

2025/2026

ČÍSLO 02

RADIKÁL

ČASOPIS ŠTUDENTOV FCHPT STU

Eufória, ale aj panika

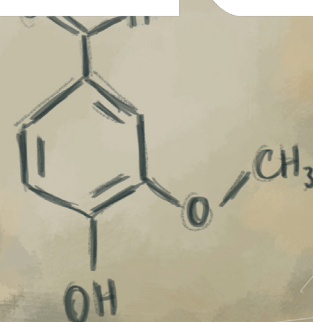
Prváci sa s nami podelili o prvé dojmy z FCHPT

Polymérna kaviareň

Diskusie s odborníkmi pre študentov ale aj širokú verejnosť

Radikálne večery

Odporúčania na podniky v ktorých to chutí a žije



Editoriál



RADIKÁL

Grafické spracovanie Martin Jakubec

Kresba na titulke Lucia Halčinová

Komix Alexej Bočkorík

Šéfredaktor Adam Herda

Redaktori Lucia Halčinová (*lucka*)
Dominika Smatanová (*nii*)
Anna Husieva (*anna*)
Alexej Bočkorík (*alexej*)
Miroslava Szenczyová (*mirka*)
Jozef Balog (*jožko*)
Ema Čavojská (*ema*)
Jamila Afzaly (*jami*)
Bernadett Kálmánová (*detty*)

Administratíva CHEM - Spolok študentov
FCHPT STU
Radlinského 9, 812 37

Facebook CHEM - Spolok študentov
FCHPT STU

Instagram CHEM - Spolok študentov
FCHPT STU

Email radikal.fchpt@gmail.com

Print Slovenská chemická knižnica,
FCHPT STU

Uzavierka čísla 01 30. október 2025

Milé čitateľky, milí čitatelia,

rozhodol som sa k Vám prihovoriť netradičnejšie. Rozhodol som sa tak preto, lebo ako ľudia zvykneme zabúdať. Zvykneme zabúdať na veci dôležité, a preto som sa Vám rozhodol niečo pripomenúť. Každý rok sa 17. november v kalendári mihne ako nenápadný dátum, no pre študentov má nesmiernu váhu, ktorú nemožno prehliadať. Deň boja za slobodu a demokraciu, a zároveň Medzinárodný deň študentstva nie je len pripomienkou historických udalostí z roku 1939 a 1989. Je to deň, kedy si uvedomujeme, že sloboda, ktorú dnes považujeme za samozrejmosť, bola kedysi výsadou, za ktorú museli iní zaplatiť odvahou, a neraz aj vlastným životom.

Aj napriek tomu, že od tohto roka už nie je 17. november dňom pracovného pokoja sa niektoré univerzity rozhodli vyhlásiť rektorské voľno, aby študentkám a študentom umožnili prežiť 17. november nie ako obyčajný voľný deň, ale ako priestor na sebareflexiu. Je to gesto, ktoré hovorí za veľa, univerzity takto uznávajú, že úlohou vysokoškolského prostredia nie je len odovzdávať poznatky a vedomosti, ale aj pestovať občianske povedomie, kritické myslenie a schopnosť postaviť sa za hodnoty, na ktorých stojí slobodná spoločnosť.

Študenti v roku 1939, ktorí sa postavili proti nacistickému režimu, a mladí ľudia z novembra 1989, ktorí svojím hlasom a odvahou spustili zmenu režimu, boli poháňaní rovnakým presvedčením, že sloboda nie je dar, ale záväzok.

Dnes sa môže zdať, že boj o slobodu už nie je potrebný. Opak je pravdou, predsa sloboda prejavu, sloboda myslenia, sloboda kritiky a hľadania pravdy sú hodnoty, ktoré musíme neustále udržiavať pri živote. Práve univerzity sú miestom, kde sa tieto hodnoty chránia a pestujú nielen v prednáškových miestnostiach, na chodbách, alebo v chilloutoch, ale hlavne v občianskom postoji mladých ľudí.

Preto by som chcel Vám všetkým, ktorí toto čítate, pripomenúť jedno. Nezabúdajte, čo naši otcovia a matky, ujovia a tety vybojovali pre nás. SLOBODU.

Adam



Radikál vychádza vďaka podpore vedenia Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave a príspevkov Spolku študentov FCHPT STU - CHEM. Používanie fotografií, obrázkov, článkov a ich častí pre osobné ako i komerčné účely je možné iba so súhlasom šéfredaktora alebo ich autora. Za obsah uverejnených príspevkov zodpovedá redakcia.

Radikálne odporúčania



Jeseň ponúka výborný čas na prechádzky prírodou. Jedným z mojich najobľúbenejších miest na oddych je Haluzická tiesňava. Nachádza sa v obci Haluzice neďaleko Trenčianskych Teplíc. Patrí medzi menej známe, no o to pôsobivejšie prírodné lokality na Slovensku. Vznikla eróziou Haluzického potoka a vytvára jedinečnú scenériu s vysokými skalnými stenami, machom obrastenými koreňmi stromov. Trasa tiesňavou nie je dlhá – zvládne ju aj menej zdatný turista či rodiny s deťmi. Ponúka však množstvo zákutí a miest, kde sa dá zastaviť a navnímať pokoj prírody. Len pár minút chôdze nad tiesňavou sa nachádza zrúcanina románskeho kostolíka z 12. storočia, z ktorej je nádherný výhľad na okolitú krajinu a Považie.



Skús vymeniť ranné scrollovanie za pár strán z časopisu alebo knihy. Nie je to len o znížení príjmu modrého svetla – je to spôsob, ako si vytvoriť tichý rituál pred tým, než ťa pohltí deň. Šálka kávy, pár strán textu a chvíľka, kedy ti mobil mlčí – to je jednoduchý, ale účinný „reset“ pre hlavu. Po pár dňoch zistíš, že rána bez notifikácií majú zdravý prínos nielen pre myseľ, ale aj pre telo. A možno práve v tomto tichu ti napadne niečo, čo by inak zaniklo v hluku internetu.



Leto s jeho krátkymi prázdninami s prestávkou na brigády sa skončilo, a tak nám začal nový akademický rok. Aj za tie dva mesiace oddychu som stihla nazbierať veľa pekných zážitkov a spomienok. Napríklad, dokončila som hru GRIS. Treba povedať, že ocenenie

Games for Impact, ktoré hra získala v roku 2019, je určite zaslúžené. V prvom rade, je to príbeh o bolesti, traume, prežití a pokuse dostať sa z tejto temnej priepasti vo vlastnom vedomí. Žánrovo ide o plošinovku, hádanky nie sú príliš zložité a hra nie je dlhá, takže jej hranie vás určite nebude nudiť. Pre mňa osobne, bola najdôležitejšia práve nádherná grafika hry, z ktorej som počas celého jej hrania bola fascinovaná. Hru určite odporúčam všetkými desiatimi.



Občas si každý z nás povie, nudím sa, čo budem teraz robiť? Niektorí začnú písať knihu alebo si začnú kresliť. Buď si stiahnete appku, alebo pôjdete na stránku The New York Times Games. Tam nájdete klasické slovné hry ako Wordle, Connections, Strands a teraz najnovšie aj Pips. Pravidlá sú jednoduché, no hry samotné nie. Preto odporúčam spraviť niečo, čo mne osobne zachránilo krvný tlak. Robte to s priateľmi. Čím viac uhlov pohľadu, tým lepšie. Hlavne na Connections. A ak máte príliš veľa peňazí, buď ich pošlite mne, alebo môžete zaplatiť 25 dolárov ročne (aktuálne majú akciu a za prvý rok platíte len 9) a bude vám prístupná aj Crossword a Crossword Mini.



Zelený a čierny čaj patria medzi najpopulárnejšie nápoje na svete a oba pochádzajú z rastliny *Camellia sinensis*. Zelený čaj sa suší a jemne fermentuje, preto si zachováva viac antioxidantov a aminokyselinu L-theanín, ktorá upokojuje myseľ a podporuje sústredenie. Má jemnú, sviežu chuť a menej kofeínu. Čierny čaj je plne fermentovaný, obsahuje viac kofeínu a má výraznejšiu chuť. Oba druhy čaju obsahujú polyfenoly, ktoré podporujú imunitu a zdravie srdca, čo z nich robí ideálny nápoj najmä počas chladnejších jesenných dní. Či už si vyberiete jemnosť zeleného, alebo silu čierneho čaju, každý z nich ponúka svoj jedinečný spôsob, ako si dopriať chvíľu oddychu.



Ak si chceš dať pred školou niečo dobré a začať deň ako kráľ, skoč do kaviarne Ráno na Blumentálskej. Majú skvelú kávu a raňajky, ktoré vyzerajú a samozrejme, aj chutia perfektne. Vnútri panuje príjemná a pomalá atmosféra. Je to ideálne miesto, kde si na chvíľu môžeš oddýchnuť od školského chaosu, prípadne si len tak posedieť so spolužiakom. Nie je to síce najlacnejšie, takže raňajkovať tu každý deň naozaj neodporúčam, ale občas si aj my študenti niečo kráľovské pod zub určite zaslúžime. Bonusom je, že sa kaviareň nachádza len pár minút od fakulty, takže raňajky stíhaš aj pred prvou prednáškou.



Roguelite poker je kombinácia herných žánrov, ktorá ma, napriek nesmiernej popularite a niekoľkým herným oceneniam hry Balatro, vôbec na prvý pohľad neoslovila. Napriek tomu som sa rozhodol, že jej dám počas čoraz dlhších a tmavších jesenných večerov šancu. A čuduj sa svete, niečo na tom, koľko ľudí si ju vychvaluje, naozaj je. Jemné, zrýchľujúce sa cinkanie, ktoré počujete pri počítaní bodov za každú pokrovú kombináciu, ktorú zahráte, skombinované s až absurdným ohýbaním pravidiel, ktoré vám ponúkajú bonusové žolíky, mi mozog poškrabkalo na takých miestach, kam som až nevedel, že sa dopamín môže vôbec dostať. Okrem ohýbania pravidiel si svoj balíček kariet tiež postupne vylepšujete a upravujete, čo ďalej odomyká šialené kombinácie, pri ktorých si ráno o druhej ráno poviete: „už si zahrám iba jednu, naozaj!“



Njúsy

-nii-

Nobelova cena za molekulárnu architektúru

Švédská kráľovská akadémia vied sa rozhodla udeliť Nobelovu cenu za chémiu za rok 2025 Susumu Kitagawovi, Richardovi Robsonovi a Omarovi M. Yaghimu „za vývoj kovovo-organických štruktúr“. Tieto konštrukcie s veľkými dutinami, ktorými môžu prúdiť

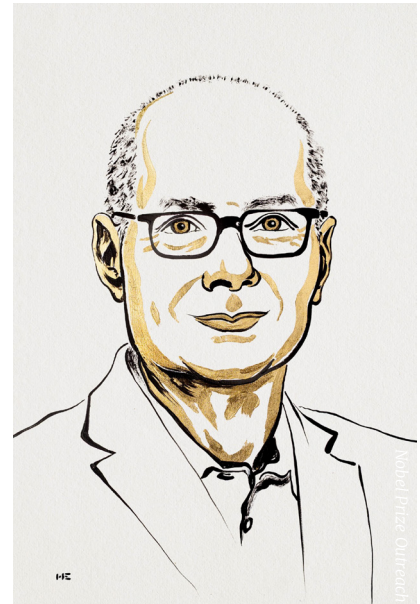
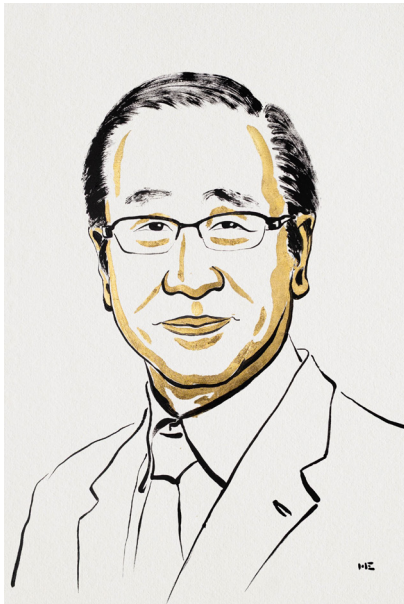
čelíme. Vedci ich použili na získavanie vody z púštného vzduchu, zachytávanie oxidu uhličitého, extrakciu látok polutantov z vody a skladovanie vodíka. Podľa predsedu Nobelovej komisie pre chémiu prinášajú tieto štruktúry doteraz nepredvídateľné možnosti

Biochar je pri čistení vôd účinnejší ako sa predpokladalo

Biochar sa v súčasnosti používa hlavne ako adsorbent. Tím Dr. Gaa vo svojej práci dokázal, že pri čistení vôd biochar nielen zachytáva znečisťujúce látky, ale ich aj priamo rozkladá. Táto schopnosť biocharu sa ukázala byť úzko spätá so schopnosťou prenosu

elektrónov, ku ktorej prispieva grafitová štruktúra a obsah C-O a O-H skupín. Práve priamy rozklad predstavuje 40 % jeho čistiackej sily, pričom jeho výkon zostal stabilný aj po piatich cykloch. Tento objav otvára dvere k lacnejším, ekologickejšim a efektívnejším

4



Za vývoj kovovo-organických štruktúr získali Nobelovu cenu (zľava doprava) Susumu Kitagawa, Richard Robson a Omar M. Yaghi

molekuly dovnútra a von, poskytujú nové možnosti na riešenie výziev, ktorým

pre materiály vyrobené na mieru s novými funkciami.

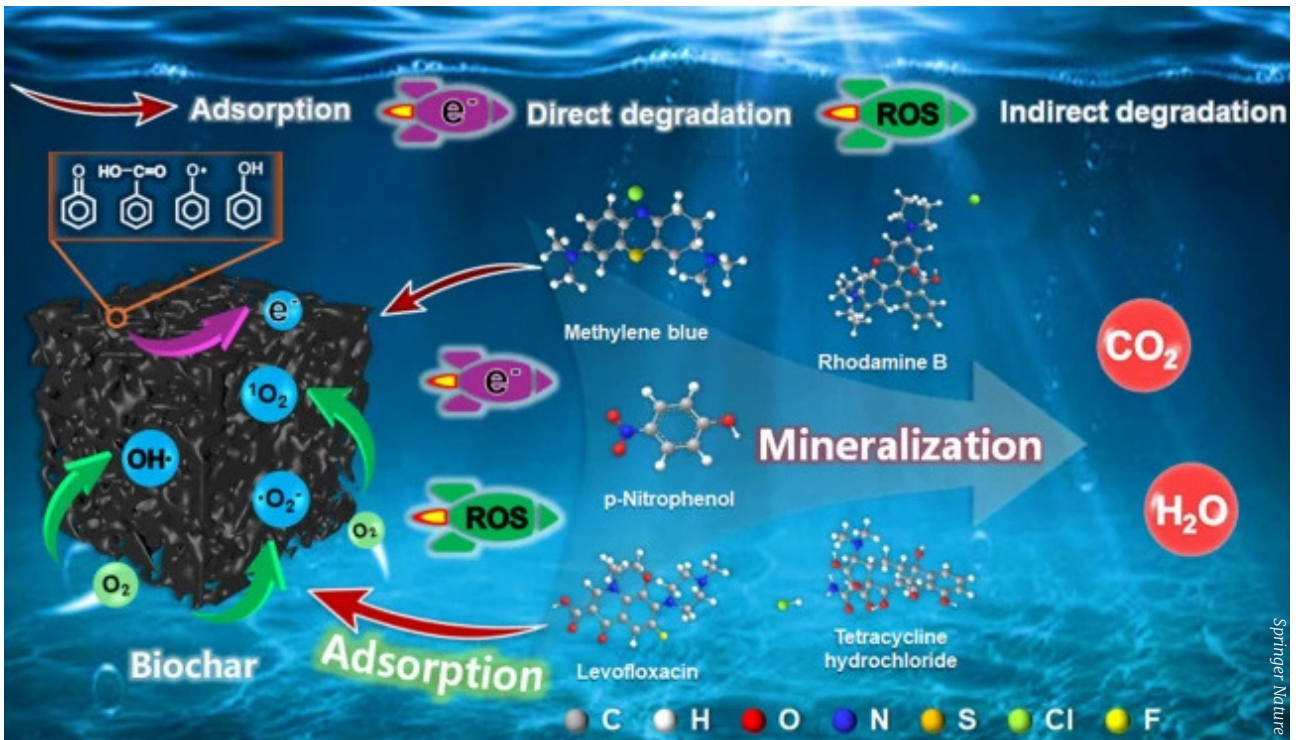
Klimatické podmienky na Zemi práve prekročili bod zlomu - odteraz žijeme v novej realite

Ludstvo dosiahlo prvý z viacerých kritických bodov zlomu v systéme Zeme, a to rozsiahle vymieranie teplovodných koralových útesov po celom svete. Ďalšími bodmi zlomu by mohlo byť topenie polárnych ľadovcov, kolaps oceánskej cirkulácie a odumieranie Amazonského dažďového pralesa. Vedci z Univerzity v Exeteri vo svojej správe varujú, že tieto

vzájomne prepojené bodové zlomy môžu transformovať planétu, pričom súčasné politiky nie sú pripravené na riešenie týchto hrozieb. Je preto nevyhnutné konať rýchlo prostredníctvom sociálnych zmien a pozitívnych bodov zlomu, ako je rýchle globálne šírenie cenovo dostupných zelených technológií—transformovať spoločnosť.



Masový úhyn kordlov v Austrálii predstavuje prvý kritický bod zlomu na Zemi, ktorý sme prekročili, a smerujeme k ďalším.



Biochar čistí vodu komplexným spôsobom, podieľa na sa na adsorpcii nečistôt a ich priamom a nepriamom rozklade

metódam úpravy vody po celom svete. Biochar teda nie je len pasívny filter, ale

Liečenie „neliečiteľného“

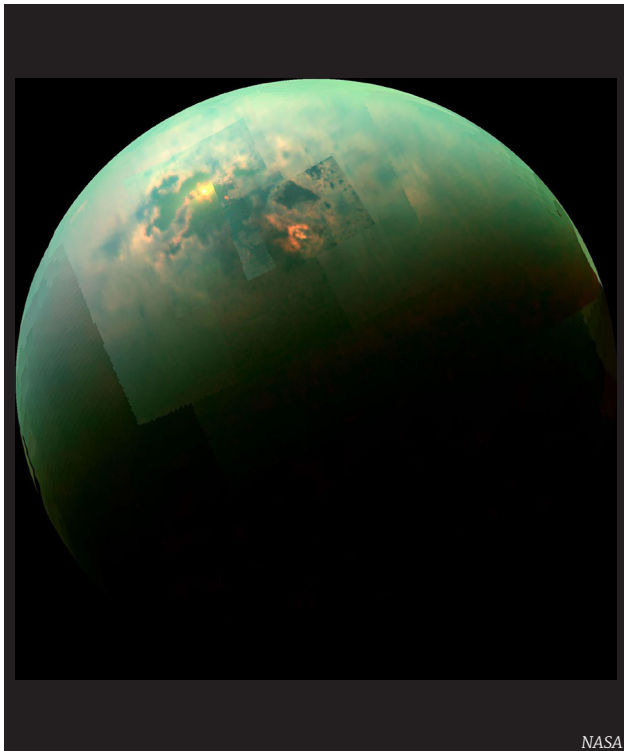
Liečba sklerózy multiplex, rozšíreného autoimunitného neurodegeneratívneho ochorenia, spočíva hlav-

aktívny komponent pri čistení vody.

ne v zmiernení a zastavení zápalu. Lieky, ktoré by dokázali opraviť poškodenie nervov alebo obnoviť po-

škodený myelínový obal, zatiaľ chýbajú. Podľa výsledkov štúdie uverejnenej v časopise *Scientific Reports* sa však k tomuto kroku blížíme. Vedci identifikovali dve zlúčeniny, K102 a K110, ktoré pomáhajú regenerovať ochranný myelínový obal a vyvažovať imunitné reakcie. Objav, na ktorý má

licenciu spoločnosť Cadenza Bio, predstavuje skok od laboratórneho výskumu k potenciálnej klinickej terapii. Ak bude úspešný, mohol by zmeniť spôsob liečby nielen sklerózy multiplex, ale aj iných neurologických ochorení spojených s demyelinizáciou.



NASA

Titan, najväčší mesiac Saturnu, je jediné miesto v solárnom systéme, ktorý má cyklus kvapalín ročnými obdobiami podobný Zemi. Jeho jazerá a moria pozostávajú z kvapalného metánu a etánu, zároveň tiež ukrýva pod svojím povrchom vnútorný oceán, pravdepodobne z vody a amoniaku.

Titan proti pravidlám chémie

Empirické pravidlo „podobné sa rozpúšťa v podobnom“ neplatí na povrchu Titana – najväčšieho mesiaca Saturna. Štúdia, uverejnená v *PNAS*, odhaľuje, že v extrémne chladných podmienkach môže kyanovodík vytvárať stabilné kryštály s metánom a etánom. Tieto interakcie by za normálnych podmienok nemali nastať, keďže tieto typy molekúl zvyčajne zostávajú oddelené, podobne ako olej a voda. Podľa Martina Rahma, ktorý štúdiu viedol, je pravdepodobné, že kyanovodík zohráva dôležitú úlohu v abiotickom vytváraní aminokyselín, potrebných na výstavbu bielkovín a nukleových báz, ktoré sú

nevyhnutné pre genetický kód. Táto práca tak prispieva aj k poznatkom o chémii pred vznikom života v extrémnych, nehostinných prostrediach.



6

FRESH(MAN) CULTURE: Ako chutí prvý semester

Začiatky na výške sú niečo ako chemická reakcia, keď ju má vyčistiť študent – nikdy nevieš, čo z toho vznikne. Niekedy eufória, inokedy tichá panika (v rámci možnosti) a občas kombinácia oboch. Prváci z Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU nám prezradili, ako prežívajú svoje prvé týždne – obraz ich odpovedí je presne tak autentický, ako by človek čakal – plný očakávaní aj predčasnej únavy.

Začiatky a prvé dojmy

Už počas prvých dní sa pocity zvedavosti miešali s miernym chaosom – niečo medzi „wow, som tu“ a „čo som si to len vymyslel/a?“ Niektorí priznávajú, že ich prekvapila atmosféra

fakulty – inšpiratívna, ale zároveň trochu desivá. Niektorí to zvládali s úsmevom, iní s jemnou dávkou zúfalstva. FCHPT vie na prvý pohľad vyvolať rešpekt. Študenti si však pochvaľovali, že pedagógovia aj starší študenti sú ochotní pomôcť, no na začiatku museli prváci riešiť kopec vecí sami, pretože informácií bolo málo, rovnako ako času. Prvotný šok časom vystrieda rutina. Na výške cítiť väčšiu voľnosť, ale aj menej jasných návodov. Kým na strednej bolo všetko nalinkované, tu sa človek učí samostatnosť – pýtať sa, hľadať, improvizovať. Nie každý je na to pripravený, ale všetci sa to postupne naučia.

Z priestoru fakulty si prváci najviac zamilovali knižnicu – nie kvôli nekonečnému čítaniu

odborných publikácií (hoci by sme mali), ale pre jej teplo, pokoj a najmä kávu. Pre mnohých je to miesto, kde môžu na chvíľu vypnúť od

neustáleho ruchu a stresu. Rovnako populárne sú chillouty, kde študenti „dobíjajú energiu“ medzi prednáškami a cvikami.

„Prváci si najviac zamilovali knižnicu – nie kvôli nekonečnému čítaniu odborných publikácií, ale pre jej teplo, pokoj a najmä kávu.“

Kým časť študentov mala jasno v tom, kam sa chcú uberať, pre iných bola FCHPT skôr nečakanou voľbou. Niektorí sa sem dostali, lebo iné plány nevyšli, iných zlákala rôznorodosť odborov. Pragmatické? Možno. Ale presne takto vyzerá realita – cesta na fakultu nie je vždy výsledkom dlhoročného sna, často ide o sériu rozhodnutí na poslednú chvíľu. Napriek rôznym motiváciám sa väčšina zhoduje, že si štúdium postupne oblúbili – aj keď niektorí priznávajú, že prvé týždne neboli úplná „idylka“, akú čakali.

Jadro pre študentov

Ak sa spýtate, čo prvákom robí najväčšie problémy, odpoveď je jednoznačná: **matematika a materiálové bilancie**. Obe disciplíny si vyžadujú precíznosť, systematické učenie a veľa trpezlivosti. Napriek tomu k nim študenti pristupujú s humorom a odhodlaním – pre mnohých sú práve tieto predmety prvým skutočným testom

vytrvalosti. FCHPT si jednoducho drží svoju povestnú latku vysoko – a hoci sa pedagógovia podľa študentov snažia byť pozorní, aj tak ide o bojovku pre nervy.

Záujem o odbor sa medzi študentmi líši. Jedným fascinuje praktické využitie a široká škála možností uplatnenia, iných najmä laboratórna práca. Objavujú sa aj konkrétne sny – niekto by rád vyrábal pivo, iný vidí svoju budúcnosť v priemysle, napríklad v Slovnafte. Väčšina však zostáva otvorená novým možnostiam a necháva budúcnosť „pomaly vykryštalizovať“.

Spoločenský život

Zatiaľ sa väčšina študentov do študentských organizácií nezapojila – väčšinou kvôli nedostatku času a energie, ktorú si vyžaduje samotné štúdium. Niektorí sa však plánujú časom pridať, keď zistia, že aktívny fakultný život prináša nové skúsenosti aj kontakty. Každý

„Štúdium na FCHPT nie je len o chémii a vzorcoch, ale aj o sebapoznaní, disciplíne a hľadaní rovnováhy medzi prácou a oddychom.“

síce ešte bojuje s chaosom nového prostredia, no mnohí už vnímajú, že sa formuje **pocit spolupatričnosti**. V spoločných labákoch, na prednáškach či pri nekonečných úlohách z bilancií sa rodí kolektív – tichý, ale pevne súdržný.

Očakávaná vs. realita

Mnoho prvákov priznalo, že realita štúdia sa v niečom líši od ich predstáv. Niektorí očakávali viac voľna, iní zas väčší stres, no nakoniec sa ukázalo, že realita je niekde medzi – náročná, ale zvládnuteľná. Už po pár týždňoch sa ukazuje, že vysoká škola nie je len o prednáškach a laboratórnych cvičeniach, ale aj o schopnosti plánovať, hľadať informácie a prežiť vlastný chaos a stres. Prváci by si najradšej dali radu svojmu stredoškolskému ja: viac času na matematiku, menej sa báť neznámeho a možno dopredu lepšie zistiť, čo ich čaká.

Aj keď sú očakávania často iné ako realita, väčšina hodnotí svoj prvý semester pozitívne. Vysoká škola síce nie je prechádzka ružovou záhradou, ale prináša zážitky a zručnosti, ktoré inde nezískajú. Naučia sa organizovať si čas, riešiť problémy, byť samostatní – a zároveň zisťujú, že medzi učením je dôležité nájsť

priestor na oddych a „reštart“. Štúdium na FCHPT teda nie je len o chémii a vzorcoch, ale aj o sebapoznaní, disciplíne a hľadaní rovnováhy medzi prácou a oddychom. Počiatočné obavy sa postupne menia na rešpekt k vlastným schopnostiam – prváci začínajú chápať, že stoja na začiatku cesty, ktorá ich posunie nielen odborne, ale aj osobnostne.

Otázky o budúcnosti, výskume alebo zahraničných pobytoch zatiaľ zostávajú otvorené, no dá sa tušiť, že študentov čaká zaujímavá cesta. Mnohí ešte len hľadajú, kam ich chémia zavedie – do laboratória, potravinárskeho priemyslu, farmaceutickej firmy alebo výskumného ústavu. S pribúdajúcimi skúsenosťami sa postupne formuje predstava o špecializácii, ktorá ich bude lákať najviac.

Okrem toho sa postupne vytvára kolektívna skúsenosť – spoznávanie spolužiakov, malé triumfy, spontánne debaty v chilloutoch či malé „aha“ momenty v labákoch. Všetko to spolu vytvára pocit, že aj keď je vysoká škola tvrdá, nie je človek na nej sám. Tento mix výziev, radostí a náhodných zážitkov tvorí presne tú chemickú rovnováhu, ktorá robí prvý semester nezabudnuteľným.



Keď vám na skúške z fyzikálnej chémie povedia, že ste chytili ten správny smer.

Rady na čítanie *-anna-*

Odepsaný Osamu Dazai

Kategória: Román

Dĺžka čítania: 2 hodiny

Počet strán: 192

Osamu Dazai je spisovateľ, považovaný za jedného z najvýznamnejších japonských prozaikov dvadsiateho storočia, ktorý výrazne ovplyvnil budúce generácie spisovateľov. Kniha Osamu Dazaia Odepsaný je hlbokým a temným skúmaním ľudskej duše, ponorenej do zúfalstva a sebadeštrukcie. V diele je možné postrehnúť autobiografické

prvky. Hlavná postava Yozo Oba je odrazom samotného autora, vďaka čomu pôsobí príbeh mimoriadne emocionálne.

Príbeh rozpráva o detstve a dospievaní muža menom Oba Yozo v povojnovom Japonsku. Yozo je zakomplexovaný človek s pomerne svojským vnímaním sveta, ktorý nechápe samotný princíp života ľudí okolo seba, a preto v snahe zapadnúť do spoločnosti, musí hrať úlohu bezstarostného šaša.

Rozprávanie je vedené v prvej osobe, takže hlboko precitujeme všetky jeho úzkosti a zážitky.

Môžem povedať, že hlavný hrdina mal v živote šťastie, pretože sa narodil v bohatej rodine a bol obdarený rôznymi talentami. Keď však prišiel študovať do Tokia, stal sa závislým na alkohole, večierkoch a prostitútkach. Všetky svoje osobné veci založil a dal sa na zlé chodničky. Čitateľ postupne sleduje, ako si hrdina vytvára vlastné osobné peklo, z ktorého by sa dalo uniknúť, no Yozo doň každým dňom padá viac a viac.

Kniha sa dotýka tém depresie, alkoholizmu a sociálnej izolácie, vďaka čomu je aktuálna aj dnes. Príbeh, hoci nie je rozsiahly, je silný, miestami depresívny a núti vás zamyslieť sa nad vlastnými životnými hodnotami a nad tým, aký život sami napíšete.

Za sklom

Sajaka Murata

Kategória: Román, moderná próza

Dĺžka čítania: 1,5 - 2 hodiny

Počet strán: 144

Sajako Murata je japonská spisovateľka, narodená v roku 1979 v prefektúre Chiba. Vyštudovala univerzitu Waseda a viac ako desať rokov pracovala v obchode so zmiešaným tovarom (konbini), ktorý sa stal ústrednou témou jej najznámejšej knihy *Convenience Store Woman*. Tento román jej priniesol medzinárodnú slávu a bol prelo-

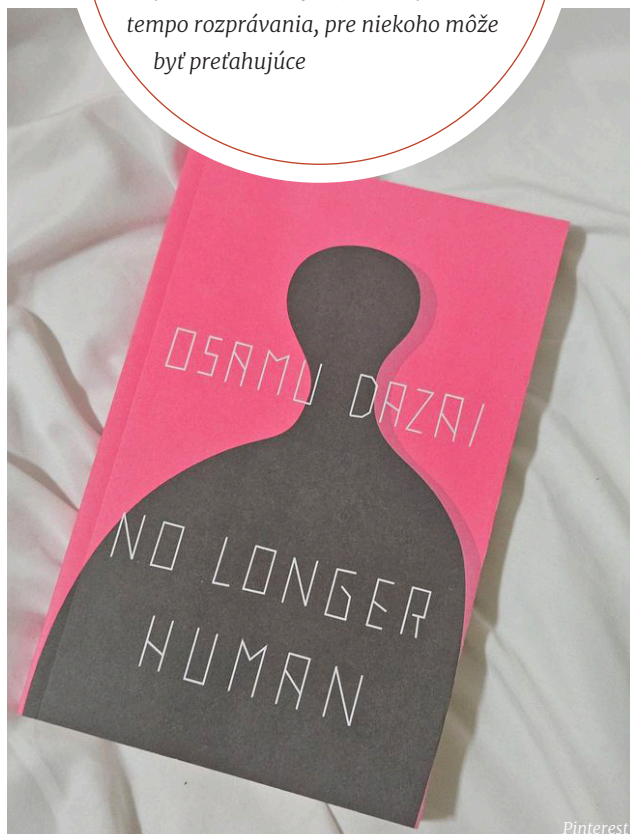
žený do desiatok jazykov.

Keiko má tridsaťšesť rokov, žije v malom byte a pracuje v obchode so zmiešaným tovarom. Pre japonskú spoločnosť jej spôsob života nezapadá do konvenčného rámca - netúži po manželstve, nebuduje si kariéru a dni trávi prácou na čiastočný úväzok v obchode od jeho otvorenia už dlhých 18 rokov. Protagonistka od raného detstva nedokázala pochopiť ľudí okolo seba, ich spôsob myslenia a komunikácie. Príznačná je situácia z detstva: na prechádzke v parku deti objavili mŕtveho vtáka a všetci ho, samozrejme, chceli pochovať, ale Keiko, ktorá mala atypický názor, povedala, že bude lepšie uvariť vtáka na večeru, veď je už aj tak mŕtvy. Dievča nerozumie emóciám a pocitom ľudí okolo seba, zrejme trpí duševnou poruchou.

Rodina dievčaťa sa o ňu veľmi obávala, nakoľko sa nedokázala prispôbiť spoločnosti, ale na ich veľkú radosť úspešne dokončila univerzitu a teraz chodí do práce na čiastočný úväzok. Celých osemnásť rokov sa však nič nezmenilo. Ľudia okolo nej, priatelia a rodina, ju síce majú radi, ale kladú jej netaktné otázky a vyčítajú jej spôsob života, ktorý sa im zdá atypický. Pre hrdinku sa stala predajňa miestom života, nech to znie akokoľvek zvláštne, len tam sa cítila naozaj dobre, v prísnom systéme poriadku a zaužívaných činností, ktoré sa opakujú znova a znova už mnoho rokov.

8

- + Výrazný literárny štýl
- + Psychologizmus, veľmi jemné zobrazenie vnútorného sveta človeka
- + Aktuálne univerzálne témy
- Depresívna atmosféra, veľmi pomalé tempo rozprávania, pre niekoho môže byť preťahujúce



- + *Nekonvenčnosť a nepredvídateľnosť myšlienok hlavnej postavy*
- + *Mimoriadne kvalitatívna analýza sociálnych problémov modernej spoločnosti*
- + *Lahký a príjemný slang autora*
- *Kniha je veľmi výstižná, ale niektoré aspekty mohli byť odhalené lepšie*

Život dievčaťa sa však náhle prudko zmení príchodom Siraha, nového kolegu, ktorý síce spoločnosť za jej tradície odsudzuje, no nebráni sa ich využiť vo svoj prospech - rovnako ako naivitu a jednoduchosť hlavnej hrdinky.

Záver tohto krátkeho, ale nápadne výstižného príbehu sa dá interpretovať rôznymi spôsobmi, ale samotná kniha sa vďaka príjemnému autorkinmu slangu číta veľmi ľahko. Vrelo ju odporúčam na prečítanie, najmä ak ste fanúšikom premýšľania o štruktúre spoločnosti.

Rituál

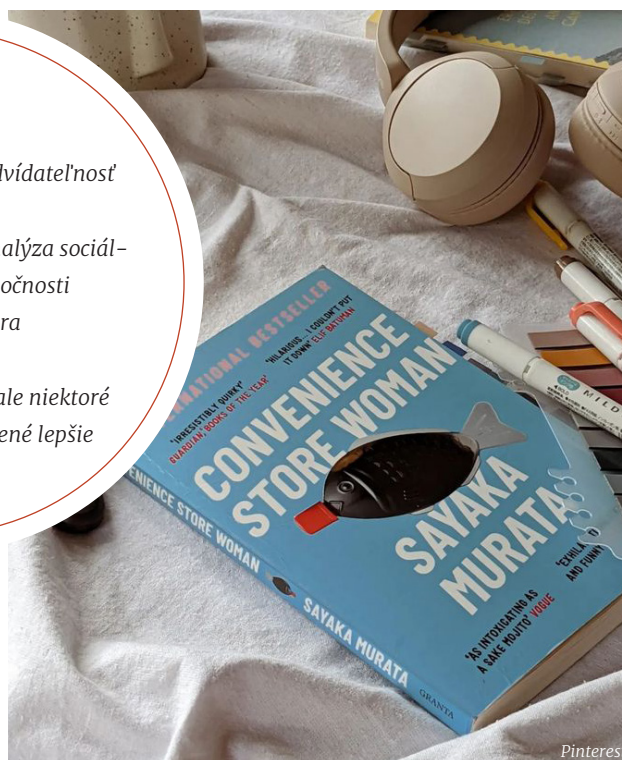
Adam Nevill

Kategória: Horor, thriller

Dĺžka čítania: 8 hodín

Počet strán: 440

Niekedy sa chcete odpútať od románov a súčasnej prózy, uvoľniť mozog a ponoriť sa do krátkeho, ale veľmi pôsobivého príbehu. Kniha „Ritual“ od Adama Nevilla, ktorého nazývajú novým Stephenom Kingom, čo upútalo moju pozornosť, žánrovo patrí k hororom, ale strach nie je všetko, čo čitateľov čaká. Stojí za zmienku, že podľa knihy bol v roku 2017 natočený rovnomenný film, ktorý diváci prijali pozitívne.



Anotácia nám rozpráva o starých priateľoch z univerzity, ktorí sa rozhodli vyraziť na výlet do divokej krásy švédskych lesov, aby sa odpútali od každodenných problémov a monotónnej rutiny. V dôsledku série nepríjemných

okolností sú nútení zmeniť svoju trasu a na novej ceste narazia na staroveké svätyne, opustený dom so stopami rituálov a krvavých obradov. Bohužiaľ, čím ďalej idú, tým je atmosféra znepokojujúcejšia a na stromoch sa objavu-



- + *Dobre napísaná psychológia postáv*
- + *Originálny, zaujímavý príbeh*
- + *Číta sa ľahko a pomerne rýchlo*
- *Úplné ponorenie sa do beznádeje, čo môže časom omrzieť*

jú mŕtvolu ukrižovaných zvierat. Zlo ide za nimi, je to jeho lov, no naši hrdinovia ani netušia, kto ich prenasleduje, a že v týchto lesoch existujú veci horšie ako smrť.

V žiadnom prípade by som nechcela prezradiť podrobnosti deja, aby som sa vyhla spoilerom, pretože táto kniha rozhodne stojí za prečítanie. Dej vás rýchlo vtiahne, atmosféra je veľmi dobre podaná a spolu s postavami prežijete hrôzu a úplnú beznádej. Je však potrebné poznamenať, že od druhej časti sa tempo rozprávania výrazne spomaľuje a niektoré momenty pôsobia násilne a podľa mnohých absolútne nepatrične, zatiaľ čo v prvej časti je doslova nemožné odtrhnúť sa od čítania. Opisy prostredia a postáv sú veľmi dobre spracované a ľahko sa vcítite do hlavných hrdinov. Zaujalo ma aj, že každej z postáv sa dostalo náležitej pozornosti a autor odhalil ich životné problémy a nadhodil tému krízy stredného veku. Na záver môžem povedať, že „Ritual“ je vynikajúci mystický thriller s temnými legendami Škandinávie a správne temnou atmosférou.

Recenzie druháka...

...na banálne veci, udalosti a príhody z jeho života v škole, na internáte a občas aj vo vlaku

jožko

Ja

Rád by som podal sťažnosť na mňa, vzhľadom na to, že som nijak neukončil predchádzajúci rok. Tak to teraz doženiem v rýchlosti. Prešiel som, prekvapivo, a prenášam podozrivý málo predmetov. Nič dramatické sa cez skúškové nestalo, akurát som sa poučil, že na výlety sa fakt neoplatí chodiť (čo vám poviem, rád žijem nebezpečne).

Vystaňoval som sa posledný júnový deň, pomáhal mi brat, chudák, chlapec dostal kúpeľňu umývať. Ja viem, som hrozný brat, ale musel som sa učiť na skúšku. Ne-prešiel som. Ale aspoň mal chlapec fajn výlet. Vraj chce ísť znova ďalší rok. Som zvedavý, či mu to vydrží.

Stahovanie sa na internát

Tento rok som sa rozhodol, že nebudem zneužívať rodinu a známych, ale priveziem si veci sám autom. A vzhľadom na to, že som študent, išiel som ťažko ekonomicky. Mimo diaľnic. Krížom cez celú republiku. Žiaden stres.

Vyrážal som okolo desiatej v noci. Nech sú prázdne cesty a pokoj. Cesta bola absolútne super, až na to, že všade bola hmla, zver a videl som aspoň dvoch klaunov s krvavými nožmi.

Nehovoriac o tom, že som o štvrtej ráno začal halucinovať od únavy a zdalo sa mi, že kamión sa na mňa usmieva. No na Gardu som došiel živý a zdravý, čo bolo viac-menej fajn. Čo ale nebolo fajn, som bol ja. Dokumenty nepotvrdené, fotka nikde. Tetu skoro šlak trafil. Vďaka bohu som pekný a nezabila ma.

Lidl

To, že tam nikdy nie je to, čo potrebujem, je jedna vec. No druhá a podstatnejšia vec je, že ak pridem poobede k pečivu a tam nie je ani len kúsok, a ni len odrobinka nejakého lenivého pečiva, čo nemusím spracovávať, tak mám naozaj chuť vraždiť.

Kto to kedy videl, že si musím mastiť nejaké pečivo nátierkou (komu budem klamať, že mám peniaze na maslo). Je to jednoducho neodpuštitelné. Musím potom čistiť nôž na natieranie. Neskutčne namáhavá práca. Spýtajte sa spolubývajúceho. Mám na parapete aktuálne tri dni

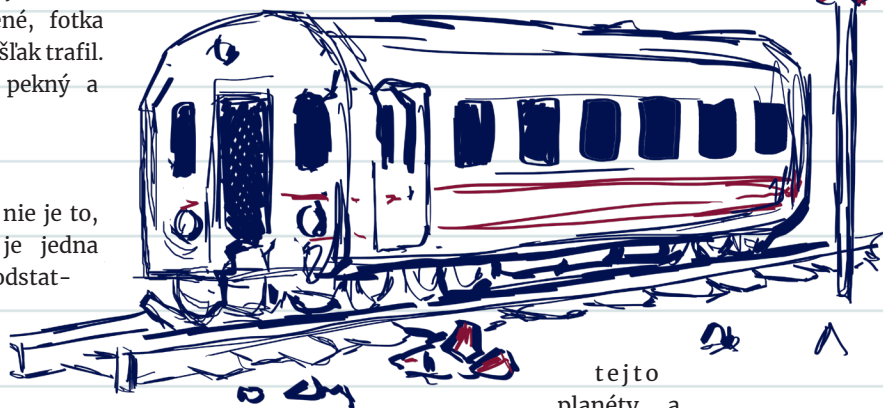
staré riady. Je to šálka od čaju a desiatovník, no aj tak to tam oxiduje príliš dlho.

Vlaková doprava

To už dlho nebolo a iste si už ZSSK myslí, že som na nich zabudol. Ani nápad. Som späť. A idem si po vás. Začnem tým, že mi zrušili vlak, ktorým som chodil. Áno, došiel na Vinohrady o pol jednej v noci. A čo? Bol prázdny. Necítil som sa v ňom ako sardinka. Mal som

kupéčkový, ak ho už neodstránia úplne. A potom veľa môžem sedieť na zemi z Bratislavy, dobre že nie až do Popradu. Ďakujem ZSSK. Určite vás budem podporovať, keď nebudete zadarmo.

Keď by chcel niekto poznamenať, že to je zelené cestovanie a aké super-mega ekologické to je, tak pre vás chcem poznamenať, že ja som tiež časťou fauny



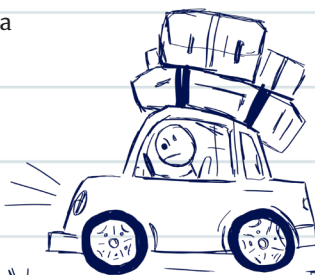
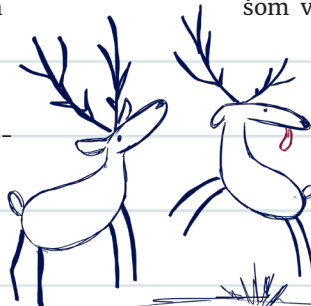
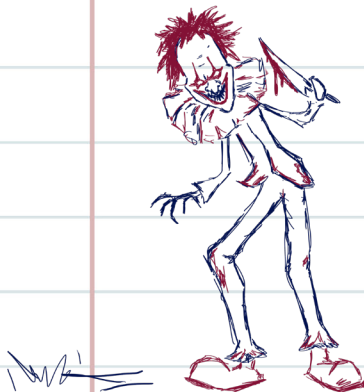
tejto planéty a

takéto cestovanie mi ničí kríže takým tempom, že sa z nich stanú fosílie do mojej tridsiatky. A potom budem chodiť autom aj po jedno mlieko do obchodu vedľa. A kúpim si dvanásťvalec. Nejaký starý. Bez katalyzátora. BUBUBUBU-BU.

miesto, kde som si mohol nabiť mobil. Mohol som si dokonca občas vyložiť nohy. Slovom luxus.

Miestenky tiež začali byť bolesťou môjho života. Takže ja vyhodím euro na to, aby môj otvorený vagón

prinajlepšom vymenili z a



Prechádzky do školy

Jedného dňa som sa zobudil príliš skoro a už som nevedel zaspať. Bolo krásne ráno a ja som mal dobrú náladu. Dovolím si poznamenať, že tento rok to bolo už asi siedmy raz. Tak som sa rozhodol, že sa do školy prejdem. A nebudete mi veriť, ale je to celkom fajn prechádzka.

Pustil som si hudbu, nahodil tempo a bol som v škole do štyridsiatich minút. Aby bolo jasné, ja nie som Matej Tóth. To znamená, že som sa hýbal podobnou rýchlosťou ako autá vedľa mňa.

Čo je na tom super, je to, že mám pohyb, nemusím podstúpiť „sardinka simulátor“ a vlastne to je asi všetko. Čo nie je super, je čas, kedy prídem do školy, ale úprimne, aj keď chodím električkami, tak meškám.

Kúrenie v škole

Viem, že nie som sám. A moje jediné riešenie je asi naštiepať drevo a zapáliť ho niekde v kúte. Hasiči sú hneď oproti. Keby niečo, svalnatí muži v uniformách nás prídu zachrániť. To ale neznamená, že si nepoviem svoje. Zatiaľ ma nechávajú. Lebo *excusez-moi*, ale radi-

átory v aulách vedia vyhriať vzduch okolo seba tak do dvoch metrov.

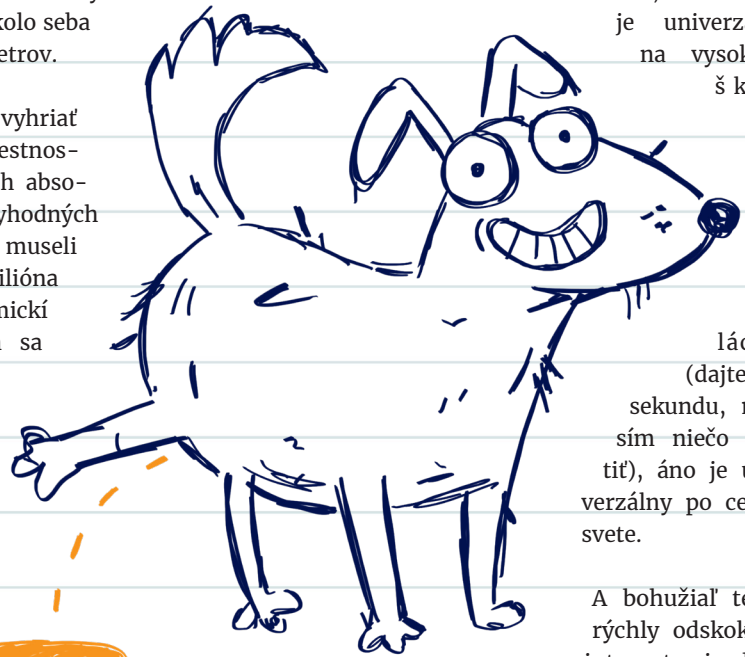
Ak by toto malo vyhriať tie obrovské miestnosti, podľa mojich absolútne dôveryhodných výpočtov by museli mať okolo milióna stupňov. Chemickí inžinieri, nech sa páči, domáca úloha. Pošlite mi to všetci do Classroomu do piatka. Nemáte za čo.

S o m si ale i s t ý , že tento problém bude vyriešený. A som ochotný stať môj titul, že to bude o nejaké štyri až päť rokov. Prakticky vtedy, keď tu ja už nebudem. Na bomby bude aj zadarmo káva a namiesto drevotriesky sa bude sedieť na ergonomických vankúšoch z pamäťovej peny. Alebo nebudaj pôjde eduroam.

Eduroam

No toto som si pekne nahral. Ďakujem si. Úprim-

Vieme, že eduroam je univerzálny na vysokých školách...



lách... (dajte mi sekundu, musím niečo zistiť), áno je univerzálny po celom svete.

A bohužiaľ tento rýchly odskok na internet mi odhalil pravdu. Takže sa rovno o ňu podelím. Eduroam je celosvetová sieť používaná hlavne v školách. Jeho najväčšou výhodou je to, že sa kdekolvek na svete viete prihlásiť cez svoje údaje. Aj v Kolumbii. Jeho ďalšia veľká výhoda je bezpečnosť. Vraj. To ale nie je podstatné.

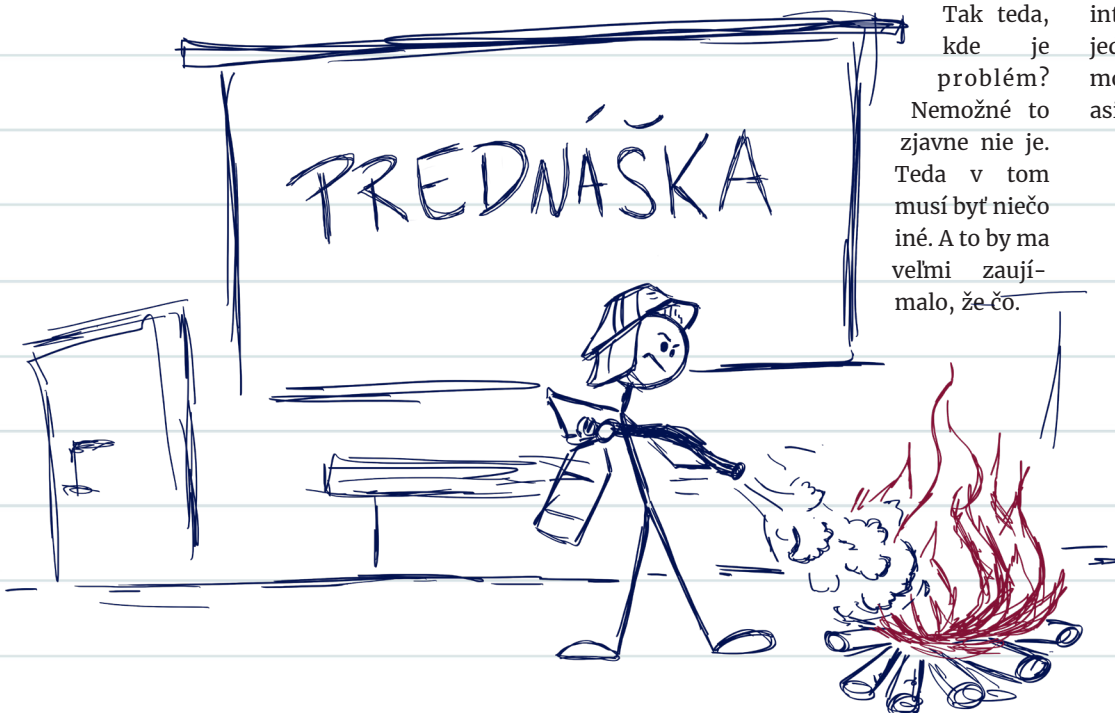
Čo je podstatné, je informácia, ktorú všetci tušíme. Naša sieť je pravdepodobne staršia ako Kimi Andrea Antonelli. To znamená, že zas nám chýba to, čo vždy. Peniažky. A teda moja pointa [čítaj poenta] je veľmi jednoduchá. Eduroam je možno fajn. Ale to sa my asi nikdy nedozvieme.

ne, ďakujem spolubývajúcemu. On to nadhodil a naozaj nič lepšie nemohol vybrať.

Minulý rok som žil aj na internáte na dátach. Predpokladal som, že tak masová internetová sieť, aká musí byť na internáte, nemá šancu byť kvalitná. No tento rok som si povedal, že to skúsím. A čuduj sa svete, je možné spraviť sieť, ktorá nestahuje PDF dokument, ktorý má tri strany aj pár dní.

Tak teda, kde je problém?

Nemožné to zjavne nie je. Teda v tom musí byť niečo iné. A to by ma veľmi zaujímalo, že-čo.



Veda s vôňou kávy

Polymérna kaviareň spája špičkových vedcov a zvedavú verejnosť

-ni-

Je možné premeniť človeka na kukuricu? Na koľko generácií sa budú v našom tele hromadiť mikroplasty? A prečo by ste vlastne mali študovať polyméry? Presne takéto otázky rezonovali v uvoľnenej atmosfére poslednej Polymérnej kaviarne – podujatia, ktoré dokazuje, že veda nemusí patriť len do laboratórií a prednáškových sál.

Predstavte si priestor, kde sa študenti, profesori a vedec-kí nadšenci stretávajú nie nad skriptami, ale nad šálkou kápučína, či čaju. Presne s týmto cieľom vznikla Polymérna kaviareň: vytvoriť platformu pre zvedavosť, kde žiadna otázka nie je zlá, a kde sa o zložitých témach diskutuje ľudskou rečou.

Od DNA po recykláciu pri zlatom dukáte

Októbrové stretnutie, v poradí už štvrté, odštartovalo tohto-

ročnú sezónu témou „Od DNA po materiály budúcnosti“. Hneď pri vstupe dostal každý návštevník symbolický „zlatý dukát“ na kávu či čaj, čo okamžite navodilo príjemnú a hlavne neformálnu atmosféru.

Pod moderátorskou taktovkou Ing. Martiny Repiskej a MUDr. Martiny Čulenovej sa špičkoví odborníci ako prof. Pavel Alexy, doc. Radko Tiňo a doc. Pavol Gemeiner podelili o fascinujúci svet polymérov. Úvodné zhrnutie bolo jednoduché, no pôsobivé: polyméry sú všade. Sme z nich stvorení my – naša DNA, koža aj svaly. Sú v jedle, ktoré jeme, aj v materiáloch, ktoré denne používame.

Diskusia rýchlo nabrala na obrátkach aj vďaka anonymným otázkam cez aplikáciu Slido, čo dalo priestor aj hanblivejším účastníkom. Najväčší ohlas vzbudili témy, ktoré sa dotýkajú každého z nás: recyklácia



Diskusia bola otvorená, otázky kladli aj ľudia z publika.

polymernakaviarenska



Moderátorky a hostia Polymérnej kaviarne po skončení diskusie. Na snímke zľava prof. Alexy, doc. Tiňo, MUDr. Čulenová, Ing. Repiská a doc. Gemeiner

plastov a vplyv mikroplastov na zdravie. Živo sa debatovalo aj o biopolyméroch a o tom, kde všade by sme mohli syntetické materiály nahradiť prírodnými alternatívami.

Prečo sa pýtať „prečo“?

Celý dvojhodinový program, ktorý pri teplom nápoji ubehol prekvapivo rýchlo, vyvrcholil ocenením najlepšej otázky z publika. Víťaznou sa stala zdanlivo jednoduchá otázka: „Prečo ísť študovať polyméry?“. Ako zdôraznil prof. Alexy, otázky začínajúce na „prečo“ sú vždy najzaujímavejšie, pretože otvárajú dvere k podstate vecí. Hostom dala príležitosť zdôrazniť



Vedci, študenti ale aj verejnosť sa stretli, aby spoločne hľadali odpovede na otázky o polyméroch, recyklácii a udržateľnosti v modernej spoločnosti.

obrovský význam a medzioborový presah chémie polymérov v dnešnom svete.

Príďte sa opýtať aj vy!

Polymérna kaviareň dokazuje, že veda je strhujúce dobrodružstvo prístupné pre každého. Je to miesto, kde môžete nahliadnuť do budúcnosti materiálov, obohatiť sa o nové poznatky a klásť otázky priamo popredným slovenským vedcom.

Preto si nenechajte ujsť ďalšie stretnutia. Najbližšia Polymérna kaviareň sa uskutoční **3. decembra** a bude venovaná téme „**Rastlinné obnoviteľné zdroje ako odpoveď na problémy súčasnosti**“. Ak by ste stretnutie ná-

hodou nestihli, každá diskusia je nahrávaná a dostupná online.

Podujatia sa zúčastnil aj náš šéfredaktor Adam Herda, ktorého som oslovila, aby mi zhrnul svoje pocity z podujatia a to, čo si z neho odnáša.

Adam sa polymérnej kaviarne zúčastnil prvýkrát s jednoduchým cieľom dozvedieť sa niečo nové. Priznal, že jeho predstavy sa líšili od skutočnosti. Jedným z prekvapení bola aj obsadenosť kaviarne. „Prišiel som s predstavou „malého podujatia“, no atmosféra bola živá, ľudia sa nebáli pýtať sa, čo nie je na vedeckých diskusiách vždy samozrejmosť.“ Téma

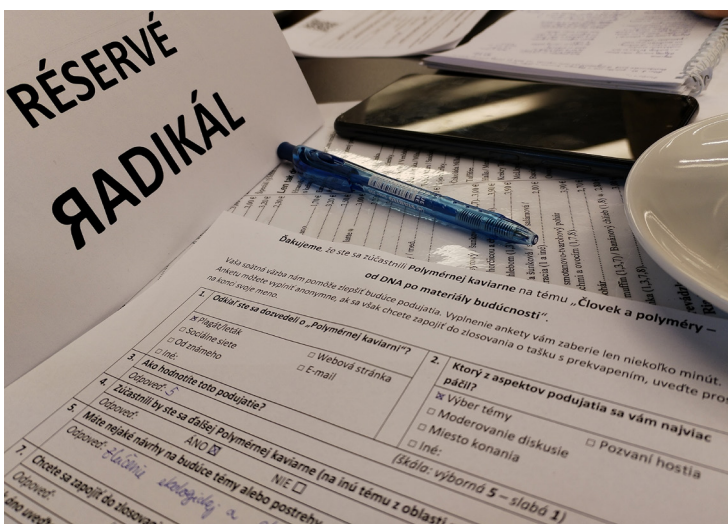
totiž oslovila široké spektrum účastníkov - nielen študentov a zamestnancov fakulty, ale aj študentov stredných škôl. A organizátori pritiahli skutočne kvalitných hostí ako profesor Alexy, docent Gemeiner a docent Tiňo, ktorí vedeli spojiť to vedecké s konkrétnymi príkladmi a boli ochotní odpovedať aj na náročnejšie otázky. A ktorá z tých mnohých otázok, ktoré padli na tomto podujatí, zaujala Adama najviac?

“Je možné premeniť človeka na kukuricu?” otázka, ktorá slúžila viac-menej na odľahčenie, ale aj na to sa našiel priestor v Polymérnej kaviarni. Nemenej sa však viedli zaujímavé diskusie

o hraniciach medzi prírodným a syntetickým, o polymérnych materiáloch aj o budúcnosti technológií.

Adam určite plánuje prísť aj nabudúce. Veľmi sa mu totiž páčila atmosféra tohto podujatia a je rád, že si mohol odniesť množstvo zaujímavých myšlienok. Doteraz vnímal polyméry hlavne ako “plasty”, preto ho zaujalo, ako môžu tvoriť most medzi chémiou, biológiou a technológiou. Preňho ako chemického inžiniera bolo inšpirujúce vidieť, ako sa tieto svety navzájom prelínajú a spájajú.

Z pohľadu študenta Adam vzdvihol ako veľké plus voľný vstup s kávou zadarmo. “Také neformálne nastavenie veľmi pomáha prelomiť tú vážnosť, ktorou oplývajú bežné prednášky, a umožňuje lepšie spontánne rozhovory,” dodal s tým, že určite plánuje zobrať aj niekoľko svojich spolužiakov. Verí, že koncept Polymérnej kaviarne ich zaujme, hlavne pre spomínanú kávu zadarmo.



Na diskusiu prišli aj členovia redakcie Radikálu, organizátori im symbolicky rezervovali vlastný stôl.



Záznam z tejto ale aj z predošlých Polymérnych kaviarní je k dispozícii aj online.



Intráková kuchyňa z rôznych kútov sveta (bez Michelina a s nadsázkou)

-lucka-
-adam-

Chemici vedia, že každá reakcia má svoje podmienky – aj tá kulinárska. My sme sa teda rozhodli pre malý experiment, čo sa stane, keď spojíme hlad, túžbu po exotike a obmedzené intrákové možnosti (alebo nie tak celkom?). A výsledok..?

Známa thajská polievka Tom Yum, ktorá zahreje nielen dušu, ale aj všetko pod pH 7 a burger, ktorý nakopne viac ako ranný labák o ôsmej. V „intrákovvej kuchyni z rôznych kútov sveta“ dokazujeme, že aj s jednou panvicou, hrncom, dvomi kamarátmi a dávkou improvizácie sa dá precestovať svet (aspoň ten chuťový).

Burger (4 porcie)

Suroviny

Mäsko

- mleté hovädzie mäso (500 g)
- čierne korenie
- soľ
- červená paprika
- granulovaný cesnak
- 1 vajčisko (M)

Karamelizovaná cibulka

- červená cibula (približne 3 – 4 väčšie kusy – čím viac, tým lepšie)
- cukor
- ocot
- približne 100 – 150 ml vody

Medovo-horčicová omáčka

- jogurt
- plnotučná horčica
- med

- citrónová šťava
- granulovaný cesnak
- soľ

Obloha

- slaninové plátky
- cheddar plátky
- chilli (na dochutenie)
- hamburgerové žemle (v rámci bojových podmienok na slovenských intrákoch sme sa rozhodli pre kúpu hamburgerových žemlí. Pro tip: lepšie ako balené žemle po niekoľkých kusoch, sú tie voľné z oddelenia pečiva)

Postup:

1. Začneme prípravou mäska. Mleté hovädzie v miske zmiešame s vajčkom, pridáme koreniny – červenú papriku, granulovaný cesnak. Vyformujeme 4 rovnako veľké guľičky, ktoré zatiaľ odložíme bokom.

2. Očistíme a nakrájame červenú cibuľu na polmesiačky. Vložíme do mierne nahriatej panvice s trochou oleja. Hneď posolíme, vďaka čomu cibuľka pustí šťavu. Opekáme na strednom ohni do zmäknutia, následne pridáme podľa potreby 100 až 150ml vody (cibuľa by mala byť mierne podliata, v žiadnom prípade by nemala vo vode plávať). Pridáme trochu octu a 2 – 3 veľké polievkové lyžice cukru. Pokračujeme v opekaní na strednom ohni za občasného miešania, kým sa všetka voda neodparí, vtedy nám začne cukor karamelizovať. Opekáme ďalších 5 – 10 min, kým nám cibuľka nezačne mierne hnednúť. Odstavíme.
3. Počas opekania cibule pripravíme omáčku zmiešaním lyžice jogurtu (ak chceme viac kalorickú, ale lepšiu verziu, jogurt nahradíme majonézou), dvoch lyžíc horčice a lyžice medu. Ochutíme šťavou z citróna, solou a granulovaným cesnakom (v prípade, že už nikam nepôjdeme a nemáme večer rande, môžeme dať aj čerstvý cesnak).
4. Plátky slaniny opečieme na panvici do chrumkava.
5. Vrhne sa na prípravu „fašírok“. Na najväčšom plameni rozpálime panvicu s trochou oleja. Na panvicu položíme mäsovú guličku a pomocou „burger pressu“ ju roztlačíme na placku. Roztlačenú placku posolíme. Opekáme približne 3 minúty (čas veľmi záleží na hrúbke placky), kým nezačnú okraje mierne púšťať šťavu a meniť farbu. Vtedy fašíрку otočíme, posolíme a posypeme čiernym korením, pridáme plátok cheddaru opekáme ďalšie približne 2 min (aby zostalo vnútro šťavnaté). Keď sa začne syr roztekať vyberáme z panvice.
6. Na výpeku z mäsa sprudka opečieme rozkrojenú zemľu z oboch strán.
7. Tip na skladanie burgru: na spodnú polku zemle dáme omáčku potom mäso s cheddarom, karamelizovanú cibuľku, plátky slaniny nakoniec položíme vrch zemle (môže byť tiež tretí omáčku). Môžeme dochutiť chilli papričkou.

Tom Yum (približne 6-8 porcií)

Suroviny

- cesnak
- zázvor
- kari korenie
- citrónová tráva – 3 ks
- mrkva – 2 väčšie
- cherry paradajky – 300 g

- hľiva ustricová – 300 g
- krevety – 250 g
- kuracie mäso – 200 g
- kurací vývar (môžeme nahradiť bujónom, ale to netreba hovoriť nahlas, lebo nás obyvatelia Thajska ukameňujú)
- kokosové mlieko – 200 ml
- koriander
- chilli papričky
- rybia omáčka
- limetka
- tom yum pasta
- kokosový olej

Poznámka: Na začiatok by sme chceli upozorniť, že na prípravu autentickkej Tom Yum polievky by sa mal tradične používať vývar z pancierov kreviet a tak isto vlastnoručne pripravenú Tom Yum pastu (z vysmážaného cesnaku, šalotky a sušených chilli papričiek, sušených kreviet, palmového cukru a tamaridovej pasty). My sme si pre uľahčenie a urýchlenie celej prípravy dovolili použiť kurací vývar (áno, existujú aj recepty s kuracím vývarom namiesto krevetového) a Tom Yum pastou, ktorú jednoducho kúpite v ázijských potravinách.


Postup:

1. V hrnci roztopíme kokosový tuk a začneme smažiť nadrobno nakrájaný cesnak, po chvíľke (kým cesnak ešte nezačne hnednúť) pridáme tak isto na drobno nakrájaný zázvor a kari korenie (približne jednu čajovú lyžičku, netreba sa toho báť ;)).
2. Citrónovú trávu umyjeme, „pobúchame“ tupou stranou noža (kým nezačne voňať), rozkrojíme pozdĺžne na polovicu a priečne zhuba na 2 až 3 časti. Pridáme k zmesi cesnaku, zázvoru a kari korenia. Za stáleho miešania smažíme 2-3 minútky.
3. Zalejeme kuracím vývarom – 1 až 1,5 litra a plameň stíšime približne na polovicu. Chvíľku (5 min) povaríme. Pridávame na pásiky nakrájanú mrkvu a cherry paradajky nakrájané na polovicu. V prípade, že chceme mať vo výslednej polievke mrkvu aj paradajky mierne chrumkavé, stíšime plameň na minimum, inak ďalej varíme na polovičnom plameni.
4. Pridáme 2 – 3 polievkové lyžice Tom Yum pasty a 2 polievkové lyžice rybej omáčky.
5. Treba podotknúť, že v tomto bode sa via-

ceré recepty rozchádzajú. Ak preferujete len varené krevety, kuracie mäso a hľivu, môžeme teraz pridať tieto suroviny do polievky a variť 10 až 15 min. My sme pri príprave Tom Yum najprv sprudka opiekli krevety na troche kokosového oleja, následne sme ich odložili bokom a v tej istej panvici opiekli kuracie mäso nakrájané na tenké plátky a následne hľivu (tip: hľivu netreba krájať, stačí ju natrhať na pásiky, prípadne môžete použiť huby shitake alebo hnedé šampiňóny).

6. Do variacej sa polievky pridáme kuracie mäso a hľivu. Prilejeme zhruba 200 ml kokosového mlieka. Pridáme nadrobno nasekanú chilli papričku a dochutíme šťavou z limetky
7. Odstavíme polievku a pridáme vyprážené krevety z bodu 5.
8. Servírujeme s nasekaným čerstvým koriandrom a chilli papričkou.





All my friends are hot and they only dance to techno *-jami-*

Radikál je pre mňa už dávno viac než len školský časopis – je to dokonalá zámienka, ako sa nechať zatahnuť na miesta, na ktorých som v Bratislave ešte nebola. Volám to „pracovná povinnosť“, ale v skutočnosti je to len sofistikovaný spôsob, ako sama seba presviedčam, že utrácať za jedlo, drinky a eventy je investícia do slovenskej kultúry, ktorá poslednú dobu zažíva krušné časy. Ale o tom už radšej inokedy. Ignorovať budeme v tejto chvíli aj to, že z týchto investícií sa môj účet spamätáva ešte dlho po uzávierke článku.

Piatoček začal elegantne na večeri v Gatto Matto. V centre mesta sú až dve pobočky tejto

vynikajúcej reštaurácie. Tú na Panskej sme už mali odskúšanú, ostávalo jedine vyskúšať aj tú na Ventúrskej. Gatto Matto je veľmi známa reštaurácia a má byť aj prečo! Za skutočne rozumné ceny prinesú človeku na stôl priam umelecké dielo. Ale pekne postupne si to rozoberieme. Po ceste som si vravela, že sme možno trošičku riskovali, keď sme sa vydali na večeru bez rezervácie. Neskôr som sa na webstránkach podniku dočítala, že táto prevádzka funguje len spôsobom „walk-in“, čiže hostí usadia tak, ako prídu. Rezervácie dopredu sa nerobia. Bolo nám súdené tam večerať, pretože v plnej reštaurácii sa našlo miesto presne pre nás troch. Prešlo ani nie päť minút a už prišla slečna s otázkou, či máme vybrané. Musím poznamenať, že neprišla len s otázkou, či

máme vybrané ale priniesla aj dary. Na stôl sme dostali chlieb a olej. Dokonale mäkkučká focaccia a olivový olej, ktorý sa k pečivu hodil. Vlastne to celé bolo dokonalé, pretože sme nemali v pláne si objednať aj predjedlo. Ceny v Gatto Matto sú rozumné, ale nie celkom študentské. Navyše noc bola ešte mladá, takže minúť celý budget na večeri sme nechceli. Focaccia bola tým pádom akési dva-v-jednom, aj príjemné prekvapenie, aj predjedlo. Na dôležitú otázku, či mám vybrané som odpovedala, že potrebujem ešte minútku. Mám pocit, že si vždy vyberám najdlhšie. Nejde o to, že neviem, čo chcem, ale o to, že môj výber musí byť správny. Nechať niekde peniaze za jedlo, ktoré ma nakoniec veľmi nenadchlo je v top 5 srdcervúcich zážitkoch. Je potrebné, aby

som ešte chvíľu komentovala objednávanie. Objednávanie cez QR kódy sa mi nepáči. Pasuje to k Mekáču, objednávanie pri kioskoch, žiaden kontakt s personálom – ok, chápem, je to fast food. Ale v dobrej reštaurácii?! Popravde, vo všeobecnosti by mi ani nevydalo objednávať si v podnikoch pri nejakom počítači, ktorý by už bol umiestnený na stole. QR kódy však vyžadujú, aby som vytiahla mobil, na ňom načítala kód a to mi vadí. Bohužiaľ, som v tomto konzervatívna. Nechcem klamať, slečna čašníčka sa pýtala, či nám vyhovuje spôsob objednávanie alebo si želáme papierový jedálny lístok. Odpovedali sme, že nie, nepotrebujeme ho. Takže vlastne je to celé moja vlastná vina, mala som si ten papierový jedálny lístok vypýtať. Čo sa jedla týka, na výber sú jedlá in-



Understadt

špirované Talianskom. Nepovedala by som, že je to autentické talianske, ale tak sa ani neprezentujú, takže nie je čo vyčítať.

Konečne odhalím, čo som si objednala – šafránové rizoto s plátkami tuniaka pripraveného na spôsob medium rare. Rizoto bolo nádherne krémové a tuniak sa doslova rozplýval na jazyku. Musím sa priznať, že to bola moja prvá skúsenosť s čerstvým tuniakom, pretože doteraz som ho poznala len z konzervy a prekvapilo ma, že nemal výraznú rybaciu chuť. Naopak, bol jemný a delikátny. Ryža mala intenzívnu chuť šafránu, ktorá mojej kamarátke nesadla, no mňa úplne nadchla. Na tanieri krásne ladili ružové odtiene tuniaka so sýto žltou až oranžovou farbou ryže. Na takéto jedlá je radosť už len pozerieť. Jedlo dopĺňali kúsiky nakladanej redkovky, ktoré mu pridávali sviežosť a farebný kontrast. Najviac ma však zaujala nakladaná biela redkovka. Boli to také pásky redkovky. Prijemná sladkokyslá chuť bola iskrou, ktorá dodala celému jedlu šmrnc. Kiežby jej tam bolo viac. Až zavítate do tejto reštaurácie aj vy, nemali by ste vynechať dezert. Zvyčajne si môžete vybrať z dvoch či troch druhov, tentoraz to bolo tiramisu alebo panna cotta. Pre mňa jasná voľba bola tiramisu, lebo nemá konkurenciu. Tešila som sa možno predčasne, lebo tentoraz prišlo mierne sklamanie: piškóta bola až príliš nasiaknutá kávou a samotná káva mala

kyslý podtón, ktorý mi úplne nesadol. Na druhej strane, krém na povrchu bol dokonale hladký a jemný ako obláčik. Porcia to bola pomerne veľká, takže po hlavnom jedle som bola poriadne sýta. Celkovo však musím povedať, že to bol zážitok pre všetky zmysly. Farby, chute aj vône spolu ladili dokonale. Za túto večeru som zaplatila 21 eur, pričom hlavné jedlo stálo okolo 14 eur a na stupnici od 1 do 10 hodnotím Gatto Matto na Ventúrskej 8/10. Body strhávam len za dezert, kyslá chuť kávy ho trochu pokazila, inak to bol výborný večer.

Najedená, o 21 eur ľahšia som sa vybrala do Káčečka. Pre tých, ktorí ho nepoznajú, Káčečko je ikonické miesto v Bratislave, kde sa, ako

sa výstižne vyjadril istý pán v Google recenzii, „schází místní omladina“. A presne tak to je. Vyliezli sme na štvrté poschodie budovy na Kamennom námestí, kde Káčečko sídli, odložili sme bundy do šatne, zaplatili trojeurové vstupné a šlo sa na vec. V ten večer hrali Understadt. Tak sa mi zdá, že je to skupina DJ-ov, ktorých hudba sa pohybuje niekde medzi technom a štýlom trance. Nevyznám sa presne v týchto subžánroch, ale to vôbec nevaďí. Hudba bola skvelá, rytmická a bavila ma od prvej minúty. Strávili sme skoro štyri hodiny na parkete, to hovorí za všetko. Kto si nepotrpí na tancovanie, v Káčečku si tiež príde na svoje, lebo sa tam dá pochillovať vo vedľajšej miestnosti alebo na terase. Aj tam aj tam je veľa miest na sedenie. Celý priestor pôsobí otvorene a slobodne, človek sa tam necíti stiesnený, aj napriek tomu, že ľudí bolo plno. Káčečko je navyše perfektne vybavené, lebo ob-

jednať sa dá nielen pitie, ale aj jedlo. Všetko na jednom mieste. Ak ma pamäť neklame, v ponuke mali niečo ako pizzu či pizzovú focacciu. A čo sa drinkov týka, moje Ičkarské srdce zaplesalo, keď som na tabuli pri bare zbadala drink s názvom Ventyl. Ventyl, ventil. Malý shot s mangovým sirupom za 4 eurá si získal naše srdcia. V ponuke boli aj tematické jesenné drinky so zaujímavými názvami, jeden z nich dokonca obsahoval slovo „cica“. Tie stáli okolo 6 eur.

Na Káčečku mám rada, že spája všetko do jedného. Dobrú hudbu, priestor na tanec aj relax, možnosť vyvetrať sa na terase, dať si niečo pod zub či drink do ruky. Okrem parties sa v Káčečku môžete ocitnúť aj na diskusií alebo prednáške, takže má aj kultúrny presah. Bolo zaujímavé sledovať, ako sa v Káčečku stretávajú rôzne svety – študenti, umelci, vedci. Nie je to len klub, ale malý vesmír bratislavských večerov, kde si každý príde na svoje. Aby som to zhrnula, vibe bol skvelý, ľudia boli skvelí, Understadt 10/10, Ventyl 10/10. Noc v Káčečku nemohla byť lepšia.

„Káčečko
nie je len klub,
ale malý vesmír
bratislavských
večerov, kde si
každý príde na
svoje.“

17



Understadt



Ústav prírodných
a syntetických polymérov
pozýva na

ADVENTNÉ LABÁKY

Zažite Vianoce v laboratóriu,
vyskúšajte si experimenty,
nazrite do sveta výskumu
a vyrobte si
vlastný chemický darček.



26.11.2025



FCHPT NB blok D,
4. a 5. poschodie