

# KOMÁRŇANSKO

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 16 450 domácností

Čujte.sk

Čítajte nás:

www.cujte.sk

## Zelený hrášok pre naše zdravie

Zelený hrášok je nenáročná a chutná plodina. Dopestovať si ho môžeme na záhrade od jari až do jesene, ale zakúpiť si túto čerstvú a obľúbenú zeleninu môžeme aj na trhu či v obchodnej sieti. Zelené guľôčky, ukryté v strukoch, obsahujú veľa zdraviu prospešných látok.

### Pestovanie

Hrach obľubuje vzdušnú a priepustnú pôdu. Vysievame ho do riadkov vzdialených od seba 12 až 15 centimetrov a do hĺbky približne 5 centimetrov. Dopestovať si ho však môžeme aj v kvetináči na balkóne či terase. Nezabudnime na pravidelnú zálievku a tiež vhodnú oporu, nakoľko ide o popínavú rastlinu. Využiť na tento účel môžeme rôzne druhy sieťoviny, ako aj kovové či drevené mriežky.

### Účinky na zdravie

Hrach je podľa odborníkov pravým pokladom pre naše telo aj dušu. Obsahuje množstvo kvalitných rastlinných bielkovín, čo je hlavným dôvodom, prečo zasýti spolu s ich vysokým množstvom vlákniny. „Hrašok je známy svojou vysokou koncentráciou viacerých živých – železa, selénu, horčíka, vápnika, vitamínov C, A, B1, B2, B5,“ popisuje Mgr. Zuzana Klinčáková z Poradne zdravia Regionálneho úra-

du verejného zdravotníctva Bratislava a dodáva, že hrášok je tiež bojovníkom proti starnutiu, spevňuje pleť, podporuje rast a kvalitu vlasov a zregeneruje celý náš organizmus. „Vysoký obsah vlákniny v hrášku má detoxikačné účinky a pomáha v prevencii proti zápche. Protizápalové a antioxidantné látky, ktoré sa nachádzajú v hrášku zabezpečujú pružnosť a vitálnosť cievného systému,“ približuje odborníčka.

### Použitie

Hrach má v našej kuchyni rôznorodé použitie. Vieme si z neho pripraviť chutnú polievku, kašu, prílohu k mäsu, pridávať ho k zapekaným jedlám a jesť aj surový. Najviac výživných látok má však čerstvý mladý hrášok. Ten by mal byť sýtozelený a pri trení jemne vŕzgať.



» ren

zdroj foto Bluesnap pixabay

**Strecha S&A s.r.o.**  
NOVÁ STRECHA bez potreby DEMONTÁŽE STAREJ

**0948 062 126**

Oprava eternitových plechových a plochých striech

**AKCIA na 3D vzory**

- Oprava komínov
- Zameranie, kalkulácia a odborné poradenstvo ZDARMA
- Pre dôchodcov ŠPECIÁLNA ZLAVA

**ONLINE** s REGIONPRESS-om

- PPC kampane
- Tvorba webstránok
- Sociálne siete
- Online marketing

a iné služby

s REGIONPRESS-om

**VYBAVÍTE AJ**

- Inzerciu
- Tlač
- Distribúciu

Sme tu pre vás **www.regionpress.sk**

**FRÉZOVANIE-VLOŽKOVANIE KOMÍNOV**

stavba komínov, krbov, pecí

www.ekokrbysro.sk • 0907 262 007, 0918 469 799

**STRECHY, TESÁRSKE A POKRÝVAČSKÉ PRÁCE**

zateplenie domov, rekonštrukcie, prístavby, nadstavby, omietky, potery, maľovky, nátery striech, elektroinštalácie, izolácie domov, výmena rín, jadrá, zámková dlažba, oplotenia, altánky

**ZĽAVA PRE SENIOROV 20%**

**0948 107 877**

**MÁTE VLHKÝ DOM?**

- podrezávanie -20%
- chemická injektáž

100% odstránenie vlhkosti

www.akhydroizol.sk Tel.: 0908 124 331

Kompletné strechy, rekonštrukcie

**Okoč**

tel.: 0905 746 124

**HYDINÁRSKA FARMA TOPOLNICA**

**PONÚKA NA PREDAJ: (PRI GALANTE)**

8- 15- 20 TÝŽ. - MLÁDKY RÔZNEJ FARBY

MULARD KÁČERE NA VÝKRM

MULARD KAČICE NA VÝKRM

BROJLEROVÉ KAČICE NA VÝKRM

HUSI NA VÝKRM

PREDAJ RASTOVEJ A ZNÁŠKOVEJ KŔMNEJ ZMESI

0905 551 499 • 031/781 15 63 • WWW.HYDINARSKAFARMA.SK

HYDINÁRSKA FARMA TOPOLNICA

ROZVOJ ZABEZPEČÍME

**PÔŽIČKY** 0918 709 028

od 18-80 ROKOV

od 400€ do 30 000€

www.bestpozicka.sk

**PLECHOVÁ STREŠNÁ KRYTINA**

cena za materiál a prácu 26,99 € / m<sup>2</sup>

0915 470 099 | SME MAĎARSKÁ FIRMA

**24. augusta 79 n.l.**

erupcia sopky **Vezev** zničila mestá **Pompeje, Herculaneum a Stabiae** (tradičný dátum, možnou reálnou alternatívou je 24. október)

**Výročia a udalosti**

**TETÓDOKTOR!**

Régi tetók javításá, cseréje, bádogzás, Lindab tető, új tető cserepezése, kisebb javítások, SOS munkák.

**STREŠNÝ DOKTOR!**

Oprava a výmena starých striech, plechovanie, strecha Lindab, nové strešné krytiny, drobné opravy, SOS práce.

**Tel.: 0947 100 952**

**Bezplatný týždenník**  
**KOMÁRŇANSKO**  
 EV 6234/24  
 vydáva spoločnosť  
**REGIONPRESS**  
 so sídlom Pekárska 7489/40A,  
 917 01 Trnava, IČO: 36252417.  
 Ročník II, rok 2025  
 Redakcia: Coborího 9,  
 NITRA  
 komarnansko@regionpress.sk

**INZERCIA**  
 Veronika Baumajsterová **0910 851 307**  
 Alena Valašková **0910 455 919**  
 Veronika Klenková **0910 569 093**  
 www.regionpress.sk  
 www.facebook.com/regionpress.sk



**DISTRIBÚCIA** (16.450 domácností)

**Každý týždeň:**  
 Kolárovo, Komárno, Bohatá, Hurbanovo



Vydavateľ nezodpovedá za obsah a pravdivosť inzerátov. Neprešlo jazykovou úpravou.

Prosba o pomoc: Prosíme Vás, v prípade, že viete o mieste, kam naše noviny nechodia, dajte nám, vedieť. Ďakujeme.

**Západné Slovensko**

BV	97.240	BRATISLAVSKO východ
BZ	106.540	BRATISLAVSKO západ
DS	34.320	DUNAJSKOSTREDSKO
GA	34.390	GALANTSKO-SALIANSKO
HC	30.330	HLOHOVECKO-SEREĎSKO
KM	16.450	KOMÁRŇANSKO
LV	30.580	LEVIČKO
MA	29.680	MALACKO
NR	54.170	NITRIANSKO
NZ	35.050	NOVOZÁMOCKO
PK	22.970	PEZINSKO
PN	41.870	PIEŠŤANSKO-NM-MY
SC	35.420	SENECKO
SE	36.750	SENIČKO-SKALICKO
TO	41.930	TOPOĽČANSKO-PE-BN
TN	60.750	TRENČANSKO-DCA-IL
TT	49.930	TRNAVSKO
ZM	20.930	ZLATOMORAVSKO

**Stredné Slovensko**

BB	56.200	BANSKOBYSTRICKO-BR
KY	29.300	KYSUCKO-CA-KM
LI	37.270	LIPTOVSKO-LM-RK
LC	30.860	LUČEŇSKO-VK-PT
MT	38.570	MARTINSKO-TR
OR	34.980	ORAVSKO-DK-NO-TS
PB	33.590	POVAŽSKO-PB-PU
PD	40.150	PRIEVIDSKO
ZV	38.400	ZVOLENSKO-DT-KA
ZH	26.880	ŽIARSKO-ZC-B5
ZA	50.780	ŽILINSKO-BY

**Východné Slovensko**

BJ	37.210	BARDEJOVSKO-SK-SP
GE	30.830	GEMERSKO-RV-RS-RA
HU	27.190	HUMENSKO-VF-SV-ML
KE	92.130	KOŠICKO
KS	24.900	KOŠICKO okolie
SL	12.940	LUBOVNIANSKO
MI	31.260	MICHALOVSKO-TV-SO
PP	41.520	POPRADESKO-KK
PO	49.940	PREŠOVSKO-SB
SN	32.540	SPIŠSKO-LE-GL

# VŠEM

VYSOKÁ ŠKOLA EKONÓMIE A MANAŽMENTU

**98%**  
zamestnanosť absolventov

## Vytvor si svoju budúcnosť.

Viac informácií o štúdiu:

+421 907 729 427  
 novezamky@vsemba.sk  
 Nitrianska cesta 61, Nové Zámky  
 www.vsemba.sk

**Inzerujte v najčítanejších regionálnych novinách na Slovensku**  
 /Hirdessen Szlovákia legolvasottabb regionális újságaiban/

Mgr. Veronika Baumajsterová **0910 851 307**  
 Mgr. Alena Valašková **0910 455 919**  
 Veronika Klenková **0910 569 093**

www.regionpress.sk

**Riadková inzercia**

- 1 AUTO-MOTO
- 2 ELEKTRO, TECHNIKA
- 3 DOMÁCNOSŤ, NÁBYTOK
- 4 DOM A ZÁHRADA  
» KÚPIM HAKY LEŠENIE 0908 532 682
- 5 ZVERINEC, DROBNOCHOV
- 6 HOBBY A ŠPORT
- 7 DEŤOM
- 8 DARUJEM
- 9 ZOZNÁMENIE
- 0 RÔZNE

**Chcete si podať riadkový inzerát?**

Pošlite SMS na tel. č. 8866 v tvare RP (medzera) KM (medzera) číslo rubriky (medzera) Text inzerátu.

Príklad:  
 RP KM 7 Predám hlboký modrý kočík. 0987 654 321

Inzerát bude po skontrolovaní spoločne spätnou SMS, ktorú Vám vyúčtuje Váš mobilný operátor.

**Cena spätnej SMS (vrátane DPHI):**

- Text do 50 znakov 1 €
- Text 51 až 100 znakov 2 €
- Text 101 až 150 znakov 3 €

**Číslo rubriky:**

- 1 - Auto-Moto
- 2 - Elektro, technika
- 3 - Domácnosť, nábytok
- 4 - Dom a záhrada
- 5 - Zverinec, drobných
- 6 - Hobby a šport
- 7 - Deťom
- 8 - Darujem
- 9 - Zoznámenie
- 0 - Rôzne

Komerčné inzeráty, pozvánky na akcie, ponuky zamestnania a reality v riadkovej inzercii neuvádzame. V prípade záujmu o zverejnenie tohto typu inzerátu kontaktujte našich obchodníkov. SMS je možné podať aj v novinách v iných regiónoch. V takom prípade nahradte písmena „KM“ v texte Vašej SMS kódom novín, ktorý nájdete v tiráži. (Službu platbamiobomilom.sk technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

		4		9				7	
S	9			3					
U	7	1	6	4	5			9	
D	6	3							
O	2							9	
K	1	9		7	4			5	6
U	4								
						3		7	2

	9	8	6					4	3
S	5	3	4					9	
U									
D		4	2	5	3			8	
O		5		6		8			9
K	8					2	1		
U						3			
	2			9				3	1
				2					4

# Pripravte si domáce zmrzliny, nanuky či sorbety

## Osviežte sa počas horúcich letných dní

Čo nás dokáže počas horúcich letných dní lepšie schladíť ako mrazené pochúťky. Prijemne nás osviežia a ešte si aj pochutíme. Výbornou voľbou môžu byť domáce zmrzliny, nanuky či sorbety. Vieme, aké suroviny, sme na ich výrobu použili, sú plné chutného ovocia a ich prípravu hravo zvládneme.

### LAHODNÉ ZMRZLINY

#### 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.



Nanuky sú v lete veľmi obľúbené.

zdroj foto JillWellington pixabay

### 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 prímiešame 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.

### OSVIEŽUJÚCE NANUKY

#### Čučoriedkové nanuky

**Suroviny:** 250 g čučoriedok, 150 g kryštálového cukru, 150 ml vody, šťava 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.



Pripravte si domáce zmrzliny.

zdroj foto RitaE 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.

### SORBETY PLNÉ OVOCIA

#### Sorbet z červeného melóna

**Suroviny:** 120 ml vody, 500 g červeného melóna, 3 PL práškového cukru, 1 ČL nastrúhanej citrónovej kôry

**Postup:** Vodu zmiešame s cukrom, citrónovou kôrou a varíme kým sa cukor nerozpustí. Potom necháme vychladnúť. Zatiaľ zbavíme melón jadierok, nakrájame ho na malé kúsky a rozmixujeme. Rozmixovanú zmes zmiešame s vychladnutou cukrovou vodou a vložíme do chladničky. Po hodine preložíme sorbet do nádoby vhodnej na mrazenie a vložíme do mrazničky. Mrazíme aspoň 4 hodiny, pričom každú polhodinu zmes premiešavame vidličkou. Sorbet podávame v miskách zdobený lístkami mäty alebo medovky.

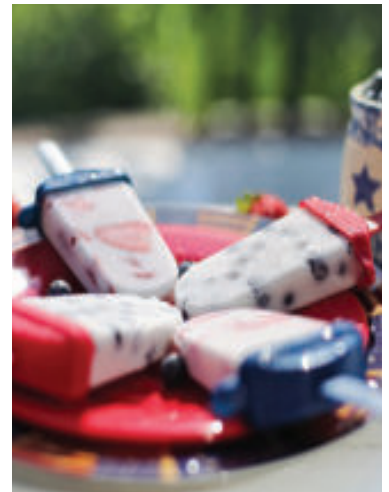
#### Malinový sorbet

**Suroviny:** 250 ml vody, 500 g malín, 250 g práškového cukru, 1 ČL čerstvej citrónovej šťavy

**Postup:** Vodu zmiešame s cukrom a zahrievame kým sa cukor nerozpustí. Potom do hrnca k sirupu vsypeme maliny a varíme ich za stáleho miešania až kým sa rozvaria a vznikne malinové pyré. To následne scedíme do misky tak, aby sa tam nedostali zrníčka. Necháme vychladnúť. Potom vmiešame citrónovú šťavu a misku vložíme do chladničky. Po hodine preložíme sorbet do nádoby vhodnej na mrazenie a vložíme do mrazničky. Mrazíme aspoň 4 hodiny, pričom každú polhodinu zmes premiešavame

vidličkou. Sorbet podávame na tanierikoch zdobený malinami a lístkami mäty alebo medovky a prúžkami pomarančovej prípadne citrónovej kôry.

**Náš tip:** Ak je sorbet určený dospelym, môžete doň tesne pred podávaním prímiešať zopár kvapiek malinového likéru.



Pripravte si nanuky plné ovocia.

zdroj foto JillWellington pixabay

### Citrónový sorbet

**Suroviny:** 250 ml čerstvej citrónovej šťavy, 500 ml vody, 200 g cukru, kôra z 2 citrónov – použijeme len jej žltú časť, najlepšie z citrónov v BIO kvalite

#### Postup:

Vodu zmiešame s cukrom a zahrievame kým sa cukor nerozpustí. Keď je sirup hotový, odstavíme ho zo sporáka, pridáme citrónovú kôru a všetko necháme poriadne vychladnúť. Zatiaľ si vytlačíme citróny, šťavu precedíme cez sitko, vďaka čomu odstránime semenka a prebytočnú dužinu. Keď je sirup vychladený, zmiešame ho s citrónovou šťavou a dobre premiešame. Následne zmes dáme do nádoby vhodnej na mrazenie a vložíme do mrazničky. Mrazíme aspoň 4 hodiny, pričom každú polhodinu zmes premiešavame vidličkou. Sorbet podávame na tanierikoch zdobený prúžkami citrónovej kôry a plátkom citróna.



Sorbet výborne osvieži.

zdroj foto shuettner890 pixabay

**Nakúpte výhodne vo vybraných E-shopoch**

Využite kód:

**OPLATISA**

Pre získanie zľavy zadajte kód **OPLATISA** do poľa pre zľavový kupón v nákupnom košíku e-shopu.

decoreum

OD 37,00 EUR OD **33,30 EUR**



KOBEREK D663M ASTHANE BIELA

**-10%**

decoreum

OD 9,10 EUR OD **8,19 EUR**



KOBEREK 4959B CHEAP HNEDÁ

**-10%**

decoreum

OD 18,00 EUR OD **16,20 EUR**



KOBEREK CHEAP K857A BÉŽOVÝ

**-10%**

## Sociálny pracovník v zdravotníctve Byť mostom tam, kde sa život láme

„A kto vlastne je sociálny pracovník v zdravotníctve?“ Túto otázku dostávam až prekvapivo často. A úprimne, ani sa tomu nečudujem. Mnohí ľudia sa s týmto pojmom nikdy nestretli – pokiaľ sa ich to osobne nedotklo. Ale ak sa tak stane, často zistia, že **moja práca má svoje nezastupiteľné miesto.**

Ako sociálna pracovníčka v zdravotníctve riešim veľmi špecifické úlohy – podľa typu oddelenia, diagnózy pacienta či samotného zariadenia. **Mojim cieľom je pomáhať, sprevádzať, poskytnúť oporu a podporu v náročných životných situáciách,** ktoré prichádzajú nečakane a často zmenia človeku život od základu.

Keď pacient vstúpi do nemocnice, neprichádza len so svojím telom, zranením alebo chorobou. Prichádza ako celý človek – so svojím príbehom, minulosťou, rodinou, obavami aj nádejami. Obrazne povedané, nesie si so sebou „balík“, v ktorom je zabalený celý jeho doterajší život. A niekedy som práve ja tou osobou, ktorá pomáha rozbaľiť ho a opäť poskladať – s ohľadom na to, čo bude nasledovať.

**Preto sa snažím vždy pozeráť na pacienta komplexne. Nevidím len chorobu – vidím človeka.** A v spolupráci s jeho blízkymi a lekárskeym tímom sa snažím poskytnúť odborné sociálne poradenstvo, nasmerovanie a

konkrétnu pomoc.

Najrizikovejšou skupinou, s ktorou pracujem, sú deti, ľudia bez domova, osamelí seniori či mladí ľudia s vážnymi diagnózami a neistou budúcnosťou. Tieto prípady sú výzvou – a zároveň pripomenkou, prečo má moja práca zmysel. V každej situácii musím byť pripravená konať odborne, citlivo a ľudsky.

**Vnímam seba ako most – medzi pacientom a systémom,** medzi ním a jeho rodinou, medzi minulosťou a tým, čo bude ďalej. Som v neustálom kontakte s lekármi, sestrami aj samotnými pacientmi. A hoci ma nie je vidno na prvý pohľad, som tam – pripravená pomôcť, podporiť, vypočuť.

Lebo v skutočnosti **nikdy nevieme, kedy práve my budeme potrebovať človeka,** ktorý nás prevedie chvíľami, keď sa život náhle zmení.



» Mária N.

## Kolagén, ktorý si podmaňuje zdravie aj krásu naraz!

V posledných rokoch sa o kolagéne hovorí stále častejšie. Celosvetové štúdie preukázali, že správne užívanie kolagénu pomáha pri súvislosti so starnutím a pohybovými problémami.

Kolagén je bielkovina, ktorú tvorí skladba 19 aminokyselín prospešných pre ľudský metabolizmus a jeho správne fungovanie. Tieto bielkoviny sú dôležitým stavebným prvkom.

Ľudské telo si už od útleho veku dokáže kolagén vytvárať samo a však pribúdaním veku je tvorba tejto bielkoviny v našom tele stále slabšia a slabšia. Bolo preukázané, že už pri dosiahnutí 18 roka života je vo väčšine prípadov tvorba vlastného kolagénu takmer nulová. Každý metabolizmus si dokáže robiť zásoby kolagénu, ktoré sa však vstrebávajú u každého jedince rôzne a podľa toho sa odvíja zásoba kolagénu a s tým spojené vyživovanie pohybového aparátu a pokožky. V dnešnej dobe existujú formy kolagénu, ktoré si vieme načerpať užívaním rôznych výživových doplnkov s obsahom kolagénu.

Rybí a hovädzí kolagén sú veľmi dôležitým stavebným prvkom v oblasti zdravej kĺbovej výživy, podpory správneho fungovania pohybového aparátu, zdravej pokožky, krásnych vlasov a silných nechťov.

Hovädzí kolagén tvoria 2 typy kolagénu a to I a II, tieto kolagény sú neoddeliteľnou súčasťou v raste, obnove a rekonvalescencii kostí, šliach, väzov a kože. Pri dennom



užívaní predpísaných dávok dostáva naše telo skrz hovädzí kolagén veľké množstvo aminokyselín potrebných na regeneráciu tkanív. Hovädzí kolagén je pomocníkom pri bolestiach kĺbov, po úrazoch, problémoch s pohybovým aparátom, bolestiach a pri reumatických ťažkostiach.

Rybí kolagén tvorí kolagén typu I, tento druh kolagénu obsahuje podobné množstvo aminokyselín ako hovädzí kolagén a však v menšom množstve. Zdrojom hydrolyzácie kolagénu z rýb sú šupiny a koža. Tento typ kolagénu je bohatý na aminokyselinu „hydroxyprolín“, ktorá je

základným prvkom pokožky, ciev a tkanív. Rybí kolagén má blahodárne účinky v boji proti vráskam, zvyšuje pružnosť a elasticitu pokožky a podporuje antioxidantáciu organizmu. Pleti pomáha udržiavať mladistvý vzhľad s potlačením známok starnutia.

Medika Expert priniesla na trh formu kolagénu, v ktorých sú obsiahnuté zložky v navýšených denných dávkach. Denná dávka kolagénu forte 2 v 1 obsahuje až 6 800 mg kolagénu s pridaným vitamínom C. Denná dávka hovädzieho kolagénu forte obsahuje až 8 000 mg kolagénu s pridaným MSM Opti+. *text: Medika Expert*

**MEDIKA  
EXPERT**

**Môžete teraz  
objednať na:**

[www.medikaexpert.sk](http://www.medikaexpert.sk)  
alebo na tel.:

**0904 552 345**

Volajte v pracovné dni:  
**od Pondelka do Piatka,  
od 10:00 do 16:00 hod.**



46,32€

Lacoste L.12.12 Rose Eau de Parfum pre ženy 50 ml

[notino.sk](https://notino.sk)



289,00€

Apple Watch SE 2 GPS 44mm Silver Aluminium MXE03QCA

[Smartwear.sk](https://Smartwear.sk)



29,99€

PARKSIDE® Aku strunová kosačka bez akumulátora

[Lidl.sk](https://Lidl.sk)



1.179,00€

Americká chladnička Whirlpool WQ9 EIL

[ZlavneneSpotrebice.sk](https://ZlavneneSpotrebice.sk)



27,67€

Musetti zrnková káva Armonico - 1kg

[Domkavy.sk](https://Domkavy.sk)



17,32€

Nástenné hodiny MPM 4233.51

[dizajnovе-doplňky.sk](https://dizajnovе-doplňky.sk)



215,00€

Drvič záhr. odpadu Riwall PRO RES 3044 B

[merkury.market.sk](https://merkury.market.sk)



99,99€

SILVERCREST® Stojanový ventilátor

[Lidl.sk](https://Lidl.sk)



33,72€

Bytová búda pre psa, RD43171

[dizajnovе-doplňky.sk](https://dizajnovе-doplňky.sk)



62,49€

TESCOMA panvica hlboká PRESIDENT Stone

[4home.sk](https://4home.sk)



27,99€

Vileda Súprava na umývanie podlahy Ultramax

[Lidl.sk](https://Lidl.sk)



38,00€

Úložný box Keter Broadway 270 l grafit

[mojnabytok.sk](https://mojnabytok.sk)

[www.TonerPartner.sk](https://www.TonerPartner.sk)



24,34 €



HP 44A Toner PREMIUM, čierny

37,34 €



HP 106A Toner PREMIUM, čierny s čipom

12,32 €



HP 650-XXL Cartridge PREMIUM, čierny

Chcete ušetriť na toneroch? Pri objednávke v e-shope [www.tonerpartner.sk](https://www.tonerpartner.sk) zadajte v nákupnom košíku zľavový kód **OPLATISA** a získajte zľavu 10% na kompatibilné náplne a 3% na originálne náplne.

Predávajte alebo nakupujte na online trhovisku:

[www.oplatisa.sk](https://www.oplatisa.sk)

# Oplatí sa!

**TOP  
PONUKY  
TÝŽDŇA**



**GS  
EUROTHERM  
MONTY**

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%**



**Stannah**

**Môj domov. Môj život.  
Môj Stannah výťah.**

Keď sa zhorší mobilita a každý krok je náročný, schodisková stolička Stannah môže byť riešením, ktoré vám pomôže zostať nezávislý a žiť naplno vo vlastnom domove.

Pre ŤŽP občanov možnosť vybaviť na zakúpenie stoličkového výťahu peňažný príspevok od štátu.

Pretože Stannah zmení Váš život.

**0800 162 162**

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

\*Táto ponuka je k dispozícii do 05.09.2025 a nie je platná s inými kampaňami alebo ponukami.



**POKRÝVAČ- TESÁR**

**-10% Z CENY PRÁCE  
DO 31.08.2025**

RENOVÁCIA STRIECH, RENOVÁCIA GARÁŽÍ,  
ZATEPLENIE, OPRAVA A RENOVÁCIA  
ŽLABOV KOMPLETNÁ VÝMENA STRIECH

**ZA NAŠU PRÁCU  
RUČÍME!**

Kontakt: Janek - 0919 495 628



EKOLÓGICKE ČISTENIE FASÁD  
PATENTOVANOU TECHNOLÓGIOU

**BOMBA  
FASÁDA**

BEZPLATNÁ  
UKÁZKA

**BEZ  
WAPKY**

[www.bombafasada.sk](http://www.bombafasada.sk) +421 905 148 393 info@bombafasada.sk



**POKRÝVAČ STRIECH  
MAJSTER TESÁR**

- kompletná montáž nových striech
- kompletná renovácia striech
- renovácia žlabov
- renovácia hospodárskych budov
- pokládka strešnej krytiny • zateplenie

**DO 31.8.  
ZĽAVA  
-15%**

Kontakt: +421 917 506 871



**Oravská Horáreň**

SME TU PRE VÁS  
20 ROKOV

**Seniori pozor! Využite mimoriadnu štátnu dotáciu 100 € pre výbornú dovolenku iba za „296 € / 1 nepracujúci dôchodca“**

Posledné voľné termíny, plná penzia, bohatý program na 6 dní / 5 nocí

Pôvodná cena 396 € / 1 osoba a pobyt

Podmienky nájdete na:  
[www.oravskahoraren.sk](http://www.oravskahoraren.sk), [info@oravskahoraren.sk](mailto:info@oravskahoraren.sk), 0918 591 942

Adresa: Penzión Oravská Horáreň (Hruštín-Zábava), Oravský Podzámok č. 396



**POKRÝVAČ- TESÁR**

renovácia striech,  
renovácia garáží,  
zateplenie,  
oprava a renovácia  
žlabov kompletná  
výmena striech

**OKAMŽITÉ  
ZACATIE  
PRÁCE**

**-10% Z CENY PRÁCE DO 31.08.2025**

**ZDARMA**  
doprava, vypracovanie cenovej ponuky

**ZA NAŠU PRÁCU RUČÍME!**

Kontakt: +421 949 623 050



Ponuka práce pre  
**MURÁRSKE  
partie**

(SZČO) DO BELGICKA

- Dlhodobá spolupráca
- Platobné podmienky 4.000 – 5.000 € / mesiac
- Fakturácie každé 2 týždne s 10-dňovou splatnosťou
- Ubytovanie zabezpečené a hrazené

Kontaktujte nás

+ 421 917 860 693 [info@zu-com.eu](mailto:info@zu-com.eu)  
+ 32 492 049 012 [www.zu-com.eu](http://www.zu-com.eu)