

KOMÁRŇANSKO

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 16 450 domácností



ŽP EKO DELET
 PREDVIANOČNÝ
ČAS
 S MIMORIADNYMI
 ČENAMI

KOMÁRNO
0911 611 920

PRAVDA

SABINOV – 28.1.
 KOŠICE – 29.1.
 POPRAD – 30.1.
 VEĽKÝ KRTIŠ – 31.1.
 LUČKY – 5.2.
 ČADCA – 6.2.
 TOPOĽČANY – 14.2.
 NITRA – 17.2.
 LEVICE – 7.3.
 BÁNOVCE N. B. – 4.4.
 PEZINOK – 15.4.
 ZILINA – 5.5.2

MAMA UMRELA DVAKRÁT

ROŽŇAVA – 11.2.
 BANSKÁ ŠTIAVNICA – 15.2.
 POPRAD – 4.3.
 DUBNICA NAD VÁHOM – 18.3.
 ZVOLEN – 19.3.
 PREŠOV – 1.4.
 STARÁ LUBOVŇA – 2.4.
 KOŠICE – 8.4.
 SNINA – 9.4.
 NITRA – 14.4.
 BOŠANY – 25.4.
 SENICA – 12.5.
 SEREĎ – 13.5.
 SENEC – 15.5.

ĎAPÁKOVCI

KOMÁRNO – 11.3.
 PIEŠŤANY – 12.3.
 BREZNO – 13.3.
 TVRDOŠÍN – 14.3.

DIVADLO 13-OPONA

www.l3opona.sk
 f 13-opona
 @divadlo_13-opona

**FRÉZOVANIE - VLOŽKOVANIE
 KOMÍNOV**
 stavba komínov, krbov, pecí

www.ekokrbysro.sk • 0907 262 007, 0918 469 799

HYDINÁRSKA FARMA TOPOLNICA
PONÚKA NA PREDAJ: (PRI GALANTE)

8- 12- 15 TÝŽ. MLÁDKY RÔZNEJ FARBY

**ZAČÍNAME
 OD 2. JANUÁRA**

AKTUÁLNE
 DO VYPREDANIA ZÁSOB

PREDAJ RASTOVEJ A ZNÁŠKOVEJ KŔMNEJ ZMESI
 0905 551 499 • 031/781 15 63 • WWW.HYDINARSKAFARMA.SK

HYDINÁRSKA FARMA TOPOLNICA
ROZVOZ ZABEZPEČÍME

PÔŽIČKY 0918 709 028
 od 18-80 ROKOV
 od 400€ do 30 000€

INFOLINKA
 www.bestpozicka.sk

**Inzerujte v najčítanejších
 regionálnych novinách
 na Slovensku**

/Hirdessen Szlovákia legolvasottabb
 regionális újságaiban/

Mgr. Veronika Baumajsterová
0910 851 307

Mgr. Alena Valášeková
0910 455 919

Veronika Klenková
0910 569 093

www.regionpress.sk

Kompletné strechy,
 rekonštrukcie

Okoč ✓

tel.: 0905 746 124

Palmer s.r.o., Stupava
**PRIJME
 VODIČA MKD
 na DAF XG+Kogel**

- CZ, HU, HR, Švédsko (destinácie po dohode)
- víkendy doma
- plat 2000 - 2500 € netto (podľa destinácií)

0901 714 410

čujte.sk

Vianočný stromček,
 vianočná ruža,
 vianočný veniec aj imelo

www.cujte.sk

**KURZ SBS
 V KOMÁRNE
 kurz začína**

15.01.2025 a 17.02.2025
 Volajte: **0905 312 160**

Evidovaní na Úrade práce môžu
 mať kurz **ZADARMO!**

KURAM

Bezplatný týždenník
KOMÁRŇANSKO
 EV 6234/24
 vydáva spoločnosť
REGIONPRESS
 so sídlom Pekárska 7489/40A,
 917 01 Trnava, IČO: 36252417.
 Ročník I, Vydanie 33, týždeň 50/2024.
 Redakcia: Coborihó 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	97.240	BRATISLAVSKO	východ
BZ	106.540	BRATISLAVSKO	západ
DS	34.320	DUNAJSKOSTREDSKO	
GA	34.390	GALANTSKO-SÁLIANSKO	
HC	30.330	HLOHOVECKO-SEREĎSKO	
KM	16.450	KOMÁRŇANSKO	
LV	30.580	LEVIČKO	
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	TOPOĽČANSKO-PE-BN	
TN	60.750	TREŇČANSKO-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	LUČEŇSKO-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-B5	
ZA	50.780	ŽILINSKO-BY	

Východné Slovensko

BJ	37.210	BARDEJOVSKO-SK-SP	
GE	30.830	GEMERSKO-RV-RS-RA	
HU	27.190	HUMENSKO-VF-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	

Ako pripraviť voňavý vianočný punč?

Voňavý chutný horúci nápoj, ktorý už akosi neodmysliteľne patrí k Vianociam. Máme pravdaže na myslí punč, ktorý nás dokáže príjemne zohriať. Ponúkame tri recepty.

Tento teplý nápoj sa zvyčajne pripravuje z čaju alebo ovocného džúsu a vody, tiež z bieleho alebo červeného vína, z tvrdého alkoholu – najčastejšie rumu a z cukru. Nemali by v ňom chýbať ani plátky citrónu, pomaranča, kúsok ovocia, a voňavé koreniny, akými sú škoricica, badian, vanilka, kardamón či klinčeky. Ten nealkoholický isto poteší nielen naše ratolesti.

Tradičný vianočný punč

Suroviny: 1 sáčok čierny čaj, 50 ml rum, 200ml voda, 1 lyžička trstinový cukor, citrónová šťava podľa chuti

Postup: Do hrnčeka nalejeme vodu a necháme zovrieť. Pridáme čaj a cukor a necháme pár minút lúhovať. Sáčok čaju vyberieme a pridáme rum a šťavu z citróna. Podávame v šálkach zdobené plátkom citróna.

Nealkoholický vianočný punč

Suroviny: 250 ml pomarančový džús alebo šťava, 250 ml jablkový džús, 500 ml voda, a k tomu ešte jedno jablko, dva pomaranče, 4 klinčeky, 2 badiany a celá škoricica

Postup: Do hrnca nalejeme pomaran-

čový a jablkový džús alebo šťavu, pridáme na kúsky nakrájané jablko a plátky pomarančov. Dolejeme vodou. Vložíme klinčeky, badian a škoricu a varíme 25 minút. Podávame v pohároch či šálkach zdobené ovocím.

Vianočný punč s likérom

Suroviny: 500 ml červené víno, 300 ml voda, 1 sáčok ovocného čaju, šťava z polovice citróna, 50 ml rum, 50 ml griotka (čerešňový alebo višňový likér), 100 g trstinový cukor, 4 celé škoricice, 8 klinčekov, jahody, višne alebo čerešne - sterilizované

Postup: Do hrnca nalejeme vodu a necháme zovrieť. Pridáme ovocný čaj a cukor a necháme pár minút lúhovať. Sáčok čaju vyberieme a pridáme šťavu z citróna, klinčeky a škoricu. Prilejeme červené víno. Necháme chvíľku postáť, aby sa chute spojili, pridáme ovocie aj so šťavou a na záver prilejeme likér a rum. Punč pred podávaním zohrejeme.



» ren zdroj foto pixabay

Nové vymeriavacie základy pre platenie poisťného

Pre samostatne zárobkovo činné osoby (SZČO) a dobrovoľne poistené osoby (DPO) budú od roku 2025 platiť nové minimálne a maximálne vymeriavacie základy pre platenie poisťného na sociálne poistenie. Informáciu zo Sociálnej poisťovne o novej výške poisťného dostanú SZČO, ktorých sa to týka, v priebehu januára 2025 listom alebo do elektronickej schránky, ak ju majú aktívovanú. Poistné v novej výške za mesiac január následne po prvý raz zaplatia do 10. februára 2025.

Minimálny a maximálny vymeriavací základ na sociálne poistenie pre SZČO a DPO sa od 1. januára 2025 zvyšuje nasledovne:

- minimálny vymeriavací základ, ktorý je v súčasnosti 652 eur, sa zvyšuje na 715 eur,
- maximálny vymeriavací základ, ktorý je v súčasnosti je 9 128 eur, sa zvyšuje na 15 730 eur.

Minimálne a maximálne poisťné pre SZČO a DPO

Minimálne poisťné pre povinne poistenú SZČO od 1. januára 2025 bude predstavovať 237,02 eura. Maximálne poisťné pre povinne poistenú SZČO bude vo výške 5 214,49 eura. Minimálne poisťné pre DPO, ktorá je dobrovoľne

poistená dôchodkovo, nemocensky a v nezamestnanosti, bude od 1. januára 2025 vo výške 251,32 eura.

O novej výške poisťného budú informovaní

Informáciu zo Sociálnej poisťovne o novej výške poisťného dostanú SZČO, ktorých sa to týka, v priebehu januára 2025 listom alebo do elektronickej schránky, ak ju majú aktívovanú. Poistné v novej výške potom prvý raz zaplatia do 10. februára 2025 (za január 2025). „V tejto súvislosti Sociálna poisťovňa (SP) tradične odporúča SZČO aDPO upraviť si výšku platby v trvalom bankovom príkaze a tiež si skontrolovať správny variabilný a špecifický symbol,“ uviedla SP.



» ren zdroj foto martaposemuckel pixabay

Občianska riadková inzercia

01 AUTO-MOTO / predaj
 02 AUTO-MOTO / iné
 08 STAVBA
 » Kúpim haki lešenie .tel.0908 532 682

09 DOMÁCNOSŤ
 10 ZÁHRADA A ZVERINEC
 11 HOBBY A ŠPORT
 12 DEŤOM
 13 RÔZNE / predaj
 14 RÔZNE / iné
 15 HĽADÁM PRÁCU
 16 ZOZNAMKA

Chcete si podať inzerát?

Pošlite SMS na číslo **8866** v tvare: **RPmedzera KM medzera číslo rubrikymedzera Text inzerátu**

Príklad: **RP KM 12 Predám kočík, 0987 654 321.**

Riadková inzercia realít je od 26.10.2023 zrušená, inzerát si môžete podať len cez www.mojinzerat.sk

Spätou SMS vám potvrdíme prijatie inzerátu a jeho cenu, ktorú vám vylúčtuje váš mobilný operátor. Cena je **0,60 € s DPH** za každých začatých 30 znakov textu vášho inzerátu vrátane medzier. Nič iné neúčtujeme. **Upozornenie! Služba nefunguje u operátora 02 a 4ka.**

TIP 1: Ak chcete inzerát na viac týždňov, pošlite rovnakú sms toľkokrát, v koľkých týždňoch chcete inzerovať.

TIP 2: Ak chcete inzerát uverejniť v ľubovoľných iných našich novinách, **KM** zameňte za skratku novin, ktorú nájdete v tiráži. Službu PlatbaMobilom.sk technicky zabezpečuje ELET, s.r.o.

S		7	6			2	1	4	
U	1	5					9	3	
D						6			5
O					3	9	5		
K	4	9	5						
U	3		4					2	
			2	9				1	
	7	6				3			

S	3				5			9	1
U				9	8		7		2
D					3				5
O	7	3	5						9
K	8							4	
U					9				
				2					
	4	9	3				2	5	7
	1								

Medovníky, labky, vanilkové rožky či snehové sušienky

Chystáme tradičné vianočné pečivo

Najkrajšie sviatky roka sú už za rohom, a tak sa väčšina z nás púšťa do vianočného pečenia. Pravdepodobne v každej domácnosti nájdeme na sviatočne prestretom stole medovníčky, vanilkové rožky, medvedie labky, zlepopované linecké kolieska či orechové snehové sušienky. Radi sa s vami podielime o naše recepty.

Medovníky

Suroviny: 600 g hladká múka, 250 g práškový cukor, 200 g maslo, 6 PL med, 2 PL kakao, 3 ks vajcia, 1 ks kypriaci prášok do perníka, 1 ČL perníkové korenie

Postup: Z uvedených surovín vypracujeme cesto a necháme ho odpočinúť do druhého dňa. Vyvalkáme na hrúbku 3 až 5 milimetrov, pečieme na 160 stupňov asi 4 až 7 minút, podľa rúry.

Medvedie labky

Suroviny: 150 g hrubá múka, 125 g maslo, 120 g mleté orechy, 150 g práškový cukor, 1 PL kakao, práškový cukor na obalenie

Postup: Všetky suroviny na cesto zmiešame. Z cesta rukami odoberáme kúsky, ktoré vtlačíme do pripravených formičiek. Pečieme v rúre vyhriatej na 160°C asi 10 až 15 minút. Upečené ich ešte teplé vyklopíme a obalíme v práškovom cukre.

Vanilkové rožky

Suroviny: 250 g hladká múka, 100 g mleté mandle, 165 g práškový cukor, 180 g studené maslo, štipka soli, 5 balíčkov vanilkový cukor

Postup: Do misky preosejeme múku, pridáme mleté mandle, štipku soli, 90 gramov cukru a na vložky nastrúhané maslo. Vypracované hladké cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme hodinu odpočívať v chlade. Potom z cesta vyformujeme valčeky s priemerom 1,5 cm, ktoré pokrájame na asi 5 cm dlhé kúsky a z nich vytvoríme rožky. Pečieme v rúre vyhriatej na 150°C asi 15 minút. Zatiaľ si na tanieri premiešame 75g práškového cukru a 5 balíčkov vanilkového cukru. Ešte teplé rožky obalíme v pripravenom cukre.

Zlepopované linecké kolieska

Suroviny: 150 g hladká múka, 50 g práškový cukor, 100 g maslo, 1 žltok, lekvár podľa výberu, práškový cukor na posypanie

Postup: V miske zmiešame múku, práškový cukor, zmäknuté maslo a žltok. Vypracované hladké cesto odložíme na 20 minút do chladničky. Potom ho vyberieme a rozvalkáme medzi dvoma potravinárskymi fóliami na hrúbku asi 2mm. Pomocou formičiek vykrajujeme z cesta



Ilustračné foto.

zdroj foto HoliHo pixabay

rovnaký počet plných koliesok a koliesok s otvorom – napríklad hviezdica, srdiečko či stromček. Pečieme v rúre vyhriatej na 160°C asi 5 až 7 minút. Upečené plné koliesko potrieme lekvárom, koliesko s otvorom posypeme práškovým cukrom a spojíme ich.

Orechové snehové sušienky

Suroviny: 3 bielky, 250 g práškový cukor, 250 g pomleté orechy, práškový cukor na posypanie, tortové oblatky

Postup: Bielky vyšľaháme do tuha. Po častiach pridáme práškový cukor a orechy. Z tortových oblátok vykrojíme pomocou okrúhlej formičky s priemerom 3 až 4 cm kolieska a poukladáme ich na

plech vyložený papierom na pečenie. Pripravenú hmotu naplníme do cukrárskeho vrecúška (alebo mikroténového sáčku – nezabudneme odstrihnúť špičku) a nastriekame na pripravené oblatky. Pečieme v rúre vyhriatej na 150°C asi 15 až 20 minút.

Náš tip

Pri pečení sme použili teplovzdušnú rúru, pričom rozdiel v teplote medzi klasickou elektrickou rúrou a teplovzdušnou rúrou je asi 15 až 20 °C. Pri pečení v klasickej elektrickej rúre teda pridáme približne 15 až 20 °C, treba však priebežne kontrolovať, pretože každá rúra peče inak.

» ren

CITY CASINO SLOVMATIC

CITY X-MAS
70.000€ GTD
 19.-22. DECEMBER
BUY-IN 90€
BERCO BALOGH A KAROL CSINO
 20. DECEMBRA 2024

WWW.CITYCASINO.SK

ZBEHY 908

Vianočný stromček, vianočná ruža, vianočný veniec aj imelo

Vianoce si bez nich nevieme predstaviť

Jedným z najkrajších symbolov späť s Vianocami je bezpochyby vianočný stromček. No mnohí z nás si tieto najobľúbenejšie sviatky roka nevedia predstaviť ani bez vianočnej ruže, vianočného venca či imela.

VIANOČNÝ STROMČEK

Aj vy uvažujete nad tým, či zvolíte tento rok živý alebo umelý vianočný stromček? Každý z nich má svoje výhody i nevýhody, a tak rozhodovanie nemusí byť jednoduché.

Umelý či živý?

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka umelých vianočných stromčekov a mnohé z nich sú skutočne na nerozoznanie od tých živých. Ich výhodou je, že tie kvalitné nám vydržia veľa rokov, nevyžadujú žiadnu starostlivosť, neopadáva z nich ihličie a hoci cena môže

ne dlhá a výhodou je, že neopadáva ani po vyschnutí. Smrek biely je zasa vhodným riešením do menších miestností.

Na čo si dať pozor?

Pri kúpe živého vianočného stromčeka myslite na to, že predávané stromy sa režu v predstihu a tak môžu byť aj niekoľko týždňov staré. Pozorne si preto prezrite vetvičky stromčeka. Nesmú byť suché a na dotyk majú byť mäkké, ohybné. Ak stromčekom párkrát potrasiate, nemalo by z neho opadať ihličie.

Po príchode domov vložte stromček do nádoby s vodou, aby nevysychal a umiestnite ho do najmenej vykúrenej miestnosti, alebo do garáže či na balkón.

Na osadenie stromčeka použijete stojan s nádržkou na vodu. Pred tým, kým ho do stojana vložíte, odrežte dva až tri centimetre zo spodnej časti kmeňa. Pravidelne do stojana dopĺňajte vodu.



Vianočný stromček.

zdroj foto OleksandrPidvalnyi pixabay

vyženie počas roka nové výhonky, teda listy alebo stonky, môžete ju prihnojiť. Presadiť ju stačí koncom jari.

a omotávajú drôtom tak, aby ste ich dobre na veniec pripevnili a zároveň zakryli slamený podklad

VIANOČNÝ VENIEC

Vianočnú atmosféru dokáže príjemne umocniť aj vianočný veniec. Výber na trhu je skutočne pestrý, ale taký vlastnoručne vyrobený isto poteší nielen vás, ale i vašich blízkych a vtisne vašmu príbytku punc originality.

Materiál

- prútený alebo slamený veniec
- vetvičky ihličnatých stromov
- rastlinný materiál podľa vášho výberu: šišky, žalude, šípky, kolieska sušeného ovocia – jablká, pomaranče, jaračina, kúsky škorice, bydián, orechové škrupiny
- viazací drôt, stuha drevené vianočné ozdôbky – napríklad srdiečka alebo hviezdičky, nožnice

- pomocou drôtu pripevnite na veniec v ľubovoľnom počte ostatný rastlinný materiál – fantázii sa medze nekladú
- stuhu upravte do ozdobnej mašle, do jej stredu pripevnite viazací drôt, oba konce zmotajte, prestrčte vencom a pripevnite na jeho zadnej strane
- z pevnejšieho drôtu vyrobte oko a pripevnite ho k vencu na jeho zadnej strane, aby ste mohli veniec zavesiť.

IMELO

Imelo biele je vždyzelený poloparazitický ker. Rastie v korunách stromov, čo môžeme pozorovať najmä na jeseň, keď listnaté stromy zhodia lístie. Má drobné biele plody, ktoré sú na dotyk lepkavé.

Imelo biele sa používalo už odpra-



Vianočná ruža.

zdroj foto Sonnenstrahl pixabay

byť vyššia, po rokoch zistíme, že je to lacnejšie, ako kupovať každý rok živý strom. Ak však túžite po voni ihličia, tak potom bude živý vianočný stromček pre vás tou pravou voľbou.

A čo tak črepníkový?

Siahnuť môžeme aj po stromčeku v črepníku a tešiť sa tak z jeho krásy aj v budúcnosti. Na jar ho môžeme premiestniť na balkón či terasu, alebo ho presadiť do záhrady. V takom prípade však dobre zvážte, aký druh si zvolíte, aby po čase v záhrade nezaberal príliš veľa miesta. Po príchode domov ho umiestnite do najmenej vykúrenej miestnosti a postupne ho zvykajte na vyššie teploty. Nezabudnite ho polievať.

Rezaný alebo črepníkový?

V prípade rezaného vianočného stromčeka voľba zvyčajne padá na smrek, borovicu a jedličku. A práve normanská jedlička môže byť dobrou voľbou. Má peknú zelenú farbu ihličia, krásne vonia a pomerne dlho vydrží čerstvá. Naopak, smrek obyčajný opadá veľmi rýchlo, zaujímavá však môže byť jeho cena. Ak sa rozhodnete pre borovicu čiernu myslíte na to, že tento strom potrebuje viac priestoru. Odmení sa vám však úžasnou vôňou. Jeho ihličie je krás-

Náš tip

Či sa už rozhodnete pre rezaný alebo črepníkový vianočný stromček, vyberte mu dobré miesto, aby pekne vynikol a rozhodne ho umiestnite čo najďalej od vykurovacích telies.

VIANOČNÁ RUŽA

Prýštec najkrajší, či inak aj vianočná ruža je rastlina, bez ktorej si mnohí z nás nevedia predstaviť vianočnú výzdobu. Ak sa budete o ňu dobre starať, tešiť sa z jej krásy môžete počas celého roka.

Vianočná ruža nemá rada zimu a priesvan, nevyhovuje jej ani umiestnenie v tesnej blízkosti vykurovacích telies či premočený alebo príliš suchý substrát. Vo svojom príbytku jej teda nájdite skôr pokojné miesto s dostatočným množstvom svetla. Keď rastlina



Vianočný veniec.

zdroj foto MAKY_OREL pixabay

Príprava materiálu na výzdobu venca

Pomocou nožníc si odštipnite kúsky viazacieho drôtu a upevnite na všetky žalude, vetvičky šípok, kolieska sušeného ovocia či iné plody tak, že drôt ohnete do tvaru U, prevlečte alebo prepichnete cez jednotlivé plody alebo ich stonky, oba konce zmotajte a pevne utiahnite, tiež si pomocou drôtu uviazte škoricu do menších otiekop.

dávna v mytológii a pre jeho priaznivé účinky na naše zdravie je hojne využívané aj v ľudovom liečiteľstve.

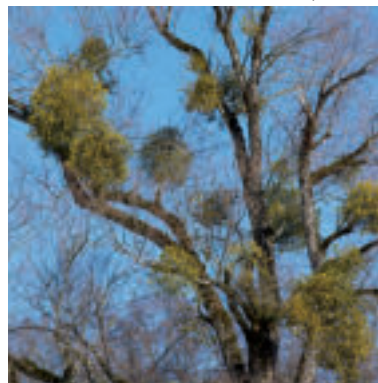
Symbol šťastia a hojnosti

Mnohí imelo považujú za symbol šťastia a hojnosti, a tak by jeho vetvička nemala cez Vianoce chýbať v žiadnej domácnosti. Zvykneme si ho zavesiť k lustru či ho pridávať do rozličných vianočných aranžmánov na stôl ako dekoráciu.

Jednou z obľúbených vianočných tradícií je i bozk pod imelom. Mnohí veria, že im prinesie lásku a upevní vzťah.

Zdobenie venca

- vetvičky ihličnatých stromov si natrihajte na asi 10 až 15 cm dlhé konáriky a tie postupne prikladajte na veniec



Imelo. zdroj foto Antrianis pixabay

Oplatí sa!

TOP
PONUKY
TÝŽDŇA

Ponuka práce pre
MURÁROV
(SZČO) DO BELGICKA

- Dlhodobá spolupráca
- Platobné podmienky 4.000 – 5.000 € / mesiac
- Fakturácie každé 2 týždne s 10-dňovou splatnosťou
- Ubytovanie zabezpečené a hradené

Kontaktujte nás

+ 421 917 860 693 info@zu-com.eu
+ 32 492 049 012 www.zu-com.eu

čujte.sk

Čítajte nás:

www.cujte.sk

SIMON-Fleisch

**BRAVČOVÁ
A HOVÄDZIA
PORÁŽKA
V NEMECKU**

14€ - 20€

**OBSLUHA UMÝVACEJ
LINKY**

od 13€

PODĽA KVALIFIKACIE
Brutto na hodinu

20 dní platenej dovolenky
preplácané sviatky

Nemecká pracovná zmluva
Nemecké sociálne poistenie
Vybavíme všetko
potrebné pre prácu
Možnosť turnusov
Ubytovanie zabezpečené
Stabilná celoročná práca

www.simon-fleisch.de | job@simon-fleisch.de
+421 944 995 400

Stannah

Vám zmení život



Tieto Vianoce je najlepším darom pre vašu rodinu vaše bezpečie!

Stoličkové výťahy Stannah sú perfektným domovým doplnkom na každodennú čarovnú atmosféru.

- 5-ročnú kompletnú záruku
- Pohybujte sa voľne po rovnom, točitom, vnútornom aj vonkajšom schodisku
- Pomoc a radu máte na dosah kedykoľvek.

* Táto ponuka platí pri kúpe schodiskového výťahu Stannah do 31. 12. 2024 a nie je platná s inými akciami alebo ponukami.

Zavolajte zadarmo
0800 162 162
www.stannah.sk

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

★

VESELÉ
VIANOCE
A ŠTASTNÝ NOVÝ ROK

praje redakcia Komárňansko

REGION PRESS

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%**



**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 zistíte viac:



+421 918 913 016 repcia@hotelkultura.sk www.hotelkultura.sk

**DOM
KAVY**

**DOMKAVY.SK
TRNAVA**

OBLÚBENÉ DOMÁCE PÁKOVÉ KÁVOVARY LELIT S DARČEKOM
- DIZAJNOVÝM ODKLEPÁVAČOM, UTIERKOU Z MIKROVLÁKNA A ŠTETCOM
IBA V DOMKAVY.SK

Darček

**EKOLOGICKÉ
ČISTENIE
FASÁD**

Patentovaná
kontaktná
technológia

BEZPLATNÁ
UKÁŽKA
A KONZULTÁCIA
PRIAMO U VÁS DOMA

Bez vysokotlakových
čističov

**ZĽAVA
50%
rodinné
domy**

f BombaFasada
www.BombaFasada.sk
0905 148 393

**MÁTE
VLHKÝ DOM?**

- podpilovanie muriva
- chemická injektáž

ZĽAVY 20%

**STOP
vlhkým múrom**

0918 671 541

PLYN ZDRAŽUJE, NEČAKAJTE, STAVTE NA ISTOTU, OBJEDNAJTE DO 31.12. ZA STARÉ CENY

!!!NEPREMEŠKAJTE!!!

ECOEnergy www.ecoenergy.sk
info@ecoenergy.sk

VOLAJTE: 0909 131 131 POZOR Ceny plynu rastú RÝCHLO

Fotovoltaická elektráreň 3,18 kW

- základná zostava 7 panelov o výkone 455Wp
- inštalovaný výkon 3185Wp
- návratnosť 4-5 rokov
- zariadenie na kľúč
- kvalita na prvom mieste
- zdražovanie energií sa Vás týkať nebude

Zaplatíte len 2490€*
*Cena vrátane montáže

Záruka 25 ROKOV

Tepelné čerpadlo

Zaobstarajte si

Tepelné čerpadlo Galmet Prima

- s našim tepelným čerpadlom zabudnete na uhlie a drevo
- užite si komfort, pohodlie a teplo domova bez námahy
- dostupné verzie 8kw, 10kw, 12kw a 16kw
- vhodné aj pre radiátory
- pracuje aj pri teplote -25°C
- 10kw verzia vykúri 200m2

Zaplatíte len 3990€*
*Cena vrátane montáže

Záručný servis zabezpečuje výrobca