

JESEŇ

K-MAGAZÍN

MAGAZÍN KINEKUS

PRE VAŠE POHODOVÉ

ČÍTANIE



6 Ako si vyrobiť vlastné víno.

10 Jesenné putovanie zvierat.

14 Jesenné práce v záhrade.

20 Púť do San Giovanni Rotondo.

KINEKUS®

pripravte si doma VITAMÍNOVÚ BOMBU ZO SÚDKA



- vitamín C
- vitamín B
- vitamín E
- draslík
- železo
- horčík
- zinok
- selén
- vápnik



~~35€~~

Sud na kapustu

27 l, keramický, hnedá farba, 2 ušká, veko
10581272

10581102 10l 22,90
10581402 40l 39,90

29⁹⁰ €

CENOVÝ TRHÁK

Rezačka na kapustu

drevená, rozmery 95x25 cm, 4 nože

30226160



17⁹⁰ €

Rezačka na kapustu

drevená, rozmery 55x19 cm, 3 nože

30226182



9⁹⁹ €

Dosky do suda

na kapustu, priemer 20 cm, 3 diely

3030176

Z kvalitného bukového dreva

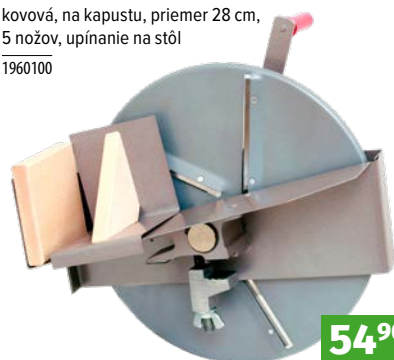


4⁴⁰ €

Kruhová rezačka

kovová, na kapustu, priemer 28 cm, 5 nožov, upínanie na stôl

1960100



54⁹⁰ €

Strúhadlo

plastové, 3 kovové nože, rozmer 38x17 cm, rôzne farby

1141506



5⁵⁰ €

Vandlík

smaltovaný, objem 5 l

30100111



7⁷⁰ €

Ťažítka do suda

keramické, 2-dielne, s otvormi



10589531 10l 4,90
10589521 17,20,27l 6,90
10589522 30,40l 7,90
10589520 5l 4,90

TEŠÍME SA NA VÁS V NAŠICH PREDAJNIACH A V ĎALŠÍCH STOVKÁCH PREDAJNÍ, KTORÉ ZÁSOUJE VEĽKOOBCHOD KINEKUS

ŽILINA • TRENČÍN • BRATISLAVA 2X • RUŽOMBEROK • PRIEVIDZA • MARTIN • PÚCHOV • KOŠICE • POPRAD • PREŠOV • NITRA

UPOZORNENIE: Dostupnosť niektorých tovarov u jednotlivých predajcov môže byť na objednávku.

Uvedené ceny sú konečné vrátane 20% DPH a sú garantované počas akcie v trvaní od 16.9.2019 do 30.10.2019 alebo do vypredania skladových zásob. Zmena cien vyhradená. Použitie obrázkov môžu mať ilustračný charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobku. Prečítané ceny sú bežné ceny v iných predajcoch. Za tlačové chyby predajca nezodpovedá. Tovar do tejto akcie zabezpečuje KINEKUS Veľkoobchod. Ak ste nedostali niektorý z akciových tovarov u predajcov, dajte nám to, prosím, vedieť – vo@kinekus.sk alebo 041/555 55 09.

www.kinekus.sk

OBSAH

- 4 **PRIPRAVUJEME**
Nová predajňa Kinekus Nitra.
- 6 **NÁVODY**
Ako vyrobiť vlastné víno.
- 9 **EKOLÓGIA**
Vermikompostér.
- 10 **PRÍRODA**
Jesenné putovanie zvierat.
- 12 **NOVINKY**
Novinky v našich predajniach.
- 14 **ZÁHRADA**
Jesenné práce v záhrade.
- 16 **PREDSTAVUJEME**
Luboš Vopalecký.
- 18 **TOVAROZNALECTVO**
Sekery používame už od praveku.
- 20 **OKIENKO DO DUŠE**
Púť do San Giovanni Rotondo.
- 22 **DETSKÁ STRANA**
Obľúbená strana pre najmenších.
- 23 **TIP NA VÝLET**
Spiš, II. časť.
- 24 **DOMÁCNOSŤ**
Ako skladovať potraviny zdravo?

K MAGAZÍN ČÍSLO 21 - JESEŇ

VYDAVATEĽ A REDAKCIA: KINEKUS, s. r. o., Rosinská cesta 13, 010 08 Žilina

LAYOUT: studio IAM Praha, PART agency, a. s.

GRAFICKÉ SPRACOVANIE: Ing. Miroslav Slovaček

VYCHÁDZA: august 2019, MIESTO VYDANIA: Žilina

EVIDENCIA: MK ČR E18345. Prípadné zmeny cien a tlačové chyby vyhradené.

POKORA Zabudnutá cnosť?

Som si vedomý, že úvodník s touto témou si asi neprečíta každý, ale napriek tomu verím, že pokora – je veľmi dôležitá vlastnosť a patrí k základným charakterovým črtám každého človeka.

K tejto téme ma inšpiroval príbeh vojenského veliteľa Aramejského kráľa. (*Druhá kniha Kráľov 5. kap.*) Náman bol muž, ktorého si kráľ veľmi vážil a cenil, lebo jeho pričinným dal Pán Aramejčanom víťazstvo. Ale tento zámožný muž bol chorý na malomocenstvo.

Prostredníctvom zajatého dievčaťa z Izraela sa k nemu dostala správa, že v ďalekej Samárii žije prorok, ktorý by ho mohol uzdraviť. Náman si zobral sprievod, naložil vozy darmi a vybral sa za prorokom Elizeom do Izraela. Keď zastal pred jeho dverami aj so sprievodom a darmi, Elizeus ani nevyšiel, len k nemu poslal posla s odkazom: „*Choď a okúp sa sedem ráz v Jordáne, potom ti telo ozdravie a budeš zasa čistý!*“

Náman sa rozhneval a odišiel so slovami: „*Nazdával som sa, že Prorok naisto vyjde ku mne a bude vzývať meno Pána, svojho Boha, rukou sa dotkne miesta a odstráni malomocenstvo. Či nie sú rieky v našej krajine lepšie ako všetky rieky Izraela? Nemôžem sa v nich okúpať a očistiť sa?*“ Obrátil sa a rozhnevaný odchádzal...

Ale jeho sluhovia ho prehovárali: „*Keby prorok žiadal od teba veľkú vec, neurobil by si to? O čo skôr, keď ti povedal: Okúp sa a budeš čistý.*“ Preto sa pokoril, zostúpil a sedem ráz sa ponoril do Jordána a jeho telo sa uzdravilo!

Rovnako, často aj my ľudia si myslíme ako Náman, že sme stvorení len pre veľké a dôležité veci, že nemôžeme robiť obyčajnú, alebo “podradnú” prácu, lebo „*JA som dôležitý a čakajú ma dôležité úlohy, nemôžem strácať čas obyčajnou prácou, upratovaním, čistením alebo pomocou druhému.*“

Táto naša dôležitosť, namyslenosť, pýcha a sebeckosť má často za následok, že si veľa-krát ani nevšimame, aké je naše skutočné poslanie a aké záznaky si pre nás pripravil Pán.

Výskumy, ktoré sa venujú charakteru človeka dokazujú, že pre budovanie dobrých medziľudských vzťahov je pokora tou kľúčovou cnosťou, ktorá nám zabezpečí dlhodobý úspech a šťastie v živote, akurát na ňu vplyvom médií (ktoré propagujú pýchu, aroganciu a okázalosť) často zabúdame. Výskumy taktiež ukazujú, že ľudia s touto cnosťou sú nielen úspešnejší, ale aj šťastnejší, lepšie zvládajúci stres a majú lepšiu kvalitu života ako sebavedomí a prehnane sebaistí jedinci.

Albert Einstein povedal: „*Známkou skutočného poznania je vždy prirodzená pokora.*“

Preto prosím dovoľte, milí čitatelia, aby som Vás pozval k prečítaniu tohto čísla K-magazínu lebo verím, že tu nájdete inšpiráciu a chuť nielen na jesenné práce v záhrade, ale určite aj cestu ako rozšíriť svoje obzory v duchovnej oblasti.

Nebudem Vám prezrádzať, čo Vás čaká na nasledujúcich stranách, nájdite si čas a kľudné miestečko, aby ste si vychutnali všetko, čo sme si pre Vás pripravili.

Ďakujem všetkým kolegom a spolutorcom tohto K-magazínu, ako aj Vám, ktorí nás čítate, reagujete, nakupujete, a komentujete a tým všetkým dávate zmysel našej práci.

Rozlúčim sa citátom, ktorým vítajú návštevy v dome našej dcéry:

Nikto nie je taký chudobný, aby nemohol podarovať úsmev.

Nikto nie je taký bohatý, aby ho nepotreboval.

Preto vitajte a usmievajte sa. 😊

Prajem Vám pokojný a požehnaný čas

Ing. Štefan Súkeník



Ktorékoľvek doterajšie číslo K-MAGAZÍNU nájdete aj online na www.kinekus.sk

HomeBox

KINEKUS

TEMPO
KODIELA NABÝTKO

vegas

Váš
Dom farieb & hobby
centrum

NOVÁ PREDAJŇA

KINEKUS NITRA

V najbližšom období
chystá spoločnosť
KINEKUS ďalšie
rozšírenie svojich

aktivít. Jedná sa o predajňu
v Nitre, čiže v priestore juž-
ného Slovenska, kde zatiaľ
predajne tohto slovenského
obchodu s domácimi potre-
bami chýbajú.

O pripravovanej predajni
sme sa porozprávali so
Štefanom Francistym,
manažérom franšízovej
siete KINEKUS-u.

Prezradíte aj nejaké bližšie charak- teristiky?

Zatiaľ môžem povedať, že predajňa bude
na ploche 900 m² a pre zákazníkov bude
otvorená od siedmej rána do siedmej ve-
čera sedem dní v týždni.

Franšíza znamená, že značku a
meno prevezme niekto iný a bude
prevádzkovať predajňu v mene
KINEKUS-u. Nemáte obavy naprí-
klad zo spoľahlivosti obchodného
partnera?

Franšizantami sú dvaja spoločníci, ktorí
prevádzkujú aj ďalšie obchody. Napríklad
pod značkou Diego, pôsobiacu na trhu
laminátových podláh, kobercov, PVC
podláh, záclon a ich doplnkov. Tiež pre-
vádzkujú vlastnú predajňu Multiform za-
meranú na kľučky a dvere.

Sú miestni, poznajú pomery, majú skú-
senosti a už 2 roky prevádzkujú predajňu
v tom istom nákupnom centre, v ktorom
bude aj prevádzka Kinekusu. Takže sa jedná
o schopných a časom preverených part-
nerov. Teda získali si dôveru zákazníkov
a veríme, že to prenesú aj na zamest-
nancov v novej prevádzke pod hlavičkou
Kinekusu-u.

Kolko trvá celý proces od prvých rokovaní po otvorenie novej pre- dajne?

Úplne celý proces trvá približne 6 – 12
mesiacov, pričom najviac zaberie hľa-
danie vhodných partnerov a priestorov.
Potom už všetko beží rýchlejšie.

Samotná príprava predajne trvá asi 12 týž-
dňov. Samozrejme, priestor na predajňu
sa hľadá už s partnerom.

Ako prebieha proces výberu a zaškolenia zamestnancov?

V tomto procese spolupracuje personál-
ne oddelenie Kinekusu-u s franšizantom.



KINEKUS NITRA

HomeBox oproti MÖBELIXU
Bratislavská 35, 0902 900 596

Otvorené od 12.9.2019

Po-Ne: 7:00 - 19:00

Najskôr sa vyberajú zamestnanci na zák-
lade osobných referencií. Potom nasleduje
inercia a klasický proces výberových
konaní.

Naše personálne oddelenie dáva len od-
porúčania na vhodných kandidátov. Po-
sledné slovo má franšizant - ostatne -
budú to jeho zamestnanci.

Pre nových zamestnancov sú pripravené
workshopy, kde sa dozvedia dôležité in-
formácie o firme a aj niekoľkoďňové ško-
lenia vo fungujúcich prevádzkach.



Jednou z kľúčových vecí je rozloženie regálov.

Zaujíma Vás ako to bude vyzerať hotové?

Príďte sa pozrieť 😊

HĽADÁTE NOVÉ VÝZVY?

Chceli by ste aj Vy svoju predajňu?
Zvažujete rozšíriť svoje podnikanie?
Chcete sa pustiť do nových vecí?

Podnikajte s väčšou istotou
formou franchisingu
a využite naše výhody.



Viac ako 27 rokov overený koncept, ktorý pozná slovenských zákazníkov.



Úspešne fungujúca a rastúca franchisingová sieť - reálna návratnosť už od 5 rokov.



Silné zázemie vo franchisingovej centrále.



Výhody centrálného nákupu tovaru a služieb.



Výrazná a profesionálna podpora prostredníctvom centrálného marketingu.



Benefity v poskytovaní know-how, školení a vzdelávania so zameraním na štart prevádzky.



Systematická a sústavná podpora jednotlivých prevádzok od kompetentného tímu.



Výhodné ceny a podmienky dodávok.



Koncept spotrebiteľsky zasahujúci **veľmi širokú časť obyvateľstva**.

MÁTE OTÁZKY?

Neváhajte nás kontaktovať:



Mgr. Štefan Francisty
0908 681 318



franchising@kinekus.sk

www.kinekus.sk/franchising

 **KINEKUS**
FRANCHISING



AKO SI VYROBIŤ vlastné vino

Jedným z najjednoduchších spôsobov uskladňovania úrody je jej spracovanie do podoby alkoholických nápojov.

Na rozdiel od "tvrdého" alkoholu majú ovocné vína viac zdraviu prospešných látok. Jednou z najdôležitejších je resveratrol. Jedná sa o prírodný antioxidant, 70-krát účinnejší ako vitamín C. Ale pozor! Popíjaním červeného vína vitamín C nenahradíte!

TEÓRIA

Výroba vína je mikrobiologický proces a základom každej snahy o výrobu vína je striktná hygiena. Do kvasu sa nesmie dostať podľa možnosti žiadna nežiadúca baktéria.

Nesmieme zabudnúť, že miestnosť na kvasenie musí byť aj dostatočne odvetraná, pretože vedľajším produktom kvasenia je oxid uhličitý.

Pomocou kvasiniek obsiahnutých pri-

rodzene v ovocí sa len za naozaj ideálnych podmienok podarí dosiahnuť aspoň 10 % alkoholu. Rovnako je to pri používaní drożdžia. Investujme preto radšej tých niekoľko desiatok centov do ušľachtilých kvasiniek.

Dôležité je dodržiavať aj teplotu muštu. Pre bežné kvasinky je ideálna teplota 19 do 23 °C. Vyššia teplota (23 až 30 °C) síce neškodí kvasinkám, ale príliš búrlivé kvasenie poškodí kvalitu vína. Pri teplote 40 °C kvasinky hynú.

PRAX

Majme na pamäti, že ovocie nesmie prísť do styku s kovom, okrem nerezu a hliníka. Pri menšom objeme ovocia vystačíme s kuchynským mlynčekom, pri väčšom budeme potrebovať drvič na ovocie. Rovnako sa v takom prípade zide lis na ovocie.

POSTUP VÝROBY

Zdravé ovocie zbavíme stopiek a dôkladne umyjeme. Umývame dôkladne, ale snažíme sa ovocie nepoškodiť, aby z neho neodtekala zbytočne šťava.

Umyté ovocie rozdrvíme. Drvenie nesmie byť úplne "na kašu", jadrá musia zostať v ovocí celé. Menšie množstvo ovocia môžeme pomlieť v mlynčeku, drviče ovocia na ručný pohon zvládnu cca 100 kg ovocia za hodinu.

ÚPRAVY OVOCNEJ DRTE

Ovocie v sebe obsahuje šťavu. Obsahuje však aj pektíny, ktoré na seba túto šťavu viažu, preto musíme drť upraviť.

Najjednoduchšie je odležanie. Drť (okrem jablkovej a hruškovej) necháme na 6 až 12 hodín v uzavretej nádobe pri teplote 18 až 20 °C a potom drť vylisujeme. Iný postup je zahriatie drte na 50 až 70 °C počas cca 10 minút, prípadne zaparenie prevarenou vodou, ochladenou na cca 80 °C. V oboch prípadoch je potrebné drť nechať dochladiť, aby sa "neprevarila". Existujú aj ďalšie spôsoby úpravy, napríklad nakvašovanie, lúhovanie či pridanie enzýmov. Po tejto príprave môžeme konečne pristúpiť k lisovaniu.

Zide sa vám



Prepravka



Záhradné nožnice



Demižón



Drvič na ovocie



Lis na ovocie

LISOVANIE

Podobne ako pri ostatných činnostiach musíme postupovať svižne, aby sme šťavu nevystavovali zbytočne dlho vzduchu. Pri lisovaní treba nechať odteciť čo najviac šťavy bez tlačenia a aj pri stláčaní občas lisovací tlak povoliť.

Nečistoty zachytávame pri lisovaní do sitka, do ktorého môžeme ešte vložiť jemnú tkaninu, aby bola výsledná šťava čo najčistejšia.

ALKOHOL A CUKOR

Výsledná chuť vína a najmä obsah alkoholu závisí vo veľkej miere od pomeru alkoholu a cukru vo výslednom produkte. Ovocie má však zriedka dostatok vlastného cukru.

Pri 100 litroch muštu potrebujeme na 1 % alkoholu 1,67 kilogramu cukru. Ten sa môže nachádzať priamo v mušte. Ak zistíme nižšiu cukornatosť, musíme zvyšný cukor pridať.

Ideálne je pripraviť si cukrový roztok z prevarenej vody. Roztok musí byť dôkladne rozmiešaný a všetok cukor dokonale rozpustený

Cukrový roztok nepridávame do muštu naraz. Pridávanie si rozdelíme na tri etapy. Podrobnejšie si o nich napíšeme v ďalšej časti.

KVASENIE

Dôležité! Kvasnú nádobu nikdy nenaplníme úplne. Počas prvého (búrlivého) kvasenia sa totiž tvorí pena, ktorá by nám unikala von. Okrem toho sa zvyčajne počas kvasenia pridáva dodatočný cukrový roztok a musíme si preto naň v nádobách nechať miesto.

Kvasenie začína prípravou zákvasu. Ten vyrobíme zmiešaním šťavy a prevarenej

vychladnutej vody v pomere 1:2. Do tejto zmesi pridáme kvasinky. Ideálna teplota tejto zmesi je 30 °C. Po pol hodine by mal byť zákvas pripravený a môžeme ho spolu s prvou tretinou cukrového roztoku vliat do zvyšnej šťavy. Tá by nemala byť príliš chladná, ideálna teplota je (ako sme už spomenuli vyššie) asi 23 °C.

Kvasinky nie sú živé len cukrom. Na svoj rast potrebujú aj ďalšie látky. Tie sa pridávajú vo forme tzv. živnej soli. Presné dávkovanie nájdete na obale konkrétnej živnej soli.

Šťavu so zákvasom a živnou soľou pomiešame a vzduchotesne uzavrieme. Na štupel umiestnime kvasnú zátku a celú zmes necháme kvasiť pri stabilnej teplote v dobre vetranej miestnosti. Všetky tieto tri podmienky sú pre správne kvasenie nevyhnutné.

V prvej fáze (búrlivé kvasenie) prebieha kvasenie naozaj divoko. Táto fáza trvá prvých 4-5 dní, možno 6 dní. Po tejto fáze pridáme druhú tretinu cukrového roztoku a celú zmes premiešame. Pracujeme rýchlo, aby zmes nebola v kontakte so vzduchom príliš dlho. Po doplnení kvasiaci mušt opäť uzavrieme zátkou.

Táto druhá fáza kvasenia trvá opäť 4-5 dní. O jej ukončení pridáme poslednú tretinu cukrového roztoku a necháme mušt dokvasiť. Dokvasovanie môže trvať 7 dní, ale aj dva mesiace - závisí to od viacerých faktorov.

Ukončenie kvasenia rozoznáme podľa týchto príznakov: cez kvasnú zátku neunikajú bublinky, kal a prípadné ovocie sa usadia na dne nádoby.

STÁČANIE

Víno musíme stočiť čo najskôr po ukončení kvasenia, inak bude mať hotové víno pachuť po mŕtvych kvasinkách.

Na stáčanie umiestnime vykvasené víno vyššie ako je horný okraj druhého demižóna. Pracujeme opatrne, aby sme nezvírili kal. Aby sme vyťažili čo najviac vína, môžeme nádobu na jednej strane podložiť. Potom pomocou hadičky začneme odčerpávať víno do nižšie položeného demižóna. Ten by mal byť o čosi menší ako pôvodná nádoba. Pripravíme si aj ďalšie fľaše (2-3), do ktorých budeme stáčať ku koncu, keď je už víno len tesne nad kalom. Ak sa nám aj podarí nasať kal, nasajeme ho pri tomto postupe do fľaší a nie do demižóna. Víno môžeme pri stáčaní ešte prefiltrovať cez handričku lieviku.

Pracujeme čo najrýchlejšie, aby sme obmedzili kontakt vína so vzduchom.

Po stočení demižón riadne (čo najneprieďušnejšie) uzavrieme a uložíme na 3 - 6 mesiacov do tmavej miestnosti s teplotou 10 - 12 °C.

Druhé stáčanie vykonáme po uplynutí spomenutého času. Postupujeme rovnako, ako pri prvom, nemusíme však už víno filtrovať. Ak chceme víno len pre "rýchlu domácu spotrebu", môžeme pri druhom stáčaní víno stáčať priamo do fliaš. Rovnako dobre sa však uchová aj v dobre (vzduchotesne) uzavretom demižóne. Či už stáčame víno do fliaš pri prvom alebo až treťom stáčaní, fľaše musia byť čisté. Korky musia byť nové alebo vyvarené. Pri použití prírodného korku musíme fľaše skladovať naležato. Ak použijeme šróbovacie uzávery, ukladáme fľaše nastojato. V jednom aj druhom prípade sú lepšie farebné fľaše, či už hnedé alebo zelené.

Pivnica na uskladnenie vína by mala mať konštantnú teplotu 10-15 °C po celý rok a mala by byť tmavá - to znamená že aj prípadné okno by malo byť zatemnené aspoň papierom.



Hadička na sťahovanie vína



Sada pre vinárov (obsahuje kvasnú zátku, muštomer, liehomer, vinomer a odmerný valec)



Fľaše na víno



Poháre na víno



Korkové uzávery



Hever na víno

V Kinekuse nájdete všetko potrebné na výrobu výborného domáceho vína.

PORKERT®

Mlynčeky na mäso

SILA TRADÍCIE

- Dlhá životnosť • Zdravotná nezávadnosť
- Široké využitie • Dostupné všetky náhradné diely
- Vyrobené v Českej republike

Pokiaľ hľadáte **robustného a vytrvalého pomocníka do kuchyne, ktorému nevadí ani výpadok elektrického prúdu, nemusíte obchádzať burzy starožitností.**

Mlynčeky a mlynce na mäso značky PORKERT sú modernou klasikou, ktorá sa vyrába dodnes. Takže ak sa náhodou stane, že o svoj mlynček prídete, stačí sa vybrať do najbližšej dobrej predajne domácich potrieb a nájdete tam presne to, čo potrebujete. A je to presne to, čo kupovali vaši starí či prastarí rodičia.

Mlynčeky PORKERT sa totiž vyrábajú od roku 1881. Vtedy si totiž priemyselník Josef Porkert prenajal železiarsku huť v Skuhrove nad Bělou a začal v nej vyrábať výrobky zo sivej liatiny. Spočiatku to boli skôr veľké kusy - kachle a remenice. Ale málokto vie, že aj v klavíroch Petroff a mnohých ďalších značkách sa dajú nájsť rámy, vyrobené v zlievárni PORKERT.

Neskôr začala firma s výrobou menších výrobkov - napríklad mlyncov podľa amerického patentu. Nevyrábali sa však

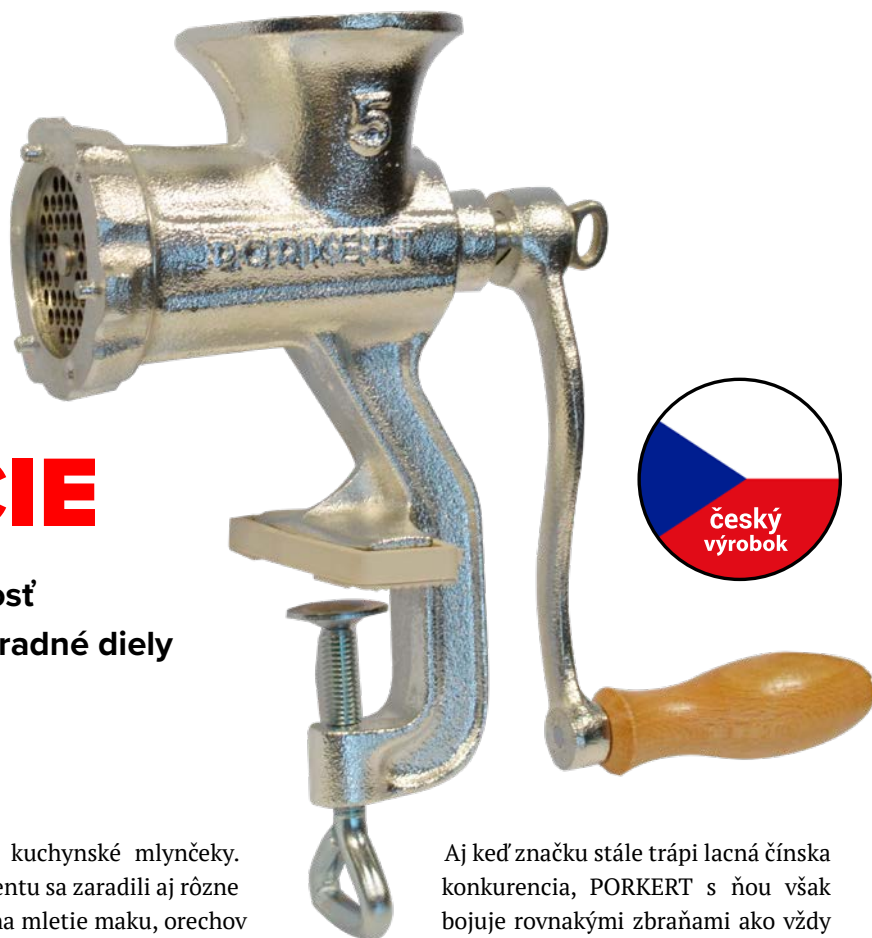
len bežné kuchynské mlynčeky. Do sortimentu sa zaradili aj rôzne strojčky na mletie maku, orechov či odšťavovacie lisy na ovocie.

V období prvej Československej republiky dosiahla výroba až 400 tisíc kusov rôznych mlyncov ročne, pričom tri štvrtiny produkcie sa exportovali.

V roku 1948 bola firma znárodnená a pôvodní majitelia v nej nesmeli zostať. Ani pracovať ako robotníci.

Podnik prežil socializmus a prežil aj reštitúcie. Do problémov sa dostal až s nástupom lacnej čínskej konkurencie na začiatku 21. storočia napriek tomu, že firma vyrábala pol milióna mlyncov ročne. Kvalitný mlynček na mak PORKERT však stál u výrobcu 500 korún a čínsky sa predával za stovku. O kvalite, ktorá by vydržala desaťročia sa u čínskej napodobeniny nedalo hovoriť, ale nepomohlo to. V roku 2010 firma ukončila výrobu.

Našťastie, výroba týchto kvalitných mlyncov bola čoskoro, v roku 2012, obnovená a dnes sa vyrába 5 základných modelov mlyncov. Sú to veľkosti 5, 8 a 10 s uchytaním na stôl a veľké "štvornohé" mlynce číslo 22 a 32 s upevňovaním na dosku. Tie posledne menované vážia takmer 12 kilogramov a zvládnu pomlieť až 1,7 kilogramu suroviny za minútu.



Aj keď značku stále trápí lacná čínska konkurencia, PORKERT s ňou však bojuje rovnakými zbraňami ako vždy - kvalitou a odolnosťou. Znakom nekompromisnej kvality je aj záruka 5 rokov ako štandard. Samozrejmosťou je aj certifikát zdravotnej nezávadnosti pre všetky výrobky.

**ZNAKOM
NEKOMPROMISNEJ
KVALITY JE AJ ZÁRUKA
5 ROKOV.**

U PORKERT-u je samozrejmosťou je plný sortiment náhradných dielov - niečo, čo čínska konkurencia skrátka neposkytuje.

A ako rozoznáte originálny PORKERT od čínskej napodobeniny? V prvom rade ich odlišuje nápis "PORKERT" na telese mlynčeka. Okrem toho je originál lepšie spracovaný a výrazne jasnejší. Je totiž pokrytý podstatne väčšou vrstvou potravinárskeho cínu. Okrem toho je pri vzájomnom porovnaní jasné, že originálny český mlynček je masívnejší.

VERMIKOMPOSTÉR

PRIPRAVTE SI VLASTNÉ HNOJIVO ZADARMO

Áno, recyklácia hýbe svetom. Inak to nejde, planéta nemá dost zdrojov. V poslednom období, keď už mestá vďaka ekologickému hnutiu nie sú natoľko znečistené ako sme boli zvyknutí v minulosti, sa vracajú do miest aj snahy o dopestovanie vlastných plodín či chov včiel a dorábanie tzv. mestského medu..

Izbové rastliny z bytov v mestách nikdy nevymizli, ale nikdy neexistovala možnosť zabezpečiť pre ne priamo na mieste zdroj hnojiva.

Dnešná doba postúpila aj v tomto smere. Nepreferujú sa len lokálne potraviny, ale aj lokálne hnojivá. Ušetrí sa pri jeho dovoze a ak dokážeme vyrobiť hnojivo z odpadu, tak ušetríme aj na jeho odvoze a skládokovaní. A samozrejme, ak si hnojivo vyrobíme sami, nebudeme zaň platiť vôbec.

Jedným zo spôsobov, ako vyrobiť hnojivo zo zvyškov potravín v domácnosti je vermikompostovanie - čiže výroba kompostu s využitím dážďoviek. Je možné využívať známe kalifornské dážďovky, ktoré sa rýchlo množia a ľahko chova-

ČO PATRÍ DO KOMPOSTÉRA

- zvyšky z ovocia a zeleniny, vrátane šupiek
- čaj a čajové vrecúška
- kávová usadenina
- drvené vaječné škrupiny
- orechové škrupiny
- piliny a hobliny
- kartón

ČO DO KOMPOSTÉRA NEPATRÍ

- odpadky živočíšneho pôvodu
- mliečne výrobky
- všetky druhy mastnoty a tukov
- slané jedlá
- zvieracie výkaly



jú (dajú sa ľahko objednať na internete). Ale účinne dokážu na výrobe kompostu pracovať aj naše domáce dážďovky záhradné alebo dážďovky hnojné.

Domáci vermikompostér je plastová dizajnová niekoľkopošchodová nádoba, ktorú je bez problémov možné umiestniť aj v malom byte. Rozmery v pôdoryse nemusia presiahnuť 50 x 40 centimetrov. Kompostér nesmie byť príliš vysoký. Usadajúci kompost by sa príliš stlačil došlo by k anaeróbnym rozkladným procesom. A tie sú charakteristické zápachom. Pokiaľ však dodržíme všetky zásady a do kompostu má prístup vzduch, je táto výrobná hnojiva úplne bez zápachu.

Okrem potraviny majú dážďovky aj ďalšie podmienky na životné prostredie. Teplota v kompostéri by nemala klesnúť pod 5 °C, je to však už kritická hranica. Ideálne je, ak má kompostér izbovú teplotu. Vlhkosť v kompostéri by mala dosahovať 75%, čo je približne vlhkosť, aká je vo vyzýmkannej kuchynskej hubke. Nižšia vlhkosť zabraňuje dážďovkám v dýchaní (dýchajú cez slizovitý povrch tela), vyššia spôsobuje nedosta-

tok kyslíka v komposte a anaeróbný rozklad - čiže už spomenutý zápach.

A ako to celé funguje? Na začiatku pripravíme pre dážďovky z odpadu akýsi základ, na ktorý uložíme dovezené dážďovky. Tie sa čoskoro skryjú a začnú hodovať. Približne za pol roka neustáleho pridávania odpadu dokážu dážďovky vyrobiť slušnú hromadu kompostu, ktorý sa zložením podobá na dobrú zeminu. Tú z kompostéra vyberieme a na osvetlenom mieste z nej vyrobíme na podložke niekoľko vysokých kôpok. Z nich postupne odoberáme hornú vrstvu tak, aby sa dážďovky stihli schovať do hlbších častí. Nakoniec by nám na podložke mali zostať len dážďovky. Tie premiestnime do novej základnej várky odpadu.

Takže, ak sa chcete stať expertom na životný cyklus dážďoviek a jeho peripetie, neváhajte a vyskúšajte vermikompostér. Alebo, vlastne stačí ak chcete žiť trochu ekologicky, recyklovať a dorábať vlastné vysoko hodnotné hnojivo, vďaka ktorému budú vaše rastlinky šťastné.

BUĎTE EKOLOGICKÝ A ŠTÝLOVÝ.

V Kinekuse na objednávku máme napr. vermikompostér URBALIVE (na obrázku hore), ktorý navrhol český designér Jiří Pelcl.

- Jesenné -

PUTOVANIE

ZVIERAT

Koniec leta a jeseň je v prírode poznačený prípravou všetkého živého na blížiacu sa zimu. Niektoré živočíchy sa pripravujú dosť konzervatívne. Zbierajú zásoby a znášajú ich do zimných skrýš. Ďalšie tie plody jesene rovno konzumujú a pripravujú si na zimu zásoby, ktoré môžu v podobe tuku nosiť stále so sebou. Sú však aj zvieratá, ktoré nehodlajú našu zimu znášať na vlastnej koži. Aby jej unikli, utekajú často tisíce kilometrov.

ODDÁVNA

V období ľadových dôb, keď chladné počasie bránilo rozrastaniu lesov a naše územie bolo pokryté stepou a lesostepou, boli aj u nás doma zvieratá, ktoré dodnes každoročne putujú za lepšími podmienkami. Archeologicky máme doložený aj u nás

výskyt zvierat ako je napríklad sob polárny. Keď však step zarástla, zvieratá putujúce po stepiach sa od nás stratili.

V polárnych oblastiach žijú aj zvieratá, ktoré sa na jeseň sťahujú zdanlivo úplne nelogicky. Viacerí čitatelia asi budú poznať lumíky. Malé hlodavce, podobné škrečkom, ktoré sa v niektorých rokoch premnožia a potom sa správajú samovražedne. Putujú severskou krajinou v tisícových húfoch nehládajúc na prekáž-



Lumík sa na zimu sťahuje za snehom

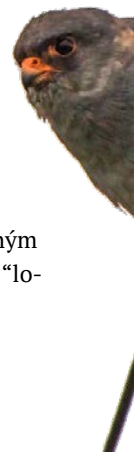
ky. Až kým neskončia utopené vo veľkom vodnom toku či fjorde.

Pred zimou sa však sťahujú - do vysokých a chladných polôh. Len tam totiž majú celú zimu zaistenú vysokú snehovú pokrývku, ktorá ich chráni pred chladom aj pred predátormi.

AMERIKA

Veľké jesenné putovanie - migráciu zvierat videli prví európski osadníci až na prériách dnešného amerického stredozápadu. Boli to bizóny. Bohužiaľ, druh, ktorý prežil v pokoji státisíce rokov (a isto neboli všetky bohaté), takmer vyhynul v priebehu štvrtstoročia. Neničili ho len zbrane lovcov. Moderná infraštruktúra, najmä železnice, ale aj budovanie miest, mestečiek a ciest medzi nimi mu zabránila v migrácii a tiež prispela k jeho takmer úplnej likvidácii.

Tej sa, bohužiaľ, nevyhol ďalší severoamerický sťahovavý druh - holub sťahovavý. V priebehu pol storočia ho osadníci vyhubili spôsobom, aký nemá v dejinách obdobu. Pôvodne bol tento veľký a pestrofarebný druh holuba taký hojný, že prelet jediného krdla trval celý deň. A práve jeho hojnosť zapríčinila jeho zničenie. Nikomu totiž ani nenapadlo, že vtáka, ktorého krdle dokáže zatieniť Slnko a hniezdi v miliónových kolóniách, treba nejako šetriť. Naopak, lovil sa na všetky spôsoby. Ako rýchly letec bol vyhľadávaným terčom pre športových strelcov. Ale "lo-





Holub sťahovavý bol vybijaný po státisícoch

vil” sa aj menej športovými spôsobmi - napríklad mláďatá v hniezdach. Ročne sa jednalo o milióny kusov.

Ibaže (podobne ako iné vtáky hniezdiace v kolóniách) holub sťahovavý potreboval na spustenie hniezdiaceho puďu isté kritické množstvo jedincov. Takže keď zostal posledný krdeľ, ktorý mal “biednych” 5 000 kusov, už nikdy nezhniezdil. Vtáky zostarli a postupne vymreli. Aj tak môžu dopadnúť sťahovavé vtáky.

NAŠI

Príroda Európy, pokrytá už od praveku lesmi a v modernej dobe rozparcelovaná cestami a železnicami, nie je na veľké putovania zvierat po zemi vhodná už celé tisícročia.

Azda preto u nás zostali migrujúce len druhy, ktoré na svoju prepravu využívajú vzduch.

Najznámejším sťahovavým vtákom je zrejme bocian biely. Už koncom augusta odlietajú staré jedince aj mláďatá, ktoré sa ledva stihli naučiť lietať do svojich teplých zimovísk v strednej a južnej Afrike, ktoré mu poskytujú dostatok potravy - že je tam dosť žiab, hadov, hmyzu a ďalšej “hávede” ktorou sa bocian živí, potvrdí každý, kto sa kedy v južnej Afrike čo len zastavil.

Podstatne menej zná-



Sokol červenonohý je jedným z našich najvtvrvalších migrantov

svoje hniezdo ukrýva v lese a len zriedka ho môžeme zahliadnúť na vzdialenej mokrej lúke, prípadne pri prelete.

Zimuje v južnej Afrike.

Aj keď sa u nás hovorí, že vtáky letia “do teplých krajín”, čo naznačuje, že hľadajú teplo, potreba zohriať sa je len sekundárna. V prvom rade letia za potravou, ktorú im naša zimná príroda nevie poskytnúť.

Samozrejme, sú to len dva najznámejšie druhy vtákov, ktoré sa púšťajú počas jesene na cestu za lepšími podmienkami. Okrem nich sa púšťajú na cesty lastovičky, beloritky, a všetky možné ďalšie spevavce a dravce.

Ako prvé odlietajú zvyčajne druhy, ktoré sú špecializované na živočíšnu potravu a zimujú ďaleko na juhu. Práve preto sú bociany priam učebnicovým príkladom. Odlietajú zavčasu, pretože sa živia len živočíšnou potravou, pred odletom sa zhromažďujú a sú veľké, takže dobre viditeľné. Okrem bocianov a lastovičiek odlietajú pomerne skoro aj rôzne penice a trsteniariky. S nimi sa vydávajú na púť aj dravce, napr. orly krikľavé či vzácne na Slovensku hniezdiaci sokol červenonohý.

Neskôr sa sťahujú rôzne druhy piniek, kanárikov a stehlíkov, ktoré sa živia aj rastlinnou potravou a zimujú severnejšie (niektoré druhy sa sťahujú len do južnej Európy), takže nie sú na cestu až tak hnaní.

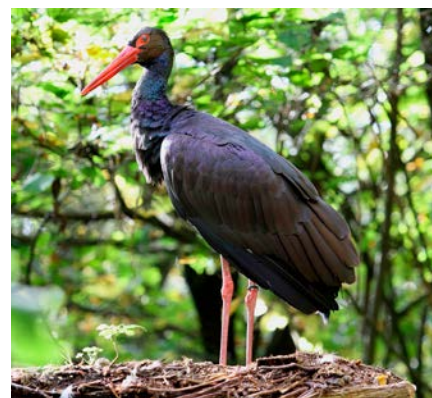
mým sťahovavým druhom je bocian čierny. Na Slovensku ho hniezdi v porovnaní s bocianom bielym asi len tretinový počet párov a navyše žije skrytým životom.

Pokiaľ biely bocian nemá problém zahniezdiť priamo v dedine, bocian čierny

Aj keď sa zdá, že počas jesennej migrácie letia vtáky “v jednom kuse”, (pretože si ich zvyčajne všimneme práve pri prelete) v skutočnosti sa zastavujú, aby načerpali sily. Aj na našom území ocenia nie len divorastúce rastliny a bobule, ale radi sa pohostia aj na “zabudnutých” zvyškoch plodín na poliach. Nezaorané strnisko po obilninách, ale najmä slnečnici môže často znamenať rozdiel medzi životom a smrťou.

Na jeseň sa hýbe celý vtáčí svet. Okrem druhov, ktoré putujú na ďaleký či bližší juh, sú ešte druhy, ktoré sa presúvajú len v rámci nášho územia. Z často exponovaných horských polôh schádzajú do nížin a z lesov bližšie k ľuďom. Napríklad rôzne sýkorky.

Vtáky majú počas migrácie vychodené, či skôr vylietané svoje trasy, ktoré príliš nemia. U nás sú to zvyčajne údolia riek, ale tradičnými migračnými trasami sú aj niektoré horské priesmyky.



Bocian čierny žije na Slovensku skrytým životom

A nesmieme zabudnúť ani na vtáky, ktoré sa sťahujú na jeseň k nám. Prichádzajú síce neskôr, ale každý pozná zimné krídličky chochláčov severských. Menej nápadnými návštevníkmi zo severu sú drozdy čvikotavé. Tie naše sa v zime posúvajú na juh a k nám prichádzajú kusy zo severu - asi preto, že sú otužilejšie a našu zimu zvládnu. :-)

Na miestach, kde sa na jeseň migrujúce vtáky koncentrujú (napr. rôzne morské úžiny) je možné migráciu sledovať aj pomocou meteorologických radarov. Obrovské krídle vtákov sa na nich objavujú rovnako ako oblačnosť.

Novinky

V NAŠICH PREDAJNIACH

NOVÉ SADY KRBOVÉHO NÁRÁDIA

S blížiacou sa zimou sa blíži aj začiatok vykurovacej sezóny. Jeseň je ideálny čas na občasné zakúrenie v krbe, prehriatie interiéru a posedenie v žiare ohňa - zatiaľ čo vonku začína už chlad byť čím ďalej tým neodbytnější.

Zároveň je jeseň ideálnym časom na posledné prípravy vykurovacej

sústavy a doplnenie toho, čo sa pokazilo alebo skrátka chýba. Pripravili sme preto pre Vás niekoľko nových sád krbového náradia a nové typy noší na drevo.

Všetky nesú názvy vychádzajúce z gréckej mytológie. Krbové náradie **BOREAS** má matný čierny povrch a je skôr nenápadné - ale svoju prácu odvedie bez odvrávania.

Zato krbové náradie **TARTAROS** je vďaka niklovanému povrchu vidieť veľmi dobre a svoj luxusný vzhľad vystavuje všetkým na obdiv.

Ozdobná noša na drevo **HEBA** sa hodí ku každému krbu či sporáku. Je vyrobená z ocele a upravená čiernym náterom. Ďalšia z novinek v sortimente noší je **PSYCHE**. Je to oceľová ozdobná noša s matným čiernym povrchom. Na rozdiel od vyššie spomenutej HEBE je rozkladacia. Rozmery rozloženej noše predstavujú 54x31x38 centimetrov.



Krbové náradie BOREAS



Krbové náradie TARTAROS



Krbové náradie HEBA



Krbové náradie PSYCHE



ŠPORTOVÉ FLAŠE V NEOPRÉNE

Pokiaľ nechcete čas jesene využiť len posedávaním pri krbe, ale naopak, ba-bie leto a jeho krásne počasie plánujete stráviť aktívnym odpočinkom v horách, ponúkame vám ďalšie novinky. Jedná sa o športové fľaše z borosilikátového skla. Ako napovedá nadpis, sú obalené neoprénom. Ak si neoprén spájate s čiernymi potápačskými oblekmi, budete možno prekvapení. Tieto sklenené fľaše sa totiž dodávajú zabalené do trendových farieb. Môžete si vybrať medzi svetlým

sivým, ružovým a tyrkysovým obalom. Uzatvorené sú nerezovým vrchnákom. Fľaše je možné umývať v umývačke. Samozrejme, okrem obalov a vrchnákov.



HADICA NA VODU SILVER

Polievanie záhrady vie byť pekne otravné. Najmä, keď treba často vodu čerpať či práčne dovážať na záhradu. Ale i polievanie záhrady je zvyčajne spojené aj s pozitívnymi pocitmi. V prvom rade s istým pocitom zadosťučinenia, pretože vidíme, ako sa vďaka našej starostlivosti a napriek nepriaznivej klíme rastlínkam darí a či už okrasná alebo úžitková záhrada prospieva a robí nám radosť.

Čo však vie veľmi často pokaziť náladu, je krútiaca sa a zalamujúca sa hadica. Najmä v horúcom počasí majú lacné záhradné hadice na vodu problémy udržať tvar a deformujú sa všetkými možnými spôsobmi. Nehovoriac o tom, že často

nevyržia ani jednu sezónu.

Preto Kinekus prináša na trh nový model hadice, nazvaný SILVER. Táto hadica je vyrobená z mäkkého PVC, takže je dostatočne flexibilná. Je však zosilnená dvojitým opletom z vysokopevnostného polyesterového vlákna zabraňujúceho prekrúcaniu a zalamovaniu hadice. Nepriehľadná duša zasa zabraňuje tvorbe rias.

Hadica je dostatočne odolná aj pre využitie v stavebníctve.

Dodáva sa v 1/2, 3/4 aj 1-palcovom priemere v baleniach po 25 metrov.



DETSKÉ PRACOVNÉ RUKAVICE

Deti radi pomáhajú rodičom, ak sú správne motivované. Čo však odrádza rodičov a aj deti od zapojenia sa do niektorých špinavších prác v dielni či na záhrade. Drobný nedostatok - rukavice vhodné pre deti - resp. ich absencia.

A použitie rôznych zimných rukavíc na práce tiež nie je to pravé. Rukavice budú veľmi rýchlo zničené a o nejakom pohodlí pri práci si môžeme nechať zdať. Čo zasa vedie k práci bez rukavíc a tá zasa priamo k možnému zraneniu...

A to si nikto neželá.

Preto spoločnosť Kinekus ponúka zákazníkom viacero typov detských rukavíc. Najnovšie do ponuky zaradila detské farebné rukavice, vyrobené z bavlnenej

tkaniny. Sú dostupné v dvoch farebných prevedeniach vo veľkosti S. Okrem tejto novinky môžu rodičia pre dvoje deti zaobstaráť aj ďalšie typy rukavíc. Napríklad rukavice Frog-

gy, vhodné pre 5 ročné deti, rukavice Kids Blue a Kids Pink, vhodné pre deti od 5 do 8 rokov, alebo rukavice Loolipop, vhodné pre 4-5 ročné deti.



ŠIROKÉ LIEVIKY

Sezóna spracovania ovocia je plne rozbehnutá a každá gazdina v letnej kuchyni prispieva k zvýšeniu globálneho otepľovania planéty svojimi hrncami so zaváraninami a džemami.

A aby sme znížili tento každoročný príspevok k zohrievaniu planéty na nevyhnutné minimum, rozhodli sme sa ponúknuť našim zákaz-



níkom zlepšovák.

Neuvarí síce rýchlejšie, ale podstatne rýchlejšie bude nalievanie výsledného produktu do pohárov.

Každá gazdinka pozná situáciu, keď sa snaží dostať zaváraniny do pohára čo najrýchlejšie. Ale klasický lievik nie je veľmi nápomocný, pretože je úzky. A nalievanie bez lievika zasa musí

byť opatrné a tým pádom pomalé. Alebo rýchle a neporiadne.

Dva špeciálne široké lieviky majú spodný otvor široký 24 resp. 50 milimetrov. Dokážu teda "spracovať" aj menej tekuté džemy a zaváraniny.

Sú vyrobené z plastu a dodávajú sa v rôznych farbách. Veselé zaváranie!



JESENNÉ PRÁČE v záhrade

Definícia jesene je veľmi, veľmi široká. Pre niekoho sú to prvé dni septembra, sprevádzané dozvukmi partizánskych vatier a prvými tlačenicami a krikom v žiackych autobusoch.

Iný si pod jeseňou predstaví basový hluk zelenej ruže, chladné ranné hmly a košíky plné dubákov.

Pre ďalšieho je jeseň až novembrové melancholické počasie, ktoré je už len krôčik od zimy.

BOJ PROTI SLIZNIAKOM

Jednou z najdôležitejších a zároveň najviac zanedbávaných činností, ktoré môžeme v záhrade počas jesene vykonať, je boj proti nežiadúcim slizniakom.

Títo škodcovia sa držia všade, kde je trochu vlhkejšie prostredie, prípadne zanedbaný kus záhrady v ktorom nájdeme dostatok úkrytov.

Keďže na úkryt im stačí aj medzera medzi dvoma hruškami, jedným z účinných spôsobov je aj valcovanie zeminy. Samozrejme, v záhonoch nebudeme valcovať - tam použijeme jemnú vrstvu mulča. Zdôrazňujeme slovo "jemnú", pretože hrubá vrstva je pre slizniaky ďalším obľúbeným krytom. Okrem toho pomáha do-

kladné odstraňovanie rôznych zvyškov úrody a tiež úsporné a presné polievanie. Nie vždy to však stačí. A v poslednom období ich nestačia likvidovať ani žaby, ježkovia či kačice, preto musíme priložiť ruku k dielu.

Stupeň zamorenia slizniakmi zistíme jednoduchým experimentom. Na miesto, kde sme už zozbierali úrodu, rozložíme tmavú

fóliu s rozmermi 1x1 meter. Na druhý deň skontrolujeme, koľko slimákov sa pod ňu schovalo.

Za zamorenie sa považuje už jeden slizniak na štvorcový meter.

Práve na jeseň kladú slizniaky vajíčka, ktoré by mali pre-

žiť zimu. Preto je v tomto období vhodné skontrolovať (prípadne aj cielene rozložiť po záhrade) dosky a ploché kamene. Pod nimi totiž nájdeme nakladené spomenuté vajíčka, ktoré vyzerajú ako žltobie-



Slizniak - jeden zo škodcov v našich záhradách.

le priehľadné gelové guľičky. Tie môžeme následne zlikvidovať. Nepotrebujeme na to ani žiadnu extra technológiu. Obvyčajná horúca voda úplne postačí. Prípadne ich môžeme vyzbierať pre sliepky, ktoré si na nich pochutia.

OKRASNÁ ZÁHRADA

Pri konzervovaní a spracovávaní úrody vzniká niekedy pomerne veľké množstvo biologicky rozložiteľného odpadu. V kombinácií s jemnou vrstvou pokosenej trávy to môže byť dobrá strava pre kompostér. Nie je ani nutné drviť odpad do kompostéra nejako špeciálne najemno. Taký postup je skôr na škodu, pretože spôsobí hnitie. Pokiaľ chcete v záhrade za lacný peniaz (vlastne úplne zadarmo!) poskytnúť počas zimy stravu pre vtáctvo, môžete na jeseň nechať odkvitnuté kvety trvaliek. Sú plné semienok.

Môžeme tiež zachrániť citlivé trvalky (napríklad verbeny) tým, že ich v septembri presadíme do kvetináčov. Môžeme ich zostrihať a umiestniť na parapet, kde v mierne vlhkej pôde prežijú do jari.

Jeseň je vhodný čas na výsadbu cibulových kvetov. Ich výsadba nie je vôbec zložitá. Stačí cibulky zasypať 10 centimetrami kompostu niekde pod živým plotom alebo v záhone - podľa toho, kde majú vočasnej jari kvitnúť.



Na jeseň je ideálny čas na sadenie kríčkových ruží

Trochu komplikovanejšia je výsadba kríčkových ruží. Tie je na jeseň dostať aj bez koreňového obalu. Takúto sadenicu musíme na noc namočiť do vedra a skrátiť korene - podobne, ako keď sadíme prostokorenné sadenice ovocných stromkov.

Výsadba do jamy s trochou kompostu je samozrejmosť. Ako ochranu pred mrazom môžeme ruže zamulčovať a zakryť ihličnatými konármi. Ruže budú kvitnúť hneď nasledujúci rok.

ÚŽITKOVÁ ZÁHRADA

V septembri sa ešte zbiera úroda z ovocných stromov. Neskoré maliny a černice môžeme na noc zakrývať fóliou. Neprestanú tak rodiť ešte nejaký čas. Včasnější odrody môžeme na jeseň zostrihať, neskororodiace zostrihávame až na jar.

Ovocné stromky je možné vysádzať až do mrazov, platí však staré pravidlo: čím skôr, tým lepšie. Aj keď stromky nemusia byť poškodené nízkymi teplotami, pri vyšších teplotách sa viac rozvinie ich koreňová sústava a štart v budúcom roku bude o čosi jednoduchší.

V ťažkých pôdach pri sadení stromkov kopeme väčšie jamy - pol metra hlboká a 60 centimetrov široká jama vôbec nemusí byť v takejto pôde prehnaná. Úrodné ľahké pôdy až takúto prípravu nepotrebujú. K vysadeným stromkom nezabúdame zatĺcť kolíky. Sadenice stromov k nim uväzujeme "na osmičku". Namiesto špagátu môžeme použiť natrhané handrové pásky. Úväz spočiatku necháme skôr voľnejší, pretože stromček si v jame môže sadnúť. Mesiac po vysadení môžeme stromček uviazať pevnejšie.

Ak sa chystáme vysádzať palmetové tvary a ovocné steny, budujeme k nim priamo konštrukciu, nie samostatné koly.

Pokiaľ nahrádzame starý strom novým, nezabúdajme na prestriedanie druhov. Jablone, hrušky, ale aj kôstkoviny (zvlášť čerešne) sú citlivé na vysadenie do pôdy, ktorú vyčerpá starý strom.

Ovocné stromy vysádzame tak, aby miesto štepenia bolo asi 10 centimetrov nad zemou. Naopak, kríčkové ríbezle a egreše vysádzame hlbšie, ako rásťli v škôlke - tak, aby bolo vetvenie kra zahrnuté pôdou.

Okrem iných ozdobných prvkov môžeme v novembri (za priaznivého slnečného počasia) pridať do záhrady aj trochu beloby v podobe vápenného náteru kmeňov stromov. Natierame štetcom a naozaj počká-

me na vhodné počasie. Aby totiž náter na strome vydržal, musí zaschnúť. Natretie kmeňov vápnom chráni stromy pred prudkým ohriatím a následným prasknutím pri prudkom mraze.



Vápenným náterom chránime stromy pred mrazom

To, že mráz v zime príde je isté. Presný dátum je síce vždy iný, ale to nie je dôvod, aby sme sa nepripravili v predstihu. Je treba zazimovať najmä zdroje vody. Vypnúť prívody, vypustiť vodu z hadíc a hadice zbalit. A to všetko skôr, než voda v hadiciach zamrzne, resp. nízke teploty spôsobia, že hadice pred balením budete musieť presunúť niekam do tepla garáže či dielne, aby sa zohriali na normálnu teplotu.



Hrabanie listia k jeseni jednoducho patrí.

Listy pod živými plotmi a kríkmi v zime nevadia, naopak, poskytujú dodatočnú tepelnú izoláciu. Na trávniku však nepôsobia dobre a spôsobujú úhyn trávy. Rovnako treba pred zimou od napadaných listov a odumretých zvyškov vodných rastlín vyčistiť záhradné jazierko.

Aj keď sa jeseň zvyčajne považuje za čas zberu úrody a jar zasa za čas výsadby, celkom to neplatí. Naopak, na jeseň môžeme zakladať živé ploty, vysádzať popínavé rastliny, ovocné stromy a kry. Skrátka - na jeseň sa okrem zeleniny a letničiek vysádza takmer všetko. Len treba vystihnúť ten správny čas a poznať správny spôsob.

Ľuboš Vopalecký

„SME NA ZAČIATKU CESTY, KTORÁ VEDIE DO 21. STOROČIA - STOROČIA DIGITALIZÁCIE.“



Dnes sa vám predstavuje Ľuboš Vopalecký, manažér veľkoskladu spoločnosti Kinekus. Človek, ktorý vyrástol v tých najtatrovatejších Vysokých Tatrách a odkedy ich opustil, venuje sa zlepšovaniu veľkoobchodu.

ODKIAĽ POCHÁDZATE?

Pochádzam z Vysokých Tatier priamo zo Štrbského Plesa. Tu som prežil prvých 25 rokov spojený s prírodou a ľuďmi, ktorí žijú v týchto horách. Stretnúť medveďa, veveričku alebo jeleňa bolo úplne normálne. Základnú školu (malotriedku) sme mali v zrubu pri jazere, kde nás chodilo 10 prváčikov 😊. V Poprade som absolvoval Strednú elektrotechnickú školu. A tam romantika skončila. Denné štvorhodinové dochádzanie do školy nebol práve ideálne strávený čas. Po maturite prišlo rozhodnutie ísť študovať ďalej a tak prišla príležitosť vyletieť z domáceho hniezda a objaviť sa v Žiline. Vyštvudoval som telekomunikačnú a poštovú prevádzku na Žilinskej univerzite.

KDE STE ZAKOTVILI PO ŠKOLE?

Prvé zamestnanie po škole bola softvérová firma, kde som pričuchol k „obchodničine“. Po čase prišla šanca byť pri rozbehu niečoho veľkého. Pridal som sa do tímu ľudí, kto-

rí otvárali pobočku Metra v Žiline. Za 16 rokov mi Metro prinieslo veľmi veľa, vystriedal som tam niekoľko pozícií a posledné 3 roky bola mojím vysunutým dočasným domovom centrála v Prahe. Spoločne s kolegami sme riešili zmenu informačného systému pre všetkých 19 pobočiek v Čechách a na Slovensku.

AKO STE SA DOSTALI DO KINEKUSU?

Po 3 rokoch v Prahe prišla opäť otázka: „Čo ďalej?“. Každý týždeň dochádzať do Prahy je veľmi náročné a chcel som byť viac s rodinou a rodičmi, ktorí stále žijú v Tatrách. Pri prezeraní internetu mi padol zrak na inzerát s ponukou do spoločnosti Kinekus. Spoločnosť som poznal už od jej začiatkov ako zákazník a to ako sa rozrástla bolo pre mňa fascinujúce. Prvý kontakt s personalistkou prebehol telefonicky a aj keď bola vzdialenosť medzi nami 400 km 😊 už vtedy bolo u mňa jasné, kadiaľ sa budem uberať. Ďalšie stretnutia už aj s pánom Súkeníkom prebehli veľmi krátko po sebe a obaja sme našli víziu, ako by mala vyzeráť naša spolupráca.

AKO VNÍMATE TÚTO FIRMU?

Zo začiatku bolo ťažké sa učiť, ako celá spoločnosť funguje - a vzápätí sme to vďaka novému informačnému systému zasa celé menili.

Bez trpezlivosti všetkých kolegov a viery, že to pôjde, by sme neprešli touto zme-

nou. Sme na začiatku cesty, ktorá vedie do 21. storočia - storočia digitalizácie. Sú pred nami výzvy ako umelá inteligencia, digitálna komunikácia, robotizácia, virtuálna realita, ekologické šetrenie zdrojmi. Len pripraveným spoločnostiam, ktoré sú si vedomé týchto zmien patrí budúcnosť.

PREDSTAVÍTE NÁM SVOJU RODINU?

Mám dvoch tínedžerov Olivera a Isabellu a priateľku Gabiku. Oliver má 16 rokov a Isabellka 14. Obaja sú veľmi šikovní a navštevujú osemročné gymnázium. Oliver má talent na jazyky a vynikajúcu pamäť. Tento rok chce ísť študovať do zahraničia. Isabellka je veľmi kreatívna a už 9 rokov tancuje hip-hop, miluje zvieratká. Spoločne sa snažíme ich viesť ku prírode, kde trávime čo najviac času. K horám v okolí Žiliny a Tatrám máme blízky vzťah, sú nádherné a ideálne na dobíjanie energie.

AKÝ JE VÁŠ ŽIVOT PO PRÁCI?

Celý môj život je spojený s prírodou, horami a pridalo som si k tomu aj kolieska akejkol'vek veľkosti - korčule, kolobežka, bicykel. Pre mňa je najväčší relax výlet s rodinou na bicykloch v horách. Dôležité nie sú kilometre, ani vystúpané výškové metre, ale spoločné zážitky. V zime radi lyžujeme na bežkách alebo si to užívame na svahu.

Druhá moja vášeň je hudba. Rád hrám na gitare a rád sa učím hrať na čomkoľvek.

KINEKUS®



TIPOV
PRE EFEKTÍVNEJŠIE
VYKUROVANIE

1 Utesnite si kachle alebo sporák

Lepidlo na tesniace šnúry

na kachle, sporáky, odolnosť do 1100 °C, objem 20 ml

42941950



1⁴⁹ €

Tesniaca šnúra

biela, dĺžka 2 m + 0,5 m grátis, na kachle, sporáky



4294194426 6x6 mm 2,40
4294194254 8x8 mm 3,50

2 Použite fóliu za radiátor

Reflexná fólia

šírka 70 cm, hrúbka 2 mm, za radiátory, do teploty 85 °C, odráža teplo a zlepšuje tým ekonomiku vykurovania

941007



1¹⁵ € / bm

3 Vyčistite si komín

Odstraňovač sadzí SADPAL

na vypaľovanie sadze a smolových usadenín, 1 kg

952099



4⁹⁹ €

Odstraňovač sadzí PE-PO

polienko pre čistenie usadenín v komínoch, hmotnosť 950 g, vysoká účinnosť, obsahuje aj 2 ks podpaľovača

952072



5⁹⁰ €

Komínový kartáč

drôtený, rúrkový, závit M12



45115226 150 mm 1,99
45115240 180 mm 2,10

Nadstavec na komínový kartáč

drôtený, točený, na závit M12



45115851 5 m 7,90
45115875 7 m 8,30

4 Zabezpečte lepšiu distribúciu tepla

Krbový ventilátor

bez potreby napájania z el. siete, zaistí rovnomernú cirkuláciu teplého vzduchu z kachlí, pracovná teplota 50 až 350 °C, tichá prevádzka, výška 23 cm

70108757



59⁹⁰ €

VSTAVANÝ TERMOČLÁNOK

Výmenník Gajo

plechový, priemer rúry 120 mm, výška 82 cm

203871



29 €

Výmenník Gajo

KLASIK plechový, priemer rúry 132 mm

4092232



33 €

5 Použite čarovnú mriežku

Čarovná mriežka

mriežka od špecialistu na vysoké teploty znižuje spotrebu dreva, kladie sa na rošt, rozmer 14x27 cm, 2 kusy v balení

4901000



2 ks sada

19,90 €

14⁹⁰ €

VIAC INFO NA:

www.carovnamriezka.sk

CENOVÝ TRHÁK

TEŠÍME SA NA VÁS V NAŠICH PREDAJNIACH A V ĎALŠÍCH STOVKÁCH PREDAJNÍ, KTORÉ ZÁSOUBUJE VEĽKOOBCHOD KINEKUS

ŽILINA • TREŇČÍN • BRATISLAVA 2X • RUŽOMBEROK • PRIEVIDZA • MARTIN • PÚCHOV • KOŠICE • POPRAD • PREŠOV • NITRA

UPOZORNENIE: Dostupnosť niektorých tovarov u jednotlivých predajcov môže byť na objednávku.

Uvedené ceny sú koncové vrátane 20% DPH a sú garantované počas akcie v trvaní od 16.9.2019 do 30.10.2019 alebo do vypredania skladových zásob. Zmena ceny vyhradená. Použití obrázky môžu mať ilustračný charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobu. Prečiarňuté ceny sú bežné ceny v iných predajcoch. Za tlačové chyby predajca nezodpovedá. Tovar do tejto akcie zabezpečuje KINEKUS Veľkoobchod. Ak ste nedostali niektorý z akčných tovarov u predajcov, dajte nám to, prosím, vedieť – vo@kinekus.sk alebo 041/555 55 09.

www.kinekus.sk

SEKERY

POUŽÍVAME UŽ OD PRAVEKU



Tento univerzálny nástroj súperí o celkové prvenstvo medzi nástrojmi s nožom.

A tento večný súboj zrejme nebude nikdy rozhodnutý, pretože už nikto nezistí, či konkrétny pračlovek odštiepený ostrý kameň zdvihol nad hlavu a sekol ním, alebo ním len o čosi mierumilovnejšie krájal.

Tak či tak, sekery sa vyrábajú od praveku. Najskôr štiepaním rôznych vhodných druhov kameňa. Vyštiepaná hlavica sekery sa osádzala do drevenej rúčky vhodného tvaru. Niekedy to bol koreň, niekedy konár s riadnym uzlom na konci.

Neskôr sa kamenné sekery začali upravovať aj hladením a leštením dokonca sa vŕtali otvory na rúčku. Takéto neolitické sekery či sekeromlaty sú tvarovo takmer na nerozoznanie od dnešných štiepacích sekier.

Neolitické sekery sa občas nájdu napríklad na stredovekých hradoch, resp. v ich zrúcaninách. Nemusí to nutne znamenať, že hradný kopec bol osídlený už v praveku, alebo že v stredoveku používali kamenné sekery.

Ale vlastne... používali. Verili totiž, že tieto „hromové klíny“ bývajú na špici blesku (a preto je blesk schopný napríklad rozčesnúť strom) a keď takýto bleskom už použitý klin umiestnia na štít strechy, blesk do nej neudrie.

S používaním prvých kovov prišli aj prvé medené sekerky. Neboli veľké, ale lepšia malá sekerka ako žiadna. Aj samotný materiál bol limitujúci. Meď nie je práve materiál vyznačujúci sa tvrdosťou, hoci kovaním za chladu sa jeho pevnosť o čosi zväčšuje.

Samozrejme, existovali aj veľké seke-



Neolitický sekeromlat sa veľmi neliší od našich štiepacích sekier

romlaty – vzhľadom na mäkkosť mede a žiadne znaky používania sa usudzuje, že plnili skôr reprezentatívnu úlohu. Niekoľko sa skrátka len chcel ukázať: „Pozrite, koľko mede si môžeme dovoliť odliat do úplne zbytočnej veci“.

Vynález bronzu konečne priniesol kov, z ktorého sa dali vyrobiť naozaj použiteľné sekery. Ešte to však nebolo úplne ono.

To práve zlaté obdobie sekier prišlo až s „obyčajným“ železom a oceľou. Konečne sa dal využívať materiál, ktorý sa dal kovať do tvaru ostria a v prípade potreby znova prekovať, dal sa brúsiť a ostriť a okrem možnosti zakaliť odolné tvrdé ostrie bol aj dostatočne pružný, aby zvládol namáhanie tuľajky pri úderoch. Stredovek priniesol ďalší rozvoj sekier. Začali sa používať takmer všetky dodnes známe typy sekier. Staviteľstvo tej doby

(mnohé jeho črty prežili v ľudovom stavitelstve takmer do súčasnej doby), totiž veľmi záviselo od spracovania dreva. A to sa spracúvalo poväčšine za surova. Nástroje ako nebožiec a sekera boli a sú na spracovanie surového dreva ideálne.

Ostatne, na postavenie hrubej stavby tradičnej drevnice dodnes stačí sekera-hlavatka (obyčajná sekera), sekera-širočina, a píla. A, samozrejme, šikovný majster, ktorý dokáže rýchlo sekať z guľatiny hrady. Nie je to síce zložité, ale treba mať fortiel a mocné ramená.

Veľký nástup strojových píl od gátrov po motorové znamenal pre sekery rýchly koniec slávy. A to pred sto rokmi boli ešte na Slovensku bežné miesta, kde sa ešte aj veľké stromy sekali sekerou.

Aj dnes sa dajú kúpiť v špecializovaných obchodoch sekery na prácu s drevom –



Sekera - širočina

či sa už jedná o širočiny, alebo aj ďalšie špeciality. Sú však pomerne drahé – najmä pokiaľ sa profesionálne nevenujete práci s drevom. Zvyčajne však majú na ostrí navarený brit z odolnej ocele.

Podstatne lacnejšie sa dajú kúpiť stále bežne používané **tesárske sekery** s ostrím posunutým na jednu stranu (aby sa v prípade potreby do-



Sekera - tesárska

Okrem kresania sú ich obuchy (horná strana) tvarované aj na rýchle pribíjanie klinov. A minimálne obuch je prispôsobený aj na ich rýchle vyťahovanie.

Obyčajné sekery, tzv. **hlavatky** sú široko dostupné v rôznych veľkostiach a hmotnostiach. Majú pomerne dlhé ostrie na úzkej hlave. Sú univerzálne, ale

zvyčajne sa používajú na sekanie dreva. Ale sú to naozaj univerzálne sekery. Dobrá správa je, že ich je možné kúpiť naozaj vo všetkých veľkostiach a hmotnostiach. Od malých jednoručných sekeriek, ktoré urobia dobré služby aj na výlete či opekačke, až po skutočne masívne sekery s hmotnosťou 1,6 kilogramu. Takže každý si vyberie podľa svojich preferencií, pracovného použitia či kondície.

PRI ŠTIEPAČKÁCH PLATÍ: UŽŠIE HLAVY LEPŠIE ŠTIEPAJÚ MÄKKÉ DREVO, ŠIROKÉ OSTRIA ZASA TVRDÉ (LISTNATÉ) DREVINY.

Všetko nad nimi sú už **štiepacie sekery** s masívnymi hlavami ťažkými niekedy až 4 kilogramy. Zvyčajne majú kratšie ostrie aby ľahšie prenikali do dreva. Ostrie je umiestnené na širokej hlave, ktorá dodáva sekere potrebnú pevnosť a samozrejme aj zvýšenú hmotnosť, ktorá sa pri štiepaní dreva vždy zide. Niektoré z nich majú na hlavici špeciálne rebrá, určené na ľahšie rozštiepenie dreva.

Pri sekerách určených na štiepanie ešte krátka poznámka: Užšie hlavy lepšie štiepajú mäkké drevo, široké ostria zasa tvrdé (listnaté) dreviny.

Aj keď majú tieto sekery masívne hlavy a ťažké obuchy, nedajte sa oklamať vzhľadom a nepoužívajte ich ako štiepacie kliny, t.j. nebúchajte po nich ani puckou ani kladivom.

V posledných rokoch prichádzajú okrem tradičných drevených rúčok do módy aj nové materiály. A nemyslíme teraz rôzne internetové recepty na odlievané rúčky z kovu, ale bežne dostupné sekery s nylonovými či sklolaminátovými rúčkami. Tie nie sú vôbec zlé. Naopak, v tlení vibrácii a odolnosti môžu smelo konkurovať drevu. Väčší problém nastane, keď je potrebné takúto rúčku na sekere vymeniť.

TIPY

AKO UDRŽIAVAŤ SEKERU

Nikdy nesekejte so sekerou, ktorá má uvoľnenú hlavu. Nielenže vystavujete nebezpečenstvu úrazu seba ale aj okolie. Uvoľnená hlavica pri údere ďalej poškodzuje rúčku, čo stav sekery len zhoršuje.

Pokiaľ máte možnosť vybrať si, vyberte si rúčku na sekery z jaseňa. Čo najširšie letokruhy v smere ostria sú najlepšie.

Sekery neskladujte vo vlhku. Príliš suché prostredie ale tiež poškodzuje sekery - konkrétne rúčku, ktorá môže prasknúť.

Rúčku pred nadmernou vlhkosťou a čiastočne aj vysychaním ochráňte olejovým náterom. Môže to byť špeciálny olej na drevo, ale vystačíte si aj s obyčajnou ľanovou fermežou.

Ostrie sekery udržiavajte ostré. So sekerou určenou na sekanie dreva nerúbate zo zeme korene. Ak sa objavia vyštrbenia, sekery prebrúste. Začnite nahrubo pilníkom, potom použite namočený brúsny kameň a krúživými pohybmi obnovte ostrie. Hranu ostria môžete označiť permanentnou fixkou. Keď zmizne viete, že ste už dané miesto prebrúsili.

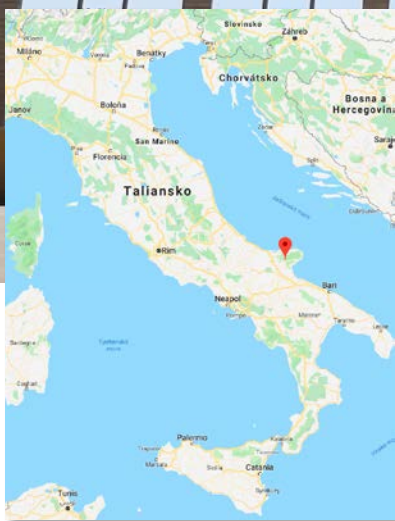
Veľmi poškodené ostrie sekery by mal zvládnuť prekovať každý dobrý kováč.

Páter Pio:

„Chcete niekoho potešiť?

Ukážte mu dobro, čo môže ešte vykonať.“

PŮŤ DO SAN GIOVANNI ROTONDO



V júni putovali veriaci oboch farností Kysuckého Nového Mesta k svätému pátrovi Piovi do talianskeho pútnického miesta San Giovanni Rotondo. My, účastníci prvého turnusu, sme odchádzali v piatok 7. 6. krátko predpoludním, posilnení kňazským požehnaním pána kaplána Ivana. Vediač, že on poputuje s druhým turnusom o pár dní neskôr, lúčili sme sa slovami: „Potom si zakývame z lietadla.“ To sme ešte netušili, aké prekvapenie, a nie jedno, pre nás Boh pripravil.

Prvým milým prekvapením bola svätá omša. **Vdp. Marek Smatana**, koordinátor púti žilinskej diecézy a **pán dekan Peter Holbička** ju slúžili priamo na letisku v Krakove, v kaplnke svätého Jána Pavla II.. Ďalšie prekvapenie, tentokrát nemilé, nás čakalo po prilete do talianskej Pescary. Takmer trojhodinové čakanie na autobus bolo previerkou, či sme ochotní priniesť na púti aj obeť. Zároveň to bola príležitosť presvedčiť sa o sile spoločnej modlitby.

Napriek skutočne krátkemu odpočinku sme sa ráno všetci stretli pri raňajkách v hoteli **Perla del Gargano** v **San Giovanni Rotondo**. Následne sme sa vydali na cestu do prístavného mesta Bari. Ak by ste si tieto miesta chceli vyhľadať na mape, je to „ostroha“ talianskej čižmy – polostrov Gargano na východnom pobreží južného Talianska, obmývaný Jadranským morom. Bari je pútnikmi vyhľadávané najmä kvôli relikviám svätého biskupa Mikuláša, ktorý je patrónom mesta. Pôsobil v meste Myra (dnešné Turecko), kde bol aj pochovaný. V 11. storočí, v čase tureckých útokov boli jeho telesné pozostatky prevezené z Malej Ázie benátskymi

kupcami a uložené v krypte pod katedrálou Basilica San Nicola. Navštívili sme tiež hlavný katolícky chrám mesta - **Cattedrale di San Sabino**. V krypte katedrály sú uchované ostatky svätého Sabína. Bol biskupom v 6. storočí, pripisuje sa mu niekoľko zázrakov a prorocké schopnosti.

Z Bari sme vystúpali do horského terasovitého mestečka Monte San Angelo. Mesto, ležiace vo výške 800 m nad



Ja s mojim manželom pred sochou sv. Mikuláša

morom, je vyhľadávané nielen pútnikmi, ale aj turistami kvôli jaskyni, v ktorej sa zjavil archanjel Michal. Na tomto mieste stojí prekrásny chrám **Santuario di San Michele Arcangelo**. Nakoľko sú v ňom takmer nepretržite slúžené sväté omše, právom možno povedať, že sa tu Nebo dotýka zeme.



Vľavo: Pôvodný kláštor kapucínov
Vpravo: Chrám Santa Maria della Grazia

Unavení telom, avšak Eucharistiou posilnení na duchu sme sa vo večerných hodinách vrátili do **San Giovanni Rotondo**. Otec Marek nás zobral na prehliadku do pútnického areálu, ktorý postupne vyrástol v okolí kláštora kapucínov. V tomto kláštore v rokoch 1917 až 1967 žil, slúžil, trpel, no predovšetkým miloval páter **Pio z Pietrelciny**. V súčasnosti pútnický areál tvorí pôvodný kláštor. Tesne vedľa neho stojí kostolík, zasvätený Panne Márii Matke milostí – Santa Maria della Grazia. Počas pôsobenia pátra Pia prichádzali na svätú omšu davy ľudí a pôvodný kostolík nestačil. Preto bol postavený veľký kostol, taktiež zasvätený Panne Márii Matke milostí. Tu bolo uložené telo pátra Pia po jeho smrti.



Nemocnica, ktorú založil Páter Pio

Páter Pio, usilujúc sa pomôcť druhým, založil nemocnicu, nazvanú **Dom úľavy v utrpení**. Nemocničný areál sa stále

rozrastá aj v súčasnosti. Po „zoznamováku“ s pútnickým areálom sme posilnili svoje telá chutnou večerou. Napriek únave sa väčšina z nás doň vrátila a zapojila do sviečkového sprievodu. Spolu s mnohými ďalšími pútnikmi z viacerých krajín sveta sme kráčali so sviecami, modliac sa Svätý ruženec. Radostná atmosféra veľmi pripomínala Lurdy, či Fatimu. O tom, že MAMA je tu s nami, nikto nezapochoval. Po naozaj náročnom dni sme si dopriali odpočinok.

Nedeľu zoslania Ducha Svätého nám bolo dopriate prežiť na tomto výnimočnom mieste. Dovolím si povedať, že sme ju prežívali, zažívali, užívali v Božej prítomnosti a v bázni Božej. Svätú omšu slúžili naši duchovní otcovia Marek a Peter spolu s ďalšími kňazmi v novej bazilike. Popoludní sme sa spoločne modlili Krížovú cestu. Jej zastaveniami nás sprevádzal svätý páter Pio svojimi meditáciami v podaní pána dekana. Čas osobného voľna sme sa usilovali prežiť v tichosti, využiť na modlitbu, zamyslenie sa. Ťažko sa slovami dá opísať to, čo sme prežívali, stojac v bezprostrednej blízkosti sarkofágu pátra Pia, či pri kríži, kde dostal od Pána stigmy.



Kláštorná cela Pátera Pia

Jeho skromne zariadená cela, spovednica, kde strávil toľké hodiny záchranou duší, oltár, na ktorom prinášal Bohu obeť... Všetko to svedčí o tom, že páter Pio je muž utvorený modlitbou. Že celý jeho pozemský život bol jednou Bohu milou modlitbou.

V nedeľu večer sme sa mohli pripojiť k spoločnej modlitbe ruženca. Tentokrát v kaplnke, v ktorej je uložené pátrovo telo. V pondelok dopoludnia sme sa vrátili do pútnického areálu, viediac, že o niekoľko hodín sa vraciame späť. Každý svojím vlastným spôsobom predniesol Pánu Ježi-

šovi vďaka a chválu: „**Pane, dobre je nám tu.**“ (Mt 17,4). Každý tu svojím jedinečným spôsobom našiel „svoju horu Tábor“, z ktorej sa bolo potrebné vrátiť späť, na Slovensko. Posledná zastávka na našej



Eucharistický zázrak v Lanciane

púti bola v **Lanciane**.

V chráme, kde sa nachádza eucharistický zázrak (okolo roku 700 sa hostia premenila na časť srdcového svalu a víno na krv, ktoré sú v meste uchovávané dodnes), slúžili duchovní otcovia svätú omšu. Odtiaľ sme sa presunuli na letisko v Pescara, kde nás čakalo milé prekvapenie. Zakývali sme si navzájom s pútnikmi – Kysučanmi, ktorí vystúpili z lietadla krátko pred naším odletom. Do Kysuckého Nového Mesta sme sa vrátili krátko po polnoci.

Touto cestou by som chcela v mene všetkých pútnikov poďakovať Pánu Bohu



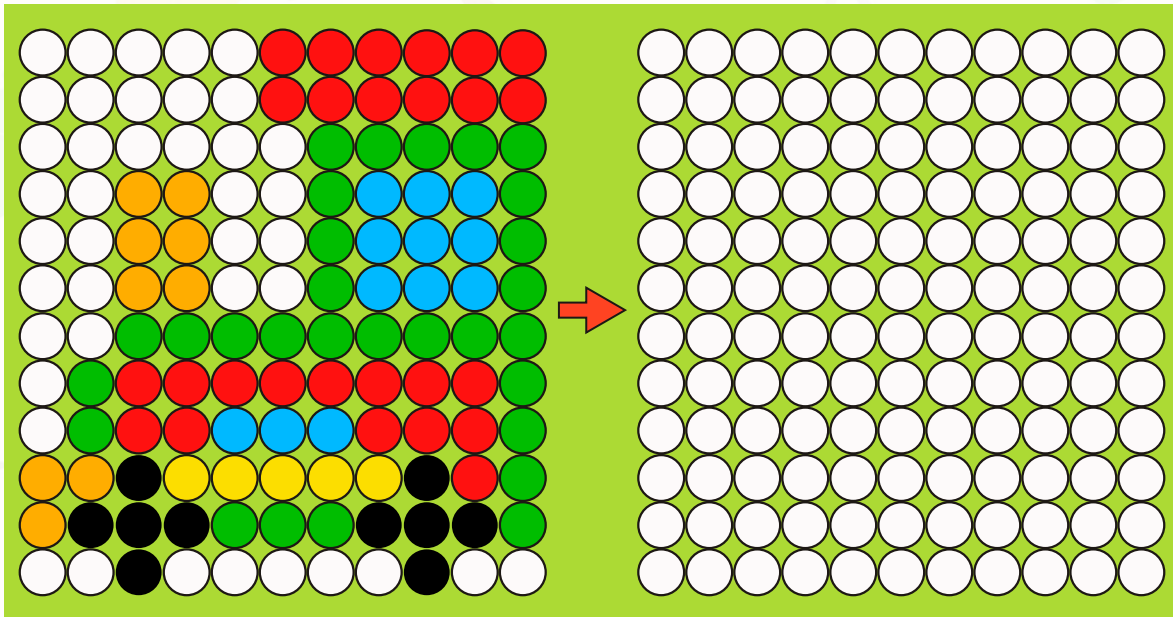
Sväté omše nás posilovali počas celej púte

za duchovných otcov Mareka a Petra, ktorí nás na púti sprevádzali. Ďakujeme aj všetkým, ktorí na nás pamätali vo svojich modlitbách. Vedzte, že aj my sme o vás hovorili Pánu Bohu. Odovzdávali sme vás pod ochranu Panny Márie a prosili o príhovor svätého pátra Pia. Na záver pripájam jeho radu:

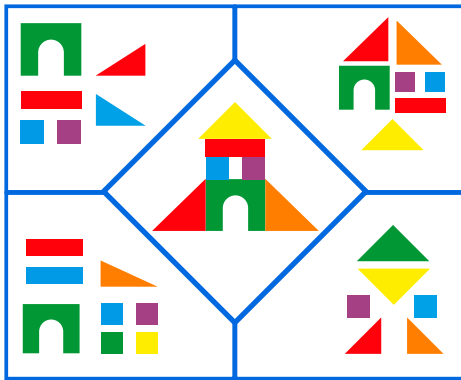
„**Chcete niekoho potešiť? Ukážte mu dobro, čo môže ešte vykonať.**“

Majka Súkeníková

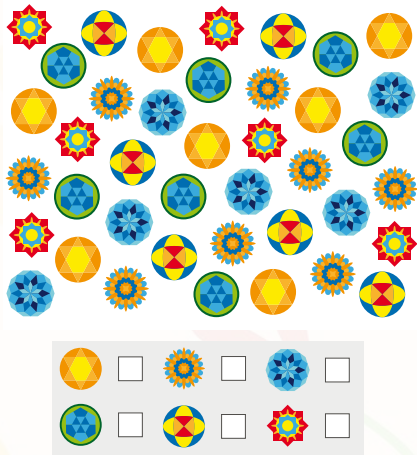
1. PREKRESLI OBRÁZOK



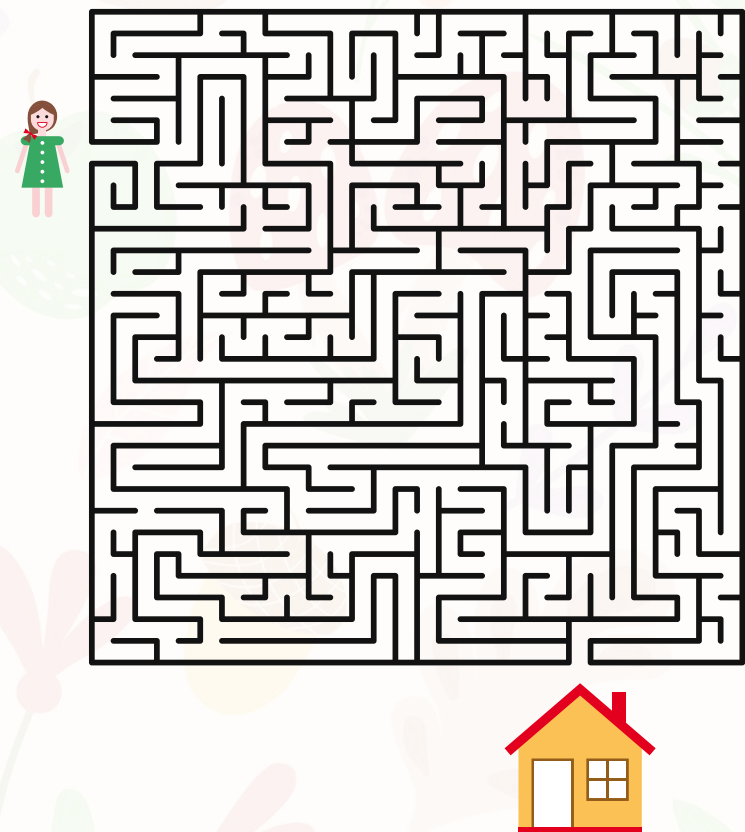
2. Z KTOREJ SADY KOCIEK JE ZLOŽENÁ VEŽA V STREDE?



3. SPOČÍTAJ TVARY



4. POMÔŽ ANIČKE NÁJSŤ CESTU DOMOV





SPIŠKÝ HRAD

Máloktorý región na Slovensku má taký potenciál lákať turistov ako Spiš. Milovníci vylihovania na pláži si tu veľa svojej obľúbenej aktivity neužijú, ale to nevadí. Oni to vlastne ani nie sú turisti. To sú dovolenkári.

Spiš ponúka všetko, čo si skutočný turista môže želať. Vysokohorskú turistiku v Národnom parku Vysoké Tatry, o čosi menej náročnú turistiku v Národnom parku Slovenský raj, či v Národnom parku Pieniny. A doslova v každej dedinke nejakú naozaj pôvodnú stredovekú stavbu. A to sme ešte ani nezačali hovoriť o mestách...

Jazykom dnešnej mládeže by sme povedali, že "Spiš to skrátka vyhral".

A môže za to na prvom mieste jeho poloha. Nie len poloha medzi tromi národnými parkami. Jeho poloha na hranici stredovekého Poľska a Uhorska spôsobila rozvoj obchodu. A tam, kde je obchod, sú aj peniaze.

A kde sú peniaze, je aj možnosť budovať. Stredoveký Spiš bol posiaty mestami (z nášho pohľadu skôr mestečkami), ktoré vybudovali nemeckí osadníci, nazývaní spišskí Sasi. Tí dostali v ešte v druhej polovici 13. storočia špeciálne kráľovské privilégiá. V 14. storočí si ako svoj samosprávny orgán vytvorili Provinciu 24 spišských miest, ktorá bola vyňatá z právomoci spišského župana.

V roku 1412 dal kráľ Žigmund Luxemburský (známy z dejepisu ako liška ryšavá) 13 spišských miest ako zálohu za svoju pôžičku od Poľska. Potreboval totiž súrne hotovosť na vojnu o Dalmáciu.

Svoj dlh niekedy nevyplatil, takže počas celého stredoveku zostalo 13 spišských miest v správe Poľska. Mešťania radi využívali, že boli doma aj v Uhorsku aj Poľsku.

V 18. storočí, keď Poľsko začalo založené mestá až príliš "žmýkať" a dokonca bola ohrozená ich bezpečnosť, požiadali v súlade so záložnou zmluvou o pomoc Máriu Teréziu. Tá mestá prevzala naspäť a keďže pomáhala poľskému kráľovi proti vzbúrencom (ktorí mestá obsadili), nemusela ani vyplácať dlžnú sumu.

Vďaka tejto komplikovanej histórii (a verte, že sme ju ešte riadne zjednodušili) sa teda mestám darilo a to sa prejavilo aj na ich vzhľade.

A ČO SA TEDA OPLATÍ NA SPIŠI VIDIEŤ?

Vďaka odľahlosti od sveta sa nám zachovali na Spiši klenoty ako Levoča s mestskou pamiatkovou rezerváciou, v ktorej sa okrem iného nachádza chrám sv. Jakuba a v ňom medzi ostatnými jedenástimi aj **najvyšší drevený gotický oltár na svete (18,6 metra)**.

Určite sa oplatí navštíviť komplex pamiatok **Spišského hradu, Spišskej kapituly a Spišského Podhradia**. Spišský hrad bojuje spolu s ďalšími dvoma kandidátmi o titul najrozsiahlejšieho hradu v Európe. Či už onen titul dosiahne, alebo nie, isto je najikonickejší.

A ako sme spomenuli, pamiatky nájdete takmer v každej dedine. Spája ich 276 kilometrov dlhý spoznávací okruh tzv. **Gotickej cesty**, ktorá spája stredoveké pamiatky Spiša a Gemera.

Pokiaľ dávate prednosť relaxu v prírode, zo Spiša máte na skok do Tatier, Pienin či Slovenského raja.

A ozať, ak chcete oddychovať pri vode, ešte vždy môžete navštíviť AquaCity v Poprade.

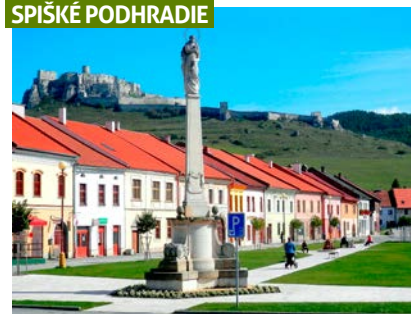
NAJVYŠŠÍ DREVENÝ GOTICKÝ OLTÁR NA SVETE



SPIŠSKÁ KAPITULA



SPIŠKÉ PODHRADIE



AKO SKLADOVAŤ POTRAVINY ZDRAVO?



Mám kdesi odloženú starú poštovú bedničku. Originál, drevenú.

Takú, aká sa za prvej republiky používala na vtedy najrýchlejší prevoz potravín. V tej mojej sa vlakom prevážalo maslo. Šablónovým písmom na nej stojí: **Podlieha rýchlej skaze!** Ale nie len maslo prevážané v drevenej bedničke vlakom podlieha rýchlej skaze. Aj ostatné potraviny sa skazia pomerne rýchlo, ak ich neuskladníme správne. Pozrime sa teraz na niektoré hlavné zásady skladovania potravín. Možno nás to dovedie k reorganizácii špajze, možno chladničky a možno aj k nejakým tým úsporám.

Kazenie potravín je spôsobené v prvom rade baktériami a ďalšími mikroorganizmami. Tie sa však na potraviny dostanú a ďalej sa tam množia len za predpokladu, že im to umožníme. Na prvom mieste je preto hygiena. Napríklad opláchnutie rúk vždy, keď v kuchyni prestaneme pracovať s jednou potravinou a siahneme do špajze či chladničky po druhej. Mikroorganizmy ničia potraviny vždy, ale najmä ak sú tieto zle skladované. Zvyčajným problémom sú zmeny teploty či celková nesprávna teplota, pôsobenie kyslíka, nesprávna vlhkosť. Väčšina sa dá odstrániť jednoduchým zabalením potravín do vhodných obalov. Tým sa zároveň odstráni ďalší častý problém - prenos baktérií cez zatúlanú muchu, osu, či iný hmyz.

V PIVNICI NA SKLADOVANIE OVOCIA BY SA NEMALI ZÁROVEŇ SKLADOVAŤ ZEMIAKY

Na dlhodobé skladovanie ovocia si vyberáme odrody, ktoré sú určené a vyšlach-

tené na zimné skladovanie. Ideálne je, ak sú jablká či hrušky uložené v polici vedľa seba, menej ideálne sú plytké bedničky. Najlepšie plastové - ľahko sa udržujú v čistote. Na skladovanie vyberáme len zdravé, neotlčené plody so stopkami. V pivnici na skladovanie ovocia by sa nemali zároveň skladovať zemiaky.

Ovocie, najmä drobné, môžeme krátkodobu skladovať v chladničke. V takom prípade ovocie umývame až pred použitím, nie po zbere. Vydrží tak dlhšie.

Napriek rozšíreným zvykom nie je vhodné skladovať niektoré druhy ovocia v chladničke. Na chlad sú citlivé banány, citrusy, ale aj ananásy a jablká. Všimli ste si, že ani v supermarkete nie sú nikdy uložené v chladených vitrínach?

Ďalším úskalím pri skladovaní ovocia je etylén. Niektoré plody (jablká, avokádo, kiwi) ho produkujú, iné sú na jeho prítomnosť citlivé (banán, hrozno, marhuľa) a v etyléne naplnenom prostredí rýchlo hhnjú. Dať do sáčka banán s jablkom a odložiť to na policu teda nie je dobrý nápad.

Na dlhodobé skladovanie drobného ovocia, čiže všetkých jahôd, malín, čiernic, čučoriedok, ale aj ríbezlí je veľmi vhodné zmrazovanie. Plody si pri ňom udržia

takmer všetky výživové hodnoty, vrátane vitamínov. Zmrazené ovocie sa odporúča spotrebovať do 12-18 mesiacov.

Ale pozor! Niektoré druhy ovocia (napríklad hrozno) - nie sú vhodné na skladovanie v mrazničke.



Okrem chladu je pre skladovanie ovocia dôležitá aj tma. Aj preto je svetlotesná mraznička taká výhodná. A to je zároveň dôvod, prečo majú špajze také malé okná :-). Zaváranie je síce prácne, ale následne je možné ovocie skladovať už bez stáleho prísunu energie do chladenia. Vzhľadom na tepelnú úpravu pri zaváraní a prístup svetla do zaváraniny sa však neodporúča skladovať zavárané ovocie dlhšie ako rok.

Pokiaľ ovocie vysušíme, znížime tým obsah vody a tým zvýšime koncentráciu cukrov, vitamínov, minerálov a ďalších látok. Vysušené ovocie skladujeme v uzavretých nádobách na tmavom mieste.

Kandizované ovocie, ktoré si môžeme jednoduchým postupom pripraviť aj doma, nie je len spôsob prípravy sladkej pochúťky. Cukor, ktorý pridávame do ovocia, zastavuje pôsobenie baktérií a enzýmov. Jedná sa teda o ďalší spôsob konzervácie. Sušením sa okrem ovocia v našich zeme-pisných šírkach spracúvajú okrem ovocia aj niektoré druhy zeleniny, huby, či bylinky. Sušenie rýb či mäsa sa už u nás niekoľko storočí nepraktizuje.

Namiesto toho na skladovanie jedného či druhého využívame chladničky a mrazničky. V chladničke by ryby aj mäso mali byť uložené v samostatných uzavretých nádobách, aby sme zabránili prenikaniu pachov, ale aj uvoľňujúcich sa tekutín.

Podobne, ale ešte dodatočne zabalené v igelitovom obale, uchováame aj mäsové výrobky. Zvlášť citlivé sú mäkké mäsové výrobky, teda rôzne zabíjačkové špeciality, špekáčky, prípadne mäkké salámy. Rôzne konzervy sú síce stavané na dlhodobé skladovanie, keď sa však raz otvoria, ideálne je spotrebovať ich do dvoch dní.

Výnimkou sú suché salámy a kvalitné klobásky. Tie znesú teploty až do 25°C. Kvalitné trvanlivé salámy (Vysočina, Turistická saláma) tiež nemajú radi chlad a vlhkosť chladničky. Naopak, chladnička im škodí, pretože z nej rýchlo naberajú vlhkosť. Pre ich uskladnenie stačí polica v tmavej špajzi.

MLIEKO, SMOTANA, ALE AJ JOGURTY A SYRY POHLCUJÚ PACHY Z PROSTREDIA. SKLADUJEME ICH PRETO UZAVRETÉ

Naopak, pre mliečne výrobky (azda okrem tých najkvalitnejších syrov) je umiestnenie v chladničke ideálne. Mlieko, smotana, ale aj jogurty a syry však pohlcujú pachy z prostredia. Skladujeme ich preto uzavreté a ak nám zostávajú napríklad posledné kúsky syra, zabalíme ho ešte do alobalu alebo sáčka.

Ani o Jurovi Jánošíkovi neexistuje toľko legend, ako o správnom skladovaní vajícok. Dôležité je dodržiavať základné pravidlá. Napríklad nekupovať vajička

z rôznych stánkov a celkovo od predajcov, u ktorých na prvý pohľad vidíme, že s dodržiavaním hygieny a teploty tovaru budú mať vážny problém.

Vajička vydržia v chladnom prostredí bez problémov niekoľko týždňov. A nemusí



to byť hneď chladnička. Naopak, zrážanie vody na škrupine (najmä ak sú vajička uložené "tradične" - čiže vo dverách chladničky) môže vajičkam skôr uškodiť. Dobrá špajza by teda mala stačiť. Problémom je skutočne často skôr pôvod. Nevieme, kde a hlavne ako dlho boli vajička skladované predtým, ako sme ich kúpili.

Väčšina doteraz zmienených potravín potrebovala na dobré uskladnenie vlhkosť. Alebo im aspoň vlhkosť neškodila. Ale majme na pamäti, že existujú aj potraviny, ktorým vyhovuje čo najsuššie prostredie. Nie je preto dobrý nápad skladovať soľ, cukor, kávu či čaj priamo nad sporákom. Je tam síce teplúčko, para z hrncov však zvyšuje na tomto mieste vlhkosť a prispieva k vhodnému prostrediu na rast plesní. V suchu by sme mali držať aj ďalšie potraviny: múku, cestoviny a ďalšie múčne výrobky (piškóty, kexy, strúhanku). Aj ryža a krúpy sú najradšej v suchu. Pokiaľ tieto potraviny či polotovary nemajú vlastný opakovane uzatvárateľný obal, použijeme na ich skladovanie uzatvárateľné dózy.

ZÍDE SA VÁM

SUŠIČKA OVOCIA




HERMETICKÉ DÓZY



SKLENÉ DÓZY



 <p>Claude Oscar Monet (1840 – 1926), francúzsky maliar, impresionista: „Moja záhrada je ...“ (odpoveď v tajničke)</p>					ala, arén, ox	predložka	slop	české mužské meno	Napo- leonov ostrov	citoslovce pobádania	vôňa (kniž.)	2	jemne ofúkol	
					otáčavý rám na vagóne						osobné zámeno			
					4						masa ľudí olejnatá plodina			
						1	ruský veľtok rýchlo			bližka rodina hrádza				
					st. označ. škodoviek kolektívna zmluva			kočov- níčka odtrhne (kniž.)						
	značka zubnej pasty	rozple- tával	tri osoby	koleso			podmienk. spojka vôl, po angl.		Radio Liberty prítok Volgy					
Sony Pictures Television				spalal armádne výcvikové stredisko					obchodná akadémia aromat. uhľovodík		Švant- nerova poviedka			
hovorí hlúposti					štuka (zool.) kód rak. šilingu			eskimácke sane Park kult. a oddychu						
náš región					krajská rada (skr.) Rhode Island		udri (expr.) cin (zn.)							
3									deň mayského kalendára					
vedecký názov krídla				francúzsky spisovateľ (Georges)					Economic Adviser					

Prípravil: Slovenský zväz hádankárov a krížokárov, www.szhk.sk

Autor: J. Laco

SPRÁVNE ZNENIE TAJNIČKY Z MINULÉHO ČÍSLA (LETO 2019):

Správne znenie tajničky pošlite do 31.10.2019 emailom na adresu knagazin@kinekus.sk alebo poštou na adresu **KINEKUS, s.r.o., Rosinská cesta 13, 010 08 Žilina.** **Päť úspešných riešiteľov bude odmenených hodnotnými cenami.**

V Kinekuse nakupujem rád lebo tam... "NÁJDEM VŠETKO NA JEDNOM MIESTE" Spomedzi všetkých úspešných riešiteľov sa šťastie usmialo na týchto výhercov:

- p. **Strezenická, Nitra** Smaltovaný kastról
- p. **Hudáková, Košice** Liatinová panvica
- p. **Špatná, Trenčín** Sada pohárov na vodu
- p. **Kolcunová, Nová Dubnica** Sada sklenených hrnčekov
- p. **Laskovská, Prešov** Sada solárnych lúčov

GRATULUJEME!

Vtipy:

„Nepotrebujem životnú poisťku. Chcem, aby bol každý úprimne smutný keď umriem.“



Muž príde domov opitý a ráno, keď mu to žena vyčíta, oponuje:

"Ale nebol som predsa toľko opitý!"

"Myslíš? Hodil si môjho škrečka a zakričal si naňho: Pikaču, vyberám si teba!"

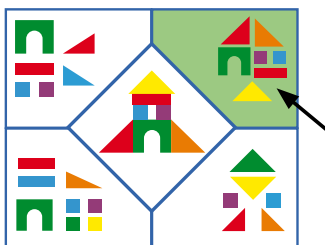
Potom si zaliezol do skrine a hodinu si kričal, že vchod do Narnie nefunguje. Potom si vrieskal na moje auto **"OPTIMUS, ja viem, že si to ty, PRETRANSFORMUJ sa!"**

Potom si strávil hodinu vypúšťaním bazéna s tým, že hľadáš Nema, a keď si sa vracal domov, objal si bezdomovca so slovami: **"Dumbledore, ty žiješ!"**



Aký je rozdiel medzi českým a americkým dôchodcom? Žiadny, obaja si za svoj dôchodok môžu kúpiť výlet do Prahy.

2. Z KTOREJ SADY KOCIEK JE ZLOŽENÁ VEŽA V STREDE?

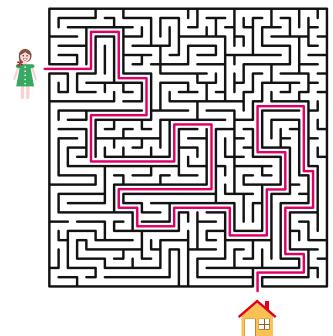


Správne riešenia zo strany č.22

3. SPOČÍTAJ TVARY



4. POMÔŽ ANIČKE NÁJSŤ CESTU DOMOV



Kachle FIKOTERM KERPEN II U4P

Tradičný slovenský výrobok s otočným roštom, ktorý si pamätajú aj vaši starí rodičia pod názvom "peterky".



A

kW	5 kW
↓	89x29x32 cm
∅	120 mm
🔥	zadný
📦	58 kg
%	78 %

čierna
2000125

169 €

Kachle EKONOMIK

Za nenápadným dizajnom sa skrývajú kvalitné liatinové dvierka a varná platňa.



A

kW	6,5 kW
↓	90x46x33 cm
∅	120 mm
🔥	zadný
📦	39 kg
%	74 %

červené 203884 čierne 203885

99 €
CENOVÝ TRHÁK

Krbové kachle PASSAU II

Trendové kachle od spoľahlivého výrobcu. S keramickým obkladom a priestorom pre uloženie dreva. Veľké presklené ohnisko vám doma vytvorí jedinečnú atmosféru.



A+

kW	7 kW
↓	96,3x65x34,5 cm
∅	150 mm
🔥	vrchný
📦	112 kg
%	81 %



krémové
2000726

649 €

Kachle OLYMP PLUS

Kachle sú charakteristické ozdobným strieborným madlom. Určite oceníte aj liatinové ohnisko (27x33 cm) a praktickú varnú platňu.



A

kW	12 kW
↓	85x48x60 cm
∅	120 mm
🔥	zadný
📦	110 kg
%	80 %

krémové 203447 červené 203446

699 €

Sporák ELEGANT 3

Šikový smaltovaný sporák, ktorý sa vďaka svojim skromnejším rozmerom zmesť aj do záhradnej chatky.



A+

kW	6,5 kW
↓	71x72x52 cm
∅	120 mm
🔥	bočný
📦	71 kg
%	81 %

biely
ľavý - 203452
pravý - 203451

299 €

Sporák TREND

Na platni uvarí, na plechu upečie, aj výhľad na ohnisko poskytnie. Šikový sporák je navyše vybavený aj praktickým poklopom.



biely
ľavý - 203486
pravý - 203485
krémový
ľavý - 203473
pravý - 203472

A

kW	7,5 kW
↓	86x89x57 cm
∅	120 mm
🔥	bočný
📦	96 kg
%	77 %

419 €

Sporák EKONOM DELUX

Kvalitný sporák, ktorý vás zahreje, aj napečie. Rúra navyše obsahuje zabudovaný teplomer. príslušenstvo: plech do rúry hlboký, plytký, rošt do rúry



A

kW	7 kW
↓	85x75x60 cm
∅	120 mm
🔥	bočný, vrchný, zadný
📦	126 kg
%	79 %

biely
ľavý - 2000058
pravý - 2000057



579 €

Sporák ALFA TERM 20

Osvedčený model, ktorý ponúka možnosť napojenia na radiátory. Súčasťou výbavy je termostat, manometer, praktický poklop a nastaviteľný rošt ohniska (leto/zima).



A

biely
ľavý - 203710
pravý - 203709

1190 €



Možnosť napojiť sporák alebo kachle na radiátor.



kW	23 kW
kW	14 kW
↓	14 l
↓	90x85x60 cm
∅	150 mm
🔥	bočný, vrchný
📦	170 kg
%	74 %

Krbové kachle AMBADOR E

Štedrý objem výmenníka a hrubý oceľový plášť sú nespornými prednosťami kachlí s keramickým obkladom.



A

kW	22 kW
kW	17 kW
↓	22 l
↓	105x49x46 cm
∅	118 mm
🔥	vrchný
📦	98 kg
%	82 %



krémové
203856

449 €

TEŠÍME SA NA VÁS V NAŠICH PREDAJNIACH A V ĎALŠÍCH STOVKÁCH PREDAJNÍ, KTORÉ ZÁSOBUJE VEĽKOOBCHOD KINEKUS

ŽILINA • TRENČÍN • BRATISLAVA 2X • RUŽOMBEROK • PRIEVIDZA • MARTIN • PÚCHOV • KOŠICE • POPRAD • PREŠOV • NITRA

UPOZORNENIE: Dostupnosť niektorých tovarov u jednotlivých predajcov môže byť na objednávku.

Uvedené ceny sú konečné vrátane 20% DPH a sú garantované počas akcie v trvaní od 16.9.2019 do 30.10.2019 alebo do vypredania skladových zásob. Zmena cien vyhradená. Použitie obrázkov môžu mať ilustračný charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobu. Predčiarované ceny sú bežné ceny u iných predajcov. Za tlačové chyby predajca nezodpovedá. Tovar do tejto akcie zabezpečuje KINEKUS Veľkoobchod. Ak ste nedostali niektorý z akciových tovarov u predajcov, dajte nám to, prosím, vedieť – vo@kinekus.sk alebo 041/555 55 09.

KINEKUS®

PRETOŽE TO NAJLEPŠIE JE Z PRÍRODY.

NÁRADIE

DOMÁCNOSŤ

ZÁHRADA

VYKUROVANIE

Dvojitý rebrik

drevený, 6-priečkový, výška 195 cm

4020006



44 €

Oberač ovocia

kovový, s teleskopickou tyčou,
vysunie sa do 3 m

40345034



549 €

Búdka pre vtáky

drevená, rozmery 22,5x18x34 cm,
pre malé druhy spevavcov

1270266



799 €

Záhradný fúrik

kovový, plastová korba, objem 100 l,
nafukovacie koleso s priemerom 400 mm,
vhodný na záhradný odpad

40711906



5490 €

Kompostér

plastový, objem 850 l,
rozmery 90x91 cm,
výška 135 cm,
odolný

36814800

850 l



59 €

A už viete, kam
dáte pokosenú
trávu a iný
bioodpad.

Sud

plastový, bez veka, čierny,
objem 75 l

8803023

75 l



990 €
CENOVÝ TRHÁK

Rezačka na repu

kovová,
stojanová,
výška 80 cm,
násyp 27x27 cm

4100601



2990 €



TEŠÍME SA NA VÁS V NAŠICH PREDAJNIACH A V ĎALŠÍCH STOVKÁCH PREDAJNÍ, KTORÉ ZÁSODUJE VEĽKOBOCHOD KINEKUS

TRENČÍN

Belá 7575 (oproti OC Laugaricio),
032/640 12 95 - 96

BRATISLAVA

NC Vajnoria, Pri starom letisku 3,
0945 800 322

BRATISLAVA - PETRŽALKA

Fedinova 14, 02/638 11 447, 0918 378 463

PRIEVIDZA

Nábřežná 11, 0907 999 225

MARTIN zmena adresy

Pri TESCO, OC TURIEC, 0907 999 223

PÚCHOV - K&L TRADE, s.r.o.

Okružná 1746/74 (pri ČS Slovnaft) 042/471 03 03 - 5

KOŠICE - Adesso s.r.o.

Južná trieda 66, budova ADESSO, 055/789 84 62

POPRAV - Adesso s.r.o.

Dlhé Hony 5268/9 (OC Kriváň oproti
OC MAX) 052/202 22 02

ŽILINA

Kamenná 4, 041/777 77 77

NITRA nová predajňa

HomeBox oproti MöbelixU
Bratislavská 35, 0902 900 596

PREŠOV - Adesso s.r.o.

Vihorlatská 1/A (budova Hypernovy), 051/242 00 20

RUŽOMBEROK

Bystrická cesta 2159, 044/435 39 10 - 12

Nakupujte pohodlne aj na:

www.kinekus.sk

UPOZORNENIE: Dostupnosť niektorých tovarov u jednotlivých predajcov môže byť na objednávku. Uvedené ceny sú koncové vrátane 20% DPH a sú garantované počas akcie v trvaní od 16.9. do 31.10.2019 alebo do vypredania skladových zásob. Použité obrázky môžu mať ilustračný charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobku. Prečítanú cenu sú bežné ceny v iných predajcov. Za tlačivé chyby predajca nezodpovedá. Tovar do tejto akcie zabezpečuje KINEKUS Veľkoobchod. Ak ste nedostali niektorý z akčných tovarov u predajcov, dajte nám to, prosím, vedieť – voiskinekus.sk alebo 041/555 55 09.