

# DUNAJSKOSTREDSKO

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 34 320 domácností



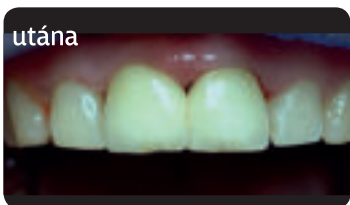
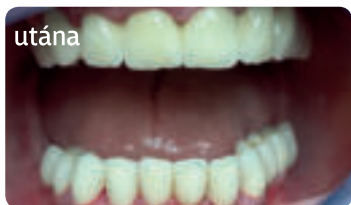
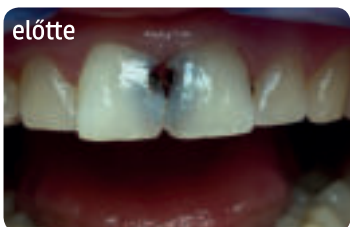
Čítajte nás:

[www.cujte.sk](http://www.cujte.sk)



**Teljeskörű fogászati szakrendelő**  
**Dr. Deák Henrietta**  
 Egyszerű, gyors, fájdalommentes

## Ingyenes állapotfelmérés



Ha ön is hasonló esztétikai problémákkal küzd, forduljon hozzánk bizalommal!

„Semmi sem olyan hatalmas, mint a mosoly ereje!”

Cím: 9022 Győr, Bajcsy-Zsilinszky u. 52/A. 1.emelet/6.  
 (Árkádtól 5 perc sétára)  
 Tel. szám: +36-30/60-99-252  
[www.colordent.hu](http://www.colordent.hu), [info@colordent.hu](mailto:info@colordent.hu)

**Máte na pozemku postavenú "čiernu stavbu" po 1. januári 1990?**  
 Ak si nespĺníte povinnosť ju zlegalizovať, tak podľa nového stavebného zákona, ktorý nadobudne účinnosť od 1. apríla 2025, riskujete vysoké pokuty!  
 Neviete, či sa Vás zmeny týkajú a čo je potrebné urobiť?  
 Pomôžeme Vám, pre to neváhajte a kontaktujte nás!

**Van egy "fekete épület" a telkén, amely 1990. január 1. után épült?**  
 Ha nem teljesíti a legalizálási kötelezettségét, akkor az új építési törvény értelmében, amely 2025. április 1-jén lép hatályba, magas bírságokat kockáztat!  
 Nem tudja, hogy Önt érintik-e a változások és mit kellene tennie?  
 Segítünk Önnek, ezért ne habozzon és vegye fel velünk a kapcsolatot!

**Zabezpečíme všetko na mieru:**  
 » geometrický plán  
 » elektro revíziu  
 » projektovú dokumentáciu  
 » stavebný dozor  
 » komunikáciu s úradmi

**Minden szükségeset bebiztosítunk:**  
 » geodéziai felmérés  
 » elektro / villany revízió  
 » projekt dokumentáció  
 » építési felügyelet  
 » kommunikáció a hivatalokkal

[www.PASPORTSTAVBY.sk](http://www.PASPORTSTAVBY.sk)  
**Ing. MINÁRIK DÁVID | +421 903 014 622**  
**Ing. arch. ASBÓTH MÁTÉ | +421 918 208 118**

Allianz Kooperativa COLONNADE UNION  
 VIENNA INSURANCE GROUP POISTOVŇA  
**P.L.S. s.r.o. Ing. Peter Leporis**  
 sprostredkovateľ poistenia, úverov a leasingu - člen skupiny respect.  
**Ponúkame poistenie:**  
 • osôb • majetku • podnikateľov  
 • cestovné • vozidiel  
**Vyberte si najvýhodnejšie poistenie**  
 Hlavná 21/1, P.O.Box 181, 929 01 Dunajská Streda  
 tel./fax: 031/552 47 37, mobil: 0907 742 798, 0905 988 039, 0905 524 737  
 Šamorín - mobil: 0905 491 878  
**e-mail: Leporis@nextra.sk**

**Kompletné strechy, rekonštrukcie**  
**Okočv**  
 tel.: 0905 746 124

**MŪFOGSOR KÉSZÍTÉS**  
**3 MUNKANAP ALATT**  
**REÁLIS ÁRON**  
**MŪFOGSORJAVÍTÁS**  
**NON - STOP!**  
**0902 501 802**

**Čujte.sk**  
 Čítajte nás:  
[www.cujte.sk](http://www.cujte.sk)

**PÔŽIČKY** 0918 709 028  
 od 18 - 80 ROKOV  
 od 400€ do 30 000€ [www.bestpozicka.sk](http://www.bestpozicka.sk)

**Gymnázium Ladislava Dúbravu**  
 Dunajská Streda  
 dáva do prenájmu  
 nebytový priestor od 1.9.2024  
 Bližšie info na tel.: 031/551 0079, 552 2334  
 alebo na web stránke [www.gymds.sk](http://www.gymds.sk)

**ZENIT**  
**AKCIA NA POLYKARBONÁT**  
**REZANIE MATERIÁLU ZDARMA**  
[eshop.zenitsk.sk/akcia](http://eshop.zenitsk.sk/akcia)

**-30%**  
 Ultralight 2/10 číra  
**9,50 €/m<sup>2</sup> s DPH**

**-30%**  
 Exolon 7/16 BF bronz  
**16,51 €/m<sup>2</sup> s DPH**

**ROZVOZ PO CELOM SLOVENSKU**  
 KOŠ - 046/5430 771, [zenit@zenitsk.sk](mailto:zenit@zenitsk.sk)  
 KOŠICE - 055/6254 006, [kosice@zenitsk.sk](mailto:kosice@zenitsk.sk)



# TELERVIS

Gabčíkovo

BYCIKLE

od **149,-**

ELEKTRICKÉ

BYCIKLE

od **599,-**

Splátkový predaj



0%-NOU

AKONTÁCIOU  
bez navýšenia



>>ROZVOZ ZDARMA >>ROZVOZ ZDARMA >>ROZVOZ ZDARMA

Novomestská 1, Gabčíkovo • tel.: 031/558 46 00 • [www.telervisgabcikovo.sk](http://www.telervisgabcikovo.sk)

# Domáce nanuky

V letných mesiacoch sú nanuky jednou z najobľúbenejších pochútok detí aj dospelých. Pripravte si ich doma – postačí vám zopár surovín.

## Čučoriedkové nanuky

**Suroviny:** 250 g čučoriedok, 150 g kryštálového cukru, 150 ml vody, šťavu z polovice citróna

**Postup:** Z vody a kryštálového cukru uvaríme na miernom ohni hustý cukrový sirup a necháme vychladnúť. Potom sirupom zalejeme čučoriedky, pridáme tiež citrónovú šťavu a rozmixujeme ponorným mixérom. Zmes nalejeme do formičiek, teda nádobiek určených na výrobu nanukov a uložíme aspoň na tri hodiny do mrazničky.

**Náš tip:** Ak nanuky pred podávaním krátko podržíte pod horúcou tečúcou vodou, budú sa vám ľahšie vyberať z formičiek.



Ilustračné foto.

zdroj foto JillWellington pixabay

## Jahodové nanuky

**Suroviny:** 1 hrnček čerstvých jahôd, 2 zrelé banány, 1/2 hrnčeka gréckeho jogurtu, podľa chuti môžeme osladiť lyžicou medu

**Postup:** Všetky ingrediencie zmixujeme do hladka, nalejeme do formičiek a uložíme aspoň na tri hodiny do mrazničky.



Ilustračné foto.

zdroj foto JillWellington pixabay

## Tvarohové nanuky

**Suroviny:** 250 g jemného tvarohu, 2 PL práškového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 180 ml smotany na šľahanie, 4 PL kyslej smotany

**Postup:** V miske vyšľaháme tvaroh, práškový a vanilkový cukor. Prilejeme vychladenú sladkú smotanu a šľaháme až kým nám nevznikne nadýchaný krém. Na záver doň ešte vmiešame **kyslú smotanu**. Tvarohový krém naplníme do formičiek na nanuky a uložíme aspoň na štyri hodiny do mrazničky.

» ren

# Prinášame rady, čo si treba pri kúpe zmrzliny všímať Vychutnajte si kvalitnú lahodnú zmrzlinu

Leto a zmrzlina jednoducho patria k sebe. Kto by odolal tejto osviežujúcej pochúťke plnej lahodnej chuti? Aby bol však náš pôžitok čo najlepší, je dobré naučiť sa rozoznať, ktorá zmrzlina je skutočne aj kvalitná. Odborníci z Úradu verejného zdravotníctva SR (ÚVZ SR) pripravili rady, vďaka ktorým si budete vedieť vybrať tú pravú.

## Kvalitná nebalená zmrzlina

Tento rýchly test vám napovie, či je zmrzlina kvalitná. Zodpovedať by mala nasledovným zmyslovým požiadavkám:

- vôňa a chuť musí byť príjemná, charakteristická po použitých surovinách,
- farba musí svojou intenzitou zodpovedať použitým surovinám,
- konzistencia má byť hladká, bez kryštálikov ľadu a hrudiek spracovaných surovín a prísad, okrem surovín a prísad použitých na ochutenie, ako napríklad ovocie, orechy.

## Pri kúpe nebalenej zmrzliny si dajte pozor:

- či sú informácie o prítomnosti alergénov viditeľne uvedené,
- v prípade použitia farbív E 122, E 129 a E 102 musí byť uvedená informácia „môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí“,
- nebalená zmrzlina sa môže predávať 24 hodín po zmrazení. Ak je zmrzlina opakovane zmrazovaná, môžu sa v nej vytvoriť kúsky ľadu, ktoré nielen zmyslovo znehodnotia zmrzlinu, ale môže byť dokonca zdrojom mikrobiologickej kontaminácie. Po konzumácii takejto zmrzliny sa môžu objaviť aj tráviace ťažkosti, ako napríklad nevoľnosť, zvracanie a hnačka. Citlivejšie na ochorenie sú deti a starší ľudia.

## Pri kúpe nebalenej zmrzliny si ďalej všímajte:

- čisté pracovné plochy a náradie a ich pravidelné umývanie,



Ilustračné foto.

zdroj foto picjumbo\_com pixabay

- nádoby aj obalčky na zmrzlinu majú byť chránené pred znečistením z vonkajšieho prostredia,
- či pracovníci používajú jednorazové rukavice pri manipulácii so zmrzlinovým kornútkom, prípadne, či má kornútok okolo seba obal, ktorý bráni jeho kontaminácii,
- porciacie náradie nesmie byť skladované v nádobe so stojacou vodou, pretože sa tam množia mikroorganizmy.

## Na kvalitu dozerajú aj odborníci

Na potvrdenie zdravotnej bezpečnosti zmrzliny, však už potrebujete odborníka. „Naši odborní pracovníci z úradov verejného zdravotníctva každé leto náhodne odoberajú vzorky zmrzlin a laboratórnou analýzou zisťujú ich zloženie. Preverujú napríklad, či zmrzlina bola alebo nebola kontaminovaná mikroorganizmami, ako sú napríklad kólikiformné baktérie alebo salmonela, či sa v nej nachádzajú nepovolené farbivá, alebo či v nej bolo prekročené najvyššie prípustné množstvo farbiva,“ povedala doktorka Tatiana Červeňová, hlavný hygienik SR dodala: „Odborní pracov-

níci úradov verejného zdravotníctva preverujú v teréne aj pôvod surovín a polotovarov na výrobu zmrzliny, ich dátum spotreby a minimálnej trvanlivosti, hygienu procesu výroby zmrzliny, úroveň jej podávania, prevádzkovú hygienu zariadení, odbornú aj zdravotnú spôsobilosť pracovníkov. Náhodne odoberajú aj stery z prostredia, odevov a rúk pracovníkov a pracovných plôch.

## Náš tip: Domáca zmrzlina

Aj domáca zmrzlina môže chutiť výborne a vieme, aké suroviny si do nej dáme. Jej príprava nie je zložitá a nezaberie nám veľa času, tak prečo nevyskúšať? Ponúkame dva recepty:

## Banánová zmrzlina

**Suroviny:** 5 banánov, 3 lyžice gréckeho jogurtu, 2 lyžice arašidového masla

**Postup:** Deň vopred zbavíme banány šupy, nakrájame ich na kolieska a dáme do mrazničky. Na druhý deň vložíme ešte zmrazené banány spolu s arašidovým maslom a gréckym jogurtom do mixéru a všetko dohľadka vymixujeme. Môžeme ihneď podávať.

## Jahodová zmrzlina

**Suroviny:** 250 g jahody, 80 g kryštálový cukor, 1 KL citrónová šťava, 500 ml smotana na šľahanie, 1 vanilkový cukor, 100 g grécky jogurt

**Postup:** Jahody umyjeme a v miske popučíme vidličkou. Jahodové pyré prelejeme do rajnice, pridáme cukor, citrónovú šťavu a necháme povariť približne 5 minút. Omáčku prelejeme do misky a uložíme do chladu. V druhej miske vyšľaháme vychladenú smotanu s vanilkovým cukrom na šľahačku, do ktorej primiešame jogurt a vychladenú jahodovú omáčku. Formu na pečenie srnčieho chrbta vystelieme papierom na pečenie, navrstvíme do nej jahodovú zmrzlinu, vrch prekryjeme fóliou a uložíme do mrazničky na minimálne šesť hodín. Zmrzlinu podávame nakrájanú na plátky.



Ilustračné foto.

zdroj foto silviarita pixabay

» ren



## Nová obytná zóna Báč Godmáň III

### Zážitok z bývania

Mať niekde domov neznamená len mať dom a bývať v ňom. Prežiť život naplno Vám umožní prostredie, v ktorom sa Váš dom nachádza.

## Új lakónegyed Bacsfán Báč Godmáň III

### Az otthon élménye

A teljes otthon élményét nem csak az ingatlan de annak környezete is biztosítja. Legyen ez az új otthonod.

20 minút do Bratislavy | Pozsonytól 20 percnnyire

info@godman.sk



**Bungalovy  
a domy na kľúč:**

+421 903 236 425

**Konzultácie  
a predaj:**

+421 902 955 929



**Kulcsrakész családi  
és bungaló házak:**

+421 903 236 425

**Konzultáció és  
eladás:**

+421 902 955 929



www.godman.sk

914-110

**IBA DO 31.7.!!**

doctor optic  
OČNÁ OPTIKA

**-50%**

NA NAŠE NAJKVALITNEJŠIE  
**MULTIFOKÁLNE  
SKLÁ**

**KORZO BÉLU BARTÓKA 30  
DUNAJSKÁ STREDA**

☎ 0947 955 055

📘 OPTIKADROPTIK

🌐 WWW.DROPTIC.SK

📷 DR.OPTIK\_SK

75-006

# Oplatí sa!

TOP  
PONUKY  
TÝŽDŇA



**GS**  
EUROTHERM  
POINT

ZIMNÉ ZÁHRADY  
ZASKLENIA BALKÓNOV  
A TERÁS • PRÍSTREŠKY  
PREKRYTIA BAZÉNOV  
HLNÍKOVÉ A NEREZOVÉ  
ZÁBRADLIA A BRÁNY  
**gszasklenie.sk**  
0800 333 223

ZAMERANIE A  
3D VIZUALIZÁCIA  
**ZDARMA**

**ZĽAVY AŽ  
DO 50%**

## KÚPIM PAROŽIE

Zhody, trofeje i celé  
poľovnícke zbierky

Kúpim veci z 1. a 2.  
sv. vojny, vzduchovky

Výkup mincí  
do roku 1945

**KONTAKT**

0940 723 073  
trofejeeu@gmail.com

Celá SR

## EKOLOGICKÉ ČISTENIE FASÁD

Patentovaná  
kontaktná  
technológia

BEZPLATNÁ  
UKÁŽKA  
A KONZULTÁCIA  
PRIAMO U VÁS DOMA

Bez vysokotlakových  
čističov

f BombaFasada  
www.BombaFasada.sk  
0905 148 393

ZĽAVA  
**50%**  
rodinné  
domy

*Oravská Horáreň*  
★★★

**REKREAČNÉ POBYTY s DOTÁCIOU  
pre dôchodcov SR**  
**260,- EUR za pobyt**  
**1 nepracujúci dôchodca / 6 dní / 5 nocí**  
(pondelok - sobota, každý týždeň)

**Cena zahŕňa:**  
5 x ubytovanie s vlastným sociálnym zariadením  
5 x plnú penziu, folklórne vystúpenie  
1 x celodenný fakultatívny výlet za krásami Oravy

**Rezervácie: 0918 591 942**  
info@oravskahoraren.sk, www.oravskahoraren.sk

Penzión \*\*\* Oravská Horáreň, Oravský Podzámok 396, lokalita Hruštín Zábava

**čujte.sk**

Čítajte nás:

**www.cujte.sk**

**HIKVISION**

## Interaktívny displej na výučbu aj videokonferencie

Vybavený najmodernejšími technológiami  
s vynikajúcim vizuálnym zobrazením pre rôzne  
profesionálne potreby ako sú konferencie, výuka a ďalšie.

### HIKVISION DS-D5B65RB/C

- Jas displeja: 350 cd/m<sup>2</sup>
- Pozorovací úhol: 178°(H)/178°(V)
- Doba odozvy: 6 ms
- Počet dotykových bodov: Max 45 bodov
- Podporované jazyky: čeština, slovenčina
- Životnosť panelu: 50 000h
- Operačný systém: Android 11.0
- Rozhrania: WiFi, Bluetooth
- Pamäť: 4 GB
- Kapacita úložiska: 64 GB
- Reprodukory: 2 x 16 W
- Rozmery: 1507 x 930 x 86 mm

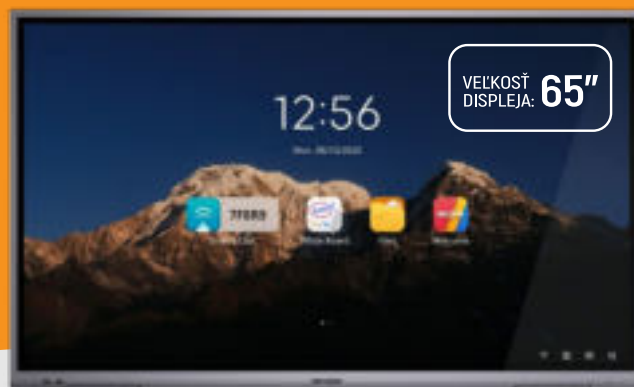
Vhodný pre firmy, školy a edukačné centrá

PREDAJNÁ CENA **1 692** EUR s DPH

Smart  
Books

LICENCIA NA 6 MESIACOV ZADARMO

Zariadenia majú nadštandardnú **záruku na 5 rokov**  
+ Súčasťou balenia je **inštaláčna sada na uchytenie na stenu**



VEĽKOSŤ  
DISPLEJA: **65"**



<https://eshop.zmgroup.sk/interaktivne-ploche-panely/>

Z + M group, a.s.  
Martinčekova 17 | 851 04 Bratislava | Slovak Republic  
pobočka: Pribinova 13 | 022 01 Čadca | Slovak Republic  
pobočka: Čermel'ská 3 | 040 01 Košice | Slovak Republic  
[www.zmgroup.sk](http://www.zmgroup.sk) [zmgroup@zmgroup.sk](mailto:zmgroup@zmgroup.sk)

**Z+M**  
GROUP

Kontaktujte nás: **+421 414 331 340**