

BRATISLAVSKO východ

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 97 240 domácností



Čítajte nás:

www.cujte.sk
Kúpim byt v Bratislave a okolí
0948 008 910
KÚPIM ORNÚ PÔDU aj podiely
Rýchle a seriózne jednanie, platba v hotovosti
☎ **0950 713 550**
INZERCIA
0905 719 132
**SBS
LAMA SK**

 prijme bezpečnostného
pracovníka na obchodné
prevádzky Billa

v Bratislave

 1 200 € / brutto
POS nutný! Nástup ihneď.

0948 996 732

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. 1 470 € - 2 120 € od skúseností a zručností uchádzača

- **ROBOTNÍKOV do výroby** (m/ž)
- **NASTAVOVAČOV OREZOVÝCH LINIEK**

Mzda: min. 1 250 € - 1 620 € od skúseností a zručností uchádzača

Požiadavky:

- zdravotná spôsobilosť na výkon práce v noci
- vyučenie v odbore výhodou, nie podmienkou

Mzda vrátane príplatkov do 290 € 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 PRACOVNÍKOV SBS
na obchodnú prevádzku- BRATISLAVA**
Práca v stabilnej spoločnosti

 Nutný preukaz odbornej
spôsobilosti,
zdravotná spôsobilosť,
bezúhonnosť

 corado@corado.sk
0902 582 140




**SENIOR
SVÄTÁ
MARTA**

Zariadenie pre seniorov
Senior Svätá Marta Jacovce n.o

Hľadáte zaradenie pre seba
alebo svojich blízkych ?

Neváhajte nás kontaktovať.

☎ **0905 454 163**

Senior Svätá Marta Jacovce n.o

www.svmarta.sk

Farská 741/1A 956 21 Jacovce

**EURO
JACKPOT**
HRAJ O FANTASTICKÝ JACKPOT AŽ DO VÝŠKY
120 000 000 €


Vaše výhry, naša radosť

 HRAJ
S ROZVAHOU 18+

Bezplatný týždenník

BRATISLAVSKO
východ

EV 6239/24

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

Ročník III, rok 2026

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

INZERCIA

Zora Kovačová 0905 719 132
Luboš Bugyi 0904 926 876
Mgr. Barbora Knapová 0910 973 657
Peter Bukovinský 0905 915 040www.regionpress.sk
www.facebook.com/regionpress.sk Vychádzame
na recyklovanom
papieri

DISTRIBÚCIA (97240 domácností)

Pámy týždeň:

Podunajské Biskupice, Nivy, Štrkové,
Trávniky, Pošev, Ostrcedky, Prievoz,
Trnávka, Ruzínov, Vrakuňa

Nepámy týždeň:

Kramáre, Koliba, Račianske mýto,
Ľudová štvrť, Predmestie, Tehelné
pole, Kráshany, Barónka, Komisárky,
Východné, Hradný vršok, Palisády,
Horský Park, Hrebenok (Na kopci),
Dunajská štvrť, Krásna Ves (Obchod-
ná), Blumentál, Desiatky (HL stanica),
VajnoryVydavateľ 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	34320	DUNAJSKOSTREDSKO
GA	34390	GALANCKO-ŠALJANSKO
HC	30330	HLOHOVECKO-SEREDSKO
KM	16450	KOMÁRŇANSKO
LV	30580	LEVICKO
MA	29680	MALACKO
NR	54170	NITRIANSKO
NZ	35050	NOVOZÁMCKO
PK	22970	PEZINSKO
PN	41870	PIEŠŤANSKO-NM-MY
SC	35420	SENECKO
SE	36750	SENIČKO-SKALICKO
TO	41930	TOPOLČANSKO-PE-BN
TN	60750	TRENČANSKO-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	LUČENEC-KIK-PT
MT	38570	MARTINSKO-TR
OR	34980	ORAVSKO-DK-NO-TS
PB	33590	POVAŽSKO-PB-PU
PD	40150	PRIEVIDSKO
ZV	38400	ZVLANSKO-DT-KA
ZH	26880	ŽILINSKO-ZC-BŠ
ZI	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	POPRADESKO-KK
PD	49940	PREŠOVSKO-SB
SN	32540	SPIŠSKO-LE-GL

Nezabudnite na priznanie k dani z motorových vozidiel

Finančná správa avizuje, že od 3. januára 2026 bude zasielať daňovým subjektom predvyplnené daňové priznania k dani z motorových vozidiel za zdaňovacie obdobie 2025.

Daňové priznanie k dani z motorových vozidiel (DzMV) za zdaňovacie obdobie 2025 je potrebné podať a daň zaplatiť najneskôr do 31. januára 2026. Keďže posledný deň lehoty pripadá na sobotu, v súlade s daňovým poriadkom sa lehota posúva na pondelok 2. februára 2026. „Daňovníci podávajú daňové priznanie na novom vzore tlačiva (formulár DMVv25),“ informuje Finančná správa a dodáva, že automaticky vygenerované priznania nájdu daňovníci v osobnej internetovej zóne na portáli finančnej správy v časti História komunikácie – Prijaté dokumenty.

Predvyplnené priznanie obsahuje najmä:

- identifikačné údaje daňovníka,
- zdaňovacie obdobie,
- druh daňového priznania,
- výpočet dane vrátane aktuálnej sadzby.

„Ak sa oproti predchádzajúcemu roku nezmenili rozhodujúce skutočnosti, daňovník údaje len skontroluje a daňové priznanie podá,“ hovorí Finančná správa.

Povinnosť podania a kontroly údajov

Daňové priznanie k dani z motorových vozidiel sú povinné podať všetky daňové

subjekty, ktoré používajú vozidlo evidované v Slovenskej republike na podnikanie. Subjekty, ktoré majú povinnú elektronickú komunikáciu s finančnou správou (napríklad platiteľ DPH, právnické osoby zapísané v obchodnom registri alebo fyzické osoby – podnikatelia), podávajú daňové priznanie výlučne elektronicky. Ostatné subjekty môžu daňové priznanie doručiť aj osobne alebo poštou na príslušný daňový úrad. „Aj pri predvyplnenom daňovom priznaní je daňovník povinný skontrolovať správnosť údajov a doplniť informácie týkajúce sa zdaňovacieho obdobia 2025, ktoré neboli uvedené v priznaní za predchádzajúci rok a preto nemohli byť automaticky predvyplnené,“ približuje Finančná správa s tým, že pomockou je Informácia k predvyplnenému DP k DzMV, ktorá je dostupná prostredníctvom odkazu priloženého k vygenerovanému priznaniu.

Zmeny v novom vzore daňového priznania

V novom vzore daňového priznania k dani z motorových vozidiel (DMVv25) dochádza v III. oddiele k zmene číslovania riadkov a pribúdajú nové údaje:

- Riadok 04 – Kód druhu karosérie
 - Riadok 05 – Typ pruženia hnacej nápravy
- Tieto údaje sa vyplňajú pri vozidlách kategórie M3 a N3 s kódom druhu karosérie BA, BB, BC a BD, pri ktorých ročná sadzba dane závisí nielen od počtu náprav a hmotnosti, ale aj od typu pruženia hnacej nápravy. » ren

Optimalizácia siete základných škôl

Veľkou témou roku 2026 má byť optimalizácia siete základných škôl. Ministerstvo školstva v tejto súvislosti informovalo, že so zástupcami miest, obcí, cirkevných, súkromných, národnostných a združených základných škôl podpisuje Memorandum o spolupráci pri zvyšovaní kvality vzdelávania a optimalizácii siete základných škôl.

„Cieľom ministerstva školstva nie je rušiť školy „od stola“. Naopak, našim cieľom je zlepšiť podmienky na vzdelávanie v spolupráci so zriaďovateľmi škôl. Vieme, že mnohé školy sú pre svoje obce a mestá dôležité, a preto k zmenám pristupujeme citlivo. Memorandum, ktoré sme podpísali, je jasným signálom, že chceme spolupracovať, navzájom sa počúvať a hľadať optimálne riešenia,“ povedal minister školstva Tomáš Drucker.

Rozdrobenosť siete základných škôl, demografický vývoj a výrazné regionálne rozdiely majú podľa rezortu školstva dlhodobý negatívny vplyv na kvalitu vzdelávania, dostupnosť kvalifikovaných učiteľov aj finančnú stabilitu systému. „Memorandum vytvára rámec, ako tieto výzvy riešiť koordinovane, udržateľne a bez ohrozenia dostupnosti vzdelávania pre deti,“ upresnilo ministerstvo školstva a dodalo, že sa v memorande zároveň zaväzuje, že každá základná škola, ktorej financovanie bude v dôsledku úprav veľkostného koeficien-

tu znížené, dostane v prechodnom období kompenzáciu, ak predloží jednoduchý plán svojho ďalšieho rozvoja. Rezort bude s partnermi memoranda tieto plány zbierať, analyzovať a využívať pri príprave metodiky racionalizačných opatrení aj pri návrhoch legislatívnych zmien.

Ako ďalej rezort školstva informoval, súčasťou spolupráce bude aj nastavenie dlhodobej vízie fungovania a financovania neplnoorganizovaných škôl, ako aj vytvorenie priestoru pre pravidelný dialóg so zriaďovateľmi a odbornou verejnosťou. „Prvé návrhy zmien právnych predpisov mali byť pripravené do polovice roka 2026. Uplatňovanie veľkostného koeficientu bude v nasledujúcich rokoch postupne redukované, až do jeho úplného zrušenia k 31. decembru 2030. Cieľom optimalizačných opatrení je dlhodobou udržateľná sieť základných škôl, ktorá zabezpečí kvalitné a dostupné vzdelávanie pre všetky deti bez ohľadu na to, kde žijú,“ uzavrelo ministerstvo. » ren



Ilustračné foto. zdroj foto WOKANDAPIX pixabay

REZANIE BETÓNU

KRÁTKA ČAKACIA DOBA
DLHOROČNÉ SKÚSENOSTI

otvory do panelu
jadrové vŕtanie otvorov
statické posudky
odvoz odpadu

0908 447 006
www.jadrovevrtanie.sk

• stahovanie • likvidácie
• výnos • prenos nábytku

»»» ŽP, dôch. -10% «««

JOŽOVCI
0911 107 792
0903 594 868

STRECHY MONTÁŽ VÝMENA

- Plech, škridla, šindel
- Výmena krokvov
- Hydroizolácie striech
- Výmena rín, zvodov
- Nátery striech
- Oplechovanie komínov
- Výmena korýtok
- Podbitie striech
- Likvidácia azbestu

MURÁRSKE PRÁCE

- Zateplenie domov
- Rekonštrukcie bytov, domov
- Jadrá, kúpeľne, obklady
- Voda, plyn, kúrenie
- Elektroinštalácie
- Sadrokartóny, omietky
- Podlahy, stierky, maľovky
- Potery, murovky, prístavby
- Búracie práce

0948 107 877

Po prečítaní noviny odhodte do triedeného odpadu / PAPIER /

Riadková inzercia

1 AUTO-MOTO

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

2 ELEKTRO, TECHNIKA

3 DOMÁCNOSŤ, NÁBYTOK

4 DOM A ZÁHRADA

»KÚPIM HAKY LEŠENIE 0908 532 682

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) BV (medzera) číslo rubriky (medzera) Text inzerátu.

Príklad:

RP BV 7 Predám hlboký modrý kočík. 0987 654 321

Inzerát bude po skontrolovaní spoločne 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 nahraďte písmena „BV“ v texte Vašej SMS kódom novín, ktorý nájdete v tiráži. (Službu platbarobilom.sk technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

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

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 rekonvalescencii kostí, šliach, väzov a kože. Pri dennom



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 hydrolyzácie 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 známkov 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



Vaše výhry, naša radosť

**EURO
JACKPOT****HRAJ O FANTASTICKÝ
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

Prípravte si gratinované alebo plnené pečené zemiaky

Zemiaky sú chutnou a zdravou potravinou

Zemiaky sú na Slovensku základnou a v našej kuchyni aj veľmi často používanou surovinou. Keďže obsahujú veľa zdraviu prospešných látok, rozhodne by sme nemali zabúdať na ich konzumáciu. Tiež nie sú náročné na pestovanie a dokážu nás potešiť celkom slušnou úrodou. Ich výhodou je, že ich môžeme vysadiť na poličko, prípadne pestovať vo vreciach. Voľba je na nás. Pripraviť si z nich môžeme množstvo chutných a výživných pokrmov.

ÚČINKY NA ZDRAVIE

Zemiaky obsahujú veľa zdraviu prospešných látok a tak prospievajú celému nášmu telu. Bohaté sú najmä na vitamíny A a C, vitamín B6 a sú tiež zdrojom viacerých minerálov a stopových prvkov, akými sú draslík, horčík, zinok, vápnik, fosfor, železo, meď, fluór, sodík či chróm.

PESTOVANIE

Vhodný čas na výsadbu zemiakov je polovica až koniec apríla, ideálne po posledných mrazoch. Ak chceme dosiahnuť dobrú úrodu, mali by sme

objaviť známy škodca – pásavka zemiaková, môžeme ju na menšej ploche, odstrániť pravidelným ručným zberom.

Náš tip:

Od pestovania zemiakov vás nemusí odradiť ani to, že nemáte záhradu. Pestovať túto obľúbenú plodinu môžete aj na balkóne či terase a to v nádobách, sudoch alebo vo vreciach.

ZBER

To, že sú zemiaky už vhodné na zber a následnú konzumáciu či uskladnenie, spoznáme podľa vädnutia nadzemnej vňate, čo sa prejavuje aj žltnutím listov.

SKLADOVANIE

Zemiaky vyberieme z pôdy, očistíme od zeminy a skladujeme najlepšie v prepravkách alebo papierových vreciach na tmavom vzdušnom a dobre vetrateľnom mieste, pri teplote + 4 až +8 °C.



Zemiaky môžeme piecť aj v alobale.

zdroj foto RitaE pixabay

si zakúpiť kvalitné sadbové zemiaky. Podľa toho, kedy plánujeme úrodu zberať, vyberáme vhodnú odrodu. Rozlišujeme veľmi skoré, poloskoré, skoré a neskoré. Veľmi skoré odrody majú najkratšiu dĺžku pestovania, niektoré len 65 dní, neskoré aj 130 a viac dní.

Príprava pôdy

Zemiaky najviac obľubujú piesočnaté až hlinitopiesočnaté kypké pôdy. Skôr ako začneme s ich výsadbou, mali by sme si pripraviť pôdu, kvalitne ju zrýľovať a odstrániť burinu. Motykou si urobíme do pôdy brázdy vzdialené od seba 50 až 75 cm. Zemiaky sadíme klíčkami nahor tak, že ich vkladáme do hĺbky 4 až 20 cm, pričom sa snažíme dodržať rozstupy medzi zemiakmi 20 až 60 cm, podľa typu pôdy. Následne zemiaky zasypeme zemínou tak, že z nej vytvoríme malé kopčeky.

Starostlivosť

V priebehu rastu treba zemiaky polievať, občas ich okopať a taktiež zbaviť poličko buriny. Ak sa na nich

POUŽITIE

Zemiaky môžeme variť i piecť očistené alebo aj v šupke a pripraviť z nich rozličné polievky, prívary, prílohy či šaláty. Nesmieme však zabudnúť, že v prípade zemiakov rozlišujeme niekoľko varných typov a podľa nich by sme ich mali používať aj pri príprave našich pokrmov:

Varný typ A - šalátové zemiaky

Takéto zemiaky sú pevné a držia tvar a hodia sa preto najmä na prípravu šalátov. Sú ideálne aj na varenie či pečenie v šupke.

Varný typ B - prílohové zemiaky

Zemiaky tohto typu majú univerzálne použitie a hodia sa na prípravu všetkých zemiakových pokrmov.

Varný typ C - zemiaky na pyré a cesto

Zemiaky typu C obsahujú najviac škrobu zo všetkých typov, čo ich predurčuje na použitie pri príprave rôznych druhov cesta, ale tiež zemiakovej kaše či placiek.



Zemiaky nie sú náročné na pestovanie.

zdroj foto Couleur pixabay

Zmiešané typy

Ide o zemiaky typu AB alebo BC. Tie majú vlastnosti oboch vyznačených typov, pričom prvé písmeno označuje, ktorý typ dominuje.

RECEPTY

Plnené pečené zemiaky

Suroviny: 8 zemiakov, 120 g mäkkého tvarohu, hrst strúhaného tvrdého syra, 80 ml smotany, trochu petržlenovej vňate alebo pažitky, mleté čierne korenie, soľ

Postup:

• Zemiaky umyjeme a osušíme. Z alobalu si pripravíme 8 štvorcov. Na každý štvorec položíme jeden zemiak aj so šupkou, poprepichujeme ho na pár miestach vidličkou, pokvapkáme olejom, osolíme, okoreníme a zabalíme. Potom preložíme na plech a pečieme v rúre vyhriatej na 200°C približne hodinu.

• Po upečení zemiaky z alobalu vyberieme a necháme ich mierne vychladnúť.

• Následne každý zemiak prekrójime pozdĺžne na polovicu a vydlabeme z neho časť dužiny. Tú v miske popučíme vidličkou a zmiešame s tvarohom a smotanou. Ochutíme soľou a korením. Vzniknutou zmesou naplníme vydlabané zemiaky, posypeme ich postrúhaným syrom a uložíme späť na plech. Takto naplnené zemiaky pečieme v rúre kým nie sú navrchu zlatisté a mierne chrumkavé.

• Podávame posypané čerstvou pažitkou alebo petržlenovou vňaťou.

Gratinované zemiaky

Suroviny: 1 kg múčnych zemiakov, 200 ml smotany na varenie a 250 ml mlieka, soľ, mleté čierne korenie, štipka muškátového orechu

Postup:

• Zemiaky umyjeme, osúpeme a nastrúhame alebo nakrájame na tenké kolieska. Formu na pečenie vymastíme maslom a postupne do nej vo vrstvách ukladáme plátky zemiakov. Každú vrstvu vždy osolíme a okoreníme. Postup opakujeme až kým spotrebujeme všetky zemiaky.

• Potom v hrnci zohrejeme smotanu a mlieko, pridáme nastrúhaný muškátový oriešok, dochutíme soľou a korením. Zemiaky zalejeme pripravenou smotanovou zmesou tak, aby boli všetky ponorené. Následne formu zakryjeme alobalom a pečieme pri teplote 160°C asi 40 minút. Potom alobal odstránime a pečieme ešte ďalších 20 minút tak, aby povrch zemiakov získal zlatistú chrumkavú kôrku.

Náš tip:

Plnené pečené zemiaky a rovnako aj gratinované zemiaky môžeme podávať ako prílohu k pečenému či grilovanému mäsu. Chutia však aj samotné, ako výborná ľahká večera. V tom prípade si k nim môžeme pripraviť zeleninový šalát. **» ren**



Gratinované zemiaky chutia skvelo.

zdroj foto mactin pixabay



69,60€

Gucci Guilty
Parfumovaná voda 50 ml

Notino.sk



45,89€

Zastrihávač Philips OneBlade
360 QP2724/31

drmax.sk



799,00€

ASTORIA FORMA SAE2
čierna kat.b

Domkavy.sk



32,99€



CRIVIT Dámska lyžiarska
bunda Glamour

Lidl.sk



14,78€

Musetti zrnková káva
Gentile - 500g

Domkavy.sk



1019,54€

Plne vstavaná umývačka
riadu Siemens 60 cm

Siko.sk



54,90€

Krycia plachta na traktorovú
kosačku (logo STIGA)

trtechnic.sk



27,99€



ULTIMATE SPEED®Nabíjačka
autobaterií 17 A ULG 17 B2

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



15,99€



CIEN Beauty Kozmetické LED
zrkadlo CKLK 6 A3

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

Stannah

Ponuka
Darček v hodnote až 200,- €

Pohodové JARNE PRÁZDNINY iba za 140 €

1 dieťa do 12 rokov na 5 dní/4 noci s polpenziou!

V ponuke aj lyžiarske kurzy, pobyty pre seniorov, školy v prírode uprostred majestátnych hôr v Oravskom Podzámku. Bohatá nádielka snehu a vynikajúca gastronómia.

POBYT aj cez Rekreačné poukazy!

PENZIÓN *** ORAVSKÁ HORÁREŇ
Oravský Podzámok č. 396, lokalita Hruštín Zábava

REZERVÁCIE:
info@oravskahoraren.sk
mob. 0918 591 942

Tešíme sa na Vašu návštevu
www.oravskahoraren.sk

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

Pretože Stannah zmení Váš život.

*Táto ponuka je k dispozícii do 13.02.2026 a nie je platná s inými kampaniami alebo ponukami.

0800 162 162

www.stannah.sk

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

Big bean
Coffee Masters

BIGBEAN.SK

PRENÁJOM KÁVOVAROV

SANREMO D8 Profesionálny pákový kávovar	JURA X10 Veľký automatický kávovar	JURA E6 Malý automatický kávovar	FIorenZATO F64 Plyšák
1 DEŇ: 60 € VIKEND: 90 € 2-10 DŇ: 40 € 11-60 DŇ: 20 € 60 DŇ+: 9 €	1 DEŇ: 25 € VIKEND: 35 € 2-10 DŇ: 20 € 11-60 DŇ: 15 € 60 DŇ+: 7 €	1 DEŇ: 20 € VIKEND: 30 € 2-10 DŇ: 15 € 11-60 DŇ: 10 € 60 DŇ+: 5 €	1 DEŇ: 20 € VIKEND: 30 € 2-10 DŇ: 15 € 11-60 DŇ: 10 € 60 DŇ+: 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.

OBJEDNAJTE POSLEDNÉ TEPELNÉ ČERPADLÁ DO KONCA JANUÁRA

DOTÁCIU ODPOČÍTAME 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 zdrazieme

VYUŽITE BEZPLATNÚ OBHLIADKU

Galmet

60L AKU

- 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