

BRATISLAVSKO západ

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 106 540 domácností



Čítajte nás:

www.cujte.sk



2x Bratislava, Malacky, Trnava,
Nitra, Trenčín, Žilina, Vlkanová

Otvorili sme

STK BEZ STRESU.sk

na Rybníchej

Happy
Hours
po celý deň

Poukaz je možné uplatniť na ktorejkoľvek prevádzke TUV SÚD STK na službu TK+EK pre vozidlá kat. M1 a N1 do 3,5 tony. Nie je možné kombinovať s inými zľavami. Platnosť do 31. 12. 2025.

• sťahovanie • likvidácie
• výnos • prenos nábytku

JOŽOVCI

0911 107 792
0903 594 868



Bratislavsko

»»» ZĽP, dôch. -10% «««

Navštívte svet medu a medovín z Apimedu

NAJLEPŠIA MEDOVINA SVETA



Darčeky pre firmy aj pre tých,
ktorí hľadajú niečo originálne

Medový obchodík
Križna ul. 62
(Trnavské mýto)



Medový obchod
Hviezdoslavovo
námestie 22

www.apimed.sk

PRIJMEME UPRATOVAČKY

PETRŽALKA - Panónska cesta

Na prácu so strojom na čistenie podlahy a čistenie kancelárií
práca na privyrobienie, plat: 450 € netto / mesiac

(denne na 4 hod. - medzi 08:00 - 17:00 hod.)

/ dostupnosť: 🚗 č. 91,191,93,98,99, nástup možný IHNEĎ!

Volajte od 09:00 hod do 16:00 hod.

na 0905 659 555, prípadne píšete na praca@euclean.sk

OPRAVA STRECHY

- » oprava a údržba
- » odstránenie zatekania
- » klampiarske prvky
- » odkvapový systém

0903 969 611

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 SENIOV
10%

0948 107 877

NÁTER EUROOKIEN, OKIEN A DVERÍ

Objednávky:
0905 621 229

HĽADÁME UPRATOVAČKY

BRATISLAVA PETRŽALKA - zubná ambulancia

lokality: Antolská ulica, Slnčnice

upratovanie po 18 h., práca na privyrobienie 2,5 hodiny denne,
5x týždeň / 340 € v čistom

(dostupnosť: 🚗 č. 90, 91,191), nástup možný IHNEĎ

Tel. kontakt: 0905 659 555



Slovenská Grafia a.s.

Pekná cesta 6, 834 03 Bratislava

výrobná spoločnosť v oblasti polygrafického priemyslu



PRIJME IHNEĎ

- TLAČIAROV
- KNIHÁROV - ZORAĎOVAČOV

Mzda: **min. 1 450 € - 2 100 €**
od skúseností a zručností uchádzača

- ROBOTNÍKOV do výroby
- OBRÁBAČA KOVŮV
- NASTAVOVAČOV OREZOVÝCH LINIEK

Mzda: **min. 1 210 € - 1 600 €**
od skúseností a zručností uchádzača

Požiadavky:

- zdravotná spôsobilosť na výkon práce v noci
- vyučenie v odbore výhodou, nie podmienkou

Mzda vrátane príplatkov do 250 € a základnej zložky mzdy od 700 € - 1000 €

Benefity: 13. a 14. mzda

- každoročné zvýšenie mzdy
- mimoriadne a jubilejné odmeny
- hlavné jedlo zdarma v závodnej jedálni a iné benefity

Bližšie informácie:

tel.: 02/49493 853, 02/49493 854, 02/49493 111,
e-mail: kariera@grafia.sk, www.grafia.sk

Bezplatný týždenník

BRATISLAVSKO
západ

EV 6238/24

vydáva spoločnosť
REGIONPRESS
so sídlom Pekárska 7489/40A,
917 01 Trnava, IČO: 36252417.

Ročník II, rok 2025

Redakcia: Martinčekova 17
BRATISLAVA
bratislavsko@regionpress.sk

INZERCIA

Zora Kováčová 0905 719 132
Edita Schubertová 0910 922 916
Mgr. Barbora Knapová 0910 973 657

www.regionpress.sk
www.facebook.com/regionpress.sk



Vychádzame na recyklovanom papieri

DISTRIBÚCIA (106.540 domácností)

Každý týždeň: Dlhé Diely, Karlova Ves, Dúbravka, Lamač, Petržalka, Devínska Nová Ves, Devín, Horský park, Záhorská, Bystrica, Rusovce, Jarovce, Čunovo, Koliba, Kramáre



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

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

Západné Slovensko

BV	97240	BRATISLAVSKO východ
BZ	106540	BRATISLAVSKO západ
DS	34320	DUNAJSKOSTREDSKO
GA	34390	GALANTSKO-SĀLIANSKO
HC	30330	HĽOHOVECKO-SEREDSKO
KM	16450	KOMĀRĀNSKO
LV	30580	LEVICKO
MA	29680	MALACKO
NR	54170	NĀTRIANSKO
NZ	35050	NOVOZĀMOKCO
PK	22970	PEZINSKO
PN	41870	PIĚŠTANSKO-NM-MY
SC	35420	SENECKO
SE	36750	SENICKO-SKĀLICKO
TO	41930	TOPOĽCIANSKO-PE-BN
TN	60750	TRENĀIANSKO-DĀCA-IL
TT	49930	TRĀNAVSKO
ZM	20930	ZĀTOMORAVSKO

Stredné Slovensko

BB	56200	BĀNSKOBYSTRICKO-BR
KY	29300	KYSUCKO-CA-KM
LI	37270	LIPTOVSKO-LM-RK
LC	30860	ĽĀČENECKO-VK-PT
MT	38570	MĀRTINSKO-TR
OR	34980	ORĀVSKO-DĀK-NO-TS
PB	33590	POVAŽSKO-PB-PU
PD	40150	PRIĀVIDSKO
ZV	38400	ZVOLENSKO-DĀ-Ā
ZH	26880	ZĀRSKO-ZC-BS
ZA	50780	ZĀLINSKO-BY

Východné Slovensko

BJ	37210	BARĀEJOVSKO-SĀK-SP
GE	30830	GĀMERSKO-RV-RS-RA
HU	27190	HUMĀNSKO-VĀ-SV-ML
KE	92130	KOŠICKO
KS	24900	KOŠICKO okolie
SL	12940	ĽUBOVĀNIANSKO
MI	31260	MĀCHĀLOVSKO-TV-SO
PP	41520	POPĀRĀDSKO-KĀ
PO	49940	PREŠOVSKO-SĀ
SN	32540	SPIŠSKO-ĽE-ĀL

Zmena pri výplate dôchodkov v hotovosti

Dôchodcovia, ktorým Sociálna poisťovňa dôchodok vypláca v hotovosti prostredníctvom Slovenskej pošty, budú od novembra 2025 pri preberaní dôchodku u doručovateľa alebo priamo na pošte podpisovať nový doklad – poštový poukaz.

„Pre dôchodcov sa tým nič zásadné nemení, mení sa len doklad, ktorý podpisujú pri preberaní penzie. Doteraz podpisovali takzvaný kvitancný list,“ informuje Sociálna poisťovňa a dodáva, že o tejto zmene bude Slovenská pošta a Sociálna poisťovňa dôchodcov zároveň informovať vopred ešte počas októbra prostredníctvom osobitných letákov, ktoré im doručia ich poštovní doručovatelia alebo budú k dispozícii v pobočkách pošty.

V hotovosti dvoma spôsobmi

Hotovosťná výplata dôchodku je možná naďalej v zásade dvoma spôsobmi, a to doručením dôchodku poštovým doručovateľom na adresu bydliska alebo vyplatenie dôchodku priamo na pošte. Dôchodky pritom Sociálna poisťovňa prostredníctvom Slovenskej pošty vypláca v párne dni – čiže od 2. do 24. dňa kalendárneho mesiaca.

Čo sa (ne)zmení od novembra 2025

• Tak, ako doteraz, prinesie poštový doručovateľ dôchodcovi dôchodok v deň jeho výplaty. Dôchodca sa preuká-

že občianskym preukazom alebo iným dokladom totožnosti a podpíše poštový poukaz. Ak poštový doručovateľ dôchodcu nezastihne doma, dôchodok mu nechá na pošte.

• Dôchodca, ktorý si chodí preberať dôchodok na poštu si ho, tiež ako doteraz, v deň výplaty dôchodku môže vyzdvihnúť na pošte. Preukáže sa občianskym preukazom alebo iným dokladom totožnosti, podpíše poštový poukaz a pošta mu vyplatí dôchodok.

• Poštový poukaz na výplatu dôchodku je platný štandardne 30 dní odo dňa výplatného termínu. Do tohto času je potrebné si dôchodok prevziať. Po tomto termíne sa dôchodok vráti do Sociálnej poisťovne a pre jeho opätovnú výplatu bude potrebné Sociálnu poisťovňu kontaktovať.

• „Zavedenie výplaty dôchodkov poštovými poukazmi nebude pre dôchodcov predstavovať nijakú komplikáciu a v súvislosti s touto zmenou nepocítia negatívny dopad,“ uvádza Sociálna poisťovňa.

Sociálna poisťovňa vypláca poštou v hotovosti približne tridsať percent dôchodkových dávok. Zvyšných sedemdesiat percent si poberatelia nechávajú poslať na bankové účty.

» ren

PRIJMEME UPRATOVAČKY
Bratislava - Ružinov - na upratovanie školy
(pri Nemocnici, Drieňová ulica)
práca na privyrobenie - 3,5 h./denne (v poobedných hodinách)
plat: 450 € netto / mesiac
dostupnosť: č. 8 a 9 / č. 50, 66, 78, nástup možný IHNED!
Volajte od 09:00 hod do 16:00 hod.
na 0905 756 560, prípadne píšete na praca@eudean.sk

ZEETEX 205/55 R16 91H WH100
46,90 €
V PNEUSERVISOCH
MIKONA
www.mikona.sk

PRIJMEME PRACOVNÍKOV SBS
na obchodnú prevádzku - BRATISLAVA
Práca v stabilnej spoločnosti
Nutný preukaz odbornej spôsobilosti, zdravotná spôsobilosť, bezúhonnosť
corado@corado.sk
0902 582 140

REZANIE BETÓNU
KRÁTKA ČAKACIA DOBA
DLHOROČNÉ SKÚSENOSTI
otvory do panelu
jadrové vŕtanie otvorov
statische posudky
odvoz odpadu
0908 447 006
www.jadrovevrtanie.sk

SBS GUARDING s. r. o.
pracovná pozícia: bezpečnostný pracovník na prevádzke
Billa Záhorská Bystrica
Mzda: 6,20€/hod. brutto
nástup: ihneď + možnosť ubytovania
požiadavky: preukaz odbornej spôsobilosti S osvedčením o absolvovaní odbornej prípravy
Kontakt. osoba: Andrej Tel. kont.: 0948 137 340
Pre bližšie info treba volať (nie písať)

S	5		3		7		9
U	9			8	1		8
D		8			5		7
O	6		7				4
K	4	1	3				
U	5						
	9		6				1

PALIVOVÉ DREVO
POLIENKA BUK, DUB, HRAB
Ku každej objednávke hodnotný darček
www.palivovedrevo.sk
0917 649 213

UMÝVANIE OKIEN
UPRATOVANIE
TEPOVANIE
MALIARSKÉ PRÁCE
www.topservis-bratislava.sk
0908 437 079
Ing. Kubaška Dušan

ODKÚPIME BYT, DOM, POZEMOK
Môže byť aj zadĺžený.
Platba v hotovosti.
0948 107 877

INZERCIA
0905 719 132

Riadková inzercia

- 1 AUTO-MOTO**
»KUPIM STARY MOPED JAWA STADION STAREHO PIONIERA BABETU JAWA 90 SIMSONA AJ POKAZENE DLHO ODSĀVENE PRIPADNE DIELY SOM ZBERATEĽ PLATIM IHNED PONUKNITE 0915 215 406
- 2 ELEKTRO, TECHNIKA**
- 3 DOMÁCNOSŤ, NĀBYTOK**
- 4 DOM A ZĀHRADA**
»KŪPIM HĀKY ĽĚŠENIE 0908 532 682
- 5 ZVERINEC, DROBNOCHOV**
- 6 HOBBY A ŠPORT**
»ODKUPIM STARE MINCE A BANKOVKY 0903 868 361
- 7 DEŤOM**
- 8 DARUJEM**
- 9 ZOZNĀMENIE**
- 0 RŔZNE**

Chcete si podať riadkovú inzerát?

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

Príklad:
RP BZ 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 DPH):

- Text do 50 znakov 1 €
- Text do 100 znakov 2 €
- Text nad 100 znakov 3 €

Číslo rubriky:

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

Komerčné inzeráty, pozvánky na akcie, ponuky zamestnania a reality v riadkovej inzercii neuverejňujeme. V prípade záujmu o zverejnenie tohto typu inzerátu kontaktujte našich obchodníkov. SMS je možné podať aj v novinách v iných regiónoch. V takom prípade našej SMS kódom novín, ktorý nájdete v tlači. (Službu platbarnobilom.sk technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)



50,40€
54,50€

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

notino.sk



45,78€

Xiaomi Smart Band 10, Ružové

Ekotoner.sk



29,99€

PARKSIDE® Akumulátor 20 V/4 Ah PAP 20 B3

Lidl.sk



394,52€

KLARSTEIN AUDREY mini retro chladnička

Andreashop.sk



27,67€

Musetti zrnková káva Armonico - 1kg

Domkavy.sk



37,49€
38,49€

LAVVU Štýlové drevené hodiny LOFT

4home.sk



215,00€

Drvič záhr. odpadu Riwall PRO RES 3044 B

merkury.market.sk



8,99€
10,99€

lupilu® Chlapčenská softšelová bunda

Lidl.sk



33,90€

Bytová búda pre psa, RD43171

dizajnove-doplanky.sk



62,49€

TESCOMA panvica hlboká PRESIDENT Stone

4home.sk



24,99€

LIVARNO home Regál do detskej izby

Lidl.sk



39,00€

Úložný box Keter Broadway 270 l grafit

mojnabytok.sk



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 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

Pesto z bazalky, petržlenovej vňate či sušených paradajok

Pripravme si chutné domáce pestá

Pesto je omáčka, ktorá sa vyrába rozdrvením bylín, orieškov, cesnaku, syra, olivového oleja a soli a používa sa na dochutenie cestovín, šalátov či pizze. Hoci sa zvyčajne stretávame s klasickým bazalkovým pestom, jestvuje veľa ďalších kombinácií s použitím iných bylín, korení či orechov.

Pesto z bazalky

Budete potrebovať: 2 šálky čerstvých lístkov bazalky, strúčik cesnaku, 30 g nasucho opražených píniových orieškov, 30 g syru parmezan, 60 ml olivového oleja, soľ, mleté čierne koreníe, pár kvapiek citrónovej šťavy.

Postup:

Lístky bazalky umyte pod tečúcou vodou a poriadne osušte. Do kuchynského elektrického sekáčika alebo

viacokom a vložte do chladničky.

Pesto z petržlenovej vňate

Budete potrebovať: 2 hrste čerstvej petržlenovej vňate, 1/2 šálky olivového oleja, 1/4 šálky vlašských orechov alebo píniových orechov, 1/4 šálky strúhaného parmezanu, 2 strúčiky cesnaku, šťava z polovice citróna, soľ a mleté čierne koreníe

Postup:

Čerstvú petržlenovú vňať umyte pod tečúcou vodou a poriadne osušte. Do kuchynského elektrického sekáčika alebo mixéra vložte cesnak, vlašské orechy a dôkladne rozsekať. Postupne po dávkach pridávajte petržlenovú vňať a prilievajte olivový olej. Nakoniec pridajte strúhaný parmezan, pár kvapiek citrónovej šťavy, soľ, mleté čierne koreníe a domixujte.



Pesto z medvedieho cesnaku.

zdroj foto Couleur pixabay

orechov a postupne prilievajte olivový olej tak, aby vznikla vami požadovaná konzistencia.

Suroviny: 400g cestovín, 1 pohár hotového pesta, 2 lyžice extra panenského olivového oleja, soľ a mleté čierne koreníe podľa chuti, strúhaný parmezan na posypanie



Pesto chutí výborne aj s hriankou.

zdroj foto AstralEmber pixabay

mixéra vložte cesnak, nasucho opražené vychladnuté píniové oriešky a dôkladne rozsekať. Postupne po dávkach pridávajte bazalku a prilievajte olivový olej. Mixujte krátko, aby prehrievaním bazalka nezhorkla a nestratila svoju zelenú farbu. Nakoniec pridajte strúhaný parmezan, pár kvapiek citrónovej šťavy, soľ, koreníe a domixujte. Pesto preložte do uzatvárateľnej nádoby, jeho povrch zalejte olivovým olejom, uzatvorte

Pesto z medvedieho cesnaku

Budete potrebovať: medvedí cesnak, panenský olivový olej, soľ, orechy – vlašské, píniové alebo lieskové – podľa vlastného výberu (môžete vynechať)

Postup:

Medvedí cesnak poriadne umyte pod tečúcou vodou a dobre osušte. Následne ho vložte do mixéra, pridajte soľ podľa chuti, obľúbený druh

Pesto z tekvicových semiačok

Budete potrebovať: 60 g lúpané tekvicové semiačka, 4-5 PL tekvicový olej, hrst bazalky, 2 strúčiky cesnaku, soľ podľa chuti

Postup:

Do misky vložte všetky suroviny okrem oleja. Všetko mixujte ponorným mixérom, pričom postupne po troškách prilievajte tekvicový olej.

Pesto zo sušených paradajok

Budete potrebovať: 200 g sušených paradajok, 2 strúčiky cesnaku, 1 hrst bazalky, 1 hrst vlašských orechov, 70 g strúhaného parmezanu, 100 ml extra panenského olivového oleja, štvrt KL čili vloček, soľ, mleté čierne koreníe

Postup:

Sušené paradajky vložte do mixéra, pridajte očistený, prepolený cesnak, lístky čerstvej bazalky, vlašské orechy a strúhaný parmezan. Počas mixovania postupne po troškách prilievajte olivový olej. Na záver pesto dochuťte soľou, mletým čiernym korením a môžete pridať aj čili vločky podľa chuti.



Pesto sa veľmi hodí na ochutenie varených cestovín.

zdroj foto pixabay

Postup:

• Cestoviny uvarte v dostatočnom množstve vriacej osolenej vody. Na panvici si zohrejte olivový olej, pridajte pesto a krátko prehrievajte, aby sa dobre uvoľnili chute.

• Uvarené cestoviny sceďte, ihneď ich vložte do panvice k pestu a následne premiešajte tak, aby omáčka cestoviny rovnomerne obalila. Na záver pokrm dochuťte mletým čiernym korením a soľou.

• Pri servírovaní môžete jedlo ozdobiť strúhaným parmezanom a posypať bylinkami.

Náš tip

• Ak použijete na pesto peknú uzatvárateľnú nádobu, doplníte ju vlastnoručne vyrobenou visačkou s popisom a ozdobíte vhodnými drobnými dekoráciami, môže poslúžiť aj ako originálny darček.



Pesto môže poslúžiť aj ako originálny darček. zdroj foto Einladung_zum_Essen pixabay

Ako skladovať pesto?

Pesto skladujeme v uzatvárateľných nádobách v chladničke. Tam by malo vydržať približne týždeň. Ak ho chcete používať pri príprave varených pokrmov, môžete ho zamraziť a to tak, že ho vložíte do formy na ľad, a tak uskladníte v mrazničke.

Použitie

Pesto sa veľmi hodí na ochutenie varených cestovín. Použiť ho však môžeme aj na dochutenie omáčok. Výborne tiež chutí aj ako nátierka na chlieb opečený na suchej panvici.

Cestoviny s pestom

Ponúkame vám jednoduchý recept na rýchlu večeru, ktorá isto nesklame:

» ren

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 jedinca 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 nechtov.

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



KOLAGÉN FORTE 2 v 1 39,90 EUR

47,05 EUR HOVÄDZÍ KOLAGÉN FORTE

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 známkov 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
alebo na tel.:

0904 552 345

čujte.sk

**Tekvicová sezóna
je v plnom prúde**

www.cujte.sk



Oplatí sa!

TOP
PONUKY
TÝŽDŇA



GS
EUROTHERM
MONT

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

Ponuka
Darček v
hodnote až
200,- €

Sloboda nepozná vek.

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



Pretože Stannah
zmení Váš život.

*Táto ponuka je k dispozícii do 31.10.2025 a nie je platná s inými kampaňami alebo ponukami.

☎ 0800 162 162

www.stannah.sk



pred do

EKOLÓGICKE ČISTENIE FASÁD
PATENTOVANOU TECHNOLOGIOU

**BOMBA
FASÁDA**

BEZ WAPKY

BEZPLATNÁ
UKÁŽKA

www.bombafasada.sk +421 905 148 393 info@bombafasada.sk

KÚPIM PAROŽIE

Zhody, trofeje i celé
poľovnícke zbierky.

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

Výkup mincí
do roku 1945

Celá SR

0904 474 597
vykupparoziaeu@gmail.com

EXPERTI NA STRECHY POKRÝVAČSKÉ / TESÁRSKE PRÁCE

- » POKLÁDKA PLECHOVEJ STREŠNEJ KRYTINY
- » RENOVÁCIA STRIECH / GARÁŽÍ
- » ZATEPLENIE, OPRAVA ŽĽABOV
- » KOMPLETNÁ VÝMENA STRIECH

-10%
Z CENY PRÁCE

**OBHLIADKA
A PONUKA
ZDARMA**

ZA KVALITU PRÁCE RUČÍME!

Kontakt: Janek - 0919 495 628



**POKRÝVAČ STRIECH
MAJSTER TESÁR**

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

**DO 30.9.
ZĽAVA
-15%**

Kontakt: +421 917 506 871



**UŽ OD
499 €**

**DARČEK
ZADARMO
4L HNOJIVA**

galerica
ODOLNÉ SKLENÍKY
Z POLYKARBONÁTU

	Š x V x D	
GRETA TIP	2 x 2 x 4 m	499 €
GLORIA	2,58 x 2 x 4 m	599 €
GALA	3 x 2 x 4 m	469 €
GENIO	3 x 2,07 x 4 m	499 €
GARANT	3 x 2,07 x 4 m	599 €
GULLIVER	3 x 2,07 x 4 m	669 €
GOLIÁŠ	3 x 2,1 x 4 m	749 €
GORAL	3 x 2,3 x 4 m	749 €
GALINA	3 x 2,27 x 4 m	899 €

Všetky modely je možné predĺžovať o 2m.

- DOPRAVA ZADARMO
- JEDNODUCHÁ MONTÁŽ

0948 88 88 55 galerica.sk



čujte.sk

Čítajte nás:

www.cujte.sk