

SENECKO



Čítajte nás:

www.cujte.sk

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 35 420 domácností

STRECHY SC
Výstava striech • Opravy, rekonštrukcie • Strešné krytiny

**ZIMNÉ
ZĽAVY AŽ -40%**

PONÚKAME:

- VÝSTAVBY STRIECH
- STREŠNÉ KRYTINY
- REKONŠTRUKCIE
- PORADENSTVO

**ZAVOLAJTE
EŠTE DNES!**

+421 908 186 129
WWW.STRECHYSC.SK



STRECHY SC

IN REAL spol.s r. o.

stavebno-obchodná spoločnosť

Ďakujeme zákazníkom
a partnerom za prejavenu
dôveru v roku 2025
a prajeme príjemné
prežitie Vianoc a vydarený
vstup do nového roka 2026



Areál PD, Boldocká 301, Senec | tel.: 0905 605 209

www.in-real.sk | e-mail: inreal@wmx.sk

**PROFESIONÁLNE
VYŠETRENIE ZRAKU
BEZ ČAKANIA**



0950 248 511

LICHNEROVA 8, SENEC
WWW.OPTIKASENEC.SK



VYCVIČÍM vašho
PSA, profesionál
☎ 0908 728 081

Súkromná materská škola
ZÁZRAČNÝ SVET

POSLEDNÉ VOĽNÉ MIESTA
prijímame deti od 2 rokov

- rodinné prostredie
- malý kolektív
- individuálny prístup
- veľa zábavy

Trnavská 11, SC info@dczazracnysvet.sk
☎ +421 917 602 817 www.dczazracnysvet.sk

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

**OPTIK
MORVAY**



**Ďakujeme
za dôveru**

Prajeme pokojné sviatky
a úspešný rok 2026

☎ 0905 433 944

Lichnerova 16, 903 01 Senec
www.optikmorvay.sk

STREŠNÉ KRYTINY
STAVEBNÉ REZIVO
OOKVAPKOVÉ
SYSTEMY
OSB DOBKY
STREŠNÉ OKNÁ
TATRANSKÝ PROFIL
IZOLAČNÉ MATERIÁLY

Okoč
STRECHY na kľúč

ŠKRIDĽA LACNEJŠIE
AKO PLECH

Ja som chytil loptu,
oni chytili mňa!

ARRI, s.r.o.

www.strecha.ws tel: +421 951 444 444

Školice centrum strechárov

**VÝKUP
KROJOV**
a ich súčastí, kašmírové,
merinové a tibetové sukne,
zásterky, šatky a mince
☎ 0908 627 952
stavaj.peter@gmail.com

HRAJ O JACKPOT AŽ DO VÝŠKY

120 000 000 €

**EURO
JACKPOT**

TIPOS
Vaše výhry, naša radosť

HRAJ
ZODPOVEDNE 18+

Bezplatný týždenník
SENECKO
 EV 6227/24
 vydáva spoločnosť
REGIONPRESS
 so sídlom Pekárska 7489/40A,
 917 01 Trnava, IČO: 36252417.
 Ročník II, rok 2025

Redakcia: Trnavská 11
 903 01 SENEČ
 senecko@regionpress.sk

INZERCIA

Peter Bukovinský 0905 915 040
 Zora Kováčová 0905 719 132
 Edita Schubertová 0910 922 916
 Mgr. Barbora Knapová 0910 973 657

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

Vychádzame na recyklovanom papieri

DISTRIBÚCIA (35.420 domácností)

Každý týždeň:
 Senec, Bernolákovo, Blatné, Čataj, Dunajská Lužná, Hamuliakovo, Hrubá Borša, Hrubý Šúr, Igram, Ivanka pri Dunaji, Kaplna, Kráľová pri Senci, Malinovo, Most pri Bratislave, Nová Dedinka, Reča, Rovinka, Tomášov, Tureň, Vlky, Zálesie, Chorvátsky Grob, Veľký Biel, Kostolná pri Dunaji

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

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-ŠALIANSKO	
HC	30330	HLOHOVECKO-SEREĎSKO	
KM	16450	KOMÁRŇANSKO	
LV	30580	LEVICKO	
MA	29680	MALACKO	
NR	54170	NITRIANSKO	
NZ	35050	NOVOZÁMCKO	
PK	22970	PEZINSKO	
PN	41870	PIEŠTANSKO-NM-MY	
SC	35420	SENECKO	
SE	36750	SENICKO-SKALICKO	
TO	41930	TOPOLČIANSKO-PE-BN	
TN	60750	TRENČIANSKO-DCA-IL	
TT	49930	TRNAVSKO	
ZM	20930	ZLATOMORAVSKO	

Stredné Slovensko

BB	56200	BANSKOBYSTRICKO-BR	
KY	29300	KYSUCKO-CA-KM	
LI	37270	LIPTOVSKO-LM-RK	
LC	30860	LUČEŇSKO-VK-PT	
MT	38570	MARTINSKO-TR	
OR	34980	ORAVSKO-DK-NO-TS	
PB	33590	POVAŽSKO-PB-PU	
PD	40150	PRIEVIDSKO	
ZV	38400	ZVOLENSKO-DT-KA	
ZH	26880	ŽIARSKO-ZC-BŠ	
ZA	50780	ŽILINSKO-BY	

Východné Slovensko

BJ	37210	BARDEJOVSKO-SK-SP	
GE	30830	GEMERSKO-RV-RS-RA	
HU	27190	HUMENSKO-VT-SV-ML	
KE	92130	KOŠICKO	
KS	24900	KOŠICKO okolie	
SL	12940	LUBOVNIANSKO	
MI	31260	MICHALOVSKO-TV-SO	
PP	41520	POPRAĎSKO-KK	
PO	49940	PREŠOVSKO-SB	
SN	32540	SPIŠSKO-LE-GL	

ELEKTRO - SVIETIDLÁ
 Široký výber svetidiel pre Váš domov!
 Dom služieb - suterén, Šamorín
 ☎ 0911 516 011

ČALÚNNICTVO
 » obnova a výroba čalúneného nábytku na mieru
 » čalúnený nábytok pre deti
 » predaj matracov
 tel.: 0904 697 765 mancalcaluvnictvo@gmail.com
 Tureň 442, 903 01

INTERIÉROVÉ DVERE A ZÁRUBNE
Firma ANTAL
PREDAJ A MONTÁŽ
VIANOČNÁ AKCIA
-15% ZĽAVA
 platí do 31.12.2025
Kvalita za prijateľnú cenu
 tel: 0905 582 664, e-mail: antalotto@centrum.sk
www.dvere-antal.sk

Frézovanie komínov
 • Stavba teplovzdušných krbov a teplovzdušných rozvodov
 • Vložkovanie komínov
 • Rekonštrukcia starých komínov
 • Obhliadka komína zdarma
ZĽAVA NA NEREZ
www.kominicek.sk
 0905 702 276 • 0917 850 155

PRIJEMEME PRACOVNÍKOV SBS
 na obchodnú prevádzku - BERNOLÁKOVO
Práca v stabilnej spoločnosti
 Nutný preukaz odbornej spôsobilosti, zdravotná spôsobilosť, bezúhonnosť
 corado@corado.sk
 0948 116 981

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

ŽP EKO DELET
PREDVIANOČNÝ VÝKUP ŠROTU
 BRATISLAVA - RAČA
0903 546 037

Riadková inzercia

- 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

Chcete si podať riadkový inzerát?

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

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

Inzerát bude po skontrolovaní poplatnený 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 Vašej SMS kódom novín, ktorý nájdete v tlači. (Službu platbarnobilom.sk technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

KÚZLO VIANOČ ZAČÍNA V OBI

DOKÁŽETE ČOKOL'VEK S

OBI

**Aplikácia heyOBI rozdáva
darčeky práve teraz**

L: 175 - 200 cm

26,99 ks

bez heyOBI 29,99 ks

OBI č. 1002658

M: 150 - 175 cm

21,59 ks

bez heyOBI 23,99 ks

OBI č. 1002641

S: 100 - 150 cm

16,9 ks

bez heyOBI 17,99 ks

OBI č. 1002633



APLIKÁCIA NA STIAHNUTIE TU



ZĽAVOVÝ KÓD

STROMCEK10



Zľava 10 % platí len na nákup s heyOBI a to na jeden rezaný vianočný stromček v predajniach OBI v SR od 20. 11. do 23. 12. 2025. Po zakúpení rezaného vianočného stromčeka získajú používatelia heyOBI aj 10 % zľavu na nákup realizovaný v období od 02. 01. 2026 do 31. 01. 2026. Viac informácií o oboch akciách nájdete na <https://www.ob.sk/promo/obi-vianoce>

Elektronický účet poistenca

Sociálna poisťovňa spúšťa mobilnú aplikáciu

Sociálna poisťovňa spúšťa novú mobilnú aplikáciu, ktorá rozširuje spôsoby, akými klienti prístupujú k informáciám o svojom sociálnom poistení. Údaje z Elektronického účtu poistenca (EUP) budú mať odteraz vo vrecku. Jedna aplikácia im má poslúžiť pre celý život – pre všetky životné situácie, ktoré v Sociálnej poisťovni riešia.

„Prostredníctvom nej si dokážu pohodlne a okamžite zistiť aktuálny stav vybavovania svojich žiadostí o dávky, skontrolovať aj zaplatiť si poistné, včas sa pripraviť na dôchodok, manažovať si svoju ePN, zistiť si informatívnu výšku dávky v nezamestnanosti či mať po ruke aktuálne správy o sociálnom poistení,“ priblížila Sociálna poisťovňa na svojej webovej stránke a doplnila, že aplikácia ponúka výhodu aj pre zamestnávateľov, konkrétne efektívnu možnosť predbežnej registrácie zamestnancov online, kedykoľvek a odkiaľkoľvek s použitím smartfónu.

Digitálne riešenia – väčšie pohodlie pre občana

Prostredníctvom mobilného telefónu získavajú klienti rýchly, pohodlný a bezpečný prístup do svojho Elektronického účtu poistenca. „Možnosti prihlásenia

sa sú vďaka biometrii doslova na dotyk. Klienta vzápätí privíta domovská stránka s personalizovanými informáciami, ktoré sa týkajú jeho aktuálnej životnej situácie. Aplikácia je v modernom intuitívnom dizajne s dôrazom na zrozumiteľnosť pre všetky vekové kategórie,“ uviedla Sociálna poisťovňa.

Mobilná aplikácia ako krok k digitálnej pobočke Sociálnej poisťovne

„Spustením mobilnej aplikácie sme o krok bližšie k vytvoreniu digitálnej pobočky,“ zdôraznil generálny riaditeľ Sociálnej poisťovne Michal Tariška. „Už od apríla budúceho roka po splnení zákonných podmienok automaticky a bez akejkoľvek žiadosti priznáme klientovi dávku materské či tehotenské. Informácie o jeho životnej situácii dostaneme elektronicky priamo od lekárov. Pracujeme aj na tom, aby sa žiadosti o ďalšie dávky mohli poselať elektronicky prostredníctvom EUP,“ načrtnol ďalšie plány Michal Tariška.

SOCIÁLNA POISŤOVŇA PŘIBLÍŽILA KLÚČOVÉ VLASTNOSTI A PRÍNOSY APLIKÁCIE:

1. Okamžitý prístup do EUP priamo cez mobil, kedykoľvek a odkiaľkoľvek.
- Komplexný prehľad o poistení: Po-

skytuje online prehľad o obdobiach poistenia (dôchodkové, nemocenské, v nezamestnanosti).

- **Prehľad o vyplatených dávkach** (dôchodkových, nemocenských, v nezamestnanosti)

- **Prehľad o platbách poistného.** Už žiadne osobné návštevy pobočiek.

- **ePN si poistenec kontroluje a manažuje online** (zmena miesta pobytu počas PN alebo spôsobu výplaty péenky)

- **Informácie o dôchodku:** Vďaka funkcii Príprava na dôchodok poistenec zistí, koľko rokov má odpracovaných a aká by bola orientačná suma jeho dôchodku, ak by odchádzal do dôchodku dnes. Ak je poberateľom dôchodku, získa prehľad o vyplatených dávkach za zvolené obdobie.

- **Sledovanie žiadosti:** Má pod kontrolou svoje žiadosti o dávky. Aplikácia informuje o ich aktuálnom vybavovaní (napríklad ePN – elektronická práceneschopnosť, dôchodok, či dávka v nezamestnanosti).

- **Jednoduché a rýchle platby:** Ak je poistenec samostatne zárobkovo činná alebo dobrovoľne poistená osoba, uhradí poistné a nedoplatky online priamo v aplikácii

2. Rýchla a jednoduchá predbežná registrácia zamestnanca



Ilustračné foto.

zdroj foto JESHOTS-com pixabay

3. Personalizovaná domovská obrazovka

4. Rýchle a jednoduché prihlasovanie do aplikácie pomocou biometrie.

Po úvodnej aktivácii sa klient do mobilnej aplikácie prihlasuje opakovane nasnímaním tváre, odtlačkom prsta alebo PIN-kódom.

5. Moderný, intuitívny dizajn s dôrazom na zrozumiteľnosť

Aktivácia EUP, rovnako ako stiahnutie mobilnej aplikácie a jej využívanie, je bezplatné.

» [ren](#)

Pre posilnenie pracovného tímu prijmeme pracovníkov do tlačiarenskej prevádzky na pozíciu:

MECHANIK

NÁPLŇ PRÁCE:

- » servis a údržba heatsetového tlačiarenskeho stroja ROTOMAN N a LITHOMAN IV po mechanickej stránke
- » pravidelná kontrola funkčnosti zariadení a predchádzanie porúch
- » identifikácia a odstraňovanie porúch
- » mechanická údržba, vykonávanie opráv a kontrol ostatných strojov na prevádzke polygrafickej výroby

POŽIADAVKY:

- » vykonávať výmenu a renováciu poškodených náhradných dielov
- » pracovné skúsenosti s obsluhou strojov vo výrobe
- » manuálnu zručnosť a starostlivosť
- » vyučenie alebo skúsenosti v polygrafickom obore výhodou (zaučíme)
- » technické myslenie a snahu učiť sa nové veci

ELEKTRIKÁR

NÁPLŇ PRÁCE:

- » servis a údržba heatsetového tlačiarenskeho stroja ROTOMAN N a LITHOMAN IV po elektrickej stránke
- » pravidelná kontrola funkčnosti zariadení a predchádzanie porúch
- » identifikácia a odstraňovanie porúch
- » elektro údržba, vykonávanie opráv a kontrol po stránke elektrickej a elektronickej ostatných strojov na prevádzke polygrafickej výroby

POŽIADAVKY:

- » pracovné skúsenosti s obsluhou strojov vo výrobe
- » manuálnu zručnosť a starostlivosť
- » vyučenie alebo skúsenosti v polygrafickom obore výhodou (zaučíme)
- » Vyhláška 508/2009 Zb.z. S21, Vyhláška 508/2009 Z.z. S22 - samostatný elektrikár
- » technické myslenie a snahu učiť sa nové veci

TLAČIAR

NÁPLŇ PRÁCE:

- » obsluha heatsetového tlačiarenskeho stroja ROTOMAN N a LITHOMAN IV
- » príprava kotúčov papiera (ambaláž, zavedenie papiera do stroja)
- » príprava tlačových dosiek v stroji
- » obsluha a nastavenie skladacieho zariadenia
- » údržba tlačového stroja
- » iné práce súvisiace s obsluhou tlač. stroja

POŽIADAVKY:

- » vzdelanie SŠ bez / s maturitou, nadstavbové/vyššie odborné vzdelanie
- » vzdelanie v odbore polygrafia - tlačiar
- » prax v oblasti vitaná, manuálna zručnosť, zodpovednosť a pracovné nasadenie, **ZAUČÍME**

BLIŽŠIE INFORMÁCIE:

- » miesto výkonu práce - Trnava
- » možnosť pracovať aj na vedľajší PP / SZČO
- » dvojzmenná prevádzka

PONÚKANÝ PLAT:

- » základná zložka mzdy od 1 400 € (brutto) / mesiac podľa skúseností a zručností uchádzača + variabilná zložka



0908 979 394



kascak@regionpress.sk

REGIONPRESS, s.r.o.
Mikovního 10
917 01 Trnava



STAVEBNINY
TUREŇ

- Kompletný sortiment stavebných materiálov pre malú aj veľkú stavbu
- Pracovné odevy a obuv - pohodlie a bezpečnosť pre každého majstra
- Ohýbanie plechov - profesionálne služby na mieru podľa vašich požiadaviek



ZĽAVY NA
ZÁMKOVÚ
DLAŽBU



Zateplujete?
My máme všetko, čo potrebujete.



- kompletný zateplovací systém na jednom mieste
- kvalita overená rokmi
- výhodné ceny

Vypratávanie domov, bytov, pivníc, povalí, búracie práce a likvidácia azbestu

☎ 0948 107 877

DOVOZ NA ADRESU

18 týž. mládky, brojlerové kuriatka
www.hydinashop.sk
0905 207 059

📍 Tureň, okres Senec (areál bývalého PD) ☎ 0905 602 887 ✉ bonamal@bonamal.sk



Slovenská Grafia a.s.

Pekná cesta 6, 834 03 Bratislava
výrobná spoločnosť v oblasti polygrafického priemyslu



PRIJME IHNEĎ

- **TLAČIAROV**
- **KNIHÁROV - ZORAĐOVAČOV** (m/ž)

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

- **ROBOTNÍKOV do výroby** (m/ž)
- **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 €

- **VEDÚCI ODDELENIA ENERGETIKY** (m/ž)

Mzda: min. 2 000 € od odborných schopností uchádzača

Základná zložka mzdy 1080 €

- **ŠPECIALISTA PODPORY EKONOMICKÉHO SYSTÉMU NAV A INÝCH ERP** (m/ž)

Mzda: min. 1 800 € - 2 300 € od odborných schopností uchádzača

Základná zložka mzdy 1080 €

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

Nájdete nás v Dome smútku v Senci

VA-SI, spol. s r.o.

Pohrebná služba v Senci
NON STOP Služba

Várady - 0911 011 020, 0903 653 930

Vybavenie matričných dokladov ZDARMA

PREVÁDZKA: VA-SI, spol. s r.o., Farské námestie 16, Senec
www.pohrebnasluzba-vasi.sk

čujte.sk

Prevenia rakoviny
prostaty je dôležitá

www.cujte.sk

Záhrady Zajo

| Orez a výrub stromov
| Čistenie zanedbaných záhrad a pozemkov
| Strihanie a tvarovanie živých plotov

0904 410 113

www.zahradyzajo.sk

ROVAMI

Vášho starého tátoša
ODVEZIEME A VYRADÍME
priamo u Vás doma

Predaj použitých
náhradných dielov
na všetky druhy vozidiel

Autorizovaný spracovateľ

RECYKLÁCIA AUTOMOBILOV

Sládkovičovo | Bernolákovo » **0902 457 777**

www.AUTOVRAKOVISKO.sk



Po prečítaní
noviny odhod'te
do triedeného
odpadu / PAPIER /

**AJ TU MOHOL
BYŤ VÁŠ INZERÁT**

0905 719 132
0905 915 040



 **TIPOS**

Vaše výhry, naša radosť

02.0001

**EURO
JACKPOT****HRAJ O JACKPOT
AŽ DO VÝŠKY****120 000 000 €****HRAJ
ZODPOVEDNE 18+**

Zákaz hrania hazardných hier osobám mladším ako 18 rokov.
Hazardné hry predstavujú riziko vysokých finančných strát.
Nadmerné hranie prináša so sebou možné zdravotné riziká.
Viac info na www.tipos.sk

Tradičné vianočné pečenie

Upečte si vianočnú štólu a štedrák

Na Slovensku je veľa domácností, v ktorých sa Vianoce nezaobídu bez vianočnej štóly či štedráka. Pri-nášame osvedčené recepty, vďaka ktorým si môžete tieto dobroty pripraviť a vychutnať aj vy.

VIANOČNÁ ŠTÓLA

Suroviny: 1 kocka droždie (42 g), 110 ml mlieko, 340 g polohrubá múka, 200 g maslo, 45 g kryštálový cukor, 1 lyžička soľ, kôra z pomaranča, kôra z citróna, hrsť sušené hrozienka, 1 vajčko, 80 g práškový cukor

Postup:

- Vo vlažnom mlieku rozmiešame droždie a pridáme 110 g múky. Odložíme na 5 minút na teplé miesto, aby sa vytvoril kvások.

- Potom zo zvyšnej múky, 150 g zmäknutého masla, kryštálového cukru, soli, pomarančovej a citrónovej kôry a pripraveného kvásku vymiesime ručne alebo v mixéri s hákom vláčne cesto (miesime asi 8 minút na strednej rýchlosti). Cesto preniesime do čistej nádoby, prikryjeme potravinárskou fóliou a necháme 20 minút kysnúť.

- Následne ručne primiešame hrozienka, prípadne aj iné sušené

a kandizované ovocie či mandľové lupienky. Z cesta vytvarujeme bochník, ktorý ešte necháme v miske zakrytý utierkou hodinu kysnúť.

- Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske do tvaru obdĺžnika a jeho dlhšiu stranu preložíme (prehne) asi do dvoch tretín na cesto a hranou ruky vytvoríme preliačinu. Takto pripravenú štólu necháme ešte 10 minút kysnúť na plechu.

- Pred pečením potrieme rozšľahaným vajčkom zmiešaným so štipkou soli a pečieme v rúre vyhriatej na 180° C asi 30 až 40 minút.

- Upečenú štólu potrieme 50g rozpustného masla a obalíme v práškovom cukre. Rozpustené maslo a práškový cukor na povrchu vytvorí škrupinu - ochrannú vrstvu, vďaka ktorej štóla dlhšie vydrží.

ŠTEDRÁK

Suroviny:

Na cesto: 550 g polohrubá múka, 300 ml mlieko, 150 g maslo, 100 g cukor, 3 žĺtky, 1 kocka droždia (42 g), KL soľ, 450 g slivkový lekvár, žltok na tretie

Ešte budeme potrebovať:

Na orechovú plnku: 200 g mletých

vlašských orechov, 100 ml mlieka, 80 g práškového cukru, 1 lyžicu rumu (môžete vynechať)

Na makovú plnku: 200 g mletého maku, 100 ml mlieka, 120 g práškového cukru, citrónovú kôru (asi z polovice citróna)

Na tvarohovú plnku: 500 g tvarohu, 80 g práškového cukru, žltok, citrónovú kôru (asi z polovice citróna), pol lyžičky mletej vanilky

Postup:

- Z polovice vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Odložíme ho na 5 minút na teplé miesto.

- Potom vložíme do misy preosiatu múku, kvások, rozpustené a schladené maslo, zvyšné vlažné mlieko, žĺtky, soľ a vymiesime cesto. Dáme ho kysnúť asi na 40 minút do tepla.

- Zatiaľ pripravíme plnky.

Orechová plnka: V horúcom mlieku vymiešame orechy s cukrom a necháme vychladnúť. Môžeme pridať aj rum.

Maková plnka: V horúcom mlieku vymiešame mak, cukor a nastrúhanú citrónovú kôru a necháme vychladnúť.

Tvarohová plnka: Vymiešame všetky v recepte uvedené suroviny.



Ilustračné foto.

zdroj foto tanja pixabay

- Vykysnuté cesto položíme na dosku a rozdelíme na päť rovnakých dielov. Každý diel vyvaľkáme na tenký plát veľkosti plechu. Plech vyložíme papierom na pečenie a položíme naň prvý plát, ktorý potrieme orechovou plnkou a položíme naň druhý plát cesta. Ten potrieme makovou plnkou. Položíme naň tretí plát a potrieme tvarohovou plnkou. Položíme naň štvrtý plát cesta a potrieme slivkovým lekvárom.

- Posledný plát cesta rozdelíme nožom alebo radielkom na prúžky a poukladáme ich na vrchný lekvárom potretý plát do tvaru mriežky. Mriežku potrieme rozšľahaným žltkom a koláč pečieme v rúre vyhriatej na 170 stupňov 50 až 60 minút.

» ren

Revolúcia vo svete fitness dorazila na Slovensko



- Viac ako 500 cvikov so záťažou do 100 kg na všetky časti tela v jedinom stroji
- Futuristický dizajn s minimálnym nárokom na priestor
- Cvičenia si môžete nastaviť sami alebo sa necháte viesť umelou inteligenciou
- Na veľkom displeji uvidíte ukážky ako cvičiť a potom priebeh vášho výkonu
- Stroj je prepojený s mobilnou aplikáciou, ktorá zaznamenáva Vaše cvičenia a umožní plánovať ďalšie

VŠESTRANNÉ VYUŽITIE

FITNESS CENTRÁ

Cvičenie s trénerom aj individuálne
Od jednoduchých po komplexné cviky

DO DOMU A BYTU

Využitie pre celú rodinu. Stačí minimum priestoru. Cvičíte kedy chcete

REHABILITÁCIA

Kontrolovaný pohyb, progresívna záťaž, bezpečná spätná väzba

IMBODY SPORT
www.imbodysport.sk
INFORMÁCIE: +421 904 896 262



ŠPORTOVÉ KLUBY

Pokročilé funkcie pre profesionálov a kondičných trénerov

HOTELY & WELLNESS

Prémiový zážitok, minimum priestoru, maximálna pridaná hodnota

Šlo mi o moje zdravie.

Martin (35)

Pridajte sa aj vy medzi viac ako 270 000 bývalých fajčiarov, ktorí odložili cigarety a urobili zmenu.

vasdovod.sk

Aký bude váš dôvod?

Najlepším spôsobom, ako znížiť zdravotné riziká spojené s užívaním tabakových a nikotínových výrobkov, je úplne prestať tabakové výrobky a výrobky s obsahom nikotínu užívať.

Skutočný spotrebiteľ, ktorý bol za svoju účasť v kampani odmenený.

UNSMOKE
YOUR WORLD

PHILIP MORRIS
SLOVAKIA

Vianočná polievka, zemiakový šalát a ryba

Pripravujeme jedlá na štedrovečerný stôl

K Vianociam neodmysliteľne patria aj typické vianočné pokrmy. To aké jedlá servírujeme na štedrovečerný stôl častokrát závisí od toho, z ktorej časti Slovenska pochádzame. Každý región má svoje špecifiká a dokonca i každá rodina má svoje obľúbené vianočné menu, ktoré sa dedí z matky na dcéru. Čo však na štedrovečernom stole zvyčajne nesmie chýbať sú oblátky s medom, jablčko, kapustnica či šošovicová polievka a pravdaže rôzne druhy rýb a zemiakový šalát. Prinášame vám zopár receptov, necháte sa inšpirovať?

Vianočná kapustnica

Suroviny: 400 g bravčového mäsa (môže byť pliecko), 150 g údeného mäsa, 2 klobásy, 1 cibuľa, 400 g kyslej kapusty, soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku, sušené huby (hrst'), 4 sušené slivky, olej, šľahačkovú smotanú, chlieb

tanu, ocot podľa chuti (nemusi byť), chlieb

Postup:

Sušené huby namočíme približne na hodinu do horúcej vody tak, aby boli zaliaté. Šošovicu v miske prepláchneme vodou, vložíme do hrnca a zalejeme ju približne dvojnásobným množstvom vody. Pridáme namočené huby, soľ, 2 bobkové listy a všetko dáme spolu variť. Keď je šošovica takmer mäkká, pridáme na malé kocky nakrájané zemiaky a sušené slivky. Keď je všetko uvarené domäkka, vyberieme z polievky bobkový list. Zo smotany na varenie a hladkej múky si pripravíme zátrepku a vmiešame ju do polievky. Miešame, kým polievka nezačne zľahka vriieť. Na záver polievku podľa potreby dochutíme octom. Šošovicovú polievku podávame s chlebom, ozdobenú kopčekom pochúťkovej smotany.



Ilustračné foto.

zdroj foto Elexa pixabay

Postup:

Na oleji speníme cibuľu, pridáme papriku a na kocky pokrúpané mäso. Popražíme, podlejeme vodou a dusíme. Po 30 minútach pridáme kyslú kapustu, sušené huby, sušené slivky, celé klobásy a na kocky nakrájané údené mäso. Soľ a korenie pridáme podľa chuti. Po uvarení kapustnice z nej vyberieme klobásy. Nakrájame ich na kolieska a vrátime do hotovej kapustnice, ktorú ešte môžeme zjemniť šľahačkovou smotanou. Kapustnicu podávame s chlebom.

Náš tip:

Niektoré gazdinky uvaria údené mäso zvlášť, len v hrnci s vodou, keď je hotové, pokrájajú prípadne natrhajú ho na kúsky a vložia do už uvarenej kapustnice.

Vianočná šošovicová polievka

Suroviny: 250 g suchej šošovice, 2 hrste sušených húb, 4 sušené slivky, 4 až 5 zemiakov, 2 lístky bobkového listu, soľ, 250 ml smotany na varenie, 1 PL hladkej múky, pochúťkovú smo-

Postup:

Zemiaky umyjeme a varíme v šupke asi 20 minút, podľa veľkosti. Kontrolujeme vidličkou, aby sa nerozvarili. Necháme mierne vychladnúť a ešte vlašné olúpeme. Vajička uvaríme natvrdo a po vychladnutí ošúpeme. Mrkvu očistíme, nakrájame na menšie kocky a uvaríme v osolenej vode do mäkka. Cibuľu nakrájame nadrobno. Hrášok scedíme, nálev nebudeme potrebovať. Do veľkej misky dáme vychladnuté zemiaky, vajička a uhorky, všetko nakrájané na kocky. Pridáme mrkvu, cibuľu a hrášok. Osolíme, okoreníme a opatrne premiešame. Na záver zľahka vmiešame majonézu.

Náš tip:

Ak chcete šalát odľahčiť, môžete



Ilustračné foto.

zdroj foto JillWellington pixabay

majonézu nahradiť kvalitným bielym jogurtom.

Vianočný šalát bez majonézy

Suroviny: 1 kg zemiakov, 2 cibuľe, 3 dcl vlašnej vody, 2 PL octu, 2 PL rastlinného oleja, 2 PL cukru, 2 PL plnotučnej horčice, soľ, mleté čierne korenie, bobkový list, nové korenie

- Zemiaky uvaríme v šupke, scedíme, necháme mierne vychladnúť a ešte vlašné olúpeme, nakrájame na kolieska a vložíme do väčšej misky.

- V druhej miske si z vody, octu, oleja, cukru, horčice, soli a korenia pripravíme zálievku. Všetko spolu vymiešame. Zálievku prelejeme do hrnca, pridáme jeden bobkový list a dve guľôčky nového korenia. Varíme na miernom ohni asi 10 minút, kým sa zálievka nezredukuje asi na polovicu objemu.

- Na záver zo zálievky vyberieme bobkový list aj nové korenie, pridáme do nej najemno pokrúpanú cibuľu a spolu povaríme ešte asi 1 minútu.

- Horúcou zálievkou prelejeme zemiaky. Premiešame a uložíme do chladu aspoň na 12 hodín.

Tradičný vianočný vyprážaný kapor

Suroviny: 1 kapor, hladká múka, strúhanka, olej, 1/2 dl mlieka, 2 vajcia, soľ

Postup:

Kapra môžeme kúpiť už očisteného. Pred prípravou ho osušíme, nakrájame na podkovičky, posolíme a necháme stáť 15 minút. Potom kapra obalíme v múke, vo vajčkách, ktoré sme rozšľahali v mlieku a napokon v strúhanke. Kapra pomaly smažíme z oboch strán v dostatočnom množstve oleja.

Vianočný kapor na cesnaku

Suroviny: 1 kapor, 3 strúčiky cesnaku, 1 PL masla, 1 citrón, soľ, biele korenie, olej

Postup:

Očisteného kapra umyjeme a nakrájame na podkovičky, osolíme, okoreníme, potrieme roztláčeným cesnakom. Na panvici zohrejeme olej a kapra z oboch strán opražíme. Podlejeme vodou a podusíme. Šťavu necháme vyvariť a kapra ešte opečieme. Pred podávaním ho pokvapkáme citrónovou šťavou.

» [ren](#)



Ilustračné foto.

zdroj foto EvaMichalkova pixabay



62,00€

Gucci Guilty
Parfumovaná voda 50 ml

Notino.sk



45,99€

Zastrihávač Philips OneBlade
360 QP2724/31

drmax.sk



1.249,00€

Kávovar JURA E8
Dark Inox

Domkavy.sk



109,99€
279,99€



Tefal Elektrický gril
Optigrill GC7P08

Lidl.sk



14,78€

Musetti zrnková káva
Gentile - 500g

Domkavy.sk



1019,54€

Plne vstavaná umývačka
riadu Siemens 60 cm

Siko.sk



55,00€

Krycia plachta na traktorovú
kosačku (logo STIGA)

trtechnic.sk



29,99€



PARKSIDE® Elektrický
vysávač/fúkač lístia

Lidl.sk



129,99€

Elektrická snežná fréza
- HECHT 9014

Trtechnic.sk



39,99€

BerlingerHaus grilovacia
panvica s pokrievkou

Kuchynovo.sk



4,09€

Emos LED žiarovka
Classic MR16 , GU10, 3W (40W)

Obi.sk



449,99€



Bestway Bazén Steel Pro
MAX™, 396 x 122 cm

Lidl.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

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

 Pretože Stannah zmení Váš život.

*Táto ponuka je k dispozícii do 02.01.2026 a nie je platná s inými kampaniami alebo ponukami.

 **0800 162 162**

www.stannah.sk

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 hradené

Kontaktujte nás

+ 421 917 860 693 info@zu-com.eu
+ 32 492 049 012 www.zu-com.eu

EKOLOGICKÉ ČISTENIE FASÁD
PATENTOVANOU TECHNOLOGIOU



BEZ
WAPKY

BEZPLATNÁ
UKÁZKA

**BOMBA
FASÁDA**

www.bomba-fasada.sk
+421 905 348 393
info@bomba-fasada.sk

čujte.sk

Čítajte nás

www.cujte.sk

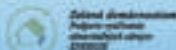
OBJEDNAJTE POSLEDNÉ TEPELNÉ ČERPADLÁ DO KONCA ROKA

ECO Energy info@ecoenergy.sk
www.ecoenergy.sk

DOTÁCIU ODPOČÍTAME IHNEĎ

VOLAJTE: 0909 131 131

Tepelné čerpadlo Galmet Prima



POZOR CENA VRÁTANE MONTÁŽE

- neváhajte a zavolajte nám
- profesionálna montáž a servis
- vybavenie dotácie za Vás
- dlhoročná prax a skúsenosti

4790€*

...nečakajte kým zdražieme

VYUŽITE BEZPLATNÚ OBHLIADKU



- s našim tepelným čerpadlom zabudnete na uhlie a drevo
- užite si komfort, pohodlie a teplo domova bez námahy
- dostupné verzie 6kw, 8kw, 10kw, 12kw a 16kw
- vhodné pre radiátory
- pracuje aj pri teplote -25°C
- 10kw verzia vykúri 180m²

Galmet