

TOPOLČIANSKO PARTIZÁNSKO-BÁŇOVECKO

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 41 930 domácností



Čítajte nás:

www.cujte.sk

Krásne vianočné stromčeky

Široký sortiment čerstvého ovocia a zeleniny, ovocné šťavy
sortiment vína, čaje, sušené ovocie, koreniny, vynikajúce
mäsové výrobky PD Brezina, vianočné oplátky, med, medovina
a iné kvalitné potraviny nie len k vianočnému stolu
mliečne výrobky z A2A2 mlieka z firmy MADONAN

PO - PIA 7:30 - 17:00 SO 7:30 - 12:00

☎ 0918 913 273 📍 Topolčianska cesta, Žabokreky nad Nitrou



20-0100



Majte tienenie pod kontrolou

ŽALÚZIE • SCREENY • PERGOLY

climax.cz

AUTORIZOVANÝ
PARTNER CLIMAX

4
ROKY
ZÁRUKA



PD, Duklianska 2
0915 865 543

PE, Uhrecká 23
038 740 14 60

www.zaluzie-cibula.sk

20-0024

Objavte krásu výnimočných rastlín

Izbové aj exotické druhy, ktoré
v bežných obchodoch nenájdete

Nakupujte na: www.50odtienovzelenej.sk

alebo nás navštívte osobne
M. Rázusa 683/32 Topolčany, 0904249330



20-0134

ODBORNÝ REZ OVOČNÝCH DREVÍN

☎ 0910 913 382

20-0038



PÁLENICA

“U deravého kotlíka”
Partizánske časti Šimonovany

f Pálenica “U deravého kotlíka” 📍 Pálenica “U deravého kotlíka”

☎ 0918 592 341 www.palenicamapa.sk

20-0073

3-SKLO ZA CENU DVOJSKLA

Platí na okná v laminácii
alebo s hliníkovým klipom.
Akcia platí do 19.12.2025

o k n á a d v e r e



TOPOLČANY • 0911 311 220
topolcany2@slovaktual.eu

PARTIZÁNSKE • 0905 211 572
partizanske@slovaktual.eu

www.slovaktual.sk/akcia

Zateká Vám strecha?

Spolahnite sa na odborníkov
a budete kludne spať

- opravy asfaltových a plechových
striech - lokálne aj celoplošne
novými elastickými materiálmi
so životnosťou min. 30 rokov
v cene už od 12,90 € / m²
Výber z viac druhov materiálov
- obhliadka a vypracovanie
cenovej ponuky **zadarmo**

STRECHAFER, s.r.o.
Božik Peter
☎ 0948 606 860

20-0012



www.EL-FIN.sk
☎ 0902 604 343

20-0073

CHLADNIČKY, MRAZNIČKY. SERVIS!

☎ 0944 070 007

20-0021

ÚČTOVNÍCTVO

☎ 0905 867 956

• JEDNODUCHÉ A PODVOJNÉ
• SPRACOVANIE DPH
• MZDY A PERSONALISTIKA



ZEMNÉ A VÝKOPOVÉ PRÁCE ☎ 0905 419 232

• PLYN, VODA, KANÁL, DOVOZ PIESKY

BÁŇOVCE NAD BEBRAVOU + OKOLIE

20-0034

HRAJ O JACKPOT AŽ DO VÝŠKY

120 000 000 €



HRAJ ZODPOVEDNE 18+

02-0001

Bezplatný týždenník
TOPOLČIANSKO
 PARTIZÁNSKO-BÁNOVECKO
 EV 6225/24
 vydáva spoločnosť
REGIONPRESS
 so sídlom Pekárska 7489/40A,
 917 01 Trnava, IČO: 36252417.
 Ročník II, rok 2025
 Redakcia: Tovarnícka 2104/19
TOPOLČANY
 topolciansko@regionpress.sk

INZERCIA
 Ing. Miroslava Remeňová **0903 921 710**

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



DISTRIBÚCIA (41 930 domácností)

pámy týždeň: Bánovce nad Bebravou, Behynce, Biskupice, Bojná, Dolné Ozorovce, Dvorec, Horné Obdokovce, Horné Ozorovce, Chrabrany, Chynorany, Jacovce, Kolačno, Krušovce, Kšinná, Ludanice, Malé Bielice, Malé Chlievany, Malé Uherce, Ostratice, Partizánske, Ruskovce, Rybany, Topolčany, Tovarníky, Tvrdomestice, Uhrovec, Urmince, Veľké Bielice, Veľké Dvorany, Veľké Chlievany, Zlatníky
nepámy týždeň: Bánovce nad Bebravou, Behynce, Belince, Biskupice, Bošany, Brodzany, Četadince, Dolné Ozorovce, Dvorany nad Nitrou, Horné Chlebyany, Horné Ozorovce, Hradište, Hrušovany, Chrabrany, Ješkova Ves, Kamanová, Klátova Nová Ves, Koriarovce, Kovarce, Krásno, Krušovce, Malé Bedzany, Malé Bielice, Malé Chlievany, Medanovce, Nitrianska Streda, Partizánske, Práznovce, Rajčany, Skačany, Solčany, Topolčany, Tovarníky, Veľké Bedzany, Veľké Bielice, Veľké Dvorany, Veľké Uherce, Veľký Klíž, Žabokreky nad Nitrou

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	HÍHOVECKO-SEREDSKO
KM	16450	KOMĀRNĀNSKO
LV	30580	LEVICKO
MA	29680	MALACKO
NR	54170	NITRIANSKO
NZ	35050	NOVOZĀMOCKO
PK	22970	PEZINSKO
PN	41870	PIĚĀNSKO-NM-MY
SC	35420	SENECKO
SE	36750	SENIČKO-SKALICKO
TO	41930	TOPOLČIANSKO-PE-BN
TN	60750	TRENČIANSKO-DĀA-ĤL
TT	49930	TRNAVSKO
ZM	20930	ZĀTOMORAVSKO

Stredné Slovensko

BB	56200	BĀNSKOBYSTRICKO-BR
KY	29300	KYSUCKO-ĀA-KM
LI	37270	LĤPTOVSKO-LM-RK
LC	30860	ĤĤĀNECKO-VĤ-PT
MT	38570	MĀRTINSKO-TR
OR	34980	ORAVSKO-DĤ-NO-TS
PB	33590	POVAŽSKO-PB-PU
PD	40150	PRIĤVIDSKO
ZV	38400	ZVOLENSKO-DĤ-ĤA
ZH	26880	ZĤIARSKO-ZĀ-BĀ
ZA	50780	ZĤILINSKO-BY

Východné Slovensko

BJ	37210	BARĤEJOVSKO-SĤ-SĤ
GE	30830	GĤEMERSKO-RV-RĀ-RA
HU	27190	HUMĤENSKO-VĤ-SV-ML
KE	92130	KOĤICKO
KS	24900	KOĤICKO okolie
SL	12940	ĤUBOVĤIANSKO
MI	31260	MĤĤHALOVSKO-TV-SO
PP	41520	POPĤRADSKO-KĤ
PD	49940	PREĤOVSKO-SĤ
SN	32540	SĤĤĤSKO-ĤĤ-ĤĤ

Pozor na požiare adventných vencov

Čas blížiacich sa Vianoc nám pripomínajú i horiace plamienky adventných sviec. „Adventný veniec nie je len dekoratívny prvok symbolizujúci toto obdobie, ale je i potenciálnym zdrojom požiaru, čo by sme si mali tiež uvedomiť,“ upozorňuje pri príležitosti adventu Okresné riaditeľstvo Hasičského a záchranného zboru (OR HaZZ) v Pezinku.

„Zariadenie našich domácností, či už nábytok, bytové doplnky alebo textil, sú vyrobené z látok, ktoré ľahko horia a umožňujú ľahký prenos požiaru a jeho šírenie v celom byte. Požiare vzniknuté otvoreným ohňom z adventných vencov môžu spôsobiť veľké materiálne škody a ohroziť zdravie i život ľudí,“ upozorňujú odborníci.

Podľa štatistiky požiare adventných vencov každoročne narastajú. Príčinami sú vence zhotovené z nevhodných materiálov, najmä zo slamy či sena, horiace sviece, voľne vložené do ihličia nezabezpečené nehoriacimi podložkami. Príčinou požiaru je i ľudská neobľahkosť, horiaci venček zabudneme jednoducho zhasnúť alebo ho umiestnime do tesnej blízkosti horľavých materiálov, napríklad záclon alebo textilných pohoviek. „Zvýšenú pozornosť by sme mali venovať najmä našim najmenším ratolestiam, ale i domácim miláčikom – mačkám i psikom, ktorí

by podobne ako deti, mohli zhodiť zapálený veniec zo stolíka,“ odporúčajú odborníci.

„V prípade, že vznikne požiar, i napriek dodržaným bezpečnostným opatreniam, nepodľahnite panike. V prvom rade sa pokúste požiar zhasiť v zárodku vlastnými silami a prostriedkami. Stačí veniec uhasiť vodou, podpať nohou alebo prikryť vlhkou textíliou neobsahujúcou umelé vlákna. Nepreceňujte však svoje schopnosti. Ak sa požiar vymyká z pod vašej kontroly, zavolajte profesionálnych hasičov na linku 150 alebo 112, ktorí vykonajú rýchly a účinný zásah,“ radí OR HaZZ v Pezinku.

» ren



Ilustračné foto. zdroj foto beasterchen pixabay

Bioplant
predaj vianočných stromčekov
otváracie hodiny:
 po - pia 7:30 - 16:30
 so 7:30 - 12:00
jedlička normandská
 predaj jabĺk, hrušiek, ovocných nektárov, štiav a iných zdravých dobrôt
BIOPLANT, s.r.o., Ostratice 333
 tel. 0908 977 926, 038/768 84 15

SERVIS A OPRAVA OKIEN A DVERÍ
0908 029 285

SBS GUARDING s. r. o.
 pracovná pozícia: bezpečnostný pracovník na prevádzke
Kaufland Bánovce nad Bebravou
 Mzda: 6,00€/hod. brutto
 nástup: ihneď
 požiadavky: preukaz odbornej spôsobilosti S osvedčenie o absolvovaní odbornej prípravy
 Kontakt. osoba: Danka Tel. kont.: 0948 137 340
 Pre bližšie info treba volať (nie písať)

DOVOZ NA ADRESU

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

Stahovanie BLESK

0903 432 588
 Stahovanie a preprava tovaru! Aj zahraničie
 www.stahovanieblesk.sk

Vypratávanie domov, bytov, pivníc, povali, búracie práce a likvidácia azbestu
0948 107 877

VÝKUP KROJOV
 a ich súčástí, kašmírové, merinové a tibetové sukné, zásterky, šatky a mince
0908 627 952
 stavaj.peter@gmail.com

Hľadám priestor na prenájom, pre umiestnenie reklamy. Na hlavnej ceste TO-NR, TO-PE, TO-PN
0904 687 145

DOBŘÉ JABLĀKĀ
 JABLĀKĀ OD SLOVENSKÝCH PĤSTOVATEĤOV
 Otváracie hodiny:
 P: Zatvorené
 Ť-Pia: 9.00-17.00
 So: 9.00-12.00
Koniarovce 215 pri železničnej stanici
0915 797 098

SBS GUARDING s. r. o.
 pracovná pozícia: bezpečnostný pracovník na prevádzke
Kaufland Topolčany
 Mzda: 6,00€/hod. brutto
 nástup: ihneď
 požiadavky: preukaz odbornej spôsobilosti S osvedčenie o absolvovaní odbornej prípravy
 Kontakt. osoba: Danka Tel. kont.: 0948 137 340
 Pre bližšie info treba volať (nie písať)

Recyklácia a vyradenie vozidla z evidencie
 Autorizovaný spracovateľ - Piec auto s.r.o.
Odvoz auta zadarmo
 GA SA ĤĤ LV NR NZ ZM PE PN BN NM TO TT ZĤ ZĤ BS.
 Už nemusíte chodiť na dopravný inšpektorát, my všetko odhlásime za Vás.
0915 261 120

KŤPIM starožitnosti, hodinky, mince, bankovky, obrazy, nábytok, strieborné predmety, šperky a iné.
 Mám záujem aj o celé zbierky - pozostalosti.
 Prícestujem až k Vám. Platba okamžite a v hotovosti. Volajte **0904 965 616**

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>



od pondelka 15. 12. až do 24. 12.

Vianoce s najnižšími cenami sa oplatia.

Sa oplatí.

Pomaranče
3 kg

**UŠETRITE*
-50 %**

2.99

1 kg iba
1.00 €

3 kg

*Úspora k odporúčanej bežnej maloobchodnej predajnej cene výrobca.



CENOVÝ HIT

0.69

Kapor pitvaný
cena za 100 g

Bravčové karé
cena za 1 kg
v celku
bez kostí

-45 %

3.49

6-35



-28 % 7.49

s Lidl Plus
-33 %



Kuracie prsné rezne
cena za 1 kg

4.99

7.49



Maslo
200 g
(100 g = 0,50)

**2 + 1
ZADARMO**

0.99*

1.48**

*Cena za kus pri kúpe 3 kusov = 0,99 €
**Cena za kus pri kúpe 1 kusa = 1,48 €
Cena za 1 kus = 2,96 €

**Najnižšie
ceny v Lidli
tento rok**

**Jägermeister
Retro**
0,7 l
35 % alkoholu
(1 l = 15,70)

**UŠETRITE*
-38 %**

10.99

*Úspora s cenou z najbližšej bežnej predajnej ceny. 13. mája 2025 v deň, minúty na základe porovnania cien dňa 25. 11. 2025.

**Masterpro
Teplovzdušná fritéza**
kus

**UŠETRITE*
-40 %**

29.99

*v porovnaní s cenou 49,99 platnou 2. 12. 2025 na 10.16



**Ceny trháč
ryždňa**

**Giana
Nakladané
uhorky**
720 ml
(1 kg = 3,58/PP)
(LP: 1 kg = 2,75/PP)



**UŠETRITE*
-35 %**

1.29

s Lidl Plus
**UŠETRITE*
-50 %**



0.99

*Úspora k odporúčanej bežnej maloobchodnej predajnej cene



**Naskenuj
QR kód
a prelistuj si
celú ponuku
online.**

2,25 l

Kofola
rôzne druhy
+ záloh za
obal 0,15 €
(1 l = 0,57)

**UŠETRITE*
-41 %**

1.29

*Úspora k odporúčanej bežnej maloobchodnej predajnej cene výrobca.



Heureka

**NAJLACNEJŠIA*
FRITÉZA
vo svojej kategórii**

*porovnanie podľa ceny k dňu 26. 11. 2025 medzi kategóriou



Viac na **www.lidl.sk**

Ponuka tovaru platí od 15. 12. do 24. 12. 2025 alebo do vyčerpania zásob. Dôjby v ťaži vyhradené. Ceny sú bez dekorácie. Firma LIDL si vyhradzuje právo zmien v baleniach a variantoch ponúkaného tovaru. Odber možný len v obvyklom eshope.

čujte.sk

Pečieme voňavé vianočné sušienky

www.cujte.sk

GAMMAPAL SK

JEDINÝ VÝKUP PALIET V TOPOLČANOCH A OKOLÍ

VYKUPUJEME AJ GITTERBOXY KTP BOXY A MARS BEDNE

ZA VAŠE PALETY DOSTANETE PENIAZE IHNEĎ

VIEME ZABEZPEČIť AJ ODVOZ PALIET Z DOMU

0918 264 568
WWW.GAMMAPAL-PALETY.SK
M. RÁZUSA 1797, 955 01 TOPOLČANY

ASAS

OTV. HODINY
PONDELOK-PIATOK OD 7.30 DO 15.30
SOBOTA OD 7.30 DO 12.00

STAVEBNINY ASAS SPOL. S R. O. /HAYDEN/
POD KALVÁRIOU 30, 955 01 TOPOLČANY

038 76 29 411

Riadková inzercia

1 AUTO-MOTO

» ZA UCELOM ROZSIRENIA ZBIERKY KUPIM STARY PIONIER JAWA 05 JAWA 20 JAWA 21 MUSTANG BABETU SIMSON AJ POKAZENE DLHO ODSTAVENE PRIPADNE DIELY SOM ZBERATEL 0915 215 406

2 ELEKTRO, TECHNIKA

3 DOMÁCNOSŤ, NÁBYTOK

4 DOM A ZÁHRADA

5 ZVERINEC, DROBNOCHOV

6 HOBBY A ŠPORT

» Kúpim staré hodinky, obrazy, bankovky a strieborne mince. 0905767777.

» KÚPIM VZDUCHOVKY, FLOBERTKY, PISTOLE PONUKNITE. 0949505827

7 DEŤOM

8 DARUJEM

9 ZOZNÁMENIE

» MAM 59 HLADAM PRIATEĽA NA ZOZNAMENIE 0940642703

Chcete si podať riadkový inzerát?

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

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

Inzerát bude po skontrolovaní spoplatnený 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 „TO“ v texte Vašej SMS kódom novín, ktorý nájdete v tiráži. (Službu platbarnobilom.sk technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

ONLINE
s REGIONPRESS-om

PPC kampane
Sociálne siete
Tvorba webstránok
Online marketing
a iné služby

www.regionpress.sk

SŤAHOVANIE
profí
SUVKA
Topolčany

Dispečing SK - 0950 333 222
www.stahovanie-profi.sk

ŽP EKO DELET

PREDVIANOČNÝ

VÝKUP ŠROTU

TOPOLČANY 1 TOPOLČANY 2 ZEMIANSKÉ KOSTOĽANY

0903 567 336 0911 400 382 0903 546 644

Predám RD v Radobici,
15-á pozemok s ovoc. sadom
0944 522 834 RK NEVOLAŤ!

FRÉZOVANIE VLOŽKOVANIE

FRÉZOVANIE od 15€/bm

- PRESTAVBY NADSTREŠNÝCH ČASŤÍ KOMÍNOV
- ZATEPLOVANIE A SIETKOVANIE KOMÍNOV
- OBHLIADKA KOMÍNOV **ZDARMA**

REKONŠTRUKCIA KOMÍNOV

SLOVENSKÝ CERTIFIKOVANÝ MATERIÁL
ZĽAVA na materiál 45%

0948 012 507 • www.profikominy.sk

KANÁL SERVIS
RYCHLO | ČISTO | SPOLAHLIVO | NONSTOP

KRTKOVANIE
ČISTENIE KANALIZÁCIÍ
BEZVÝKOPOVÉ OPRAVY
MONITORING KAMEROU

rýchly zásah za najlepšie ceny
DOPRAVA ZDARMA

0907 652 710
www.kanalservis.sk

ČISTENIE A KONTROLA KOMÍNA 35 € s DPH

s revíznou správou

FRÉZOVANIE - VLOŽKOVANIE
ČISTENIE - KONTROLA

Rekonštrukcia a oddechtovanie komínov

0914 276 111 - 0915 483 234
kominarstvo-mitasi@centrum.sk



 **TIPOS**

Vaše výhry, naša radosť

**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

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 často 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 klobásky, 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 zaliate. 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 klobásky a na kocky nakrájané údené mäso. Soľ a korenie pridáme podľa chuti. Po uvarení kapustnice z nej vyberieme klobásky. 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, pokrúajú 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. Podlejeeme vodou a podusíme. Šťavu necháme vyvariť a kapra ešte opečieme. Pred podávaním ho pokvapkáme citrónovou šťavou.

» [ren](#)



Ilustračné foto.

zdroj foto EvaMichalkova pixabay

Tradičné vianočné pečenie

Upečte si vianočnú štólu a štedrák

Na Slovensku je veľa domácností, v ktorých sa Vianoce nezaobídu bez vianočnej štóly či štedráka. Prinášame 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, hrst 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 preniesieme 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 preosiadu 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

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



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

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



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
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



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 ĽZP občanov možnosť vybaviť na zakúpenie stoličkového výfahu 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 hrazené

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 UKÁŽKA

**BOMBA
FASÁDA**

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

čujte.sk

Čítajte nás

www.cujte.sk

OBJEDNAJTE POSLEDNÉ TEPELNÉ ČERPADLÁ DO KONCA ROKA

ECOenergy info@ecoenergy.sk
www.ecoenergy.sk

DOTÁCIU ODPOČÍTAME IHNEĎ

VOLAJTE: 0909 131 131

Tepelné čerpadlo **Galmet Prima**

POZOR CENA VRÁTANE MONTÁŽE

4790€



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

...nečakajte kým zdrazieme

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