Papkáči čokolády

V sebe máš ten protijed

Inscenačný tím:

Preklad: Katarína Jungová (2. ročník Mgr. štúdia, KRD), **Konzultácie:** doc. PhDr Elena Flašková **Réžia:** Ctibor Němec (2. ročník Mgr. štúdia, KRD) **Dramaturgia:** Katarína Jungová, Filip Sojka (2. ročník Mgr. štúdia, KRD) **Scéna:** Chris Mikulová (3. ročník Bc. štúdia, KBT) **Kostýmy:** Adriana Holešová (3. ročník Bc. štúdia, KS) **Svetelný dizajn:** Adriana Holešová, Chris Mikulová **Bábky:** Chris Mikulová **Produkcia:** Júlia Mattonová (1. ročník Mgr. štúdia), Tomáš Benjamín Nižník (3. ročník Bc. štúdia), Ema Sršňová (2. ročník Bc. štúdia) / KDM) **Choreografia:** Katarína Jungová

Osoby a obsadenie:

Účinkujú študenti 2. ročníka magisterského štúdia a hostia.

Helena: Ivana Kološová **Róza:** Kristína Koblišková **Valéria:** Eva Gribová **Ján:** Martin Pallay **Ludvík**: Adam Hilek **Samuel:** Lukáš Herc **Otec:** Márk Mezőszállási **Matka:** Petra Dubayová **Buddha:** Michal Onduš, a.h. (2. ročník Mgr. štúdia, KBT) **Dav, figuranti, psi:** Dávid Popovič, Klaudia Dzureková, Lenka Ligocká, Lucia Farkašová, Radka Bačová, Timothy Bartovic, Vira Vovkanych, Ľubomíra Filipová, a.h. (2. a 3. ročník Bc. štúdia, KBT)

Pedagogické vedenie:

Mgr. art. Ľuboš Kostelný,
Mgr. art. Tatiana Pauhofová
(Katedra herectva)
prof. Roman Polák,
Mgr. art. Matúš Bachynec,
doc. PhDr. Elena Flašková
(Katedra réžie a dramaturgie)
Mgr. art. Michaela Mokrá, ArtD.
(Katedra scénografie)
Mgr. art. Iveta Konýčková,
Mgr. Zuzana Ďurčeková, ArtD.
(Katedra divadelného manažmentu)

Zloženie	Na 100 g
humor	40%
surreálnosť a podivuhodnosť	20%
romanťárna	15%
rozprávkovosť	10%
tragické motívy	5%
sitcom	5%
Anton Pavlovič Čechov	3%
Buddhova múdrosť	2%

Premiéra: 27.09.2024

Hráme na **Svoradovej**

VŠMU Vysoká škola múzických umení

GoOut

Generálny partner TB NADÁCIA

Divadlo Lab
Svoradova 4, 811 01 Bratislava
Divadelná sezóna 2024 / 2025
https://www.vsmu.sk/df/podujatia/

Na inscenácii spolupracovali:

Manažérka Divadla Lab Iveta Konýčková, Manažér technickej prevádzky Boris Adamčík, Tajomníčka umeleckej prevádzky Petra Kapustová, **Scénické svetlo:** Michaela Beniačová, Jaroslav Demeter, **Scénický zvuk:** Tomáš Vavrek, **Stavba:** Martin Puškár, Jaroslav Demeter, **Fotografie:** Bára Podola, **Grafický dizajn:** Michal Nagy, Viktória Kubicsková, Ema Benčíková

DAVID DRÁBEK



Papkáči čokolády

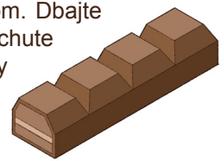
V sebe máš ten protijed

MIX KOLEKCIE / 8 VYBRANÝCH ČOKOLÁDOVÝCH ŠPECIALÍT

papkáči copy.indd 2-3 25/09/2024 13:06

Mliečna čokoláda „Valéria“

V tejto na prvý pohľad čokoládovej „klasike“ sa ukrýva celý svet. Je horúca i studená zároveň a jej bláznivá chuť vás okamžite rozosmeje a roztancuje. Spomeniete si na detské časy, a možno, že uvidíte duchov, čo ako mliečna hmla splývajú s okolitým svetom. Dbajte však na to, aby ste sa z jej chute nezbláznili príliš. Mohli by ste sa potom totiž v tom ošiali zavrieť doma a už nikdy nevyjsť.



Marcipán „Samuel“

Výrazná chuť jedinečného marcipánového meteoritu, ktorý vás zmetie, odrovná. Zažijete výnimočný, uletený pocit, akoby ste vstúpili do Rajskej záhrady. Dužina presladkých kakaových bôbov vám bude stekať po brade a vy nebudete chcieť ochutnať už nič iné. Pozor: Vysoké riziko návykovosti, ktoré častokrát vedie až k spáchaniu samovraždy.



Horká čokoláda „Róza“

Tento typ znesú len skutoční papkáči čokolády. Treba si jej dať veľa, poriadne, nie ste predsa žiadne padavky. A nech vám ostatní do toho nekecajú, čokoláda sa predsa má jesť s chuťou! Tú jej trpkú, horkú chuť si ihneď zamilujete a nebojte sa, papkanie čokolády ešte nikomu neublížilo.



Káva a smotana „Ludvík“

Nízkokalorická čokoláda s takmer nepostrehnuteľným množstvom tukov. Obsahuje však kofeínový substrát, ktorý vám dodá vašu stratenú energiu. Stopercente vegan, raw a bio, takže sa nemusíte báť o svoju váhu, naopak, jednoznačne schudnete, pretože kofeínový substrát vás zmobilizuje natoľko, že budete od prebytku energie skákať na trampolíne. A to všetko s lahodnou, smotanovou chuťou na jazyku.



Kakaový krém s lieskovými orieškami „Helena“

Príjemná vláčnosť kakaového krému vás opantá, zatiaľ čo sladká bodka lieskových orieškov vás osvieži. Obsahuje vyššie množstvo cukru, takže budete mať dostatok energie na častokrát nepríjemné, no nutné aktivity ako nakupovanie, varenie, upratovanie, pranie... Skrátka, táto čokoláda vám spríjemní život. Navyše sa výborne hodí do piškótovej torty.



Lieskovo-orieškový krém s kakaom „Ján“

Spolu s predošlým typom čokolády tvorí vynikajúci pár v piškótovej torte. Vôňa lieskových orieškov častokrát priťahuje psy, tak dávajte pozor, aby vám ju váš pes celú nezbaštil. Chuť kakaa dodáva lieskovo-orieškovému krému akurátnu sýtosť, po ochutnaní sa budete cítiť sebavedomo, priam autoritatívne (najmä pri vašom psovi).



Oriešky a lesné ovocie „Ocko“

Jedinečná chuť lesných plodov priam zhmotňuje divoké prostredie prírody. Nebojte sa popustiť uzdu fantázie a v mysli sa vnoriť do hlbokého lesa plného pachov, vôní, zvukov a fantastických bytostí. Silná čokoládová vôňa vás zbaví zábran, odviažete sa a ponoríte do bohémskeho života, pri ktorom prvýkrát naplno precítite pôžitok.



Kakaová pena „Maminka“

Krehkosť chutí kakaovej peny sa vám rozplynie na jazyku. Jej dokonalá vláčnosť, jej najlahodnejšia vôňa vám načisto opantá zmysly, až stratíte pojem o svete vôkol seba. Táto čokoládová nevesta vás zavedie do ríše divov, do ríše abstraktného umenia všelijakých obrazcov a podivuhodne zázračných snov.

