

HLOHOVECKO SEREĎSKO

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 30 330 domácností

facebook

Sledujte nás

Súťaže
Podujatia
Tipy na výlet
Aktuálne dianie



Hlohovecko

HYDINÁRSKA FARMA TOPOLNICA
(PRI GALANTE)

PONÚKA NA PREDAJ:

**CELOROČNÝ PREDAJ
NOSNÍK OD 8. TÝŽĎŇA.**

CENA PODĽA VEKU.

PREDAJ RASTOVEJ A ZNÁŠKOVEJ KŔMNEJ ZMESI
0905 551 499 • 031/781 15 63 • WWW.HYDINARSKAFARMA.SK
HYDINÁRSKA FARMA TOPOLNICA
CENA DOPRAVY: 7,50€

SERVIS OKIEN

NASTAVENIE OKIEN A DVERÍ
VÝMENA: TESNENIA, KOVANIA • SKLA
MONTÁŽ: INTERIÉROVÝCH ŽALÚZIÍ
PARAPIET • SIETÍ PROTI HMYZU

MICHAL MIKLOŠÍK

☎ 0908 250 086 ✉ miklosik.servis@gmail.com

binari IT SERVIS
SO SKÚSENOSŤAMI

**PRIBÍNOVA 9
HLOHOVEC**

**PREDAJ POKLADNÍČ
A PLATOBŇÝCH TERMINÁĽOV**

☎ 0902 670 922 ✉ info@binari.sk 🌐 binari.sk

**Recyklácia a vyradenie
vozidla z evidencie**

Autorizovaný spracovateľ - Piec auto s.r.o.

Odvoz auta zadarmo

GA SA HC LV NR NZ ZM PE PN BN NM TO TT ZH ZC BS.

Už nemusíte chodiť na dopravný inšpektorát,
my všetko odhlásime za Vás.

0915 261 120

KANÁL SERVIS
RÝCHLO | ČISTO | SPOLAHLIVO | NONSTOP

KRTKOVANIE
ČISTENIE KANALIZÁCIÍ
BEZVÝKOPOVÉ OPRAVY
MONITORING KAMEROU

rýchly zásah
za najlepšie ceny

DOPRAVA ZDARMA

0907 652 710
www.kanalservis.sk

lunaploty.sk

LUNA PLOTY

**50% zľava
na dopravu**

**Bariérové a uličné
oplotenia**

NAYSTAV s. r. o.

STAVEBNÉ PRÁCE

**REKONŠTRUKCIE
DOMOV A BYTOV**

**25 ročné
skúsenosti**

ZATEPLOVANIE •
SADROKARTÓNY •
FASÁDY A OMIETKY •
OBKLADAČSKÉ PRÁCE •
POKLÁDKA DLAŽBY A INÉ •
PRERÁBKA BYTOVÝCH JADIER •

sieklik@zoznam.sk
0915 913 657

parapety • plastové okná
dvere • žalúzie • sieťky

OKNÁ HAŠŠO
MONTÁŽ PLASTOVÝCH OKIEN

Rýchlo, výhodne a kvalitne!
Slovenskí aj svetoví výrobcovia

- 24 hodín servis
- Sklenárstvo na počkanie
- Zľava pri väčšom odbere
- Servis všetkých typov okien

Nám. Sv. Ignáca 41
Leopoldov
Prevádzka: 0911 120 102
Tel. č.: 0905 120 102
E-mail: jhasso@zoznam.sk

REZANIE BETÓNU

**KRÁTKA ČAKACIA DOBA
DLHOROČNÉ SKÚSENOSTI**

otvory do panelu
jadrové vrtanie otvorov
statické posudky
odvoz odpadu

0908 447 006
www.jadrovevrtanie.sk

**Predaj mladých
nosníc**

7-týždňové vysoko znáškové
mládky plemeno DOMINANT

NOVINKA - DOMINANT GREENSHELL

OBJEDNÁVKY UŽ PRIJÍMAME
Dovoz priamo na adresu OD MARCA

0940 658 399
0905 355 145

Farma Frajkovci: 160 Veľčice
farmafrajkovci@gmail.com • www.farmafrajkovci.sk

Predaj kŕmnych
zmesí

TERRA FLORIA

- realizácia záhradníckych úprav a výsadiieb
- profesionálna údržba trávnikov a záhrad
- arboristické práce a orezy stromov a krov

0903 048 519

DOVOZ NA ADRESU

**18 týž. mládky,
brojlerové kuriatka**

www.hydinashop.sk
0905 207 059

One Trade
s.r.o. Sereď, Ul. Ku Campingu - areál kasární

Výroba a predaj palivového dreva

www.drevodokrbu.sk

- guľatina
- sypané
- paletované
- preprava dreva
- REZIVO Agát/Dub

0915 445 364

TIPOS
Vaše výhry, naša radosť

**Každý deň sa môžeš
mať ako
prasa v žite**

HRAJ ZODPOVEDNE 18+

Bezplatný týždenník

HLOHOVECKO
SEREDSKO

EV 6235/24

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

Ročník III, rok 2026

Redakcia: Pekarška 40/A
917 01 TRNAVA

hlohovecko@regionpress.sk

INZERCIA

Mgr. Jozef Belica 0905 534 595
Bc. Dominika Konduľová 0910 698 446www.regionpress.sk
www.facebook.com/regionpress.skVychádzame
na recyklovanom
papieri

DISTRIBÚCIA (30.330 domácností)

Každý týždeň:

Dolná Streda, Pata, Pusté Sady, Horný Čepeň, Sereď, Šalgočka, Šintava, Šoporňa, Vinohrady nad Váhom, Zemianske Sady, Hlohovec, Šulekovo, Bojničky, Červeník, Dolné Otrokovce, Dolné Zelenice, Dvorníky, Horné Otrokovce, Horné Trhovište, Horné Zelenice, Jalšové, Kľačany, Kopoltove, Leopoldov, Maduňnice, Pastuchov, Ratkovce, Sasínkovo, Sĺdladice, Trakovice, Žilkovce, Pata, Štrkovec



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-ŠALIAANSKO
HC	30.330	HLOHOVECKO-SEREĎSKO
KM	16.450	KOMÁRŇANSKO
LV	30.580	LEVICKO
MA	29.680	MALACKO
NR	54.170	NITRIANSKO
NZ	35.050	NOVOZÁMOCKO
PK	22.970	PEZINSKO
PN	41.870	PIEŠŤANSKO-NM-MY
SC	35.420	SENECKO
SE	36.750	SENICKO-SKALICKO
TO	41.930	TOPOĽCIANSKO-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	ŽIARSKO-ZC-BS
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

Public auction s.r.o., so sídlom: Cintorínska 2696/1, 921 01 Piešťany

IČO: 44 449 844 zapísaná v Obchodnom registri Okresného súdu v Trnave, oddiel Sro, vložka č. 22790/T

oznamuje v zmysle zákona o dobrovoľných dražbách
konanie nasledovnej dražby nehnuteľností:

1. Predmet dražby

Nehnutelnosti v katastrálnom území Jalšové, v obci Jalšové, vedené Okresným úradom Hlohovec, Katastrálny odbor, zapísané na LV č. 89 ako rodinný dom súp.č. 182 postavený na parcele C-KN, parc. č. 753/15, garáž bez súpisného čísla postavená na parcele C-KN, parc. č. 753/16 a pozemky parcely registra „C“ evidované na katastrálnej mape parc.č. 753/2 – Orná pôda o výmere 2661 m², parc.č. 753/7 – Zastavaná plocha a nádvorie o výmere 614 m², parc.č. 753/12 – Orná pôda o výmere 1236 m², parc.č. 753/15 – Zastavaná plocha a nádvorie o výmere 237 m² a parc.č. 753/16 – Zastavaná plocha a nádvorie o výmere 59 m² a to celé v spoluvlastníckom podiele 1/1, tj. v celosti.Najnižšie
podanie:
324.000€Dátum konania dražby:
25.02.2026Čas otvorenia dražby:
09.00 hod.

Miesto konania dražby:

PENSION & RESTAURANT
miestnosť reštaurácie na prízemí
Nitrianska 1857/24
921 01 PiešťanyViac informácií získate na www.publicauction.sk alebo na tel. č. 0915 677 666. **MAĽBY / STIERKY**
aj airless systémom **0903 228 167**Kúpim hodinky, budíky a hodinárske súčiastky
či náradie, aj po inom hodinárovi
alebo z pozostalosti. Tel.: 0918 170 073**STRECHY, KROVY,
ZATEPLENIE
DOMOV, FASÁDY,
REKONŠTRUKCIE,
MAĽOVKY A OBKLADY,
JADRÁ, OMIETKY,
POTERY, NÁTERY
FASÁD, STRIECH,
ELEKTROINŠTALÁCIE,
IZOLÁCIE DOMOV,
OPLOTENIA, ZÁMKOVÁ
DLAŽBA, VÝMENA RÍŇ,
OPRAVA KOMÍNOV
0902 266 147****PROFI
PLAST SK**Miroslav Paur
VZORKOVŇA - Šoporňa, Šalská 633
0905 142 990
0908 833 086
e-mail: okna@profiplastsk.eu
www.profiplastsk.eu

PLASTOVÉ OKNÁ A DVERE

- Systém Salamander, Gealan, Aluplast
- Vchodové dvere PVC a AL
- Bezpečnostné dvere HI/SEC
- Rolety, žalúzie vonkajšie a vnútorne
- Okenné a dverové sítá

FRÉZOVANIE
od 15€/bm**FRÉZOVANIE
VLOŽKOVANIE**
- PRESTAVBY
NADSTREŠNÝCH
ČASTÍ KOMÍNOV
- ZATEPLOVANIE
A SIETKOVANIE
KOMÍNOV
OBHLIADKA KOMÍNOV
ZDARMA
0948 012 507 • www.profikominy.skChcete si
podať inzerát?Pošlite SMS na tel. č. 8866
v tvare RP (medzera) HC
(medzera) číslo rubriky
(medzera) Text inzerátu.

Príklad:

**RP HC 7 Predám hlboký
modrý kočík. 0987 654 321**Inzerát bude po skontrolovaní spo-
platený 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 rubrik:

- 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 – Zoznamenie
- 0 – Rôzne

(Službu platbamobilom.sk
technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

LEPŠIA PRÁCA SK

**HĽADAJTE
ZAMESTNANCOV
EFEKTÍVNEJŠIE**

0904 545 890

Bratislavské fašiangy sú plné zábavy

Ak túžite zažiť fašiangový sprievod a veselú oslavu vhodnú pre všetky generácie, nechajte sa zlákať na Bratislavské fašiangy. Ide o každoročné podujatie, ktoré prináša do historického centra hlavného mesta veselosť a farebnú atmosféru fašiangového obdobia. V Bratislave nadobúda podoba sviatku formu živéj folklórnej udalosti, ktorá prepája tradíciu so súčasným mestským prostredím.

Jednou z najvýraznejších častí Bratislavských fašiangov je fašiangový sprievod, v ktorom účinkujú folklórne súbory, hudobníci, tanečníci a postavy v typických aj žartovných maskách. „Sprievod prechádza známymi ulicami Starého Mesta, ktoré sa na chvíľu premenia na javisko plné hudby, spevu a farieb. Atmosféru dotvárajú aj vystúpenia folklórnych skupín, živé hudobné vstupy a tanečné ukážky, ktoré pripomínajú fašiangové zvyky z ich pôvodnej podobe,“ prezradila Zuzana Bleho Francúzová



Užite si Bratislavské fašiangy.

zdroj foto BKIS

z Bratislavského kultúrneho a informačného strediska (BKIS). Prvé návštevníčky a návštevníkov pritom privítajú na Hlavnom námestí už od 9.00 hod., kam veselosť fašiangových zvykov a tradícií prinesú detské folklórne súbory Kobylka, Vienok, Gerulataa Folklórny súbor Poleno. O 12.00 hod. sa na workshope naučíte, ako sa tančuje v maske a na Františkánskom námestí vznikne BSK zóna performatívneho umenia s hudobno-pohybovým programom. „Veľký fašiangový sprievod vyrazí z Hlavného námestia o 17.00 hod., pričom tohtoročným symbolom sprievodu je Biely had, symbolizujúci ochranu a hojnosť, s ktorým prichádza aj nová tradícia výroby maskota sprievodu. Do sprievodu sa môže pridať každý – vítané sú podomácky vyrobené aj kupované masky, transparenty, tanečné či divadelné zoskupenia aj rodiny s deťmi,“ priblížila Zuzana Bleho Francúzová a dodala, že tancovanie v maskách preverí hlavný hudobný program – Fašiangová veselica na Hlavnom námestí.

Spoznajte kultúrne dedičstvo mesta

Bratislavské fašiangy nie sú len zábavným podujatím, ale aj spôsobom, ako zažiť tradíciu v živej podobe. „Podujatie približuje folklór ako prirodzenú súčasť kultúry mesta a ponúka možnosť prehĺbiť poznanie slovenskej identity v spojení s moderným mestským rytmom. Z návštevy si zúčastnení môžu odniesť nielen zážitok zo sprievodu, hudby a chutí, ale aj kontakt s kultúrnym dedičstvom,“ uzavrela Zuzana Bleho Francúzová.

Vstup na podujatie je bezplatný. » ren

Pripravte si fašiangové fánky a šišky

Užime si fašiangy ako sa patrí

Nespútaná zábava, plesy plné prekrásnych rób, sprievody a všakovaké masky, zakálačky a zabíjačkové špeciality či fánky a smažené šišky, to všetko už akosi neodmysliteľne patrí k fašiangom. Nazývame tak obdobie od Troch kráľov do Popolcovej stredy.

Posledné fašiangové dni sa nazývajú posledný fašank, bláznivé dni, šalone dni, ostatky, mjesopust či mjasnica. „Na väčšine územia Slovenska bolo zvykom, že mládenci oblečení v maskách chodili v poslednú fašiangovú nedeľu po domoch na obchôdzku. Za odmenu dostávali rôzne potraviny a peniaze. Slaninu a klobásy si zvykli napichávať na ražeň, pečivo, koláče, vajička a peniaze si ukladali do košov. Po obchôdzke si mládež vystrojila v krčme alebo v niektorom dome hostinu. Z vajec a slaniny si robili praženicu, niekde slaninu vytopili a na tuku vyprážali pečivo. Za peniaze zvyčajne nakúpili alkoholické nápoje a vyplatili muzikantov,“ píše sa v elektronickej encyklopédii Centra pre tradičnú ľudovú kultúru (CTLK).

Zakálačkové pokrmy, ale aj šišky či pampúšky

Mnohí isto vedia, že tradičné fašiangové jedlo bolo masťné a syté. Typické pre toto obdobie sú zakálačkové pokrmy, ako napríklad držková, restovaná pečienka, tlačienka, jaterníčky. Nezabúdalo sa však ani na milovníkov sladkého jedla. Išlo najmä o rôzne druhy vyprášaného pečiva, či to už boli šišky, pampúšky, fánky alebo krapne. „Podľa ľudovej viery konzumácia vaječných jedál a vyprášaného pečiva mala zabezpečiť rodine a hospodárstvu želanú prosperitu,“ dočítali sme sa v encyklopédii CTLK a tiež sa z nej dozvedáme, že charakter fašiangových jedál má korene v tradičnom rytme roľníckych prác, ktorých bolo v tomto období menej, takže bol nedostatok času i potravín na rôzne zvyky, zábavy a hostiny. Na charakter



Šišky sú typickým fašiangovým jedlom.



K fašiangom patrí aj zábava a všakovaké masky.

zdroj foto zdroj foto Gaertringen pixabay

fašiangových jedál vplývali aj stredoveké cirkevné nariadenia, zakazujúce v 40-dňovom pôste, ktorý po nich nasledoval, konzumáciu mäsa, masti, vajec, mlieka, syra. Konzumácia tradičných fašiangových jedál pretrváva v dedinskom i mestskom prostredí aj v súčasnosti.

Náš tip: FAŠIANGOVÉ FÁNKY

Suroviny: 400 g polohrubej múky, 1 KL soli, 4 PL masla, 2 žltky, 1 PL kryštálového cukru, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 2 PL rumu, 200 ml kyslej smotany, olej, práškový a vanilkový cukor na posypanie

Postup:

- Preosiatiu múku zmiešame so soľou, kryštálovým cukrom a práškom do pečiva. Pridáme nastrúhané maslo, žltky, rum, smotanu a vypracujeme vláčne cesto. Zakryjeme utierkou a necháme asi hodinu podkysnúť.
- Potom cesto preložíme na pomúčenú dosku a rozvaľkáme ho do hrúbky asi 3 mm. Následne radielkom vykrajujeme pásy 2,5 cm široké a 10 cm

dlhé, v strede každého urobíme zárez.

- Fánky vyprážame na rozpálenom oleji do ružova. Oleja má byť toľko, aby v ňom fánky plávali. Vyprážené fánky necháme odkvapkať na papierových obrúskoch od prebytočného tuku a ešte horúce obalíme zmesou práškového a vanilkového cukru.

FAŠIANGOVÉ ŠIŠKY

Suroviny: 500 g hladkej múky, 250 až 300 ml mlieka, 40 g práškového cukru, 1 vajce, 3 vaječné žltky, 42g droždia, 4 PL oleja, 4 PL rumu, štipka soli

Postup:

- Z droždia, 100 ml mlieka, lyžičky cukru a trochy múky pripravíme kvások. Prelejeme ho do väčšej misy, pridáme zvyšné mlieko, vajce, 3 žltky, cukor a všetko spolu vymiesime. Potom pridáme rum, olej, a po troške prisýpame múku zmiešanú so štipkou soli. Cesto prikryjeme utierkou, položíme ho na teplé miesto a necháme vykysnúť. Potom ho vyklopíme na pomúčenú dosku a necháme chvíľku oddýchnuť.

- Cesto rozvaľkáme a vykrajujeme z neho pomúčeným pohárikom alebo kovovým kolieskom šišky. Na každé koliesko cesta dáme lyžičku hustého džemu a položíme druhé koliesko. Okraje koliesok prstami pritlačíme a o kúsok menším kolieskom znovu vykrojíme koliesko, čím vznikne plnená šiška. Takto pripravené šišky zakryjeme čistou utierkou a necháme na teplom mieste ešte podkysnúť.

- V hlbšej panvici rozpálime olej. Šišky musia v oleji plávať. Šišky vyprážame z oboch strán tak, že ich najskôr kladieme do oleja vrchnou stranou, keď sú upečené, otočíme ich a pečieme z druhej strany.

- Vyprážené šišky necháme odkvapkať od prebytočného tuku na papierových obrúskoch a potom posypeme práškovým cukrom.

zdroj foto RitaE pixabay

» ren

**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

TIPOS 20 €

PARTY
Prasa v zite

200 000 € minimálne 12 000 €
ako DARČEK NAVÝŠE na celý rok!

TIPOS

Vaše výhry, naša radosť

Každý deň sa môžeš mať ako

prasa v žite

Žreb **Párty prasa v žite**
ti dáva šancu na výhru
až **200 000 €** ihneď
a 12 000 € na rok

WWW.TIPOS.SK

Ochrana malých detí pred nízkymi teplotami a mrazom

Odborníci z Úradu verejného zdravotníctva SR upozorňujú na sociálne siete na potrebu ochrany malých detí pred nízkymi teplotami a mrazom. „Vzhľadom na to, že malé deti ešte nemajú plne vyvinutú termoreguláciu, ich pokožka je veľmi citlivá na nízke teploty a mráz,“ upozorňujú a dodávajú, že ak chceme stráviť s dieťaťom určitý čas vonku pri mrazivom počasí, je potrebné vykonať niekoľko nasledovných opatrení:

- Ideálne je ísť von okolo poludnia, kedy majú teploty vyššie hodnoty.

- Detskú pokožku je potrebné chrániť pred omrznutím pomocou krémov, ktoré nie sú na báze vody, a nanášať ich aspoň pol hodiny pred odchodom z domu, aby sa krém stihol vstrebať.

- Hrúbka oblečenia závisí od pohybovej aktivity dieťaťa a vonkajšej teploty. Platí jednoduchá zásada – vrstvenie oblečenia. Vhodné je priamo na telo obliecť jemnú bavlnenú bielizeň, ako druhá vrstva je vhodný hrejivý flis a najvrchnejšia vrstva by mala byť vlnená, na ktorú dieťaťa oblečieme bundu.

- Pre prevenciu podchladenia odporúčajú odborníci metódu vrstvenia oblečenia – obliecť dieťaťu viac tenkých

vrstiev (takzvaný „cibuľový systém“) a pravidelnú kontrolu teploty dieťaťa na zátylku, nie na rukách.

- Nezabudnúť na čiapku primeranej hrúbky a teplé nepremokavé rukavice.

- Pri mínusových teplotách sa odporúča chrániť dýchacie cesty dieťaťa tenkou šatkou, cez ktorú sa vzduch pred vdýchnutím čiastočne zohreje.

„Pamätajte, že malé deti nedokážu slovnou vyjadriť, že im je zima. Prvými signálmi môžu byť apatia, tichý plač, studený hrudník (nielen ruky) alebo naopak neprirodzená červená pokožka (pri omrzlinách),“ zdôrazňujú odborníci.

» ren



Ilustračné foto. zdroj foto lcsilviu pixabay

Lindner

Lindner Mobilier s.r.o.

medzinárodné pôsobiacia firma v oblasti zariadenia interiérov

PRIJME DO VÝROBY NÁBYTKU

zamestnancov na pozície

Stolára

Lakýrnika

Obsluha CNC stroja

Mzda
podľa kvalifikácie

1 300 – 1 800 €
/mesačne brutto

+ po 6 mesiacoch odmeny podľa
interného prémiového systému

NÁSTUP IHNEĎ

| vianočná odmena - firemné podujatia
| strava v jedálni zdarma
| firemné chaty po celej Európe
| pravidelné prehodnocovanie platu
| stravné lístky navyiac pri 12 hod zmenách
| príspevok zamestnávateľa na DDS 3.pilier
| odmena za odporúčanie nového zamestnanca

Práca vo výrobe nábytku na rôznych technologických uzloch, atypová výroba na základe výkresovej dokumentácie. Práca nevyžaduje montáže mimo sídlo firmy.

Lindner Mobilier s.r.o.
Družstevná 7
922 42 Madunice

Životopisy posielajte na:
Alena.Losonska@Lindner-Group.com



Po prečítaní noviny odhodte
do triedeného odpadu / PAPIER /

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 vstrebaávajú 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 nechťov.

Hovädzí kolagén tvorí 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

ZIMA PLNÁ ZLIAV

KOLAGÉN FORTE 2v1

31,91 EUR

30,00 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 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 antioxidantnú organizmu. Pleti pomáha udržiavať mladistvý vzhľad s potlačením známok 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

Sľubujú menej papierov a viac prehľadu ePrihlášky menia prijímanie detí do škôl

Ministerstvo školstva spustilo jednotný elektronický systém prihlasovania do škôl ePrihlášky. Ten by mal podľa neho výrazne zjednodušiť prijímacie konanie. „Projekt odstraňuje zbytočné papierovanie, znižuje administratívnu záťaž a prináša väčšiu prehľadnosť do procesu prijímania detí do materských, základných a stredných škôl,“ uviedol rezort školstva s tým, že ako prvých sa novinka dotýka uchádzačov o stredné školy.

Cieľom portálu ePrihlášky je nahradiť doterajší neprehľadný systém viacerých formulárov jedným digitálnym riešením. „Najväčšou zmenou pre rodičov je možnosť podať jednu prihlášku na viacero škôl. Rodič v nej zoradí školy od najviac po najmenej preferovanú. Systém následne pracuje s poradím uchádzačov, kapacitami škôl a zákonnými kritériami prijímania. Takýto prístup zabraňuje situáciám, keď dieťa získa miesto na viacerých školách naraz a blokuje kapacity ostatným uchádzačom. Ak sa dieťa dostane na školu s vyššou prioritou, systém automaticky uvoľní miesta na menej preferovaných školách ďalším deťom,“ priblížilo ministerstvo školstva.

Menej papierov, viac prehľadu

Elektronická forma prihlášky nie je po-

vinná. Rodičia bez technických možností môžu podať listinnú prihlášku, ktorú škola následne zaeviduje do systému. „Digitálna verzia však prináša výrazné výhody. Systém ePrihlášky sa prepája so štátnymi registrami, vďaka čomu rodičia nemusia dokladovať rodné listy, potvrdenia o pobyte a v budúcnosti ani potvrdenia od lekárov. Rodičia zároveň sledujú priebeh prijímacieho konania online a o výsledkoch dostávajú e-mailové notifikácie,“ objasnil rezort školstva a dodal, že systém ruší aj potvrdenia o nastúpení. Dieťa tak nepríde o miesto len preto, že si rodič včas nevšimne rozhodnutie školy.

Výhody pre rodičov

- Jedna prihláška pre viacero škôl: Rodič vyplní a podá jednu elektronickú prihlášku, ktorou prihlási dieťa na viacero škôl naraz. Odpadá hľadanie rôznych formulárov a vyplňanie viacerých tlačív.

- Určenie preferencií škôl: Rodič uvedie poradie škôl od najviac po najmenej preferovanú. Tento krok umožňuje spravodlivé a automatizované spracovanie prihlášok.

- Automatizované prijímanie: Systém spracuje poradie uchádzačov aj preferencie rodičov tak, aby dieťa nebolo prijaté na viac škôl naraz a aby sa miesta na menej prefe-



Ilustračné foto.

zdroj foto kieuropie pixabay

rovaných školách automaticky uvoľnili ďalším uchádzačom.

- Bez papierových dokladov: Prepojenie na Register fyzických osôb umožňuje overenie údajov bez predkladania rodných listov či potvrdení o pobyte.

- Bez poplatkov za potvrdenia od lekára: V prípadoch, kde sa doteraz vyžadovali, systém ich postupne nahradí elektronickým overením (funkcionalita od roku 2027).

- Prehľadné doručovanie rozhodnutí: Rozhodnutie o prijatí sa zobrazí na online

nástenke pod prideleným kódom, rozhodnutie o neprijatí sa doručí štandardne, aby rodič mohol podať odvolanie.

Menej administratívy

„Nový systém výrazne pomáha aj školám. Odstraňuje manuálne prepisovanie prihlášok, znižuje potrebu opakovanej komunikácie s rodičmi a šetrí čas aj finančné náklady, napríklad na poštovné. Školy môžu údaje z ePrihlášok priamo exportovať do svojich informačných systémov, čo im uľahčuje prípravu na nový školský rok a zlepšuje plánovanie kapacít,“ uzavrel rezort školstva.

» [ren](#)

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

MECHANIK

NÁPLŇ PRÁCE:

- » servis a údržba heatsetového tlačiarenskeho stroja ROTOMAN N a LITHOMAN IV po mechnickej stránke
- » pravidelná kontrola funkčnosti zariadení a predchádzanie porúch
- » identifikácia a odstraňovanie porúch
- » mechnická 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

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

Oplatí sa!

TOP
PONUKY
TÝŽDŇA

SOS STREŠNÉ PRÁCE

Tesár, klampiár, pokrývač

Pokrývačské práce
Nové strešné konštrukcie, Opravy
Izolácia plochých striech
Klmpiarske práce, Zateplenie

Obhliadka a cenová ponuka ZDARMA

Zľava 15%
na objednávky
prac do 31.3.



KONTAKT: +421 918 081 699

EKOLOGICKÉ ČISTENIE FASÁD
PATENTOVANOU TECHNOLOGIOU



BEZ
WAPKY

BEZPLATNÁ
UKÁZKA

BOMBA
FASÁDA

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

čujte.sk

Čítajte nás

www.cujte.sk



EXPERTI NA STRECHY POKRÝVAČSKÉ / TESÁRSKE PRÁCE

» POKLÁDKA PLECHOVEJ STREŠNEJ KRYTINY
» RENOVÁCIA STRIECH / GARÁŽÍ
» ZATEPLENIE, OPRAVA ŽLABOV
» KOMPLETNÁ VÝMENA STRIECH

OBHLIADKA
A PONUKA
ZDARMA

-10%
Z CENY PRÁCE



ZA KVALITU PRÁCE RUČÍME!

Kontakt: Janek - 0919 495 628

POKRÝVAČ STRIECH MAJSTER TESÁR

• kompletná montáž nových striech
• kompletná renovácia striech
• renovácia žlabov
• renovácia hospodárskych budov
• pokládka strešnej krytiny • zateplenie

ZĽAVA
-15%



Kontakt: +421 917 506 871

Oplatí sa.sk

ZAČNITE PREDÁVAŤ ONLINE!

Revolúcia vo svete
fitness dorazila
na Slovensko



Príďte si vyskúšať

IMBODY

v Trnave

Pekárska 40/A

0905 333 832

- » 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
+421 907 895 865



ŠPORTOVÉ KLUBY

Pokročilé funkcie pre profesionálov
a kondičných trénerov

HOTELY & WELLNESS

Prémiový zážitok, minimum priestoru,
maximálna pridaná hodnota