to musím osláviť nejakým dobrým skutkom a niečo pre Devín urobiť. A keďže si myslím, že najdôležitejšie, čo môžeme mať, je zdravie a zdravie našich detí, rozhodol som sa, že na tej škaredej asfaltovej ploche pri škole urobím ihrisko. Niečo som dal z vlastných zdrojov, niečo sa nám podarilo vykryť z grantov, prispeli aj Devínčania. Zorganizovali sme koncert, kde vystúpila skupina Le Payaco, bol zároveň spojený s dražbou umeleckých diel, do ktorej prispeli ľudia a umelci z Devína. Vždy, keď idem okolo, mám dobrý pocit, keď tam vidím deti, ako sa hrajú. Na Devíne mám rád, že keď idem dole (my to tak voláme – dole v dedine a hore, kde bývame) do kaviarne alebo len tak na prechádzku, vždy niekoho stretnem. Ľudia sa tu zdravia, prehodia slovo, usmejú sa. Keby sa tak správali všetci ľudia na Slovensku, krajšie by sa nám žilo. Myslím si, že niekedy stačí byť jednoducho milý.

Na stenách máš peknú zbierku obrazov, radosť pozrieť.

Som toho názoru, že steny musia byť plné. Obrazy vytvárajú atmosféru. Raz za čas si nejaký doprajem. Lebo ako hudba, tak aj umenie vytvárajú emóciu. A ja mám emócie rád.

Čo pripravuješ pre devínske publikum?

Na budúci rok by som chcel urobiť v Devíne šesť koncertov a z výťažku z nich by sa kúpili nové stoličky do domu kultúry. Lhké, pohodlné, lebo tie staré už naozaj dosluhujú.

Keby si mal vyjadriť tvoj pocit z Devína hudbou, aká by to bola muzika?

Devín je pre mňa miestom, kde oddychujem. Večer, keď všetko okolo

pomaly stíchne, len tak sedím na záhrade a počúvam ticho. Tak by to bol asi pomalý džez.

ami, foto archív Pavla Maruščáka

Pavol Maruščák (60)

Štyridsať rokov pôsobí v hudobnom biznise. Zorganizoval stovky koncertov a festivalov: Folková zima 1984 – 1987 na Mladej Garde, Čertove kolo 1988, Jazznica – Banská Štiavnica 2007 – 2009, podieľal sa na organizácii festivalu Pohoda v rokoch 1999 – 2002.

Na svojom konte má koncertné turné interpretov: Pavol Hammel & Prúdy, Marián Varga & Moyzesovo kvarteto, Collegium Musicum, Szidi Tobias, Fermata, projekt Vladimír Godár – Mater, Para & Bez ladu a skladu, Iva Bittová, Lenka Filipová, BUTY, Vladimír Mišík & etc, Jaromír Nohavica, Karel Plíhal, Radúza a samostatné koncerty – Lucie, Paco De Lucia, Bobby McFerrin, ZAZ, LP, Dead South, Lisa Hannigan, Jethro Tull, Al Di Meola, Suzanne Vega, Wishbone Ash, SBB, Goran Bregovic, Mozdzer – Danielson – Fresco, Erik Truffaz, Klezematics, Kroke, Kult, Michal Prokop, Hana Hegerová, Peter Lipa, IMT Smile, Neřez, Zuzana Navarová, Blue Effect, Vlasta Redl, Jakub Noha, Richard Muller, Hradišťan, Vladimír Merta, Banda, Triango, Paper Moon Trio, Avishai Cohen...

Vydal okolo 180 albumov slovenských a českých interpretov ako Pavol Hammel, Collegium Musicum, Fermata, Slniečko, Szidi Tobias, Marián Varga & Moyzesovo kvarteto, Le Payaco, Para, Billy Barman, Triango, Banda, Ghymes, Mucha quartet, Iva Bittová, Dunaj, Vladimír Godár, Jednofázové kvasenie, Pavel Malovič, Free Faces

Srdečne vás pozývame na Ples Devínčanov

ktorý sa uskutoční v **sobotu 7. februára 2026 o 19:00 v Dome kultúry Devín**. Tohtoročná téma maskarného bálu s kreatívnym „black tie“ dress-code sľubuje elegantný aj zábavný večer.

O program sa postará moderátorka a speváčka **Veronika Hatala**, hudobnú náladu rozprúdi kapela **Beatroots**. Tešiť sa môžete na servírovanú trojchodovú večeru, švédske stoly, **profi bar**, tombolu, videokútik a mnoho ďalšieho.

Lístky v cene 99 € sú v predaji **od 8. 12. 2025** na Miestnom úrade počas úradných hodín alebo zaplatením online.

Viac informácií nájdete **na oficiálnom FB profile MČ** alebo na tatjana.bartova@devin.sk.

Tešíme sa na spoločný plesový večer plný elegancie, zábavy a tanca!



Pred Vianocami Devín opäť ožíva...



Blížia sa Vianoce a tak ako nám kresťanské tradície našepkávajú, je čas začať viť vence teda v tomto prípade Adventné. Sú symbolom krásneho predvianočného obdobia. Spája sa s nimi vôňa ihličia, teplo sviečok a pokoj v srdciach. Každú Adventnú nedeľu sa rozžiari jedna sviečka ako symbol nádeje, očakávania a pokory. Táto tradícia sa objavila na Slovensku približne v 30 rokoch 20. storočia a odvtedy sa stále viac zakoreňuje. Inak tomu nie je ani u nás v Devíne kde sa tento rok konal už 3. ročník dielne „Tvorba Adventných venčekov“. Workshop spolufinancoval MÚ Devín a prichýlili ho ako už tradične v podzemí krásne priestory Pivnice, komunitného priestoru v Devíne. Keďže o dielne bol obrovský záujem

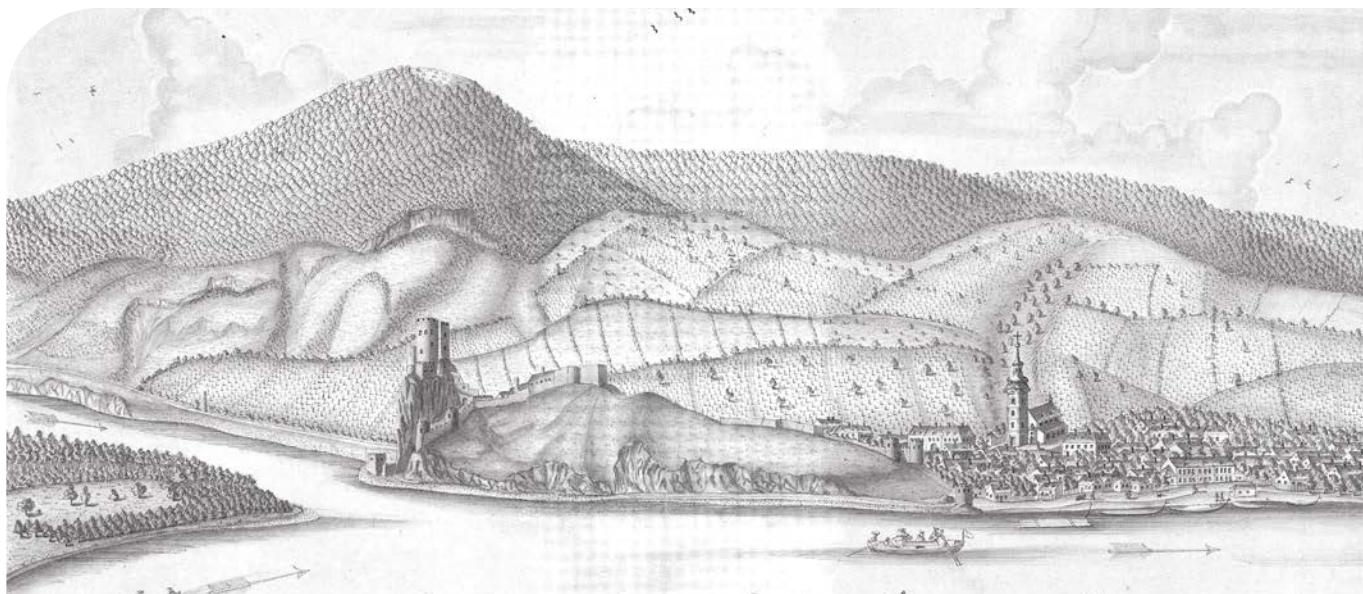


nakoniec sa uskutočnili workshopy dva, jeden v doobedňajších hodinách a druhý večer. Spolu sa ich zúčastnilo do 70 Devínčanov a na tvárach im bolo vidieť spokojnosť a radosť z tvorby a očakávania Adventného obdobia. Za umelecké diela, ktoré im pod rukami vznikali, by sa nemusel hanbiť ani profesionál. Dielne viedla Soňa Kolenčíková.

Deti maľovali svoje vlastné originálne ozdoby na stromček a dospelí vyrábali venčeky na výzdobu stolov aj dverí. Bol k dispozícii prírodný aj umelý materiál v súlade s najnovšími trendami.

Áno aj v tejto oblasti aranžovania vznikajú a zanikajú trendy ako huby po daždi...Tento rok bol zameraný na hrejivé tóny temnej zelenej, burgundskej červenej vlny či spálenej oranžovej ktoré stále viac získavajú na popularite ale Devínske ruky nepohrdli ani odvážnymi kombináciami či prírodnými materiálmi s rustikálnym nádychom ktoré sú ešte stále v módnjej vlne. Neobišli sme ani jemné pastelové tóny ako alternatívu ku klasike a kovovým akcentom.

Napriek módnym vlnám sa na dielnach šírila radosť nadšenie tvorivost a to je asi to čo tieto spoločné predvianočné chvíle najviac vystihujú. Presvedčte sa sami...



Znovuzrodenie vinárstva v Devíne

Dejiny devínskeho vinohradníctva sú hlavne pre novousadlíkov neznáme. Túto čiernu dieru nám pomôže osvetliť jeden z jeho čelných predstaviteľov, vinár a podnikateľ – Augustín Mrázik. Jeho články budú postupne vychádzať na pokračovanie, veď rozprávať a aj písať je naozaj o čom...

„Neznáme“ vinárske mestečko Devín

Po roku 1990, keď sa v demokratickom prostredí začali formovať nové podniky a výrobné vzťahy, vrátane samostatne hospodáriacich vinárov a vznikajúcich väčších súkromných vinárstiev, nebol Devín ako vinárske mestečko veľmi známy – prinajmenšom v porovnaní s malokarpatskými Pezinkom, Modrou, Sv. Jurom a ďalšími obcami a mestečkami v ich okolí. Možno to bolo spôsobené aj izoláciou a informačnou bloádou Devína ako obce v najužšom kontakte so štátnou hranicou s „nepriateľským západom“ v posledných desaťročiach.

V oblasti vinohradníctva a vinárstva tu hospodárilo JRD Devín so sídlom v Záhorskej Bystrici, ktoré obhospodarovalo vinohrady na Devínskej Kobyle a ríbežľový sad – na zvyšok po rozsiahlych sadoch z 19. a prvej polovice 20. storočia. Výroba vína prebiehala v priestoroch pôvodného vinárstva Aloisa Sonntaga, ktoré boli Sonntagovcom ukradnuté komunistami na prelome 40. a 50. rokov.

Snáď najznámejším prejavom vinárstva v Devíne bolo ríbežľové víno, ktoré bolo už tradičným devínskym produktom a ktoré družstvo predávalo vo svojej viece v Devíne a vo viece v Karlovej Vsi v Líščom údolí, ale najmä v Ochutnávkve“ na Obchodnej ulici v strede mesta, čo bolo vyhľadávané miesto nielen mnohých Bratislavčanov, ale predovšetkým študentov z viacerých blízkych fakúlt Slovenskej vysokej školy technickej (dnes Slovenská technická univerzita). Družstvo údajne ponúkalo svoje ríbežľové víno aj v menších špeciálnych fľašiach priamo pod devínskym hradom ako občerstvenie alebo suvenírom pre návštevníkov Devína a hradu.

Ranná história vinohradníctva v Devíne

Pritom vinohradnícka a vinárska tradícia Devína siaha do hlbokej minulosti – viac než dvetisíc rokov. Na svahoch Devínskej Kobyle našli archeológovia artefakty (amfora na víno a vinohradnícky nôž), ktoré sú datované do 2. st. p. n. l., teda do dôb, kedy územie Devína a okolia obývali Kelti. Prvá písomná zmienka o vinohradníctve v Devíne pochádza z roku 1188

n.l. Ďalšie písomné dôkazy sú z roku 1362 (určenie poplatku z viníc) a roku 1688, kedy cisár Leopold udelil na devínske víno „ochrannú známku“.

Obyvateľstvo Devína tvorili prevažne Nemci a Devín sa až do vzniku Československa volal Theben (slovensky Devín a maďarsky Dévény). Hlavnou hospodárskou aktivitou bolo vinárstvo a farmárstvo, na úrodných svahoch Devínskej Kobyle pestovali miestni obyvatelia vinič, ríbežle a marhule.

V stredoveku a zrejme aj v novších dobách patrilo devínske víno k vychýreným a výnimočne dobrým – pripísať sa to dá výborným klimatickým podmienkam a podloži ju juhovýchodného svahu Devínskej Kobyle, ktorý je ovievaný miernym vetrikom vďaka blízkosti mohutného Dunaja a z druhej strany Moravy, čo vytvára špeciálnu mikroklimu, podobnú terroir Wachau v Dolnom Rakúsku. Na Devínskej Kobyle sa nachádzajú rovnaké endemity ako na svahoch nad Dunajom v oblasti Wachau – napr. stepná tráva „stipa pennata“ a jašterica zelená „lacerta viridis“, podľa ktorých združenie pre ochranu pôvodu vína „Vinea Wachau“ pomenovalo dve zo svojich troch kategórií Wachau DAC – „Steinfeder“ („stipa pennata“) a „Smaragd“ podľa nemeckého názvu pre lacerta viridis.



Vinohradníctvo po 2. svetovej vojne

Po druhej svetovej vojne na základe uplatnenia Benešových dekrétov väčšinu pôvodného obyvateľstva z Devína vyhnali do Rakúska a Nemecka a ich majetky boli skonfiškované komunistickým štátom. Ich domy osídlili prisťahovalci zo stredného Slovenska, ktorí s pestovaním viniča nemali

skúsenosti. Vinohrady a výrobu vína prevzali vinárske závody a neskôr družstvo (JRD – Jednotné roľnícke družstvo), ktoré v Devíne a okolitých obciach v rámci kolektivizácie poľnohospodárstva vzniklo. Devín mal najprv spoločné družstvo s Karlovou Vsou, neskôr (pravdepodobne po výstavbe obytného sídliska v Karlovej Vsi) vzniklo spoločné družstvo Devín s Devínskou Novou Vsou a Záhorskou Bystricou.

Družstvo na Devínskej Kobyle obrábalo cca 120 ha vinohradov a odhadom 10 – 15 ha ríbežľových sádov. Vinohrady boli počas socialistickej éry systematicky zakladané a dosádzané. Predpokladáme, že do roku 1990 boli majiteľmi pozemkov pod vinohradmi prevažne členovia družstva a že ich využívanie bolo legitímne. Značné množstvo pozemkov bolo po odsunutých obyvateľoch nemeckej národnosti – buď už v majetku alebo správe štátu, alebo nevysporiadané (rôzne drobné podiely a dedičstvá). Pôvodné porasty vinohradov boli zrejme postupne celé nahradené novou výsadbou, ako posledný novozaložený vinohrad spomínajú pamätníci výsadbu od-



rody Devín na hone Barančíkin les. Po roku 1990 a najmä po neskoršom odchode odborníkov-enológov (Peter Prokop, Vladimír Valenta) údržba a obnova vinohradov upadla.

Úpadok po roku 1990 a ukončenie výroby vína

Začiatkom 90-tich rokov sa družstvu v Devíne „prestávalo dariť“. S nástupom demokratických a právnych vzťahov do hospodárskej oblasti, ako aj v dôsledku zvykov a návykov pracovníkov z obdobia socializmu sa stále viac ponáralo do straty. Na verejnom zhromaždení k návrhu nového územného plánu Devína prehlásil ekonóm družstva, že je pre nich neekonomické obhospodarovať vinohrady („ľudia kradnú“) a radšej vinohrady predajú po 3,- koruny za meter štvorcový (!!!). Na otázku z publika, že v rovnakých demokratických a právnych podmienkach podnikajú rakúski vinohradníci a slovenskí občania k nim idú na pár mesiacov na sezónne práce, pričom si zarobia na celoročný rodinný rozpočet, nevedel odpovedať. Títo rakúski vinohradníci pritom predávali svoje vína aj u nás za akceptovateľnú „ľudovú“ cenu – samozrejme by však bola potrebná podrobnejšia analýza hospodárskych výsledkov družstva a aj štátnych dotácií u nás a v Rakúsku, aby sa to dalo zodpovedne porovnať.

V roku 1996 družstvo ukončilo výrobu vína v Devíne, hrozňového aj ríbežľového. Ríbežľové sady nechalo opustené, vinohrady naďalej obrábalo s fyzickou pomocou skupiny ženíčiek z Oravy, ktoré sem niekoľkokrát do roka na pár týždňov dochádzali a pre ktoré na družstve v Záhorskej Vsi vybudovali ubytovanie a zázemie. Na vinohrady družstvo dostávalo štátne dotácie, takže napriek všetkej neefektívnosti bolo ich obhospodarovanie ekonomické. Obraté hrozno predávali veľkovýrobcom vína z malokarpatskej oblasti. Údržba a obnova vinohradov boli „extenzívne“ – výpad nebol vôbec dosádzaný (najmä Horné a Dolné Pôderajzle), prípadne boli vysadené ľubovoľné odrody – napr. v hone Mladé Záhumienky modré odrody medzi biely vinič. Najkvalitnejšími honmi boli Podkova (Alibernet, Cabernet Sauvignon a Svätovavrinecké) a Pod lesom, ktoré dlhé roky, zrejme celý svoj život, obrábal pán Štefan Fatika.

Pivnice Aloisa Sonntaga a zánik výroby ríbežľového vína

Súčasne s ukončením výroby vína v roku 1996 sa družstvo rozhodlo odpredať pivnicu a priestory vinárstva vrátane novovytvorenej viecey a pôvodného domu Sonntagovcov. Kúpil ich Vladimír Valenta, ktorý dovtedy pracoval na družstve ako enológ a plánoval tu rozbehnúť svoje vlastné vinárstvo. Avšak v tom čase kúpil aj vinárstvo vo Vajnorochoch pri železničnej stanici, ktoré mu z hľadiska priestorov a celého areálu na výrobu lepšie vyhovovalo. Tak ostalo pôvodné Sonntagovo vinárstvo a pivnice, vrátane

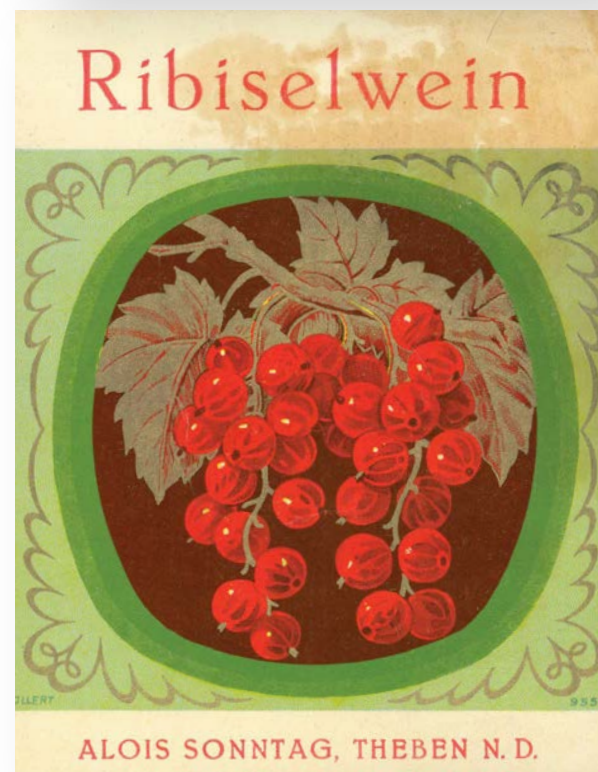
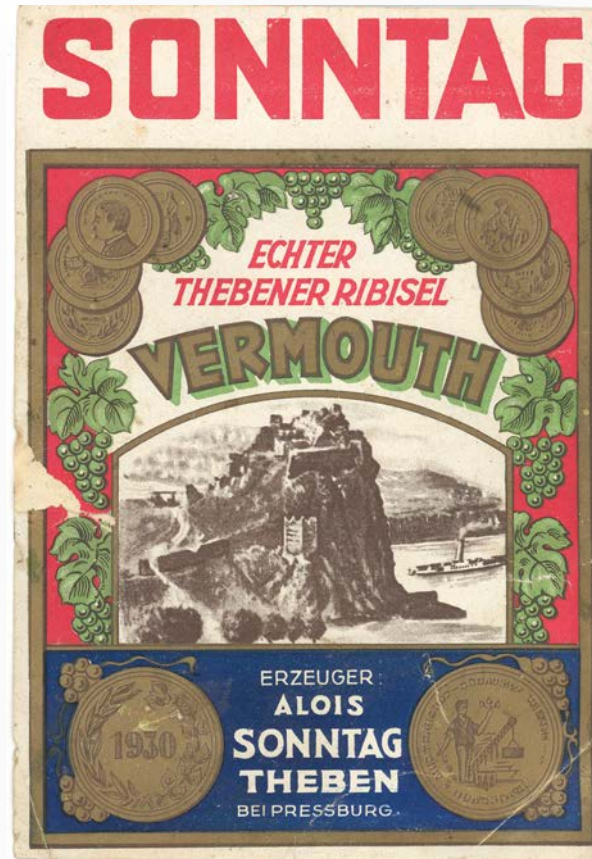
jedinečných betónových nádrží na skladovanie vína, každá s objemom 30 až 40 tisíc litrov, opustené. Valenta tu občas skladoval víno, ale inak boli priestory vinárstva aj rodinný dom uzavreté a neprístupné.

S ukončením výroby vína zanikla aj výroba vtedy už legendárneho ríbezľového vína, ktorého výrobu založil v rokoch 1921 – 1922 Alois Sonntag. Pre svoje vinárstvo vo dvore rodinného domu, ktorý s matkou kúpil v roku 1904 a pristahovali sa sem z Bisambergu pri Viedni, vybudoval dvojloďovú pivnicu a neskôr za domom pristavil pivnicu a budovu so štyrmi obrovskými betónovými nádržami na skladovanie vína, zvnútra obložené sklenenými alebo keramickými obkladačkami. Po smrti Aloisa Sonntaga v roku 1936 vinárstvo úspešne viedla jeho manželka Rudolfinu spolu s dcérou až do roku 1950, keď im ako „Nemcom“ komunisti všetko zobrali a ich z Devína vyhнали. Syn Alois sa odsťahoval do Rakúska a študoval na námornej akadémii, dcéra Rudolfinu sa aj s matkou a maličkou dcérkou odsťahovali do Púchova (bolo jej „dovolené“ ostať na Slovensku, lebo jej manžel bol slovenskej národnosti).



„Veľkovýroba ríbezľového vína“ bola – povedané dnešnými slovami – startup Aloisa Sonntaga. Zdôrazňoval, že ide o „veľko-výrobu“, zrejme na zvýraznenie toho, že ríbezľové víno bolo známe a možno aj bežné, ale len ako domáci produkt, podobne ako iné ovocné vína. Alois Sonntag týmto projektom reagoval na prebytok ríbezlí v sadoch na Devínskej Kobyle, pre ktoré devínski farmári po uzavretí hraníc medzi Slovenskom a Rakúskom v roku 1919 stratili odbyť – predtým ich exportovali do Viedne. Sonntag rozbehol aj na tú dobu veľmi odvážny zámer výroby a predaja ríbezľového vína ako „ozajstného“ produktu, vína vo fľašiach, so značkou a etiketou, pritom pre neexistujúci trh, pretože ríbezľové víno dovtedy ako tovar zrejme neexistovalo, bolo len domácim výrobkom pre vlastnú potrebu. Sonntag tak spolu s rozbehom výroby musel aj budovať nový segment trhu, aby spotrebiteľia nový produkt spoznali a prijali. V období začiatku 20. storočia, bez existencie dnešných médií na marketing a predaj (televízia, rádio, internet...), len s podporou oznamov v dennej tlači to bol skutočne odvážny počin. Musel byť nesmierne šikovný obchodník a podnikateľ, pretože do jeho smrti sa mu podarilo zvýšiť ročnú výrobu na 175 tisíc litrov vína, kvôli čomu aj vybudoval už spomínané betónové nádrže.

Augustín Mrázik, foto archív autora



Vzdelávanie s OZ Náš Devín

Od septembra do konca novembra 2025 sa prihlásené devínske deti zúčastnili projektu **Klikaj s rozumom**. Získali sme grant od Nadácie Orange, ktorej hlavným cieľom bolo podporiť bezpečné a zodpovedné používanie digitálnych technológií u detí a tínedžerov. Určený bol predovšetkým pre deti základných škôl. Medzi hlavné aktivity projektu bola séria interaktívnych workshopov, tvorba edukačných materiálov priamo tínedžermi a praktické cvičenia zamerané na bezpečnostné zásady, kritické myslenie, ochranu súkromia online, falošné správy, kyberšikanu, grooming, digitálnu stopu a radikalizáciu. Deti sa naučili rozpoznávať riziká internetu, overovať informácie a zodpovedne komunikovať v online priestore. Hlavným cieľom bolo zvýšenie povedomia mladých ľudí o digitálnych hrozbách a rozvoj ich schopností správať sa bezpečne a eticky v online prostredí. Finančné prostriedky boli použité na zaplatenie nákladov spojených s odbornými lektormi, nákup technického vybavenia a tvorbu edukačných materiálov. Projekt bol pre deti bezplatný. Ďakujeme aj MÚ Devín za poskytnutie priestoru miestnej knižnice v Dome kultúry.



Za finančnú podporu projektu Klikaj s rozumom ďakujeme Nadácii Orange.



Nadácia

Štyri októbrové nedeľné popoludnia sa realizoval projekt **Finančné dobrodružstvo**. Krúžkov finančnej gramotnosti sa zúčastnili deti 1.a 2. stupňa ZŠ z MČ Devín. Vzdelávanie viedli skúsené lektorky z Akadémie finančnej gramotnosti interaktívnou formou pomocou rôznych hier, simulácií aj využitím umelej inteligencie. Zameranie krúžkov sa líšilo podľa veku a záujmu detí. Vytvorili sme tri skupiny – pre mladšie deti kurz „Moje prvé peniaze“. Deti sa na kurze učili o tom, ako sa peniaze zarábajú a ako ľahko sa vytratia, pokiaľ si nedávame pozor. Dozvedeli sa ako si šoriť, ako sledovať svoje príjmy a výdavky, alebo ako vyhodnotiť čo chcem a čo naozaj potrebujem. Dve skupiny starších detí si na kurzoch „Mladý podnikateľ“ tvorili podnikateľský plán a učili sa napríklad ako osloviť zákazníka či organizovať si čas.

Všetky deti dostali na záver certifikát od EFC.

V spolupráci s OZ Náš Devín deti následne pripravili interaktívny kvíz k témam finančnej gramotnosti pre verejnosť a rovesníkov, ktorí sa do krúžku nezapojili.

Za finančnú podporu projektu Finančné dobrodružstvo ďakujeme Bratislave, hl. mestu Slovenska.



Okrem detí sa venujeme aj rodičom. 13.11.2025 podvečer sme zorganizovali interaktívny workshop pre skupinu rodičov pod vedením lektorskej dvojice z OZ Storm. Toto združenie sa aktívne venuje práci s mládežou a prevencii rizikového správania. Témou workshopu bolo **Najaktuálnejšie drogy u detí a mladistvých**. Okrem prezentácie konkrétnych ukážok sme sa rozprávali aj o tom, ako u detí spoznať, že užili drogu, čo im povedať, ako reagovať.

Zamerali sme sa hlavne na nové psychoaktívne látky (NPL), ktoré napodobňujú účinky známych drog, najmä THC (aktívna látka v marihuane). Sú dostupné online na pár kliknutí, v automatoch, kde sa predávajú sa ako zberateľské predmety, vedecké vzorky či produkty „na vlastné riziko“. Tak sa neznáma látka s nejasným pôvodom môže dostať priamo do rúk dieťaťa. Na prvý pohľad pôsobia neškodne – moderný dizajn, príchute, vône, atraktívne obaly. Ale v skutočnosti ide o chemické zlúčeniny, ktoré môžu mať nepredvídateľné účinky na psychiku aj telo.

Čo môžu urobiť rodičia a dospelí?

Zaujímate sa, čo vaše dieťa sleduje na internete, čo si objednáva, čo skúša.

Rozprávajte sa s nimi. O drogách, ale bez strašenia. O tom, že aj legálne produkty môžu byť smrteľne nebezpečné.

Všímajte si zmeny – správanie, nálady, spánok, trávenie času,...

Nebojte sa požiadať o pomoc.

Zaujímate sa o túto tému a vzdelávajte sa; tak ako aj skupina rodičov z Devína

V novom roku v organizácii vzdelávania pre rodičov pokračujeme s témou **Šikana a kyberšikana**. Ako rozpoznať varovné signály rovesníckeho násillia v online aj offline svete, ako sa rozprávať s obeťou, agresorom a rodičmi nám povie osvedčená lektorská dvojica z OZ Storm.

Na workshop, ktorý sa bude konať 5. 2. 2026 v čase od 18,00 – 20,00 hod. v Pivnici sa môžete prihlásiť cez email: katkaprobstova@gmail.com. Poplatok za účasť je 15 Eur.



Akcie z Radnice

Počas júla a augusta sa v našom devínskom sade každú stredu ráno konala **ranná letná jóga** pod vedením skvelej lektorky Jarky Š.. Okrem cvičenia jogy sa Jarka venuje aj OZ Náručie, ktorému putoval skromný výťažok z týchto letných lekcí. Všetkým zúčastneným ďakujeme za podporu a Jarke za jej angažovanosť, ktorá obohacuje nielen naše telo, ale aj komunitu.

Prvý Devínsky pivný festival pod hradom sa konal od 19. do 21. septembra a prilákal milovníkov piva aj rodiny. Okrem širokej ponuky pív si návštevníci užili hudobné kapely, DJ sety, pívne súťaže, tombolu a bohatý doplnkový program vrátane detských aktivít. Festival dopĺňali špeciality k pivu – klobásy, kolená či kotlíková fazuľovica – takže si prišli na svoje malí aj veľkí.



Šarkaniáda na Hrade Devín priniesla 20. septembra nezabudnuteľný popoludňajší program pre rodiny s deťmi. Obloha sa rozžiarila desiatkami farebných šarkanov a doplnil ich interaktívny rozprávkový program, výtvarné dielne a občerstvenie. Každý zúčastnený šarkan bol odmenený malou pozornosťou, handmade šarkany dokonca extra darčekom. Podujatie sa uskutočnilo v spolupráci s Múzeom mesta Bratislavy + BKIS a vzbudilo opäť raz vynikajúcu odozvu medzi malými aj veľkými návštevníkmi. Na 18. ty ročník Šarkaniády na Hrade Devín prišlo naozaj veľké množstvo ľudí.



Na **Devínskom vinobraní** 27. septembra sa stretla tradičná jesenná atmosféra s bohatým kultúrnym programom. Podujatie na námestí pred Domom kultúry ponúklo ochutnávky kvalitných vín, hudobné vystúpenia, tombolu aj sprievodné aktivity pre rodiny. Vinobranie je pekným a silným spojením vinárskej tradície Devína s komunitným životom obyvateľov. Ozvučenie sme mali vďaka spolupráci s BKIS.



Jesenný **Halloween** v Devíne sa niesol v rodinnej atmosfére plnej tvorivých aktivít – deti si vyrezávali tekvice, nechýbal lampiónový sprievod a odmena na pamiatku pre každého malého účastníka za statočnosť. Atmosféru dopĺňali maľovanie na tvár a strašidelné dekorácie, ktoré spríjemnili októbrové popoludnie aj večer.

Tento rok trasa viedla lokálnymi podnikmi a budeme radi, ak budúročné trasy prichystáme spoločnými silami, aby ste z tejto akcie mali ešte väčší zážitok.



Vianočný Devín, v sobotu na Mikuláša sme spoločne rozsvietili vianočný stromček a prišiel aj Mikuláš spolu s anjelom a čertom. Centrum Devína nám opäť rozžiariť vianočný stromček, ktorý môžeme určite označiť za ten najkrajší v Bratislave. Za stromček, ako aj betlehem a ostatnú vianočnú výzdobu ďakujeme tak, ako každý rok, rodine Patrika Tkáča a postravinám "Od našich". Podujatie je z roka na rok navštevovanejšie a tento rok bolo námestie úplne plné, ale čo je dôležité, vládla na ňom príjemná, predvianočná a priateľská atmosféra. Stromček nám posvätil mons. Marián Gavenda, za čo ďakujeme, je to už taká Devínska tradícia. V tomto roku sa súbežne s rozsvetovaním stromčeka konal program aj v Pivnici, a to vianočné trhy, kde najmä domáci Devínčania ponúkali svoje produkty a výrobky, či už umelecké diela, med, kozmetiku či bylinky. Pre tých najmladších bolo pripravené tematické divadielko. Farma Devín priniesla Devínčanom vo svojom stánku ochutnávku miestnych syrov a vín z vinárstva Zlatý roh. Posilniť a zahriať sme sa mohli horúcim punčom, ktorým na akciu prispel poslanec Štefan Füzy. Všetkých prítomných zahriala skvelá kotlíková fazuľovica, ktorú nám priamo na námestí pripravili Danka Plaváková s manželom Jankom Plavákom. Všetky komunitné podujatia sú najmä o spoločne strávenom čase a atmosféru tvoríte Vy a v tomto prípade bola atmosféra naozaj čarovná, za čo ďakujeme.



Nepochybne, vianočnú atmosféru vo verejnom priestore tvoria svetielka, či iná pútavá výzdoba. Postupne sa preto snažíme výzdobu obce zabezpečovať aj z rozpočtu mestskej časti, vďaka čomu nám po minuloročnom nákupe osvetlenia miestneho úradu, tento rok pribudol na námestie vianočný fotorámik - neváhajte ho využiť, panoráma za ním je skutočne čarovná.



Devínsky pecen

V nedeľu 7. decembra sa konalo tradičné podujatie Devínsky pecen, ktoré bolo už tradične spojené s vernisážou fotografií i devínskych amatérskych fotografov v Dome kultúry Devín. Aj keď bola v tomto roku účasť súťažiacich skromná, nič to neubralo na príjemnej atmosfére tohto podujatia. Akciu spríjemnili svojou účasťou naši Devínski vinári. Zároveň prebiehal aj workshop zdobenia medovníčkov pre deti, ktoré sa naučili úžasné techniky zdobenia medovníčkov, tak veríme, že v budúcom roku sa so svojimi výrobkami už aj zapoja do súťaže v rámci Devínskeho pecna.

Autor: Tatjana Bartová, Jana Jakubkovič

Jakub Abrahám

Som rád, že budem hrať v Devíne

Dom kultúry má svoju domovskú divadelnú scénu. Šéfom Činoherného klubu je Jakub Abrahám, ktorý so svojim súborom spestrí devínsky kultúrny život. Ale okrem toho má aj ďalšie zaujímavé aktivity. Čítajte.



Vaša cesta za umením sa začala na Tanečnom konzervatóriu Evy Jazovej. Ako sa z tanečníka stal herec?

Na Tanečnom konzervatóriu som vydržal šesť rokov, chýbal mi tam totiž verbálny prejav. Tak som prešiel na herectvo, lebo tam by sa už rozprávať patrilo. Nebol som s tancom úplne stotožnený, hoci sa mi to páčilo a nebol som ani najhorší. Účinkoval som v mnohých baletoch v SND ako dieťa a som hrdý na spolužiakov, lebo vystupujú na rôznych svetových scénach. Na konzervatóriu sme absolvovali klasickú ruskú školu, naša pedagogička Karin Alaverdjan nás viedla prísnou rukou. No pochopil som, že tanec nie je celkom moja parketa.

Navštevovali ste Cirkevné konzervatórium. Ako sa líši od štátneho konzervatória?

Vlastne v málom. Možno existujú voči nemu isté predsudky, ale neoprávnene. Nie je tam žiadne nariadenie, čo by prikazovalo praktizovať nejaké náboženské rituály. Omše nie sú povinné, prebiehajú v školskej kaplnke. Vyučuje sa náboženstvo, ale keďže som veriaci, nevadilo mi to, bolo vedené veľmi zábavne. Boli sme rôzna skupina spolužiakov a nikto nebol kvôli viere diskriminovaný.

Nakoniec ste sa našli v herectve?

Našiel. Tam sme mali tiež tanec a ja som mal výhodu oproti spolužiakom, ktorí sa s tancom dovtedy nestretli. Dokonca som pomáhal pe-

dagógom pri hodinách. Na pedagógov som mal šťastie. Hanka Letková, Devínčanka, dcéra Ivana Letka, Evička Rysová či Ľudmila Swanová - boli to všetko nielen výborní pedagógovia, ale neskôr aj priatelia.

Ako ste dostali nápad a hlavne nadobudli odvahu založiť vlastné divadlo?

So spolužiakmi sme si povedali, že keď nás nikto neobsadí, tak sa obsadíme sami. Počas štúdia sme chceli veľa tvoriť a hrať a teraz to už bude 15 rokov, odkedy sme založili Činoherný klub. Bola to túžba angažovať sa, ukázať sa ešte ako študenti. Vždy som inklinoval k poctivej, klasickej činohre, preto sme si vybrali aj ten názov podľa vzoru legendárneho pražského Činoherného klubu a založili sme aj bratislavskú verziu.

Hostujete v rôznych slovenských divadlách a Devínčania sa tešia, že budete mať stabilnú scénu v Dome kultúry.

Pani starostka nám vyšla veľmi v ústrety, keď nám ponúkla priestor, teším sa z tejto spolupráce a som za ňu vďačný. Najčastejšie hráme v DK Ružinov, v Kultúrnom stredisku na Vajnorskej a tiež hosťujeme po celom Slovensku.



Ako ste ako súbor začínali?

Začínali sme v Devínskej Novej Vsi v Istracentre, boli sme poloprofesionálny súbor. Mali sme medzi sebou absolventov i študentov herectva a prizivali sme aj ochotníkov. No už viac ako desať rokov sme čisto profesionálny súbor.

Koľko má súbor členov?

K stálym členom okrem mňa patrí aj naša dramaturgička, režisérka a herečka, ktorá píše aj naše hry - Katka Želinská, skvelá komička a výtvarníčka a najmä hrdá Devínčanka Gabika Luptáková, ďalšou z nich je výborná herečka a moja herecká mama Hanka Letková a jej mama dáma s veľkým D, ktorá bola herečka aj režisérka Sylvia Stredňanská, tiež z Devína. Neodmysliteľne k nám patrí aj Ľudmila Swanová a tiež kopec ďalších výborných hercov, ktorí sa menia podľa titulov.

Čím sa líši Činoherný klub od iných divadelných súborov?

V posledných rokoch je naša dramaturgia iná tým, že hráme iba autorské veci. Nevylučujem, že by sme nesiahli aj po adaptáciách divadelných hier, ale nakoľko máme úžasnú umeleckú šéfkou a scenáristku, hráme iba naše hry. Sú to väčšinou tragikomédie zo života. Napríklad aj predstavenie Švihák lázeňský napísala Katka na základe vlastných skúseností a zážitkov z kúpeľov. Aj v hesle divadla máme uvedené, že robíme činohru tak, ako ju máte radi. Chceme, aby si divák k nám prišiel oddýchnuť, zasmiať sa a povedať si, no jasné, veď to poznám aj ja, taký je život...



Chodievate hosťovať s viacerými titulmi?

Hier máme viac, ale nie je možné hrať repertoárovu. Máme teraz v repertoári výbornú vianočnú komédiu Tichá noc, svätá noc a potom bláznivú komédiu Srdečne vás vítame a našu najnovšiu kúpeľnú komédiu Švihák lázeňský.

Aká je vaša škála postáv?

Paradoxne, vo väčšine hier hrám celkom iné charaktery. Ja som bol vždy pohodlný herec a rád som hral iba to, v čom som sa cítil komfortne, tak som si povedal, že to teraz zmením. Paradoxne v Devíne som našťudoval pred desiatimi rokmi svoju najmilšiu postavu, slepého chlapca Dona v krásnej inscenácii Motýľom nik nerozkáže, mnohí Devínčania si na to určite pamätajú, mali sme tam viackrát plno. Rád si zo seba vystrelím a ani jedna z postáv, ktoré aktuálne hrám, mi nie je povahovo blízka. Je to moje alter ego, ktoré využívam rád. Ale všeobecne si musím dávať pozor, lebo už dlhé roky robím aj dabing a musím sa mať na pozore, aby sa to nebilo s tým, čím som známejší - etiketou. Nemôžem jeden deň dabovať vulgárne väzňa a na druhý prednášať o britskej kráľovnej...

A propos, britská kráľovná. Čím vás zaujala britská kráľovská rodina?

Svojou vznešenosťou a pôvabom. Som dušou aj srdcom monarchista, pre mňa je to najlepšia forma štátneho zriadenia a k tomu inklinujem. Monarchia predstavuje pre ľudí istý ideál, ku ktorému môžu smerovať, k spôsobu vystupovania a určitým spôsobom správania sa, ku ktorým sa môžu priblížiť. Ide o storočiami preverený model, ktorý stále platí, funguje a ľudí spája.

Čím vás Alžbeta II. upútala ako osobnosť?

Alžbeta II. bola bezpochyby najväčšou osobnosťou 20. storočia Keď sa povie kráľovná, tak každému automaticky napadne ona. Bola to osobnosť, ktorá nerozdeľovala, ale spájala. Nemám pocit, že by k nej niekto prechovával negatívne vzťahy, emócie. Bola esenciou britského národa. Vydržala na tróne sedemdesiat rokov od zavádzania elektriny v paláci až po covid. Celé desaťročia viedla národ a držala ho v stabilite, ľudia v nej mali morálnu oporu. Bola mimoriadne upokojujúca a to je dôležité. Nikdy nezabudnem na to, ako som si v Londýne vystál pätnásť hodinový rad na to, aby som sa jej poklonil, keď zomrela. V televízii som následne komentoval aj jej poslednú rozlúčku.

Ako sa stalo, že vás oslovila etiketa?

Etiketa pochádza z kráľovských dvorov. Snažím sa ľuďom ukázať, a to som prednášal aj študentom na vysokej škole, že etiketa nie je niečo zošnu-

rované a strnulé. Treba hľadať zlatú strednú cestu a vyhýbať sa extrémom. Do divadla ani tričko, ale ani frak. Nemusí byť všetko stále iba nóbl, často ide o uprednostnenie pohodlia a komfortu toho druhého. Je to umenie prispôbiť sa. Ľudia majú tendenciu povedať si, že etiketu nepotrebujú. Ale nejde iba o obliekanie. Je to aj o spôsobe konverzácie, komunikácie, o umení počúvať a odpovedať, o tom, ako chceme zapôsobiť. Aby sme vedeli "korčuľovať" v každej situácii.

Kde robíte kurzy etikety?

Všade, kde si ma pozvú. Ale tradične už v hoteli Devín, tiež v kultúrnom stredisku na Vajnorskej. Ako správny royalista mám rád britské afternoon tea – čaje o piatej a tieto kurzy robievam tiež. Ide o zážitkový masterclass etikety stolovania. Často na tieto kurzy chodia aj deti, aby sa naučili ako správne sedieť pri stole. Mám aj klientov, úspešných manažérov, ktorým radím s osobným imidžom. My, Slováci, možno etiketu trochu podceňujeme, ale mám takú skúsenosť, že mnohých to skôr či neskôr dobehne a radi sa v nej dovedlávajú.

Ako sa etiketa prejavuje u vás osobne a smerom k súboru?

Som zvyknutý, že ľudia robia na mňa narážky, keď majú pocit, že v osobnom živote sa neriadim vždy striktnou etiketou. Pre niektorých som dokonca v hľadáčku a všímajú si každý detail na mojom oblečení a nezabudnú ho patrične nahlas okomentovať Každý si etiketu vysvetlí podľa seba a to pravidlo si ohne tak, ako mu vyhovuje. Často sa ma ľudia pýtajú, či nemám deformáciu, že si ľudí všímam a kontrolujem ich, ale je to práve naopak. Ľudia si všímajú mňa a som to ja, koho v spoločnosti kontrolujú. Priznávam sa, ušil som si trochu na seba bič. A v divadle? Sme tam stabilná divadelná rodina s dlhou minulosťou a divadlo je živý organizmus, kde má každý svoj názor a predstavu, o ktorej diskutujeme, no vždy sa prípadné rozpory vyriešia viac alebo menej diplomaticky. Nie je to vždy jednoduché, ale aj v tom spočíva moja úloha ako riaditeľa.

Devín má svoju historickú minulosť a je magnetom pre život viacerých umelcov. Ako ho vnímate vy?

Už roky každý deň behám na trase Devínska cesta - Schlosshof a užívam si tú nádhernú magickú panorámu. Nedávno som dokonca šiel loďou z Bratislavy do Viedne a najkrajší pohľad bol z lode na devínsky hrad. Trošku mi je ľúto nábrežia, má potenciál a mohol by byť využitý viac. Z takého krásneho miesta by sa dalo vyťažiť viac. Devín má bohatú históriu, veľa si pamätá a je to všade cítiť, v tom najlepšom zmysle slova. Mám rád miesta s geniom loci. Aj preto som rád, že môžeme hrať v Devíne a pre Devín.

Andrea Miková, foto archív J.A.



More a hory

Matej Patka

Môj svet v objektíve

Je naším dvorným fotografom už celé roky a my sme na to hrdí. Nefotí však iba devínske zákutia a prírodu v každom čase a počasí, ale na svojich potulkách svetom vidí v hladáčkiku fotoaparátu krajinu a ľudí svojím vlastným pohľadom. A tieto fotky o ňom vypovedajú viac ako akékoľvek slová. Všetko, čo má rád Maťo Patka...



Cestovanie

1. Cestovanie je pre mňa závislosť s pozitívnymi účinkami.

2. More a hory - pre mňa najkrajšia kombinácia.

3. Len tak pozorovať ako niekde v Ázii domorodci vyrábajú čln.

4. Hory a sneh - to mäkké utlmené ticho...

5. Spoznávať svet z paluby lode a nahliadať z brehu do domčekov.

6. Divé zvieratá v džungli - rešpekt a krása zároveň.

7. Moja vášeň, skoro rovnako veľká ako fotografia.

8. Moji najbližší - s nimi je na svete všade nádherne.



Len tak pozorovať



Divé zvieratá v džungli



Moja vášeň



Spoznávať svet...



Moji najbližší

Hory a sneh



Recepty na sviatočný stol

Koniec roka je čas, keď si doprajeme viac lásky, viac úsmevov a objatí a aj viac lahôdok ako inokedy. Naše šikovné devínske kuchárky sa chcú s nimi s nami podeliť. Vyskúšajte.



Lieskovoorieškové Vianočné trojuholníky s javorovým sirupom

180 g masla, 5 PL javorového sirupu, 200 g celozrnnej špaldovej múky, 2 vajcia veľkosť S, štvrt ČL škorice, 100 g mletých lieskových orieškov, 100 g nasekaných lieskových orieškov na hrubšie, 2 PL mlieka

Postup

Vajcia vymiešame s múkou a 100 g studeného masla nakrájaného na kocky. Pridáme 2 PL javorového sirupu. Cesto spracujeme rukami, zabalíme do potravinovej fólie a odložíme na pol hodinu do chladu. Teplovzdušnú rúru predhrejeme na 180 stupňov. Na plech o veľkosti 23x23 cm dáme papier na pečenie. Cesto rozvalkáme do štvorcového tvaru. Na potretie zmiešame pomleté aj nasekané lieskové oriešky s 3 PL javorového sirupu a 2 PL mlieka.

Pridáme do 80 g rozpusteného masla. Masu natrieme na cesto a mierne pritlačíme. Pečieme 15-18 min. Ešte teplé nakrájame na 9 rovnakých štvorcov, ktoré potom ešte prekrájame do tvaru trojuholníkov. Necháme vychladnúť. Môžeme popíkať cik cakovým tvarom rozpustenou čokoládou a Vianoce sa môžu začať.

*Krásne, požehnané a zdravé Vianoce praje
Soňa Kolenčíková, bylinkár, záhradník.*



Zemiakové šaláty Petra Žanonyho a Ivce Augustínovej
alebo O tom, ako sa dva rôzne zemiakové šaláty na jednom spoločnom štedrovečernom stole stretli

Poznáte to:

Do spoločnej domácnosti si každý z partnerskej dvojice z pôvodného domova, väčšinou ešte od rodičov, prináša rodinné, tradičné recepty vianočných jedál typických pre ten - ktorý kút Slovenska. A čo ak štedrovečerné jedlo pripravujete spoločne v mieste bydliska jedného z partnerov, a to v zahraničí? V našom prípade sa tak udialo v nemeckom Bavorsku, kde Peťo ešte pred niekoľkými rokmi žil. Obaja sme na slávnostnú tabuľu pripravili to „svoje“, takže naša Štedrá večera bola ozaj nielen štedrá, ale aj veľmi pestrá

Petrov bavorský zemiakový šalát

Zemiaky, cibuľa, soľ, čierne korenie, cukor, kôpor, ocot, olej, smotana na varenie, šalátová uhorka

Postup:

Čerstvo uvarené zemiaky ošúpeme a ešte teplé nakrájame na kolieska. Zmiešame soľ, čierne mleté korenie, trocha cukru, kôpor, ocot a na drobno nakrájanú cibuľu, zakvapkáme olejom a zjemníme s trochou smotany na varenie. Šalátovú uhorku nastrúhame strúhadlom najemno na plátky a pridáme do zemiakovej zmesi. Šalát sa servíruje buď na studeno i v teplej verzii ako príloha k pečenej klobáske, bavorskej faširke alebo rybe.

Ivicin zemiakovo-cibuľový šalát

Zemiaky, cibuľa, soľ, celé nové a čierne korenie, bobkový list, mletá rasca, ocot alebo citrón, olej, 1/4 l vody

Postup:

Ešte teplé zemiaky ošúpeme a nakrájame na tenké kolieska. Cibuľu zbavíme šupy, rozkrojíme na polovicu, narežeme na tenké polmesiačky a pridáme k zemiakom. Vodu osolíme, vložíme korenie, bobkový list, trochu octu a 10 minút povaríme. Kto nemá rád ocot, môže ho nahradiť citrónom, ten však nevaríme, ale pridáme už do hotového vychladnutého nálevu. Ochutenú prevarenú vodu precedíme a zalejeme ňou cibuľové zemiaky. Dobré premiešame a prikryté pod pokrievkou necháme vychladnúť. Po vychladnutí osolíme, pridáme mleté čierne korenie, prípadne pokvapkáme olejom. Takto pripravený šalát vložíme do chladničky a necháme dobre odležať. Podávame s vysmázanou rybou.

Pozn. autorky: Verzia pre „lenivé“ kuchárky. Namiesto vareného nálevu s korením, soľou a octom môžete použiť i hotový nálev zo zaváraných kyslých uhoriek, inak postup ostáva rovnaký.

Východniarska máčanka alebo Smotanovo hríbová omáčka s kapustovou vodou

Zobrať si východniara pre mňa znamenalo okrem iného naučiť sa variť máčanku. Varím ju každé Vianoce už 20 rokov a keď Pali priniesie z trhu jušku – kapustovú vodu, uvaríme si ju aj počas roka. Je to východniarska špecialita. Čo rodina, to originálny recept, niektorí ju pripravujú s udeným mäsom či sladkou smotanou. Ja ju varím samozrejme podľa stropkovského receptu Paliho rodiny a je to štedrovečerný pôstny variant. Svoje pomenovanie dostala máčanka podľa toho, že sa podáva s chlebom, ktorý sa do máčanky buď nadrobí alebo namáča.

4 hrste sušených húb, 3 strúčiky cesnaku, 1 liter jušky - šťavy z kyslej kapusty, 1 téglik kyslej smotany, 2 PL hladkej múky, bobkový list, nové korenie, čierne korenie, soľ

Postup

Huby namočíme v studenej vode asi na hodinku vopred. Do väčšieho hrnca nalejeme šťavu z kyslej kapusty a ochutnáme. Ak sa nám zdá príliš

kyslá, zriedime ju vodou. Do hrnca dáme, bobkový list, nové korenie a celé čierne korenie. Pridáme tiež tri celé strúčiky cesnaku. Všetko spolu privieme k varu a necháme povariť asi hodinku. Sušené huby uvaríme zvlášť vo vode, v ktorej boli namočené. Varia sa približne pol hodiny, ochutnáme a prispôbime čas varenia. Medzitým si pripravíme zátrepku na zahustenie. V miske rozmiešame kyslú smotanu s múkou, štipkou soli a dvoma lyžicami vriacej polievky. Pred zahustením polievku precedíme, aby sme odstránili bobkový list, nové a čierne korenie a tiež cesnak. Nakoniec prilejeme smotanovú zátrepku, zamiešame a necháme zavařit asi 2 – 3 minút. Ochutnáme a prípadne dosolíme. V malom hrnci roztopíme poriadny kus masla a popražíme na ňom do zlatista na drobno pokrájanú cibuľu. Nakoniec pridáme sladkú červenú papriku, pár sekúnd popražíme a rýchlo vypneme, aby nám paprika nezhorela. Máčanku naložíme na tanier a polejeme popraženou paprikovou cibulkou. Podávame s devínskym chlebíkom, ktorým nakoniec môžeme vytrieť z taniera túto východniarsku dobrotu.



Magda Maruščáková

Vanilkové rožky

320 g hladkej múky, 160 g vlašských orechov, 240 g masla, 80 g práškoveho cukru, 2 ks vaječných žĺtkov

Postup

Zamiesime cesto, ktoré zabalíme do fólie a necháme odležať v chladničke do ďalšieho dňa. Na druhý deň vyberieme a tvarujeme rožky, ktoré ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Upečieme vo vopred rozohriatej rúre na 180 stupňoch do ružova. Ešte teplé opatrne obalujeme v práškovom cukre, do ktorého sme primiešali vanilkový cukor.

Pre istotu, aby nám rožky vydržali až do Vianoc, odporúčam ich upiecť tesne pred Štedrým večerom, lebo málokedy z nich zostane pár kuskov. Ich sladká vôňa je veľmi lákavá a magneticky priťahuje mlsné jazyčky.

Marta Potančoková



Kokosové pusinky

4 bielky, 200 g jemného kryštáľového alebo hnedého cukru, 200 g strúhaného kokosu, orechy na ozdobenie

Postup

Bielky vyšľaháme so štipkou soli do hustého snehu. (Pôvodný recept bol, že sa šľahali ručne, ale to som rýchlo pochopila, že šľahať to vyrieši rýchlejšie) Ďalej už pokračujeme ručne. Postupne primiešavame cukor a potom kokos, kým nevznikne hustejšie cesto. Na plech s papierom na pečenie lyžičkou kladieme menšie kôpky cesta. Na každý kopček položíme kúsok orecha. Dáme do vyhriatej rúry na 150 stupňov piecť, resp. sušiť na 15 minút. Musia byť ružové a spodok slabšie pripečený. Pusinky necháme vychladnúť a opatrne ich vyberáme po jednej z plechu.

Katarína Formánková



Losos na stonkovom zelerí

stonkový zeler (cca 500 g), 2 kotlety z lososa, 1PL citrónovej šťavy, soľ, 1 PL masla, 50 ml sladkej smotany, čajová lyžička soli s korením.

Postup

Stonkový zeler nakrájame na tenké plátky. Kotlety z lososa umyjeme, osušíme, pokvapkáme citrónom a zľahka osolíme. Maslo rozpustíme v teflónovej panvici a pečieme 12-15 minút pri strednej teplote, niekoľkokrát obraciame. Zeler v troche vody 10 minút podusíme. Vodu zo zeleru odlejeme, pridáme smotanu a ochutíme soľou s korením. Rybu servírujeme s uduseným zelerom.

Mária Vargová

Úspešné granty za rok 2025



Projekt Naše mesto 2025

Mestská časť Devín sa aj tento rok zapojila do najväčšieho dobrovoľníckeho podujatia na Slovensku – Naše Mesto 2025. V piatok 6. júna k nám prišlo deväť dobrovoľníkov a dobrovoľníčok z fi riem Hornbach, Orange, Siemens a pridal sa aj jeden miestny obyvateľ. Spoločne sa nám podarilo vyčistiť a upraviť pešiu zónu pod Devínskym hradom, čím sme zlepšili vzhľad aj bezpečnosť tohto frekventovaného verejného priestoru. Nadácia Pontis pripravuje pokračovanie projektu aj v septembri a mestská časť sa doň plánuje opäť zapojiť – s vierou, že k nám znova zavíta rovnako šikovná skupina dobrovoľníkov.



Grant Nadácie mesta Bratislavy – Zelený roh pri WC

Vďaka grantu Nadácie mesta Bratislavy sa mestskej časti podarilo upraviť zanedbaný „zelený roh“ pri verejných WC v Devíne. Realizované úpravy terénu, doplnenie zelene a estetické čistenie priestoru priniesli viditeľné zlepšenie vzhľadu tejto lokality. Projekt ukázal, že premyslené drobné zásahy môžu výrazne skultúrniť verejný priestor a prispieť k príjemnejšiemu prostrediu pre obyvateľov aj návštevníkov Devína.



Grant Nadácie SPP – AED a Deň detí

Z fi nančnej podpory Nadácie SPP mohol miestny DHZ Devín zakúpiť prenosný AED defi brilátor, ktorý už bol využitý na viacerých komunitných a kultúrnych podujatiach a zvýšil celkovú bezpečnosť v našej mestskej časti. Z grantu sa podarilo zorganizovať aj úspešný Deň detí, počas ktorého si deti užili športové a zábavné stanovišťa pripravené dobrovoľníkmi a hasičmi. Zakúpené vybavenie bude mestskej časti slúžiť aj pri ďalších podujatiach, ktoré plánujeme realizovať pre komunitu v blízkej dobe.

