

Milujem zmenu

**Zuzana
Mauréry:**

a pohyb

Havrание čierne vlasy, podmanivé iskry v očiach. Žena, ktorá je neustále v pohybe, jednoducho „živé striebro“. Presadila sa na čínohemnom, muzikálovom i kabaretnom javisku. Dlhý čas účinkovala v televíznom kabaretnom programe Dereš a zahrala si vo filmoch. „Mám rada muzikál, kde je samozrejmosťou zvládnuť na úrovni hereckú, spevácku i tanečnú zložku“ – vyznáva sa speváčka a herečka ZUZANA MAURÉRY (1968).



vizitka

znamenie

Pannováha

obľúbená literatúra

životopisy

Bergman, Viewegh

obľúbená hudba

dobrá momentálne The full Monty

obľúbená činnosť

na čo mám práve chuť

životné krédo

Chceš pobaviť pána Boha?

Porozprávaj mu o svojich plánoch!



■ **Pochádzate z divadelníckej rodiny – otec bol operný spevák, mama operetná speváčka. Bolo to ich želanie, aby ste sa dali na umeleckú dráhu, alebo to bol váš detský sen?**

Ani jedno, ani druhé. To, že nakoniec zakotvím v divadle, bola možnosť, ku ktorej sa prípadne dalo vždy uchýliť. Touto oblasťou som sa ani ako dieťa veľmi nezaoberala. Hudbu som mala stále okolo seba a to mi aj bohato stačilo. Po základnej škole som sa dokonca ocitla na matematicko-fyzikálnom gymnáziu so zameraním na počítače s nádejou, či by sa predsa len neobjavili nejaké náznaky myslenia týmto smerom. Chvalabohu, respektíve bohužiaľ, neobjavili sa. Mojm detským snom bolo byť letuškou alebo bufetárkou v divadle.

■ **Po absolvovaní VŠMU ste trinásť sezón hrali v Radošinskom národnom divadle. Čo vás odlákalo od radošincov?**

Lákalo ma stáť na vlastných nohách, potkýnať sa a vstávať, spoznať aj iných režisérov, hercov, inú poetiku, iné publikum a hlavne samu seba.

■ **Niekedy skúšate viacero postáv naraz. Dokázate zosúladiť náročné skúšky a aj viaceré predstavenia?**

Ziaľ, nevyberiem si. Napríklad tento rok som od novembra nič neskúšala a v septembri budem musieť skoordinať tri skúšobné termíny naraz. Som závislá od ponuky, tak sa musím prispôbiť.

■ **Súčasne hrať, spievať i tancovať – na to treba ozaj dobrú fyzickú kondíciu. Ako si ju udržiavate?**

No, to je u mňa kameň úrazu. Akonáhle prestanem skúšať, kondícia odchádza do začarovaných dialav. Ale úplne nič nerobím si naozaj dovoliť nemôžem. Tobôž v mojom povolani. Takže keď príde k najhoršiemu, vpochodujem do posilňovne. Prípadne si organizujem tanečné tréningy.

■ **Vraj keď ste boli malá, volali vás „tučbomba“. Dnes ste štíhla, priam éterická bytosť. Aký máte na to recept?**

Od éterickej bytosti mám teda poriadne ďaleko, je to skôr moje zbožné pranie. Takže na toto si musíte pýtať recept od niekoho iného. Keby však niekto chcel príbrať, ochotne pomôžem. Už v škôlke mi k stolíku posadili vždy to najchudšie dieťa, aby sa pri mne naučilo jesť.

■ **A ako to bolo u vás v detstve s výškou?**

Vždy som bola o číslo väčšia. Nemala som však žiadne mindráky, lebo som sa rada hýbala, športovala som, tancovala, aj keď s chuťou papkala.

■ **Nechali ste sa počuť, že hľadáte vlastnú cestu k sebe samej i k druhým. Dará sa vám to?**

To je téma na celý život. Ako kedy. Je úžasné natrafiť na ľudí rovnakej krvnej skupiny. To je, akoby sa človek znovu narodil. Ale keď sa musím konfrontovať s iným názorom, inou mentalitou, inou energiou, nie je to vždy ľahké a príjemné, hoci je to rovnako obohacujúce, čo si človek uvedomí až neskôr.

■ **Hovoríte plynulo po nemecky aj anglicky. Využívate jazykové znalosti v práci?**

Plynulo hovorím až po pár dňoch boja s vlastným jazykom, pamäťou a zdravou drzosťou. A aj tak je mi to nanič. Keď prídem do Talianska alebo Francúzska, ide ma roztrhnúť od zlosti, že vidím ľudí, ako som ja a nerozumiem im. Hovorí cudzími jazykmi je dnes nevyhnutnosť, povinnosť, prirodzenosť.

■ **Zatiaľ bývate v byte sama, no i tak si poriadna domácnosť vyžaduje čas, chuť a fantáziu. Máte vzťah k domácim prácam?**

Odkiaľ máte, že bývam sama? Nikde som o tom nepísala a budem rada, keď pri tom aj zostane. Prerábala som a zariaďovala som už druhýkrát kompletne celý byt, od búrania priečok, cez výmenu kúrenia, elektriny až po zariaďovanie. Je to príjemná práca, ak má človek čas a peniaze, ale som rada, že to už mám za sebou. Neupratujem s nejakým nadšením, ale pri tom nekonečnom čistení si zároveň vyčistím myšlienky a takéto upratovanie hlavy mi vždy dobre padne.

■ **Nakofko ste zdatná v kuchyni?**

Viem urobiť celkom zdatné raňajky a občas aj zdatný obed. Zdatne dokážem aj presoliť, aj pripieciť, ale najčastejšie všetky tieto práce obídem. Nemám na to väčšinou čas a nervy. Napriek tomu alebo práve preto obdivujem

každú kuchárku či kuchára – kulinára. Mám pocit, že to neviem, a preto to nerobím rada, ale ináč sa fakt snažím! Možno ma len treba viac chváliť!

■ **Potrpíte si na pestré farby v byte? Máte v ňom obľúbené miesto?**

Nemám pestrofarebný byt, ale biele steny sú pre mňa príliš studené. Mám rada tlmené jesenné farby, kov, drevo, ratan, zeleň. Chvalabohu, steny nie sú nafukovacie, takže so zariaďovaním som definitívne skončila.

■ **Čo príjemné a potešujúce vás čaká v najbližšom čase?**

Momentálne skúšame nový muzikál Do naha! na NS. Prím tu hrajú predovšetkým páni, ale hudba je taká skvelá, že som si ho nenechala ujsť, aj keď sa tu nemôžem celkom vyblázniť. Vzápíť by som mala v Brne opäť naštudovať muzikál Vlasy, no tentokrát podľa filmového scenára, ktorý dáva Miloš Forman po prvýkrát k dispozícii pre divadlo. Môžem ešte prezradiť, že ma s pánom Bednárikom čaká v Nitre rola Sally v muzikáli Kabaret. Ostatné je vo hviezdach, respektíve, ešte nie je na papieri. No a, našťastie, sú tu prázdniny.

Za rozhovor ďakuje **Anna Sláviková**

Foto: **Ivona Orešková**

Recept Zuzany Mauréry

Tortičky s cuketou

Cesto: 250 g hladkej múky • 125 g masla • 1 žltok • soľ • 1-2 PL vody
 Plnka: 400 g cukety • 6 osúpaných paradajok • 1/4 l šľahačky • 2 vajcia • soľ • trochu korenia • 1/2 KL štiplavej červenej papriky • po 100 g strúhaneho tvrdého syra a parmezánu • maslo na vymastenie formičiek • petržlenová vňať

Recept je na 8 formičiek s priemerom 11 cm. Múku preosejeme a vypracujeme krehké cesto. Formičky vymastíme maslom, uložíme do nich cesto, pričom nezabudneme na boky. Cuketu pokrájame na kolieska, paradajky zbavíme jadierok a pokrájame na kocky. Smetanu, vajcia, korenie a syr rozšľaháme metličkou. Trochu z tejto zmesi nalejeme do upečených formičiek, na ňu pokladáme cuketu a rajčiny a nalejeme zvyšok zmesi. Rúru vyhrejeme na 200 °C a pečieme asi 20 minút do zlatosti. Posypeme posekanou petržlenovou vňaťou.

