

KOMÁRNANSKO

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 16 450 domácností

PRAJEME VÁM

ŠTASTNÉ
A VESELÉ
VIANOCE



Chutné gulôčky 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 blízkych nimi isto potešíte a ich príprava je skutočne rýchla a jednoduchá. Ponúkame nenáročné recepty, ktoré zvládnete pripraviť za pár minút.

Gulôčky v kokose

Suroviny: 1 balík piškôt, 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 vytvarujeme malé guľky a obalíme ich v strúhanom kokose.

Gulôčky 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 gulôčky a kladieme ich na podnos, ktorý sme si vystlali papierom na pečenie. Vložíme do chladničky. Vo vodnom kúpeli si zatiaľ roztopíme čokoládu. Gulky v nej obalíme.

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

Gaštanové gulôčky

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 vytvarujeme gulôčky. 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 gulôčky do papierových košíčkov.

Orechové gulôčky

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 vytvarujeme malé guľky a obalíme ich v pomletých orechoch. Kladieme do papierových košíčkov.

» ren

Agroservice

Hľadáme
vodičov MKD

Nadštandardné ohodnotenie,
Týždňové turnusy, víkendy doma, relácie D, NL, B.

0903 224 905 • 0903 219 973

REGION
PRESS



KURZ SBS

V KOMARNE
kurz začína
14.01.2026

Volajte: 0905 312 160

Evidovaní na Úrade práce môžu
mať kurz ZADARMO!

PÔŽIČKY 0918 709 028
od 18-80 ROKOV
od 400€ do 30 000€ www.bestpozicka.sk

Príjemné prežitie
Vianoc a úspešný
vstup do Nového
roka 2026 praje

Okoč
STOLČKY

ONLINE
s REGIONPRESS-om

PPC kampane
Sociálne siete
Tvorba webstránok
Online marketing
a iné služby

www.regionpress.sk



Darovať radosť
je najväčšia výhra

TIPOS
Vaše výhry, naša radosť

18+ HRAJ
ZODPOVEDNE

Bezplatný týždenník

KOMÁRŇANSKO

EV 6234/24

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

Ročník II, rok 2025

Redakcia: Cobarňo 9,
NITRA
komarnansko@regionpress.sk

INZERCIA

Veronika Baumajsterová 0910 851 307
Alena Valašková 0910 455 919
Veronika Klenková 0910 569 093

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



DISTRIBÚCIA (16.450 domácností)

Každý týždeň:
Kolárovo, Komárno, Bohatá, Hurbanovo



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	97240	BRATISLAVSKO východ
BZ	106540	BRATISLAVSKO západ
DS	34.320	DUNAJSKOSTREDSKO
GA	34.390	GALANTSKO-SĀLIANSKO
HC	30.330	HĀHOVECKO-SEREĀDSKO
KM	16.450	KOMĀRŇANSKO
LV	30.580	LEVICĀKO
MA	29.680	MALACKO
NR	54.170	NĀTRĀNSKO
NZ	35.050	NOVOZĀMOCKO
PK	22.970	PEZĀNSKO
PN	41.870	PIĀŠŤANSKO-NM-MY
SC	35.420	SENECKO
SE	36.750	SENIĀKO-SKĀLICĀKO
TO	41.930	TOPOĀCIĀNSKO-PE-BN
TN	60.750	TREŇĀNSKO-DĀCA-IL
TT	49.930	TRĀNSKO
ZM	20.930	ZĀTOMORAVSKO

Stredné Slovensko

BB	56.200	BĀNSĀKOBYSTRĀCKO-BR
KY	29.300	KYSUCĀKO-ĀA-KM
LI	37.270	LĀPTOVSKO-LM-RK
LC	30.860	LUĀĀNEĀCKO-VĀK-PT
MT	38.570	MĀRTĀNSKO-TR
OR	34.980	ORĀVSKO-DĀ-NO-TS
PB	33.590	POVĀŽSKO-PB-PU
PD	40.150	PRIĀVIDSKO
ZV	38.400	ZVOĀLENSKO-DĀ-ĀA
ZH	26.880	ZĀRSKO-ZĀ-BĀ
ZA	50.780	ZĀLĀNSKO-BY

Východné Slovensko

BJ	37.210	BARĀEJOVSKO-SĀ-SĀ
GE	30.830	GĀMĀRSKO-RĀ-RĀ-RA
HU	27.190	HUMĀNSKO-VĀ-SV-ML
KE	92.130	KOŠĀCKO
KS	24.900	KOŠĀCKO okolie
SL	12.940	LĀBOVĀNSKO
MI	31.260	MĀĀĀLOVSKO-TV-SO
PP	41.520	POPĀRĀDSKO-KĀ
PO	49.940	PREŠĀVSKO-SĀ
SN	32.540	SĀĀŠKO-LE-GL

Nech vás sprevádza pevné zdravie, šťastie a láska

Bližia sa vianočné sviatky, ktoré sú hádam najočakávanejšími, najobľúbenejšími, najtrblietavejšími a najkrajšími sviatkami v roku. V detstve sme sa na ne tešili už niekoľko týždňov dopredu, nevedeli sme sa dočkať zdobenia vianočného stromčeka a chvíle, kedy sa pod ním objaví množstvo všakových darčiekov. No a v dospelosti ich už väčšina z nás miluje skôr pre vzácné a príjemné momenty strávené s našimi najbližšími.

Vianoce sú obdobím pokoja, rozjímania a pre mnohých z nás aj príležitosťou vystúpiť z kolotoča každodenných povinností, trochu spomaliť a zamyslieť sa nad tým, čo je skutočne dôležité. Dávajú nám priestor uvedomiť si, že veľa vecí vnímame ako samozrejmosť a častokrát sa zameriavame viac na to, čo nám chýba, ako na to, čo máme. A pritom je toho toľko, za čo môžeme byť vďační. Veď je to veľký dar, že môžeme ísť do práce a naše deti do školy, že máme partnerov, kolegov či priateľov, ktorí sú pri nás v lepších i horších dňoch, že sa môžeme venovať svojim blízkym, ale aj svojim záľubám, že môžeme žiť v mieri, že môžeme spoznávať svet okolo nás, a že sa máme kam vrátiť, že máme domov.

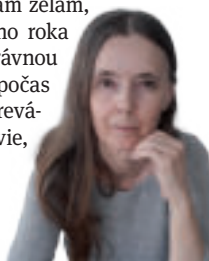
Možno práve počas Vianoc si mnohí akosi viac uvedomujeme, že je okolo nás

naozaj veľa ľudí, ktorým nebolo dopriate tak, ako nám. Otvorme im naše srdcia a obetujeme kúsok zo svojho voľného času pre zmysluplnú vec. Nájdime si priestor na pozornosť, spolupatričnosť či pomoc. Je predsa veľa spôsobov, ako vieme tým, ktorí to potrebujú, spríjemniť tento sviatočný čas a nie vždy to musí byť len o peniazoch. Niekedy stačí vypočutie a vlúdne slovo, ktoré dokáže povzbudiť, pohladať, liečiť a spôsobiť radosť, inokedy možno milý úsmev, ktorý môže iným rozjasniť deň.

V tomto týždni vychádza posledné tohtoročné číslo nášho regionálneho týždenníka. Aj preto by som sa vám rada poďakovala, milí naši čitatelia, za seba a všetkých kolegov za vašu priazeň.

Prajem vám za nás všetkých krásne, pokojné a ničím nerušené vianočné sviatky strávené v kruhu vašich najbližších, a tiež vám želim, aby ste do nového roka vykročili tou správnou nohou. Nech vás počas všetkých dní sprevádza pevné zdravie, šťastie a láska.

» Renáta Kopáčová, redaktorka



Vyrobte si sviečky

Svetlo sviečok dokáže navodiť tú pravú sviatočnú atmosféru. Vyrobte si ich bez väčších ťažkostí, stačí doma pohľadať zvyšky použitých sviečok a zopár drobností a môžete sa pustiť do práce.

Do výroby sviečok môžete zapojiť aj deťurence. Zabavíte sa spolu a hotové ich budete mať doslova za pár minút a celkom zadarmo.

Sviečky zo zvyškov

Budete potrebovať:

- zvyšky použitých sviečok
- formičky, teda rôzne nádoby, ktoré sa hodia na tvar sviečky, napríklad aj kovové formičky na pečenie
- hrniec
- staršiu kanvičku
- nôž
- knôty, ktoré získate zo starých sviečok
- špajle či iné drievka alebo staré ceruzky

Takto sa to podarí:

• Vosk ktorý budete roztápať by mal byť čistý. Niektoré sviečky sú povrchovo upravené, preto ich očistite tak, aby ste z pod farebnej vrstvy získali biely vosk.

- Zvyšky sviečok vložte do kanvič-

ky a tú vložte do hrnca s vodou. Vosk takto roztopíte na najnižšom stupni vo vodnom kúpeli. Nikdy neroztápajte priamo nad plameňom.

• Do každej formičky vložte knôt. Aby neplával, nakvapkajte na spodnú časť formičky vosk, prilepte koniec knôtu a nechajte zaschnúť. Následne na vrch formičky položte špajlu, aby prečnievala z oboch strán formičky a upevnite k nej do stredu druhý koniec knôtu - pokvapkajte voskom.

• Pripravené formičky položte na podložku na rovné miesto.
• Roztopený vosk opatrne nalejte do formičiek. Dávajte pozor aby ste sa nepopálili. Sviečky nechajte niekoľko hodín stuhnúť, počas tuhnutia prikryte formičky kúskom kartónu, aby vosk chladol pomalšie. Na záver odrežte od špajle knôt a špajlu odstráňte.

» ren



Ilustračné foto. zdroj foto ralfor pixabay



Kupujeme živý vianočný strom



www.cujte.sk



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 ideológia, 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



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.

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 plátok 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 vajíčkom a pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov približne 15 minút.



Slimáky z lístkového cesta.

zdroj foto *TheUjulala pixabay*

Hrušky s nivou

Suroviny:

4 hrušky, 8 plátok 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



**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.

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



Pre ŤZP 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 pákový kávovar	JURA X10 Veľký automatický kávovar	JURA E6 Malý automatický kávovar	FIorenZATO F64 Mlynček
10€N 60 € VIKEND 90 € 2-10 DNI 40 € 11-60 DNI 20 € 60 DNI + 9 €	10€N 25 € VIKEND 35 € 2-10 DNI 20 € 11-60 DNI 15 € 60 DNI + 7 €	10€N 20 € VIKEND 30 € 2-10 DNI 15 € 11-60 DNI 10 € 60 DNI + 5 €	10€N 20 € VIKEND 30 € 2-10 DNI 15 € 11-60 DNI 10 € 60 DNI + 5 €

ČERSTVO PRAŽENÁ KÁVA

Pri pravidelných odberoch kávy, prenájom kávovaru zdarma.

SINGLE ORIGIN 100% ARABICA 250G	SINGLE ORIGIN 100% ARABICA 500G	MISTERO 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.

**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

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%**



KULTÚRA
HOTEL

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

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

- ✓ 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

Naskenujte QR kód
a zistite viac:



+421 918 913 016

repcia@hotelkultura.sk

www.hotelkultura.sk



EKOLOGICKÉ ČISTENIE FASÁD
PATENTOVANOU TECHNOLOGIOU

BEZ
WAPKY

BEZPLATNÁ
UKÁZKA

**BOMBA
FASÁDA**

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

Oplatí sa.sk

**ZAČNITE PREDÁVAŤ
ONLINE!**



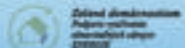
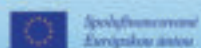
OBJEDNAJTE POSLEDNÉ TEPELNÉ ČERPADLÁ DO KONCA ROKA

ECOenergy info@ecoenergy.sk
www.ecoenergy.sk

DOTÁCIU ODOPOČÍTAME IHNEĎ

VOLAJTE: 0909 131 131

Tepelné čerpadlo Galmet Prima



4790€



POZOR CENA VRÁTANE MONTÁŽE

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

...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



68-002

47-144