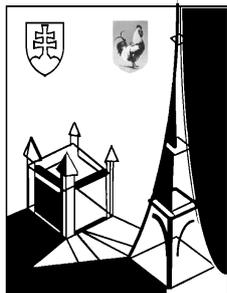


# SPRAVODAJ



ASSOCIATION AMITIÉ FRANCO - SLOVAQUE  
SPOLOK FRANCÚZSKO-SLOVENSKÉHO PRIATELSTVA  
7, Place de l'Hôtel de Ville - 60 430 NOAILLES - FRANCE

[franco-slovaque @laposte.net](mailto:franco-slovaque@laposte.net); [www.amitié-franco-slovaque.eu](http://www.amitié-franco-slovaque.eu)

tel. / fax: 03 44 03 34 11 - vo Francúzsku, - en France, - in France.

tel/ fax: 00 - 333 / 44 03 34 11 - voľba mimo Francúzska, hors de la France, call from outside of France.

N°61/2011

Joyeuses Pâques !



Veselé Veľkonočné Sviatky !

## VLADIMIR TABACIK (1934-2011)

Patrice Horowitz – Geneviève Laforêt

Vladimir TABACIK est né le 14.06.1934, à Velké Trakany, en Tchéco-Slovaquie. Intelligent et volontaire, il fit des études scientifiques et se spécialisa en Physique-Chimie à Prague et termina Major de sa promotion. C'est là qu'il rencontra sa future épouse Christiane, venue pour un congrès. Ils se marièrent en 1962 à l'Ambassade de France, à Prague. Puis, grâce à un faux passeport, il franchit „le rideau de fer“, gagna le sud de la France et rejoignit sa femme à Montpellier. Elle l'introduisit à l'Ecole de Chimie où il travailla d'abord dans le laboratoire du Professeur Jacquin, sur la structure moléculaire des infrarouges.



- Début 1970, il entra au laboratoire Gaufrès de la Faculté des Sciences où il se concentra sur la spectroscopie Raman (application à l'étude des structures supramoléculaires).
- Puis maître de Recherche au CNRS, il dirigea des thèses d'étudiants. Grâce à sa connaissance de cinq langues étrangères (anglais, allemand, russe, tchèque et slovaque) il devint, au fil des années, titulaire de plusieurs diplômes internationaux.
- En 1980, il fit partie du bureau du Professeur Benoît pour des recherches en Physique et Physico-chimie.
- Il termina brillamment sa carrière comme Directeur de Recherche au CNRS.

Ce qui a marqué durablement ses étudiants - dont certains devinrent des amis-au-delà du partage de ses connaissances scientifiques, c'est aussi sa vaste culture, notamment historique. Mais il leur donnait encore bien plus : il leur communiquait sa vitalité fougueuse et son amour de la Nature en les entraînant dans des randonnées en montagne. Il les initiait avec pédagogie à la passion de sa jeunesse : le ski et l'alpinisme (où il s'était illustré dans les Hautes Tatras).

Dans tous les domaines, Vladimir avait à cœur de faire connaître ce qu'il aimait.

Son épouse Christiane, une Française d'origine polonaise, était passionnée comme lui par la Slovaquie. Elle avait appris le slovaque et s'était formée à ce folklore, si riche et varié. Elle avait créé avec lui, il y a 30 ans, l'Ensemble Vocal Dolina, puis y avait adjoint un petit groupe de danse. Ensemble, ils organisaient la venue de groupes renommés pour faire découvrir, à Montpellier et dans le Languedoc, le folklore un peu méconnu de ce beau pays.

En 1996, « Présence slovaque en France » avait été le thème d'une série de manifestations culturelles pour faire découvrir la Slovaquie. A cette occasion, Vladimir et Christiane avaient été décorés pour leur action en faveur du rayonnement de la Slovaquie. Le ministère de la Culture, par l'intermédiaire de son ambassadeur à Paris, avait tout particulièrement rendu hommage à Christiane pour sa thèse publiée « L'IDENTÉ SLOVAQUE », soutenue à l'Université des Science Humaines « Paul Valéry » de Montpellier III.

En 2000, la mort de leur fils unique Claude-René, claveciniste réputé, les avait beaucoup ébranlés. En 2006, il dut affronter le décès de sa femme. Il médita sur le sens de sa vie et sur l'Au -Delà. Puis il avait peu à peu repris goût à la vie et débordait de projets. Il s'était à nouveau passionné pour des recherches historiques concernant l'Histoire de la Slovaquie. Ce qui lui permettait de faire paraître dans « SPRAVODAJ » de remarquables articles de fond. Il traduisait également des articles de journaux slovaques et, pour cela aussi, il va beaucoup nous manquer.

En effet, le 2 février 2011, Vladimir TABACIK est décédé dans un tragique accident de voiture, sur une autoroute verglacée du Loiret. Il avait 76 ans.

*Madame MANAK EDITH  
très touchée des marques de sympathie  
témoignées lors du décès de*

*Monsieur TABACIK Vladimír*

*Vous exprime ses sincères remerciements*

VELVYSLANEC  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY  
AMBASSADEUR  
DE LA REPUBLIQUE SLOVAQUE

S hlbokým pohnutím a účasťou som prijal správu o tragickej smrti pána Vladimíra Tabačika, Podpredsedu Asociácie francúzsko-slovenského priateľstva vo Francúzsku, ktorý po celý svoj život zostal dušou a srdcom slovenským rodákom.

Život človeka sa skladá z množstva povinnosti, starosti i radosti a ubieha stále rýchlejšie. Strata je o to viac bolestivejšia, keď nás prekvapí nečakane. Dovoľte mi, vážená pani Manáková, aby som Vám a všetkým slovenským krajanom Vašej asociácie vyjadril v mene všetkých diplomatov Veľvyslanectva Slovenskej republiky vo Francúzsku a aj v mene svojom úprimnú sústrasť.

Vážime si úsilie Vladimíra Tabačika, ktorý takmer štyridsať rokov žil a pôsobil vo Francúzsku a dokázal počas svojho života vstúpiť svojmu najbližšiemu okoliu a krajanskej pospolitosti lásku k Slovensku, jeho histórii a jeho tradíciám. Svojimi aktivitami, sprevádzanými entuziazmom a optimizmom zanechal v nás všetkých spomienku na výnimočného človeka.

S úctou



Marek Eštok



**PRESEDA  
MATICE  
SLOVENSKEJ**  
GRÖSSLINGOVA 23  
812 51 BRATISLAVA

**Vážená pani predsedníčka a vážený výbor.**

**Spoľutovaním sme dostali smutnú správu o tragickej nehode dlhoročného slovenského kultúrneho činiteľa, Vášho podpredsedu Vladimíra Tabacika, zakladateľa folklórneho súboru Dolina, ako i organizátora slovenských a duchovných podujatí vo Francúzsku od 60. rokov minulého storočia. Prijmite odo mňa prejav hlbokej spoluúčasti a sústrasti nad takou nenahraditeľnou stratou významnej osobnosti slovenského života vo Francúzsku i v slovenskom svete, sympatizanta matičného hnutia a jeho krajanskej problematiky za uplynulé desaťročia. Prosím, keby ste môj prejav sústrasti tlmočili celému výboru, jeho priateľom, známym i Slovákom žijúcim vo Francúzsku.**

**S úctou k nemu i Vám**



Ing. Marián Tkáč, PhD.

# Železničný megaprojekt prepojenia Bratislavy a Paríža je pripravený

SITA | 27. februára 2011 8:40

Prvá časová etapa plánovaného prepojenia Bratislavy so železničnou magistrálou z Paríža do Viedne v rámci projektu TEN-T je po štyroch rokoch projektovo pripravená.

Potrebné stavebné povolenia by mohli byť vydané na jeseň, najneskôr do konca tohto roka. Následne by mal začať tender na výber dodávateľa prác. Nakoniec Železnice Slovenskej republiky (ŽSR) ako investor aktívne pristúpia k majetkovo-právneému vysporiadaniu pozemkov.

"Potom bude reálne za štyri roky postaviť to, čo je naprojektované a vyčerpať prostriedky z Európskej únie," povedal ďalej G. Koczkáš generálny riaditeľ a predseda predstavenstva projektovo-inžinierskej spoločnosti Dopravoprojekt.

Odhadované náklady na prvú etapu projektu dosahujú okolo 500 mil. eur a mali by byť vyčerpané z európskych prostriedkov do roku 2015.

Šéfa Dopravoprojektu prekvapili informácie o údajnom prehodnotení financovania železničného projektu. Hlavné mesto SR najnovšie uvažuje o výstavbe zmiešanej koľajovej trate, po ktorej by mohli jazdiť električky i regionálne vlaky. Bratislava chce na to získať z Operačného programu Doprava 250 mil. eur. "Ako spracovateľ celej projektovej prípravy, inžinierskej činnosti a majetkovo-právnej prípravy sme nedostali žiadnu oficiálnu informáciu, že by mal byť projekt pozastavený. Projektovú prípravu riešime bez akýchkoľvek obmedzení. Pokračujú rokovania, ktoré dolaďujú projekt do definitívnej podoby," pokračoval Koczkáš. Oficiálne nevie nič ani o tom, že peniaze, s ktorými sa počítalo na projekt TEN-T, by mali byť presunuté čiastočne na stavbu koľajovej trate v Bratislave a na diaľnice. Tento projekt pritom môže byť základom nosného systému mestskej hromadnej dopravy v Bratislave. V memorande, uzavretom na začiatku prípravy projektu, sa ministerstvo dopravy, ŽSR a mesto Bratislava zaviazali projekt podporovať. Časť plánovanej koľajovej trate v meste mala byť pritom spolufinancovaná z peňazí pre projekt TEN-T.

Podľa Koczkáša je otáznne, či by mesto stihlo vyčerpať európske peniaze na zamýšľanú hybridnú koľajovú trať do roku 2013 alebo 2015. "Vonkoncom si neviem predstaviť, ako sa to dá tak rýchlo pripraviť, aby mohli byť prostriedky včas vyčerpané. Viem si predstaviť úpravu financovania niektorých častí tohto projektu na území Bratislavy vo vzťahu k novo prezentovaným zámerom. Dajú sa prehodnotiť priority," uviedol Koczkáš. Teoreticky je to podľa neho možné, ale bolo by to veľmi zdĺhavé vzhľadom na potrebné schvaľovanie v Európskej komisii.

Prvá etapa projektu železničného prepojenia Bratislavy s medzinárodným koridorom počíta s prepojením letiska so železničnou sieťou mesta a výstavbou podzemnej stanice. Zároveň má byť v rámci začiatkovej etapy zrekonštruovaná železničná stanica Bratislava, Predmestie, postavená nová koľaj na zastávku Slovany s pokračovaním až po stanicu Filiálka, kde by mala byť tiež podzemná stanica. Rekonštruované by malo byť taktiež križovanie tratí kvôli mostu pri odbočke na Hlavnú stanicu.

Prípravu projektu, ktorý by mal byť podľa plánov hotový v roku 2015, zabezpečuje spoločnosť DI Koridor, s.r.o. ŽSR a DI Koridor uzavreli príslušnú rámcovú dohodu o poskytnutí služieb v novembri 2006.



foto: Autor: Ivan Majerský, [Pravda](#)

## **VOUS VOUS INTERESEZ ET AIMEZ LA SLOVAQUIE**

Vous pensez que les slovaques et français ont tout a gagner à mieux se connaître, vous désirez continuer à recevoir notre bulletin.

Merci de compléter le bulletin en dernière page du journal et le retourner accompagné de votre cotisation

# Un TGV de Paris à Bratislava !

par : J.P.NOEL

Les capitales de la France et de la Slovaquie, distantes d'environ 1200 km, seront reliées par une ligne ferroviaire à grande vitesse à partir de 2016, Le TGV devrait mettre environ 6 heures pour rallier la Slovaquie.

"La réalisation du projet de construction de la ligne TGV entre Paris et Bratislava est prévue entre 2010 et 2013", a déclaré M.Lajčák le ministre des transports slovaque, au cours d'une session de la Chambre de commerce franco-slovaque à Bratislava.

Cette liaison ferroviaire, RTE-T (Réseau Transeuropéen de Transport) prioritaire n°17, relierait Paris-Strasbourg-Stuttgart-Vienne et Bratislava. Le coût du projet est évalué à 475 millions d'euros.



## **Que prévoit le projet européen ? De Vienne à Bratislava**

En juillet 2007, les ministres des transports autrichien et slovaque ont décidé d'œuvrer ensemble à la réalisation du tronçon transfrontalier. Ils ont annoncé plusieurs projets, en indiquant leur date d'achèvement: gare ferroviaire de Fialka (2013), nouvelle gare centrale de Vienne (2013), liaisons ferroviaires de Bratislava (2015) et liaisons aéroportuaires de Bratislava et de Vienne (2015 pour les deux).

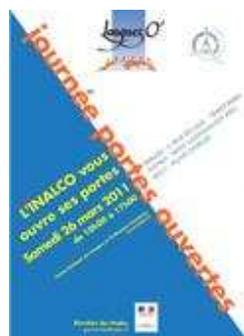
La plupart des travaux sur la liaison ferroviaire Vienne-Bratislava devraient être exécutés entre 2010 et 2014. Après une phase préparatoire de deux ans, la construction de la gare centrale de Vienne a démarré début 2010, tandis que les travaux des autres tronçons autrichiens de cette liaison démarreront en 2011 et devraient s'achever en 2015. La gare centrale de Vienne sera construite sur le site de l'ancienne «Südbahnhof» qui a été fermée fin 2009 et complètement démolie en janvier 2010. En attendant la fin des travaux, une gare ferroviaire provisoire pour le trafic urbain et des voies de raccordement ont été construites. La gare de «Meidling» a été rénovée et sert de gare terminus provisoire pour le trafic méridional. Dans le cadre des travaux préliminaires de la nouvelle gare centrale a été construit l'atelier haute technologie de Matzleinsdorf, équipé d'un grand hangar pour la maintenance légère des locomotives et des unités motorisées. Pour les liaisons entre Vienne, son aéroport et Bratislava («Klederinger Schleife» et «Götzendorfer Spange»), les permis de construire devraient être délivrés en 2011, sur la base de l'analyse des incidences sur l'environnement.

Les travaux du tunnel du Danube, le plus grand projet slovaque, démarreront ultérieurement. Au terme de la période de financement actuelle, la contribution de l'UE pour ce tronçon, au titre du budget RTE-T, atteindra 145,9 millions d'euros maximum, dont environ 135 millions d'euros pour les tronçons autrichiens.

La première phase du projet de chemin de fer reliant Bratislava avec le corridor international et Paris, le tout reliant l'aéroport au réseau ferroviaire de ville et la construction de stations de métro. Dans le même temps débutera une rénovation de la gare de Bratislava, avec en périphérie, la construction d'une nouvelle voie ainsi qu'une interconnexion avec une gare spécifique pour les TGV. La préparation du projet, qui devrait être achevée en 2015, la société choisie est DI Corridor, qui a été fondée par Dopravoprojekt et sa filiale Infraprojekt, qui a réussi l'appel d'offres pour la conception, les activités d'ingénierie d'exécution et la supervision de la construction. Maintenant, commence la phase des permis de construire...

# Etudier, apprendre, perfectionner le slovaque à l'INALCO

[http://www.inalco.fr/ina\\_gabarit\\_rubrique.php3?id\\_rubrique=2617](http://www.inalco.fr/ina_gabarit_rubrique.php3?id_rubrique=2617)



## Journée Portes Ouvertes de l'INALCO

► Samedi 26 mars 2011, de 10h à 17h

Venez découvrir l'offre de formation de l'INALCO et rencontrer les représentants de nos départements de langues et filières professionnelles.

Tous nos cursus seront présentés : Licences, Masters, Doctorats et diplômes d'établissement.

Vous pourrez également vous informer sur nos offres de Formation Continue, rencontrer notre service des Stages et Emplois ou découvrir la Bibliothèque Universitaire des Langues et Civilisations - BULAC.

Rendez-vous au siège de l'INALCO  
2, rue de Lille - Paris 7ème arrondissement  
M° 4 - Saint Germain des Prés

## RENTRÉE 2011 : L'INALCO S'INSTALLE DANS SES NOUVEAUX LOCAUX ! 65 rue des Grands Moulins - 75013 Paris

**Les inscriptions pour le slovaque** / langue et culture/ se font en juillet.

Il y a le choix de formation : on peut s'inscrire :

1. En **licence**
2. En **master**
3. En **diplôme de l'établissement DULCO.**

Les inscriptions se font en début juillet et en septembre :

2, rue de Lille  
75343 PARIS CEDEX 07  
Tél. : 01 70 23 26 00  
Fax : 01 70 23 26 99

Toutes les informations sont sur le site [www.inalco.fr](http://www.inalco.fr)

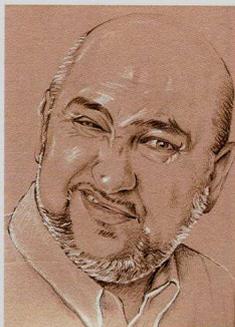
**Le cours d'été de slovaque à Bratislava – gratuit pour les étudiants de l'INALCO SAS / Studia Academica Slovaca/ à Bratislava**

**Chaque année au mois d'août, pendant 3 semaines, les étudiants en slovaque de l'INALCO sont accueillis à SAS (au cours intensif de slovaque – organisé par l'Université Comenius de Bratislava) pour perfectionner leurs connaissances de langue.**

**Les frais du séjour / l'hébergement, le repas - 3x par jour, les cours et même les excursions/ sont à la charge du gouvernement slovaque. En plus, les étudiants touchent une petite bourse.**

# Autobiographie de Banič dans une version franco-slovaque

## Predslov



**Stanislav Benčič** (1955) est un professionnel du tourisme jusqu'au bout des ongles. Pendant presque trente ans, il a travaillé comme guide touristique dans le secteur du voyage. Après 1989, il a été principalement représentant saisonnier d'agences de voyage dans les îles grecques, où il a eu la possibilité de connaître en détail non seulement les beautés naturelles, mais aussi les façons de vivre des habitants. Il a publié ses expériences souvent grotesques dans de nombreux journaux et magazines. Actuellement il travaille comme enseignant dans le supérieur, donne des cours de formation professionnelle dans le secteur du tourisme et publie.

Po invázii Sovietskeho zväzu spolu so "spriatelennými" krajinami v auguste 1968, sme boli v šoku. Padla nádej na slobodu, osem mesiacov socializmu s ľudskou tvárou vystriedala opäť diktatúra. Život šiel však ďalej, mladí ľudia sa zabávali, pili, spievali a cestovali. Stále nad nami bdelo nie božské, ale "komunistické" oko. Nemohli sme bez rizika oficiálne vychvaľovať západ, povedať niečo proti socializmu a Sovietskemu zväzu a taktiež bolo neprijateľné pochybovať o bratstve medzi Čechmi a Slovákmí. Aj preto sme hovorili, že nechceme veľkých a starších bratov, ale

len dobrých priateľov. Ak sme niečo lapidárne povedali na sovietskeho človeka, ktorý nám mal byť vzorom, alebo ak sme z iného pohľadu popísali českého človeka, malo to veľký úspech. Autenticky, a nie len s obdivom opisovať sovietskych a českých ľudí si vtedy nikto nedovolil. Bolo to ako zakázané ovocie.

Príbehy, ktoré som zažil a rozprával v sedemdesiatych rokoch v uzavretej spoločnosti, medzi priateľmi a spolužiakmi mali veľký úspech, vyvolávali výbuchy smiechu, ich vydanie ale vtedy nebolo možné - cenzúra by ich nepovolila. Dnes už nie sú veľmi smiešne, sú len úsmevné. To je ale dobre. Je to dôkaz toho, že už môžeme povedať to, čo sme predtým nesmeli.

Ani ja a ani literárni kritici nepoznajú podobné dielo, ktoré by vychádzalo z osobných skúseností turistického sprievodcu a popisovalo nie len krajiny, ale najmä ľudí (pretože aj turisti sú ľudia). Dobrozdanie súčasných literárnych kritikov prispelo k môjmu rozhodnutiu príbehy publikovať.

Ako učiteľ cudzích jazykov viem, že rozprávanie osobných príbehov je jeden z najlepších spôsobov ako sa naučiť cudzí jazyk.

**Mám veľkú radosť, že vďaka lektorke slovenského jazyka v Paríži dr. Eleny Melušovej a jej študentom vzniklo toto dielo v slovensko-francúzskej verzii.**

**Osobitne by som chcel poďakovať pánovi Bernardovi Poullovi, študentovi slovenčiny na INALCO v Paríži, ktorý vynaložil najväčšie úsilie na to, aby príbehy boli zrozumiteľné pre francúzskeho čitateľa.**

Verím, že všetci tí, čo sa zaujímajú o slovenský jazyk a jeho francúzske ekvivalenty, nájdu v týchto príbehoch taký hovorový jazyk, ktorý nie je v žiadnej učebnici.

## Avant-propos

Après l'invasion par l'Union soviétique accompagnée des « pays frères » en août 1968, nous étions en état de choc. L'espoir de liberté était tombé. De nouveau, la dictature succédait à huit mois de socialisme à visage humain. La vie continuait, néanmoins les jeunes s'amusaient, buvaient, chantaient et voyageaient. Au dessus de nous, sinon l'œil de Dieu, du moins celui du communisme, nous surveillait constamment. Nous ne pouvions pas vanter ouvertement l'Occident, dire quelque chose contre le socialisme ou l'Union soviétique était risqué et il était aussi mal vu de douter de la fraternité entre Tchèques et Slovaques. C'est pourquoi nous disions que nous ne voulions pas de grands frères ou de frères aînés, mais seulement de bons amis. Si nous disions quelque chose d'une façon lapidaire sur l'homme soviétique, qui devait être pour nous un modèle, ou bien si nous décrivions d'une autre perspective l'homme tchèque, cela avait beaucoup de succès. Personne n'avait le droit de décrire les peuples soviétiques et tchèques de manière authentique et sans admiration exagérée. C'était comme un fruit défendu.

Les histoires que j'ai vécues et que je racontais au cours des années soixante-dix uniquement aux amis et condisciples avaient beaucoup de succès et provoquaient des éclats de rire, mais leur publication était alors impossible : la censure ne les aurait pas autorisées. Aujourd'hui elles ne sont déjà plus très drôles, elles font seulement sourire. Mais c'est bien. C'est la preuve que nous pouvons maintenant raconter ce que nous ne pouvions pas raconter auparavant.

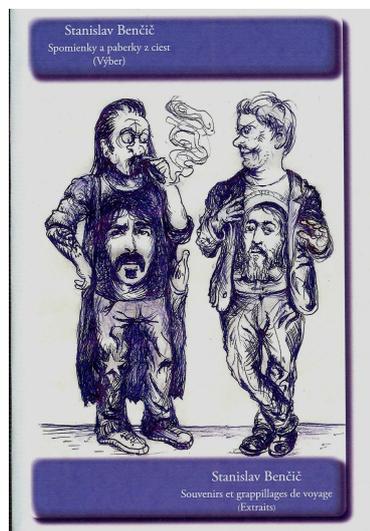
Ni moi, ni aucun critique littéraire ne connaissons une œuvre semblable qui proviendrait de l'expérience personnelle d'un guide de tourisme et qui décrirait non seulement les pays mais surtout les personnes (parce que les touristes sont aussi des personnes). Les appréciations positives de critiques littéraires contemporains ont contribué à ma décision de publier ces histoires.

En tant que professeur de langues étrangères je sais que raconter des histoires personnelles est un des meilleurs moyens d'apprendre une langue étrangère.

**C'est pour moi une grande joie que, grâce à la lectrice de slovaque à Paris, madame Elena Melušová et à ses étudiants, cette œuvre voit le jour dans une version franco-slovaque.**

**Je tiens particulièrement à remercier monsieur Bernard Poulle, étudiant de slovaque à l'INALCO à Paris, qui s'est particulièrement efforcé de rendre ces histoires compréhensibles au lecteur français.**

Je suis convaincu que tous ceux qui s'intéressent à la langue slovaque et à ses équivalences françaises trouveront dans ces histoires un type de langage familier qui ne se trouve dans aucun manuel.



# Bryndza je biele zlato, lekári ju ospevujú

Bianka Stuppacherová (PRAVDA)

Dnes si už bryndza nemôže sťažovať, že by o nej odborníci na výživu nebásnili!

Považujú ju totiž za bombu plnú probiotík, ktorá znižuje cholesterol, cukor v krvi, zápalové parametre, dokonca krvný tlak! A prirovnávajú ju k bielemu zlatu! Ale...Bryndza je slovenský mikrobiálny fenomén, unikátny patent prírody, prírodná konzerva, ktorá zachováva všetky pôvodné zložky ovčieho mlieka. Proces zrenia na salaši a v bryndziarni spôsobí, že sa v nej doslova premnožia „priateľské“ baktérie mliečného kvasenia, tzv. probiotiká, ktorých blahodarné účinky na ľudský organizmus čoraz častejšie ospevujú vedci i lekári. V jednom grame bryndze sa nachádza asi jedna miliarda týchto prospešných mikroorganizmov z viac ako dvadsiatich druhov. Ak si uvedomíme, že probiotický jogurt či nápoj obsahuje len jeden-dva druhy živých mliečnych baktérií, niet o čom diskutovať. Pravidelná konzumácia bryndze dokázateľne znižuje hladinu škodlivého cholesterolu, a to aj napriek tomu, že má vysoký podiel tuku v sušine (45-48 percent). Má pozitívne účinky pri prevencii rakoviny hrubého čreva, zažívacích problémoch, alergických ochoreniach, reumatizme, cukrovke, zvyšuje imunitu a znižuje dokonca krvný tlak. Tak! Má to však jeden zádrh. Všetky tieto fantastické vlastnosti a účinky má len tradičná bryndza vyrobená zo surového, nepasterizovaného mlieka. Pasterizácia - čiže tepelné spracovanie ovčieho mlieka - bryndzu do veľkej miery znehodnotí. A termizácia, čo znamená zahriatie na ešte vyššiu teplotu, z nej urobí praobyčajný syr bez opisovaných liečivých vlastností, ktorého cieľom je zaplniť žalúdok a chuťou "oklamať" jazyk.

## Bryndza lieči

Bryndza je z historického hľadiska jedným z mála potravinárskych výrobkov, ktorému možno bez váhania priradiť nefalšovaný slovenský pôvod. Podľa písomných záznamov Ján Vagač zriadil prvú živnostenskú bryndziareň v Detve už v roku 1787! Bryndza má teda nielen svoju obchodnú a výživovú hodnotu, ale aj hodnotu historickú a kultúrnu. Nás však v tejto chvíli zaujímajú práve jej liečivé vlastnosti, pretože pred časom nespochybniteľné dôkazy jej pozitívneho vplyvu na ľudský organizmus priniesol aj medializovaný klinický test. Skupina 24 dobrovoľníkov osem týždňov jedla sto gramov bryndze denne. Okrem poklesu celkového a „zlého“ cholesterolu sa zaznamenal vzostup toho „dobrého“, vedcov prekvapil aj pokles hladín krvného cukru, zápalového parametra C-reaktívneho proteínu (CRP) či hodnôt krvného tlaku. Ovčie mlieko, z ktorého sa vyrába bryndza, je mimoriadne cenné aj z hľadiska obsahu vápnika. "Kým 100 g kravského mlieka obsahuje 100-120 mg vápnika, jeho obsah v ovčom mlieku je až dvojnásobný," tvrdí prof. RNDr. Libor Ebringer, DrSc., z Prírodovedeckej fakulty v Bratislave vo svojej prednáške o probiotických potravinách na Slovensku. "Ak sa v 100 g tavených syrov z kravského mlieka nachádza 200-300 mg vápnika, v bryndzi je to 650-700 mg," potvrdzuje tento známy propagátor bryndze. Tradičná slovenská bryndza z nepasterizovaného mlieka sa teda zaraďuje medzi tzv. funkčné potraviny, ktoré nielenže nasýtia, ale aj pozitívne ovplyvňujú zdravie. Jednoducho možno povedať, že majú liečivé vlastnosti.

## Bez bryndze hladní i chorí

Bryndza je okrem spektra užitočných mikroorganizmov výdatným zdrojom kvalitných bielkovín, minerálov, vitamínov B-komplexu, konjugovanej kyseliny linolovej a podobne. Dobré ju znášajú aj mnohí ľudia s neznášanlivosťou laktózy, pretože počas spracovania mlieka na ovčí syr a bryndzu dochádza k prirodzenému úbytku mliečného cukru. Aj mliečna bielkovina je v bryndzi stráviteľnejšia ako tá pôvodná v mlieku, dochádza k tomu v procese zrenia, tzv. fermentácie. Podľa prof. Ebringera "enzýmová aktivita mliečnych baktérií pomáha stráviť bielkoviny a tuk v bryndzi, čím vzniká stráviteľnejší syr s jedinečnými látkami, ktoré upevňujú zdravie a vitalitu človeka". Okrem toho "dobré" mikroorganizmy brzdia rast tých "zlých", choroboplodných, takže dochádza k jedinečnému samočistiacemu procesu, ktorý nahrádza pasterizáciu. Pasterizácia likviduje nielen zlé, ale aj užitočné baktérie s prospešnými účinkami. Mnohí výrobcovia a spracovatelia bryndze považujú pasterizáciu za nezvládnutie náročnej výroby takéhoto syra. Je to jediný mliečny výrobok, ktorý sa vyrába zo surového mlieka. Slováci na hlavu ročne skonzumujú len 30-40 dekagramov tejto unikátnej špeciality, ktorá má antisklerotické účinky. A tak nám zostáva len zaspievať si: Slovenskí jedáci zradní, budete bez bryndze hladní, jedzte si halušky holé, holé jak liptovské hole!

## Aké druhy bryndze poznáme

### - podľa spôsobu spracovania

*Tradičná salašnická bryndza* – vyrobená zo surového nepasterizovaného mlieka. Probiotická bomba, ktorá v jednom grame obsahuje miliardu viac ako dvadsiatich druhov mliečnych baktérií. Vyrovná sa elixíru dlhovekosti – kaukazskému kefiru. bryndza vyrobená z pasterizovaného mlieka – obsahuje jeden alebo niekoľko málo druhov mliečnych baktérií, ktoré sa musia pridať do tepelne ošetreného (pasterizovaného) mlieka z originálneho zákvasu. *termizovaná bryndza* – mŕtvy produkt bez probiotických vlastností. Neobsahuje živé mliečne baktérie ani ostatné mikroorganizmy, pretože tie zahynuli počas technologického procesu pri vysokej teplote. Najlepšie by bolo volať ju bryndzová nátierka. Tepelne sa ošetrí až hotový výrobok tesne pred zabalením.

### - podľa ročného obdobia

*zimná bryndza* – okrem nasoleného ovčieho syra zo zásob v dubových sudoch obsahuje v určitom pomere aj kravský syr. Podľa potravinového kódexu by však každá bryndza mala obsahovať minimálne 50 percent ovčieho syra. *letná bryndza* – bryndza z ovčieho syra v sezóne, keď sa ovce pasú na lúkach a sú dojené. Prvá takáto lahodná bryndza sa obyčajne objavuje v máji, preto dostala prívlastok „májová“.

### Vedeli ste?

Správna tradičná bryndza nie je úplne jemná a hladká ako maslo. Obsahuje drobné zrníčka ovčieho syra. Práve táto zrnitosť je typickou vlastnosťou a zvláštnosťou bryndze.



# Le fromage **BRYNDZA**

par Geneviève Laforêt

Ce fromage de brebis, les nutritionnistes pourraient en faire tout un poème ! Ils y voient une vraie mine de probiotiques et on peut le comparer à de l'or blanc ! Le Bryndza abaisse le cholestérol, la glycémie, les paramètres inflammatoires et même la pression artérielle !

De plus, la République slovaque possède avec ce fromage une possibilité de brevet car, phénomène unique, il contient un conservateur naturel qui préserve toutes les composantes d'origine du lait de brebis.

Le processus de vieillissement dans une hutte du Bryndza favorise le développement des bactéries lactiques, dites probiotiques, dont les effets bénéfiques sur le corps humain sont de plus en plus vantés par les scientifiques et les médecins.

Dans un gramme de fromage de brebis, on trouve un milliard de ces micro-organismes bénéfiques de plus de vingt espèces ! Quand on sait que des yaourts ou des boissons probiotiques ne contiennent qu'un ou deux types de bactéries lactiques vivantes, on est loin du compte. La consommation régulière de Bryndza permet de réduire les niveaux de mauvais cholestérol, même s'il a une forte teneur en matière grasse sur extrait sec (45-48 pour cent). Il a des effets positifs dans la prévention du cancer du côlon, les problèmes digestifs, les allergies, l'ostéoporose, le diabète ; il augmente l'immunité et réduit la pression artérielle. Toutefois il y a un hic ! Toutes ces caractéristiques fantastiques ne concernent que le fromage de brebis traditionnel, fabriqué à partir de lait cru, non pasteurisé. La pasteurisation, qui nécessite un chauffage du lait à température élevée, détruit la majeure partie des propriétés curatives.

## - *Des cures de Bryndza*

Le Bryndza est l'un des quelques produits alimentaires auxquels on peut attribuer sans hésitation une origine slovaque authentique. Selon des documents écrits, Vagač John le mentionne déjà comme un fromage de brebis en 1787 ! Le Bryndza n'a donc pas seulement une valeur commerciale et nutritionnelle mais aussi une valeur historique et culturelle. Mais en ce qui concerne les propriétés médicinales qui nous intéressent à l'heure actuelle, la preuve indiscutable de son impact positif sur le corps humain a également été apportée par la publication des résultats d'une étude clinique portant sur 24 volontaires ayant consommé pendant huit semaines cent grammes de Bryndza par jour. Outre la baisse du « mauvais » cholestérol et du cholestérol total, on a une augmentation du « bon » cholestérol. Les scientifiques ont été surpris par la baisse des niveaux de sucre dans le sang, des protéines inflammatoire paramètre C-réactive (CRP) ou de la pression artérielle. De plus le lait de brebis est également très riche en calcium. "Alors que 100 g de lait de vache contient 100-120 mg de calcium, le lait de brebis en contient le double », a déclaré le prof. RNDr. Libor Ebringer, MD, à la Faculté des Sciences Naturelles de Bratislava dans sa conférence sur les aliments probiotiques en Slovaquie. "Si 100 g de fromage fondu au lait vache contient 200 à 300 mg de calcium, le Bryndza en apporte 650 à 700 mg », confirme le promoteur bien connu de ce fromage de brebis traditionnel au lait cru slovaque. Classé comme aliment exceptionnel, il peut être considéré comme ayant des propriétés très bénéfiques et il peut rivaliser avec l'élixir de longévité : le kéfir du Caucase !

## - *En guise de traitement !*

Le Bryndza est une source importante de micro-organismes utiles, de protéines de qualité, de minéraux, de vitamines du complexe B, d'acide linoléique conjugué, etc. De nombreuses personnes intolérantes au lactose (sucre du lait) peuvent néanmoins en manger parce que pendant la fabrication de ce fromage au lait de brebis, il y a un déclin naturel du lactose. Selon le Pr Ebringer, « pendant le processus de maturation, que l'on appelle fermentation, l'activité enzymatique des bactéries lactiques aide à digérer les protéines et les lipides dans le fromage de brebis, qui constitue un fromage savoureux avec des ingrédients uniques qui garantissent la santé et la vitalité de l'homme." En outre, de « bons » micro-organismes inhibent la croissance des « mauvais » : il ya donc un processus unique d'auto-nettoyage qui remplace la pasteurisation. De nombreux fabricants et transformateurs sont pour la pasteurisation du Bryndza pour en faire une production intensive mais c'est tout simplement une escroquerie car ce n'est qu'un produit mort sans propriétés probiotiques ! Il serait préférable d'appeler ce succédané « fromage de brebis » et non Bryndza.

## - *Selon la saison*

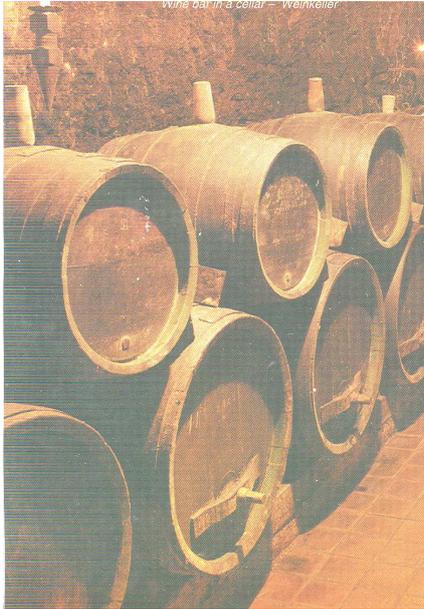
Le fromage de brebis d'hiver - à l'exception du fromage de brebis salé en provenance des stocks en fûts de chêne contient une certaine proportion de lait de vache. Selon le Code de l'alimentation, cependant, chaque fromage dit « de brebis » doit contenir au moins 50 pour cent de lait de brebis.

. Le fromage de brebis d'été est le meilleur : c'est la saison où les brebis paissent dans les prés où elles sont traitées. Les premiers de ces délicieux fromages sont produits habituellement en mai et en portent le nom.



# HISTOIRE DE LA REGION DE TOKAY

Par Geneviève Laforêt



C'est l'une des quelques rares régions au monde où l'on produit des vins naturellement doux. Les débuts de la culture de la vigne dans cette région datent de l'époque de la domination romaine, quand le pays faisait partie de la Pannonie. Après la chute de l'Empire romain, ce sont des Slaves qui en continuèrent la culture. Lorsque les Hongrois arrivèrent dans la région en 895/896, sous la conduite d'Almus et de son fils Arpad, ils y trouvèrent une viticulture développée. Une légende en témoigne, d'après laquelle le chef des Turcs annonce à Arpad qu'il a trouvé de très beaux vignobles sur les pentes, aux alentours du confluent des rivières du Bodrog et de la Tisa. On affirme que la dénomination du village et de la colline est d'origine slave : elle serait dérivée du slavon « Stockaj », qui signifierait « le confluent des deux rivières ». A la suite des incursions des Tatars en 1241, le pays a été dépeuplé et les vignobles détruits. Le roi Béla IV l'a repeuplé avec des Italiens. Ces colons ont apporté avec eux, non seulement de nouvelles méthodes de culture mais aussi le cépage essentiel, le Furmint. Dans l'histoire, on attribue aussi le grand mérite du développement de la culture de la vigne dans la région de Tokay au roi Matej Korvin (1458-1490).

A l'époque des guerres avec les Turcs et après leur conquête du territoire en 1528, la région est restée sous la domination turque pendant 170 ans. C'est de cette période que datent la plupart des

caves viticoles, construites comme cachettes des gens et de leurs biens pour se protéger des troupes de pillards. La technologie de la fabrication des vins de Tokay s'améliora progressivement et, en 1560 déjà, on rencontre, dans le dictionnaire latin-hongrois de Fabricius Balasz, le terme « cibéba » (le raisin sec) ; ceux-ci se forment, par temps favorable, dans les variétés de Tokay attaquées par la moisissure généreuse « Botrytis cinerea Persoon ».

Le premier vin « sélection la région de Tokay » a été proclamé en 1655 et, par cette loi, on a ordonné une sélection des raisins secs-cibébas-pour la fabrication des vins de Tokay généreux, ce qui a donné la base de la technologie de la fabrication des vins de Tokay.

Une autre partie de l'histoire qui mérite l'attention est liée au nom du prince François Rakoczy II qui faisait envoyer régulièrement des vins destinés à la cour du roi Louis XIV (1638-1715). Le vin de Tokay est aussi devenu la boisson préférée du tsar Pierre le Grand et de Catherine 1<sup>ère</sup> qui lui succéda.

On affirme généralement que le vin de Tokay a des effets curatifs. Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, par l'influence d'un vif intérêt à l'étranger, le vin de Tokay a gagné la célébrité non seulement en Europe, mais aussi dans les autres parties du monde. On l'achetait comme un médicament « Universalis vera medicina » pour traiter une anémie, un abattement ou des maladies du système nerveux.

Il est vrai que les vins de Tokay stimulent les organismes affaiblis (surmenage, stress) et ont des effets nettement antidépresseurs.

Adresse : **TOKAY & CO sro.; 076 33 SLOVENSKE NOVÉ MESTO okres Trebišov**  
Tel : **00421 56 /6792688**



Photo: © Ján Polák  
Graphie: Lenka Magyarová  
Setting: CompuGraph Košice  
Print: Garmond Humenné  
© Tokaj 1992



Vous pouvez vous procurer ce film sur cassette-video au prix de 22€ ou sur DVD (tarif : 25€) l'adresse : Mme MASSOL M-D, 43 rue Voltaire 79000 NIORT



### *História Tokajskej oblasti*

Počiatky pestovania viniča sú známe z obdobia nadvlády Rimanov. Po páde rímskeho impéria pokračovali v pestovaní Slovania. Keď v roku 895/896 prišli na toto územie Maďari pod vedením Almosa a jeho syna Arpáda, našli tu už rozvinuté vinohradníctvo. Svedčí o tom podanie, podľa ktorého vojvodca Turkov hlási kniežaťu Arpádovi, že pri sútoku riek Bodrogu a Tisy našiel v okolitých svahoch krásne vinohrady. Nájazdom Tatárov v roku 1241 bol kraj vyľudnený a vinohrady zničené. Kráľ Béla IV. kolonizoval vyľudnený kraj Talianmi. Talianski osadníci sem priviezli nielen nové pestovateľské skúsenosti, ale aj základnú odrodu Furmint. Veľké zásluhy o rozvoj pestovania viniča v Tokajskej oblasti priznáva história taktiež kráľovi Matejovi Korvínovi (1458-1490).

V čase tureckých vojen a po dobytí územia Turkami v roku 1528 zostala oblasť 170 rokov pod tureckým panstvom. V tejto dobe sa pestovanie viniča podstatnejšie nerozširovalo, ale z toho obdobia pochádza väčšina tokajských pivníc, ktoré boli budované ako úkryty ľudí i majetku pred lúpežnými vojskami.

Postupne sa zlepšuje technológia výroby tokajských vín a už v roku 1560 sa v latinsko-maďarskom slovníku Fabricia Balásza stretávame s termínom cibéby (hrozienka), ktoré sa za priaznivého počasia tvoria v tokajských odrodách napadnutých ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea Persoon.

### *Pôvod názvu Tokaj*

Uvádza sa, že pomenovanie obce a vrchu Tokaj je slovanského pôvodu. Odvodzuje sa od staroslovanského slova "STOKAJ". V prenesenom význame to je sútok dvoch riek t.j. Tisy a Bodrogu.



### *Prvý Tokajský výber*

... vyrobil Sepsi Laczko Maté. Na Veľkú noc v roku 1650 prekvapil vínom vyrobeným z cibéb manželku svojho zemepána Zuzanu Lórantffyovú - vdovu po kniežati Jurajovi Rákoczim I. Prvý zákon, ktorý sa týkal tokajskej oblasti, bol vydaný v roku 1655. Týmto zákonom sa nariaďovalo vyberanie cibéb na výrobu Tokajských výberov, čím bol daný základ technológie výroby tokajských vín.

Pamätihodná kapitola dejín Tokajského vína je spojená s menom Františka Rákocziho II. Od kniežaťa boli pravidelne odosielané zásielky vína adresované na dvor kráľa Ľudovíta XIV. (1638-1715). Tokajské víno sa stalo obľúbeným nápojom aj cára Petra Veľkého a jeho nasledovníčky Kataríny.

## NAJVÄČŠIE FESTIVALY NA SLOVENSKU

**-19.6.2011** - FOLKLÓRNY FESTIVAL  
**1.-3.7.2011** - FOLKLÓRNY FESTIVAL  
**8.-10.7.2011** - Folklórne slávnosti pod Poľanou  
**22.7.-24.7.2011** - Horehronské dni spevu a tanca  
**28.7.-31.7.2011** - Jánošíkove dni  
**4.-7.8.2011** - Koliesko  
**6.-7.8.2011** - Podroháčske folklórne slávnosti  
**19.-20.8.2011** - Hontianska paráda

**MYJAVA**  
**VÝCHODNÁ**  
**DETVÁ**  
**HEĽPA**  
**TERCHOVÁ**  
**KOKAVA**  
**ZUBEREC**  
**HRUŠOV**

# Un Slovaque oublié, Jozef Damko

## Sculpteur de renommée mondiale

M. Igor Tomo, président de la Société slovaque Bratislava Sciences biologiques. Traduction : J.P. .NOEL

Joseph Damko était originaire de Nitra et comme beaucoup de nos savants il est reconnu comme artiste hongrois. Avec ses vastes statues qui ornent plusieurs capitales mondiales. Cet artiste majeur Slovaque est malheureusement, très peu connu en Slovaquie.

Né en 1872 à Nitra, il est issu d'une famille de lointaine origine allemande. Son père était un maçon et comme de nombreux slovaques il a été artisan de la construction de nombreux bâtiments et ponts de Budapest. Et pour la famille Damko, les mois d'hiver sont consacrés à la traite des fourrures. Malheureusement la famille n'a pas assez d'argent pour les études du talentueux Josef, fils dont l'enfance a démontré un talent pour le dessin. Afin d'étudier les arts visuels, il quitte Nitra et s'installe à Budapest, où à partir de 1888, il a étudié à l'Art à l'école professionnelle puis continue à l'école d'art de Štroblová ce qui lui permettra de faire des visites d'étude à Paris et à Rome.



Son compatriote d'étude, Strobl Aloiza, originaire de Nitranske Pravno lui donne la possibilité de gérer le travail de matériaux divers et leurs techniques de traitement. Pendant ses études il réalise un certain nombre de commandes pour Budapest. Il a également étudié la phaléristique (art de la médaille)

A partir de 1897, il commence à envoyer régulièrement des œuvres dans diverses expositions à Budapest comme à l'étranger. Josef Damko reconnu pour son talent comme sculpteur de son temps reçoit de nombreuses commandes du gouvernement.

Malheureusement, les archives de cette époque ne permettent pas de dresser une liste complète de ses œuvres. On l'estime à plus de 200...

Le sculpteur, bien que slovaque, reçoit la commande de nombreux bustes des héros nationaux hongrois (bien que plusieurs aient également des racines Slovaques). Ce sont par exemple les statues d'Alexandre Potofi - Petrovic, Košut Louis, Francis Deák. Parmi les autres œuvres d'art majeur, il crée le monument de la reine Elizabeth d'Autriche (Sissi). En 1904, il remporte le premier prix à Rome pour le tombeau de Sylvestre II et un buste du pape Pie XII en marbre. Ces deux œuvres d'art sont à Rome.

Il a également créé des sculptures monumentales liées aux structures architecturales, créé des figures allégoriques pour le Palais de Buda et le Parlement, et travaillé sur plusieurs établissements publics à Budapest.

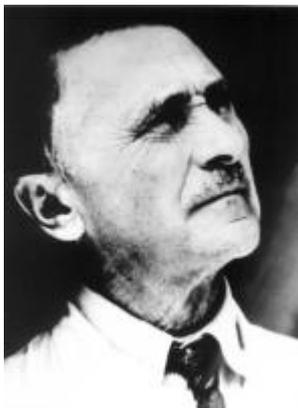
Pendant la première guerre mondiale, J. Damko reste profondément antimilitariste. Il crée avec succès un certain nombre de pierres tombales. Certaines de ces œuvres sont dans le cimetière de sa ville natale. De nombreuses œuvres inspirées de la vie ordinaire des gens se trouve dans le musée du château de Bojnice. A partir de 1905 jusqu'à 1927, il reçoit de nombreux prix en Europe et aux Etats Unis.

Bien que J. Damko ait passé la majeure partie de sa vie en Hongrie, il puise son inspiration pour son travail dans son pays d'origine : la Slovaquie, ou dans sa famille. Sa sculpture contenant de nombreux portraits réalistes, est souvent reconnue comme la création artistique moderne. Il fait partie des meilleurs artistes hongrois mais aussi slovaque. Combien de nos grands artistes, des scientifiques et professeurs d'université et des artisans ont dignement représenté leur pays ; la Slovaquie dans le monde, la majorité sont nés ici et ont grandi ailleurs pour des raisons historiques ou à cause de conditions matériellement défavorables, et ils alimentent les sources étrangères qui créent des rivières et des mers.

Maintenant que nous avons notre propre Etat et il est de notre devoir de reconnaître la vie et le travail de beaucoup de nos hommes célèbres et de les faire connaître à la nouvelle génération pour qu'ils soient conscients de qui nous sommes.

**LUCIA, étudiante Slovaque de 22 ans**  
(4<sup>e</sup> année d'interprétariat) cherche l  
e séjour dans une famille française  
(fille au pair, ménage, garde de personne  
âgée..) en juillet ou juillet-août 2011.  
contact : 0164376426

**15 Km od kúpeľného mesta PIEŠŤANY** je  
napredaj pozemok s celkovou výmerou  
300m<sup>2</sup>, možnosť postaviť chatku, alebo  
zrekonštruovať dom, ktorý sa na pozemku  
nachádza, pozemok ma spoločný vchod  
tel : 0677340210



# Zabudnutý Slováč Jozef Damko sochár svetového mena

Igor M. Tomo: Predseda Slovenskej biologickej spoločnosti SAV Bratislava

Jozef Damko pochádzal z hornej Nitry a preslávil svoju otčinu v celom svete svojim rozsiahlym sochárskym dielom, ktoré zdobí mnohé svetové metropoly. Žiaľ aj o tomto významnom umelcovi vieme na Slovensku veľmi málo. Prisvojuje si ho susedné Maďarsko ako stovky našich vzdelancov pochádzajúcich zo Slovenska v minulosti.

Narodil sa roku 1872 v Nitrianskom Pravne v starousadlickej nemeckej rodine obdarenej desiatimi potomkami z ktorých štyria sa však dospelosti nedožili. Otec Damko v lete ako murár budoval ako mnohí Slováci - remeselníci moderné budovy a mosty v Budapešti. V zimných mesiacoch sa venoval kožušníckemu remeslu. V rodine nebolo dostatok financií na to aby mladého nadaného Jozefa v ktorom sa od detstva prejavil talent pre kresbu mohli poslať študovať. Preto ak sa chcel vzdelávať a rozvíjať vo výtvarnom umení, musel opustiť rodisko a odišiel do Budapešti, kde od roku 1888 študoval na Umelecko – priemyselnej škole, a po jej ukončení pokračoval na Štróblovej umeleckej škole, ktoré si neskoršie doplnil v Paríži a na študijnom pobyte v Ríme.

Štúdium na škole jeho krajana a spolurodáka z Nitrianskeho Pravna Aloiza Štróbla mu dala možnosť zvládnuť prácu z rôznymi materiálmi a techniky jeho spracovania, ešte počas štúdia realizoval viaceré objednávky pre Budapešť. Bol odborníkom aj v oblasti medailérstva, hoci sochárska tvorba bola u neho dominantná.

Od roku 1897 začal pravidelne posilať svoje umelecké práce na výstavy najmä v Budapešti ako aj v zahraničí. Jozef Damko vďaka neobyčajnému talentu a pracovitosti sa stal sa najvyhľadanejším sochárom svojej doby a dostal viaceré lukratívne ponuky na realizáciu štátnych objednávok.

Zoznam jeho diel sa podľa dostupných historických a archívnych materiálov pohybuje do viac ako dvoch stovkách, čo však v skutočnosti iste nie je jeho dielo dokonale zozbierané a ani úplné.

Paradoxne na oslavu milénia mesto Budapešť si objednalo od sochára narodeného na Slovensku busty maďarských národných hrdinov aj keď viacerí tiež mali korene zo Slovenska. Sú to sochy Alexandra Potofiho - Petroviča, Ľudovíta Košúta, Františka Deáka. Z ďalších významných umeleckých diel, ktoré vytvoril sú pomník kráľovnej Alžbety, Alžbeta Rakúska / Sisi /. Roku 1904 získal v Ríme prvú cenu v súťaži na náhrobok pápeža Silvestra II. náhrobok sa nachádza v slávnom San Giovanni in Laterano, v roku 1939 vytvoril bustu pápeža Piusa XII. z mramoru, obe umelecké diela sú ozdobou Ríma.

Vytvoril aj monumentálne sochárske práce spojené s architektonickými stavbami, vytvoril alegorické postavy pre budínsky palác a parlament, práce pre viaceré štátne ustanovizne v Budapešti.

V rokoch 1. svetovej vojny sa J. Damko svojou protivojnovou tvorbou a motívmi prezentoval ako bojovník za mier. Takto protestoval proti nezmyselnému zabíjaniu a narúšaniu pokojného života. Úspešne realizoval aj viaceré náhrobné kamene. Niektoré pre rodinných príslušníkov / matke a otcovi / ostali na cintorínoch aj v jeho rodisku. Komorná tvorba tvorená plastikami je inšpirovaná životom prostého ľudu, viaceré sú vo vlastníctve Múzea v Bojniciach, sú to napríklad Muž z Detvy, Pravňanka, Dievčatko s mašľou, Starý muž. O tom, že viaceré motívy čerpal so slovenského prostredia svedčia názvy jeho Prác ako Jánošík, Slováč z Čičmian, Na Váhu, Detvianka a Žena v čepci. Zúčastnil sa viac ako 17 medzinárodných výstav, v Maďarsku za svoju umeleckú tvorbu získal desaťkrát najvyššie ocenenie. V roku 1905 to bola zlatá cena za dielo „Definitor“, Veľkú cenu v zlate získal roku 1907, vyznamenanie získal aj od Komory spolku medailérov.

Zo zahraničných výstav dvakrát bol ocenený striebornými medailami v Turíne, roku 1904 Strieborné medaily mu udelili aj na výstavách v Londýne a v americkom St. Luis. Za cirkevné motívy v jeho diele mu udelili roku 1927 prvú cenu so zlatým diplomom na cirkevnej výstave.

Napriek tomu, že J. Damko prežil prevažnú časť života v Maďarsku, predsa sa v jeho diele odrážajú momenty a spojenia s jeho rodnou vlasťou Slovenskom, s jeho rodinou a spolu rodákmi. Jeho sochárske dielo obsahujúce podobu realistických portrétov, a plastiky často súkromného charakteru alebo monumentálne diela s historickými námietmi patria do realistickej tvorby modernej Európskej umeleckej tvorby. Určite sa môže zaradiť k najlepším umelcom nielen v Maďarsku, ale aj na Slovensku. Ako mnohí naši vynikajúci umelci, vedci a vysokoškolskí pedagógovia aj remeselníci dôstojne reprezentovali svoju domovinu vo svete.

Na Slovensku sa narodili tu väčšinou aj vyrástli v národne a hmotne nežičlivých pomeroch, preto museli z našich „čistých prameňoch napájať cudzie rieky a moria,.. Teraz keď máme vlastný štát je našou povinnosťou priblížiť život a dielo mnohých našich významných mužov, ocenených v cudzom svete, aby aj nové generácie si boli vedomé, že stojíme na ich pleciach .a preto aby sme ďalej dovideli.

# DES VACANCES DE REVE DANS L'ANCIEN EMPIRE DE LA GRANDE – MORAVIE

(Par Irène et Henri BOQUET, membres de l'Association Amitié Franco-Slovaque)  
suite

## NITRA ET L'EMPIRE DE LA GRANDE MORAVIE

NITRA est située à 100 km de BRATISLAVA sur la rive gauche du fleuve du même nom, dans une plaine fertile qui s'étend au pied des contreforts méridionaux de la chaîne de TRIBEC (190m).

Comme le prouvent les découverts archéologiques, l'emplacement actuel de la ville était déjà habité à l'époque préhistorique.

Au VI<sup>e</sup> siècle, les premières populations slaves s'établirent dans ce site exceptionnel, formé par la rivière NITRA qui enserme les collines du château dans une boucle avant d'aller se jeter dans le VAH, au sud du pays.

Le site avait été précédemment occupé par les Celtes et les Romains. Le château de NITRA était déjà avant l'an 830 le siège des Princes PRIBINA.

En 828 le Prince PRIBINA, maître tout-puissant de la région, fit appel à Adalram, l'Evêque de SALZBOURG, pour consacrer à Saint Emeran la première église chrétienne construite dans le château, sur le sol Slovène/Slovaque. Au début des années trente du IX<sup>e</sup> siècle, le Prince de Nitra PRIBINA, fut expulsé par MOJMIR Ier, un autre Prince Slovène de Moravie.

Après l'expulsion de PRIBINA par MOJMIR I<sup>er</sup> après 830, NITRA (NITRAVA) est restée la capitale de la Principauté de NITRA qui conserva pendant tout le IX<sup>e</sup> siècle, dans l'état commun de GRANDE MORAVIE, son autonomie et un caractère particulier se manifestant aussi sur les objets trouvés dans les fouilles.

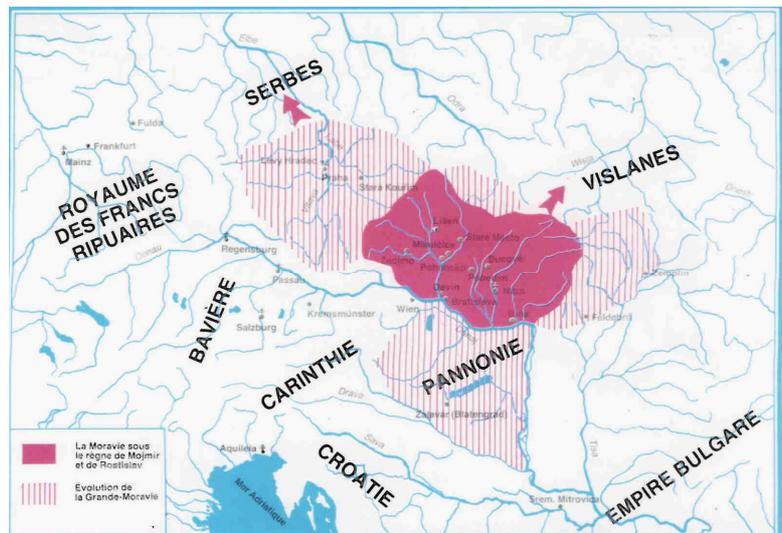
Le deuxième et principal centre de GRANDE MORAVIE se trouvait sur le territoire de la VIEILLE-MORAVIE qui s'était constitué sur les rives de la MORAVA déjà au cours de la seconde moitié du VIII<sup>e</sup> siècle. Cette hypothèse est justifiée par la grande quantité et la richesse des trouvailles lors de la prospection des terrains, surtout aux sites NA VALECH près de MIKULCICE, STARE MESTO près de UHERSKE HRADISTE et POHANSKO près de BRECLAV.

Les documents écrits ne mentionnent que NITRA-NITRAVA, PRESLAGRAD-Brezalauspurc-BRATISLAVA et DOWINA-DEVIN situé au-dessus du confluent de la MORAVA et du DUNAJ, situés tous en territoire actuel slovaque.

De l'unification de la Principauté de l'ancienne MORAVIE et de celle de NITRA, naît l'Empire de la GRANDE-MORAVIE, qui comprend le territoire de la SLOVAQUIE actuelle (SK), de la MORAVIE (CZ), et d'une partie de Magyarország (H) (Pannonie). Elle contrôle aussi le territoire de la BOHEME, d'une partie de la POLOGNE et la LUSACE (en ALLEMAGNE actuelle).

Du point de vue de l'organisation de la société, du niveau de l'agriculture et des métiers, la GRAND MORAVIE est un partenaire équivalent à son voisin de l'ouest, l'Empire Franc. Elle maintient avec lui un contact permanent par les échanges des valeurs culturelles, l'activité commerciale... mais aussi par des confrontations militaires fréquentes, les monarques francs cherchant à élargir leurs territoires vers l'Est !

La GRANDE MORAVIE serait née sur le territoire de la soi-disant VIEILLE MORAVIE, qui s'étendait alors sur les deux rives de la rivière MORAVA : à l'Est, elle touchait les Carpates Blanches, les petites Carpates et le territoire historique de la principauté de NITRA.



Carte de l'Empire de la GRANDE MORAVIE sous le règne de MOJMIR et de ROSTISLAV et de l'évolution de la GRANDE MORAVIE

En 863, à la requête du Prince Slovène RASTISLAV (nommé dans les textes « RASTIC » et jamais « ROSTIC »), les missionnaires grecs CYRILLE (CONSTANTIN) et METHODE arrivent en GRANDE MORAVIE.

Ils prêchent en langue Slovène, **inventent l'alphabet glagolitique (dérivé du grec)** et traduisent l'Écriture Sainte en langue Slovène. Ils fondent une école d'église en GRANDE MORAVIE. Le Pape HADRIEN approuve la langue slovène liturgique.

En 870 à ROME, METHODE est consacré Evêque et promu au grade d'Archevêque.

La mission de CYRILLE et METHODE contrecarre les efforts de l'Empire Germanique qui tentait de convertir le Grand Empire Morave par l'Ouest. Ainsi, depuis les temps les plus reculés, le pays fut soumis à l'influence de l'Est et de l'Ouest. C'est ainsi qu'ils jetèrent les bases d'une littérature et d'une culture slaves. Le christianisme slave suscite cependant le mécontentement du souverain et de son entourage et il fut banni au profit du christianisme latino-germanique.

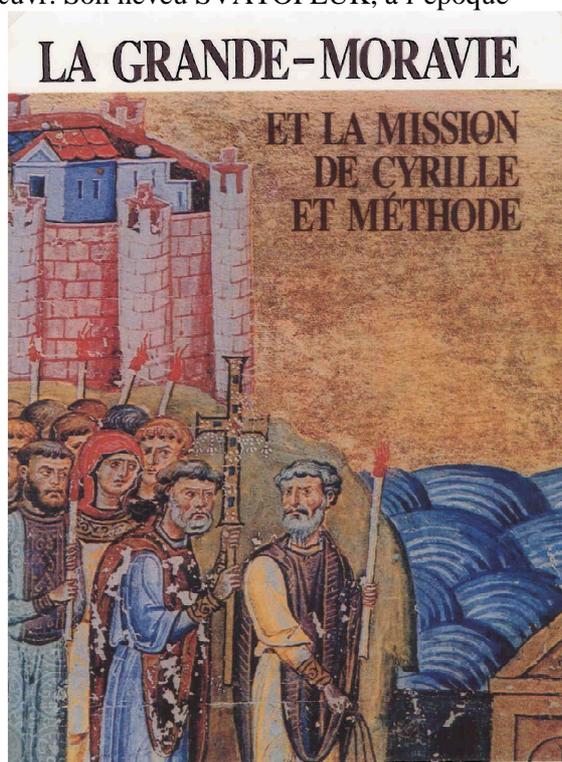
MOJMIR I<sup>er</sup>, qui était déjà chrétien, ne s'opposait pas aux activités des missionnaires dans son pays où il y avait, avant l'arrivée de la mission byzantine, des prêtres allemands et également des prêtres italiens et grecs comme le confirme la légende slavonne, MEPHODIA. MOJMIR estimait que les missionnaires byzantins étaient moins dangereux pour lui que les prêtres allemands. Lorsque le Prince RASTISLAV devint vers 846, souverain des Slovènes Moraves, il réussit à s'affranchir, grâce à sa politique réfléchie, de l'Empire des Francs et il bannit les missionnaires allemands. Cette décision irrita le Roi des Francs Louis le Germanique qui organisa une campagne en Moravie en 855 mais en vain car ses troupes furent arrêtées devant une forteresse de Vieille Moravie.

Mais les Francs, récidivèrent quelques années plus tard et au milieu du mois d'août 864 une forte armée franque fut envoyée en Moravie où elle assiégea RASTISLAV dans la forteresse frontalière DOWINA (DEVIN près de BRATISLAVA, situé dans l'embouchure de Morava dans le Danube). Les Moraves ne résistèrent pas aux attaques des Francs et les prêtres allemands purent donc déployer une activité encore plus poussée. Toutefois, même dans ces circonstances pénibles, CYRILLE et METHODE, défendaient la cause de RASTISLAV et en tant que diplomates dans les affaires de la politique de l'Eglise, encourageaient sa lutte pour l'autonomie de l'Etat de Vieille Moravie et pour la création d'une organisation ecclésiastique indépendante avec une liturgie slave.

Leur tâche n'était guère facile et ils essuyèrent bien des outrages lors de la défense de l'écriture et de la liturgie slaves contre les milieux ecclésiastiques francs. Ils furent confrontés à de très graves difficultés. Mais RASTISLAV s'avoua pas vaincu et, une fois de plus, il défendit l'indépendance de son Etat. Toutefois, il n'a pas été permis à ce sage souverain slave d'achever son œuvre. Son neveu SVĀTOPLUK, à l'époque Prince apanagiste de NITRA, avait d'abord lutté contre l'agression franque aux côtés de son oncle RASTISLAV. Toutefois son désir de régner sur tout l'Etat de Vieille Moravie fut le plus fort et, pour pouvoir parvenir à ses fins, il chercha malheureusement

un appui dans l'Empire des Francs. RASTISLAV découvrit très tôt les intentions hostiles de SVĀTOPLUK et il voulut s'en débarrasser par la force. Il n'y réussit pas et en 870 il fut fait prisonnier par son neveu et envoyé enchaîné au Roi des Francs orientaux CHARLEMAGNE. Devant une cour pompeuse qui siégeait à Ratisbonne en Bavière, RASTISLAV, toujours enchaîné, fut condamné à mort ; on lui fit la grâce de l'aveugler « seulement » et jusqu'à la fin de ses jours il fut détenu dans un couvent bavarois.

Le sort de l'archevêque de MORAVIE, METHODE, ne fut pas non plus heureux. Lui aussi il tomba en 870 à Morava, au retour d'une mission de Rome, entre les mains des prêtres allemands. Quelque part en MORAVIE, il fut présenté à l'assemblée d'évêques ennemis, parmi lesquels l'Evêque de PASSAU, HERMANARICH se distingua particulièrement par sa brutalité. Furieux contre METHODE, il lui donna des coups de cravache. Après ce traitement inhumain, il fut jeté en prison quelque part en SOUABE. Mais les évêques allemands n'étaient pas encore satisfaits, car ils ne pouvaient pas oublier



CYRILLE et METHODE Illustration du de Basile II. Bibliothèque du Vatican XV<sup>eme</sup> siècle

que METHODE avait obtenu la dignité d'évêque de PANNONIE et de MORAVIE ; de plus, la création d'un diocèse avec liturgie slave avait particulièrement nui à leurs intérêts et leur avait causé de grandes pertes matérielles. Ils traînèrent METHODE dans la neige et le froid d'une prison à l'autre et usèrent de tous les moyens de contrainte physique et morale pour le faire renoncer à sa charge de prélat et à rentrer dans son diocèse. Les évêques ADALVIN de SALZBOURG, ANNO de FRESSING et le brutal HERMANARICH de PASSAU se montraient particulièrement furieux contre METHODE. Toutefois les intentions de ses ennemis échouèrent et il put finalement retourner dans son diocèse en 874 grâce à l'intervention directe du pape.

Il fut alors reçu très solennellement par SVÄTOPLUK et tous les Slovènes Moraves et le souverain confia à ses soins tous les sanctuaires et le clergé dans toutes les villes.

Toutefois l'archevêque de MORAVIE dut affronter d'autres difficultés car le Pape Jean VIII, en prétendant à la PANNONIE, interdit la liturgie slovène en Grande Moravie, liturgie qui avait été autorisée par son prédécesseur ! Pour ne pas détruire toute l'œuvre réussie de la mission byzantine, METHODE outrepassa l'interdiction, ce qui déchaîna encore plus le fureur de ses ennemis allemands. Ce ne fut point par hasard qu'il fut mandé à ROME où on lui reprochait surtout la dérogation de caractère dogmatique. Finalement il fut reconnu orthodoxe et obtint l'approbation du Pape, qui, par le « INDUSTRIAIE TUAE » en 880, permit la liturgie slovène à condition que l'Evangile fut lu pendant la messe d'abord en latin et puis seulement en slovène. Il semblait donc que le triomphe de METHODE était total et qu'il restait l'archevêque souverain auquel devait être soumis les prêtres Slovènes et Latins. Il en aurait été ainsi si, en même temps que METHODE, n'avait pas été envoyé chez le Pape, le prêtre allemand WICHING, un allié de SVÄTOPLUK et grand ennemi de la liturgie slovène et qui en 880, fut sacré à ROME Evêque de NITRA. Malgré la décision du Pape, il refusa de se soumettre à la juridiction de METHODE et sur la base d'une fausse lettre du Pape, il prétendait qu'il n'était pas soumis à METHODE, l'Archevêque de PANNONIE et de MORAVIE, et qu'il était plutôt son supérieur ! WICHING aurait pu difficilement adopter cette attitude sans l'appui de SVÄTOPLUK qui au début de son règne n'était pas hostile à la liturgie slovène-slavonne mais ne faisait pas grand-chose pour la défendre...

La situation devint critique pour la liturgie slave lorsque METHODE mourut le 6 avril 885. A ses obsèques assista une multitude de gens, hommes et femmes, petits et grands, riches et pauvres, libres et esclaves, veuves et orphelins, étrangers et gens du peuple. Il fut enseveli dans l'Eglise collégiale « d'après la légende ZITIE MEPHODIA » ou dans la Grande Eglise de Morave ». Lorsqu'il était sur son lit de mort, les disciples de METHODE demandèrent à leur maître de désigner son successeur. L'archevêque montra du doigt GORAZD en disant « c'est un homme libre et de votre pays » (Légende ZITIE MEPHODIA). METHODE espérait que GORAZD connaissait bien le latin et qu'il gagnerait les sympathies non seulement des prêtres latins, mais aussi de SVÄTOPLUK qui favorisait déjà totalement, dans le cadre de sa politique extérieure, la culture latine. Mais les suggestions de METHODE ne furent pas exaucées et la première place dans l'organisation ecclésiastique en MORAVIE échut à WICHING qui attaqua ouvertement la liturgie slavonne et contribua considérablement à son interdiction par une bulle du Pape Etienne VI. Ainsi fut décidé du sort des disciples de METHODE. Alors commença une cruelle persécution de ceux-ci, la fureur de WICHING étant sans bornes. Finalement tous les prêtres slaves, sans vêtements et par un temps glacial, encadrés de mercenaires allemands qui les menaçaient de leurs épées et de leurs lances, furent bannis de Moravie vers 887. Au nombre de 200 environ, la plupart parvinrent en Bulgarie où ils développèrent la littérature et la culture slaves dans toute leur ampleur. Les prêtres slaves qui restaient furent vendus comme esclaves à VENISE, où ils furent rachetés par l'Ambassadeur de l'Empire de BYZANCE.

Le Roi SVÄTOPLUK mourut en 894. Après sa mort, l'Empire de la GRAND MORAVIE ne put résister à l'invasion des tribus magyares dans les premières années du X<sup>e</sup> siècle. Après 70 ans d'existence, la Grande Moravie s'effondra comme un château de cartes ...

## **7/ BREF RESUME HISTORIQUE DE LA VIE DES SAINTS CYRILLE ET METHODE**

CYRILLE, né en 827 à THESSALONIQUE (Grèce) est mort à ROME, le 14 Février 869 âgé de 42 ans. Il fut inhumé en l'église Saint Clément car il avait apporté au Pape HADRIEN II les reliques de Saint Clément, pape mort en CHERSONESE au I<sup>er</sup> siècle.

METHODE, né vers 825 à THESSALONIQUE également, est mort à VELEHRAD (?), le 6 avril 885 à l'âge de 60 ans. Son lieu d'inhumation n'a pas encore été retrouvé malgré les nombreuses suppositions et recherches effectuées.

Ils sont arrivés en GRANDE-MORAVIE en 863 où ils sont connus sous l'appellation d'Apôtres des Slaves.

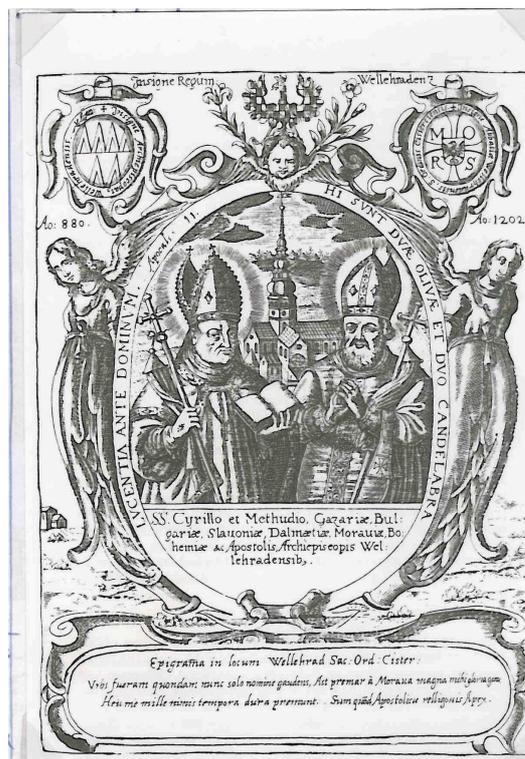
CONSTANTIN prendra le nom de CYRILLE en se faisant moine un peu avant sa mort.

Son frère aîné MICHEL (le futur METHODE), très doué et intellectuellement, obtint de l'Empereur le gouvernement d'une colonie slave en Macédoine tandis que CONSTANTIN (CYRILLE), élevé en même temps que l'Empereur MICHEL III, refuse un brillant mariage pour recevoir l'ordination diaconale et devient bibliothécaire du Patriarche. Il enseigne ensuite la Philosophie avant d'aller vivre auprès de son frère qui s'est retiré au Monastère du Mont Olympe en BITHYNIE.

En 861, un ordre impérial enjoint aux deux frères de se rendre sur les côtes de la Mer Noire, entre le Don et le Caucase, pour y remplir une mission politico-religieuse auprès des Juifs et des Musulmans. Revenant à CONSTANTINOPLE en 863, ils se voient confier une nouvelle mission.

Ils sont envoyés en MORAVIE où le Prince RASTISLAV, soucieux de contrebalancer l'influence germanique dans son pays, souhaite la présence de missionnaires connaissant le Slave. Pour accomplir efficacement leur mission, Michel et Constantin créent de toutes pièces une écriture slovène dite « GLAGOLITIQUE » (langue parlée composée d'un alphabet de 38 lettres à partir des lettres grecques), devenue slave. C'est cette écriture qui devait, dans les siècles suivants, se simplifier en écriture « CYRILLIQUE ». Les deux frères entreprennent la traduction de la Bible et des livres liturgiques en slave, faisant accéder du premier coup cette langue, jusque là seulement parlée, au rang des trois langues considérées comme sacrées : Hébreu, Grec et Latin.

Nommé Archevêque de SIRMIIUM (maintenant SREMSKA MITROVICA, en ex-Yougoslavie) et légat pontifical en PANNONIE et MORAVIE par le Pape HADRIEN II, METHODE est accrédité auprès des princes RASTISLAV, SVĀTOPLUK et KOCEL, avec toute la liberté d'employer le Slovène comme langue liturgique.  
(La suite de leur histoire vous a été exposée dans les pages précédentes)



SAINT CYRILE et METHODE,  
Apôtres des Slaves

Ils ont été canonisés en 1936 et proclamés Saints Patrons de l'Europe en 1980.

## SUITE du texte sur l'histoire de NITRA

En 1025 Nitra devint la résidence du Prince héritier de Hongrie. Au siècle suivant, grâce à son commerce actif, le bourg qui se trouve au pied du château devint un important centre commercial et en 1248 reçut le statut et les privilèges d'une ville. A partir de 1288, la ville tomba entre les mains des Evêques qui imposèrent un régime féodal. Elle resta jusqu'au XVIIIème siècle le seul évêché de Slovaquie.

A partir du XVème siècle, une série de catastrophes s'abattirent sur NITRA, continuellement traversée par des expéditions militaires importantes. Les Turcs y séjournèrent jusqu'en 1663. A ces conflits s'ajoutèrent inondations et incendies : au XVIIème siècle 44 maisons seulement étaient encore debout dans la ville haute. Au cours des siècles suivants de violents combats se déroulèrent dans la région et, pendant la seconde guerre mondiale, les bombardements aériens détruisirent à nouveau une partie de la ville. NITRA a payé fort cher son exceptionnelle position stratégique !



- 1 - Le château (hrad) et la Cathédrale SV. EMERAMA
- 2 - L'escalier et la Cathédrale SV. EMERAMA
- 3 - Détail de l'escalier
- 4 - La Cathédrale SV. EMERAMA
- 5 - La colonne mariale de la peste et la Cathédrale

## 8/ VISITE DE NITRA

De beaux monuments et quartiers sont à voir à NITRA, en particulier :

- La ville basse autour de l'imposante place principale qui porte le nom de SVATOPLUK (SVATOPLUKOVO NAMESTIE) en hommage au prince de la Grande-Moravie.

Le calvaire situé tout au bout de l'avenue STEFANIK (une autre grande figure slovaque).

Il date du XIX<sup>ème</sup> siècle et comprend 14 chapelles qui relient les stations du Chemin de Croix.

Il est unique en son genre en Slovaquie.

### LE VIEUX QUARTIER SITUÉ DANS LA VILLE HAUTE

- Le château fort en haut d'une colline a fière allure. Il est fermé au public et ne se visite pas car c'est le siège de l'Archevêché. Les places et les rues qui l'entourent sont bordées de monastères.

- Une colonne mariale de la peste se dresse devant l'unique porte d'entrée de l'édifice du château. Elle fut érigée en 1750 à la mémoire des victimes de l'épidémie. Ses quatre anges portent les statues de Saint ADALBERT, Saint ETIENNE, Saint VLADISLAV et Saint ERIC.

A proximité on peut voir une statue où figurent les frères CYRILLE et METHODE.

### La Cathédrale SV EMERAMA

Elle est construite en haut d'un escalier monumental. Elle se compose de trois petites églises et l'ensemble porte le nom de SV EMERANA. C'est l'ensemble le plus intéressant de NITRA. La partie la plus ancienne est constituée des vestiges d'une basilique des XII<sup>o</sup> et XIII<sup>o</sup> siècles et d'un petit cimetière.

Le Palais KLUCH (KLUCHOV PALAC), place PRIBINA.

Il fut bâti par Mgr Josef KLUCH, évêque de NITRA, qui accorda son soutien aux disciples d'Anton BERNOLAK qui codifia le premier la langue slovaque.

Dans les faubourgs de PARONCE se trouve la petite église Saint Etienne du XII<sup>ème</sup> siècle.

De nos jours NITRA est une belle ville moderne et prospère. Chaque année une foire d'envergure internationale est organisée à NITRA.

Avant de quitter UHERSKE HRADISTE pour la Slovaquie nous avons effectués les visites suivantes :

### VELEHRAD

C'est une localité située à 9 km de UHERSKE HRADISTE, dans la vallée du ruisseau SALOSKA.

VELEGRAD (l'Acropole) a joui dès le Moyen - Age d'un grand prestige (d'où son nom) qui l'a fait considérer comme principal foyer des activités de CYRILLE et METHODE, apôtres des Slaves, et même comme le centre administratif du pays. L'époque baroque n'a fait que renforcer cette croyance qui a atteint son apogée dans la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, siècle de la Renaissance Nationale qui en 1864 a fêté le millénaire de l'arrivée des Saints CYRILLE et METHODE en MORAVIE.

En réalité, les origines de VELEHRAD, comme nous le savons, datent du début de XIII<sup>ème</sup> siècle où fut fondé un monastère cistercien, le premier en Moravie. L'initiative fut prise par ROBERT, Evêque d'OLOMOUC (1201-1240) mais le fondateur effectif fut le prince de Moravie, Vladislav Jindrich, frère de PREMYSL OTTAKAR 1<sup>er</sup>, roi de BOHEME. A proximité du nouveau couvent se trouvait le village de VILIGRAD d'où le nom du couvent lui-même. Ce village était situé sur le site de



*Velehrad*

VELEHRAD (Moravie) : La Basilique

l'actuelle ville de STARE MESTO, près de UHERSKE HRADISTE. Au XV<sup>e</sup> siècle (en janvier 1421) le couvent fut mis à sac et brûlé par les Hussites. Sa reconstruction, dans le style du Baroque naissant, fut menée à bien par l'Abbé Jean GREIFENSKELS de PILSENSBOURG de 1629 à 1635.

Le couvent de VELIGRAD a pris son visage actuel entre le XVI et le XVIII siècle. La cause de ce grand changement fut un incendie qui eut lieu en 1681. Trois ans après, les travaux de reconstruction furent commencés par l'abbé Petr SILAVECKY. Ses successeurs, Bernard Kasparex, Florian NEZORIN et Josef MALY, l'ont suivi dans cet effort. L'Abbé MALY a mené à bien et à grands frais les aménagements artistiques à l'intérieur de l'église qui fut à nouveau consacrée le 20 octobre 1735.

Naturellement, les travaux de reconstruction ont continué jusqu'à la deuxième moitié du XVIII siècle.

Sous le règne de l'Empereur d'Autriche Joseph II, le couvent cistercien de VELEHRAD fut supprimé. Dès l'année 1784, son abbatale est devenue, par suite des réformes « josphistes », une simple église paroissiale, quoique la paroisse elle-même ne fut créée qu'en 1825.

Malgré la reconstruction baroque, l'église conventuelle a gardé le plan et les proportions romano-gothiques. L'intérieur baroque de l'abbatale a été conservé intact malgré quelques réaménagements ultérieurs. En 1864 lors du millénaire des Saints CYRILLE et METHODE (863, date de leur arrivée en MORAVIE), l'archevêque cardinal d'OLOMOUC Bedrich Furstenbeak a fait dresser un magnifique maître-autel en marbre de CARRARE, orné de mosaïques et de bas-reliefs en style pseudo-roman. Pour la célébration du 1100<sup>ème</sup> anniversaire la mort de Saint METHODE, en 1985, on a commandé un nouvel autel.

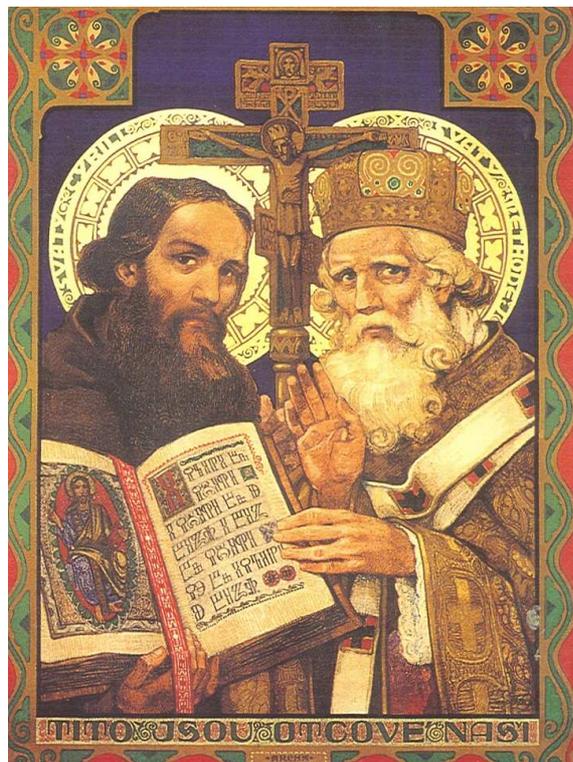
En 1964 on a procédé à une reconstruction des orgues datant de 1745 (on a arrangé leur buffet différemment et ajouté un nouveau dispositif).

De 1935 à 1938 on a procédé à d'importantes restaurations concernant l'aménagement artistique de l'intérieur de l'église, les stèles du chœur (un vrai bijou de l'art baroque datant de 1700), la chapelle de la vierge Marie, mère de l'unité des chrétiens, la chapelle dite royale (1665), lieu du dernier repos de l'Archevêque d'OLOMOUC Antonin Cyril STOJAN, dont le procès en béatification fut ouvert (le sarcophage de l'Archevêque date de 1936).

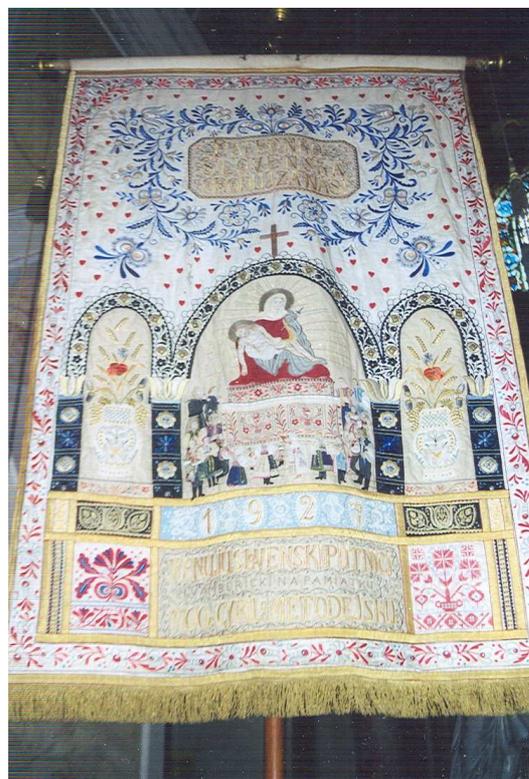
On a aménagé deux nouvelles chapelles, celle de Saint Ignace et celle consacrée au Sacré-Cœur (nouveaux autels et vitraux, oeuvres de l'architecte Klaudius MADELMAYER). En même temps on a procédé à l'assèchement du terrain, ce qui a permis une exploration fouillée des restes de l'ancien couvent roman. Aujourd'hui ces restes sont constitués d'un ensemble de cryptes et l'espace du musée lapidaire est très intéressant à visiter

D'autres œuvres d'art furent offertes en 1885 et dans les années qui suivirent :

- Le portrait imaginaire des Saint CYRILLE et METHODE par Jan MATEJKA, peintre polonais,
- Les fonts baptismaux,
- Les statues des Saints CYRILLE et METHODE situées
- à droite du maître-autel.
- Huit bas-reliefs en pierre qui ornent la façade de l'église, réalisés par le sculpteur Ferdinand NEUMANN
- 



Basilique, de VELEGRAD St.CYRILE et METHODE (1879-1941) J. KOHLER



La bannière confectionnée par des Femmes de CIFER

- De nombreuses bannières, dont l'une d'elles est une magnifique œuvre d'art populaire, offerte par les pèlerins slovaques en 1927 à l'occasion du 1100<sup>ème</sup> anniversaire des Saints CYRILLE et METHODE.

Elle fut brodée par des femmes de CIFER (près de TRNAVA). Parmi elles figurait Rosalia CISAROVA, encore jeune fille, future mère de notre tante Antonia HANZELOVA qui nous a raconté son histoire (elle est maintenant décédée), et grand-mère d'Eva SASKOVICOVA et de Dana HANZELOVA, nos cousin et cousine demeurant toujours à CIFER, maintenant décédés.

Le rôle de VELEHRAD dans le culte des Saint CYRILLE et METHODE fut souligné par le Pape PIE XI, qui en 1927 a attribué à l'église de VELEHRAD le titre de basilique. En 1984, le Pape Jean-Paul II a dédié à la basilique une Rose d'or.

En 1980, les Saints CYRILLE et METHODE ont été proclamés Patrons de l'Europe.

Un pèlerinage a lieu chaque année en Juillet. Chaque fois que nous allons à UHERSKÉ HRADIŠTE nous faisons une visite de recueillement à la Basilique de VELEHRAD.

Nous nous sommes beaucoup intéressés à cette histoire de la GRANDE-MORAVIE et à celle des Saints CYRILLE et METHODE et nous avons pu visiter les sites de STARE MESTO, de SADY, la Basilique et le musée lapidaire de VELEGRAD, grâce à nos cousins Marie et Zdenek ANCIK, demeurant à UHERSKÉ HRADIŠTE-SADY et à Marie et Josef KURTANSKY, demeurant à BABICE, village proche de VELEHRAD.

## 1150<sup>ème</sup> anniversaire de l'arrivée des Saint-Cyrille et Méthode

Un tabernacle très rare datant du XV<sup>ème</sup> siècle a été découvert lors des travaux de restauration du château de Nitra, Ils se trouvait dans la basilique de Saint-Emeram, très peu d'objets similaires ont survécus en Europe.

Les artisans restaurateurs ont découvert dans la cathédrale de Nitra des peintures très précieuses près de l'autel principal. La reconstruction du château et de ses environs s'effectuent en vue du 1150<sup>ème</sup> anniversaire de l'arrivée des Saint-Cyrille et Méthode (en 2013)

La restauration de la nef est déjà terminée. Celle-ci possède une riche histoire.

Les turcs, pendant leur invasion ont décapité les têtes des saints sur l'autel.

Lors de la rénovation, il a été découvert des peintures de Gottlieb Antonio Galiardi; c'est la seule œuvre de ce peintre qui a été conservée sous une forme monumentale. Ce peintre appartenait à la cour royale autrichienne.

On peut voir l'évolution des différents styles artistiques et des mille ans d'histoire de la cathédrale dans la décoration de celle-ci.

Les restaurateurs actuels ravivent ces œuvres historiques sans dégrader l'original qui aurait pu disparaître sans leur intervention.

La 4<sup>ème</sup> cloche du château sera ajoutée au 3 précédentes des années après sa disparition dans les bombardements de NITRA en 1945. Cette cloche sera par ailleurs la plus grande : elle pèsera 2700 à 2800 kilogrammes. Elle sera dédiée à Saint-Gorazd, Saint-Bystrik et Saint-Maur.

Une statue d'une grandeur plus grande que nature de Pape Jean-Paul II sera érigée dans la cour du château.

Le jardin de l'évêché, qui sera désormais accessible aux visiteurs, offrira une vue unique sur la vieille ville de Nitra. Ces travaux auront duré quatre ans et coûté 1 million d'euros financé sur les propres sources de l'Eglise et par les dons.



Traduit par T.R

# Nitra sa chystá na 1150 te výročie príchodu Cyrila a Metoda

Andrej Barát | 13. februára 2011, Pravda

Vzácnu renesančnú schránku na hostie z 15. storočia objavili reštaurátori pri obnovovaní Nitrianskeho hradu. Tabernákulum sa skrývalo v katedrále - bazilike svätého Emeráma. Podobných artefaktov sa v Európe zachovalo veľmi málo.

Reštaurátori odkryli v nitrianskej katedrále vzácne maľby, tiež unikátnu schránku na hostie blízko hlavného oltára.

Hrad a jeho okolie rekonštruujú v rámci príprav na 1150. výročie príchodu svätých Cyrila a Metoda na územie Slovenska, ktoré bude v roku 2013. Horná loď katedrály je už hotová, lešenia majú reštaurátori rozložené ešte v dolnej lodi. Tá ma tiež bohatú históriu. Napríklad Turci tam počas svojich výbojov poodťínali hlavy svätcom na oltári.

Pri rekonštrukcii obnovili aj vzácne maľby Gottlieba Antonia Galiardiho. "Je to jediné jeho dielo, ktoré sa zachovalo v takej monumentálnej podobe," hovorí vedúci reštaurátorského tímu Vladimír Plekanec o maliarovi patriacom ku komunite pôsobiacej na rakúskom kráľovskom dvore.

Počas vyše tisícročnej histórie katedrály sa na nej prejavili nielen rôzne umelecké štýly, ale aj neodborné zásahy. Napríklad v čase romantizmu niektorí umelci v snahe oživiť vyblednuté a ošarpané fresky zničili ich pôvodnú hodnotu. Podľa Plekanca vzácne historické a umelecké diela zachránili v pravý čas. "Hrozilo, že by boli vplyvom času a iných podmienok úplne zničené".

Po rokoch pribudne k trojici zvonov na hrade aj chýbajúci štvrtý. Zvony boli zničené roku 1945 pri bombardovaní Nitry. Najnovší zvon bude zároveň aj najväčší, bude vážiť 2 700 až 2 800 kilogramov. "Bude zasvätený svätému Gorazdovi, svätému Bystríkovi a Maurovi. Všetko zaplatí Kapitulka kanonikov."

Zmeniť sa má aj hradné nádvorie, kde by mala pribudnúť socha pápeža Jána Pavla II. v nadživotnej veľkosti. Neďaleko nej plánujú odomknúť vstup do biskupských záhrad, ktoré nelákajú ani tak vzácnou flórou ako jedinečným výhľadom na staré mesto.

Štyri roky prác na hrade si dosiaľ vyžiadali približne milión eur, väčšinu uhradila cirkev z vlastných zdrojov a darov.

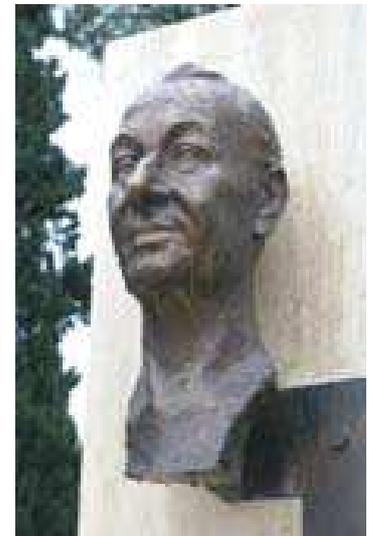
## Dubček v Ríme

Podpredseda Národnej rady SR Pavol Hrušovský v Ríme slávnostné odhalil bustu Alexandra Dubčeka pri príležitosti pomenovania jedného z centrálnych rímskych námestí Bratislavským námestím (Largo Bratislava). Zahraničný poradca podpredsedu parlamentu Tomáš Zalesák podotkol, že, je to veľmi významné gesto Talianska smerom ku Slovensku.

Dokladom toho je i účasť talianskych predstaviteľov, medzi ktorými bol taliansky prezident Giorgio Napolitano, minister zahraničných vecí Franco Frattini či starosta Ríma Gianni Alemanno. Rečníci na odhaľovaní busty slovenského štátnika pripomenuli jeho prínos k zápasu za demokraciu či udalosti okolo invázie vojsk Varšavskej zmluvy do Československa a neskoršie

Dubčekovo vyrovnávanie sa s komunistickou minulosťou. S hlavným prejavom vystúpil veľvyslanec SR v Ríme Stanislav Vallo. „Pre nás to bolo gesto a pocta,“ povedal Zalesák v rozhovore pre TASR Dodal, že ide o úspech slovenskej diplomacie, ktorý znamená ďalšie kontakty medzi SR a Talianskom, ale aj medzi Bratislavou a Rímom. Hrušovský pokračoval prijatím u vatikánskeho tajomníka pre vzťahy so štátmi arcibiskupom Dominiquom Mambertim a neskôr večerou s kardinálom Jozefom Tomkom. Témou rozhovorov boli otázky aktuálneho vývoja na Slovensku, problematika vzťahu cirkvi a štátu či zostávajúce nedoriešene časti zmluvy SR s Vatikánom - výhrada vo svedomí a financovanie cirkvi.

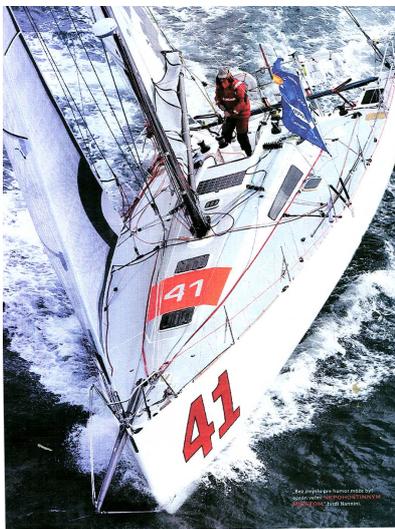
Podpredseda slovenského parlamentu sa dotkol i otázok európskej politiky a vzťahov SR s Talianskom. Hovorilo sa aj o plánovanej návšteve pápeža Benedikta XVI na Slovensku, pričom však nepadlo žiadne konkrétne rozhodnutie. Poradca podpredsedu NR SR podotkol, že po stretnutí s vatikánskym tajomníkom Mambertim panuje väčšia nádej, že sa v blízkej budúcnosti podarí zrealizovať návštevu pápeža na Slovensku.



Prvý Slovák, ktorý sa zúčastnil prestížnej regaty OSTAR 2009, vo svojej kategórii ju aj vyhral. Na jachte dvakrát preplával oceán a v septembri sa chystá na plavbu okolo sveta.

# Chystám sa na cestu okolo sveta

voľný čas: TEXT: Mária MLAKOVÁ – FOTO: archív Marca Nanniniho



Ako sa Slovák s menom Marco Nannini dostane z londýnskej banky až na jachtu s trasou okolo sveta? To je príbeh, kde okrem hlavného predstaviteľa účinkuje aj adrenalín, ľadovce blízko miesta skazy Titanicu a Haribo medvedíky.

## Zápis medzi elitu

Marco Nannini sa narodil v talianskom Turíne, jeho mama je však Slovenka, takže v detstve žil vyše roka aj v bratislavskom Ružinove. Dnes bez problémov komunikuje po slovensky a počas plavieb píše na svoju stránku blogy v slovenčine. Písal aj počas regaty OSTAR 2009, sólo plavby z anglického Plymouthu do amerického Bostonu. „Pri štarte som predpokladal, že prídem do cieľa za 28 dní a vôbec som sa nezaoberal tým, aký výsledok dosiahnem. Pre mňa bolo dôležité prísť do cieľa. Regata sa mi však vydarila, preplaval som oceán za menej ako 22 dní a vyhral som moju kategóriu,“ hovorí dnes Nannini. S týmto víťazstvom automaticky prišiel aj zápis medzi svetovú jachtársku elitu a neskôr sa ako prvý Slovák vôbec dokázal kvalifikovať na slávnú regatu Route du Rhum. A tento rok ho v septembri čaká ďalšia veľká výzva: plavba okolo sveta.

## Tam, kde sa potopil Titanic

S cestou naprieč oceánom sa primárne spájajú asi dve odlišné predstavy. Prvá je pomerne gýčová: plachetnica, jemný vietor, vôkol nič iné iba voda a nad vami jasná letná noc. „Nie je to často tak, ale keď k tomu dôjde, je to magický pocit,“ tvrdí Marco Nannini, ktorý zažil aj tú druhú tvár regaty: ľadové búrky, tropické horúčavy, veľké morské živočíchy či ľadovce.

## Nepohostinným miestom

„Najväčším problémom pri všetkých týchto rizikách je ľudská predstavivosť. Obyčajne sa viac boja ľudia na pevnej zemi, ktorí si predstavujú skiperov na oceáne, ako prežívajú tieto momenty. K nehodám, samozrejme, prichádza, ale je ich menej, ako si ľudia myslia,“ presviedča Nannini. Sám sa však v najnebezpečnejšej situácii ocitol práve počas regaty Ostar 2009, keď sa plavil cez oblasť, v ktorej bolo okolo desať ľadovcov. „Bolo to v noci a bola hmla, nebol som ďaleko od miesta, kde sa potopil Titanic. Viditeľnosť bola nulová aj s radarom, nedalo sa nič urobiť, držal som si teda aspoň palce, aby to dobre dopadlo...“

## Záchrana? Haribo

...a nakoniec to dopadlo dobre, možno aj vďaka povzbudeniam, ktoré Marcovi na stránku písali fanúšikovia. Na svoj blog raz napísal: „V ten deň, keď som ani s najväčším úsilím nedokázal ísť rýchlejšie ako 2 – 3 uzly, som dostal toľko podporných odkazov, ako keby mi boli diagnostikovali neliečiteľnú chorobu.“ Patrí teda medzi povinnú výbavu na jachte okrem vytrvalosti aj zmysel pre humor? „Nikdy, hlavne v tých najkritickejších momentoch, ho nesmiete stratiť. V opačnom prípade oceán môže byť naozaj veľmi nepohostinným miestom,“ zdôrazňuje Nannini a vie, o čom hovorí, keďže ubíjajúca na mori nemusí byť len búrka či horúčava, ale aj absolútne bezvetrie. V prípade Marca Nanniniho vtedy vstúpili do hry Haribo medvedíky. Pomocou nich si poskladal 3D animáciu postavenia súperov. „Haribo medvedíky mi pomáhajú, aby som sa nezbláznil. Okrem toho, keď je bezvetrie, regulujem plachty, kontrolujem trasu, predpovede počasia, robím manévry, jem, spím, píšem blogy“ Nannini sa v septembri chystá na plavbu **okolo sveta**.

## Nosím dva klobúky

Marco Nannini však nie je výhradne iba skiper. V „bežnom“ živote pracuje v Anglicku v UniCredit banke v oblasti risk manažmentu. Zdá sa teda, že čokoľvek Marco Nannini robí, nesmie v tom chýbať riziko a adrenalín. Aj keď... „Jachting nie je len vec adrenalínu, nie je to momentálny zážitok ako napríklad bungee jumping. Je to projekt, ktorý trvá celé roky a vyžaduje veľa energie, koncentrácie a vytrvalosti. Regata je moment, v ktorom vyvrcholí všetka vynaložená námaha,“ tvrdí Marco Nannini. Na mori sa však finančné trhy skúmať nedajú, takže - kde napokon bankár s alter egom skipera zakotví? V londýnskej kancelárii alebo definitívne na svojej jachte?

„Stať sa profesionálnym skiperom je naozaj veľmi ťažké, takže aspoň zatiaľ ostanem realistou a budem nosiť obidva klobúky.“



Marco Nannini vyhral svoju kategóriu na regate OSTAR 2009

# Mon voyage en Slovaquie à l'été 2010

Christiane Legendre, Soissons

Grâce à un couple d'amis franco-slovaque, j'ai pu séjourner une dizaine de jours en Slovaquie en juillet dernier.

Nous sommes partis, en voiture et le trajet aller, bien que long et fatigant, a été agréable. Notre première étape fut Bratislava, la capitale, où nous avons été accueillis par la famille de mes amis. Ensuite nous avons commencé un circuit touristique à travers la partie nord du pays : nous avons séjourné trois nuits dans un petit hôtel charmant et confortable, situé dans un joli cadre montagneux Fatra.

De là nous avons fait quelques excursions pour visiter des villages-musées Orava, un centre de balnéo Oravice, une station de sports de montagne Zverovka spalena. La météo nous a été favorable et ce fut très sympathique.



Musée Orava



C

## Súlovský vodopád

Au cinquième jour, nous sommes arrivés à Kosice, but de notre périple, où les parents de mes amis nous attendaient. Cette ville ancienne, chargée d'histoire, m'a beaucoup plu. De là nous sommes partis une journée dans le Paradis slovaque, pour une grande randonnée à travers les bois et les espaces verts, en longeant torrents et cascades. J'avoue que ce fut difficile pour moi de franchir tous les obstacles car il avait beaucoup plu la veille et les cours d'eau, gonflés, charriaient toutes sortes de branches et d'objets variés !

Mais ce fut une expérience intéressante pour tester mon endurance et ma résistance physiques. Je ne conserve que les beaux souvenirs, tels que le pique – nique auprès d'une grande cascade rafraîchissante par un jour ensoleillé, le bien-être des eaux chaudes en balnéo, l'accueil amical, très chaleureux, de la famille de mes amis.

Tout était bien organisé et nous avons profité au maximum de ce voyage. La Slovaquie est un petit pays hospitalier, avec beaucoup de charme et en plein développement.

## Vlkolinec



  
*Gustavo et Adrien  
ont la joie de vous annoncer  
la naissance de leur petite sœur  
Camille  
le 11 février 2011*

*Dominique et Olivier Presse  
130, avenue du Maréchal Foch, 78030 Orgeval*

**Bienvenus à DAVID RAKIC né le 22.février  
et à CAMILLE PRESSE née le 11 février a  
qui nous adressons tous nos vœux de bonheur  
et santé ainsi qu' a leurs parents**

## Le 75<sup>e</sup> championnat du monde de hockey sur glace se jouera en Slovaquie entre le 30 avril et le 15 mai 2011 dans les villes de Bratislava et Košice.



**2011**  
**WORLD CHAMPIONSHIP**  
**SLOVAKIA**  
Bratislava  
Košice

Le groupe principal des finalistes regroupe seize équipes, réparties en quatre groupes de quatre (de A à D).

### Groupe A (Bratislava)    Groupe B (Košice)    Groupe C (Košice)    Groupe D (Bratislava)

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| •  <a href="#">Russie</a>    | •  <a href="#">Canada</a>      | •  <a href="#">Suède</a>    | •  <a href="#">Finlande</a>           |
| •  <a href="#">Slovaquie</a> | •  <a href="#">Suisse</a>      | •  <a href="#">U.S.A</a>    | •  <a href="#">République tchèque</a> |
| •  <a href="#">Allemagne</a> | •  <a href="#">Biélorussie</a> | •  <a href="#">Norvège</a>  | •  <a href="#">Lettonie</a>           |
| •  <a href="#">Slovénie</a>  | •  <a href="#">France</a>      | •  <a href="#">Autriche</a> | •  <a href="#">Danemark</a>           |

Les épreuves se dérouleront au Samsung Aréna de Bratislava d'une capacité de 10000 places ainsi que Steel Aréna de Kosice d'une capacité de 8000 places

La Slovaquie avait été choisie en 2006 à Riga pour organiser la Coupe du Monde de hockey en 2011. Bratislava et Kosice ont été choisis pour l'organisation de cette 75<sup>e</sup> Coupe du Monde qui a été décidée par le Congrès des délégués de la Fédération internationale de hockey sur glace (IIHF) en Lettonie. La candidature slovaque de votes a reçu 70 votes contre 20 pour la Suède et 14 pour la Hongrie et la Finlande. L'organisation des championnats de 2010 avait eu lieu en Allemagne.

Le projet slovaque avait reçu le soutien du président Ivan Gašparovic, qui était venu personnellement à Riga.



Bratislava



Košice

Cela a nécessité la reconstruction complète de la patinoire de Bratislava mise en service à l'origine en 1871, rénové en 1939, puis couverte en 1958 pour les championnats du monde de patinage artistique. Cette nouvelle patinoire qui prend le nom de Samsung Aréna verra sa capacité portée à 10000 places. La patinoire de Kosice, Ladislav Trojak avait été elle inauguré en 2006, elle est la fierté de la ville avec son grand complexe multisports, ses salles de congrès et ses hôtels-restaurants

Depuis 2003 ou la Slovaquie avait fini 3<sup>e</sup>me et la grande Année 2002 où la Slovaquie avait terminé Championne du monde, le pays n'a plus fini sur le podium. A noter que la Tchécoslovaquie avait remporté 6 fois le championnat du monde entre 1947 et 1989 et la république Tchèque a remporté 6 fois ce championnat depuis 1993 dont la dernière fois en 2010 en Allemagne. Je précise aussi que la France n'a jamais monté sur le podium depuis la création de ce championnat.

Entraînée par Glen Hanlon ... et avec ses attaquants Hossa, Bartos et Zednik, espérons que la Slovaquie réitère ses exploits de 2002 en jouant à domicile !!!

JP.NOEL

# INFORMATIONS:

.....

.....

Pour vous tenir informé de la date de votre dernière cotisation, référez vous au code figurant sur l'étiquette comportant l'adresse du destinataire du numéro SPRAVODAJ ou à votre carte d'adhérent.

EXEMPLE :

Mme KORIBANIC EVE  
7, rue PLATRIERE  
73 1000 MONTREUIL

J05 = Code de l'année ; 2004=04 ; 2005=05 ; 2006=06 ; 2007=07 ; 2008=08

## VOTRE COTISATION?



Code du mois : J = Janvier , F = Février , m = Mars , a = Avril , M = Mai , J = Juin , J = Juillet , A = Août , S = Septembre O = Octobre , N = Novembre , D = Décembre .



BARALOU -DOMAINE de la BARTHE  
VIERA ET YVES EYCHENNE

VIGNERONS EN CAVE PARTICULIERE  
14, ROUTE CAPESTANG  
**34 500 BÉZIERS**  
Tel. / fax : 04 67 28 60 29

Vin de qualité conseillé par notre association. Envoi des commandes par transporteur en bouteilles ou dans un réservoir plastique emballé en carton.



### PROPOSITION DE LOCATION

## HAUTES TATRAS

NOVA LESNA Lipova ulica 268

« OXANA » tel :052/442 28 24

Contact en France : Xenia VALL 06 61 17 98 63

e-mail [oxana-xv@post.sk](mailto:oxana-xv@post.sk); [maison\\_franco\\_slovaque@yahoo.fr](mailto:maison_franco_slovaque@yahoo.fr)

\*\*\*\*\*

## SOYEZ LES BIENVENUS A RAJECKE TEPLICE

nous venons de vous découvrir sur le net....



nous sommes un couple franco slovaque , et nous avons crée des chambres d'hôtes a Rajecke Teplice, dans une maison de caractère en bois, soyez les bienvenus dans ce village thermal de petite montagne, près de Žilina, pour vous relaxer, effectuer des cures avec bains chauds a 38°, promenades, golf, équitation, tourisme, chasse, pêche et sports d hiver. Nous pouvons vous préparer un séjour sur mesure, en demi pension, vous indiquer les excursions a faire, vous accompagner si vous le souhaitez, profiter de ce ravissant pays, pas si loin de la France avec Ryanair, ou la vie n est pas très chère, l'accueil chaleureux, l'air pur, prenez contact avec nous ! à bientôt, Iva et Jean

Gateau Jean, Osloboditelov 8 , 01313 Rajecké Teplice, Slovaquie  
Tél.:00421/415493234 ; e-mail : [jean3.gateau@yahoo.fr](mailto:jean3.gateau@yahoo.fr)

\*\*\*\*\*

### MANIFESTATIONS CULTURELLES

AMBASSADE DE SLOVAQUIE EN FRANCE et INSTITUT SLOVAQUE DE PARIS

e mail : [Bozena.Krizikova@mzv.sk](mailto:Bozena.Krizikova@mzv.sk) ;

[www.siparis.mfa.sk](http://www.siparis.mfa.sk) ; [www.foreign.gov.sk](http://www.foreign.gov.sk)

tel: 01 71 93 73 33

## Chers amis, chers lecteurs !

Notre bulletin « SPRAVODAJ » vous est parvenu par hasard ou parce que nous disposons de votre adresse.

Nous vous serions obligés de consacrer un peu de temps à sa lecture pour vous faire une idée de la vie et des activités de notre association. &

Celle-ci est composée de personnes diverses : Slovaques, Français, etc.

Si vous êtes intéressés par notre pays et par sa culture, vous serez toujours les bienvenus au sein de notre association.

Notre journal publie des articles en langue française rédigés par des bénévoles qui peuvent être amenés à effectuer aussi des travaux de correction des dits articles. Nous vous remercions par avance de votre participation éventuelle à ces activités d'écriture.

### « Spravodaj » est publié avec le concours du Bureau des Slovaques vivant à l'Étranger de la République Slovaque

*L'association a pour but d'établir des relations entre les Slovaques vivant en France, d'une part et avec les Français qui veulent tisser des liens d'amitié avec la Slovaquie et son peuple, d'autre part.*

*Nous faisons tout ce qui est en notre pouvoir pour élargir ces contacts.*

*En l'absence d'un office de tourisme, nous adressons aussi de la documentation touristique contre un carnet de timbres postaux. Nous pouvons donner, par ailleurs, des renseignements aux personnes intéressées par un voyage individuel ou en groupe.*

*Nous proposons également un cours de base de langue slovaque par correspondance, la traduction de textes, le service d'interprètes, des échanges entre jeunes ou entre des troupes folkloriques, des expositions sur l'art et la culture slovaque, diverses informations sur la Slovaquie ainsi que notre bulletin « SPRAVODAJ ».*

\*\*\*\*\*

#### “SPRAVODAJ”

Časopis

“SPOLKU FRANCÚZSKO-SLOVENSKÉHO PRIATEĽSTVA”

Bulletin d’

“ASSOCIATION AMITIE FRANCO-SLOVAQUE”

\*\*\*

ADRESSE: ASSOCIATION AMITIE FRANCO-SLOVAQUE.  
7, PLACE DE L'HOTEL DE VILLE, 60 430 NOAILLES (F)

Tel./Fax: 03 44 03 34 11; Mobile: 06 77 34 02 10

courriel : [franco-slovaque@laposte.net](mailto:franco-slovaque@laposte.net)

web : [www.amitie-franco-slovaque.eu](http://www.amitie-franco-slovaque.eu)

« Spravodaj » vychádza s finančnou podporou Slovenskej republiky poskytnutou z grantového systému Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí.

\*\*\*\*\*

**REDACTION:** Edith Manák, Geneviève Laforêt, J.P.Noel, Irène et Henri Boquet, Raphaël Ridiman, Igor M. Tomo, Jana Carre, Milan Ďurica, Joël Diaz, Jan Sulhan, Serge Horvath et Jean & Monique Soulié.

\*\*\*\*\*

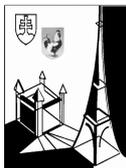
La parution dans ce bulletin des articles, informations, lettres ou extraits de correspondance n'engage en aucun cas la responsabilité du directeur de cette publication, mais seulement celle de leurs auteurs respectifs.

Šéfiredaktor « SPRAVODAJ »-a v žiadnom prípade nenesie zodpovednosť za obsah článkov, informácií, listov, výťahov z korešpondencie. Zodpovednosť nesie len a len autor príslušného príspevku.

✂

### Sommaire du «SPRAVODAJ» N°61 (2011)

page 1.	Titulka : JOYEUSES PAQUES
page 2.	VLADIMIR TABACIK
page 3.	VELVYSLANEC S.R. MAREK EŠTOK PRESEDA MATICE SLOVENSKEJ MARIAN TKÁČ
page 4.	ŽELEZNIČNÝ MEGAPROJEKT
page 5.	UN TGV DE PARIS A BRATISLAVA
page.6.	ETUDIER LE SLOVAQUE A L'INALCO
page 7.	AUTOBIOGRAPHIE DE BENČIČ
page 8.	BRYNDZA JE BIELE ZLATO
page 9.	LE FROMAGE BRYNDZA
page 10.	HISTOIRE DE LA REGION DE TOKAY
page 11.	INVITATION-MAJALES
page 12.	UN SLOVAQUE OUBLIE, JOZEF DAMKO
page 13.	ZABUDNUTÝ SLOVÁK JOZEF DAMKO
page 14.	L'EMPIRE DE LA GRANDE MORAVIE
page 15.	L'EMPIRE DE LA GRANDE MORAVIE
page 16.	RESUME DE LA VIE DE SAINT CYRILLE ET METHODE
page 17.	SUITE L'HISTOIRE DE NITRA
page 18.	VISITE DE NITRA, VELEHRAD
page 19.	VELEHRAD
page 20.	1150 ARRIVEE DES SAINT CYRILLE ET METHODE
page 21.	NITRA SA CHYSTA NA 1150 VYROCIE DUBČEK V RIME
page 22.	CHYSTAM SA NA CESTU OKOLO SVETA
page 23.	CHAMPIONAT DU MONDE DE HOCHEJ SUR GLACE
page 24.	VOYAGE EN SLOVAQUIE FELICITATIONS
page 25.	PUBLICITE (TATRAS, BEZIERS, RAJECKE TEPLICE) VOTRE COTISATION A L'AAFS
page 26.	DERNIERE PAGE



#### COTISATION POUR L'ANNEE 2011

#### CLENSKE NA ROK 2011

**PRIHLÁŠKA** do „SPOLKU FRANCÚZSKO-SLOVENSKÉHO PRIATEĽSTVA“  
**ADHESION** à l'„ASSOCIATION AMITIE FRANCO-SLOVAQUE“

7. Place de l'Hôtel de Ville, 60 430 NOAILLES (France)

Téléphone/Fax: 00 33 3 44 03 34 11

courriel: [franco-slovaque@laposte.net](mailto:franco-slovaque@laposte.net)

Prénom / Krstné meno:.....Nom / /Meno:.....

Adresse / Adresa:.....

Code postal / Poštový kód :.....Ville / Mesto:.....

Tél.:..... Fax:.....courriel:.....

Cotisation .....20€.....

Conjoint(e).....10€.....

Enfant(s) (x).....10€.....

Étudiant(e).....10€.....

Membre bienfaiteur (ice) >.....50€.....

Chèque n° / Číslo šeku:.....Total:.....Le