

L'UBOVNIANSKO



Čítajte nás:

www.cujte.sk

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 12 940 domácností

VÝKUP STARŠÍCH VOZIDIEL STAČÍ ZAVOLAŤ PRÍDEME KEDYKOLVEK ODŤAHOVÁ SLUŽBA

FORMALITY VYBAVÍME ZA VÁS

PENIAZE V HOTOVOSTI IHNEĎ

sídlo Sabinov: 0917 722 447
kalejatransport@gmail.com

VÝKUP KOŽÍ a PREDAJ KRMÍV

PREDAJ MLÁDKO DOMINANT od 2.3.2026

Viac info **str. 4**

POSKYTUJEME ŤAŽOBNÉ PRÁCE

RÝCHLO A KVALITNE

0915 285 217

Cujte.sk

Čítajte nás:

www.cujte.sk

INZERUJTE U NÁS • najčítanejšie regionálne noviny • vydávané každý týždeň
0907 877 862 • najväčšia distribúcia • grafika v cene inzerátu
lubovniansko@regionpress.sk

OD BRATISLAVY PO HUMENNÉ

www.regionpress.sk

DACHMANN
www.dachmann.sk

PLASTOVÉ OKNÁ A DVERE

DREVENÉ A HLINÍKOVÉ **OKNÁ**

SERVIS A OPRAVA OKIEN

- EXTERIÉROVÉ ŽALÚZIE, ROLETY
- PREDAJ PARAPETNÝCH DOSIEK
- ZASKLIEVANIE BALKÓNOV
- SIETE PROTI HMYZU, ŽALÚZIE
- GARÁŽOVÉ BRÁNY

Levočská 2, 080 01 Prešov, maxidachmann@gmail.com

051/7718 607, 0903 634 202, 0944 047 008

28. novembra 1989 Výročia a udalosti

Nezná revolúcia: Československá vláda a Občianske fórum sa dohodli na zrušení článku ústavy o vedúcej úlohe komunistickej strany

KÚP 50 kg ZEMIAKOV A VYHRAJ 2000€ POUKAZ NA DOVOLENKU od CK CORADO, iPhone 16 PRO, alebo iPad PRO

1. Vystrihni hlasovací lístok z Ľubovnianskych novín alebo Regionpressu.
2. Prines ho do Grústupu v Hromovli do predajne. (byťová telefónna otáčka)
3. Kúp minimálne 50 kg zemiakov z RD Plešnica a možnosť lístok vhodí do hlasovacej škatule.

SŤAŽNÝ KUPÓN „Kúp 50 kg zemiakov a vyhraj dovolenku a ďalšie hodnotné ceny!“

Meno: Priezvisko:

Mesto: Telefón alebo email:

Obdobie platnosti od 1.11.2025 do 31.12.2025. Zestavené a vytápané za účasti RD Plešnica. Súčasťou sú aj ďalšie hodnotné ceny. Podmienky súhlasu sú dostupné na stránke www.regionpress.sk. Zároveň sú dostupné aj v predajniach RD Plešnica.

KAMENÁRSTVO LIMEX

POSEZÓNNY VÝPREDAJ ZÁSOB

OBJEDNAJ TERAZ a pomník Ti zrealizujeme v roku 2026 za nezmenenú cenu

0948 230 630

www.limex.sk

Bezplatný týždenník

LUBOVNIANSKO

EV 6208/24

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

Ročník II, rok 2025

Redakcia: Bajkalská 3852/20
POPRAD
lubovniansko@regionpress.sk

INZERCIA

Bc. Lenka Šubová **0907 877 862**

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



Vychádzame
na recyklovanom
papieri

DISTRIBÚCIA (12.940 domácností)

Každý týždeň:

Stará Ľubovňa, Čiž, Forbasy, Hniezdedo, Hromoš, Chmeľnica, Jakubany, Kamienka, Kolačkov, Kyjov, Ľubotín, Nižné Ružbachy, Nová Ľubovňa, Orlov, Plaveč, Plavnica, Podolíneček, Šamborn, Šarišské Jastrabie, Údol, Veľký Lipník, Vyšné Ružbachy

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+Šaliansko
- HC 30.330 Hlohovecko+Sereďsko
- KM 16.450 Komárňansko
- LV 30.580 Levice
- MA 29.680 Malacko
- NR 54.170 Nitrriansko
- NZ 35.050 Novozámocko
- PK 22.970 Pezinsko
- PN 41.870 Piešťansko+NM+MY
- SC 35.420 Senecsko
- SE 36.750 Senicko+Skalicko
- TO 41.930 Topoľčiansko+PE+BN
- TN 59.870 Trenčiansko+DCA+HL
- 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 Lučenecko+Vik+PT
- MT 38.570 Martinskovo+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+BS
- ZA 50.780 Žilinskovo+BY

Východné Slovensko

- BJ 37.210 Bardejovsko+SK+SP
- GE 30.830 Gemersko=RV+RS+RA
- HU 27.190 Humensko=VT+SV+ML
- KE 92.130 Košicko
- KS 24.900 Košicko okolie
- SL 12.940 Ľubovniansko
- MI 31.260 Michalovsko+TV+SO
- PP 41.520 Popradsko+KK
- PO 49.940 Prešovsko+SB
- SN 32.540 Spišsko+LE+GL

Lieková bezpečnosť je dôležitá

Štátny ústav pre kontrolu liečiv (ŠÚKL) sa aj tento rok pripojil k celosvetovej kampani **Týždeň povedomia o bezpečnosti liekov**. Jej cieľom je povzbudiť pacientov, opatrovateľov a zdravotníckych pracovníkov, aby nahlasovali podozrenia na vedľajšie účinky a aktívne tak prispievali k zvyšovaniu bezpečnosti liekov.

„Hoci všetky lieky prechádzajú prísny klinickým skúšaním, niektoré zriedkavé vedľajšie účinky sa môžu prejavovať až pri ich dlhodobom užívaní širokou verejnosťou. Preto je pre nás každé hlásenie podozrenia na vedľajší účinok neoceniteľné – pomáha zlepšovať liečbu a chrániť zdravie všetkých pacientov,“ uvádza ŠÚKL na sociálnej sieti a dodáva, že každé hlásenie dôkladne preverí a v prípade potreby prijme konkrétne opatrenia ako napríklad:

- úpravu dávkovania,
- doplnenie informácií do príbalového letáku,
- zmenu v spôsobe predpisovania lieku,
- stiahnutie lieku z trhu.

Ako sa môžete stať „Hrdinom liekovej bezpečnosti“

Každý liek môže mať aj vedľajšie účinky a ich nahlásenie pomáha chrániť zdravie nás všetkých. Hlásenia podozrení na vedľajšie účinky pomáhajú liekovým regulačným agentúram, ako

je na Slovensku ŠÚKL, lepšie porozumieť bezpečnostným profilom liekov. Jedným z hlavných zdrojov informácií o podozreniach na nežiaduce účinky liekov sú práve pacienti. „Pomôžte nám chrániť ostatných pacientov pred budúcim možným rizikom a nahláste podozrenia na vedľajšie účinky liekov. Či už ste pacient alebo zdravotnícky pracovník – všetci môžeme prispieť k tomu, aby boli lieky bezpečnejšie,“ apelujú odborníci zo ŠÚKL a objasňujú tiež, že nezáleží na tom, či sú vedľajšie účinky mierne alebo závažné, nemali by sme čakať, mali by sme ich nahlásiť.

Kam hlásiť vedľajšie účinky liekov

Každý z nás môže prispieť k tomu, aby boli lieky bezpečnejšie.

Podozrenia na vedľajšie účinky liekov môžete nahlásiť:

- elektronicky: Prostredníctvom online formulára na portáli ŠÚKL: <https://portal.sukl.sk/eskadra/>,
- e-mailom: Zaslaním vyplneného tlačiva (dostupného na webe ŠÚKL) na adresu neziaduce.ucinky@sukl.sk,
- poštou: Zaslaním vyplneného tlačiva (dostupného na webe ŠÚKL) na adresu Kvetná 11, 821 08 Bratislava,
- telefonicky: Na telefónnom čísle +421-2-50 70 12 06 alebo +421 902 489 044.

» ren

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

S		2						9	
U	1				9	7		1	8
D			6		4	5		4	
O					1				
K	8			5				6	7
U									9
		9	4	6	8				2

PRENÁJOM KÁVOVAROV

JURA E6
Malý automatický kávovar

10€	VIKEND	2-10 DNI	11-60 DNI	60 DNI +
20 €	30 €	15 €	10 €	5 €

JURA X10
Veľký automatický kávovar

10€	VIKEND	2-10 DNI	11-60 DNI	60 DNI +
25 €	35 €	20 €	15 €	7 €

SANREMO D8
Profesionálny zákový kávovar

10€	VIKEND	2-10 DNI	11-60 DNI	60 DNI +
60 €	90 €	40 €	20 €	9 €

FIORINZATO F64
Mlynček

10€	VIKEND	2-10 DNI	11-60 DNI	60 DNI +
20 €	30 €	15 €	10 €	5 €

BIG BEAN, Logistická 6, 917 01 Trnava +421 910 315 415, info@domkavy.sk Pondelok - Piatok: 08:00 - 16:30 Jedná sa o nezáväznú B2B ponuku.

HĽADÁTE ZAMESTNANCA?

SKÚSTE TO

INZERCIOU

v našich novinách

0907 877 862

Chcete si podať riadkový inzerát?

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

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

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

Cena spätnej SMS (vrátane DPH):

- 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, 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 nahraďte písmena „SL“ v texte Vašej SMS kódom novín, ktorý nájdete v tlači. (Službu platbarnobilom.sk technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

BEZPEČNOSTNÉ DVERE

Naše **OCĽOVÉ DVERE so ZÁRUBŇOU, CHRÁNIA-ZATEPLIA-ODHLUČNIA** Váš domov

DUB MATNÝ

DUB ŠEDÝ

ORECH MATNÝ

DUB VZOR

ANTRACIT

BIELE VZOR

AKCIA 460 €

kovanie ZDARMA

zameranie ZDARMA

v ponuke aj **INTERIÉROVÉ DVERE**

v ponuke aj **hladké dvere a odtieň Wenge všetky dvere SKLADOM**

odborná montáž s licenciou
technickej služby od polície SR

V ponuke aj bezpečnostné dvere **SECURIDO a SECUM**

0905 468 802 • KEŽMAROK, Hlavné námestie 78 • Otvorené: Po-Pia: 9⁰⁰-17⁰⁰

www.ocelovedvere.sk ocelovedvere@ocelovedvere.sk



Sa oplatí.

Tmavé hrozno stolové
cena za 1 kg

UŠETRITE'
-50 %

1.89

*Ďalšie sa jednotlivé ceny v porovnaní s produktom v štandardnej ponúkanej veľkosti.

Koktejlóvé paradajky
kričkové
(1 kg = 2,78)

500 g

UŠETRITE'
-58 %

1.39

*Ďalšie sa jednotlivé ceny v porovnaní s produktom v štandardnej ponúkanej veľkosti.

Kuracie stehenné rezne XXL

cena za 1 kg
bez kostí a kože

4.99
6.59

s Lidl Plus
-27 %

4.79
6.59

Bravčové pľiecko
cena za 1 kg
bez kostí, v celku

-42 %

3.09
5.39



od pondelka 24. 11. do 30. 11.

Black Week

Viac ako
1000
produktov so zľavou
až do 70%



Hubert de Luxe

0,75 l
blanc/rosé
(1 l = 5,59)



UŠETRITE'
-44 %

4.19

*Ďalšie sa jednotlivé ceny v porovnaní s produktom v štandardnej ponúkanej veľkosti.

Toaletný
papier

8 kotúčikov
2-vrstvový

Najnižšia
cena v Lidlí
tentoročok

s Lidl Plus
1+1



1.49* 2.98**

*Cena za kus pri kúpe 2 kusov = 1,49 €
**Cena za kus pri kúpe 1 kusa = 2,98 €
Cena za 2 kusy = 2,98 €

PARKSIDE

UŠETRITE'
-50 %

49.99

*v porovnaní s cenou PWS platnou 3. 11. 2025 na 98,00 €

Tepovač
PWS 20
kus
s príslušenstvom

Najnižšia
cena v Lidlí
tentoročok



Trvanlivé
mlieko
1 l
3,5 % tuku



s Lidl Plus
8+4



0.73*
1.09**

*Cena za kus pri kúpe 12 kusov = 0,73 €
**Cena za kus pri kúpe 1 kusa = 1,09 €
Cena za 12 kusov = 8,72 €



Najnižšia
cena v Lidlí
tentoročok

Giana
Polené broskyne
850 ml
v sladkom nálevo
(1 kg = 2,11/PP)

UŠETRITE'
-66 %

0.99

*Cena štandardnej veľkosti
maloobchodnej predajnej jednotky.
Všetky ostatné sú 0,99 na nádobu.



1 kotúčik
iba 0,19



aj online



Ponuka tovaru platí od 24. 11. do 30. 11. 2025 alebo do vyčerpania zásob. Chyby v ňajvi vyhradené. Ceny sú bez dekorácie. Firma LIDL si vyhradzuje právo zmeny v ňajvi a variantoch ponúkaného tovaru. Odber možný len v obvyklom smere.

VÝKUP KOŽÍ **0,50 €** za kus

Aktuálne ceny na www.slovakiaskins.sk a **PREDAJ KRMÍV**

Kože vykupujeme vysušené, bez hláv a nožičiek. Cena koží sa môže meniť.

Výkup sa opakuje každé 3 týždne

PREDAJ MLÁDOK DOMINANT od 2.3.2026

králik s liečivom, nosnice, brojler a kačice, bažant, ovce, kozy, ošípané, husi, morky, psy

vždy v STREDU v týchto termínoch:
3.12.2025, 14.1., 4.2., 25.2., 18.3.2026

Čirč	9,00 hod.	Kamienka	13,40 hod.
Lubotín.....	9,20 hod.	Hniezdne-Coop....	14,00 hod.
Plaveč	9,35 hod.	Nížné Ružbachy...	14,20 hod.
Orlov	9,50 hod.	Podolinec-pošta ...	14,40 hod.
Hromoš.....	10,15 hod.	Spišská Belá-Coop .	15,10 hod.
Plavnica-Coop.....	10,40 hod.	Lubica.....	15,30 hod.
Údol-pohos. Zas	11,00 hod.	Huncovce	15,50 hod.
Chmelnica-MŠ	11,20 hod.	Vrbov	16,10 hod.
Jakubany-p. zbroj... ..	11,45 hod.	Vlková.....	16,25 hod.
N. Ľubovňa-n. cen. .	12,00 hod.	Abrahám.-kostol...	16,40 hod.
Kolačkov-pož. zbr... ..	12,20 hod.	Janovce.....	17,00 hod.
Jarabina	13,15 hod.		

>> Auto bude stáť na stanovišti alebo pred Obecným úradom 10 minút <<

VOLAJTE 0907 893 351 • 0907 684 441
0915 252 372 • 0905 345 352
www.slovakiaskins.sk
 Slovakia Skins s.r.o. • 913 24 Svinná 466

KVALITNÝ SERVIS OKIEN A DVERÍ



Máte plastové okná, eurookná, alebo hlinikové okná a prefukuje Vám?

- Okno sa Vám zasekáva, zadrháva, alebo nedoviera?
- Ponúkame kompletný servis a bezplatnú obhliadku z pohodlia Vášho domova na telefónnom čísle

0904 363 235
www.servispreokna.sk

2. decembra 1805 **Výročia a udalosti**
 v bitke troch cisárov pri Slavkove zvíťazilo vojsko cisára Napoleona Bonaparteho nad spojenými silami ríšskoneemeckého cisára Františka II. a ruského cára Alexandra I., čo viedlo k uzavretiu bratislavského mieru (26. decembra)

INZERUJTE U NÁS

0907 877 862
lubovniansko@regionpress.sk

- najčítanejšie regionálne noviny
- najväčšia distribúcia
- vydávané každý týždeň
- grafika v cene inzerátu



www.regionpress.sk

 [lubovniansko](https://www.facebook.com/lubovniansko)

čujte.sk

Čítajte nás!



www.cujte.sk

SUV BEZ KOMPROMISOV

Už od **20 690 €**



KORANDO
 Vaše KGM už v Poprade

PP AUTO
 CAR SHOWROOM

KGM
 SUV ŠPECIALISTA Z KÓREY

Kombinovaná spotreba KGM Korando 7,65 - 8,61 l/100 km, kombinované emisie CO₂ 175 - 197 g/km. Vyobrazený model je iba ilustratívny

Limitka, ktorá nehrá na likes. Ale na štýl



Exkluzívna limitka IQOS ILUMA i x Seletti spája dve značky, ktoré majú odvahu robiť veci inak. Výsledkom je štýlový dizajn – čierna a zlatá v presnom kontraste, ikonický cikcak vzor a rukopis talianskeho dizajnéra Stefana Selettiho, známeho tým, že z obyčajných predmetov robí predmety túžby.

Taliansky dizajnér Stefano Seletti stojí za ikonickými objektmi, ktoré balansujú na hrane medzi umením a každodennosťou. Aj všedným objektom dokáže dať vkusný, elegantný a zároveň odvážny vzhľad. Jeho diela provokujú, podnecujú k diskusiám a dokážu odhaliť viac, než sa na prvý pohľad zdá.

Za touto exkluzívnou spoluprácou stoja dva svety. IQOS prináša inovácie a funkčnosť, Seletti zasa kreativitu a nevšednosť. Limitovaná edícia IQOS ILUMA i x Seletti je dôkazom, že aj technológia môže mať štýl. Nie pre tých, ktorí sa chcú páčiť všetkým, ale pre tých, ktorí si idú svojou cestou.

Dizajn, čo mení pravidlá hry

Každý detail – od farebného kontrastu až po textúru povrchu – podčiarkuje hlavnú myšlienku spolupráce: odvahu skúšať nové veci. Osloví dospelých užívateľov, ktorí v dizajne nehladajú len peknú vec, ale jasný názor. Niečo, čo sa odlišuje a hovorí aj bez slov. Dostupná je vo všetkých IQOS predajniach na Slovensku od začiatku novembra a keďže počet zariadení je limitovaný, nie je čas strácať čas!

Bezdytmové zariadenia nie sú bez rizika. Dodávajú nikotín, ktorý je návykový a sú určené výhradne pre dospelých, ktorí by inak pokračovali vo fajčení alebo užívaní iných nikotínových výrobkov.



Zdroj foto: PMI

Bakteriálne lúhovanie - zelená cesta k získavaniu kritických surovín

Vedci a vedkyne z Ústavu geotechniky SAV, v.v.i. predstavujú projekt Bio4Sb, ktorého cieľom je získavanie antimónu a medi z primárnych zdrojov pomocou pokročilých biotechnologických metód s ohľadom na environmentálne prostredie. Výskum smeruje k tomu, aby bolo možné antimón a meď získavať šetrnejšie, s nižšou spotrebou energie a bez toxických vedľajších produktov.

Antimón a meď patria medzi kritické suroviny, pri ktorých sa Európska únia snaží zabezpečiť ich lepšiu dostupnosť. V prípade antimónu je 100 % závislá od jeho dovozu, pričom hlavným svetovým producentom je Čína (56 % ťažby). Antimón sa považuje za surovinu, ktorá podporuje prechod na zelenú ekonomiku. V súčasnosti však nachádza uplatnenie aj v inovátnych aplikáciách na hromadné ukladanie energie - napríklad v soľných batériách, ktoré umožňujú akumuláciu elektriny z obnoviteľných zdrojov. Meď má zas kľúčové využitie v elektroenergetickej infraštruktúre a elektronike. „Proces je založený na optimalizácii biologického lúhovania tetraedritového koncentráta špeciálnymi baktériami pri teplote okolia, čo predstavuje environmentálne menej náročný a zároveň energeticky efektívny spôsob získavania kovov v porovnaní s konvenčnými spôsobmi separácie minerálov a chemického spracovania. Hlavnou prednosťou tohto environmentálneho prístupu je, že prepája tri vedecké oblasti, a to geochemiu, metagenomiku a biohydrometalurgiu,“ uviedla riešiteľka

projektu Dr. Lenka Hagarová z Oddelenia minerálnych biotechnológií Ústavu geotechniky SAV, v.v.i.

Tetraedrit patrí medzi komplexné sulfidické minerály s vysokým obsahom medi, antimónu a relatívne vysokým obsahom striebra. Významným zdrojom tohto prírodného minerálu je baňa Mária (žila Strieborná), ktorá sa nachádza v Rožňave, z ktorej drenážna voda odtieká priamo do rieky Slaná. „Prvé metagenomické analýzy banskej vody ukázali, že vo vzorkách dominujú železo-oxidujúce baktérie. Tieto mikroorganizmy majú schopnosť urýchľovať rozpúšťanie sulfidických minerálov, a preto sa dajú využiť pri biolúhovaní tetraedritu. Laboratórne testy s baktériami zo zbierkových kultúr potvrdili, že takýmto spôsobom možno získať viac ako 80 % medi. Antimón sa pritom buď vyzráža vo forme sekundárnych minerálov, alebo sa uvoľní do roztoku, kde sa dosahuje približne 13 % výťažnosť. Aktivitu pri biolúhovaní už potvrdili aj prvé experimenty s bakteriálnymi kultúrami, ktoré sa podarilo izolovať priamo z banskej vody,“ vysvetlila Dr. Hagarová.



Odber banskej vody.

autor foto Lenka Hagarová, SAV » ren

Za obrami v raji

Na rozhraní Národného parku Slovenský raj a Hnileckých vrchov v uplynulých dňoch slávnostne otvorili projekt **Obri v raji**. Ide o prvú etapu ambiciózneho zámeru, ktorý prepája umelecké stváranie obrov s historickým baníckym dedičstvom a modernou vyhlídkou na okolitú prírodu. Nová turistická infraštruktúra, určená pre širokú verejnosť, najmä pre rodiny s deťmi, ponúka bezpečný priestor pre aktívny oddych a spoznávanie menej známych kútov regiónu.

Projekt, ktorého zámerom je vytvoriť silnú regionálnu, až národnú turistickú atraktivitu a odľahčiť najvyťaženejšie trasy Slovenského raja, spočíva vo vybudovaní celoročného zážitkového areálu. Ten v prvej fáze prináša dvoch unikátnych obrov – jedného s vyhlídkou nad koruny stromov a druhého, ktorý je súčasťou detského ihriska. Návštevníci tu okrem iného nájdu upravenú vodnú plochu, vonkajšie spevnené plochy a budúce záemie. Jedinečnosť spočíva v myšlienke „cesty obrov“, ktorá návštevníkov prevedie baníckou históriou a zároveň poskytne očarujúci pohľad na Slovenský raj zhora. „Je skvelé vidieť, ako v Košickom kraji vznikajú unikátne projekty s víziou, ktoré rešpektujú prírodu a zároveň prinášajú inovátny zážitky pre malých aj veľkých. Projekt Obri v raji, ktorý Košický samosprávny kraj a Košice Región Turizmus podporili z dotačného programu Terra Incognita sumou 179-tisíc eur, je presne takýmto príkladom. Verím, že táto nová infraštruktúra prispeje k rozvoju udržateľného

ho turizmu, priláka návštevníkov do menej objavených kútov Hnileckých vrchov a Slovenského raja,“ uviedol predseda Košického samosprávneho kraja, Rastislav Trnka.

Obri, vytvorení lokálnym umeleckým rezbárom Adamom Bakošom, predstavujú nielen atrakciu, ale aj symbolické prepojenie s baníckym a ochranárskym dedičstvom. Areál je navrhnutý ako celoročný a voľne dostupný. Počas zimy sa vodná plocha premení na prírodné klzisko a okolie ponúka ideálne podmienky na zimnú turistiku. V lete je zas k dispozícii priestor pre relax, hry a rôzne podujatia.

„Projekt Obri v raji je skvelým príkladom iniciatívy, ktorá obohacuje ponuku regiónu a motivuje návštevníkov objavovať ho novým, hravým spôsobom,“ povedala výkonná riaditeľka Košice Región Turizmus, Lenka Vargová Jurková a dodala, že po ceste za obrami môžu návštevníci vyraziť za ďalším dobrodružstvom, napríklad sa počas sezóny osviežiť pri Palcmanskej Maši alebo si užiť krásny výhľad z lanovky na Geravy na Dedinkách.

» ren



zdroj foto Košice Región Turizmus

Prinášame odpovede na niektoré otázky Finančná správa spustila pilot QR platieb

Finančná správa pokračuje v pripravách na zavedenie moderného systému platieb cez QR kód a zároveň pozýva podnikateľov, aby sa zapojili do pilotnej prevádzky. Po úspešnom vývoji riešenia v spolupráci s STU v Bratislave spustila testovanie systému, ktoré prebieha v kooperácii s bankami, ktoré sú pripravené a prejavili záujem zapojiť sa do uzavretej pilotnej prevádzky. „Pilot potvrdí do konca roka 2025 a prináša podnikateľom možnosť vyskúšať si tento spôsob prijímania bezhotovostných platieb,“ informovala Finančná správa.

„Naším cieľom je sprístupniť QR platby aj malým podnikateľom – jednoducho, bezpečne a bez zbytočných nákladov, napríklad na platobný terminál. V mnohých prípadoch bude stačiť len aktualizácia softvéru existujúcej pokladnice,“ uviedol v tejto súvislosti prezident finančnej správy Jozef Kiss.

Zmena má prísť v marci 2026

Od 1. marca 2026 budú podnikatelia povinní ponúknuť zákazníkom možnosť bezhotovostnej platby pri nákupoch nad 1 euro. Podnikatelia si však môžu sami vybrať, akú formu zvolia – platbu kartou, vlastné komerčné riešenie alebo štátnu alternatívu cez QR platby.

Ako to bude fungovať?

Kupujúci:

- Zosníma svojou kamerou mobilu QR kód, ktorý mu zobrazí podnikateľa.
- Klikne v kamere na odkaz svojej mobil bankingovej aplikácie, ktorá sa mu otvorí a automaticky predvyplní platobné údaje.
- Skontroluje a potvrdí platbu.

Obsluha:

- Obsluha zvolí na pokladnici platobnú metódu QR Platba a zobrazí kupujúcemu QR kód.
- Kupujúci nasníma zobrazený QR kód a vykoná platbu na jeho mobile.
- Pokladnica oznámi obsluhu, že prišla platba za daný QR kód. Obsluha vytlačí pokladničný doklad a odovzdá tovar či službu.

Často kladné otázky

V súvislosti s chystanými novinkami sa prirodzene objavujú aj rôzne otázky. Na niektoré z nich sme hľadali odpovede na webovej stránke Finančnej správy:

Čo ak podnikateľovi nejde internet alebo má výpadok systému?

V tomto prípade môže žiadať platbu inou platobnou metódou napríklad hotovosťou. V prípade zneužitia budú podnikatelia sankcionovaní.



Ilustračné foto.

zdroj foto geralt pixabay

Čo ak kupujúci tvrdí, že mu platba odišla, ale obsluhu neprišlo oznámenie na pokladni?

Ak nepríde oznámenie do viac ako 90 sekúnd od momentu keď zákazník potvrdil platbu na mobile, je potrebné obsluhou zrušiť začatý proces platobnej metódy so žiadosťou o vrátenie platby. Túto vytlačí obsluha pre kupujúceho a ďalšie kópie odovzdá podnikateľovi alebo inému oddeleniu napríklad oddeleniu reklamácií či služieb zákazníkom kde preveria prijatú platbu cez internet banking a vrátia platbu späť kupujúcemu. Zároveň sa rozhodne zákazník či zaplatí inou metódou alebo vráti tovar a bude čakať na vrátenie platby.

Do koľko dní je podnikateľ povinný vrátiť platbu?

Lehota sa riadi podľa platnej legislatívy. Je však povinný vybaviť reklamáciu do 30 dní od jej uplatnenia.

Bude podnikateľ vidieť každú jednu platbu na svojom podnikateľskom účte vo výpise z bankového účtu? Nebude mať platby kumulované po dňoch?

Každá jedna QR Platba bude na výpise z bankového účtu na samostatnom riadku. Bude možné si ich napríklad v exceli skumulovať podľa reťazca „QR-%“ a takto zaúčtovať. Ideálnym riešením je, ak to podporuje banka, vytvorí si podúčty k hlavnému bankovému účtu a tento označí ako notifikačný a iba na tomto účte evidovať úhrady QR Platieb. » ren

Zelenina s príjemnou arómou a mierne korenistou chuťou

Buľvový zeler je plný vitamínov

Buľvový zeler je u nás veľmi tradičnou koreňovou zeleninou, bez ktorej sa nezaobíde takmer žiadna zeleninová polievka. Má príjemnú arómu a jemnú, mierne korenistú chuť. Pre množstvo zdraviu prospešných látok by sme ho určite mali zaradiť do nášho jedálnička. Ak mu vyberieme vhodné miesto, darí sa mu bude aj v našej záhrade.

ÚČINKY NA ZDRAVIE

Nezameniteľnú arómu zeleru dodávajú éterické oleje, ktoré pôsobia antibakteriálne, antimykoticky, v tráviacom trakte dezinfekčne a sú účinné proti infekciám v obličkách a v močových cestách. Okrem nich sú v zeleri obsiahnuté vitamíny skupiny B, ktoré sú dôležité pre naše vlasy, nechty, správnu funkciu pečene aj čriev, a tiež vitamíny C, A, K a E. „Zeler nám dodá aj draslík, horčík, vápnik, sodík, chróm, železo, jód a zinok. Je nápomocný pri bolestiach kĺbov či pri vysokom krvnom tlaku. Zelerové silice sú výborné aj pri prechladnutí, rozpúšťajú hlien a pôsobia blahodárne

prvých listoch, zasadte jednotlivé rastlinky do samostatných zakoreňovačov.

Do vonkajšieho záhona môžeme sadeničky vysádzať po 15. máji. Zabezpečiť by sme im mali teplé a snečné miesto s hlinitou až hlinito-piesočnatou pôdou, bohatou na živiny a zbavenou buriny. Pri výsadbe postupujeme tak, že si najskôr motykou vyhlbíme jamky, tie zaliejeme vodou, tú necháme vsiaknuť do pôdy a potom môžeme sadiť jednotlivé sadeničky. Po vysadení pôdu kypríme a pravidelne zavlažujeme.

Náš tip:

Ak sa necítite na to, dopestovať si priesady samy, zakúpiť si ich na jar môžete v záhradníctve.

ZBER A USKLADNENIE

Buľvy zeleru môžeme zberať postupne ako dorastajú. Všetky zvyšné buľvy môžeme potom vykopať na jeseň, v októbri či začiatkom novembra a uskladniť ich v debničkách zasypané vrstvou piesku v chladnej tmavej a dobre vetratej pivnici.



Zeler si môžeme dopestovať aj v našej záhrade.

zdroj foto Engin_Akyurt pixabay

Postup:

• Zeler umyjeme, očistíme a nakrájame na menšie kocky. Šalotku očistíme, nakrájame a spolu so zelerom v hrnci na masle krátko orestujeme. Ochutíme soľou, mletým čiernym korením a následne prilejeme mlieko a smotanu. Dáme variť na približne 20 minút.

• Zeler a šalotku vložíme do mixéra, podľa potreby pridáme tekutinu, v ktorej sa varil a rozmixujeme na pyré.

Zelerovo - jablkový šalát

Suroviny: 2 stredne veľké jablká, 100 g vlašských orechov, 3 lyžice majonézy, 2 lyžice bieleho jogurtu, šťava z citróna, soľ, mleté čierne korenie, petržlenová vňať, med

Postup:

• Zeler umyjeme, očistíme a nastrúhame na tenké pásiky. Jablká umyjeme a nastrúhame na rovnaké pásiky. Všetko vložíme do misky a premiešame.

• V druhej miske zmiešame majonézu, biely jogurt, citrónovú šťavu, dochutíme soľou, mletým čiernym korením a medom, čím nám vznikne dressing.

• Dressing primiešame do šalátu, ktorý ešte posypeme posekanými vlašskými

mi orechmi a podľa chuti aj nadrobno nakrájanou petržlenovou vňaťou.

Zelerové hranolky

Suroviny: zeler, soľ, mleté čierne korenie, sladká mletá paprika, prípadne kurkuma, olivový olej

Postup:

• Zeler umyjeme, očistíme, nakrájajte na pláty, ktoré ešte pokrájame na hranolky. Tie potom vložíme do hrnca s vriacou osolenou vodou a dve minúty povaríme. Následne hranolky scedíme a necháme na site dôkladne odkvapkať. V miske prejeme hranolky olivovým olejom a posypeme mletým čiernym korením a sladkou mletou paprikou, prípadne aj kurkumou. Všetko dobre premiešame, preložíme na plech, ktorý sme si vystali papierom na pečenie a pečieme na 220 až 240 stupňov Celzia dozlatova.

Náš tip:

Zelerové hranolky môžeme podávať s dipmi, ktoré pripravíme z jogurtu, smotany a dochutíme obľúbenými bylinkami a koreninami.

» ren



Bez zeleru sa nezaobíde takmer žiadna zeleninová polievka.

zdroj foto LisaRedfern pixabay

na naše sliznice, kde bojujú proti mikroorganizmom,“ hovorí Mgr. Blažová z Poradne zdravia Regionálneho úradu verejného zdravotníctva Bratislava a dodáva: „Bolo preukázané, že zeler má upokojujúci vplyv na nervovú sústavu, dokáže znižovať hladinu cholesterolu v krvi, zlepšuje funkciu obličiek, pre obsah vlákniny uľavuje od zápchy, vďaka obsahu flavonoidov znižuje riziko rakoviny žalúdka a hrubého čreva a vplýva aj na reguláciu hormónov u oboch pohlaví,“ vymenúva ďalšie pozitíva tejto zdravej zeleniny odborníčka.

PESTOVANIE

Keďže má buľvový zeler dlhé vegetačné obdobie, je jedinou koreňovou zeleninou, ktorú si musíme predpestovať. Semienka sadíme do vysievacej nádoby koncom januára, začiatkom februára. Umiestníme ju do skleníka, prípadne na svetlý a teplý parapet. Pôdu pravidelne vlhčíme pomocou rozprašovača tak, aby ste nevyplavili semienka.

Keď priesady vytvoria 1 až 2 pravé listy – to sú tie listy, ktoré sa objavia po

Náš tip:

Z buľvového zeleru môžeme počas celého roka využívať aj jeho listy. Použiť ich môžeme čerstvé, alebo ich usušiť, podobne ako petržlenovú vňať, prípadne zamraziť. Poslúžia nám potom ako zdravá korenina do polievok.

POUŽITIE

Buľvový zeler nám poslúži pri príprave polievok, surový ho môžeme pridávať do šalátov a kombinovať dokonca aj s ovocím, urobiť si však z neho môžeme aj chrumkavé hranolky či chutné pyré. „Nemusíme sa vôbec obávať, že varením stratíme vitamíny, ktoré zeler obsahuje, pretože veľmi dobre znáša vysoké teploty, na rozdiel od iných druhov zeleniny,“ dopĺňa odborníčka na zdravú výživu.

Náš tip:

Zelerové pyré

Suroviny: 700 g zeleru, 350 ml mlieka, 150 ml smotany na šľahanie, 100 g šalotky, 20 g masla, soľ, mleté čierne korenie



Pripravte si zelerové hranolky.

zdroj foto phuonghoangthuy pixabay

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%**

**INZERÁT,
KTORÝ
PREDÁVA**

REDAKCIA **ĽUBOVNIANSKO**
0907 877 862
subova@regionpress.sk

**EXPERTI NA STRECHY
POKRÝVAČSKÉ / TESÁRSKE PRÁCE**

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

**OBHLIADKA
A PONUKA
ZDARMA**

**-10%
Z CENY PRÁCE
OD 31.12.2025**

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 31.12.
ZĽAVA
-15%**

Kontakt: +421 917 506 871

EKOLÓGICKÉ ČISTENIE FASÁD
PATENTOVANOU TECHNOLÓGIOU

**BOMBA
FASÁDA**

**BEZ
WAPKY**

BEZPLATNÁ
UKÁŽKA

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

POKRÝVAČ- TESÁR
profesionálne strešné práce

**OKAMŽITÉ
ZAČATIE
PRÁČ**

**-10%
Z CENY
PRÁČE**

ZA NAŠU PRÁCU RUČÍME!

- › renovácia striech, renovácia garáží
- › pokládka plechovej strešnej krytiny
- › oprava a renovácia žľabov
- › kompletná výmena striech
- › zateplovacie práce

ZDARMA DOPRAVA, CENOVÁ PONUKA
Kontakt: +421 949 623 050

KÚPIM PAROŽIE

Zhody, trofeje i celé
poľovnícke zbierky.

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

Výkup mincí
do roku 1945

Celá SR
0940 723 073
trofejeeu@gmail.com

SOS STREŠNÉ PRÁČE
Tesár, klampiár, pokrývač

Pokrývačské práce
Nové strešné konštrukcie, Opravy
Izolácia plochých striech
Klmpiarske práce, Zateplenie

OBHLIADKA A CENOVÁ PONUKA ZDARMA

**Zľava 15%
na objednávky
prac do 31.12.**

KONTAKT: +421 918 081 699

Stannah



Ponuka
Darček v
hodnote až
200,- €

**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