



V Permakultúrnej záhrade SPU možno ochutnať netradičné plody, jedlé kvety a liečivé byliny

Obdivovať aj ochutnať tradičné a netradičné plodiny, jedlé kvety aj liečivé rastliny môžu návštevníci Permakultúrnej záhrady SPU, ktorá tvorí súčasť parku Botanickej záhrady SPU v Nitre.

Pozostáva z viacerých zón, medzi ktorými je jedlý les, lúka, vyvýšené záhony, záhon „kľúčové dierky“ a bylinkový labyrint. Nechýba ani oddychová zóna. „Ukázkovú záhradu sme vytvorili najmä ako inšpiráciu pre ľudí. Chceli sme ukázať, že aj na malom pozemku možno vytvoriť udržateľný a bohatý ekosystém. Stále je v nej niečo zaujímavé na pozorovanie či konzumáciu, napríklad bobule, listy, stonky, korene či huby,“ hovorí odborná zamestnankyňa Botanickej záhrady SPU inžinierka Jana Šlosárová.

Zóny permakultúrnej záhrady

Zóna „jedlý les“ kombinuje výsadbu drobného ovocia, ovocných stromov a jedlých kvetov. Okrem drobného ovocia ako sú jahody, ríbezle, egreše, rakytníky, černice, muchovníky, arónia, zemolezy - kamčatské čučoriedky a tradičných ovocných druhov ako je hrozno, jablone, hrušky, slivky, čerešne, dule a mišpule, pribudli v záhrade nové netradičné ovocné druhy. Sú to kudrancia trojlaločná, dužistopka sladká, hlošina mnohokvetá a exotická drevina s tmavomodrými dlhými plodmi známa pod názvom „prsty mŕtveho muža“. „Priestor vyplňajú koreniny pažitka, bylinky oregano a jedlé kvety ľaliovky, ktoré majú príjemnú sviežu chuť a používajú sa do šalátov, aj ako dekorácia v gastronómii,“ doplnila J. Šlosárová.

Vo vyvýšených záhonoch sa od skorej jari až do prvých mrazov vystrieda veľké množstvo rastlín. Nájde sa tu zeleninu, bylinky, koreniny a kvety. „Počas jari mohli návštevníci vidieť a ochutnať klasický hrach siaty, hrach dreňový, ázijské druhy listovej zeleniny mizuna, horčicu čínsku, guľatú mrkvu na rýchlenie, fialovú mrkvu, rukolu a farebnú reďkovku. Letné vyvýšené záhony zase ponúkajú pestrosť zeleniny v kombinácii s kvetmi krasulky a aksamietnice, ktoré lákajú opeľovačov. Zo zeleniny boli vysadené rôzne odrody rajčiaka jedlého a papriky ročnej, rôznofarebné odrody mangoldu, popínava fazuľa, pór, machovky a iné druhy,“ priblížila J. Šlosárová. Svoje miesto si tu našli aj aromatické a liečivé bylinky. Okrem vône prinášajú spolu vysadeným rastlinám len pozitívne vlastnosti.

Zdroj: <https://www.uniag.sk/sk/aktualne-informacie/v-permakultúrnej-záhrade-spu-mozno-ochutnat-netradicne-plody-jedle-kvety-a-liecive-byliny>

Sen sa stal skutočnosťou – za rok. Druháčka získala prestížnu Cenu Karola Planka

Karolína Ozimiová má nadanie na tvorbu textov. Najprv chcela byť žurnalistkou, napokon už dva roky študuje na Právnickej fakulte UK.

Zdá sa, že ju osud zavial na správne miesto, našla sa v oblasti ľudských práv.

Už v prvom ročníku ju profesor Tomáš Lalík presvedčil, aby sa zapojila do Študentskej vedeckej odbornej činnosti. Jej práca o sportwashingu a futbalových Majstrovstvách sveta v Katare sa dostala do jedného z najznámejších právnických časopisov na Slovensku.

V júni si z ministerstva spravodlivosti odniesla študentskú Cenu Karola Planka. Tú udeľuje redakčná rada Justičnej revue za najlepšie príspevky roka.

Ako by ste zadefinovali pojem sportwashing?

Ako zlepšovanie imidžu usporadúvaním športových podujatí. To je asi najčastejšia forma, ale zároveň to môže byť napríklad aj podpora nejakého športového tímu, celkovo angažovanie sa vo športe.

Praktizujú ho krajiny, ktoré majú zlú povesť a chcú si ju napraviť. Príkladom pravého sportwashingu je olympiáda v Berlíne v roku 1936 pri vzostupe nacizmu. Išlo o situáciu, keď sa v krajine zmenil režim a diktátor chcel svetu ukázať, že je tam všetko v poriadku.



Zdroj: https://uniba.sk/spravodajsky-portal/detail-aktuality/back_to_page/univerzita-komenskeho/article/sen-sa-stal-skutocnostou-za-rok-druhacka-ziskala-prestiznu-cenu-karola-planka/

Cena Karola Planka sa od roku 2001 každoročne odovzdáva autorom, ktorí publikovali svoje odborné texty v Justičnej revue. O nominácii na ocenenie rozhoduje redakčná rada časopisu. Karolína Ozimiová je jednou z najmladších ocenených v histórii ceny.

Profesor Karol Plank (1927 – 1997) bol právnik, sudca a vysokoškolský pedagóg. V roku 1969 sa stal prorektorom Univerzity Komenského v Bratislave, pre svoje politické postoje však následne nemohol vykonávať akademickú činnosť ani publikovať. Od roku 1990 do roku 1996 vykonával funkciu predsedu Najvyššieho súdu Slovenskej republiky.

Rozmýšľate ešte nad štúdiom vysokej školy?

Dodatočné termíny na podávanie prihlášok:

Vysoká škola DTI:

do 30.09.2025

<https://www.dti.sk/p/10-prijimacie-konanie-pre-bc-studium>



Pozvánka: 2. ročník Medzinárodného študentského sklárskeho sympózia Novohrad /Malohont 2025

<https://www.vsvu.sk/sk/udalosti/QXenZJOx/2-rocnik-medzinarodneho-studentskeho-sklarskeho-sympozia-novohrad-malohont-2025-08252025/>

Prvý licencovaný kurz archeológie pod vodou

Doc. Miroslava Daňová pôsobí na [Katedre klasickej archeológie Filozofickej fakulty Trnavskej univerzity v Trnave](#). Je jednou z odborníkov, ktoré stoja za organizáciou [prvého licencovaného kurzu](#) archeológie pod vodou na Slovensku.

Ako vznikla myšlienka priniesť licencovaný kurz NAS práve na Slovensko – a prečo ste si vybrali lokalitu Veľké Košariská?

Doc. Miroslava Daňová: Prvý licencovaný kurz archeológie pod vodou posúva výskum na Slovensku na novú úroveň

V rozhovore približuje nielen priebeh školenia na Veľkých Košariskách, ale aj výzvy spojené s výskumom v slovenských riekach, význam medzinárodnej spolupráce a nové možnosti pre študentov.

Na Slovensku sme od roku 2018 vytvárali spolu s AÚ SAV metodiku dokumentácie pod vodou na základe individuálnych znalostí, účasti na tréningoch a konzultácií.

Preto sme uvítali ponuku ICUA Zadar a školenia sa zúčastnilo jadro slovenského tímu zameraného na výskum vo vodnom prostredí. Členmi tohto tímu sú skúsení archeológovia z AÚ SAV a TRUNI, študenti TRUNI a skúsení potápačskí inštruktori z AKITO diving.

Čo pre vás osobne znamená spolupráca s ICUA Zadar?

Kolegovia z ICUA sú skúsení profesionáli, ktorý celoročne realizujú výskumy vo vodnom prostredí a zároveň sú to osobnosti s ktorými zdieľam pohľad na ochranu kultúrneho dedičstva, dôležitosť vzdelania a v konečnom dôsledku aj humor. Spoluprácu s nimi vnímam ako dôležitý priestor pre ďalší rozvoj budovania vzdelávacích kapacít nielen pre našich študentov, ale aj záujemcov z radov potápačskej verejnosti. Každoročne totiž organizujú podobné licencované kurzy Nautical Archaeological Society, na ktoré sa môžeme odteraz pridať.

Zdroj:

<https://www.truni.sk/news/doc-miroslava-danova-prvy-licencovany-kurz-archeologie-pod-vodou-posuva-vyskum-na-slovensku-na>



STU je opäť v rebríčku QS World University Ranking 2026

Slovenská technická univerzita v Bratislave opäť figuruje v rebríčku QS World University Ranking 2026.



Umiestnila sa na zdieľanom 1001. až 1200. mieste.

V edícii pre rok 2026 bolo hodnotených rekordných 8 467 inštitúcií z celého sveta, pričom do rebríčka sa nakoniec dostalo 1 501 univerzít zo 106 krajín a regiónov.

V aktuálnom vydaní rankingu figuruje šesť slovenských univerzít, najvyššie z nich (684.) sa umiestnila Univerzita Komenského, na pozíciách 1001. - 1200. sú STU, Univerzita Pavla Jozefa Šafárika, Technická univerzita v Košiciach, Žilinská univerzita a medzi 1201. – 1400. je Slovenská poľnohospodárska univerzita. Najlepšou svetovou univerzitou je podľa rebríčka americký Massachusetts Institute of Technology.

QS World University Rankings hodnotí univerzity podľa viacerých kritérií vrátane akademickej reputácie, reputácie medzi zamestnávateľmi, výskumnej výkonnosti, počtu zahraničných študentov a zamestnancov, či udržateľnosti.

Výsledky nájdete

na: <https://www.topuniversities.com/world-university-rankings>

Zdroj: https://www.stuba.sk/sk/diani-na-stu/prehľad-aktualit/stu-je-opat-v-rebricku-qs-world-university-ranking-2026.html?page_id=17551



POTRAVINOVÝ INKUBÁTOR SPU SA PREZENTOVAL NA NITRIANSKÝCH HODOCH A DOŽINKOCH

Potravinový inkubátor SPU sa počas víkendu 16. – 17. augusta úspešne prezentoval na mestskom podujatí Nitrianske hody a dožinky, ktoré sa konalo na Svätoplukovom námestí a na pešej zóne.

Išlo o prvé mimouniverzitné podujatie, na ktorom si mohla verejnosť kúpiť výrobky z Potravinového inkubátora, ktorý patrí pod Výskumné centrum AgroBioTech.

Zároveň sa záujemcovia mohli dozvedieť viac o prvej univerzitnej značke potravín na Slovensku.

V ponuke boli rôzne druhy zeleninových čipsov a čajov. Potravinový inkubátor SPU zastupovali doktor Michal Mihaľ, doktor Denis Bažány a bakalárka Lenka Zatková.

„Záujem o naše produkty bol veľmi pozitívny. Ľudí oslovila myšlienka inovatívnych a zdravších alternatív k bežným pochutinám. Zeleninové čipsy zaujali nielen svojou chuťou, ale aj tým, že ide o výrobky s pôvodom z výskumného a univerzitného prostredia,“ priblížil M. Mihaľ. Ako ďalej dodal, mnohí návštevníci sa pýtali na spôsob výroby a ocenili, že ide o produkty s pridanou hodnotou – spájajúce tradíciu s modernými prístupmi k spracovaniu potravín. „Pre nás je to povzbudenie, že tento typ inovácií má svoje miesto na trhu aj medzi bežnými spotrebiteľmi,“ poukázal.

Zeleninové čipsy sú výživnejšie a zdravšie ako bežné zemiakové čipsy. Obsahujú menej tuku, je v nich viac vitamínov, minerálov a vlákniny. Potravinový inkubátor SPU využíva na ich prípravu sušenie a nie fritovanie, čiže zelenina nepríde do kontaktu s vysokou teplotou a tepelne upraveným olejom. Chrumkavosť je dosiahnutá špeciálnou technológiou. Čipsy aj čaje sa predávajú v univerzitnom Bufete pod aulou.

SPU v Nitre bola súčasťou súťaže Naj chlebič 2025

Súčasťou podujatia bola aj tradičná súťaž Naj chlebič 2025. Univerzitu v odbornej porote zastupoval Jakub Pagáč z Výskumného centra AgroBioTech SPU v Nitre.

Súťažiaci z radov neprofesionálnych pekárov predstavili svoje domáce chlebičky, ktoré odborná porota hodnotila podľa vzhľadu, vône, chuti, štruktúry a originality. Okrem zástupcu SPU v Nitre boli členmi poroty aj zástupcovia Remeselnej pekárne ROH a Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra v Nitre.



Účasť SPU v Nitre na tomto podujatí podčiarkuje význam tradičných remesiel a ich prepojenie s vedeckovýskumnou činnosťou univerzity, ktorá podporuje udržateľné poľnohospodárstvo, spracovanie surovín a inovácie v potravinárstve. Víťazom sa stal čierny kváskový chlieb so sezamom, ktorý upiekla pani Slávka Bernáthová. Jej chlieb zaujal porotu jedinečnou kombináciou chutí, bohatou vôňou a krásnou prezentáciou. Práve tento kúsok si právom odniesol titul Naj chlebič. Súťaž Naj chlebič priniesla skvelú atmosféru a pripomenula tradičné hodnoty. Potvrdila, že domáci chlieb môže byť nielen tradičný, ale aj originálny umelecký kúsok.

Zdroj: <https://www.uniag.sk/sk/aktualne-informacie/potravinovy-inkubator-spu-sa-prezentoval-na-nitrianskych-hodoch-a-dožinkoch>

Medzinárodná spolupráca s Tanzániou

Zdroj: <https://www.ukf.sk/verejnost/aktuality/udalosti/6959-medzinarodna-spolupraca-s-tanzaniou>



V dňoch 2. – 15. júla 2025 navštívila Univerzitu Konštantína Filozofa v Nitre historicky prvá delegácia z Tanzánie v rámci programu Erasmus+ KA171.

Jej členmi boli Dr. Rehema Shoo (prorektorka pre akademický výskum a poradenstvo), Dr. Gabriel Mayengo (vedúci oddelenia akademickej podpory), Dr. Prisila Andrea Mkenda a pán Awadhi Mussa Titu z College of African Wildlife Management, Mweka.



Pozvánka: SUBTYL: Oksana Sadovenko

<https://www.vsvu.sk/sk/udalosti/QXenZJOx/subtyl-oksana-sadovenko-08262025/>

V areáli SPU vznikne zelená stena, projekt získal grant

Pred Ústavom záhradníctva v areáli Slovenskej poľnohospodárskej univerzity (SPU) v Nitre vznikne zelená stena so systémom zachytávania dažďovej vody.



Ústav záhradníctva Fakulty záhradníctva a krajinného inžinierstva SPU v Nitre uspel v grantovej výzve Nadácie Slovenskej sporiteľne „Pre budúcnosť 2025“. Projekt UniGreenWall – Univerzitná zelená stena sa zaradil medzi 20 podporených projektov z celkového počtu 185 prihlásených. Spolu 178 splnilo podmienky oprávnenosti a odborná hodnotiacia komisia vybrala len dvadsiatku najlepších, ktoré podporila sumou 15-tisíc eur, financovanou z príspevkov získaných prostredníctvom asignácie 2 % z dane.

Projekt UniGreenWall predstavuje ekologickú iniciatívu zameranú na oživenie a zatriktívnenie kovovej haly vo vzdelávacej zóne SPU v Nitre. Okrem estetického prínosu má projekt ambíciu zlepšiť mikroklimu v areáli, znížiť prehrievanie priestoru, tlmiť hluk a podporovať rozvoj biodiverzity.

Navrhnuté riešenie počíta so zachytávaním dažďovej vody, ktorá bude odvádzaná do zásobného žľabu vyplneného čadičovou vatou a štrkom. Tento systém zabezpečí prirodzenú závlahu pre 40 metrov modulárnych záhonov, na ktorých sa vysadí približne 200 trvaliek a popínavých rastlín. Vznikne tak súvislá zelená bariéra, ktorá v letných mesiacoch ochladí priestor a prispieje k zlepšeniu kvality prostredia. Súčasťou projektu budú aj sprievodné aktivity zamerané na vzdelávanie a osvetu v oblasti hospodárenia s vodou a zmierňovania dôsledkov klimatických zmien. Realizácia sa začne na začiatku nového akademického roka, zelená stena bude hotová koncom novembra.

RODINNÉ
STRIEBRO

v komornom tóne



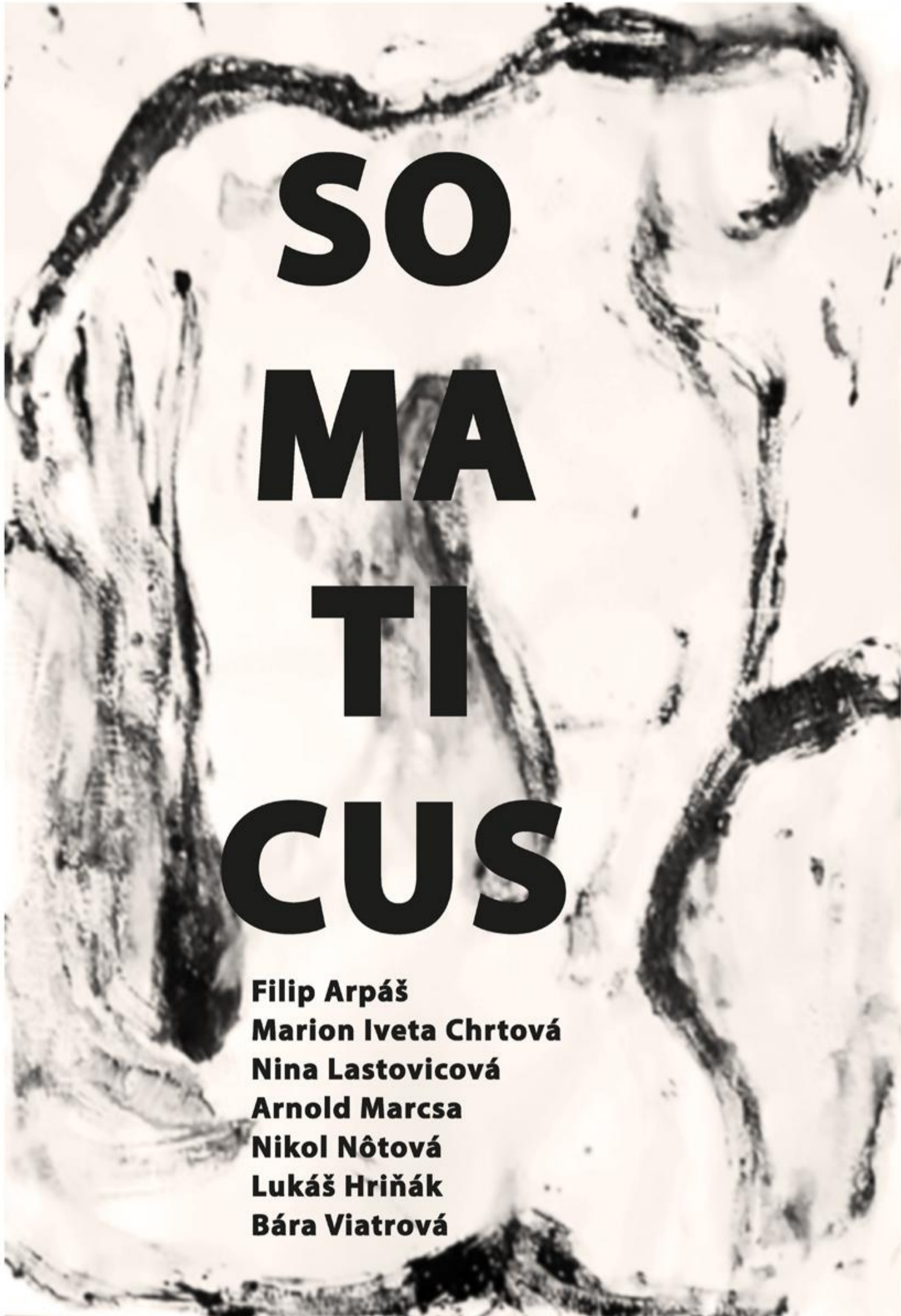
Otvorené dni 2025



**RODINNÉ STRIEBRO – Otvorené dni • interpretačné kurzy, prednáška a koncert účastníkov kurzov
• 14. a 15. novembra 2025**

Viacročný projekt Rodinné striebro upriamuje pozornosť na dedičstvo pôvodnej slovenskej klavírnej literatúry. Oživuje, sprítomňuje a uchováva pozoruhodné pôvodné slovenské kompozície pre klavír a v roku 2025 aj komorné diela s klavírom (akékoľvek kombinácie s klavírom napr. štvorročná hra, diela pre dva klavíry, spev a klavír, flautu a klavír, husle a klavír, klavírne trio a pod.). Špecializovaným a angažovaným pohľadom nahliada na slovenské klavírne umenie a prezentuje jeho výnimočné aspekty.

<p>Vysoká škola múzických umení v Bratislave</p> <p>poriada</p> <p>Otvorené dni RODINNÉ STRIEBRO</p> 	<p>Pre záujemcov z celého spektra umeleckého vzdelávania</p> <p>Pasívna účasť je otvorená všetkým záujemcom o hudobnú interpretáciu a témy slovenského klavírneho a komorného repertoáru.</p>	<p>Interpretačné kurzy, prednáška</p> <p>a</p> <p>koncert účastníkov kurzov</p> <p>14. a 15. novembra 2025</p>	<p>Viacročný projekt Rodinné striebro upriamuje pozornosť na dedičstvo pôvodnej slovenskej klavírnej literatúry. Oživuje, sprítomňuje a uchováva pozoruhodné pôvodné slovenské kompozície pre klavír a v roku 2025 aj komorné diela s klavírom (akékoľvek kombinácie s klavírom napr. štvorročná hra, diela pre dva klavíry, spev a klavír, flautu a klavír, husle a klavír, klavírne trio a pod.). Špecializovaným a angažovaným pohľadom nahliada na slovenské klavírne umenie a prezentuje jeho výnimočné aspekty.</p>
--	---	--	---



SOMATICS

Filip Arpáš
Marion Iveta Chrtová
Nina Lastovicová
Arnold Marcsa
Nikol Nôtová
Lukáš Hriňák
Bára Viatrová

Kurátor: **Ivana Sláviková**

Trvanie výstavy: **19. 8. - 8. 9. 2025**

Finisáž: **8. 9. 2025**



AKADÉMIA UMENÍ



Galéria Fx

Galéria Fx Akadémia umení v Banskej Bystrici,
ul. J. Kollára 22, 974 01 Banská Bystrica

[Odhlásenie z odberu Spravodaja \(Newslettera\) Portálu VŠ](#)



Kontakt: helpdesk@portalvs.sk