



MAGAZÍN  
SPOLOČNOSTI  
KINEKUS  
ČÍSLO 6  
JESEŇ

*užite si pohodu*

*vykurovanie*

- > PREDSTAVENIE FIRMY DOMATRA
- > ZÁHRADA NA JESEŇ / RADY A TIPY
- > CHOV ZVIERAT: RADOŠŤ - KRÁSA - ÚŽITOK

[WWW.KINEKUS.SK](http://WWW.KINEKUS.SK)



## Splyňovacie kotly radu MA

- vysoká účinnosť
- spaľovanie veľkého kusového dreva a dreveného odpadu
- jednoduchá obsluha a čistenie
- viacjazyčná elektronická riadiaca jednotka
- dlhá doba horenia (8-12 hodín)
- výkonný odťahový ventilátor
- automatické vypínanie ventilátora a čerpadla pri dohorení paliva
- kvalitné žiarobetónové tvarovky - dlhšia životnosť

### verzie kotla - CLASSIC a PREMIUM

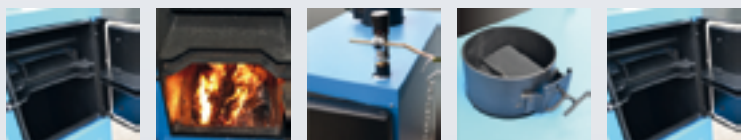
**CLASSIC** - 10 stupňová regulácia otáčok ventilátora, tlačný ventilátor, dohrievací priestor je tvorený plechovým šuplíkom so šamotovými tehličkami, regulácia na základe teploty vody.

**PREMIUM** - plynulá regulácia otáčok ventilátora s plynulou reguláciou PID algoritmom a komínovým snímačom. Dohrievací priestor tvoria žiarobetónové tvarovky namiesto šamotových tehličiek. Regulácia chodu na základe teploty vody v kotli a teploty v komíne. Vyššia účinnosť kotla a úspora paliva, vysoký komfort vykurovania s použitím akumulčných nádrží.



## Teplovodný kotol na spaľovanie dreva radu D

- možnosť spaľovania dreva a dreveného odpadu
- hĺbka spaľovacieho priestoru až 550 mm
- vysoká účinnosť spaľovania - nízka spotreba paliva
- termostatická regulácia výkonu
- zavodnený rošt
- možnosť regulácie komínového ťahu
- jednoduchá obsluha a čistenie
- prevádzka bez elektrickej energie
- záruka 24 mesiacov
- maximálny čas horenia: 12 hodín (pri útlmovom režime)
- kotol má zabudovaný chladiaci výmenník proti prehriatiu (doporučené príslušenstvo ventil DANFOSS BVTS 3/4 ")





## OBSAH

*užite si pohodu*

- 04 **PREDSTAVENIE FIRMY DOMATRA**  
DOMATRA – U NÁS NAKÚPITE VŠETKO, ČO DOMA „TRA“
- 08 **VYKUROVANIE**  
NÁKLADY NA KÚRENIE PATRIA K NAJVYŠŠÍM  
POLOŽKÁM V ROZPOČTE DOMÁCNOSTÍ
- 10 **KÚRENIE KINEKUS**  
ZOHREJTE SA ŠTÝLOVO
- 11 **RADY A TIPY**  
KEĎ SA ZIMA OPÝTA
- 12 **SVEDECTVO**  
LÁSKA VYHÁŇA STRACH
- 14 **ZÁHRADA NA JESEŇ**  
O PRÁCI V JESENNEJ ZÁHRADE
- 16 **SPRACOVANIE OVOCIA NA LAHODNÝ MOK**  
SPRACOVANIE PREBYTKOV OVOCIA NA DESTILÁTY
- 18 **CHOVATELSTVO**  
RADOSŤ – KRÁSA - ÚŽITOK
- 20 **TIPY NA VÝLET**  
ŠTIAVNICKÉ VRCHY
- 22 **50 OTÁZOK**  
OVERENÉ PRAXOU
- 23 **NAJČASTEJŠIE OTÁZKY NAŠICH ZÁKAZNÍKOV**  
DÁ SA DOBRÁ KÁVA PRIPRAVIŤ DOMA?
- 24 **PRE DETI**
- 26 **ZÁBAVA**

## Milí priatelia,



veľmi sa teším, že sa opäť stretávame pri ďalšom, tentoraz jesenno-zimnom čísle K-magazínu. Verím, že vám prinesie zopár užitočných rád, poučenie, ale aj potešenie do chladných dní, aby ste lepšie zvládali každodenné starosti či melanchóliu spôsobenú sychravým počasím a nedostatkom slnka.

V tomto čísle vám predstavíme jedného z našich zákazníkov – pána Smržíka z Oravy, ktorý sa so zanietením venuje práci vo svojej firme Domatra. Popritom však nezabúda žasnúť nad krásou prírody a okom objektívu ju zachytáva na fotografiách pre potešenie ostatných ľudí. Na ďalších stránkach nájdete rozhovor s drobnochovateľmi, ktorých záľubou sú zvieratá – prinášajú im nielen radosť, ale aj úžitok. Nazrieme do tajomstva premeny popadaného ovocia na závažnú medicínu. Skúsený záhradkár nám zase poradí, ako pripraviť záhradu na zimu, aby vydržala až do jari.

Ukážeme vám spôsoby, ako si zabezpečiť teplo domova nielen horúcim srdcom, ale aj vhodným kúrením, aby nám všetkým doma bolo príjemne.

Janka Jaššová nám vyrozpráva svedectvo o Láске, ktorá vyháňa strach a spoločne si zaspomíname, čo sme zažili na výletoch počas prázdnin.

Aj keď nám tohtoročné leto neprineslo extrémne horúčavy, často sa cítime unavení a vyčerpaní. Ako vlastne odpočívať, aby sme zotavili nielen telo, ale aj ducha?

To správne miesto nemusí byť na opačnom konci sveta, ale kdekoľvek v prírode: stačí si nájsť pokojný kútik v záhrade, v parku, v lese, pri potoku alebo pri mori. Môžete sa prechádzať, sedieť alebo si ľahnúť. Pokiaľ to pre vás nie je možné, zoberte si aspoň obľúbenú izbovú rastlinu a zadívajte sa na ňu. Nechajte sa naplňať pokojným rytmom dažďa, žblnkotajúceho potoka, rastúcich kvetín či putujúceho slnka. Započúvajte sa do zvukov a ticha prírody. Pozorujte konáre stromov, žasnite nad kvapkami rosy... A potom začnite ďakovať Bohu za všetko, čo ste objavili. Tak aj v prírode môžete zakúsiť Toho, ktorý všetko stvoril. V Jeho blízkosti si naozaj môžete odpočinúť a zotaviť sa. Nielen raz za rok, ale aj každý týždeň, a keď si na to zvyknete, tak aj každý deň. Lebo aj malé deti vedia, že najlepšie sa odpočíva v Otcovom náručí.

Dovoľte, aby som sa na záver poďakoval všetkým kolegom a spoluvorcom nášho K-magazínu za dobrú prácu. Verím, že nasledujúce strany splnia vaše očakávania. Akékoľvek nápady a postrehy nám posielajte na e-mail: [kmagazin@kinekus.sk](mailto:kmagazin@kinekus.sk) alebo poštou na adresu: **Kinekus, Rosinská cesta 13, 010 08 Žilina**. Na našej stránke [www.kinekus.sk](http://www.kinekus.sk) si zase môžete prečítať alebo stiahnuť ktorékoľvek číslo K-magazínu. Ak sa vám K-magazín páči, povedzte to vašim priateľom a známym. Ak sa vám niečo nepáči, povedzte to nám.

**Kamkoľvek idete, zoberte si so sebou úsmev.**  
*Príjemné chvíle pri čítaní želá*

Ing. Štefan Súkeník



**K MAGAZÍN** ČÍSLO 6 - JESEŇ

**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:** september 2014, **MIESTO VYDANIA:** Žilina

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



# DOMATRA – U NÁS NAKÚPITE VŠETKO, ČO DOMA „TRA“

Firma ORSTAS, s. r. o. otvorila 1. decembra 1997 svoju predajňu OC DOMATRA v rekonštruovaných priestoroch na Ulici miestneho priemyslu. Bola to predajňa so železiarskym tovarom, náradím, vodoinštalacným a elektroinštalacným tovarom, záhradkárskymi potrebami, osivami a hnojivami. Postupne sme rozširovali sortiment i služby, ktoré ponúkame zákazníkom. Po pár rokoch už priestory nestačili, preto 1. augusta 2003 začalo OC Domatra pôsobiť v nových, moderných priestoroch. Spoločnosť Domatra, s. r. o. bola založená 31. decembra 2005 a od 1. februára 2006 začala pôsobiť na trhu ako samostatný subjekt. Po splatení zásob, ktoré sme prebrali, sa začal ďalší rozvoj firmy rozširovaním sortimentu tovarov. V súčasnosti ponúkame vyše 19 000 druhov tovarov, jednoduchý nákup na splátky, podnikateľom poskytujeme zľavy, zákaz-

níkom ponúkame možnosť odvozu zakúpeného tovaru. Takisto realizujeme aj predaj na objednávky podľa výberu zákazníkov. Pre našich zákazníkov pravidelne pripravujeme spolu s dodávateľmi špeciálne akcie aj súťaže o hodnotné ceny. S Kinekusom spolupracujeme od vzniku OC Domatra a postupne sa prepracoval na nášho najväčšieho dodávateľa.

## V ČOM SME NAOZAJ DOBRÍ?

- **včelárske potreby** - jediná predajňa na Orave a blízkom okolí
- **podlahoviny PVC** - široký výber, šírky od 1,5 m do 4 m, bezkonkurenčné ceny
- **vodoinštalacný a kúrenársky materiál** - možnosť kompletnej dodávky radiátorov, rúr, ventilov, WC, umývadiel a vaní na celú stavbu, aj na objednávku
- **ručné náradie Jonnesway, Teco, Fortum,**



## DOMATRA, S. R. O.

ADRESA: DOMATRA, s. r. o.  
Miestneho priemyslu 570  
029 01 Námestovo

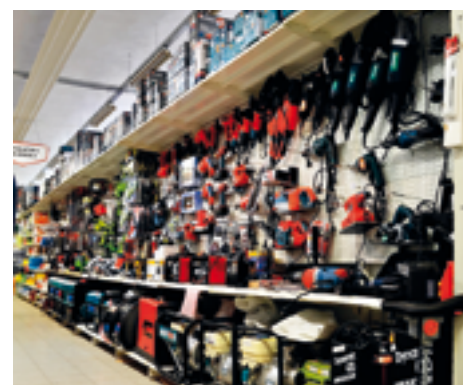
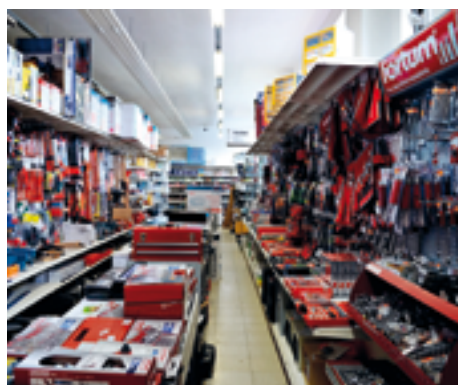
OTVÁRACIE HODINY:  
Po - Pia: 7,30 – 17,00  
So: 7,30 – 12,00

KONTAKT:  
Telefón: 043/552 43 82  
Mobil: 0905 481 570, 0905 815 547  
Fax: 043/552 33 70  
E-mail: domatra@orava.sk

**Triumf** – široký sortiment, vynikajúca kvalita za vynikajúcu cenu

- **elektrické náradie Narex, Makita, Extol, Pro-ma** – kvalita, tradícia, výborné ceny, kvalitný servis, hobby i profi náradie, široký sortiment
- **zváracia technika** – široký sortiment zväračiek a príslušenstva od hobby až po profesionálne, od klasických po CO<sub>2</sub>
- **záhradkárske potreby** – všetko, čo potrebujete vo vašej záhrade od semien, hnojív a postrekov až po kosačky
- **plexisklá, silónové tyče** – jediný predajca tohto sortimentu na Orave a blízkom okolí
- **domáce potreby, kuchynka, záhradný nábytok, sporáky pre domácnosť**
- **poplastované aj pozinkované pletivá, kovové tkaniny, stĺpiky, gabióny**
- **spojovací materiál, klince, skrutky, kotvy**
- **kovania, zámky, dvere** <

## > DOMATRA





# AKO SA TO VŠETKO ZAČALO

V jedno skoré slnečné augustové ráno sme navštívili známu námestovskú predajňu domácich potrieb – DOMATRA, ktorá sa nachádza len na skok od malebnej Oravskej priehrady. O počiatkoch firmy, fotografovaní, ale aj o záhadnom slovíčku „tra“ uvedenom v slogane predajne, sme sa porozprávali s konateľom a spolumajiteľom, pánom Františkom Smržíkom.



„Dcérska spoločnosť Agrostavu, firma ORSTAS, otvorila v roku 1997 OC Domatra,“ začína svoje rozprávanie pán Smržík. „Vtedy som ešte nevedel, do čoho idem. V tom čase mali predajňu nadnormatívnych zásob. V máji som prišiel do firmy a v decembri sme už otvárali novú predajňu. Keď som videl, ako sa mi všetko pred očami mení, nebolo mi všetko jedno. Nemal som s obchodom temer žiadnu skúsenosť. Od začiatku bolo cítiť, že je to veľká drina. Postupne sme s pomocou Agrostavu rozširovali sortiment. V roku 2006 sme dostali predajňu do prenájmu spolu so synom, vznikla nová spoločnosť Domatra s. r. o. Začiatky boli ťažké, až vlni sa nám podarilo splatiť všetky pohľadávky. Odvtedy sme už celkom samostatní

a majiteľmi sme už len ja a syn. S pani Krajčíkovou (pracovníčka odbytu v Kinekuse – pozn. red.) som dlho zvädzal boje. Chcela, aby sme objednávali viac tovaru, vedela, že sa tu ten tovar predá. Ja som si zas nemohol dovoliť nakupovať tovar, o ktorom som nevedel, kedy sa predá. Napokon sa Kinekus stal naším najväčším dodávateľom – s tovarom, ktorý je veľmi obrátkový, zákazníkmi žiadaný. V tom sa môžem spoľahnúť na Zuzku Krajčíkovú.“

## MAJÚ VŠETKO, ČO DOMA „TRA“

Zaujíma nás, kto je autorom názvu predajne. „Názov Domatra vymyslel riaditeľ Agrostavu pán Miroslav Kemeň.“ Pán František vysvetľuje: „Tu na Orave sa po dedinkách namiesto „treba“

hovorí „tra“. Riaditeľ Agrostavu pochádza z Dolniakov a toto slovo mu tak akosi zarezonovalo. Myslím, že je to dobrý názov a už aj značka, ľudia zo širokého okolia nás veľmi dobre poznajú. Veľakrát dostávame telefonáty aj z regiónov mimo Oravy, keď sa ľudia snažia zohnať veci, ktoré inde nie sú. Snažíme sa mať ozaj to, čo potrebujú predovšetkým bežní ľudia. Nakupovať k nám chodia aj živnostníci či firmy. Najväčšími odberateľmi sú ZŤS Námestovo a Johnson Controls.“

## PREDOŠLÁ PRÁCA

Pán Smržík ešte pred Domatrou pracoval v Závodoch výpočtovej techniky ako technolog na oddelení meracích prístrojov. „Tam som nadobúdal prvé skúsenosti s ľuďmi – mnoho vecí bolo po-

## ➤ Z PRÁCE



Z KANCELÁRIE...



OSLAVA 10. NARODENÍN FIRMY



TOMÁŠ SMRŽÍK

trebné konzultovať priamo v dielni.“ Priučil sa tu aj práci s tovarom a normami. „Boli to však celkom iné podmienky. Teraz každý núka tovar a vtedy sme sa museli prosiť, aby nám poskytli to, čo sme potrebovali.“

### NÁROČNÉ ZAČIATKY

„Keby mi niekto povedal, do čoho idem, tak do toho nejdem. Šlo to však akosi postupne. Musel som sa učiť od píky a postupne získavať skúsenosti, a tak ma práca veľmi oslovila. Tie prvé týždne boli asi najnáročnejšie. Táto práca si vyžaduje veľmi veľa času. Chcel by som sa preto zo srdca poďakovať svojej rodine. Tolerovali to a pomáhali mi, aby som sa práci, v ktorej vidím zmysel, mohol venovať.“

### SPRÁVNÝ OBCHODNÍK

Akými vlastnosťami by mal disponovať dobrý predavač? „Myslím, že veľmi dôležitý je pozitívny prístup k zákazníkovi. Kolkokrát príde človek unavený, znechutený, no nemal by tieto emócie dať pred ním najavo, ale mal by sa mu venovať celým telom. Takisto musí obchodník veľa vedieť o svojom tovare. U nás je to také špecifické a predavači pracujú podľa rozpisu pracovnej doby. Nie vždy sú k dispozícii na svojom oddelení, takže všetci musíme mať prehľad o každom tovare, aby sme sa vedeli zastúpiť.“

### FOTOGRAFOVANIE

Velkou záľubou pána Smržíka je fotografovanie. „Vždy som mal rád obrazy, aj keď maľovať som nevedel. Preto neviem, odkiaľ moje deti vzali tento talent,“ usmieva sa. „Aj najstarší Tomáš pekne maľuje, aj dcéra Katka. Syn Martin je zas vyučený rezbár a venuje sa vo voľnom čase tvorbe, ktorá je blízka rezbárstvu. Okrem týchto troch máme ešte dcéry Anku – tá študuje na VŠ a Veroniku, ktorú baví tiež fotografovanie. Všetky deti majú vzťah ku umeniu. Obrazy ma vždy fascinovali a s príchodom digitálneho fotografovania som zistil, že i ja ich môžem vytvárať. Práca, ktorú robím, je náročná, preto človek občas potrebuje zrelaxovať.“



dom digitálneho fotografovania som zistil, že i ja ich môžem vytvárať. Práca, ktorú robím, je náročná, preto človek občas potrebuje zrelaxovať.“

### OBLÚBENÉ ZÁKUTIA

„Najradšej fotografuljem prírodu. Ľudí nefotím, lebo to akosi musí človek cítiť, nehanbiť sa oslovíť ľudí, všetko si nachystať... a príroda postojí. Ale veľmi obdivujem aj street fotografiu – to, že dokáže zachytiť momenty z ulice. Možno keby som žil vo väčšom meste...“ smeje sa. „Väčšinou fotím Oravu. Aj do hôr chodím, mojou druhou láskou sú Roháče, predovšetkým Ťatliakovo pleso – to je asi moje najobľúbenejšie miesto. V každom ročnom období, v každom počasí je tam krásne a vždy na tom mieste zažívam pokoj na duši. Ďalším mojím obľúbeným miestom je Volovec, odtiaľ je nádherný výhľad. Tiež ma však baví fotografovať rôzne ukážky Klubov vojenskej histórie či súťaž Elitebikes Splash Jam, ktorá býva tu v Námes-tove, sú to skoky cyklistov do vody.“

### ROZPRÁVKOVÁ PRACOVŇA

V kancelárii majiteľa Domatry si ideme oči vyočítať. Na stenách sú totiž povešané hotové umelecké diela – fotografie z rôznych kútov Slovenska, medzi ktorými dominujú predovšetkým krásy Oravy. Pána Smržíka sa pýtame, či už premýšľal nad ich predajom. „Ak by niekto veľmi chcel, tak by som mu nejaké predal, ale ja to tak akosi ne-

vnímam. Nerobím to pre peniaze, je to pre mňa koníček, teším sa, keď aj iných potešia pohľady na oravskú prírodu mojimi očami.“

### CIELE, SNY

A aké sú životné ciele a sny pána Smržíka? „Chcel by som, aby to fungovalo aspoň tak, ako to funguje. Nejdem predbiehať, čo sa týka detí, či tu budú chcieť robiť, či nie... no chcel by som, aby to ostalo pre nich. Mám päť detí a troch vnukov. Najstarší syn Tomáš je vo firme konateľom spolu so mnou. Je mi veľkou oporou. Od vlni tu robí aj jeho manželka Evka, venuje sa objednávkam s firmami, ktoré si vyžadujú ženský prístup. A chcel by som, aby bol život trochu pokojnejší ako je, lebo nedá sa dlho vydržať v takom strese.“

### KOLEKTÍV V DOMATRE

„Hoci zo začiatku sa tu zamestnanci pomerne rýchlo striedali, dnes je už kolektív stabilizovaný. Teší ma, že sú tu práve tí ľudia, ktorí tu sú. Som nesmierne vďačný predavačom za prístup, ktorý majú ku zákazníkovi. Veľmi si vážim prácu každého jedného z nich.“ V predajni momentálne pracujú synovia pána Smržíka i jeho nevesta Evka. Považuje rodinný kolektív skôr za výhodu alebo nevýhodu? „Necítim, že by to bolo mínus. Mladí majú ešte trochu iné záujmy, ale snažia sa rešpektovať mňa aj Tomáša ako najstaršieho. No a vidia, že to má zmysel... teda tak.“ <

## > Z FOTOGRAFICKEJ TVORBY





# aby PEČENIE bolo potešením



Košíky na muffiny

Plech na muffiny



Forma srnčí chrbát



Zdobička



Formičky



Súprava na plnenie muffinov



Zdobička so sáčkom



Valček na cesto



Podložka na cesto



Kuchynská váha



Tortové formy



Sito na múku a cukor



Papier na pečenie



Bábovková forma



Plech na pečenie



Smaltovaná miska



Aj tento sortiment nakúpíte v predajniach,  
ktoré zásobuje VO KINEKUS

[www.kinekus.sk](http://www.kinekus.sk)





# Vykurovanie

**Náklady na kúrenie patria k najvyšším položkám v rozpočte našich domácností. Možností, ako a čím kúriť, je mnoho.**

**Každý spôsob má svoje výhody aj nevýhody. Jedným z hlavných mínusov sú špekulatívne obchody s danými palivami.**

**To sa prejavuje najmä vtedy, ak je na trhu málo obchodníkov s určitým typom paliva.**

**N**a Slovensku sa vďaka výraznej plynofikácii obcí využíva na kúrenie najmä zemný plyn. Veď plyn je dodávaný do viac ako 75 % obcí, v ktorých žije viac ako 90 % obyvateľov Slovenska. Tento spôsob je relatívne nenáročný na obsluhu, nevyžaduje dodatočný skladovací priestor, kotol je možné naprogramovať na rôzne režimy kúrenia. Preto je mnohými ľuďmi preferovaný. Nevýhodou je, že ceny plynu sú závislé od mnohých okolností, akými sú napríklad politická situácia či vojnový stav v niektorých krajinách. Závislosť od plynu sa naplno prejavila v roku 2009. Plynová kríza našťastie netrvala dlho. Malí spotrebiteľia ju nepocítili, avšak veľké firmy museli dočasne prejsť na regulovanú spotrebu



plynu. Nevýhodou plynových kotlov je aj závislosť od elektrickej energie.

Jednoduché a vysoko účinné je kúrenie pomocou elektrickej energie, pri ňom sa dá ovládať intenzita vydávaného tepla. Žiaľ, pri dnešných cenách elektrickej energie patria najmä klasické elektrické kotly k najdrahším spôsobom vykurovania našich domácností. Omnoho lepšie je to so spotrebou panelov vyžarujúcich infračervené žiarenie. Ohrievajú nás podobne ako slnko. Energiu šetria tým, že neohrievajú priamo vzduch, ale pevné predmety, t. j. aj ľudí a tieto predmety následne odovzdávajú teplo vzduchu v miestnosti. Takto sa môžeme cítiť príjemne aj v prostredí, kde je teplota vzduchu nižšia, než akú by sme potrebovali v prípade použitia tradičných radiátorov.



## MEDZI CENOVU NAJPRIJATELNEJŠIE SPÔSOBY KÚRENIA V DOME PATRÍ SPAĽOVANIE DREVNEJ HMOTY.

Moderným spôsobom vykurovania sú v súčasnosti tepelné čerpadlá. Rozdiel je v médiu, odkiaľ odoberajú energiu na ohrev miestností. Používajú sa systémy vzduch - vzduch, vzduch - voda, voda - voda, alebo zem - voda. Najčastejšie sa odoberá energia zo vzduchu, prípadne zo zeme. Pomocou elektrickej energie sa z takéhoto prostredia odoberie tepelná energia, ktorá sa použije na ohrev domácnosti. Takto dokážeme z 1 kW elektrickej energie získať 4 - 5 kW energie na kúrenie. Najjednoduchším riešením na vyhrievanie domu je systém vzduch - voda, je potrebné si ale uvedomiť, že s klesajúcou vonkajšou teplotou klesá aj výťažnosť tohto zdroja. Pri teplote -20 °C to už môže byť výkon iba 2 kW pri dodanom príkone 1 kW elektrickej energie, čiže práve vtedy, keď potrebujeme najviac kúriť, dosahuje tento systém najmenšiu účinnosť. Oveľa lepšie je to s využitím energie zeme, aj tieto riešenia ale majú svoje mínusy. Ak chceme odoberať energiu zo zeme, potrebujeme k dispozícii voľný pozemok na zakopanie potrubí s veľkosťou asi dvojnásobku vykurovanej plochy. Dá sa využiť aj voda - buď z vrtu, alebo zo studne. Predpokladom je dostatočná kapacita studne, pretože pri malom zdroji by pri vyčerpaní tepelnej kapacity vody mohlo prísť k znehodnoteniu tohto zdroja energie. Navyše sú potrebné povolenia od rozličných úradov, najmä vodohospodárskeho.

Ďalším spôsobom je kúrenie prostredníctvom kotlov na tuhé palivo. Jedným z najvýhrevnejších tuhých palív je čierne uhlie. Kvalitné čierne uhlie dosahuje výhrevnosť viac ako 26 GJ/t, naproti tomu hnedé uhlie okolo 16 GJ/t. Cena, ekologickosť i množstvo, ktoré potrebujeme na danú sezónu, hovoria v prospech čierneho uhlia. Avšak potrebujeme kvalitný kotol, ktorý nám ho umožní spaľovať.

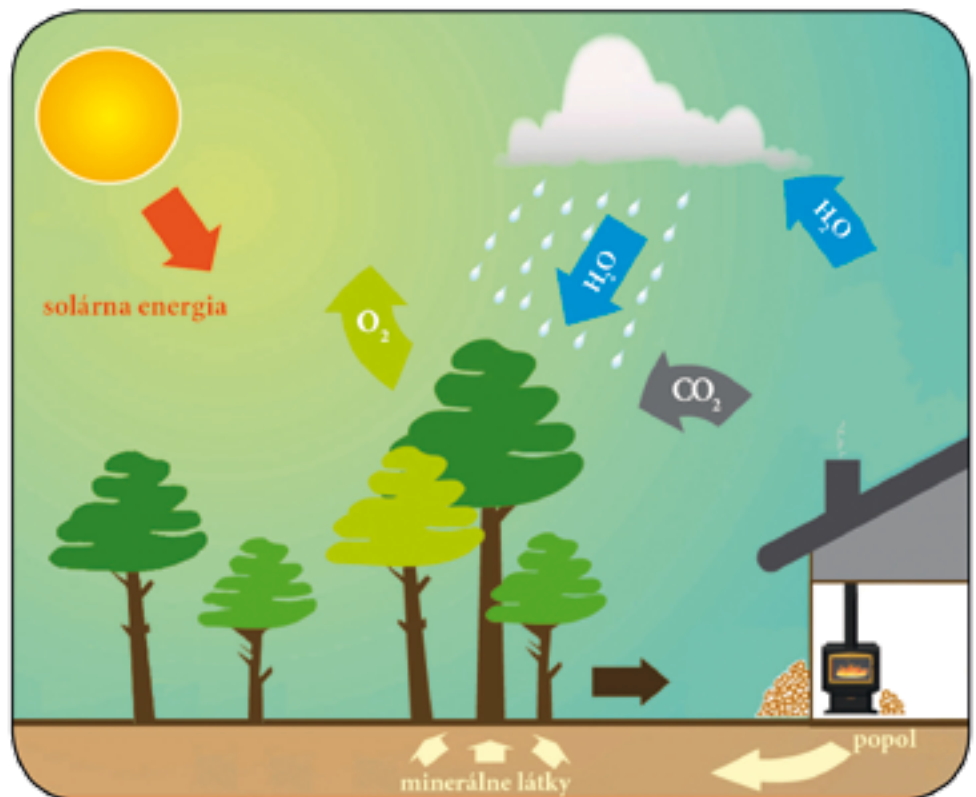
Medzi cenovo najpriateľnejšie spôsoby kúrenia v dome patrí spaľovanie drevnej hmoty. Drevo je dostupné a lacné, navyše svojím spôsobom aj ekologické, pretože nepridáva do atmosféry nad-

AKO LACNEJŠIE KÚRIŤ?		
Druh paliva	Orientačná ročná spotreba	Ročné náklady na kúrenie
Elektrina - akumulačné a priamo výhrevné	cca 25.000 kWh	cca 2750 €
Plyn	cca 2400 m <sup>3</sup> / 25000 kWh	cca 1250 €
Uhlie - hnedé	cca 7.500 kg	cca 1140 €
Uhlie - čierne	cca 4.600 kg	cca 900 €
Pelety drevené	cca 5.000 kg	cca 1100 €
Drevo	cca 12 m <sup>3</sup> prm (ukladaný m <sup>3</sup> )	metrovnica cca 520 € polená do 40 cm cca 650 €

bytočný oxid uhličitý. Pri spaľovaní dreva sa totiž do atmosféry vylúči iba toľko CO<sub>2</sub>, koľko ho strom pri svojom raste spotreboval. Dôležité pre spaľovanie drevnej hmoty je dosiahnutie čo najvyššej účinnosti vykurovacieho telesa. Moderné kotly na drevo majú v porovnaní s modelmi z minulosti podstatne vyššiu účinnosť. Teda s menšou spotrebou dreva dokážu dosiahnuť rovnaký výkon, čím šetria peňaženku spotrebiteľa. Nevýhodou takéhoto typu kúrenia je potreba úložného priestoru pre drevo a takisto je nutný častejší fyzický zásah - na priloženie, vysypanie popola a pod. Určité zjednodušenie tejto činnosti predstavujú kotly na drevené pelety so zásobníkom. Pelety sa nasypú do zásobníka, odkiaľ si ho kotol podávačom berie podľa potreby, takže odpadá časté prikľadanie. Pe-

letkové kotly sa navyše vyznačujú vysokou účinnosťou, aj tu je ale potrebná elektrická energia na pohon podávača, ventilátora a celého systému elektronického riadenia kotla.

Nezávislé od elektrickej energie je kúrenie v krbe, kachľovej peci, krbových kachliach, prípadne sporáku. Najprijemnejšie sálavé teplo vyžaruje kachľová pec, kde sa do obloženia akumuluje teplo, ktoré je potom odovzdávané do okolia rovnomerne, a tým prispieva k tepelnému komfortu v domácnosti. V súčasnosti je na trhu obrovské množstvo krbových kachlí, ktoré poskytujú príjemné svetlo plameňa umocnené estetickým prevedením celých kachlí. Tak okrem spoľahlivého zdroja tepla získame skvelý dizajnový doplnok domácnosti. ◀



# Zohrejte sa ŠTÝLOVO

ARINA 4



V Kinekuse veríme, že dokážeme priniesť tepelnú pohodu a spokojnosť pri minimálnych nákladoch.

Vykurovanie drevom má na Slovensku dlhú tradíciu. Rastúce ceny energií spôsobujú, že si obnoviteľné zdroje energie opätovne nachádzajú svojich priaznivcov. Ak chceme aktívne a účelne chrániť životné prostredie, je nevyhnutné znižovať spaľovanie fosílnych palív, ktorých zásoby sa neustále zmenšujú. Vykurovanie drevom pomáha zachovať kolobeh života na zemi.

Spaľovanie drevnej hmoty patrí k najlacnejším a najekologickejším palivám súčasnosti a v kombinácii s modernými spotrebičmi, ktoré sú dostupné na trhu, dokáže svojou účinnosťou konkurovať aj moderným palivám. Okrem úsporného vykurovania sú veľkou výhodou aj pomerne nízke obstarávacie náklady vykurovacieho telesa a dostupnosť dreva, brikiet či peliet.

Dôležité pre spaľovanie drevnej hmoty je dosiahnutie čo najvyššej účinnosti vykurovacieho telesa. Súčasné sporáky a krbové kachle majú v porovnaní s modelmi z minulosti podstatne vyššiu účinnosť. Teda s menšou spotrebou dreva dosiahnu rovnaký výkon, čím šetria peňaženku spotrebiteľa. Navyše sú mnohé modely konštruované ako viacfunkčné, takže napríklad sporákom alebo kachľami s výmenníkom tepla môžeme prostredníctvom radiátorov vykúriť aj ďalšie miestnosti.

Moderné vykurovacie zariadenia však nie sú projektované iba ako pomocníci v domácnosti, ale plnia aj dôležitú funkciu pri zveľaďovaní interiéru. Výrobcovia ponúkajú pestrú paletu originálnych krbových kachlí, ktoré sú mnohokrát nosným dizajnovým prvkom miestnosti. Vo firme Kinekus myslíme na všetkých, preto v našej ponuke nájdete výrobky, ktoré určite uspokojia aj vaše požiadavky. Medzi sporákmi je top produktom

v ponuke model Guliver. Tento konštrukčne prepracovaný sporák má liatinové ohnisko prestaviteľné podľa potreby na letnú a zimnú prevádzku. Keďže v lete a v prechodnom období je potreba kúrenia znížená, menší objem ohniska zabezpečí menšiu spotrebu paliva pri ohrievaní varnej platne. V zime nám, naopak, výrazne väčšie ohnisko uľahčuje prácu tým, že nemusíme tak často prikladať. V našej ponuke nechýba ani verzia sporáka s výmenníkom tepla, čo umožňuje jeho napojenie na radiátory a minimálne v jarnom a jesennom období, keď nie je potrebné kúriť celý deň, udržiavať v domácnosti tepelnú pohodu.

Ešte väčšia možnosť výberu je medzi krbovými kachľami. Firma Kinekus prináša na trh produkty renomovaných európskych výrobcov. Od klasických malých typov po luxusné modely s obkladom z keramiky. Pre milovníkov elegantných, a pritom vysoko praktických modelov sú určené série Delia a Cadiz – sálavé krbové kachle s možnosťou vloženia bočných a horných akumulčných vložiek zo žiarobetónu. Tieto „kamene“ dokážu optimálnym spôsobom do seba akumulovať teplo, ktoré vyžarujú do okolia a príjemne ohrievajú miestnosť aj niekoľko hodín po ukončení kúrenia.

Pri výbere sporákov aj krbových kachlí treba prihliadať na viacero faktorov: optimálny výkon, konštrukciu a ťah komína, estetické vlastnosti či podmienky, v ktorých budú spotrebiče inštalované. Najlepšie je poradiť sa s odborníkom, aby sme sa vyhli prípadnému sklamaniu z kúpy nevhodného spotrebiča. Iba vtedy budeme mať zabezpečenú bezproblémovú ekonomickú prevádzku a spokojnosť na dlhý čas. <

FIRMA KINEKUS  
PRINÁŠA NA  
TRH PRODUKTY  
RENOMOVANÝCH  
EURÓPSKÝCH  
VÝROBCOV.



KÚRENIE KINEKUS &gt;

RODANO







# KEĎ SA ZIMA *opijta...*

**Správnym vykurovaním sa dá veľa ušetriť. Naopak, chyby vo vyhrievaní môžu nepríjemne zaťažiť náš účet, v niektorých prípadoch dokonca poškodiť zdravie.**

Základom správneho, zdravého a ekonomicky prijateľného vykurovania je neprekurovať obytné priestory. Vzduch v prekúrených miestnostiach je suchý, vysušuje sliznice, sťažuje dýchanie a osobám s chorobami dýchacích ciest a najmä astmatikom spôsobuje problémy. Koľko stupňov teda potrebujeme? Najvyššia teplota by mala byť v kúpeľni – a to asi 24 °C. V obývačke sa ako optimálna teplota odporúča 22 °C, v kuchyni 20 °C, v spálni si pre zdravý spánok vystačíme aj s 18 °C. Tieto teploty sú postačujúce na to, aby sme sa cítili pohodlne a navyše šetria našu peňaženku. Pre mnoho ľudí sa takýto rozsah teploty javí ako nízky a boja sa, že by im bolo zima a boli by častejšie chorí. Opak je však pravdou. Je to však aj o zvyku a výbere správneho oblečenia. Mnoho ľudí radšej pridá na termostate niekoľko stupňov, než aby si obliekli teplejšie oblečenie, prípadne sa pritisli k partnerovi. Zníženie teploty navyše prináša výrazné ekonomické výhody. Ak totiž znížime teplotu v byte o 1 °C, tak pri priemernej zime sa táto minimálna zmena teploty prejaví v ušetrení viac ako 5 % nákladov na kúrenie.

Na spotrebu energie má vplyv aj správne vetranie. Veľa ľudí odrádza od úplného otvo-



renia okna pocitový chlad, ktorý prenikne do miestnosti. Radšej preto vetrajú pomocou pootvorených „ventiláčiek“. Pocitovo preniká chladný vzduch do miestnosti iba mierne. Málokto si však uvedomuje, že sa nadmerne ochladzujú steny, čo zvyšuje náklady. Naopak, ak sa vetrá krátko, ale intenzívne, vzduch v miestnosti sa nielenže rýchlo vymení, ale od stien aj vzápätí ohreje, pričom teplota stien sa takmer nezmení.

Veľkým zlozvykom v zimnom období býva aj zakrývanie vyhrievacích telies. Najčastejšie

sú ukryté za záclonami. Málokto si však uvedomuje, že správna cirkulácia teplého vzduchu v mnohom ovplyvňuje spotrebu energie na vykúrenie miestnosti. Dlhé závesy, ktorými mnohí zakrývajú nevzhľadné radiátory, prípadne sušenie prádla priamo na radiátoroch, zhoršujú cirkuláciu vzduchu, a preto je potrebné na rovnaké vytemperovanie miestnosti viac energie. Takisto ukrytie radiátorov za drevený obklad zhoršuje prúdenie vzduchu, čím je negatívne ovplyvnená tepelná pohoda v domácnosti.

Na úsporu energie má vplyv aj zníženie teploty o niekoľko stupňov v noci alebo počas dlhšej neprítomnosti. Nie však celkové odstavenie radiátorov. Vtedy poklesne teplota stien o viac stupňov a na opätovné vyhriatie na predchádzajúcu teplotu spotrebujeme viac energie, ako sme vypnutím radiátora ušetrili.

Najviac nám však financie za kúrenie ušetrí energia, ktorú sme nespotrebovali. Dôležité je teda v rámci možností obmedziť úniky smerom von. Zvyčajne najviac tepla totiž uniká cez stropy a staré okná. Práve zníženie tepelných strát vhodnou izoláciou nám v konečnom dôsledku dokáže ušetriť najviac. ◀





# Láska

## VYHÁŇA STRACH...

**K**eď som začala písať tieto riadky, tuho som rozmýšľala, kedy som poslednýkrát mala strach. Prišla mi na um situácia, ako som šla autom cestou z veľkého kopca a v pravom prednom kolese začalo ukrutne búchať. Bol to riadny rachot, ľudia, čo šli po chodníku okolo, sa otáčali... Prišlo mi to dosť nebezpečné a zastaviť sa nedalo hneď. Vnímala som strach a obavy, čo bude... Čakala som, že autom začne mykať, možno to koleso odpadne... Malý katastrofický scenár bol hneď naporúdzi. Po prvotnej chvíľke paniky som si spomenula na svojho Sprievodcu na cestách a začala som sa modliť. Neviem presne, aká modlitba to bola, ale pamätám si, že som Ježišovi pripomínala, že sa vyzná v autách, lebo všetko, čo ľudia vymyslia a vyrobia, je od večnosti ukryté v Jeho srdci... Tak som ho prosila, aby zasiahol. Krátko na to koleso prestalo búchať a pokračovali sme pokojne v ceste bez toho, aby som musela zastaviť. Človek, ktorého som viezla, sa na mňa s úsmevom či údivom pozrel a opýtal sa: „Janka, kde máš ten gombík?“ „Aký gombík?“ pýtam sa. „No ten, ktorým sa vypína to búchanie.“

Domov sme došli v poriadku a dali sme auto prezrieť...

Strachy, obavy, úzkosti, depresie sú čosi, s čím sa stretávame každý deň. U seba či u iných. Niektoré strachy sú kontrolkou, ktorá nám zasvieti, keď nám hrozí nebezpečenstvo. Môžu nám život zachrániť. Iné nám ho vytrvalo a dokonale ničia. Sú teda pre nás nebezpečné. Dnes si posvietime na tie druhé.

### SVEDECTVO

Od dieťaťa som bola kresťankou, ale teraz vidím, že veľmi povrchnou. Chodila som do kostola, lebo ma k tomu viedli rodičia a pokladala som to za svoju povinnosť, ktorá mi niekedy bola na ťarchu, lebo sa mi nechcelo. Od svojich šiestich rokov som pociťovala hrozný strach. Najskôr to bol strach z mŕtvych. Neskôr strach z mojej smrti, strach o rodičov, strach o deti, strach, že stratím zamestnanie a veľa ďalších strachov, ktoré ma neskutočne zväzovali. Dá sa povedať, že strach vo mne rástol každý deň a ja som mu dávala živnú pôdu. Nakoniec som sa bála už aj sama seba. Strach ma hnal úplne do krajností. Bála som sa kráčať po moste, mala som potrebu utekať zovšadiaľ. Od ľudí, z auta, z obchodu...

**„SVÄTÁ PANNA MÁRIA  
UŽ TOLKÝM ĽUĐOM POMOHLA,  
AJ TEBE MÔŽE POMÔČŤ.“**





prosto zovšadiaľ. Nemohla som byť ani v kostole, takže som stávala vonku. Strach ma nechcel vpustiť dnu. Stála som pred kostolom v zime, keď bolo -30, aj v lete, keď bolo +30 stupňov. Strach mnou zmietaľ a ja sama, i keď som veľmi chcela, nedokázala som nad ním zvíťaziť. Cítila som, že veľmi potrebujem pomoc, lebo mi ide o život. Čakala som, kedy sa mi dostane pomoci... A Pán, môj Boh, mi poslal do života niekoľko osôb.

Prvou osobou bol jeden kňaz... Pozval ma na modlitbu. Jeho slová mi doteraz rezonujú, povedal: „Svätá Panna Mária už toľkým ľuďom pomohla, aj tebe môže pomôcť.“ I keď ma zlý duch odrádzal, že tam nedôjdem, že to nezvládnem, predsa sa mi to podarilo. Kňaz sa so mnou pomodlil a pýtal sa ma, či volám Nebeského Otca do svojho života. Ja som sa rozplakala a priznala, že na môjho – nášho milovaného Boha - všemocného Otca, som úplne zabudla. To bol prvý krok môjho uzdravenia. Od tohto dňa sa každé ráno v modlitbe rozprávam s Otcom a celou Trojicou a so svätou Pannou Máriou. Začala som chápať Sväté písmo. Jeho slová sa predtým mnou samy odkrývali. Chvála Ti, Pane.

Druhým krokom bola modlitba za vnútorné uzdravenie a oslobodenie od strachu. Na tejto modlitbe Pán ukázal, že koreňom môjho štyridsaťročného, stále rastúceho strachu, je trauma z detstva. Počas tejto modlitby som bola uzdravená a celkom oslobodená od strachu... Po 45 rokoch som prežila ozajstné Vianoce, vlastne moje prvé ozajstné... Po dlhom čase som bola vnútri, v kostole. Sedela som v prvej lavici a prvýkrát som prežila svätú omšu s Trojjediným Bohom. Teraz nechodím do kostola z povinnosti, ale z lásky. V kostole si môžem sadnúť dopredu alebo dozadu a stále cítim Božiu prítomnosť. A ešte... už niekoľko rokov som užívajú

la lieky na srdce. A teraz lieky už nepotrebujem. Božia láska zo mňa vyhnala strach. Chvála Pánovi, môjmu Bohu, za jeho pomoc. **Antónia**

### „NEBOJ SA!“ NA KAŽDÝ DEŇ

Biblia nám mnohokrát hovorí „Neboj sa“. Asi to už niekto aj počítal... Napr: „Uspokojte sa a nebojte sa.“ alebo: „Nebojte sa! Len vytrvajte a uvidíte Pánovu záchranu.“ Takýchto a podobných povzbudení je v Božom slove dosť na každý deň, na každú situáciu. Boh nám to hovorí preto, lebo má zbraň proti nášmu strachu – svoju lásku. Bezhraničnú, bezpodmienečnú, neporovnávajúcu... Ňou nás môže uchrániť od strachu, ale aj zbaviť strachu, ktorý už nosíme v sebe. Ako Antóniu. Naša dôvera v lásku Boha je tou nádobou, ktorou čerpáme silu a uzdravenie z prameňa Ježišovho srdca.

Keď bol Ježiš v meste Naim, ochorelo jedno dvanásťročné dievča a jeho otec, Jairus, šiel vyhľadať Ježiša, aby ho uzdravil. Kým ho našiel, dcérka mu umrela. Prišli Jairovi sluhovia a hovorili: „Tvoja dcéra umrela; načo ešte unívaš učiteľa?“ Ale keď Ježiš počul, čo hovoria, povedal predstavenému synagógy: „Neboj sa, len ver!“ (Mk 5) A dievča vzkriesil.

Tak môže Ježiš vzkriesiť aj našu odvahu, radosť, dôveru, chuť žiť, slobodu... všetko, čo naše strachy, obavy a nedôvera zabíjajú. Hovoríme mu o tom, čo je v nás mŕtve, čo nám v srdci chýba; taktiež o svojich strachoch, obavách, fóbiách a smútkoch. Odovzdajme mu ich. Keď to nevieme sami, poprosme ľudí, ktorí nám s tým môžu pomôcť... Len so svojím strachom nezostávajme sami.

„Nech sa neľaká vaše srdce, nemajte strach ani sa nebojte a nechvejte, veď Pán, váš Boh, je uprostred vás a on bude za vás bojovať proti väčším nepriateľom, aby vás zachránil.“ (Dt 20,4)

JANKA JAŠŠOVÁ

### A EŠTE NIEKOĽKO CITÁTOV Z BIBLIE NA POVZBUDENIE >

**Neboj sa**, lebo ja som s tebou.

Požehnám ťa a rozmnožím tvoje potomstvo.

**Neboj sa** a nestrachuj sa!

**Neboj sa**, lebo ti veľmi chcem preukázať milosrdenstvo.

**Neboj sa** starosti, neboj sa o nich, sestra!

**Neboj sa**, je tu možnosť zmieriť sa...

**Neboj sa** rečí, ktoré si počú!

**Neboj sa**, veď ťa vykúpim, po mene ťa zavolám, ty si môj.

**Neboj sa**, žena, a upokoj sa vo svojom srdci.

**Nebojte sa** ich teda. Lebo nič nie je skryté, čo by sa neodhalilo, a nič utajené, čo by sa neprezvedelo.

**Vzchopte sa!** To som ja, nebojte sa!

**Neboj sa!** Vstaň, volá ťa.

**Neboj sa!** Ja som Prvý a Posledný a Živý. Bol som mŕtvy, a hľa, žijem na veky vekov a mám kľúče od smrti a podsvetia.



# Záhrada NA JESEŇ



O práci v jesennej záhrade nám porozprával skúsený záhradkár Jozef Čerňanský z Tepličky nad Váhom.

## SEPTEMBER

Septembrový dážď - poliam potrava, vinohradu otrava. Za peknou jeseňou nasleduje tuhá zima a úrodný rok. Keď ešte hrom bije okolo Michala (29. 9.), nebude do Vianoc žiadna zima stála.

Prichádza jeseň a s ňou zber plodov našej práce. Pred opadom lístia urobíme sanitu stromov a kríkov.

### OVOCNÁ ZÁHRADA

- Príprava jám a kolov na novú výsadbu
- Pre pásové výsadby pôdu zrigolujeme a vyhnojíme celé pásy, kde sa bude vysádzať
- Pri zbere manipulujeme s ovocím veľmi opatrne, ukladáme len zdravé plody do vyčistených a vydezinfikovaných priestorov
- Vetráme najlepšie v noci, teplota priestorov okolo 10 stupňov Celzia
- Poškodené plody vyradujeme na okamžitú spotrebu
- Na kmene stromov lepíme pásy – piadivka
- Zber hrozna, zosnímame vrcholy letorastov
- Pripravujeme kýmldlá pre užitočné vtáctvo

### ZELENINOVÁ ZÁHRADA

- Ošetrujeme, resp. vysádzame porasty jahôd, stále rodiačim vyštipujeme kvety a drobné plody, ktoré by už nedozreli
- Zber plodovej zeleniny, hlúbovín, odstránime zvyšky
- Sadíme cesnak a sejeme špenát
- Vysádzame sadenice šalátu
- Obmedzíme zalievanie zeleniny na uskladnenie
- Na záhon 1. trate zarýľujeme hnoj
- Zberáme cibuľu zo semena a jarný cesnak
- Pred mrazmi pozberáme rajčiaky a uložíme ich do tepla

### OKRASNÁ ZÁHRADA

- Vysádzame ihličnany a vždyzelené listové kry
- Poslednýkrát kosíme trávnik
- Pripravíme záhon na vysádzanie ruží
- Vyberáme georgíny, montbrécie, kány a gladioly
- Vysádzame trvalky kvitnúce na jar a „dvojročky“
- Zalievame vždyzelené dreviny
- Vysádzame novozaloženú skalku

### PRÁCE

- Semená obratých strukovín vložiť na 48 hodín do mrazničky

- Ošetrujeme chryzantémy proti škodcom a plesniam, vinič proti botrytíde, jablone proti pehovitosti, jahody proti škvrnitosti listov
- Mrkvu, petržlen, uhorky proti múčnatke, pór proti mînerke pórovej, zeler proti septóriovej škvrnitosti
- Ruže proti hubovým chorobám

### HNOJENIE

- Rastová intenzita sa zastavuje, hnojenie a zavlažovanie nie je väčšinou nutné. Len trávnik pohnojíme viaczložkovým hnojivom

## OKTÓBER

Ak je október zelený, bude január studený. Šimon a Judy (30. 10.) prikrýva hrudy.

Mesiac upratovania a prípravy záhradky na zimný spánok. Pôde vraciame živiny s dobre rozloženým maštalným hnojom, kompostom, vitahumom, prípadne rašelinovým substrátom a zarýľujeme!

### OVOCNÁ ZÁHRADA

- Zber zimných odrôd jadrovín a sliviek

## > NA ZÁHRADE



HRABLE



DEMIŽÓN - POHÁR



- Zber muštových odrôd viniča
- Zvyšky organickej hmoty kompostujeme
- Záhradu stále udržiavame v poriadku
- Nákup a výsadba vhodných odrôd, zavlažiť
- Kmene mladých stromov chránime pred ohryzom zverou
- Ujaté očka marhúľ a broskýň chránime proti zmraznutiu papierovým obalom
- Príprava vzoriek na výstavy a účasť na nich

### ZELENINOVÁ ZÁHRADA

- Zber koreňovej a neskorkej hlúbovej zeleniny
- Menšie mrazy znesú čínska kapusta, endívia a hlávkový kel, do jari kel ružičkový, pór, petržlen
- Z pareniska vyvezieme hlinu a naplníme ho listím
- Do pivnice ukladáme zdravú hlúbovú a koreňovú zeleninu
- Môžeme vysievať koreňový petržlen
- Jednotíme vysiaty zimný šalát
- Do črepníkov si pripravíme pažitku na rýchlenie

### OKRASNÁ ZÁHRADA

- Zberáme semená letničiek, usušíme, uskladníme
- Vysádzame tulipány, narcisy a hyacinty
- Odstraňujeme zvyšky odkvitnutých letničiek
- Odrežeme zasychajúce stonky trvaliek a záhony upravíme na zimu
- Zalejeme všetky vzdyzelené rastliny

### PRÁCE

- Ošetrovanie okrasných rastlín pred prenesením do tepla
- Ošetrojeme chryzantémy proti škodcom a plesniam
- Kontrola skladovania ovocia, pred uskladnením vysušiť a ošetriť hľuzy gladiol a georgín
- Skontrolovať oplotenie záhrad

- Postrek stromov a kríčkov, bielenie ovocných stromov na zmiernenie účinkov silných mrazov
- Pred mrazom pozberať rajčiny i papriky, ne dozreté dať na teplé miesto
- Sadenie cibuliek jarných kvetín
- Odstránenie stoniek a listov trvaliek predtým, než zhnednú od mrazu

### HNOJENIE

- Rýľujeme najmä ťažké pôdy, pritom zapravujeme organické, fosforečné a draselné hnojivá. Tiež vápnime, nie však naraz s organickým hnojením. Od jari do leta založený kompost môžeme už použiť na hnojenie
- V druhej polovici mesiaca prihnojujeme trávniky draslíkom

## NOVEMBER

Na svätého Huberta (25. 11.) ide teplo do čerta. Ak hus na Martina (11. 11.) po ľade chodí, zas okolo Vianoc v kaluži sa brodí. Katarína (25. 11.) na ľade a Vianoce na blate.

Ukončujeme prípravu záhrady na zimu. Záhradné náradie očistíme, zakonzervujeme a uložíme. Záhradu dôkladne upravíme.

### OVOCNÁ ZÁHRADA

- Ukončíme výsadbu ovocných drevín
- Vápnime a hnojíme priemyselnými hnojivami
- Vo vinohrade aj maštalným hnojom
- Korene chúlolistivých druhov nakopujeme
- Odstránime lepiace pásy proti škodcom a spálime ich
- Skontrolujeme a opravíme oplotenie
- Pripravujeme jamy na jarné vysádzanie
- Gumové hadice natrieme glycerínom
- Pred opadom lístia striekame meďou, zincom a bórom, po opade dobre zavlažíme
- Prikrmujeme vtáčikov

- Kontrolujeme uskladnené ovocie, zeleninu a hľuzy kvetín
- Z kmeňov stromov na podložku zoškriabeme machy a lišajníky a spálime ich
- Prehadzujeme kompost a zalievame ho močovinou

### ZELENINOVÁ ZÁHRADA

- Zamokrené pôdy odvodníme
- Jahody chránime pred mrazmi čečinou
- Zelené hnojenie na záhonoch zarýľujeme

### OKRASNÁ ZÁHRADA

- K drevinám a trvalkám dáme kompost a pôdu opatrne prikopujeme ku krom, dáme čečinu
- Krovité ruže pred zimou nestriháme, stromčekové zazimujeme
- Vyberáme materské rastliny veľkokvetých chryzantém a dáme ich do črepníkov, uložíme na zimu
- Stĺpcovité dreviny zviažeme
- Vzácne skalničky prezimujeme v skleníku

### PRÁCE

- Kontrola skladovaného ovocia
- Pripevniť na kmene stromov chrániče proti zveri v neoplotených záhradách

### HNOJENIE

- Pokračuje jesenné obrábanie a hnojenie pôdy. Trávniky pokryjeme vrstvou 0,5 cm dobre rozloženého kompostu. ◀





# SPRACOVANIE OVOCIA NA LAHODNÝ MOK

Spracovanie prebytkov ovocia na ovocné destiláty má v dejinách Slovenska významnú tradíciu. V súčasnosti k tomu prispieva aj výstavba nových pestovateľských páleníc s kvalitnými destilačnými zariadeniami. Vďaka tomu sa kvalita vyprodukovaných liehovín neustále zvyšuje.

**D**oba, keď sa v každej druhej chalupe z akýchkoľvek dostupných surovín páčila „lavórovica“ pochybnej kvality, ba väčšinou zdraviu škodlivá, je našťastie za nami. No na to, aby sme z ovocia získali kvalitnú pálenku, potrebujeme dodržať viacero pravidiel, počnúc zberom ovocia a končiac správnym uložením a archiváciou vypáleného alkoholu.

Zberom a výberom ovocia môžeme dať základ lahodnému nápoju, ale aj značne pokaziť už prvý krok pri jeho výrobe – väčšinou nezvratne. Na prípravu kvasu preto vyberáme iba dobre dozreté ovocie s dostatkem prírodného cukru. Nezrelé ovocie okrem menšieho množstva cukru obsahuje mnoho látok (najmä kyseliny, triesloviny, pektíny), ktoré majú negatívny vplyv na kvalitu kvasu. Vyberať musíme iba ovocie čisté, bez náznakov hniloby alebo plesne. Ak je zbierané zo zeme, nesmie byť ušpinené od hlíny, piesku a pod. Samozrejmosťou je, že nesmie obsahovať konáriky, stopky a lístie. Ovocie do suda vkladáme v jeden deň. Nemalo by sa do suda pridávať neskôr, najmä vtedy nie, keď už kvasenie začalo.

Pri príprave kvasu sa využíva najmä ovocie kôstkové, jadrové a bobulové. Pre dosiahnutie najlepšej chuti je nevhodné miešať viac odrôd

## KVASENIE JE PROCES, PRI KTOROM KVASINKY PREMIEŇAJÚ CUKOR NA ALKOHOL ZA SÚČASNÉHO VZNIKU TEPLA A CO<sub>2</sub>.

Z kôstkového ovocia patria medzi najčastejšie používané slivky, v menšej miere marhule, ale aj broskyne, čerešne a višne. Na kvalitu výslednej pálenky má výrazný vplyv aj prítomnosť kôstok. Pri marhuliach a broskyniach kvasenie „na kôstkach“ negatívne ovplyvňuje kvalitu výsledného produktu, pri čerešniach a slivkách, pokiaľ sú v kvase kôstky v primeranej miere, dodávajú alkoholu typickú jemnú jadrovú príchuť. Ovocie popučíme, aby sme z neho vytlačili čo možno

najväčšie množstvo vzduchu. Nesmieme pritom ale rozpučiť kôstky! Môžeme pridať aj špeciálne enzýmy pre lepšie skvapalnenie kvasu a pozitívne pôsobí aj prídanie kultúrnych kvasiniek pre lepší štart kvasného procesu. Opätovne sa založený kvas premieša, aby sa z neho dostal všetok vzduch a nádoba sa uloží v čistej a vzdušnej miestnosti. Pri kôstkovom ovocí je optimálna teplota kvasenia 15 - 20 °C a nemala by výraznejšie presahovať 25 °C. Slivky kvasia v priemere 10 týždňov, ostatné kôstkoviny 4 - 5 týždňov. Pri kôstkovom ovocí, okrem sliviek, platí, že čím skôr sa po dokvasení vypália, tým viac zostane zachovaná špecifická vôňa výslednej pálenky. Pálenie slivovice je možné odložiť, ak je kvas správne kyslý (hodnota pH cca 3). Dobré ho uzavrieme a uložíme v chladnom prostredí.

Spracovanie jadrového ovocia je mierne náročnejšie. Po zbere sa odporúča nechať plody postáť niekoľko dní pri izbovej teplote (podľa stupňa zrelosti). Následne ovocie odstopkujeme a ak chceme potlačiť horkastú príchuť pálenky, vyberieme aj jaderníky. Pomelieme, prípadne postrúhame na kašovitú hmotu a plníme do pripravených čistých nádob, maximálne do 4/5 ich objemu. Platí, že čím je kvas hustejší, tým



horšie kvasí. Taktiež je vhodná úprava pH na hodnotu cca 3 – 3,5. To je možné dosiahnuť pridaním kyseliny citrónovej rozmiešanej vo vode alebo špeciálnymi prípravkami na zníženie pH kvasu. Potom kvasné nádoby umiestnime do čistej vzdušnej miestnosti. Pri jadrovom ovocí je ideálne zabezpečiť teplotu medzi 14 °C a 20 °C, bez výrazných tepelných rozdielov. Destilácia alkoholu z jadrového ovocia sa po dokvasení v dobre uzatvorenej nádobe, pri dodržaní správneho pH kvasu (cca 3) a dostatočne chladného prostredia môže odložiť, lepšie však je na nič nečakať a pálenku vypáliť ihneď.

Pri výrobe domáceho alkoholu nesmieme zabudnúť na hrozno. Môžu sa použiť vyľisované šupky, ktoré sú však zbavené podstatného množstva cukru, preto sa k nim musí pridávať rafinovaný cukor. To však nepriaznivo ovplyvňuje kvalitu výsledného produktu. Oveľa výhodnejšie je použiť odstopkované čisté hrozno, čo oceníme najmä pri konzumácii, pretože takto pripravený alkohol je chuťovo bohatší. Na výrobu je vhodné použiť najmä hrozno odrody muškát, tramín, devín a pod. Ide o odrody aromatické, s vyšším obsahom cukru a nižšími kyselinami, a teda výsledný mok je kvalitnejší. Na výrobu naozaj dobrej pálenky sa často používa hotové víno. Nesmie byť ale príliš nasýrené, pretože vtedy sa to prejaví aj na chuti destilátu. Správnym zrením sa kvalitný hroznový alkohol v dubových sudoch mení na brandy.

Okrem týchto najčastejšie používaných druhov ovocia sa zriedkavo na pálenie používajú aj bobuľové plody – najmä ríbezle, čierna baza, jahody, maliny a čučoriedky. Nevýhodou však je náročnosť výroby a nízka výťažnosť alkoholu. To všetko nám ale pri správnom postupe vynahradí jedinečná chuť a vôňa takejto pálenky. Väčšina bobuľového ovocia si vyžaduje kvasenie pri teplotách medzi 10°C – 15°C. Pri výrobe je preto dobré poradiť sa s odborníkmi, prípadne im pre-

nechať aj celý proces riadeného kvasenia, ktorý dobré pestovateľské pálenice poskytujú.

Popri dobrom ovocí treba mať pripravené aj nádoby vhodné na kvasenie. Mali by byť vyrobené z plastu určeného na potravinárske použitie, nerezového materiálu, ale použiť sa dajú aj dubové sudy. V každom prípade nádoby dobre vyumývame a prelejeme horúcou vodou, v prípade drevených sudov dezinfikujeme aj sírnym knôtom. Na založenie kvasu by sme v žiadnom prípade nemali používať sudy, kde boli uskladnené chemikálie, ani rôzne plechové sudy. Do 4/5 objemu nádoby naplníme ovocie, dôkladne ho premiešame (čím sa z hmoty odstráni všetok vzduch), prípadne pridáme ušľachtilé kvasinky či iné látky (napr. na úpravu kyslosti, dodanie výživy kvasinkám, zamedzenie penenia a pod.). Nádobu napokon uzavrieme. Ideálne je použiť veko s kvasnou zátkou. Stačí použiť aj igelit upevnený šnúrkou, prípadne na nádobu iba voľne položíme veko, aby mohol unikať tvoriaci sa CO<sub>2</sub>.

Kvasenie je proces, pri ktorom kvasinky premieňajú cukor na alkohol za súčasného vzniku tepla a CO<sub>2</sub>. Na začiatku sa kvasinky množia na potrebný počet, čo má za následok mierne šumenie v nádobách, prípadne bublinkovanie v kvasnej zátke. Keď sa kvasinky dostatočne rozmnožia, nastáva proces búrlivého kvasenia. V nádobách to doslova vríe, kvasná zátka intenzívne bublinkuje. Unikajúci CO<sub>2</sub> so sebou vynáša pevné časti ovocia a vytvára na povrchu tzv. klobúk. Zároveň atmosféra s oxidom uhličitým chráni kvas pred mikrobiálnou nákazou a vytvorený klobúk zabraňuje úniku alkoholu. Pri spotrebovaní cukru nastáva úhyn kvasiniek a kvasenie sa postupne ukončuje. To sa dá zistiť viacerými spôsobmi. V kvasnej zátke prestáva bublinkovať, začína sa prepadávať „klobúk“, pomocou cukromeru alebo refraktomeru nameriame obsah cukru nižší ako 2 °NM. Vtedy je potrebné klobúk odstrániť a nezamiešať ho do kvasu. Nádoby hermeticky uza-

vrieť, aby sa ich obsah neznečistil, nenapádal ho hmyz, neodparoval sa alkohol. Napokon ho privezieme na destiláciu.

Čerstvo vypálený alkoholický nápoj nie je vhodný na konzumáciu. Musíme ho nechať „dozrieť“. Ideálne je použiť sklený demižón naplnený do 3/4 objemu. Hrdlo demižóna zakryjeme hustým sitkom, prípadne gázou – aby sme zabránili prístupu mušiek – a necháme pri izbovej teplote odstáť asi 3 dni. Potom demižón uzavrieme a necháme v tmavej miestnosti pri izbovej teplote stáť ďalšie 2 - 3 mesiace. Po tomto čase použijeme menší demižón, prípadne sklenené fľaše, ktoré naplníme doplna, dôkladne uzavrieme a uskladníme. Alkohol časom získava jemnú „guľatú“ chuť. Na jeho úplné dozretie sú potrebné aspoň 2 roky. Až vtedy si naplno vychutnáme lahodnú chuť nášho ovocného moku, ktorý má v malom množstve liečivé účinky. ◀

**POZOR! ▶**

Destiláciu je potrebné vykonať v pestovateľskej pálenici uvedenej v zozname registrovaných subjektov na lieh v colnej sekcii Finančného riaditeľstva SR. Cena za vypálenie 1 l 50% pálenky sa pohybuje zväčša v rozmedzí 4,50 – 5 €. V tejto cene je už započítaná znížená sadzba spotrebnej dane, ktorá pri 50% alkohole tvorí 2,70 € do objemu 43 l 100% liehu pri 20 °C pre jedného pestovateľa a jeho domácnosť za jedno výrobné obdobie (t. j. od 1. 7. do 30. 6.). Potom sa táto sadzba zvyšuje na 2-násobok.

▶ **NA PÁLENIE**



# RADOSŤ – KRÁSA – ÚŽITOK

Tak znie krédo drobnochovateľov, ktorí množstvo svojho voľného času venujú chovu zvierat, predovšetkým hydiny.

Navštívili sme pána IVANA TRÚCHLEHO z Kysuckého Nového Mesta a pána JAROSLAVA ČELKA z Radole. Z ich rozprávania

bolo cítiť, že im táto záľuba okrem úžitku prináša i veľkú radosť. Oba sa zároveň venujú aj výstavníckej činnosti

v rámci Slovenska i celej Európy.

## ČO VÁS PRIVIEDLO K DROBNOCHOVATEĽSTVU?

**I. T.** Začalo sa to dvoma psíkmi. Kedysi pri podnikaní bývali na dvore baru, strážili parkovisko a dvor. Keď podnikanie stroskotalo a zatvoril som, zrazu som nevedel, čo so psami. Tak som zohnal záhradu a urobil pre ne voliériu. Neskôr prišla myšlienka širšieho využitia dvora. Od kamarátovho otca sa podarilo zohnať jednu naporenú samičku kráľika. Tá mala potom mladé, neskôr sme prihodili nejaké sliepky. Vtedy sa postavil prvý kurín. Postupne som v tom začal nachádzať záľubu, nielen čo sa týka vlastných vajec a mäsa, ale rozhodol aj estetický dojem.

**J. Č.** Môj vzťah ku zvieratám sa začal formovať už v detstve. Kedysi som bol zameraný najmä na kynológiu, mali sme aj chovnú stanicu nemeckých boxerov, služobných psov. Postupne prišla rodina, chalupa, starosti a časovo sa to nedalo tak zvládať. Napokon som prešiel na chov hydiny, k výstavníctvu ma priviedol kamarát Vladko Studený. „Radosť – krása – úžitok“ – to je heslo nás drobnochovateľov. A samozrejme my, ktorí vystavujeme, sa snažíme tú krásu tlačiť do popredia. Hydina je u nás na Slovensku absolútne nedocenená, hoci sa to už zlepšuje a postupne sa s ňou široká verejnosť oboznamuje aj vďaka médiám. Lebo kvalita hydiny, ktorú si človek sám vychová na dvore, je nedostihnuteľná.

## CHOVÁTE SLIEPKY PREDOVŠETKÝM PRE ICH ESTETICKÚ FUNKCIU ALEBO NAD KRÁSOU PREVAŽUJE ÚŽITKOVOSŤ? AKÉ PLEMENÁ U VÁS NÁJDEME?

**I. T.** Chovám ich na vajcia, mäsko, ale aj pre okrasu. Z hydiny tu mám hodvábničky, maransy, fénixov, araucany a iné. Hodvábnička je starobylé čínske plemeno. Tento rok som s hodvábničkami bol aj na prvej výstave, celkom dobre sa umiestnili, som na ne pyšný.

Majú mäkučkú štruktúru peria, chlpaté papučnaté nôžky, 5 prstov. Koža je tmavomodrej až čiernej farby. Mäso pripomína divinu, je nemiernie chutné. Má veľmi dobre zachovaný pud kvokavosti. Kto si chce namnožiť bažanty alebo hocijakú inú hydinu, hodvábnička ich vypestí aj päťkrát za rok. Ďalej je tu zdobnelý kohút fénix. Chvostové perie mu dorastá do dĺžky 80-90 cm, je to riadna ozdoba dvora. Tu vedľa sú maransy. Sú to pomerne dobré nosnice, znášajú aj v zime. Produkciu vajčiek mám pokrytú celoročne, všetko si odchovávam aj liahnem sám. Toto je tiež celkom zaujímavé plemeno – bezchvostá sliepka z Južnej Ameriky. Znáša zelené až tyrkysovomodré vajčička, ktoré majú údajne nižší obsah cholesterolu. Nie je to síce ešte oficiálne potvrdené, avšak výskumy hovoria o tom, že na rozdiel od obyčajných vajčiek je v týchto cholesterol rozložený aj v škrupine a bielku, kým bežné



## > NA ZÁHRADE



JAROSLAV ČELKO





sľiepky ho majú len v žltku. Preto sa ten pomer rozdelí a v konečnom dôsledku je ho tam trochu menej.

**J.Č.** Okrem husí chovám štyri plemená sľiepok. Mám tu plymutky, z amerického Phoenixu som si priviezol kohúta. Takisto aj z Talianska – plemeno livorno. Toto talianske národné plemeno má bielu náušnicu – je to znak, že sľiepočka bude znášať biele vajčička. Keď má náušnicu červenú, vajčička sú krémové. Chovám aj oravky – slovenské národné plemeno vyšľachtené na Orave, ktoré dobre znáša naše tvrdé podmienky. Je vhodné na zimnú znášku, pretože nie je také citlivé na mráz. Hrebeň má tvar rozpoleného orecha a v zime neomrzne tak rýchlo ako klasický listový hrebeň.

### Ā ČO OSTATNÉ ZVIERATÁ?

**I. T.** Na ozvláštnenie chovu tu mám aj prasiatko. Chovám ho na mäsko a v zime plní perfektný účel – vyhrieva celý kurín, sľiepkam je tu oveľa lepšie. Keď takéto mäsko porovnam s bravčovinou z obchodu, je červenšie, voňavejšie. Pri príprave sa na panvici oveľa menej stiahne, čo je dôkazom toho, že prasa vyrastá na normálnej kvalitnej strave a nie na urýchľovačoch, granulách. Som presvedčený, že aj výživová hodnota takéhoto mäsa je oveľa vyššia. Chovám aj čistokrvné plemeno kalifornského kráľika. Vie sa odvdáčiť veľmi dobrým a výživným mäsom, v ktorom sa nachádza veľa železa a minimum tukov. Je zdravé pre ľudí po rekonvalescencii či tých, ktorí držia diétu.

### ŽIJETE LEN Z TOHO, ČO SI SAMI DOCHOVÁTE? AKÉ POZITÍVA VYPLÝVAJÚ Z MINIFARMÁRČENIA?

**J. Č.** Nie, nedá sa vyžiť len z toho, čo si dochovám. Záber by musel byť úplne iný, v iných dimenziách. Stále to berieme ako hobby, prílepkovanie do kuchyne. Pracujem, takže si nedokážem vychovať

hovädzie, jahňacie, bravčové... Ľudia už nemajú toľko času, hovoria, že sa to nevyplatí. Avšak nemajú pravdu, pretože čo sa týka kvality – nutričné hodnoty sú neskutočné.

**I. T.** Takýto domáci produkt (vajcia, mäso) je neporovnateľný s tým, čo človek kúpi v obchode. A to je asi prím celkového chovania, či už vo vlastnom malochove alebo veľkochove. Viete, kde zviera žije, čo konzumuje. Nie je to žiaden anabolikami napustený brojler, ktorý bez rastového hormónu a antibiotík v halách nevyrastie. Toto je čistý produkt. Rastie síce dlhšie, ale stojí za to.

### ČO BY SI MAL BEŽNÝ SPOTREBITEĽ VŠÍMAŤ PRI KUPOVANÍ MÄSA?

**J. Č.** Kupovať veci, ktoré poznáte. Ja nakupujem u dvoch – troch mäsiarov, ktorým stopercentne dôverujem. Keď vám gazda ponúkne niečo zo svojho dvora, uvedomuje si, že produkt ho reprezentuje. Preto vám určite nepredá nič zlé, pokazené. A čo sa týka kureniec... tie zo supermarketu my chovatelia voláme „sináky“ – sú modré,

čierne... prosto všelijaké, len nie také, aké by mali byť. Keď zabijem kohúta, ktorého chovám 6 alebo 8 mesiacov, mäso z neho je celkom iné. Hoci, môže sa stať, že ľuďom, ktorí na to nie sú zvyknutí, takéto mäso smrdí, pretože sú naučení na vôňu a pach „sinákov“. Kvalitu sľiepky vidno aj na kostiach. Keď prelomím kosť upečeného brojlera, je čierna, to znamená, že sú tam dusičnany a všeličo iné. Ale keď zahryznem do kosti z domácej kury, musí povoliť zub. Je dobré, že dnes sú ľudia pri kupovaní mäsa viacej obozretní. Napokon, mäso sa pri pečení samo prezradí.

**I. T.** Nechcem nikomu robiť reklamu, ale som presvedčený, že slovenská hydina je oveľa kvalitnejšia ako tá z dovozu. Aj keď nášho brojlera, takisto ako poľského, už tiež vieme vychovať v hale. Tam sa viacej svieti, takže sa sľiepke predlžuje deň, intenzívnejšie sa kŕmi. Ale u nás aspoň fungujú veterinárne správy, kontroly a máme prísnejšie zákony na používanie anabolík, antibiotík a rastových hormónov ako niekde inde. Takže naše brojlerové mäso je lepšie ako niekde vonku. ◀



IVAN TRÚCHLY



# ŠTIAVNICKÉ vrchy

**Doprajte si turistické prechádzky, ktoré môžete spojiť s poznávaním histórie našich predkov v lone slovenskej prírody a oddýchnite si v čarokrásnom prostredí Štiavnických vrchov.**

**D**ominantou týchto vrchov sopečného pôvodu je Sitno, na vrchole ktorého stojí televízny vysielateľ. Z troch strán ho obklopujú andezitové bralá. Z úpätia kopca je nádherný kruhový výhľad. Možno aj preto dal už v roku 1736 na Sitne postaviť rozhľadňu gróf Kohári. V polovici 19. storočia ju zničil blesk, ale na podnet známeho horolezca Edmunda Téryho ju dal v roku 1886 obnoviť ďalší nadšený turista, princ sasko-cobursko-gothajský, Filip Coburg. Územie je bohaté na množstvo minerálov a drahé rudy, ktoré sa tu v minulosti vo veľkom ťažili. Centrom baníckeho života bola Banská Štiavnica. Dodnes patrí k najkrajším mestám Slovenska. Historické centrum tohto mestečka okúzľujúco zasekaného v svahoch kopcov je bohaté na pamiatky všetkých štýlov. Vďaka svojej histórii a technickým pamiatkam bola v roku 1993 Banská Štiavnica zapísaná na Zoznam svetového kultúrneho a prírodného dedičstva UNESCO. Časť bohatstva regiónu je prezentovaná verejnosti prostredníctvom Slovenského banského múzea a jeho expozícií.

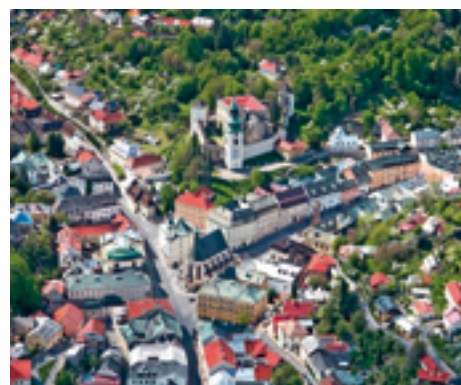
Prvé písomné zmienky pochádzajú z 13. storočia, keď sa o tomto kraji píše ako o „Zemi baníkov“. Už vtedy sa tu ťažilo zlato a striebro. Na väčšine miest bola ťažba ukončená a niektoré z banských štôlní sú v súčasnej dobe sprístupnené verejnosti. V Hodruši-Hámroch sa dodnes ťaží a spracúva polymetalická ruda v bani Rozália. Medzi technické pamiatky v okolí patria nepochybne tajchy. Ide o vodné nádrže vybudované za účelom získavania dodatočnej energie na spracovanie a úpravu vyťaženej rudy, a takisto na pohon čerpadiel, ktoré odčerpávali vodu zo zaplavených baní. Vodu zachytávali najmä v čase dažďových zrážok, keďže miestne pramene boli málo výdatné. Dodnes zostalo zachovaných 24 týchto nádrží a tešia sa záujmu všetkých, ktorí radi oddychujú v lone nádhornej prírody.

Nedaleko Banskej Štiavnice sa nachádza obec Svätý Anton, v ktorej sa nachádza pôvabný kaštieľ. V ňom sídli Múzeum vo Sv. Antone. V umelecko-historickej expozícii si môžu návštevníci pozrieť diela remeselníckych majstrov z rôznych kútov sveta, ktorými svoje sídlo zdo-

bili od 18. do začiatku 20. storočia rody Koháriovcov a neskôr Coburgovcov. Oveľa známejšia je poľovnícka expozícia, ktorá je najväčšou svojho druhu na Slovensku. Obsahuje množstvo vzácnych trofejí zveri, ale aj historické poľovné zbrane a umelecké predmety spojené s lovom. Každoročne začiatkom septembra sa v areáli konajú Dni svätého Huberta s bohatým programom nielen pre poľovníkov. Súčasťou areálu kaštieľa je park voľne prepojený s lesom, s mnohými romantickými zákutiami.

Pre všetkých, ktorí si chcú po potulkách malebnou prírodou spojenou s históriou príjemne oddýchnuť, je určený Vodný raj Vyhne. Vyrástol v miestach, ktoré boli oddávna známe svojou liečivou minerálnou vodou a zabezpečuje príjemný relax počas celého roka. Železito-vápenato-horečnatá voda s príjemnou teplotou 37 °C pri prameni pôsobí blahodárne na kožné choroby, svalové reumatizmy, zápaly nervov, ženské choroby a mnohé iné. Súčasťou areálu sú aj miestnosti pre wellness a relax, takže na svoje si prídu aj milovníci saunovania i rôznych druhov masáží. ◀

## ▶ TIPY NA VÝLET PO ŠTIAVNICKÝCH VRCHOCH





# Hodnoty v podnikaní

*Podnikateľ je človek, ktorý má nápady, ako zlepšiť svet, vie ich zrealizovať, je kreatívny a dokáže vyvinúť nové veci. Má schopnosť vidieť príležitosť tam, kde ju iní nevidia. Nachádza riešenia, ktoré iných nenapadnú. Má schopnosť predvídať a pozerá sa na svet s nadhľadom.*

**N**eprestajne zlepšuje svoje produkty a služby. Jeho osobný rozvoj spôsobuje rozvoj firmy, rozvoj zamestnancov aj spoločnosti.

Podnikateľ rozvíja potenciál svojich zamestnancov, vzdeláva ich, zapája ich do riadenia, požaduje, aby zobrali zodpovednosť za ciele vo firme. Očakáva od nich kreativitu, iniciatívu a inovácie. Podnikateľ má silu a schopnosť zjednotiť a nadchnúť ľudí pre spoločný cieľ, pre hodnoty ako zodpovednosť, poctivosť vo firme, spolupráca, dobré vzťahy.

Podnikanie je zodpovednosť. Zodpovednosť za zamestnancov, za živobytie ich a ich rodín, zodpovednosť voči zákazníkovi i dodávateľovi. Podnikanie je spojené s veľkým úsilím a osobnými obetami. Vyžaduje veľa energie a času. Často rodina ide bokom, a pritom je rodina podnikateľa jeho základným zázemím.

Podnikatelia svojím životom a činnosťou vplývajú na spoločnosť, vytvárajú hodnoty, menia spoločnosť smerom k tvorivosti, zodpoved-

nosti, samostatnosti. Napriek tomu sú v našej spoločnosti zaznávaní, nepochopení a osamotení. Preto je pre nich dôležité navzájom sa poznať a povzbudzovať v zodpovednosti, v čestnosti, v zápase o prežitie firiem.

Takáto príležitosť stretnúť sa a podeliť sa o svoje skúsenosti podnikateľa bude na konferencii Hodnoty v podnikaní a v spoločnosti 1. decembra v Bratislave. Prínos podnikateľov pre spoločnosť vyzdvihuje aj Pápežská rada Iustitia et Pax v dokumente Povolanie podnikateľa, ktorý príde prezen-

tovat jej predseda kardinál Turkson, prezident UNIA-PAC J. M. Simone, CEO ELEC METAL Rolando Medeiros a slovenský podnikatelia.

Budem veľmi rád, ak naše pozvanie na konferenciu prijmu všetci podnikatelia, ktorým záleží na tom, aby ich podnikanie vytváralo trvácne hodnoty.

*Jozef Vančo*



Jose Maria Simone



Ronaldo Medeiros

## DÁ SA PODNIKAŤ SLUŠNE?

KONFERENCIA PODNIKATEĽOV  
PRE PODNIKATEĽOV

Hodnoty v podnikaní a v spoločnosti  
1. 12. 2014 Bratislava

REČNÍCI:

**Kardinál Peter Turkson**

Predseda pápežskej rady Spravodlivosť a pokoj,  
ktorá vydala dokument Povolanie podnikateľa

**Jose Maria Simone**

Prezident medzinárodného združenia kresťanských  
podnikateľov Uniapac, podnikateľ z Argentíny

**Rolando Medeiros**

CEO firmy Elecmetal Group, čisté tržby vo výške  
800 miliónov USD, pôsobí v 35 krajinách

**Michal Hrabovec**

Spoluzakladateľ softvérovej firmy Anasoft,  
TrendTop manažér roka 2009

**Juraj Habovštiak**

Zakladateľ firmy MTS Krivá, ktorá projektuje a vyrába  
automatizované robotizované pracoviská,  
má 150 zamestnancov

[www.hodnotyvpodnikani.sk](http://www.hodnotyvpodnikani.sk)



Kardinál Peter Turkson

OVERENÉ PRAXOU, TOTO  
PLATILO 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 tieto ďalšie dve otázky.**

## 23. VÁŽIM A MERIAM SPRÁVNE?

Niektorí predavači si myslia, že zákazníkom robí dobre, keď sa im nejaká ta váha či miera pridá. Rozhodne im to robí dobre, ale obchodu a jeho čistému zisku preukazujú tak službu veľmi zlé.

Stokrát nič umorilo osla, a tak i takéto malé prídavky môžu nadobro umoriť všetok čistý zisk, hlavne pri tých druhoch tovarov, kde je schodok nepatrný, ako je to u väčšiny tovarov, predávaných v detailoch. Zisk je tu veľakrát sotva 3 % a stačí len 3 dkg pri kilograme

či 3 cm pri metri, aby bol úplne preč. A stačí 4 dkg či 4 cm, aby predavač už spôsobil obchodu stratu.

Túto skutočnosť treba mať stále na pamäti a vážiť či merať starostlivo a správne. Príliš rýchle váženie či meranie naplňuje zákazníka len nedôverou.

## 24. POZNÁM KVALITATÍVNE PREDNOSTI TOVARU?

Presne povedané: „Dokážem zákazníkovi názorne a presvedčivo vysvetliť, prečo je jedno za 10 a druhé za 15?“

Poznať kvalitu a prednosti tovaru je hlavne dôležité pri predaji tovaru vyššej ceny. Každý kvalitný tovar má niekoľko takých predností, ktoré sú nielen zárukou lepšej služby a väčšej spokojnosti, ale i odôvodnením, prečo stojí viac než tovar menej kvalitný. Kto ich nepozná, ten obvykle predá len lacnejší tovar, čím však znižuje obrat svojho obchodu.

Môžete sa o nich poučiť v reklamnej literatúre, ktorá príde s tovarom, alebo na ne môžete prísť sám. A nemáte sa báť spýtať sa šéfa alebo jeho zástupcu.

Ak neviete vysvetliť prednosti kvalitného tovaru vyššej ceny, bude si zákazník obvykle myslieť, že je príliš drahý a nekúpi ho. <

# AKO NA PRASKNUTÝ ŠAMOT?

**P**ri používaní sporákov a kachlí so šamotovou izoláciou spaľovacieho priestoru môže niekedy dôjsť k jeho prasknutiu. Prasknutá šamotová doska v ohnisku, pokiaľ sa nemrví, nie je dôvodom na okamžité prerušenie kúrenia a opravu poškodeného prvku. Ak však chceme mať istotu, môžeme dať prasklinu do poriadku s pomocou niektorej z dostupných šamotových výmazových hmôt.

V ponuke Kinekusu nájdete napríklad suchú šamotovú múčku. Pred použitím si ju podľa návodu rozrobíme s vodou. Na to môžeme použiť aj vodu s vodným sklom v pomere 1:1. Ak pridáme aspoň 3 lyžice vodného skla na 1 kg hmoty, zvýši sa jej pevnosť až niekoľkonásobne.

Opravené miesto je potrebné zbaviť nečistôt, sadzí a uvoľnených kúskov šamotu, najlepšie špachtľou a oceľovým kartáčom. Potom prasklinu navlhčíme vodou, nanesieme pripravenú maltu a na povrchu zahladíme stierkou alebo štetcom. Opravené ohnisko sa nechá podľa rozsahu úprav 12 až 24 hodín zaschnúť.



Potom sa môže dosušiť opatrným kúrením, pokiaľ malta dokonale nevytvrdne (cca 6 hodín).

Ak došlo k narušeniu kompaktnosti niektorej šamotovej tvarovky, je potrebné prestať spotrebič používať, aby nedošlo k oveľa závažnejšiemu poškodeniu! Následne by sme mali pristúpiť k rekonštrukcii alebo k výmene poškodeného dielu. Tie sa dajú objednať u výrobcu alebo u predajcu daného výrobku. <

## NA ŠAMOT >



ŠAMOTOVÁ  
MŮČKA



ŠAMOTOVÁ  
DOSKA



# NAJČASTEJŠIE OTÁZKY NAŠICH ZÁKAZNÍKOV DÁ SA DOBRÁ KÁVA PRIPRAVIŤ DOMA?



**Kto by si nechcel vychutnať lahodnú chuť kávy v pohodlí domova? Zabudnite na klasickú zalievajúcu kávu, v ktorej sú vylúhované látky kaziace jej chuť a ktoré nepriaznivo pôsobia na náš organizmus.**

Dá sa dobrá káva pripraviť doma a navyše ekonomicky? Áno, dá. Je ale potrebné dodržať pár základných pravidiel. Poctivá káva nie je iba záležitosť lepších kaviarní. Na jej prípravu nepotrebujeme veľké investície. Dôležitý je nákup čerstvej praženej kávy. Práve čerstvosť vo veľkej miere ovplyvňuje jej chuť. Na obale sa síce uvádza informácia o dátume spotreby, zväčša však na ňom nenájdeme aj dátum jej praženia. Pritom chuť kávy je závislá aj od času, ktorý uplynie od praženia po spotrebu. Ideálne je, ak od praženia neuplynul čas dlhší ako 1 mesiac. Nevypĺaca sa kupovať kávu vo väčšom, ekonomickom balení. S prístupom vzduchu káva postupne oxiduje a ničia sa látky, ktoré sa starajú o jej lahodnú chuť.

Veľký podiel na výslednej chuti kávy má aj spôsob mletia zŕn. Mlynčeky sa podľa typu mletia delia na trieštivé a s mlecími kameňmi. Mnoho elektrických mlynčekov používa nôž, ktorý postupne triešti kávové zrná a takto pomelie kávu. Má to ale tri zásadné nevýhody. Nedosiahneme jej rovnomerné pomletie, nevieme nastaviť hrúbku mletia a v neposlednom rade môže rýchle otáčanie noža spôsobiť jej spálenie. Oveľa výhodnejšie sú mlynčeky s mlecími kameňmi. Vyrábajú sa ručné aj elektrické. Ak však často nemelieme veľké množstvo kávy, postačujú ručné mlynčeky. Mlecí mechanizmus býva nastaviteľný, a tak si môžeme namlieť kávu jemne alebo hrubšie.

Jedným z najlacnejších spôsobov, ako si doma pripraviť chutnú kávu, je kanvica „french press“. Takáto príprava je jednoduchá, aj keď trocha náročnejšia na získanie toho správneho „grífu“. Dáme si variť vodu. Medzitým otvoríme viečko

a vyberieme sitko. Do nádoby nasypeme čerstvo namletú kávu. Pomleté zrná sú o niečo hrubšie ako otvory sitka. Vodu po prevarení necháme chvíľu postáť, aby jej teplota klesla na 95 - 92° C. Potom ju pomaly nalejeme do kanvice, aby sme zmočili všetku nasypanú kávu. Nasadíme sitko s vekom, ale nepretláčame. Počkáme zhruba 1 minútu a môžeme kávu jemne premiešať, podobne ako víno pri degustácii. Po ďalších asi 2 minútach sitko pomaly pretlačíme dole, nesmú sa nám do hornej časti dostať čiastočky kávy. Kávu zlejeme – nenechávame si ju na neskôr, pretože by sa prelúhovala. Takto pripravená káva obsahuje iba to, čo obsahovať má. S časom, teplotou, hrúbkou mletia sa dá experimentovať tak, aby sme dosiahli tú najlepšiu chuť.

V Taliansku, krajine, kde si kávu vychutnávajú, nájdete asi v každej domácnosti kávovar – tzv. mokka kanvicu. Káva pripravená v nej je obdobou klasického espresso. Má delikátnu chuť a vôňu, jediné, čo jej chýba, je pena. Kávovar je zložený z troch častí. Dolná nádoba na vodu, horná na hotovú kávu a medzi nimi je sitko na pomletú kávu. Do sitka nasypeme kávu pomletú jemnejšie ako na french press, ale hrubšie ako na klasické strojové espresso, zarovnáme, ale neutláčame. Do dolnej nádoby nalejeme vodu, nasadíme sitko s kávou a dôkladne uzavrieme (spojíme s hornou nádobou). Kanvicu postavíme na sporák. Po chvíli sa voda začne variť, prechádza cez sitko s kávou a do hornej nádoby prechádza hotová chutná káva bez sedimentu, čo prezrádza typický bublavý zvuk. Po doublaní kávovar zoberieme zo sporáka. Celý proces prípravy vám rozvoní domácnosť a navodí tú správnu atmosféru na vychutnanie si skvelej kávy. ◀

## NA KÁVU >



**KANVICA  
NA KÁVU -  
FRENCH  
PRESS**

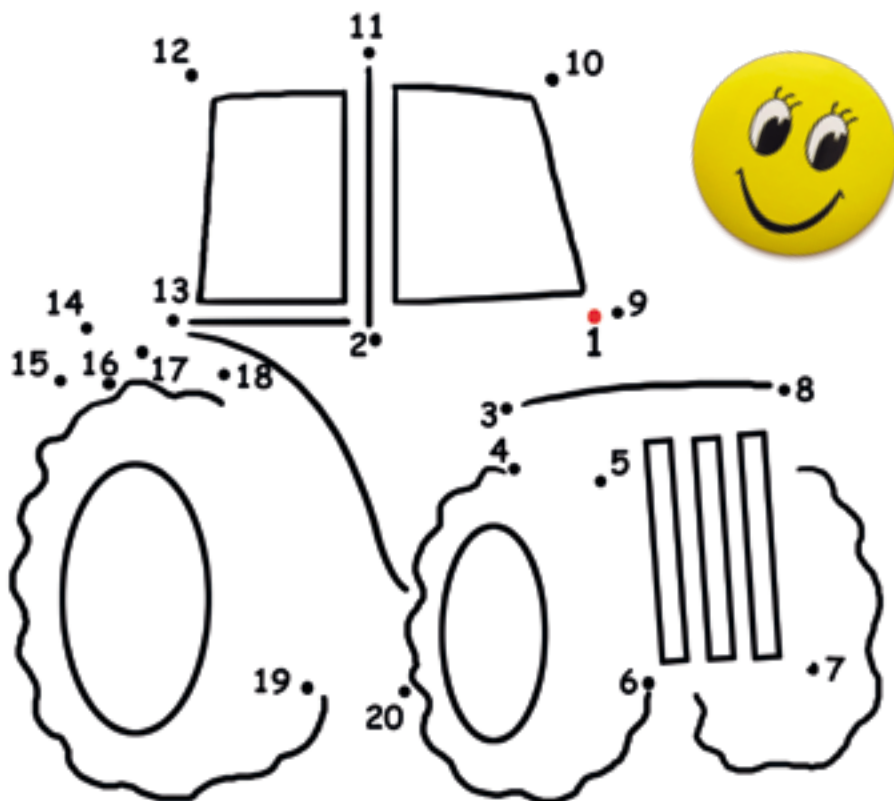


**KÁVOVAR**



**MLYŇČEK  
NA KÁVU**

1. Pospájaj čísla podľa poradia



2. Hádanky



Veľmi chutná, hnedá, sladká, čo ju jazyk v ústach hladká a maškrtník stále hľadá.  
**JAJ, VEĎ JE TO...**

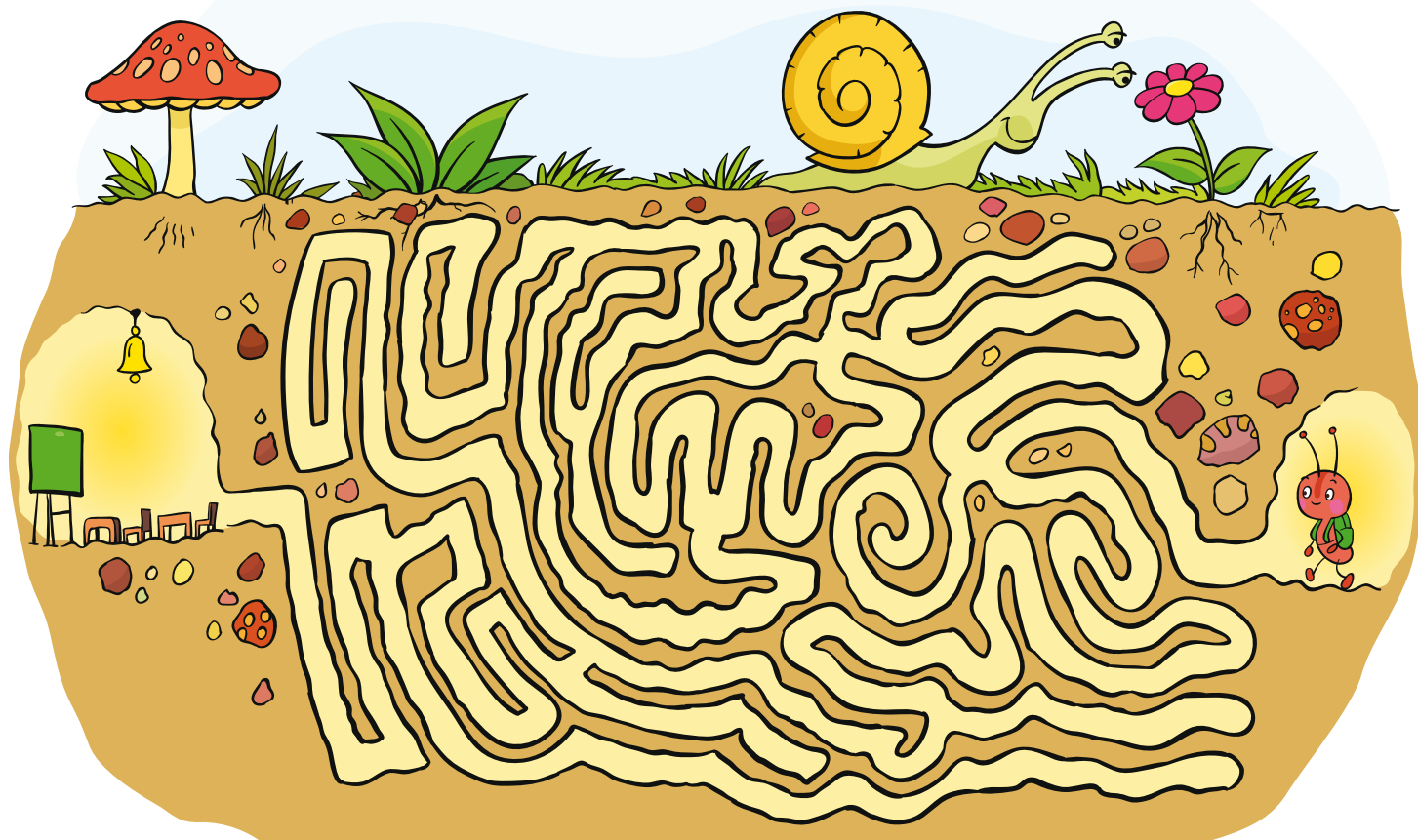
Už jablčko sčervenelo, už je pusté pole, padá lístok za lístočkom, už sú stráne holé.  
**ČO JE TO?**

Sukne, sukne, samé sukne, zaplače, kto na ne kukne.  
**ČO JE TO?**

Čaká ticho v kúte vpravo, chvostíkom tam vrtí hravo. Malé ušká, labky biele, vždy vypije mliečko celé.  
**ČO JE TO?**

Správne odpovede nájdete na str. 26

3. Pomôž mravčekovi nájsť jeho školu





# SLOVENSKÝ POHÁR V MARATÓNE (BRATISLAVA-RAJEC-KOŠICE)

## RAJECKÝ MARATÓN 2014 (31. ROČNÍK)



BUDÚCI VÍTAZ NA TRATI...



ŠTART MARATÓNU



SÚČASŤOU JE BEH DETÍ. NAJMENŠÍCH NA 400 M...



... VÄČŠÍCH NA 2000 M

# EUROTRIAL 2014 (MAJSTROVSTVÁ EURÓPY TERÉNNÝCH ÁUT)




TRÁŤ BOLA NÁROČNÁ ...



... A NEZVLÁDOL JU KAŽDÝ



ZÍDEME ALEBO SA ZGÚĽAME?

 <p><b>Hovorí sa o nás:</b> (Záver je v tajničke krížovky.)</p>					Pomôcky: Abduh, IR, Hélios, ma, lacin, -lit	Ženské meno	S bosými nohami (prísl.)	Stará sa	Staroba- bylonské mesto	Starogré- cky boh slnka	Kinekus	4. časť tajničky	Surovina na výrobu farbív	Zranili		
					Egyptský spisovateľ						Varenie					
					3. časť tajničky							Druh sli- máka Alpský škriatok				
					Vysoké karty					Čín.sláč. nástroj Zakalil						
					Černošský kmeň (Guro)				Nútili Tetin manžel							
Hlas ovce																
Autor: Jozef Blaho	Druhá časť zložených slov s vyzna- mom kameň	Súbor nariadení	Zvislá jaskyňa	Čínska droga Množstvo ľudí			Pokop Značka ki- lotony				Druh ze- miny Kvôli, po anglic.					
2. časť tajničky					Zákvas Druh mo- týľa						Snívaj (kniž.) Mačkovitý dravec					
Banský chodník					Mal cenu MPZ áut Iránu				Popevok Ani (bás.)			Utorok (skr.) Zvratné zámeno				
Kvitnúca drevina							1. časť tajničky									
Talianska rieka							Perla v po- dobe olívy									

Správne znenie tajničky pošlite do 15. januára 2015 na adresu [kmagazin@kinekus.sk](mailto: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:  
„V Kinekuse nájdete všetko pre vašu stavbu, dom aj záhradu.“

**Spomedzi úspešných riešiteľov sme vyžrebovali týchto výhercov:**

**Jolana Mikušová, Jelšava** – smaltovaný hrniec

**Ondrej Galbavý, Stará Turá** – panvica s neprilnavou úpravou

**Ludmila Grúňová, Žilina** – sada pohárov na víno

**Eric Jack Mahnke, Udiča** – nerezový hrniec

**Otília Hatalová, Žilina** – smaltovaný hrniec

**GRATULUJEME!**

## Správne odpovede zo strany 24

### HÁDANKY

Veľmi chutná, hnedá, sladká, čo ju jazyk v ústach hladká a maškrtník stále hladá. **JAJ, VEĎ JE TO... Správna odpoveď: ČOKOLÁDA**

Už jablčko sčervenelo, už je pusté pole, padá lístok za lístočkom, už sú stránne holé. **ČO JE TO? Správna odpoveď: JESEŇ**

Sukne, sukne, samé sukne, zaplače, kto na ne kukne. **ČO JE TO? Správna odpoveď: CIBUĽA**

Čaká ticho v kúte vpravo, chvostíkom tam vrtí hravo. Malé ušká, labky biele, vždy vypije mliečko celé. **ČO JE TO? Správna odpoveď: MAČIATKO**

## VTIPY

„Mami, vieš koľko náplne je v zubnej paste?“  
- „Nie, neviem.“ - „Vidíš, ja to viem.  
Z kúpeľne až do obývačky.“

Malá moľa sa vybrala v jednom malom domčeku po prvýkrát na let. Keď sa vrátila, mama sa jej hneď pýtala, ako bolo a ako

všetko prebiehalo. Na to malá natešene odpovedala: - Veľmi dobre to išlo. Tak pekne som lietala, že mi všetci tleskali.

Raz večer sa manžel vrátil domov a nájde svoju blondätú ženu sediacu za stolom, s hlavou v dlaniach a plačúcu. Keď sa jej pýta, čo sa

stalo, blondínka odpovedá: „Spadli mi na zem kocky ľadu. Tak som ich zobrala, opláchlá teplou vodou – a teraz ich nemôžem nájsť!“

Bocian sa pýta ježka: „Čo ješ, jež?“  
Ježko namrzený odpovedá:  
„Čo bocian, bocian?“





# Kachle a sporáky z KiNEKUSU, presne podľa Vášho vkusu

Kachle krbové  
**ŽAR**



Kachle krbové  
**BORGHOLM**



Kachle krbové  
**LANDSHUT**



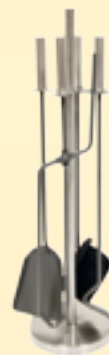
Kachle krbové  
**SFERA**



Noša  
na drevo  
**CUBO**

Krbové  
náradie  
**KLASIK**

Sporák **FIKO**



Kachle  
krbové  
**BOZEN**

Sporák **GULIVER**



Kachle  
krbové  
**DELIA**



Sporák **ELEGANT**  
new line



## Zohrejte sa lacnejšie

nasnímajte QR kód alebo kliknite na [www.kinekus.sk](http://www.kinekus.sk)  
a pozrite si náš nový katalóg vykurovania





NÁRADIE

ZÁHRADA

**KINEKUS**  
už od roku 1991

DOMÁCNOSŤ

VYKUROVANIE



[www.kinekus.sk](http://www.kinekus.sk)



# Navštívte aj naše predajne

**ŽILINA** Kamenná 4, 041/777 77 77

**TREŇČÍN** Oproti OC Laugarício, 032/640 12 96

**RUŽOMBEROK** Bystrická cesta 2159, 044/435 39 10

**BRATISLAVA** Petržalka, Fedinova 14, 02/638 11 447

**PRIEVIDZA** Nábrežná 11, 0907 999 225

**PÚCHOV** Okružná 1746/74, 042/471 03 03-05

**MARTIN** Jilemnického ulica, 0907 999 223

**TOPOĽČANY** Odbojárov 4619, 0907 108 182

alebo stovky našich odberateľov po celom Slovensku