



MAGAZÍN
SPOLOČNOSTI
KINEKUS
ČÍSLO 5 - LETO

letná pohoda

relaxujeme

V LETE

- > PREDSTAVENIE ČAROMARKETU PRIEVIDZA
- > ZÁHRADA V LETE / ČAS DROBNÉHO BOBUĽOVÉHO OVOCIA
- > STAVIAME PLOTY

WWW.KINEKUS.SK

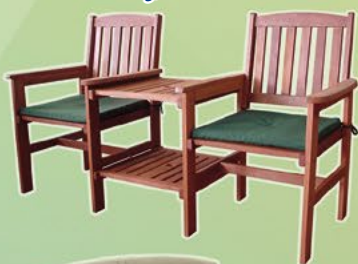
To najlepšie pre Vašu pohodu



Záhradný nábytok **SOFIA**



Dvojkreslo **TETE**



Záhradný nábytok **NINA**



Slničník **BANANA**

Záhradný nábytok **IRENA**



Poduška **LAURA**



Polohovateľné kreslo **LAURA**



Dvojkreslo **KARIN**



Skladacie lehátko **PALM**



Záhradný nábytok **EMA**



Skladacie lehátko **EASY**



Skladacie lehátko **SEA**



Po nasnímaní QR kódu sa dozviete podrobné informácie o výrobku.



Záhradný nábytok **VERONIKA**



Záhradný nábytok **SABINA**





letná pohoda

OBSAH

- 04 **PREDSTAVENIE PREVÁDZKY KINEKUS PRIEVIDZA**
ÚSPECH SPOLOČNOSTI ZÁVISÍ HLAVNE OD ĽUDÍ
- 08 **ZÁHRADA V LETE**
LETO – ČAS DROBNÉHO OVOCIA
- 12 **PREDAJ**
50 OTÁZOK PRE LEPŠÍ PREDAJ ZA PULTOM
- 13 **RADY A TIPY**
NAJČASTEJŠIE OTÁZKY NAŠICH ZÁKAZNÍKOV
- 14 **NÁKUPNÉ DNI**
PLAVBA PLŤOU POČAS NÁKUPNÝCH DNÍ
- 15 **SVEDECTVO**
ON BUDE ZA VÁS BOJOVAŤ, VY SA BUDETE LEN DIVIŤ
- 16 **OD ZAMESTNANIA K POVOLANIU**
PRÁCA ĽUDÍ NETEŠÍ A ROBIA JU IBA PRE PENIAZE
- 18 **KOTLÍKOVÝ GULÁŠ**
POPULÁRNY NIELEN V DOMÁCNOSTIACH,
ALE AJ NA FIREMNÝCH AKCIÁCH
- 20 **STAVIAME PLOTY**
VÝSTAVBA OPLOTENIA
- 22 **TIPY NA VÝLET**
NA VÝLET V REGIÓNE TURIEC
- 23 **ŽIVOT PO PRÁCI**
VŽDY A VŠADE SA NÁJDE NIEČO JEDINEČNÉ
- 24 **ZÁBAVA**
- 26 **RECEPT**
ZDRAVÉ VARENIE V RÍMSKOM HRNCI

K MAGAZÍN ČÍSLO 5 - LETO

VYDAVATEL: KINEKUS, s. r. o., Rosinská cesta 13, 010 08 Žilina

REDAKCIA: PUBLISHING HOUSE, a. s., J. Milca 6, 010 01 Žilina, **PRODUKCIA:** PART agency, a. s.

LAYOUT A ZLOM: studio JAM Praha, PART agency, a. s.

VYCHÁDZA: Jún 2014, **MIESTO VYDANIA:** Žilina

EVIDENCIA: MK ČRE 18345. Prípadné zmeny cien a tlačové chyby vyhradené.

Milí priatelia,



som rád, že sa stretávame pri čítaní tohto, už piateho čísla K magazínu a verím, že jeho obsah vám prinesie nielen užitočné rady, ale poteší aj vaše srdce a vnesie trošku pokoja do uponáhľanej mysle.

V tomto čísle predstavíme Kinekusákov našej prvej franchisingovej prevádzky v Prievidzi. O tom, že ich práca baví, svedčia nielen ich slová, ale najmä stúpajúci počet zákazníkov tejto prevádzky, ako aj osobné podĎakovania, ktoré dostávam od vás (našich zákazníkov) za ich prácu a nadšenie, s ktorým ju vykonávajú.

Leto patrí k pekným a príjemným obdobiam roka, preto vám ponúkame množstvo inšpirácie, ako si ho užiť v pohodlnej hojdačke, kresle alebo na ležadle. Nákupcovia sa snažili a tak aj túto sezónu nás prekvapili mnohými novinami, ktoré sa Vám isto budú páčiť. Ak sa Vám už nebude chcieť leňošiť, môžete si pripraviť sladké maškrtky plné vitamínov z Vašej záhrady, ktoré spracujete počas leta, aby Vám aj v zime dobre bolo.

Často hovoríme o búraní múrov, za ktorými sa schovávame pred ostatnými. Teraz prinášame článok, ako postaviť ten správny plot, ktorý nás celkom neschová, ale aspoň ochráni to naše územie pred tými, čo chcú škodiť. Pravda, aj stavanie plotov má svoje úskalía a povieme si aj o legislatívnych pravidlách.

Praxou ostrieľaný profesor Košťuriak nám priblíži, ako dosiahnuť, aby nás práca nielen tešila, ale aj rozvíjala a napĺňala naše poslanie, ktoré nám bolo dané pre tento svet. Jedným z najkrajších poslaní je práca v obchode. Profesionálom za pultom ponúkame niekoľko ďalších užitočných rád, ako získať zákazníka, prejavíť osobný záujem a hlavne dať každému úctu, ktorá mu patrí. Lebo každý človek je jedinečný a má svoju hodnotu, pritom nezáleží, na ktorej strane pultu práve stojí.

Závislosti človeka ničia nielen navonok, ale hlavne zvnútra, na ich prekonanie a vyliečenie potrebujeme pomoc ľudí aj pomoc Stvoriteľa. Ako sa mu dovoliť? O tom nám povie Anna vo svojom svedectve, ako ho zachytila Janka Jaššová.

Ľudia často túžia zažiť dobrodružstvo, a tak počas nákupných dní vo Veľkoobchode Kinekus ho na rozvodnenom Váhu zažívali aj naši zákazníci. Ako to všetko dopadlo a aké boli straty, sa dočítate v reportáži priamo z plte.

Do letnej pohody určite patrí aj dobrý kotlíkový guláš. Uvariť ho taký, aby všetkým chutil, je umenie, ktoré sa dá naučiť. Ako? O tom si porozprávame v ďalšom článku nášho K magazínu.

O nádhernej prírode turčianskeho regiónu hovoria naše tipy na výlet, ale tiež náš nový kolega Miroslav Slováček, ktorý sa zamiloval do fotografovania.

Teší ma, že K magazín si nachádza cestu k čoraz väčšiemu počtu čitateľov. Mrzí ma, že nevieme vyhovieť záujmom o predošlé čísla, preto vám ponúkame možnosť stiahnuť si ktorékoľvek číslo K magazínu na stránke www.kinekus.sk.

Dovoľte, aby som sa poďakoval všetkým kolegom a spoluprotvorcom za dobrú prácu a vám, našim čitateľom, želám pekné leto plné pohody, milých stretnutí, zážitkov a inšpirácií.

Kamkoľvek idete, zoberte si so sebou úsmev.

Ing. Štefan Súkeník



PRVÁ FRANCHISINGOVÁ PREVÁDZKA KINEKUSU VZNIKLA V PRIEVIDZI



Už tri a pol roka je v prevádzke franchisingová predajňa Kinekusu v Prievidzi. Rozprávali sme sa s vedúcou prevádzky Lubicou Škorvánkovou.

PREDSTAVTE NÁM VAŠU PREDAJŇU KINEKUS.

V Prievidzi sa prevádzka KINEKUS otvorila dňa 10. 10. 2010. Tento dátum si budem pamätať dlho, bola som pri slávnostnom otvorení, ako aj pri jej realizácii od naskladnenia tovaru až po prvý úspešný predaj. Dnes je to už tri a pol roka od otvorenia. Novootvorená predajňa bola prvá franchisingová prevádzka z projektu – konceptu Ing. Štefana Súkeníka, ktorý sa podielil o spoluprácu s obchodným partnerom, žilinským podnikateľom Mgr. Marianom Huríkom. Momentálne pod jeho zastrešením máme aj druhú prevádzku Kinekusu v Martine.

AKÝM VÝVOJOM PREDAJŇA OD SVOJHO VZNIKU PREŠLA?

Keďže som s prevádzkou späť od jej vzniku, musím konštatovať, že sa stále len vyvíjame a učíme. Je to ako s dieťaťom, keď má rok, naučí sa chodiť, keď dva, tak rozprávať a my sme práve nastúpili do materskej školy. Keďže sme otvárali tesne pred Vianocami, hneď sme si našli okruh stálych zákazníkov. Celkový vývoj prevádzky nie je vidieť voľným okom, pretože nejde o materiálny postup, ale o rast profesný, ako sú školenia zamestnancov, požiadavky od zákazníkov, dopyt tovaru, odstraňovanie nedostatkov, zocelňovanie kolektívu.

DIZAJNOVO SA ODLIŠUJETE OD OSTATNÝCH, PREČO STE SA TAK ROZHODLI?

Všetky prevádzky Kinekusu sú rozdelené na štyri svety - náradie, záhrada, domácnosť, vy-

kurovanie. Zákazník by mal u nás nájsť všetko, čo potrebuje v aktuálnej sezóne. Po otvorení sme mali kladné aj záporné ohlasy od zákazníkov. Pre staršiu generáciu sme boli prínosom, lebo predávame produkty, ktoré sú na Slovensku už dlhé roky, napr. kárikčky, sporáky, súdky na kapustu. Pre mladšiu generáciu zákazníkov, ktorá baží po veľkých nákupných centrách, sme znamenali len krok späť. Každá prevádzka Kinekusu je špecifická nielen veľkosťou, ale hlavne regiónom. V martinskej prevádzke sa predávajú také výrobky, ktoré u nás nemajú úspech. Preto sa prevádzky odlišujú zložením svojho sortimentu.

AKÉ BONUSY PONÚKATE ZÁKAZNÍKOM? MÁTE VERNOSTNÉ ZĽAVY?

> KINEKUS PRIEVIDZA



Požiadavky a nároky našich zákazníkov sa neustále menia. Naša prevádzka je zameraná jednak na mužskú časť zákazníkov a rovnako tak máme široký sortiment pre požiadavky žien. Neustále dopĺňame novinky do záhrady, dielne, vykurovania, ale aj modernej kuchyne. Pre stálych zákazníkov prebieha vernostná súťaž KINEKUS POHODA, kde hlavnou cenou v tomto ročníku je FIAT 500c a ďalšie hodnotné ceny. Podporovaná je počas celého roka letákovými akciami. Každý živnostník, ktorý chce u nás nakupovať pravidelne, sa u nás zaregistruje a dostane vernostnú kartu, čím pri každom nákupe získa okamžitú zľavu až do 10 %.

PREDSTAVTE NÁM TÍM SVOJICH ZAMESTNANCOV.

Náš pracovný kolektív je dosť veľký, keďže obchod je otvorený sedem dní v týždni, vrátane sviatkov. Zamestnanci majú pracovnú dobu prispôbenú otváracím hodinám prevádzky. Kolektív tvorí 22 zamestnancov rozdelených na dve zmeny, pričom každá z nich má svojho vedúceho – zástupcu vedúceho. Ja ako vedúca prevádzky sa stretávam so všetkými zamestnancami. Nemôžem predstaviť každého zamestnanca osobitne, lebo ich beriem ako kolektív. Každá zmena je v niečom lepšia, šikovnejšia, zodpovednejšia, tolerantnejšia, všímavejšia. Ale som veľmi spokojná so súčasným kolektívom.

AKO SI VYBERÁTE ZAMESTNANCOV? AKÉ VLASTNOSTI BY IM NEMALI CHÝBAŤ?

Na prevádzke nemáme ani jedného odborne vyučeného predavača, ale všetko sú to ľudia, ktorí chcú pracovať práve v tomto odbore. Ja osobne nemám rada, keď sa toto povolanie podceňuje, veď celý svet je jeden veľký obchod, je to všetko o komunikácii, aj keď musím pri-

znať, že dnešnému zákazníkovi ide hlavne o cenu produktu. Na zamestnancoch preferujem hlavne komunikatívnosť, zodpovednosť a pokoru.

NA ČO KLADIETE PRI VEDENÍ SVOJICH ĽUDÍ DÔRAZ ?

Mám rada usmiatych a vyrovnaných ľudí, ktorí sa vedú povzniesť nad niektoré tragikomické situácie, ktoré vznikajú pri predaji. Každý z nás má určite nepríjemnú skúsenosť z iných predajní, neochotné predavačky, a keď potrebujete poradiť, tak obsluhu nenájdete. Na našich prevádzkach sa snažíme hlavne splniť požiadavky zákazníka a ako bonus dáme aj úsmev. To jediné je v dnešnej uponáhľanej dobe zadarmo. Na toto kladiem pri vedení dôraz.

AKÝCH MÁTE ZÁKAZNÍKOV? AKÝ S NIMI MÁTE VZŤAH?

Ako som už spomínala, od otvorenia si nás obľúbili staršie ročníky zákazníkov, ktorým sortiment vyhovoval. Im stačí ten úsmev, príjemná komunikácia a výhodná cena, ktorú ponúkame. Mladšiu vrstvu kupujúcich sme si museli získavať postupne, tam zaváži hlavne odbornosť, dizajn či kvalita. Som vďačná za každého zákazníka, či príde pozitívne alebo negatívne naložený. Musím podotknúť, že máme tolerantných zákazníkov, ktorí sa k nám stále vracajú.


AKO STE SA DOSTALI K TEJTO PRÁCI? USPOKOJUJE VÁS?

Počas mojej druhej materskej dovolenky firma, v ktorej som pracovala pred MD, zanikla a prišla som o zamestnanie. Reagovala som na pracovnú ponuku p. Huríka. Prešla som úspešne dvomi výberovými konaniami, mesačným školením v Žiline a bola som najlepšia z troch kandidátov, ktorí postúpili vo

výbere na post vedúceho prevádzky Prievidza. Práca je v niektorých smeroch úžasná, ale aj náročná. Niekedy sa strácate v termínoch a inokedy v číslach. A pracovný deň je dlhší a dlhší.

AKO RELAXUJETE PO PRÁCI? ČOMU SA RADA VENUJETE VO VOĽNOM ČASE?

No, v prvom rade musím mať v práci čistý stôl, lebo ak nie, tak sa veľmi nezrelaxujem. Snažím sa byť zodpovedná, inak by ma vždy práca dobehla. Ak sú náročné dni v týždni, tak sa len sem-tam odmeňujem dobrou kávou, milujem kávu na všetky spôsoby. Plus večerných desať minút ticha a náhrdelník z mojich detí. Môj koníček je dosť náročný, rada cestujem za hranice nášho malého Slovenska. Keďže mi to zatiaľ vyťaženosť a deti neumožňujú, tak relaxujem s dobrou knihou. ◀



**PREDAJŇA
PRIEVIDZA**

Nábrežná 11,
971 01 Prievidza

Otváracie hodiny
Pondelok - sobota: 7:00 - 19:00
Nedeľa: 9:00 - 19:00

Kontakty
Tel.: 0907 999 225
E-mail: info.pd@kinekus.sk





PRÁCA JE NIEKEDY NÁROČNÁ, ALE ROBÍ NÁM RADOŠŤ!

Úspech každej spoločnosti závisí hlavne od ľudí, ktorí v nej pracujú. Inak to nie je ani v Kinekuse v Prievidzi. S malou anketou sme oslovili aj troch zástupcov vedúcej predajne. Chceli sme vedieť, ako dlho tu pracujú, ako sa im práca páči, čo majú na nej najradšej a čo považujú pre úspech za najdôležitejšie.

KATARÍNA KRAUSKOVÁ, ZÁSTUPKYŇA VEDÚCEHO

V Kinekuse pracujem viac ako 3 roky, vlastne od samého začiatku prevádzky. Na tejto práci sa mi páči všetko. Práca je všestranná, sortiment je bohatý, a tak sa treba neustále zdokonaľovať. Rada sa podieľam na výbere nového sortimentu. Každý deň je vždy o niečom inom. Nemám rada stereotyp a ničnerobenie. Mám rada pohyb a o tomto táto práca je, vždy je čo robiť. Sme skvelý kolektív, neustále sa dopĺňame a pomáhame si. Pre zákazníkov sa snažíme urobiť aj nemožné. Ich spokojnosť a úsmev na tvári ma hrejú pri srdci.

Pre moju prácu je najdôležitejšia komunikatívnosť, zodpovednosť a vysoké pracovné nasadenie. Vždy sa snažím zo seba vydať aj to posledné a hlavne mám rada poriadok. To je moja, neviem či dobrá alebo zlá, vlastnosť, ktorú sa snažím preniesť aj na kolektív.

FRANTIŠEK LAMPERT, ZÁSTUPCA VEDÚCEHO

Vo firme pracujem už štvrtý rok. Nastúpil

som v októbri 2010 a to bol aj dátum otvorenia našej predajne v Prievidzi. Každý deň sa učím niečo nové, či už sa to týka sortimentu alebo skúseností so zákazníkmi, s ktorými je niekedy zaujímavá spolupráca.

Teší ma, keď zákazníci odchádzajú spokojní, aj to, keď sa k nám opäť vrátia. Preto sa snažím čo najviac vyhovieť ich požiadavkám výberom nášho sortimentu.

Mojou prednosťou je dlhoročná práca a skúsenosti v oblasti strojárstva a energetiky. Schopnosť učiť sa nové veci mi tiež nie je cudzia.

Vzťah k zákazníkom mám kladný, i keď práca je ťažká. To vám povie každý, kto s nimi pracuje, pretože nie vždy prídu v dobrej nálade. O to je to pre nás predávajúcich ťažšie.

ING. MONIKA HVOJNÍKOVÁ, ZÁSTUPCA PRE REKLAMAČNÉ ODDELENIE

Pri zrode prievidzského Kinekusu som bola od samého začiatku, čiže od októbra 2010. Dá sa povedať, že je to taká moja srdcová záležitosť po ukončení materskej dovolenky.

Za veľmi dôležitú považujem jednoznačne dynamickosť práce, neustály kontakt s novými tvármi a v neposlednom rade potrebu súdržnosti pracovného kolektívu. Pracujem na reklamačnom oddelení. Niekedy je pre mňa naozaj ťažkým orieškom zvládnuť situácie s profesionálnym, ale zároveň aj ľudským a ústretovým prístupom. Samotná značka KINEKUS pôsobí na slovenskom trhu už vyše 20 rokov, čo dáva predpoklad stability a istoty. Tento pocit je aj pre zákazníka veľmi dôležitý.

Pre výkon mojej pracovnej náplne je najdôležitejšia trpezlivosť a empatia. Ideálne by bolo, keby reklamácie vôbec neboli potrebné, ale keďže je to utopický scenár, treba sa neustále zdokonaľovať, rovnako sledovať novinky z oblasti legislatívy atď.

Ku každému zákazníkovi treba pristupovať osobitým spôsobom. Po troch rokoch tejto práce už viem odhadnúť, s akou emóciou ku mne zákazník prichádza a ako adekvátne reagovať. Ale milá a usmiata tvár spríjemní každý deň. <



Osviežte sa

4213450 - Osviežujúci set

uvádzacia
cena **24⁹⁰**
s DPH



Osvieži a zníži pocitovú teplotu až o 10°C

Ideálne na horúce dni

30°
20°



Pozrite si video



Záhrada

V LETE



Informácie o starostlivosti o záhradu v letných mesiacoch nám poskytol skúsený záhradkár Jozef Čerňanský z Tepličky nad Váhom.

JÚN

HNOJENIE

Dusíkaté hnojenie pokračuje. Veľmi priaznivo pôsobí spoločne so zavlažovaním a následným kyprením. V prvej polovici mesiaca hnojíme jadroviny, kôstkoviny a drobné ovocie druhou polovicou celkovej dávky. Silne rastúce okrasné rastliny hnojíme tiež dusíkom. K podpore druhej násady kvetov u odkvitnutých rastlín aplikujeme dusík spoločne so zálievkou. V polovici mesiaca hnojíme trávnik dusíkom. Prihadzujeme a polievame kompost.

PRANOSTIKY NA JÚN

Medardova kvapka (8. júna) štyridsať dní kvapká. Chladných dažďov v júni hospodár sa bojí, najmä vincúr, včelár pri nich zle obstojí. Na Petra a Pavla (29. júna), keď deň je jasný a čistý, rok úrodný bude istý.

V júni sa začínajú vytvárať príšušky, preto treba všetky plodiny zalievať. Dbáme na správne zalievanie. Mladé menej a častejšie, staršie menej často väčšími dávkami vody. Spojíme to s prihnojovaním. Začína sa obdobie ruží.

OVOCNÁ ZÁHRADA

- Kypříme, odbujňujeme, zavlažujeme a prihnojujeme pôdu priemyselnými hnojivami alebo kompostom. Nezabudnime kompostovať všetok odpad zo záhrady a z domácnosti.
- Ukončíme podlóm viniča, vyvážujeme, vylamujeme zálistky, odstraňujeme rosné korienky dvoj- a trojročným kríkom.
- Ochrana proti obaľovačom.
- Ukončíme prebierku jablák a broskýň.
- Výdatne zavlažíme stromy aj slivky.
- Prevrúbľovávame vinič za zelena.
- Letný rez.
- Šittov rez – marhuliam skrátime výhony o 1/3.

- Nezabudnime na zalievanie v období sucha. Zálievku využívame na prihnojovanie. Prihnojujeme aj na list.

ZELENINOVÁ ZÁHRADA

- Zberáme skorú zeleninu, uvoľňujeme plochy na pestovanie skoréj zeleniny.
- Vysádzame neskorú kapustu.
- Zber skorých zemiakov a rebarbory.
- Rajčiaci vyvážujeme, vyštipujeme výhony.
- Zber malín, čerešní, ríbezlí, egrešov.
- Jahody vyčistíme a prihnojíme po zbere.
- Koncom mesiaca vysádzame neskoré hlúboviny a pór.

OKRASNÁ ZÁHRADA

- Kosíme trávnik.
- Ružiam na rezanie vyštipujeme bočné púčiky, odstránime odkvitnuté kvety tesne nad 1,5-početným listom, prihnojujeme plnými hnojivami.
- Režeme odkvitnuté okrasné kry.

> V LETE NA ZÁHRADE



- Vysoké kvetiny vyvážujeme k opore.
- Vyberáme cibuloviny – tulipány, narcisy od 25. 6. do 7. 7.

JÚL

HNOJENIE

Prihnojovanie zeleniny dusíkom pokračuje, ale už nehnojíme cibuľu na uskladnenie. Od konca mesiaca trvalky už tiež nehnojíme dusíkom.

PRANOSTIKY NA JÚL

Keď v júli mravce svoje mraveniská väčšie stavajú, znamená to skorú zimu. Čakaj z hrozna dobrý ocot miesto vína, ak len o Markéte (13. júla) zakvitať začína. Teplý Jakub (25. júla), studené Vianoce.

Záhrada nám v júli začína poskytovať množstvo kvetín, napríklad aj na skrášlenie interiérov. Nezabúdajme kompostovať zvyšky zo záhrady a domácností. Ničíme burinu. Zalievame.

OVOCNÁ ZÁHRADA

- Po zbere egrešov, ríbezlí a malín odstránime vyrodené konáriky, pozbierame polámané konáriky a ovocie, pokypríme.
- Pozbierame popadané ovocie a spracujeme.
- Na viniči vyštípujeme zálistky, vyvážujeme letorasty a striekame proti peronospóre a múčnatke, neskôr proti botrytíde.
- Striekame proti obaľovačom.
- Očkujeme podpníky.
- Na ovocné stromy, prípadne vinič, zavesíme fľaše so sladkým roztokom.
- Príprava priestorov pre uskladnenie úrody.
- Zber kôstkovín a skorých jablák.

ZELENINOVÁ ZÁHRADA

- Záhony jahôd okopeme, zavlažíme a prihnojíme, zakladáme nové jahodovisko.
- Vysievame skorý šalát pre priesady, čiernu reďkev a vodnicu.
- Voľné záhony vysejeme rastlinami na zelené hnojenie.
- Sejeme čínsku kapustu a endiviu.
- Zberáme cibuľu, kontrolujeme cesnak, necháme riadne vyschnúť.
- Vysievame špenát na neskorý zber.



OKRASNÁ ZÁHRADA

- Odstrihávame odkvitnuté ruže a ostatné kvetiny a remontujúce trvalky zrežeme.
- Za sucha zavlažujeme a prihnojujeme fosforečnými a draselnými hnojivami.
- Rezkujeme ruže a vresiskové rastliny.
- Posledný raz striháme živý plot.

AUGUST

HNOJENIE

Od konca mesiaca už nehnojíme dusíkom ani zeleninu, najmä vytrvalú a určenú na skladovanie. Pre zlepšenie pôdy pri nových výsadbách jahôd zapracujeme do ornice organické, fosforečné a draselné hnojivá.

PRANOSTIKY NA AUGUST

Keď je na Vavrinca (10. augusta) pekná, teplá chvíľa, nastane i jeseň sedliakovi milá. Ak prší na

Nanebovzatie Panny Márie (15. augusta), kazia sa zemiaky. Keď august páli, bude páliť aj víno.

V auguste nastáva čas na presvetľovanie a rez ríbezlí, egrešov a kôstkovín, očkovanie a štepenie.

OVOCNÁ ZÁHRADA

- Po zbere malín odstránime vyrodené výhonky, režeme višne, znižujeme čerešne.
- Zberáme letné jablká, hrušky a slivky.
- Moníliu napadnuté plody zberáme a likvidujeme v asanačných jamách.
- Vinič prihnojíme síranom draselným a striekame proti chorobám, snímame neperspektívne letorasty a osečkujeme, chránime hrozno proti vtáctvu a osám.
- Režeme kôstkoviny, jadroviny, orechy, očkujeme, vrúbľujeme čerešne a višne za kôru, stromkové ríbezle a egreše a odrezkami rozmnožujeme ríbezle.
- Vysádzame nové jahodovisko.
- Zber hrozna, príprava pôdy na výsadbu.

ZELENINOVÁ ZÁHRADA

- Na záhony vysievame bielu reďkev, reďkovku a valerianku.
- Vysádzame skoré odrody kalerábu.
- Neskoré hlúboviny a zeler dobre polievame.
- Sejeme cibuľu Všetana.
- Vysádzame skoré odrody kalerábu a šalátu.
- Prihrnieme pór, ružičkovému kelu odstránime vrchol.

OKRASNÁ ZÁHRADA

- Delením rozmnožujeme pivoňky, kosatce, ostrôžky, ľalie biele a prvosenky.
- Presádzame dvojročné kvetiny.
- Očkujeme ruže a iné okrasné dreviny.
- Pripravíme cibule tulipánov a narcisov.
- Dosievame, resp. upravujeme trávnik.
- Stavíme novú skalku. ◀



OBERAČ

NOŽNICE

HADICA
KOMPLETNÁ

PLASTOVÁ
KRHLA



Leto - ČAS DROBNÉHO OVOCIA

Sladké drobné bobule plné vitamínov patria medzi príjemné osvieženie mnohých z nás. Okrem toho, že výborne chutia, sú prospešné pre naše zdravie. Napríklad 100 g čiernych ríbezlí pokryje minimálnu dennú potrebu vitamínu C dospelého človeka.

Bobuľové ovocie patrí k významným letným zdrojom vitamínov, minerálov a ďalších látok potrebných pre správne fungovanie ľudského organizmu. Pri ich nedostatku, ale u niektorých druhov aj pri prebytku, sa začnú dostavovať mnohé ťažkosti. Málokto si uvedomuje ich možný súvis s rôznorodosťou stravy a požívaním zeleniny a ovocia plného prospešných látok. V minulosti dochádzalo k vzniku chorôb napríklad u námorníkov, ktorí na mori strávili dlhé obdobie bez konzumácie ovocia a zeleniny. Ideálne je pritom konzumovať čerstvé plody bez dlhšieho skladovania – mnoho vitamínov sa totiž počas skladovania a ďalšieho spracovania stráca. Týka sa to najmä vitamínu C. Pri spracovaní dochádza k stratám v závislosti od spôsobu konzervácie. Napríklad vitamínu C sa často stratí viac ako polovica.

Medzi prvé letné ovocie nepochybne patria jahody. Pre svoju sladkú chuť a typickú vôňu sú veľmi obľúbené a často v záhra-

**PLODY ZO ZÁHRADY
AJ Z PRÍRODY SÚ PRE
NAŠE ZDRAVIE ČASTO
PROSPEŠNEJŠIE
AKO MNOHÉ LIEKY...**



dách pestované a následne konzumované. Na lúkach, v krovinách, v podrate riedkych lesov, na rúbaniskách rastú podstatne chutnejšie a sladšie jahody lesné. Všetky odrody obsahujú veľké množstvo vitamínu C, draslík, kyselinu listovú a ďalšie cenné vitamíny a minerálne látky. Jahody patria do skupiny alergénov a citlivým jedincom spôsobujú alergické reakcie, väčšinou vo forme svrbiacej vyrážky.

Ako ďalšie postupne dozrievajú maliny. Sú sladké a ich listy sa používajú v prírodnej medicíne. Majú pozitívny účinok na obličky, močový mechúr a tráviaci trakt, taktiež znižujú krvácanie pri menštruácii.

Na začiatku leta dozrievajú aj ríbezle. Môžeme sa stretnúť s odrodami bielymi, červenými a čiernymi. Najsladšie bývajú ríbezle biele, ale tie sú aj najmenej rozšírené. Medzi najrozšírenejšie a súčasne najhodnotnejšie z hľadiska zdraviu prospešných látok patrí vitamínová „bomba“ leta, čier-



RECEPTY

NEVARENÝ MALINOVÝ SIRUP

Keďže sa sirup nevarí, zostáva v ňom zachovaná väčšina cenných vitamínov. Na prípravu môžeme použiť aj iné drobné ovocie, napr. ríbezle, jahody, černice, pričom postupujeme podobne.

SUROVINY

2 l malín

2 l prevarenej vody

60 g kyseliny citrónovej

2 kg cukru

Maliny zalejeme vodou, pridáme kyselinu citrónovú, premiešame a necháme jeden deň postáť. Môžeme občas premiešať.

Po 24 hodinách obsah prefiltrujeme cez plátno. Nevytláčame! Maliny, ktoré zostanú v plátne, môžeme použiť na výrobu džemu.

Prefiltrovanú malinovú šťavu odmeriame a pridáme toľko cukru, koľko je tekutiny, tzn. na 1 l šťavy pridáme 1 kg cukru. Miešame, kým sa cukor celkom nerozpuští (môžeme miešať s prestávkami).

Pripravíme si fľaše, ktoré dôkladne umyjeme a vypláchneme horúcou vodou. Do týchto fliaš následne plníme sirup a starostlivo ich uzavrieme korkovou zátkou (ktorú predtým takisto vyvaríme).

ne ríbezle. Obsahujú veľa vitamínu C, komplex vitamínov B, draslík, mangán, železo, ale aj dostatok vlákniny. Navyše v šupke je obsiahnuté farbivo, ktoré má protizápalové účinky a ničí aj baktérie spôsobujúce črevné ťažkosti. Skrátka, patria medzi najzdravšie plody, ktoré sú bežne prístupné v lete.

Ďalšie zo skupiny letných plodov rodiačich až do jesene sú okrem skvelej chuti aj výnimočne zdravé čučoriedky. Pozitívne účinky čučoriedok sú už oddávna známe: liečenie tráviacich ťažkostí, ochorenia močového mechúra či dokonca liečba niektorých typov otráv. V súčasnosti sa ukázalo, že zabráňujú zhoršovaniu zraku, ale takisto dokážu chrániť pred zeleným a sivým zákalom. Voľne v prírode sa čučoriedky nachádzajú na kyslých pôdach, hlavne v nadväznosti na ihličnaté stromy, pričom vystupujú aj do vysokých nadmorských výšok. Tieto rastliny bývajú vysoké do 50 cm a sú pre mnoho zvierat nevyhnutným prostriedkom na získanie dostatku energie pred zimou. V záhradách sa pestujú rôzne klony, najmä americké odrody, ktoré dosahujú výšku až 2 m a úroda z jedného kríka dosahuje až 9 kg. Okrem plodov sa pre liečebné účely používajú aj listy, najmä vo forme výluhov a čaju.

Netreba zabúdať ani na ďalšie plody zo záhrady aj z prírody. Také egreše, moruše alebo neskôr v jeseni rakytník, hrozno i brusnice patria do skupiny ovocia, ktoré je nášmu zdraviu často prospešnejšie ako mnohé lieky, a pritom skvele chutí.



ČUČORIEDKOVÝ DŽEM

SUROVINY

1 kg čučoriedok

250 g cukru

Prepláchnuté očistené čučoriedky dáme do hrnca, posypeme cukrom a celú zmes privedieme do varu. Odstavíme a necháme vy-

chladnúť. Nezakrývame! Je potrebné, aby sa čo najviac prebytočnej vody odparilo. Po ochladnutí znova privedieme do varu a miešame, dokým nám za vareškou nezostáva stopa - tzn., že sa hmota hneď nezleje, ale ostane malý „jarček“. Plníme do umytých zavraciacich pohárov, po uzatvorení otočíme hore dnom a prekryjeme utierkou. Môžeme ešte 5 minút sterilizovať pri teplote 80 °C.



VARENÝ SIRUP Z ČIERNYCH RÍBEZLÍ

(MARTINA BALUŠÍKOVÁ)

SUROVINY

200 ml čiernych ríbezlí

100 - 120 ks ríbezľových listov

1700 ml studenej vody

1700 g kryštálového cukru

kyselina citrónová

Čierne ríbezle umyjeme, trochu popučíme a spolu s listami a vodou krátko povaríme.



Necháme cez noc stáť.

Potom precedíme. Do šťavy pridáme cukor a podľa chuti kyselinu citrónovú. Privedieme do varu. Chvíľočku povaríme. Penu pozbierame a dáme preč. Horúce plníme do fliaš, ktoré ešte sterilizujeme. ◀

OVERENÉ PRAXOU, TOTO
PLATIL PRED 100 ROKMI.
PLATÍ TO AJ DNES?

50 OTÁZOK PRE LEPŠÍ PREDAJ ZA PULTOM

POKRAČOVANIE Z MINULÉHO ČÍSLA

**Je asi päťdesiat vecí, ktoré má
poznať každý predavač za pultom.
Priblížime vám ich vo forme
zaujímavých otázok. Až budete
môcť na všetky tieto otázky
odpovedať „áno“, stanete sa
dobrým predavačom za pultom,
ktorý bude mať vždy úspech
v akomkoľvek obchode.
Vyskúšajte, ako by ste odpovedali
na nasledujúce štyri otázky.**

19. PAMÄTÁM SI STÁLÝCH ZÁKAZNÍ- KOV A OSLOVUJEM ICH MENAMI ALEBO TITULMI?

Základom každého obchodu sú jeho stáli zákazníci a nie ľudia, ktorí si prídu raz či dvakrát do roka niečo kúpiť.

Pravidelní zákazníci očakávajú, že ich budeme poznať. Ak sa na nich pozerá predavač ako na cudzincov, je to veľmi veľká chyba, lebo mnohí z nich budú mať nepríjemný pocit.

Stáli zákazníci v prvom rade očakávajú, že budú oslovení menom alebo titulom.

Preto každý, kto chce byť dobrým predavačom za pultom, by si mal cvičiť pamäť na



mená a tváre. Jednoduchým trikom je zapísať si mená a tituly, a potom k nim skúšať priradiť aj tváre zákazníkov.

Čím väčší je obchod, tým väčšiu má zákazník radosť, ak je oslovený svojím menom alebo titulom.

20. PREJAVUJEM OSOBITÝ ZÁJEM O KAŽDÉHO ZÁKAZNÍKA?

Existujú predavači, ktorí majú pohľad ako vylakaná ryba. Pozerajú sa na zákazníka očami, ktoré nič nehovoria, rozprávajú čo najmenej a zaobchádzajú so všetkými rovnako.

Zákazníkovi obyčajne nie je veľmi príjemné, ak ho obsluhuje takýto predavač. Takúto obsluhu si obzvlášť dobre zapamätajú ženy, ktoré viac do tohto obchodu neprídu. Skôr ju znesie muž, aj keď z nej takisto nemá veľkú radosť.

Zákazníci prosto nebudú navštevovať obchod, v ktorom si ich nik poriadne nevšimne a kde majú pocit, akoby pre zamestnancov nič neznamenali.

21. SOM ÚCTIVÝ K ZÁKAZNÍKOM?

Všetci zákazníci sú radi, ak predávajúci prejavia voči nim úctivosť. Ženy a muži, ktorí majú nad päťdesiat, ju aj očakávajú.

Úctivosť ani zdáľeka neznamená akési „podlizovanie sa“. Pravým významom úctivosti pri predávaní za pultom je, že zaobchádzame a hovoríme so zákazníkom tak, aby mal

pocit, že niečo znamená, že si ho vážime, že má v našich očiach hodnotu. A to je pravda! Každý zákazník pre nás niečo znamená. Potrebujeme jeho nákupy, peniaze a priazeň. Potrebujeme aj jeho odporúčanie. Čo zákazníčka hovorí o našom obchode svojim známym, rozhodne o tom, či budeme rásť alebo budeme musieť predajňu zatvoriť.

Je omnoho lepšie preceniť zákazníka ako ho podceňiť. Ak s ním zaobchádzame úctivo, pomôžeme mu i tak trochu k sebaúcte, ktorú dnes toľko ľudí potrebuje. Bude nám za túto pomoc vďačný a bude u nás nakupovať.

22. PRINESIEM VŽDY ZÁKAZNÍKovi TO- VAR, KTORÝ SI ODO MŇA ŽIADAL?

Niekedy zákazníci nehovoria zreteľne a niekedy sú tiež predavači svojimi myšlienkami niekde inde.

Isté je, že zákazník sa vždy cíti nepríjemne dotknutý, ak žiada rukavice veľkosti 6 a predavač mu prinesie 7. Ak chce hneď topánky a predavač mu prinesie čierne.

Preto je dobré veľmi pozorne vypočuť želanie zákazníka, a ak nerozumieme, tak sa radšej vhodným spôsobom opýtame, akoby sme mali priniesť niečo, čo od nás zákazník nepýtal.

Predavačov, ktorí majú v tomto nedostatky, je veľmi veľa. Stáva sa to pri zhone a u predavačov, ktorí sú domýšľaví a myslia si, že ihneď všetko správne vedú. Obyčajne to nie je tak a predavač týmto spôsobí nepríjemnosť sebe aj zákazníkovi. <

NAJČASTEJŠIE OTÁZKY NAŠICH ZÁKAZNÍKOV



1. AKO SI VYBRAŤ SPRÁVNU NÁHRADU ZA KLASICKÚ ŽIAROVKU?

Po zákaze predaja klasických žiaroviek Európskou úniou v záujme úspory elektrickej energie sa mnoho ľudí pýta, aká žiarovka je pre nich najvhodnejšou náhradou. Odpoveď na túto otázku nie je jednoznačná. Každý typ nových žiaroviek a žiariviek má svoje výhody aj nevýhody, ktoré sa vám v krátkosti pokúsime predstaviť. V súčasnosti sa na trhu môžeme stretnúť s halogénovými žiarovkami, kompaktnými žiarivkami a žiarovkami zo svetelných diód, tzv. LED žiarovkami.

Pôvodné žiarovky premieňali na svetlo iba asi 8 % energie, zvyšok bol premenený najmä na teplo. Mali však veľmi príjemné svetlo s teplotou chromatickosti okolo



2700 K, čiže svetlo, ktoré sa označuje ako teplé biele.

Náhradou s veľmi podobnými vlastnosťami sú vylepšené, väčšinou **halogénové žiarovky**. Pri dosiahnutí rovnakej svietivosti dosahujú úsporu približne 25 % - 40 % a vydržia svietiť 2000 – 3000 hodín, čiže až 3-násobok bežnej žiarovky. Dajú sa stmievať a môžu pracovať v širokom rozsahu okolitých teplôt.

Výrazne úspornejšou alternatívou sú **kompaktné žiarivky**. Pre dosiahnutie rov-

nakej svietivosti im postačuje asi 30 % el. energie, svetlo však nie je také kvalitné, pretože konštrukčne ide o jeho vytváranie vysokofrekvenčným blikaním. Pri väčšine typov býva problém s pomalším nábehom na plný svetelný výkon, s plynulým stmievaním a tiež s počtom cyklov zapnutia. Pri vysokých teplotách okolia dochádza k citeľnému poklesu životnosti, preto nie sú vhodné do uzavretých typov svetidiel. Obsahujú ortuť, preto musia byť odborne zlikvidované / recyklované.

Medzi najnovšie patria tzv. **LED žiarovky**. Majú vysokú účinnosť, usporia najviac energie, pri správnom umiestnení vydržia svietiť desaťtisíce hodín, nemajú problém s častým zapínaním. Sú však finančne náročnejšie, citlivé na prehriatie a svetlo je často smerovo orientované. ◀

HALOGÉNOVÁ ŽIAROVKA

Výhody: tvarovo aj kvalitou svetla najviac podobné klasickým žiarovkám, relatívne lacná náhrada

Nevýhody: životnosť do 2000 – 3000 hod., z náhrad najnižšia účinnosť



KOMPAKTNÁ ŽIARIVKA

Výhody: životnosť 6000 – 15000 hod., vysoká úspora energie

Nevýhody: citlivé na časté zapínanie / vypínanie, menej kvalitné svetlo, väčšie rozmery, prítomnosť ortuti – potreba odbornej recyklácie, obmedzená možnosť stmievania, citlivé na dotyk, obmedzené použitie v rôznych teplotných prostrediach



LED ŽIAROVKA

Výhody: výrazná úspora energie, možnosť častého zapínania / vypínania, svietivosť až 100 000 hodín

Nevýhody: vysoké vstupné náklady, potreba chladiča – väčšie rozmery, citlivé na vysoké teploty, často smerovo orientované svetlo





PLAVBA PLŤOU POČAS NÁKUPNÝCH DNÍ



V dňoch 22. – 24. mája sa vo veľkoobchode Kinekus konali Nákupné dni.

Zúčastnili sa ich veľkoobchodní odberatelia, ktorí mali možnosť pozrieť si aktuálnu ponuku produktov, ako aj porozprávať sa o aktuálnych potrebách a praniach zákazníkov. Pre našich partnerov sme pripravili oddychový program, ktorý okrem iného zahŕňal aj plavbu plťou cez Strečniansku úžinu. Pltníctvo bolo na Slovensku do začiatku 20. storočia veľmi významným spôsobom pre-

pravy dreva, ale aj mnohých iných komodít, napr. soleného mäsa, koží na spracovanie, zeleniny a ovocia. A práve cesta okolo Strečna patrila k tým nebezpečnejším, kde na pltníkov číhala mnoho nástrah v podobe nebezpečných skál. Dnes po úpravách toku a odstrelé nebezpečných bráľ je plavba bezpečná a ovplyvňuje ju iba prietok Váhu, ktorý bol pri našich plavbách niekoľkonásobne vyšší, ako je priemer, čo viacerých

partnerov odradilo. Pre tých, ktorí verili pltníkom – profesionálom, sa z plte otvoril výhľad na krásnu jarú prírodu Malej Fatry a zrúcaniny dvoch hradov. Väčšine sa páčil aj odborný výklad o histórii pltníctva, nebezpečných skalách, povestiach a spestrením boli aj piesne v podaní pltníkov v miestnych krojoch.

Aj týmto by sme sa chceli poďakovať našim partnerom za dlhoročnú spoluprácu. <

> NA PLTIACH



ON BUDE ZA VÁS BOJOVAŤ, VY SA BUDETE LEN DIVIŤ.

Svedectvo

Drogová závislosť, nedôvera voči každému a všetkému, sebaobviňovanie, pocit neschopnosti z opakovaného zlyhania, zúfalstvo...

Keď sme sa spoznali, toto boli veci, ktoré naplňali každodennú manželovu realitu, tvorili jeho svet. Roky prechádzal zo vzťahu do vzťahu, stále sklamejši a prázdnejší... Okrem toho nosil v sebe aj hlbokú túžbu po zmene, pre neho neuskutočniteľnú.

Už počas našich prvých stretnutí boli tieto veci pomerne zjavné, mám na mysli, že sa nedalo nevšimnúť si to. S odstupom času to vidím tak, že keď sa tieto veci začali počas našich rozhovorov otvárať, začala sa tam vlievať nádej. Ona bola tou hnacou silou pokračovať vo vzťahu, ako z mojej, tak aj z manželovej strany.

Od prvých týždňov našich stretnutí bol Ježiš hlavným „koordinátorom“ nášho času. Všetko sme vložili do jeho rúk, stavili sme prsto na neho. V podstate to bola nutnosť, pretože hneď, ako sa začala nejaká oblasť zlepšovať, iná sa zhoršovala, bol to boj nad naše sily. Po našich modlitbách Pán oslobodil manžela od dlhoročnej drogovej závislosti, v podstate zo dňa na deň. Nepociťoval túžbu ani fyzickú závislosť na droge. Vzápätí na to sa však postupne začali ďalšie boje, ktoré by bez modlitby nebolo možné zvládať a už vôbec nie vyhrať. Asi najväčším problémom boli vtieravé myšlienky, ktoré sprevádzali manžela dňom i nocou aj počas nášho manželstva. Boli to myšlienky plné negativizmu, toho, že mi nemá dôverovať, že ho raz aj tak sklame, že nie je dosť dobrý na to, aby sa na ňom mohli plniť Božie veci a pod. Obdobie, kedy manžel prežíval tieto „stavy“, bolo dosť dlhé. Počas tohto obdobia som sa ja s istotou v srdci modlila (mimo chodcom, takú istotu som predtým nikdy nemala, asi ani potom), aby ho Boh sprevádzal, ochraňoval a uzdravil. Bola som si stopercentne istá, že Boh moje modlitby vypočuje a že sa to už vlastne deje. A naozaj.

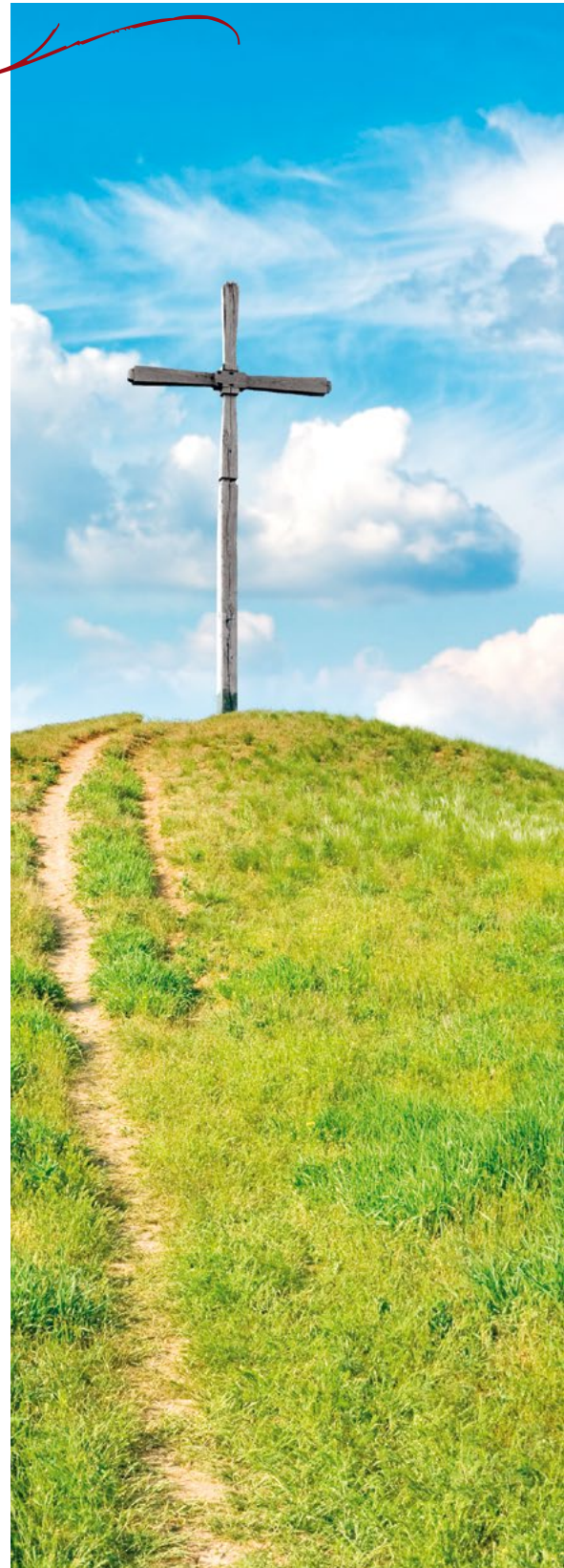
On ma počúval a konal. Postupne sila zlého slabla, bolo viac „jasných dní“. Dnes sme manželmi už 9 rokov, máme 3 zdravé, krásne deti a istotu, že ak veci zveríme do Božích rúk, On bude za nás bojovať, my sa budeme len diviť. ANNA

VEĽKOSŤ OTCOVÝCH RÚK

V Biblii, v Prvej knihe kráľov, je opísaný príbeh vdovy zo Sarepty, jej syna a proroka. Stretnutie vdovy a proroka Eliáša bolo rozpačité, lebo od nej pýtal chlieb a ona sama žila v krajnej biede. Na jeho prosbu odpovedala: „Ako žije Pán, tvoj Boh, mám iba za priehrstie múky v hrnci a trochu oleja v krčahu. Keď to zjeme, môžeme zomrieť.“ Eliáš jej povedal: „Neboj sa! Najprv z toho priprav malý pecník pre mňa a dones mi ho! Sebe a svojmu synovi pripravíš potom. Lebo toto hovorí Pán, Boh Izraela: „Múky z hrnca nebudne a z krčaha nebude chýbať olej až do dňa, keď Pán dá na zem dážď.“ Išla a urobila podľa Eliášovho slova. A jedla ona, on i jej dom a od toho dňa múky z hrnca nebudlo a z krčaha nechýbal olej podľa Pánovho slova, ktoré povedal prostredníctvom Eliáša. Po týchto udalostiach jej syn zomrel. Eliáš jej povedal: „Daj mi svojho syna!“ Potom sa nad ním modlil, volal k Pánovi, on ho vypočul a chlapec ožil. Žena vpravila Eliášovi: „Teraz už viem, že si Boží muž a že Pánovo slovo, ktoré máš v ústach, je pravdivé.“ 1KR 17

Vieme si predstaviť, čo by sa bolo stalo s chlapcom aj s vdovou, keby neboli poslúchli proroka? Pravdepodobne by boli zomreli od hladu. A keby si svojho mŕtveho držala v náručí? Bol by zostal mŕtvy. Nechajme sa poučiť týmto Božím slovom, aj životnou skúsenosťou Anny: „Daj mi svojho syna!“, „Daj mi svojho manžela!“ „Daj mi svoj problém!“, volá k nám Otec na nebi, „a ja sa už postarám. Budem za Teba bojovať, ty sa budeš len diviť.“ Uverme Božiemu slovu o jeho добрote a starostlivosti o nás.

JANKA JAŠŠOVÁ





OD ZAMESTNANIA K POVOLANIU

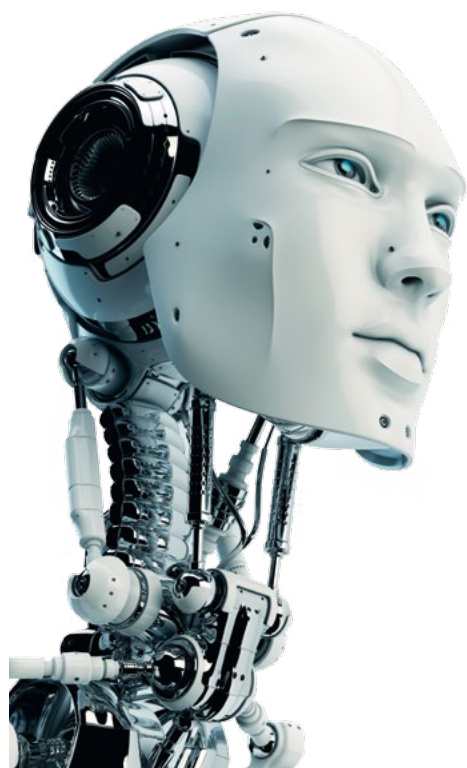
Je veľa ľudí, ktorí chodia do práce. Sú zamestnaní množstvom činností, ktoré im neprinášajú radosť a niekedy nechápu ani ich zmysel. Práca ich neteší a robia ju iba pre peniaze.

Prieskumy ukazujú, že až dve tretiny ľudí v práci nenachádzajú radosť. Aké strašné – robiť 8 hodín denne a vyše 40 rokov svojho života niečo, čo ma nebaví. Strašné aj pre zákazníkov, ktorí si všímajú, že sa sestrička v nemocnici neusmeje, pani učiteľka kričí, čašník čaká na víkend a predavačka na koniec pracovnej doby. Kedysi som videl film, kde sa pýtali černocho, ktorý umýval podlahu v Národnom úrade pre letectvo a vesmír (NASA), čo je jeho povolanie. On s úsmevom odpovedal, že spolupracuje na tom, aby mohli ľudia lietať do vesmíru. Aké krásne, ak človek v jednoduchej práci, ako je čistenie podlahy, nájde taký nádherný cieľ. Aký úžasný pocit má murár, ktorý vie, že stavia nádhernú katedrálu

na rozdiel od murára, ktorý iba kladie jednu tehlu na druhú.

Sme denne zamestnávaní množstvom činností, ktoré nás oberajú o čas a niekedy nám prinášajú peniaze. Kladieme si často otázku čo, ako a za koľko robíme. Ale tá hlavná otázka je: prečo to robíme? Otázka „prečo“ nás privedie od zamestnania k povolaniu, teda k tomu, čo nás nezamestnáva, ale volá, podobne ako Ježiš vo Svätom písme: „Poď ku mne, nasleduj ma...“ Každý z nás je jedinečná ľudská bytosť, nie sme stroje, ktoré obsluhujú zákazníkov. Sme ľudia a zákazníci tiež. Nevymieňame si tovar za peniaze, ale môžeme si dávať každý deň to, čo všetci tak veľmi potrebujú – úsmev, lásku, dôveru, úctu, slušnosť a vzájomnú pomoc.

KLADIEME SI ČASTO OTÁZKU **ČO, AKO A ZA KOĽKO** ROBÍME. ALE TÁ HLAVNÁ OTÁZKA JE: **PREČO** TO ROBÍME?



NA SVETE JE MILIARDA ĽUDÍ BEZ PRÁCE A ZAMESTNANÝCH BUDE UBÚDAŤ. STROJE, ROBOTY A AUTOMATY, KTORÉ MALI ĽUĎOM POMÁHAŤ V PRÁCI, ICH O PRÁCU POSTUPNE PRIPRAVUJÚ.

Zamestnanie vykonávame, v povolani dávame a dostávame lásku. Boh nás má rád bez ohľadu na to, či ho máme radi my. On neobchoduje, ale povoláva ľudí k dvom krokom – milovať Pána a druhého človeka. Ak bude v našej práci viac takejto lásky, bude v nej aj viac radosť pre nás samotných, aj pre našich zákazníkov. A nakoniec aj viac peňazí na účte. Keď si kúpim knižku alebo rastlinku či náradie do záhrady, cítim, či má predavač svoju prácu rád alebo nie. Ak má, tak sa k nemu rád vraciam. Viem, že ľudia v obchodoch nie sú stroje – nemôžu poznať všetky detaily každého tovaru a nemôžu mať stále dobrú náladu. Je to ťažká práca, aj zákazníci sú niekedy nervózni, nevedia, čo chcú. Pozrime sa na to ináč. Berme zákazníka, ktorý nám je nesympatický a rozčuľuje nás, ako trénera našej trpezlivosti a sebaovládania. Poďa-

kujme sa mu s úsmevom za lekciu, ktorú nám dal – zadarmo.

Na svete je miliarda ľudí bez práce a zamestnaných bude ubúdať. Stroje, roboty a automaty, ktoré mali ľuďom pomáhať v práci, ich o prácu postupne pripravujú. Veľké internetové firmy investujú veľa peňazí do automatických systémov, ktoré budú vydávať a doručovať zákazníkom tovar. Viete, že už existujú aj automatické vznášadlá na doručovanie tovaru domov, roboty na pasenie dobytku, pomoc pacientom v nemocniciach a dokonca 3D tlačiarne, ktoré dokážu vytlačiť jedlo?

Teším sa, že sú stále firmy, kde ako zákazník cítim ľudský prístup, ľudí, ktorí chcú úprimne pomôcť a keď sa im niečo nevydarí, tak sa ospravedlnia a poctivo svoju chybu napravia. Nemám rád nadnárodné supermar-

kety, mám rád ľudí a teším sa, keď si dokážu pozrieť do očí, usmiať sa, povedať si niečo pekné a urobiť tak tento svet trochu lepším. Koľko ľudí ide každý deň už do práce so zlou náladou. Viem, že možno na to majú mnohé dôvody – ťažké životné situácie alebo negatívne správy z médií. Nie je dôležité, či je vonku dážď alebo metelica, pekné počasie si môžeme nosiť v sebe sami. Ak nás niekto hnevá, je to náš problém, že sme to pripustili. On je taký – usmejme sa na neho a poďakujme sa mu za lekciu trpezlivosti. Moja manželka sa usmieva od rána. Ja sa namrzený vlečiem z postele a ona ma víta otázkou – „Ako si sa vyspíkal, tatko Janko?“ No čo jej mám na to povedať? Usmejem sa aj ja a ona mi podá svoje „hatla patla“ (ľanový olej, jogurt a rôzne obilniny, ktoré sme dostali od Mirka Sanigu pre vtáčiky). Chutí to výborne a asi to je aj zdravé, keď po tom tie vtáčiky tak krásne spievajú. A deň je hneď krajší. V práci môžem úsmev od svojej manželky odovzdať ďalej. Každý zákazník je príležitosť. Nemám na mysli príležitosť obchodnú, ale šancu stretnúť človeka a urobiť pre neho niečo dobré, poslať ďalej dobré slovo a trochu lásky. Môžeme takto dávať aj dostávať veľmi veľa každý deň a tešiť sa zo života. Bez ohľadu na to, akú máme prácu. A v tomto nás automaty, aj keď sú rýchlejšie a presnejšie, zatiaľ nahradiť nemôžu. JÁN KOŠTURIÁK



3D TLAČIAREŇ



KOTLÍKOVÝ GULÁŠ

Letné obdobie býva vo zvýšenej miere využívané na návštevy, veľakrát spojené s konzumáciou jedla. Veľmi populárnym nielen v domácnostiach, ale aj v rámci firiem, je varenie kotlíkového gulášu.

Pre prípravu dobrého kotlíkového gulášu je potrebné vybrať si ten správny kotol. Na trhu je mnoho typov kotlíkov. Vyrábajú sa z rôznych materiálov. Všetky majú svoje výhody aj nevýhody a je iba na nás, čomu dáme prednosť. Medzi klasiku patria kotlíky z medi. Sú krásne na pohľad, navyše má meď výborný prechod tepla. Sú však náročné na údržbu. Pred každým varením je najprv potrebné dôkladne kotlík očistiť od zeleného povlaku, tzv. medenky, ktorá je zdraviu škodlivá. Ani uchovanie uvareného gulášu dlhšiu dobu v takomto kotlíku nie je zo zdravotného hľadiska dobré, navyše sú medené kotlíky, najmä tie kvalitnejšie z hrubšieho materiálu, niekoľkonásobne drahšie ako iné druhy. Ďalším ty-

**KOTLÍKY NAD
OHŇOM MUSÍ NIEČO
DRŽAŤ. NA TO NÁM
POSLŮŽIA RÔZNE
DRUHY KOTLÍN
A TROJNOŽIEK.**

pom je liatinový kotlík. Nie je tak často využívaný. Okrem vyššej investície vyžaduje taktiež zvýšenú starostlivosť. Najbežnejšie sa používajú kotlíky nerezové a smaltované. Nerezové kotlíky sa dobre čistia a sú dostatočne odolné pri neopatrnej manipulácii. Pri varení je ale potrebná zvýšená opatrnosť, pretože najmä v kotlíkoch z tenšieho plechu sa pri pôsobení väčšieho plameňa suroviny častejšie pripalujú. Preto je vhodné používanie nerezových kotlíkov s väčšou hrúbkou steny, kde dochádza k rovnomernejšiemu šíreniu tepla. Zrejme najčastejšie sa však stretáme s kotlíkom smaltovaným. Smaltované nádoby všeobecne patria medzi kvalitné a vhodné na varenie a nebýva problém ani s dlhším uchovaním guláša v kot-

líku. Medzi ich pozitívne vlastnosti patrí vďaka svojmu povrchu veľká odolnosť smaltu pred pôsobením baktérií a plesní, navyše do jedla neprechádza kovová „pachuť“. Nie sú také háklivé na pripaľovanie. Na druhej strane - je potrebné dávať zvýšený pozor pri manipulácii. Pri výraznejšom buchnutí sa môže smalt vo vnútri poškodiť a vtedy je potrebné kotlík vyradiť a viac na varenie nepoužívať.

Kotlíky nad ohňom musia niečo držať. Na to nám poslúžia rôzne druhy kotlín a trojnožiek. Aj tu je na výber niekoľko druhov, pričom v ich používaní sú výrazné rozdiely. Ak sa guláš pripravuje niekde v domácom prostredí, je ideálne použiť kotlinu. Vtedy nám postačí menej paliva ako v prípade otvoreného ohniska a aj v prípade vetra je oheň stále ideálne vedený na dno a steny kotlíka, pričom si ho vieme v určitom rozsahu aj regulovať. Nevýhodou je z pohľadu skladnosti prípadný prevoz kotliny niekam do prírody, kde sa varenie gulášu často praktizuje. Na výber je viacero druhov, ktoré sa líšia tvarom, výškou nožičiek, materiálom použitým na výrobu, jeho hrúbkou a povrchovou úpravou. Vyrábajú sa v mnohých priemeroch, takže nie je problém vybrať si tú správnu kotlinu ku každému bežne používanému kotlu. V prípade použitia kotlíka v prírode, najmä ak sú možnosti na prepravu priestorovo obmedzené, je ideálne použitie trojnožky. V takom prípade máme na výber dva varianty. Jedným je trojnožka s retiazkou a háčikom. Výhodou je nastavenie výšky zavesenia nad ohnisko, nevýhodou, že sa nám pri miešaní kotlík neustále hýbe, čo sťažuje miešanie surovín v kotlíku. Oveľa praktickejšie je použitie trojnožky s obručou, do ktorej vsadíme kotlík. Je pevná a pri bežnom zaobchádzaní nehrozí vyliatie gulášu. Samozrejmosťou sú rôzne priemery obrúče.

Okrem týchto základných komponentov na prípravu dobrého gulášu potrebujeme aj



ďalšie doplnky. Správna veľkosť a tvar varechy nám uľahčí miešanie, najmä v prvej fáze, keď je potrebné mäso podusiť. Dobré sediaca pokrievka zabráni padaniu popola do kotlíka a samozrejme urýchli varenie. Bežne sa používajú nerezové alebo smaltované, ale výborné sú aj drevené. Pri servírovaní nesmie chýbať správna naberačka a miska na guláš. Potom už stačí iba zaželať dobrú chuť!

TIPY

- Chuť niektorých pridávaných korenín sa varom ničí. Platí to najmä pre cesnak a majoránku. Preto tieto pridávame až pri dokončovaní a odstavení z priameho plameňa.
- Správny guláš má byť správne dochutený. Veľa ľudí chce, aby bola chuť správne „ostrá“. Pre mnoho ľudí je to naopak chybou. Ak sa chceme vyhnúť diskusiám o štiplavosti, môžeme guláš uvariť bez ostrých prísad a pri dokončovaní časť odobrať do menšieho kastrolíka, nakrájať doňho niekoľko chilli papričiek a nechať krátko povariť. Pri servírovaní si potom môže každý pridať toľko štiplavého vývaru, aby dosiahol pre neho ideálnu mieru štiplavosti.
- Najlepší je kotlíkový guláš vtedy, keď sa použijú 2 - 3 druhy mäsa. Vyberá sa najmä mäso z prednej časti zvierat, ktoré nie je príliš chudé.
- Mnoho ľudí pozná pravidlo pre pomer mäsa a cibule 1:1. Nejde však o pomer hmotnostný, ale objemový. Veľa cibule častokrát mení chuť na nasladlú. Ideálny pomer je niekde medzi pomerom mäsa a cibule 2:1 až 1:1, pričom chuť je závislá aj od konkrétnej odrody cibule.
- Zemiaky na zahustenie je najlepšie dávať hneď, ako začneme dusiť mäso. Môžu byť pokrájané na väčšie kocky, ale pri mäse, ktoré je potrebné variť dlhšie, napr. hovädzina, sa môžu dať aj menšie celé zemiaky. Počas varenia sa postupne rozpadnú a krásne guláš zahustia.
- Ak sa varí niekde pri dome, je vhodné namiesto čistej vody použiť vývar z kostí. Pripravovaný kotlíkový guláš to výrazne chuťovo obohatí. Takisto použitie bravčovej masti je oveľa lepšie ako príprava na oleji. <

> KOTLÍKY



NEREZOVÝ KOTLÍK



KOTLÍK NA TROJNOŽKE



Stavíme ploty

Výstavba oplotenia z ohradového pletiva patrí medzi najčastejšie a z ekonomického hľadiska medzi najpriateľnejšie alternatívy. Na trhu je veľký výber rôznych druhov pletiva.

Pletivo môžeme rozdeliť na pozinkované a poplastované. Na výber je zväčša vo výške 100 – 200 cm, s rozdielnymi veľkosťami a tvarom oka, hrúbkou použitého drôtu či spôsobom tvorenia oka. To môže byť spletané alebo zvárané - to je omnoho pevnejšie. Pletivo sa väčšinou predáva v dĺžkach 25 m, no v ponuke mnohých výrobcov sú aj iné dĺžky. Poradíme vám, ako postupovať pri stavbe jednoduchého oplotenia z najbežnejšieho typu ohradového pletiva.

POSTUP PRÁČ

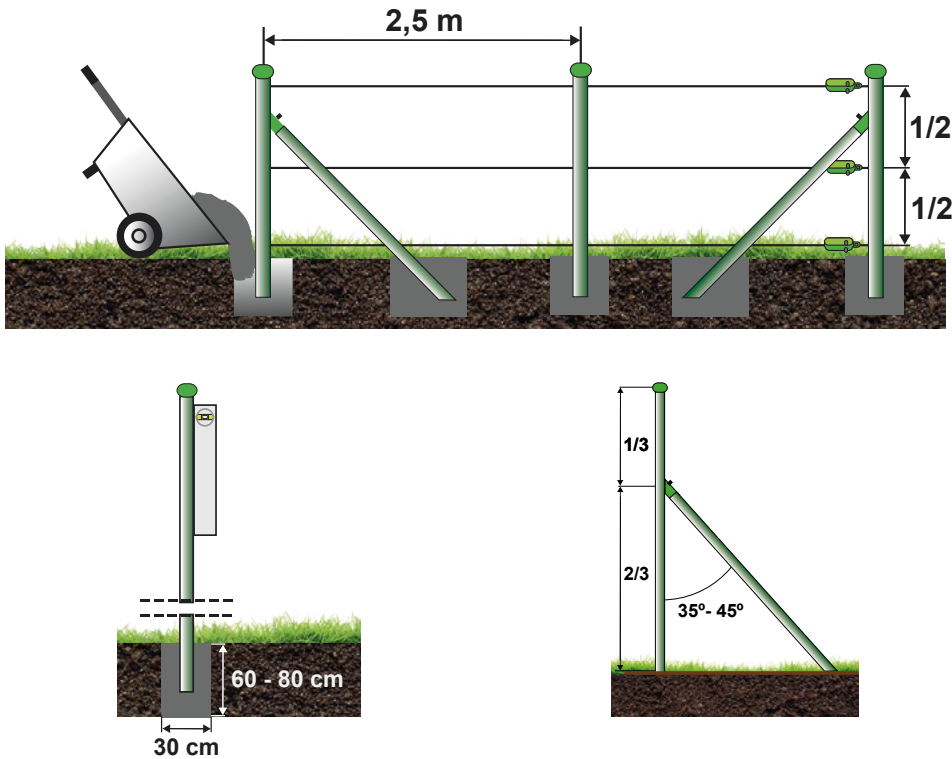
Pri stavbe plota si musíme najskôr kolíkmi vyznačiť rohy oplotenia i jeho prípadné zalomenia, v prípade príliš dlhého úseku aj každých približne 50 m. Tie si spojíme šnúrou. Pozdĺž

vyznačenej línie si najprv vyrovnáme pôdu a vyznačíme miesta na osadenie stĺpikov. Vzdialenosť medzi stĺpikmi by sa mala pohybovať okolo 2,5 m. V rohoch a každých asi 25 m osádzame k stĺpikom aj vzpery. Mali by byť uchytené približne v dvoch tretinách výšky stĺpika od úrovne terénu a k zemi by mali smerovať pod uhlom 35° - 45°.

Pre osadenie stĺpikov sa hĺbia diery s priemerom zhruba 30 cm do hĺbky od 60 do 80 cm. V prípade, že nie je pôda príliš kamenitá, môžeme na tento úkon použiť zemný vrták. Po vyhlbení otvorov osadíme stĺpiky a zalejeme ich betónom. Výška stĺpika by mala byť taká, aby horné vodiace príchytky stĺpika boli vo výške pletiva. Pokiaľ použijeme podhrabové dosky, musíme pripočítat následné navýšenie dolného konca pletiva oproti terénu. Vždy je potrebné polohu stĺpikov dôkladne skontrolovať vodováhou. Rovinu vrcholov stĺpikov je dobré kontro-

AK NECHCEME KOPAŤ JAMY A ZALIEVAŤ STĹPIKY DO BETÓNU, MÔŽEME POUŽIŤ ZEMNÉ SKRUTKY – KOTVIACE SADY NA STĹPIKY.

lovať hadicovou vodováhou. Po zarovnaní stĺpika urovnáme aj betón. Vzniknutá betónová pätky by mala byť mierne navýšená oproti oko-



litému terénu, aby nám po daždi nezostávala pri stĺpiku voda.

Ak nechceme kopať jamy a zalievať stĺpiky do betónu, môžeme použiť zemné skrutky – kotviace sady na stĺpiky. Štandardne sa vyrábajú v dĺžke 55 cm a do zeme sa zavrtávajú s pomocou priloženej roxorovej tyče.

Na rohové stĺpiky primontujeme vzpery. Umiestňujú sa do vzdialenosti 2/3 výšky stĺpika nad zemou. Priložíme vzperu k stĺpiku a v mieste kontaktu so zemou vykopeme ďalšiu jamu. Následne pripevníme vzperu k stĺpiku pomocou priloženej zalomenej skrutky, zaprieme v pripravenej diere v zemi a zabetónujeme. Podobne postupujeme pri každej výraznejšej zmene smeru a každých približne 25 metrov aj pri dlhom úseku v priamom smere.

Pred začatím následných prác je potrebné nechať betón dostatočne vytvrdnúť a vyzrieť.

Po vyzretí betónových pätiček môžeme pristúpiť k natiiahnutiu napínacích drôtov. Najskôr na jednej strane upevníme napínací drôt pevne

k stĺpiku a vedieme ho cez príchytky na stĺpiku. Zvyčajne sa v priamom smere napínací drôt natáhuje na vzdialenosť 25 m. Na konci upevníme k stĺpiku napínací drôt. Napínací drôt prevlečieme cez oko napínača a nahrubo natiahneme. Potom kľúčom dotiahneme mechanizmus napínača a drôt napneme. Takto postupujeme v hornej časti stĺpika, v jeho strede a pri zemi. Po natiiahnutí a napnutí napínacích drôtov si rozvineme pletivo a postavíme si ho kolmo – oprieme o stĺpiky. Postupne prichytávame horné konce pletiva k hornému napínaciemu drôtu. Obdobne postupujeme aj na spodnej strane pletiva, ktorú upevníme o spodný drôt. K strednému napínaciemu drôtu pletivo uchytieme pomocou viazacieho drôtu. Pletivo potom napneme a viazacím drôtom uchytieme o stĺpik. Môžeme si pomôcť napínacími tyčami, ktoré pretiahneme pletivom zvisle na jeho začiatku a konci a spolu s tyčami ho pripevníme ku krajným stĺpikom. Po upevnení a napnutí vykonáme úpravu okolia pre dosiahnutie čo najlepšieho vzhľadu. ◀

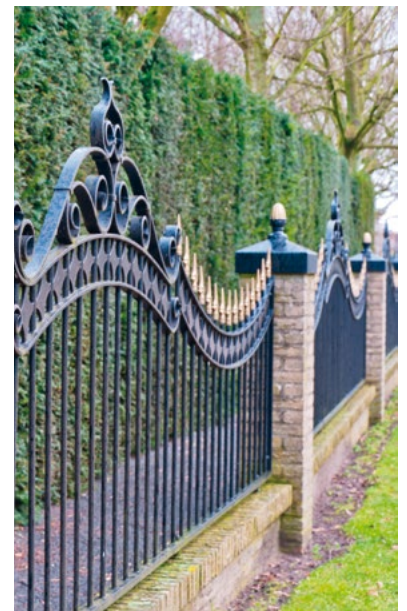
STAVBA PLOTA Z POHLADU ZÁKONA ▶

O rôznych typoch stavieb pojednáva zákon č. 50/1976 Zb. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku. V § 139 b, ods.7, písm. b - Pojmy stavebného poriadku - je výstavba oplotenia kategorizovaná ako drobná stavba.

Podľa § 55, ods. 2, písm. b - pri drobných stavbách, ktoré plnia doplnkovú funkciu k hlavnej stavbe a ktoré nemôžu podstatne ovplyvniť životné prostredie, kam spadá aj výstavba oplotenia, postačí ohlásenie stavebnému úradu.

Podľa § 57, ods. 1 je stavebník povinný uskutočnenie stavieb, stavebných úprav a udržiavacích prác uvedených v § 55 ods. 2 vopred písomne ohlásiť stavebnému úradu. K ohláseniu drobnej stavby pripojí jednoduchý situačný výkres. Stavebný úrad môže určiť, že ohlásenú drobnú stavbu, stavebnú úpravu alebo udržiavacie práce možno uskutočniť len na základe stavebného povolenia.

Projektová dokumentácia k ohlasovanej stavbe by mala obsahovať jednoduchý situačný výkres s grafickým zobrazením a technickým opisom stavby, vyznačenie pôdorysu umiestnenia stavby na pozemku s vyznačenými odstupmi od hraníc susedných pozemkov a od susedných stavieb, údaje o stavebnom pozemku a o ohlasovanej stavbe alebo stavebných úpravách. ◀



Odolnosť voči korózii

V priemyselnom prostredí:

Pozinkované pletivo

- 1 - 3 roky (podľa úrovne pozinkovania)

Poplastované pletivo

- 10 rokov

V mestskom prostredí:

Pozinkované pletivo

- 3 - 8 rokov (podľa úrovne pozinkovania)

Poplastované pletivo

- 15 rokov

Vo vidieckom prostredí:

Pozinkované pletivo

- 5 - 15 rokov (podľa úrovne pozinkovania)

Poplastované pletivo

- 20 rokov



MÚZEUM SLOVENSKEJ
DEDINY, MARTIN

Regiónu Turiec patrí v histórii Slovenska výnimočné postavenie. Základom slovenského jazyka je z veľkej časti práve tunajšie nárečie, rozhodovalo sa tu o založení Matice slovenskej a Deklaráciou slovenského národa podpísanou v Martine v roku 1918 bol vyjadrený súhlas potrebný pre vznik samostatnej Československej republiky.

Turčiansku kotlinu obkolesujú hory, najväčšiu časť Malá a Veľká Fatra. To ponúka široké možnosti vyžitia pre milovníkov prírody. K najkrajším dolinám nielen v Turci, ale aj na Slovensku, určite patria doliny pri obci Blatnica - Gaderská a Blatnická. Aj preto si ich vybrali bratia Siakelovci pre nakrútenie prvého slovenského filmu – Jánošík. Doliny sú bohato lemované vápencovými a dolomitovými útvarmi. V okolí vrchu Tlstá sa nachádza mnoho podzemných priestorov, z ktorých najznámejší je jaskyňa Mažarná, v ktorej sa našli pozostatky jaskynného medveda z obdobia štvrtohôr a obýval ju aj človek z mladšej doby kamennej. Na svahoch rastie najmä borovica a buk, ale nájde sa tu aj vzácny tis európsky. Husté lesy sú domovom medvedov, vlkov aj rysa ostrovida, vo vyšších polohách môžeme na skalnatých miestach stretnúť aj kamzíky. Spomedzi vzácných vtákov spozorujeme orly, tetovy, krkavce, z menších druhov muráriky a orešnice. No najmä kvetena týchto dolín

patrí k skvostom. Rastie tu mnoho vzácných aj liečivých druhov rastlín. Celé územie sa dá nazvať botanickou záhradou. Nemožno nespomenúť druhy ako črievičník papučkový, kortúza Mathiolova, plesnivec alpínsky, cyklámen fatranský či astra alpínska. V okolí Blatnice dlhé roky pôsobila aj prvá slovenská botanika Izabela Textorisová.

V neďalekom Martine, v časti Jahodnícke háje, nájdeme Múzeum slovenskej dediny, ktoré je najväčšou národopisnou expozíciou v prírode na Slovensku. Na ploche 15,5 ha sa nachádza takmer 150 objektov zachytávajúcich tradičnú slovenskú ľudovú architektúru 19. a prvej polovice 20. storočia. Časť objektov je interiérovito zariadená a sprístupnená. Niektoré objekty sú v pamäti návštevníkov z mnohých filmov. Patrí medzi ne napr. usadlosť z Vyšného Kubína, v ktorej sa natáčala pasáž filmu Perinbaba. Celé múzeum je rozdelené podľa regiónov – zastúpená je Orava, Liptov, Turiec a Kysuce - Podjavorníky. Počas roka sa v múzeu konajú

rôzne tematicky zamerané podujatia. V najbližšej dobe sa budú konať tieto akcie: Turčianska harmonika - 13. 7., Lanová nedela - 27. 7., Te prindžaras amen - Spoznajme sa - 10. 8., Dožinky - 24. 8., Človek a príroda - 14. 9.

Po prechádzke regiónom si môžeme oddýchnuť v Turčianskych Tepliciach. Miestne termálne minerálne pramene sú využívané na liečenie aj oddych. V tunajších kúpeľoch môžu návštevníci využiť liečebné aj wellness pobyty. Termálna voda je bohato mineralizovaná (síran, hydrouhlíčitany, vápnik, horčík, železo a ďalšie) a má dokázateľne liečivé účinky na ochorenia pohybového aparátu, urologické, nervové a gynekologické ochorenia. Vedľa areálu kúpeľov je postavený aquapark, v ktorom si môžu návštevníci vychutnať napríklad zjazd tobogánom so špeciálnou videoprojekciou či zaplávať si v liečivej vode.

Región Turca je omnoho bohatší, ako sa dá v krátkom článku predstaviť. Preto vám odporúčame osobnú návštevu a spoznanie jeho krás. <

> TIPY NA VÝLET PO TURCI



MIROSLAV SLOVAČEK: VŽDY A VŠADE SA NÁJDE NIEČO JEDINEČNÉ

Volný čas mladého 26-ročného marketingového pracovníka zo Strečna Miroslava Slovačka je vyplnený kvalitnou fotografiou, pričom ho najviac fascinuje fotografia ľudí a reportáž. Popritom stihne ujsť aj do sveta kníh, kde hľadá inšpiráciu pre každodenný život. Niečo zo svojho súkromia nám poodhalil v nasledovnom rozhovore.



ČO VÁM NAJVIAC IMPONUJE NA FOTOGRAFOVANÍ A PREČO STE SA ROZHODLI VENOVAŤ MU SVOJ VOLNÝ ČAS?

Rád zachytávam okamihy, ktoré sa už nezopakujú. Každý jeden okamih je svojím spôsobom jedinečný. Odkedy fotografujem, všímam si veci, ktoré mi inak unikali. Či už je to pri prechádzke mestom, kultúrnom podujatí alebo sedení na záhrade - vždy a všade sa nájde niečo jedinečné, len sa treba sústrediť na prítomný okamih a prerušiť prúd myšlienok. Vďaka foteniu môžem takto „vypnúť“, nanovo objavovať svet a tešiť sa z maličkostí, ktoré by som inak prehliadol.

SPOMENIETE SI NA SVOJE ZAČIATKY S OBJEKTÍVOM V RUKU?

Prvýkrát som fotil, keď rodičia kúpili rodinný digitál, bolo to asi pred 15 rokmi. Na fote-

ní sa mi už vtedy páčilo, že to, čo som odfotil, som hneď aj videl na displeji. Teda som fotil prvoplánovo bez nejakého ďalšieho zámeru. Neskôr som sa k fotografovaniu vrátil počas vysokoškolských štúdií. Raz som vysokoškolské prázdniny trávil pracovne na Aljaške, čo som si chcel aj zdokumentovať. Vtedy som si kúpil svoj prvý foťák, bol to trochu lepší kompakť, keďže som nemal peňazí nazvyš. Avšak na Aljaške som zistil, že ma to baví trochu viac a tak som si po návrate kúpil z prospechového štipendia zrkadlovku. Nasledovalo študovanie kníh, webu o fotografii a hlavne veľa fotenia.

ČO NAJRADŠEJ FOTÍTE?

V podstate všetko, čo ma zaujme. Keby som mal ale špecifikovať, tak ma totálne zaujala dokumentárna fotografia, celkovo sú to ľudia.

Na dokumentárnej fotografii je nádherné, že pomocou série fotiek vlastne viem vyrozprávať príbeh nejakej udalosti mojím pohľadom spoza objektívu. Ľudia sú zas zaujímaví sami osebe. Portrétna fotografia (nemyslím foteenie štýlu občiansky preukaz), sa zasa usiluje vyrozprávať príbeh človeka v jednej fotke, aj keď to nie je pravidlo a každý sa na to nemusí dívať takto. Obdivujem ľudí, ktorí to dokážu brilantne. Dá sa k nim priblížiť, ale treba len fotiť, fotiť a ešte raz fotiť.

SÚSTREDÍTE SA NA ĽUDÍ A ICH EMÓCIE, ALE VÄČŠINA VAŠICH FOTIEK JE ČIERNOBIELYCH. PREČO?

Fotky sú také, aké ich cítim. Väčšinou je to čiernobiela, ale robím aj farebné. Pri čiernobielych fotografiách farby nerozptyľujú pri pozeraní sa na fotku. Je rozhodujúca najmä kompozícia a emócia a tieto atribúty sú pri fotke pre mňa najdôležitejšie. Preto je väčšina fotiek čiernobielych. Stále polemizujem nad tým, či bude mať fotka, ktorú spravím teraz, za 20 rokov väčšiu výpovednú hodnotu čiernobiela alebo farebná.

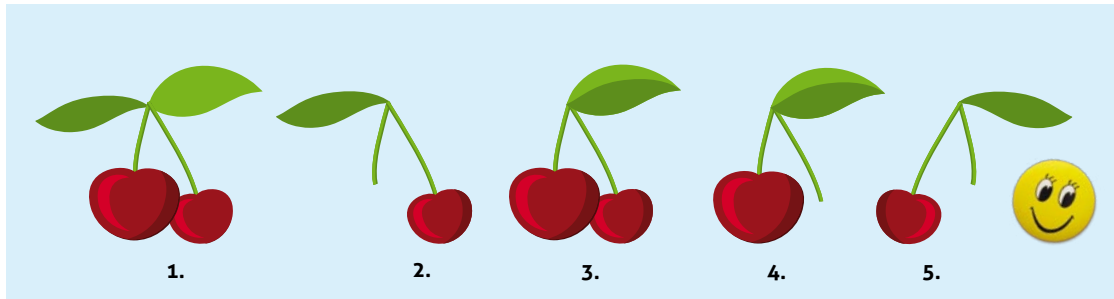
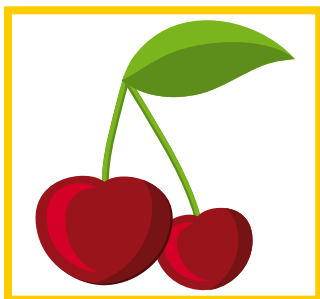
OKREM FOTOGRAFIE SI NÁJDETE ČAS AJ NA INÉ ZÁĽUBY?

Priznám sa, že mám rád aj knihy. Čítam odbornú literatúru, ktorá mi dokáže pomôcť, potom duchovno-motivačnú literatúru, ktorou sa snažím posúvať ďalej a beletria vo mne pri naša pohľad hlavného hrdinu na svet a vyvoľáva vo mne samom odpovede na moje životné otázky. ◀

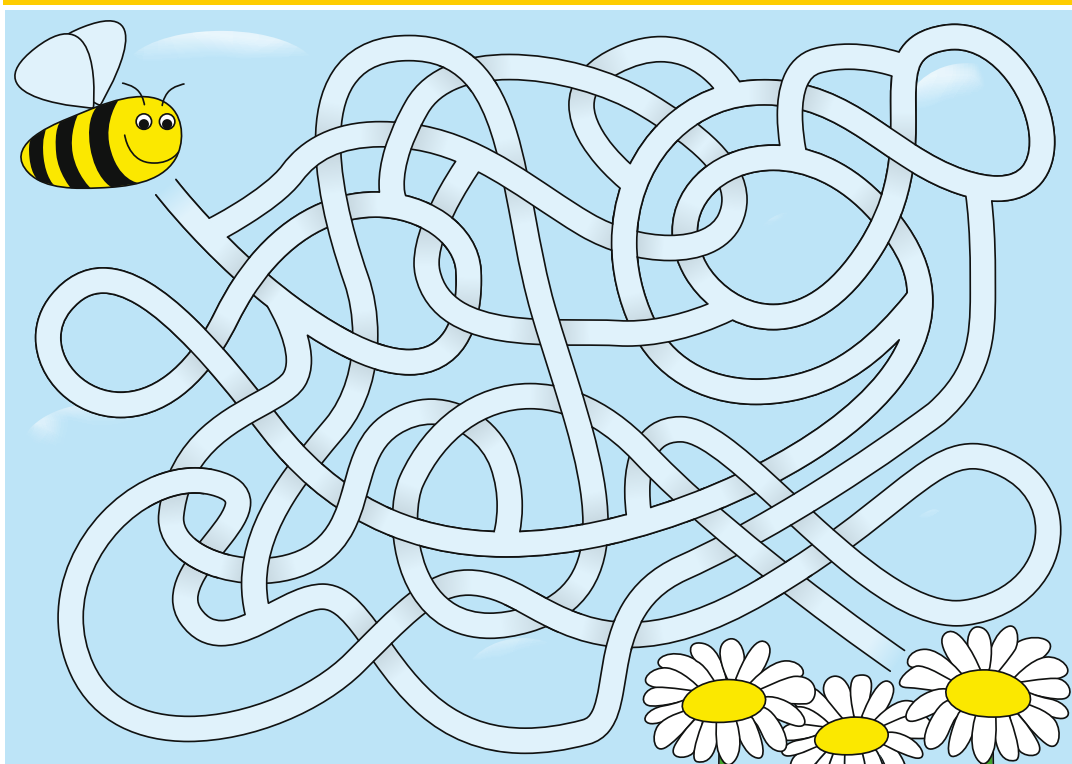
➤ Z FOTOGRAFICKEJ TVORBY



Ktorý z menších obrázkov čerešní je zhodný s veľkými čerešničkami v ráme? Správnu odpoveď zakrúžkuj.



Nájdí správnu cestu včeličky, ktorá sa potrebuje dostať ku kvietkom.



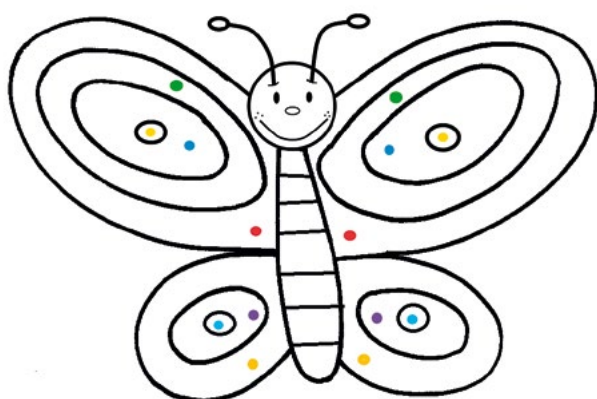
Hádanka



CHODÍ V HORE,
CHODÍ V DVORE
ČIERNA AKO SADZA,
S MESIAČIKOM,
S HVIEZDIČKAMI
JE TO KAMARÁTKA.


ČO JE TO? 😊

Vyfarbi motýľa podľa farebných bodiek.



Dokresli druhú polovicu usmiateho slniečka.



 <p>V Kinekuse nájdete... (Záver je v tajničke krížovky.)</p>					Pomôcky: Lah, Kena, Samar, Li, BR, ven,	Lasicovitá šelma	3. časť tajničky	Kinekus	Skratka valuty	1. časť tajničky	Kinekus	Opera G.Verdiho	4. časť tajničky	Ostrov na Filípi- nach
					Severový- chod (skr.)			Skratka penzistov Planétka			Somár, po anglicky			
					Český skladateľ						Druh palmy Meno Ireny			
					Zhotov šitím				Holand. syr Súčasť mexického odevu					
					Rumunský zápor 5. časť tajničky			Stravova- nie Jed (lek.)						
Autor: Jozef Blaho	Meno Ka- zimíra	Kto orie	Slovenský spisovateľ	Akže Španielska rieka		Nelietavý austrálsky vták Nevyučujú				MPZ áut Brazílie Zn. abam- péra				
Internát, po česky					Rímsky krutovlád- ca Kam				Citoslovce bolesti Krik		Druh slimáka			
Semita				Ruská rieka A podobne (skr.)				Kadial' Japon. dlž- ková miera						
6. časť tajničky							2. časť tajničky			Osobné zámeno				
Vyvaľuj oči (expr.)			Upeč na povrchu				Pieseň, nápev			Čínska droga				

Správne znenie tajničky pošlite do 20. augusta 2014 na adresu kmagazin@kinekus.sk alebo pošlite poštou na adresu **KINEKUS, s. r. o., Rosinská cesta 13, 010 08 Žilina**. Päť úspešných riešiteľov bude odmenených hodnotnými cenami.

Správne znenie tajničky z minulého čísla:

„Môžem totiž vyhrať Fiat päťstovku“.

Spomedzi úspešných lúštitel'ov sme vyžrebovali týchto výhercov:

Marta Pekarová, Nemšová - nerezový hrniec

Veronika Kompanová, Žilina - kuchynská váha

Zlata Sršňová, Ružomberok - panvica s nepríľhnavým povrchom

Jana Patáková, Urmince - nerezový hrniec

Jarmila Miškociová, Mošovce - smaltovaný hrniec

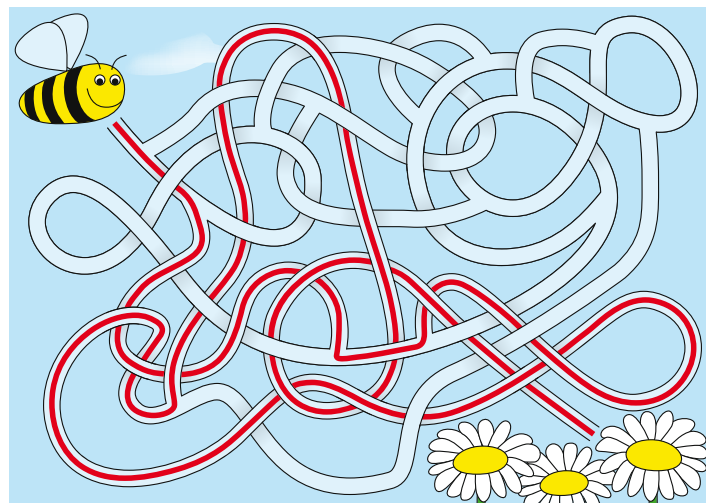
GRATULUJEME!



Správne odpovede zo strany 24.

1. Ktorý z menších obrázkov čerešni je zhodný s veľkými čerešničkami v rámci? **Správna odpoveď:** Obrázok číslo 3.

2. Nájdi správnu cestu včeličky, ktorá sa potrebuje dostať ku kvietkom.



3. Chodí v hore, chodí v dvore čierna ako sadza, s mesiačikom, s hviezdikami je to kamarátka. **ČO JE TO? Správna odpoveď:** Noc



Zdravé VARENIE V RÍMSKOM HRNCI

Rímsky hrniec je všeobecný názov pre nádobu na varenie vyrobenú z neglazovanej keramiky, čiže z pálenej hliny. Zásadným parametrom rímskeho hrnca, prípadne pekáča, je jeho nasiakavosť. Zvyčajne má oválny tvar podobný smaltovanému pekáčiu, so samostatným vekom. Pred použitím musí byť pekáč ponorený vo vode po dobu 20 minút (radšej viac ako menej), pričom netreba zabudnúť namočiť aj veko. Až potom doň môžeme vložiť potraviny. Dá sa použiť na prípravu mäsa, no najlepšie v ňom chute vyniknú v prípade, ak zmiešame spolu zeleninu a mäso. Vtedy sa chute v nádobe spoja do harmonického a lahodného pokrmu.

Dôležité je vkladať pekáč do studenej rúry (!) a v prípade podlievania už rozohriateho pekáča použiť horúcu vodu. Pri zahrievaní pekáča nasiaknutého vodou dochádza k jej postupnému odparovaniu, čím sa vlastne jedlo pripravuje v pare. Zachová sa tak

väčšie množstvo vitamínov, mäso sa nevy-suší a skvelá šťava plná vône a chutí zostane vo vnútri mäsa. V prípade, že sa použije viac zeleniny, táto zvykne pustiť viac šťavy, ktorú môžeme v prípade potreby odobrať. Ak sa pečie samotné mäso, najmä ak patrí k tým chudším, môžeme ho podliať mäsovým vývarom. Ak chceme, aby jedlo bolo chrumkavé, môžeme na konci pečenia dať dole veko pekáča a jedlo mierne zapiečiť. Nemusíme používať zbytočný tuk. Po takejto príprave je jedlo chutné a navyše zdravé. Po vybratí pekáča z rúry je potrebné položiť ho na suchú utierku, prípadne podobnú podložku.

Dôležité je uvedomiť si, že ide o keramiku náchylnú na prasknutie v prípade veľkých teplotných rozdielov či mechanických nárazov. Čistenie pekáča je jednoduché. Stačí použiť čistou teplú vodu a nekovovú drôtenku alebo kartáč a po umytí nechať pekáč riadne vysušiť. **Pri čistení nepoužívajte žiadne saponáty a nádobu skladujte odokrytú.** <

RECEPT >

KURACIE MÄSO NA ZELENINE

Suroviny:

1 cuketa, 1 baklažán, 1 kurča, zemiaky, soľ, korenie, paradajky, drvená rasca, cibuľa, trochu olivového oleja



Postup: Nakrájame si na kolieska zeleninu (zemiaky, cibuľa, cuketu, paradajky, baklažán), pomiešame, jemne pokvapkáme olejom, osolíme, okoreníme a vložíme do vopred namočeného pekáča. Kurča rozporcujeme, osolíme, okoreníme a položíme na zeleninu. Prikrýjeme vekom a vložíme do studenej rúry. Zapneme rúru na 150 °C a necháme dusiť. Po zhruba 1,5 hod. bude všetko mäkké a chute perfektne spojené. Na konci môžeme nechať misu otvorenú a všetko jemne zapiečiť. Príprava jedla v rímskom hrnci si vyžaduje dlhší čas ako pečenie na smaltovanom pekáči. Kompenzáciou je zdravší spôsob prípravy a lahodná chuť hotového pokrmu. <

Pre domácich majstrov

Pojazdné kľakátko



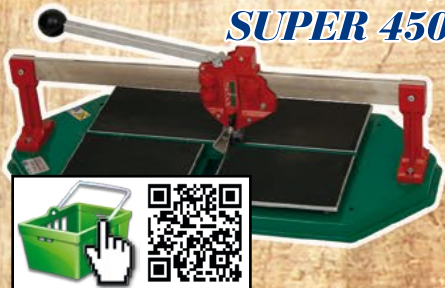
Lis na tmel



Pákové nitovacie kliešte



Rezačka dlažby
SUPER 450



Visiaci zámok



Kľúče očko - ploché
8-18 8ks



Murárska
kladka



Pištol na vodu,
sada, 6 funkcií



Rezbárske dláta 12ks



vodeodolný



Ručný lanový naviják
1350kg



Korunkový
vykružovač
73mm SDS+



Rotačný okružný
kartáč



Sponkovačka 4-14



Sada náradia 99ks



Uťahovačka - skrutkovač AKU



Príklepová vrtačka



Gola sada 94ks



Po nasnímaní QR kódu sa dozviete podrobné informácie o výrobku.



v KINEKUSE nájdeme všetko, čo potrebujeme

Navštívte naše predajne

Čaromarket ŽILINA

Kamenná 4, 041/ 777 77 77

Čaromarket TRENČÍN

Soblahovská, 3161, 032/640 12 95

Čaromarket RUŽOMBEROK

Bystrická cesta 2159, 044/435 39 10

Čaromarket BRATISLAVA Petržalka

Fedinova 14, 02/638 11 447

Kinekus PRIEVIDZA

Nábrežná 11 (vedľa JUST PLAY) 0907 999 225

Kinekus PÚCHOV

Okružná 1746/74, 042/471 03 03-05

Kinekus MARTIN

Jilemnického ulica, 0907 999 223

Kinekus TOPOĽČANY

Odbojárov 4619, 0907 108 182

alebo náš e-shop

www.kinekus.sk



Záhrada



Náradie

Vykurovanie



Domácnosť