

PEZINSKO



Čítajte nás:

www.cujte.sk

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 22 970 domácností



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



prijmeme
s nástupom
ihneď

• **VODIČA NÁKLADNEJ DOPRAVY**

práca s hydraulickou rukou a hákovým ňaťahovákom

potrebný: VP sk. C+E, KKV | plat: 10 - 11 € / hod. v čistom / podľa skúseností
viac informácií na osobnom pohovore

• **STROJNÍKA**

☎ 0903 613 313

marcel.vavro@fradex.sk

**DARČEKY
PRE ZDRAVIE**



v Lekárni Plus a v Lekárni sv. Tadeáša
Holubyho ul., Pezinok



DOVOZ NA ADRESU



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

**PALIVOVÉ
DREVO**

POLIENKA BUK, DUB, HRAB,
SMREKOVÉ PELETY

Ku každej objednávke
hodnotný darček

www.palivovedrevo.sk
0917 649 213

Čítajte nás:
www.cujte.sk

WINDOR
www.windorpezinok.sk

PLASTOVÉ, HLINÍKOVÉ OKNÁ a DVERE

Ďakujeme všetkým zákazníkom
za prejavenu dôveru.
Prajeme príjemné prežitie
vianočných sviatkov a tešíme sa na
Vás v novom roku 2026.

Holubyho 35, Pezinok (po schodoch nad hodinárstvom HOFI)
0905 425 790, 0903 82 82 30, windorpezinok@gmail.com

HĽADÁTE ĽUDÍ?

inzerujte v rubrike
ZAMESTNANIE

0910 922 916



**Darovať radosť
je najväčšia výhra**

TIPOS
Vaše výhry, naša radosť

18+ HRAJ
ZODPOVEDNE

Bezplatný týždenník
PEZINSKO
 EV 6229/24
 vydáva spoločnosť
REGIONPRESS
 so sídlom Pekárska 7489/40A,
 917 01 Trnava, IČO: 36252417.
 Ročník II, rok 2025

Redakcia: Trnavská 11
 903 01 SENEČ
 pezinsko@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



DISTRIBÚCIA (22.970 domácností)

Každý týždeň:
 Grinava, Pezínok, Báhoň, Dolná, Dubová, Jablonec, Modra, Svätý Jur, Viničné, Budmerice, Častá, Slovenský Grob, Harmónia



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-ŠALIAŇSKO	
HC	30.330	HLOHOVECKO-SEREĎSKO	
KM	16.450	KOMÁRŇANSKO	
LV	30.580	LEVICKO	
MA	29.680	MALACKO	
NR	54.170	NITRIANSKO	
NZ	35.050	NOVOZÁMCKO	
PK	22.970	PEZINSKO	
PN	41.870	PIEŠŤANSKO-NM-MY	
SC	35.420	SENECKO	
SE	36.750	SENICKO-SKALICKO	
TO	41.930	TOPOLČIANSKO-PE-BN	
TN	60.750	TRENČIANSKO-DCA-IL	
TT	49.930	TRNAVSKO	
ZM	20.930	ZLATOMORAVSKO	

Stredné Slovensko

BB	56.200	BANSKOBYSTRICKO-BR	
KY	29.300	KYSUCKO-CA-KM	
LI	37.270	LIPTOVSKO-LM-RK	
LC	30.860	LUČENECKO-VK-PT	
MT	38.570	MARTINSKO-TR	
OR	34.980	ORAVSKO-DK-NO-TS	
PB	33.590	POVAŽSKO-PB-PU	
PD	40.150	PRIEVIDSKO	
ZV	38.400	ZVOLENSKO-DT-KA	
ZH	26.880	ŽILIAŇSKO-ZC-BŠ	
ZA	50.780	ŽILINSKO-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	LUBOVNIANSKO	
MI	31.260	MICHALOVSKO-TV-SO	
PP	41.520	POPRADESKO-KK	
PO	49.940	PREŠOVSKO-SB	
SN	32.540	SPIŠSKO-LE-GL	

OPEC BÁHOŇ
 UL. SNP Č. 65, 900 84 Báhoň
 vyhlasuje Obchodnú verejnú súťaž na prenájom
poľnohospodárskej pôdy v k.ú. Báhoň
 Podmienky súťaže a bližšiu identifikáciu poľnohospodárskej pôdy je možné nájsť vo zverejnených podmienkach tejto súťaže na www.bahon.sk v sekcii Povinné zverejňovanie - Obchodné verejné súťaže, na úradnej tabuli obce Báhoň a na Obecnom úrade obce Báhoň.
 Ing. Ivan Patoprstý, starosta obce



Vaša reklama
pezinsko@regionpress.sk



Vážení zákazníci, prajeme Vám krásne a požehnané vianočné sviatky plné pohody, porozumenia a radosti v kruhu svojich najbližších. Ďakujeme Vám za priazeň v roku 2025. Do nového roku 2026 pevne zdravie, veľa šťastia, radosti a úspechov Vám žela

čujte.sk
 Upečte si vianočnú štólu a štedrák
www.cujte.sk

Po prečítaní noviny odhodte do triedeného odpadu / PAPIER /

PONÚKAM KOMPLETNÚ STAVEBNÚ ČINNOSŤ
 » rekonštrukcia bytov a domov
 » výstavba bytového jadra
 » pokladanie obkladov
 » dlažieb, podláh, zatepovanie
 » maľovanie, stierky
Tel.: 0904 160 477
jaseva.praca@gmail.com

KRTKOVANIE
ČISTENIE A MONITORING KANALIZÁCIE
ČISTENIE LAPAČOV TUKOV
0905 351 406
WWW.KRTKOVANIEZSK.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

Riadková inzercia

1 AUTO-MOTO
2 ELEKTRO, TECHNIKA
3 DOMÁCNOSŤ, NÁBYTOK
4 DOM A ZÁHRADA
5 ZVERINEC, DROBNOCHOV
6 HOBBY A ŠPORT
»KUPIM OBRAZY A RAMY 0902 708 047
7 DEŤOM
8 DARUJEM
9 ZOZNÁMENIE
0 RÔZNE

Chcete si podať riadkový inzerát?
 Pošlite SMS na tel. č. 8866 v tvare RP (medzera) PK (medzera) číslo rubriky (medzera) Text inzerátu.
 Příklad: RP PK 7 Predám hlboký modrý kočík. 0987 654 321
 Inzerát bude po skontrolovaní s poplatným 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, drobných
 6 - Hobby a šport
 7 - Deťom
 8 - Darujem
 9 - Zoznámenie
 0 - Rôzne
 Komerčné inzeráty, pozvánky na akcie, ponuky zamestnania a reality v riadkovej inzercii 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 „PK“ v texte Vašej SMS kódom novín, ktorý nájdete v tlači.
 (Službu platbarnobilom.sk technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

VIANOCE V TEPLE A BEZPEČÍ.

HLAS pomáha

Vianoce sú chvíľou, keď sa rodiny stretnú pri jednom stole, keď domov naplní vôňa vianočných dobrôt a zhon každodenných dní sa na chvíľu zastaví. Je to čas, keď sa svet na okamih spomalí a dá nám priestor uvedomiť si, čo je v živote najvzácnejšie. Preto je našou snahou prispieť k tomu, aby boli tieto sviatky pre každú rodinu pokojné, prežité v teple domova a v bezpečí.

HLAS stojí pri ľuďoch na celom Slovensku. Pri rodinách, senioroch, pracujúcich aj mladých. A stojíme aj pri tých, ktorí nie sú obklopení rodinou, aby aj ich našiel pokoj a teplo vianočných dní. Stojíme pri všetkých, aby mohli prežiť sviatky v požehnannej atmosfére.

Aby domovy zostali plné svetla a pokoja

Vianoce sú krásne aj preto, že prinášajú pocit istoty. A tento pocit sa snažíme ľuďom dopriať počas celého roka. Kroky, ktoré sme urobili, majú jednoduchý cieľ - aby si rodiny mohli spoločné chvíle užívať bez zbytočných starostí.

Strana HLAS je stranou ľudí a regiónov. Pracujeme pre lepší život všetkých na celom Slovensku a naše výsledky to potvrdzujú.

Adresná energopomoc, ktorú sme zabezpečili, pomáha domácnostiam, aby teplo domova nebolo len symbolom, ale skutočnou istotou aj počas zimných dní.

Spravodlivé 13. dôchodky, ktoré sme presadili, sú vyjadrením úcty k rodičom a starým rodičom, ktorí celý život držali rodiny pokope. Aj vďaka nim si môžu seniori užiť sviatky s dôstojnosťou a radosťou.

Ochrana hraníc a spoľahlivé bezpečnostné opatrenia, ktoré sme zaviedli, sú garanciou, že Slovensko zostáva pokojnou a bezpečnou krajinou, kde sa rodiny môžu sústrediť na to najdôležitejšie - na seba navzájom.

Aj pri emisných povolenkách ETS2 stojíme pevne na strane ľudí - pracujeme na tom, aby nevstúpi-

li do platnosti a aby sa ich dôsledky nedotkli slovenských rodín cez zdraženie benzínu, nafty či kúrenia. Našou prioritou je garantovať ľuďom stabilné ceny aj v budúcnosti.

Politika zameraná na ľudí

Toto je politika, ktorú presadzujeme. Nie ideológie, nie prázdne gestá, ale konkrétne kroky, ktoré zlepšujú každodenný život ľudí. HLAS nevedie zbytočné kultúrne vojny a nevenuje sa hádkam. Prinášame riešenia, ktoré majú skutočný význam pre rodiny, seniorov, zamestnancov aj celé regióny. To je rozdiel, ktorý odlišuje HLAS od ostatných - politika zameraná na ľudí, istoty a praktickú pomoc.

Vianoce, ktoré spájajú

Vianoce sú sviatkami, ktoré nám pripomínajú hodnotu rodiny, pokoja a domova. Našou snahou je, aby každá domácnosť na Slovensku mohla prežiť aj sviatočné chvíle s pocitom istoty a bezpečia tak, ako sa patrí na najkrajšie dni v roku.



HLAS pomáha tam, kde je to pre ľudí najdôležitejšie. Aby aj Vianoce boli o pokoji, rodine a teple domova.

Krásne a požehnané Vianoce praje strana HLAS



www.strana-hlas.sk/vianoce



PRIDAJ SA K NÁM

v tvojom meste
či obci



www.posta.sk

 skorecova.paulina@slposta.sk

 02/59 39 32 93

Benefits



- ▶ 37,5 hod. týždenný pracovný čas
- ▶ príspevok na dopravu a ubytovanie
- ▶ príspevok pri dlhodobej PN
- ▶ príspevok na prvého dieťa
- ▶ letné tábory pre deti
- ▶ zľavy na produkty a služby
- ▶ MultiSport karta
- ▶ zázemie veľkej spoločnosti a ďalšie

Naše pozície:

- ▶ poštový doručovateľ
- ▶ priehradkový zamestnanec
- ▶ triedič zásielok
- ▶ zamestnanec poštovej prepravy
- ▶ poštový zamestnanec
- ▶ vodič nákladného automobilu (C, C+E)
- ▶ dispečer poštovej prepravy



Čo požadujeme:

- ▶ bezúhonnosť
- ▶ zdravotnú spôsobilosť
- ▶ minimálny vek 18 rokov
- ▶ adekvátne vzdelanie k pracovnej pozícii



Mzdové podmienky voľných pracovných pozícií získate prostredníctvom kontaktov na prvej strane alebo na kariera.posta.sk.



Vaše výhry, naša radosť



18+ HRAJ
ZODPOVEDNE

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

Darovať radosť je najväčšia výhra



Druhá šanca na výhru

s **Adventným kalendárom a Vianočnou lotériou!**

Zaregistrujte svoje nevýherné žreby na www.tipos.sk/tatry a vyhrajte relax na zimnej dovolenke a mnoho ďalších výhier!

Súťaž prebieha od 1.12. – 24.12.2025 a hlavnú výhru žrebujeme 9.1.2026. Viac informácií nájdete na www.tipos.sk/tatry.

Chutné guľôčky na štyri spôsoby

Vianočné nepečené dobroty

Nestihli ste tentokrát napiecť vianočné pečivo, alebo len jednoducho vianočné vypekanie nie je vašou obľúbenou činnosťou? Nech je to tak či onak, čo tak siahnuť po nepečených dobrotách? Svojich blízkyh nimi isto potešíte a ich príprava je skutočne rýchla a jednoduchá. Ponúkame nenáročné recepty, ktoré zvládnete pripraviť za pár minút.

Guľôčky v kokose

Suroviny: 1 balík piškót, 100g maslo, 50g práškový cukor, 1 balíček vanilkového cukru, 2PL rumu, 2PL kakaa, 100g strúhaný kokos

Postup: Piškóty pomelieme a v miske pokvapkáme rumom. V ďalšej miske vymiešame zmäknuté maslo, práškový a vanilkový cukor, pridáme kakao a primiešame pomleté piškóty s rumom. Dáme stuhnúť do chladničky. Z hmoty vytvárame malé guľky a obalíme ich v strúhanom kokose.

Guľôčky v čokoláde

Suroviny: 1 pohár rozmixovaných ovsených vločiek, 1 pohár jemného arašidového alebo mandľového masla, 1/2 pohára medu, 150g horkej čokolády

Postup: V miske zmiešame vločky s arašidovým alebo mandľovým maslom a medom. Zo vzniknutej hmoty tvarujeme guľôčky a kladieme ich na podnos, ktorý sme si vystlali papierom na pečenie. Vložíme do chladničky. Vo vodnom kúpeli si zatiaľ roztopíme čokoládu. Guľky v nej obalíme.

Náš tip: Hotové guľôčky môžeme ešte obaliť v sekaných arašidoch alebo mandliach, prípadne vyzdobiť cukrovými ozdobami v podobe perličiek, srdiečok, vločiek či iných vzorov.

Gaštanové guľôčky

Suroviny: 120 g piškóty, 250 g gaštanové pyré, 1 vanilkový cukor, 2 lyžice práškový cukor, 40 g maslo, 1 lyžica rumu, 100 ml smotany na šľahanie, 50 g čokolády

Postup: Piškóty pomocou valčeka rozdrvíme na prášok. Gaštanové pyré roztlačíme vidličkou a vložíme do misky. Pridáme k nemu podrvené piškóty, vanilkový aj práškový cukor, roztopené vychladnuté maslo a rum. Zmes zmiešame tak, aby nám vzniklo pevné cesto, z ktorého vytvárame guľôčky. Pokladíme ich na plech vystlaný papierom na



Ilustračné foto.

zdroj foto Hans pixabay

pečenie a prelejeme polevou tenkými pramienkami.

Poleva: Smotanu zahrejeme na sporáku, vložíme kocky čokolády a necháme roztopiť.

Náš tip:

Po zaschnutí polevy, povkladáme guľôčky do papierových košíčkov.

Orechové guľôčky

Suroviny: 1 balíček sušienok (100g),

1 šálka džemu, 100 g mleté orechy (trošku si necháme na obalovanie), trochu kakaa, trochu rumu, 1 balíček vanilkového cukru

Postup: Do misky pomrvíme sušienky, pridáme džem, mleté orechy, kakao, rum a vanilkový cukor. Všetko spolu zmiešame. Zo vzniknutej hmoty vytvárame malé guľky a obalíme ich v pomletých orechoch. Kladieme do papierových košíčkov.

» ren

čujte.sk

Kupujeme živý
vianočný strom

www.cujte.sk



zdroj foto: obryk/ikantupixabay

Pre posilnenie pracovného tímu prijme 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. §21, Vyhláška 508/2009 Z.z. § 22 - 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.

Mikovíniho 10

917 01 Trnava

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

Kde sa vzalo šampanské?

Podľa tradície si zvykneme na nový rok pripíjať šampanským a mnohí možno ani netušia, že v skutočnosti si pripíjajú sektom. Je tomu tak preto, lebo žiadne šumivé víno vyrobené mimo francúzsky región Champagne sa nemôže nazývať šampanským.

Počiatky výroby šampanského vína siahajú až do 17. storočia, pričom za jeho objaviteľa je považovaný Don Perignon z benediktínskeho opátstva v Hautvillers. Už v 18. storočí sa šampanské stalo oficiálnym nápojom kráľovského dvora Ľudovíta XV. Tento chutný mok sa vyrába dvojitou fermentáciou a jeho teplota pri konzumácii by mala dosahovať teplotu 5 až 7 stupňov Celzia.

Vedeli ste, že...?

- šampanské sa otvára tak, že fľašu mierne nakloníme a zátku pomaly vytiahneme rukou tak, aby nelietala



Ilustračné foto.

zdroj foto pasteloo pixabay

po miestnosti? Súčasne nedochádza k žiadnemu hlasnému buchnutiu, ale len k tichému zvuku

- na podávanie šampanského by sme mali podľa znalcov používať väčšie poháre v tvare tulipánu, ktoré by sme však mali naplniť maximálne do polovice

Náš tip:

Šampanské a pomarančový džús

Suroviny: 7,5 cl šampanského (prípadne sektu), 7,5 cl pomarančového džúsu

Postup: Do pohára nalejeme šampanské a následne džús. Zľahka premiešame a ozdobíme pomarančovou kôrou.

Sekt s čiernym pivom

Suroviny: sekt, čierne pivo

Postup: Do vysokého pohára nalejeme približne do dvoch tretín vychladený sekt a doplníme čiernym pivom.

Sekt s mangom

Suroviny: 15 cl sektu, 4 cl mangového pyré, lístok bazalky na ozdobenie

Postup: Do pohára nalejeme mangové pyré, ktoré vytvoríme tak, že zmixujeme 1/4 manga. Doplníme ľadom a zalejeme sektom. Jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme lístkom bazalky.

» ren

Slivky pečené v šunke či slimáky z lístkového cesta Chystáme silvestrovské slané chuťovky

Už o pár dní tu máme koniec roka, ku ktorému akosi neodmysliteľne patria silvestrovské oslavy, počas ktorých sa nezaobídeme bez slaných chuťoviek. Prinášame zopár inšpirácií.

Slivky pečené v sušenej šunke

Suroviny:

15 až 20 sušených sliviek, 7 až 10 plátkov sušenej šunky, špáradlá

Postup:

Sušené slivky zalejeme horúcou vodou a necháme v nej namočené približne 15 minút. Zatiaľ si sušenú šunku rozkrojíme pozdĺžne, každý plátok na dva pásiky. Každú slivku omotáme jedným pásikom sušenej šunky a prepichnete špáradlom. Slivkové závitky pokladíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov približne 15 minút.

Slimáky z lístkového cesta

Suroviny:

lístkové cesto, paradajkový pretlak, šunka, syr vhodný na strúhanie, oregano (môže byť aj bazalka, čo kto preferuje), vajce

Postup:

Z obchodu zakúpené rozvaľkané lístkové cesto ešte po dĺžke prekrojíme na polovicu. Každý diel potrieme paradajkovým pretlakom, poukladáme šunku, na ňu nastrúhame syr a na záver posypeme oreganom prípadne bazalkou. Jednotlivé diely zavinieme do rolády a potom každú roládu rozkrájame zhruba na pol centimetrové kúsky – slimáky. Následne slimáky pokladíme na plech vystlaný papierom na pečenie a každý kúsok potrieme rozšľahaným vajčkom a pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov približne 15 minút.



Slimáky z lístkového cesta.

zdroj foto TheUjula pixabay

Hrušky s nivou

Suroviny:

4 hrušky, 8 plátkov syra s modrou plesňou, 8 vlašských orechov, 4 lyžičky medu

Postup:

Hrušky umyjeme a každú ešte prekrojíme na polovicu. Odstránime jadrovníky. Na každú polovicu hrušky položíme plátok syra. Hrušky pokladíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov približne 10 minút. Kým sa hrušky pečú, posekáme na kúsky vlašské orechy a opečieme ich na suchej panvici. Hotové hrušky posypeme orechmi a pokvapkáme medom.

Bruschetta s paradajkami a avokádovou nátierkou

Suroviny: na bruschettu s paradajkami a bazalkou

1/2 kg paradajok, 2 PL nasekaných bazalkových lístkov, 5 PL olivového oleja, 1 cibuľu, soľ, mleté čierne korenie, chlieb, sendvič prípadne bagetu

Postup:

Paradajky pokrájame na drobné kúsky, pridáme bazalku, soľ, mleté čierne korenie, nadrobno nakrájanú cibuľu, a zalejeme olivovým olejom. Spolu premiešame a necháme v chlade odstáť 20 minút. Chlieb, sendvič alebo bagetu nakrájame, každý plátok potrieme olivovým olejom a postupne opečieme na suchej panvici. Podávame obložené paradajkovou zmesou.

Suroviny: na bruschettu s avokádovou nátierkou

Dve avokáda, 2 ks roztierateľného syra, citrón, soľ, mleté čierne korenie, chlieb, sendvič alebo bagetu, pridať môžete aj strúčik pretlačeného cesnaku a jednu menšiu nadrobno posekanú cibuľu

Postup:

Avokáda prekrojíme na polovicu. Jadro vyberieme a dužinu naškrabeme lyžicou a vložíme do misky. K dužine pridáme syr, citrónovú šťavu podľa chuti, prípadne aj cesnak alebo cibuľu a vymiešame. Nakoniec dochutíme korením a soľou. Chlieb, sendvič či bagetu nakrájame, každý plátok potrieme olivovým olejom a postupne opečieme na suchej panvici. Podávame s avokádovou nátierkou.



Bruschetta s paradajkami a avokádovou nátierkou.

zdroj foto RitaE pixabay

» ren

Oplatí sa!

TOP
PONUKY
TÝŽDŇA

Stannah

Môj domov. Môj život. Môj Stannah výťah.

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

Ponuka
Darček v
hodnote až
200,- €

*Táto ponuka je k dispozícii do 09.01.2026 a nie je platná s inými kampaňami alebo ponukami.



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

Pretože Stannah zmení Váš život.

0800 162 162

www.stannah.sk



BIGBEAN.SK

PRENÁJOM KÁVOVAROV

SANREMO D8 Profesionálny kávovar					JURA X10 Veľký automatický kávovar					JURA E6 Malý automatický kávovar					FIORENTINO F64 Mlýčik				
10DN	VÝKEND	2-10 DN	11-30 DN	31 DN +	10DN	VÝKEND	2-10 DN	11-30 DN	31 DN +	10DN	VÝKEND	2-10 DN	11-30 DN	31 DN +	10DN	VÝKEND	2-10 DN	11-30 DN	31 DN +
60 €	90 €	40 €	20 €	9 €	25 €	35 €	20 €	15 €	7 €	20 €	30 €	15 €	10 €	5 €	20 €	30 €	15 €	10 €	5 €

ČERSTVO PRAŽENÁ KÁVA

Pri pravidelnych odberoch kávy, prenájom kávovaru zdarma.

SINGLE ORIGIN 100% ARABICA 250G	SINGLE ORIGIN 100% ARABICA 500G	MISTRO BLEND 80/20 500G	VENETO BLEND 1KG	TOSCANA 100% ARABICA 1KG

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.

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 rekonvalescencie kostí, šliach, väzov a kože. Pri dennom



Vianoce plné zliav

KOLAGÉN
FORTE 2 v 1
31,91
EUR
~~39,00 EUR~~

HOVÄDZÍ KOLAGÉN
FORTE
39,98
EUR
~~47,05 EUR~~

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 hydrolizácie 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 známk 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

Objednávajte
teraz:
www.medikaexpert.sk

Alebo volajte:
0904 552 345

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%**



KULTÚRA
HOTEL

**Historický poklad v centre Ružomberka,
takmer 100-ročný Hotel Kultúra******

Kongresový hotel s výbornou dostupnosťou
autom aj peši, ponúka moderné priestory:

Naskenujte QR kód
a zistíte viac:

- ✓ 84 lôžok a 6 konferenčných miestností s kapacitou 200+ osôb
- ✓ najväčšie wellness v meste (adult friendly)
- ✓ parkovanie hneď pri hoteli
- ✓ átrium siahajúce do výšky 5 poschodí
- ✓ ideálny na rodinné aj firemné podujatia



+421 918 913 016

repcia@hotelkultura.sk

www.hotelkultura.sk

Ekologické čistenie fasád
patentovanou technológiou

BEZ WAPKY

BEZPLATNÁ UKÁZKA

BOMBA FASÁDA

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

SLOVENSKÉ OBLIEČKY
PAPLÓNY • VANKÚŠE • PLACHTY

Za rozumnú cenu

HONOR S.R.O.
OBLIEČKY - PАПЛÓNY

www.oblieckypaplony.sk

041 4327 616
0911 376 105

Aj pre veľkoobchod, hotely, soc. zariadenia, firmy...



Slovenský výrobca s 30 ročnou tradíciou honor@oblieckypaplony.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

Spoločnosť členom
Európskej únie

Základným zariadením
podľa nariadenia
Európskej únie
ERDF

POZOR CENA VRÁTANE MONTÁŽE

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

4790€*

...nečakajte kým zdražíme

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

