

Číslo 22 | ZIMA

K-MAGAZÍN

MAGAZÍN KINEKUS

PRE VAŠE POHODOVÉ

ČÍTANIE

20 Ako prežiť Vianoce v modernom svete?

6 7 vecí, na ktoré si dajte pozor pri výbere sporáka, či krbových kachlí.

10 Je príroda v zime mŕtva?

24 Vianočné zvyky.

KINEKUS®

VYTVORTE SI Z PEČENIA *radostnú* UDALOSŤ

Vykrajovačky VIANOCE

pocínovaný plech

1610730



12 ks
sada

4⁹⁰ €

1 ks = 0,408€

Zdobička na jemné zdobenie

plastová tuba, 3 kusy špičiek,
na jemné zdobenie torty, perníkov

306008187



2 €

Formička košík

pocínovaný plech, zdravotne nezávadná,
priemer 6,4 cm, 30 kusov v balení

160027



30 ks
sada

2⁹⁰ €

1 ks = 0,096€

Kuchynská váha SILVA

mechanická stolová váha, s kilogramovým
a gramovým posuvným závažím, max. do 13 kg

306000510



Tip
NA DARČEK

36⁹⁰ €

AJ DETI CHCÚ POMÁHAŤ DOPRAJTE IM TO POTEŠENIE



Detská sada na pečenie

nelepivé kovové formy pečenie,
drevený valček na cesto

64301863

Tip
NA DARČEK



7⁵⁰ €

Detská sada do kuchyne

červené hrnce, kovové kuchynské náradie a chňapka
sú skvelými doplnkami každej detskej kuchyne,
pre deti od 3 rokov

70208964

Tip
NA DARČEK



31⁹⁰ €

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

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

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 11.11.2019 do 31.12.2019 alebo do vypredania skladových zásob. Zmena cien vyhradená. Použitie obrázkov môžu mať ilustratívny charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobku. 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 **PREDSTAVUJEME**
Otvorenie KINEKUS NITRA.
- 5 **ROZHOVOR**
Ing. Štefan Súkeník.
Šťastie sa nemeria peniazmi.
- 6 **RADÍME S KÚPOU**
7 vecí, na ktoré si dajte pozor pri výbere sporáka, či krbových kachlí.
- 10 **PRÍRODA**
Je príroda v zime mŕtva?
- 12 **INŠPIRÁCIE**
Zimné inšpirácie z nášho sortimentu.
- 14 **RECEPTY**
Vianočné recepty.
- 16 **PREDSTAVUJEME**
Ján Vajda. "Stále vedieť viac a viac..."
- 17 **DIELŇA**
Vyskúšajte kobaltové vrtáky.
- 18 **TOVAROZNALECTVO**
Hoblíky nie sú len pre stolárov.
- 20 **OKIENKO DO DUŠE**
Ako prežiť vianoce v modernom svete?
- 23 **TIP NA VÝLET**
Slovenské tiesňavy. Západ.
- 24 **VIANOCE**
Vianočné zvyky.

K MAGAZÍN ČÍSLO 22 - ZIMA

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

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

GRAFICKÉ SPRACOVANIE: Ing. Miroslav Slovaček

VYCHÁDZA: november 2019, MIESTO VYDANIA: Žilina

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

VZŤAHY NAŠE KAŽDODENNÉ

Obdobie Vianoc a Nového roka väčšinou trávime so svojimi najbližšími a snažíme sa „dohnať“ to, čo sme počas roka nestihli, zanedbali, zabudli, alebo si nevšimli...

Iste mi dáte za pravdu, že to je veľmi naivná predstava. Lebo tak, ako sa nedajú dospať dlhodobo prebdené noci, nedajú sa dohnať roky zanedbávané vzťahy. Dajú sa len napraviť, alebo pokaziť.

Čo sa však dá, je zmena vlastného postoja a uznanie dôležitosti pravidelného budovania vzťahov s ľuďmi okolo nás, či už v rodine alebo na pracovisku.

Podme po poriadku. Ktorý vzťah je najdôležitejší? Na prvom mieste by to mal byť vzťah s Bohom, naším Otcom a Stvoriteľom. Pre neveriacich je to vzťah k sebe samému. Na druhom mieste vzťah k svojmu životnému partnerovi. Potom vzťah k deťom, rodičom, súrodencom a širšej rodine. Nasledujú priatelia, kolegovia a komunita v ktorej žijeme, resp. do nej patríme. Čím je pozícia vzťahu vyššia, tým by mal byť vzťah hlbší. Pristavme sa pri manželstve.

Ako to však urobiť, keď ma ten môj životný partner tak vytáča, nepočúva, ignoruje, alebo neustále komanduje, usmerňuje... (tu si každý môže doplniť, čo momentálne cíti)...?

Skvelé manželstvo nie je, keď sa dá dokopy dokonalá dvojica. Skvelým manželstvom je, ak sa nedokonalá dvojica naučí tešiť zo svojich rozdielov. (Dave Meurer)

Na svete neexistujú dvaja rovnakí ľudia, každý sme originál. Okrem viditeľných rozdielov ako postava, vlasy, oblečenie sú dôležité rozdiely v psychike, v túžbach, v prežívani, či reakciách. Tajomstvo dobrého spolužitia dvoch ľudí sa skrýva práve v uvedomení si týchto rozdielov, najmä v oblasti citových potrieb, komunikácie a prežívania vzťahu.

Tu by som rád odporučil osvedčenú literatúru napr. 5 jazykov lásky. Veľmi nás s manželkou zaujal a oslovil aj manželský plánovací kalendár (www.manzelskykalendar.sk). Ponúka praktický návod, ako vzťah s najbližšou osobou pravidelne kreovať a budovať tak, aby mal nielen pevný základ, ale aby sme ho rozvíjali spoločne, vzájomne sa obohacovali, naplňali láskou a porozumením.

Nechcem vám prezrádzať, čo všetko pri tejto dobrodružnej ceste môžete zažiť. Treba vykročiť a napriek všetkým prekážkam, ktoré vám život a boj s vlastným egom prinesie do cesty, nestratiť svoj cieľ, ktorým je úprimná snaha: „**aby Tebe bolo so mnou dobre**“.

Budem rád, ak vám nasledujúce stránky nášho K-magazínu prinesú trošku inšpirácie a tepla počas dlhých zimných večerov. Preto nájdite si svoj obľúbený kútik, zalejte si dobrý čajík a spokojne sa začítajte.

Na záver chcem vysloviť vďaka všetkým kolegom a tvorcom tohto čísla, lebo sa usilujú, aby aj vám bolo s nami dobre. Akékoľvek nápady, rady, kritiku alebo pochvalu 😊 môžete písať na e-mail: kmagazin@kinekus.sk alebo poštou na adresu: Kinekus, Rosinská 13, 010 08 Žilina. Všetky čísla K-magazínu si môžete prečítať na www.kinekus.sk.

Nezabudnite, že k šťastnému manželstvu vedú tri kroky: poznať potreby partnera, prijať ich ako fakt a snažiť sa ich naplňovať.

Prajem pokojný a požehnaný čas.

S úctou **Štefan Súkeník**.



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

NÁRADIE



OTVORENIE

KINEKUS NITRA

Sieť Kinekus sa túto jeseň rozrástla o ďalšiu prevádzku. V poradí už trinástou prevádzkou je predajňa na Bratislavskej ulici v Nitre. Slávnostné otvorenie okrem množstva návštevníkov sprevádzalo aj nádherné počasie. Verme, že je to predzvesť budúcnosti tejto najnovšej pobočky značky Kinekus.

Vzhľadom na podmienky nájomcu bolo nutné otvoriť prevádzku v pomerne netradičnom termíne a slávnostné otvo-

renie prebehlo vo štvrtok 12. septembra o 10:00 nitrianskeho času. Aj napriek tomuto časovému hendikepu bolo otvorenie podarenou akciou.

Predajňa bola otvorená už od rána a vystriedalo sa v nej množstvo zákazníkov. Slávnostné otvorenie v tomto čase v konečnom dôsledku prospelo spokojnosti zákazníkov, pretože to nebola tradičná návalová masová akcia. V predajni bolo zdravo plno a personál sa mohol venovať požiadavkám zákazníkov bez toho, aby vznikali momenty nervozity.

Predajňu Kinekus nájdete v obchodnom centre HomeBox v Nitre na Bratislavskej ulici číslo 35. Navštíviť ju môžete v rámci otváracích hodín, ktoré trvajú od siedmej do devätnástej každý deň v týždni - vrátane soboty a nedele.



KINEKUS NITRA

HomeBox oproti MÖBELIXU
Bratislavska 35, 0902 900 596

Otvorené

Po-Ne: 7:00 - 19:00

Ing. Štefan Súkeník

ŠŤASTIE SA NEMERIA PENIAZMI

Na rozdiel od zahraničných reťazcov Kinekus viac sleduje a rešpektuje špecifiká slovenského trhu a požiadavky slovenských zákazníkov. Vie, čo a kedy zákazníci očakávajú a snaží sa to dodať. O úspechu tejto "politiky" svedčí aj skutočnosť, že do mapy Slovenska sa len pred niekoľkými týždňami zaznačila ďalšia predajňa Kinekus. O ďalšom rozvoji firmy, ale aj o tom, ako vybalansovať prácu a rodinu sme sa porozprávali so Štefanom Súkeníkom, zakladateľom siete Kinekus.

AKO SA V TOMTO ROKU DARIL O KINEKUSU?

Dobrá hospodár nikdy nepočíta úrodu pred žatvou. To sa potvrdilo aj v tomto roku, ktorý nebol zďaleka taký bohatý na úrodu ako rok 2018. Preto boli podstatne menšie pre-

**DOBRY HOSPODAR
NIKY NEPOČITA
ÚRODU PRED ŽATVOU.**

daje všetkých tovarov, ktoré slúžia na skladovanie a spracovanie úrody. Či sa už jednalo o bedničky, ale aj barely a sudy na kvas.

Tento výpadok sa snažíme nahradiť ďalšími položkami a novinkami v sortimente.

OTVORILI SA NOVÉ FRANCHISINGOVÉ POBOČKY. JE TO SMER ROZVOJA ZNAČKY, KTORÝ BUDE DOMINANTNÝ AJ V BUDÚCNOSTI?

Franchisingový koncept je postavený tak, aby umožnil ďalší rozvoj. Aj pre zákazníka je výhodnejšie, keď je do predaja osobne zainteresovaný aj majiteľ prevádzky.

Teda nie vedúci ako zamestnanec, ktorému je treba zadávať úlohy, kontrolovať ich plnenie a "motivovať". Ale je to podnikateľ, ktorému veľmi záleží, aby obchod čo najlepšie fungoval, aby mal dostatok tovaru, vyškolený personál a účinný marketing, ktorý mu prinesie do predajne zákazníkov.

**FRANCHISINGOVÝ
KONCEPT
JE POSTAVENÝ TAK,
ABY UMOŽNIL ĎALŠÍ
ROZVOJ.**



AKO SA VÁM DARÍ SKLÍBIŤ PRÁCU TOPMANAŽÉRA S RODINNÝM ŽIVOTOM? AKÝ JE RECEPT NA TZV. WORK-LIFE BALANCE, ČIŽE ROVNOVÁHU PRÁCE A ŽIVOTA?

Skĺbiť? Ťažko... (smiech). Sú to často len teórie. Recept skutočne nepoznám. Je to skôr o pravidelnom sledovaní seba a využití svojho času. Pri vychyľovaní sa na stranu práce je potrebné sa skorigovať a viac pozornosti venovať rodine a vzťahom so svojimi najbližšími.

A tento stav sa nedá zastabilizovať ani prísne oddeliť hodinami a pracoviskom. Hlava sa nedá vypnúť. Majiteľ nosí firmu v hlave 24 hodín denne 7 dní v týždni. Ale rovnako by mal v hlave a srdci mať miesto pre manželku, deti a bližšiu či širšiu rodinu.

Šťastie a spokojnosť sa nemeria peniazmi, ale vzťahmi s ľuďmi. Nie kvantitou, ale kvalitou. Mať tisíc priateľov na Facebooku nestačí, keď za nimi nie sú skutočné vzťahy.

Preto treba mať veľké a láskavé srdce, plné porozumenia so sebou samým aj ostatnými.



7 VECÍ, NA KTORÉ SI DAJTE POZOR PRI VÝBERE SPORÁKA, ČI KRBOVÝCH KACHLÍ

Pri výbere vykurovacích telies na drevo treba sledovať niekoľko vlastností krbových kachiel a sporákov, ktoré sú pre ne charakteristické. Bohužiaľ, napriek tomu, že na trhu je momentálne taký pretlak ponuky, že si vyberie skutočne každý, príliš často sa stáva, že si vyberie zle. Nezohľadnením niektorej dôležitej vlastnosti môže dôjsť k zníženému užívateľskému komfortu, prinajhoršom k nákladnej prerábke komína.

1. ROZMERY SÚ ZÁKLAD

Môžete mať ten najlepší sporák s najlepšou účinnosťou, ale bude vám nanič, ak ho nedostanete cez kuchynské dvere. Áno, môže sa to stať. Najmä väčšie a lepšie vybavené modely môžu byť širšie ako svetlosť zárubní na dverách do kuchyne.

Okrem šírky myslenej ako vzdialenosť medzi prednou a zadnou stenou je tu samozrejme ešte pravo-lavá šírka.

2. UMIESTNENIE

Akékoľvek vykurovacie teleso na pevné palivo nemôžeme v interiéri umiestňovať kamkoľvek. Krbové kachle by nemali byť bližšie ako 20 centimetrov od steny. Sporáky sú konštruované tak, že môžu byť umiestnený hneď pri stene. Pokiaľ umiestňujeme vykurovacie teleso na horľavú podlahu (a áno, aj stará drevená dlážkovica je horľavá), je nutné zabezpečiť si dodatočnú ochranu podlahy napríklad v podobe

plechu, ktorý sa umiestňuje na podlahu pred kachle. Ten by mal po každej strane byť o 10 centimetrov širší ako vykurovacie teleso a mal by siahť 30 centimetrov predeň. Samozrejmosťou je umiestnenie v dostatočnej vzdialenosti od nábytku. Sálajúce teplo síce nemusí spôsobiť požiar, ale je dostatočne intenzívne, aby poškodilo akýkoľvek nábytok - aj ten z masívu. Nehovoriac o moderných drevotriekach plných živíc.

3. KOMÍNOVÉ TELESO

Pokiaľ máte komín s jednou rúrou a v nej je už zapojený napríklad plynový kotol, musíte počítať s dodatočnými (a nie malými) investíciami do druhej komínovej rúry. Bez dobrého komína s dostatočným ťahom nebudú kachle alebo sporák správne fungovať a celá investícia môže skončiť prinajlepšom zbytočne minútými peniazmi. Komín musí mať pre dobrý ťah výšku aspoň päť a pol metra. Myslíme tu na účinnú výšku, čiže vzdialenosť medzi pripojením komí-

novej rúry a horným okrajom komína. V závislosti od výkonu vykurovacieho telesa by mal mať komín priemer 150 až 170 milimetrov. Staršie komíny so štvorcovým prierezom bez vnútornej rúry je možné použiť, vždy je však potrebné nechať ich prekontrolovať odborníkom - najlepšie je, ak to urobí revízný technik komínov. Ten môže odporučiť aj prípadné úpravy. Jednou z možností je frézovanie, ktorým sa zväčší svetlosť komína. Pokiaľ máme komín s rúrou, ale tá je z akéhokoľvek dôvodu popraskaná, musíme komín vyvložkovať špeciálnymi nerezovými rúrami. Obyčajné oceľové rúry by v prostredí s vysokou teplotou, agresívnymi spalinami a ich zlúčeninami dlho nevydržali.

Pokiaľ budete umiestňovať vykurovacie teleso k vonkajšej stene, je možné namontovať komín z nerezových rúr priamo na stenu z vonkajšej strany.

4. VÝVOD DYMOVODU

Dobrý predajca ponúka nielen pestrú paletu modelov rôznych veľkostí. Z každého modelu sporáka ponúka vždy aj pravé a ľavé vyhotovenie. Znamená to, že sa jedná o rovnaký sporák, ale vývod pre dymovú rúru je u pravého vyhotovenia na pravej strane a u ľavého na ľavej. Samozrejme, vývod nemusí byť nasmerovaný len cez pravú či ľavú bočnú stenu telesa.

U krbových kachlí nás bude skôr zaujímať, či je vývod vedený zozadu, alebo z hornej časti kachiel. Výška vývodu musí byť vždy nižšie ako vstup do komína.

5. VÝKON

Všeobecné pravidlo hovorí, že 1 kW výkonu telesa vykúri 20 metrov kubických priestoru. Preto pri plánovaní kúpy krbových kachlí

či sporáka nezabudnite použiť kalkulačku. Malý výkon krbových kachiel vie byť veru poriadne nepríjemný a z pohody pri praskajúcej pahrebe vie urobiť preteky v spaľovaní dreva.

Príliš vysoký výkon zasa spôsobuje, že kachle či sporák spôsobujú prehriatie miestnosti, čo tiež nemusí byť príjemné. V takom prípade sa zvyčajne oheň v kachliach či sporáku "zadusí". Dlhodobé dusenie však nie je dobré ani pre výhrevné teleso, ani pre komín.

6. PALIVO

Na rozdiel od spotrebičov napojených na centrálny rozvod (či už plynu alebo elektriny) sú vykurovacie telesá na pevné palivo závislé od zásoby paliva zhromaždenej na mieste použitia.

Jeho spotrebu síce je možné vypočítať teoreticky podľa spotreby udávanej výrobcom, ale realitu ukáže až prvá vykurovacia sezóna - a okrem toho tá nasledujúca môže byť úplne iná. Či už podstatne tuhšia alebo teplejšia - čo je vždy ten priaznivejší prípad.

Okrem priestoru na umiestnenie samotného vykurovacieho telesa musíte počítať aj s priestorom na umiestnenie palivového dreva.

Veľkosť tohto priestoru závisí od toho, či budete spaľovať už pripravené nakúpené drevo, prípadne brikety, alebo si drevo budete pripravovať vo vlastnej réžii. V takom prípade treba počítať aj s priestorom v exteriéri, ktorý posluží na uskladnenie dreva počas aspoň dvoch rokov. To je totiž odporúčaný čas, počas ktorého by drevo malo vyschnúť tak, aby z prirodzenej vlhkosti vyschlo na vlhkosť 10 až 15 percent. Drevom nad 20 percent vlhkosti by sme nemali kúriť v žiadnom prípade. Pokiaľ nevieme, aká je vlhkosť dreva, môžeme

ju zistiť jednoduchým a lacným vlhkomerom na drevo.

Ak uvažujete medzi lacnejším mäkkým drevom z ihličnatých stromov a o čosi drahším drevom listnáčov, vyberte si radšej to tvrdé, čiže drevo z listnatých stromov. Je všeobecne výhrevnejšie a tvorí menej spalín.

7. MATERIÁL

Ak odpočítame modely obložene kachlicami, zvyčajne je materiálom, ktorý kryje povrch kachlí či sporáka smaltovaný plech. Väčšiu pozornosť je treba venovať materiálu, z ktorého je vyrobené srdce vykurovacieho telesa, čiže ohnisko. To môže byť liatinové, alebo obložené šamotovou výmurovkou. Jedno aj druhé riešenie má svoje výhody a nevýhody. Čisto liatinové riešenie sa rýchlejšie rozohreje, ale aj rýchlejšie vychladne. Liatina je tiež náchylnejšia na prasknutie napríklad pri príliš prudkom rozohrievaní z nízkych teplôt - čo nastane zvyčajne pri príchode na studenú chalupu. Ale inak je bezúdržbová a vydrží desiatky rokov.

Šamot je potrebné raz za čas kontrolovať a prípadné prasknuté časti vymeniť, či celú výmurovku medzi šamotovými tehľami nanovo premazať. Absorbuje vzdušnú vlhkosť, ktorá pri rozhorení spôsobuje jeho deštrukciu, takže nie je vhodný do priestorov, ktoré sa trvalo nevykurujú.

V týchto bodoch sme sa snažili priblížiť vám otázky, nad ktorými by ste sa mali zamyslieť ešte pred výberom vášho vysnívaného sporáka či krbových kachlí. Akonáhle ich budete mať vyjasnené, nič vám nebude brániť vybrať si vykurovacie teleso, ktoré nie len dotvorí interiér vašej domácnosti, ale prinesie vám aj veľa úžitku či príjemne strávených chvíľ.

Zoznámte sa s novou Remoskou®!

REMOSKA

S Remoskou® Tria pečiete, dusíte a varíte i pod tlakom v jedinom hrnci. Rozumie si so všetkými druhmi sporákov, takže s vami nevypečie bez ohľadu na momentálne vybavenie kuchyne.

SOFT-TLAKOVÉ VEKO



DUŠIÁŠ



ZELEMINA



DUSENÉ

SKLENENÁ POKRIEVKA



POLIEVKY



PRÍLOHY



OMÁČKY

VEKO NA PEČENIE S ODNÍMATEĽNÝM KÁBLOM



CHRUMKAVÉ KURA



DOMÁCI CHLEB



PERFECTNÁ PIZZA

MISA



plyn



keramika

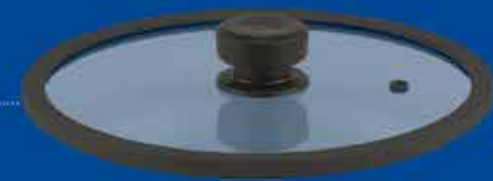


indukcia



elektrika

STOJAN



219 €

+ darček
v hodnote 39 €

novinka



129 €

Remoska® Prima 4l Glass

vnútorný objem 4l; misa s teflonovým povrchom; horná časť je z nerezového plechu a vekom zo skleneným okienkom; pečie, dusí, smaží, zapéka, ohrieva aj rozmrazuje; možnosť prípravy všetkých druhov potravín i mäsa; jednoduchá obsluha a čistenie; príkon 580 W

Nazrite Remoske pod pokrievku

Kým láska prejde cez žalúdok, pripravujete ju vo svojom riade. Preto by ste mali svojich kuchynských pomocníkov poznať do poslednej skrutky.



119 €

Remoska® Classic 4l

vnútorný objem 4l; s remoskou môžete piecť, zapékať, dusiť, vyprážať, grilovať, opekať toasty, ohrievať, alebo rozmrazovať; vhodná je na všetky druhy mäsa a cesta; priemer hrnca 29 cm, hĺbka 11 cm; príkon 580 W

Získajte viac informácií a kúpte si Remosku® aj na www.kinekus.sk

PEPO®

UŽ 55 ROKOV NA TRHU

P E-PO, alebo pevný podpaľovač je klasika klasík. Každý, kto kedy v Česko-slovensku prežil

aspoň pár dní u starej mamy na dedine vie, o čo sa jedná.

Biela kocka v obale s červenou potlačou, ktorá pomáha zapáliť oheň v kachliach či sporáku.

Aká sa však skrýva história aj súčasnosť za touto kockou?

V priemyselnom severočeskom Liberci si v roku 1884 založil istý Josef Ballmann továreň na rôzne chemické prostriedky, ktorej produkcia postupne rástla. No v povojnovom období došlo k zoštatneniu fabriky a neskôr hrozilo jej zatvorenie. To sa zmenilo v roku 1953, keď vtedajší zamestnanci založili výrobné družstvo Severochema, a tým výrobný závod zachránili.

Družstvo sa venovalo výrobe, zameranej na spotrebu koncového zákazníka a že to robili a robia dobre, potvrdzujú výrobky, ktorých história prekonáva pol storočia. Iron,

prostriedok na umývanie okien, sa vyrába od roku 1959. Nitroriedidlo od roku 1962. Prípravok na čistenie od sadzí Kominíček od roku 1964. Prací tekutý škrob sa začal vyrábať v roku 1976.

Ale najznámejším výrobkom Severochemy je pevný podpaľovač PE-PO, ktorý existuje na trhu od roku 1964 – tento rok teda oslavuje 55. výročie. História samotného produktu je ale staršia a siaha až do výskumu v druhej svetovej vojne, kde sa spojenci snažili nájsť bezpečný spôsob prepravy pohonných hmot na frontu v tuhom stave tak, aby neexplodovala v prípade zásahu strelou ako obyčajná cisterna. Od týchto experimentov bol len krok k pevnému podpaľovaču.

V súčasnosti sa v Severocheme vyrobí ročne tri milióny kilogramov pevného podpaľovača. Používa sa nie len v Česku a na Slovensku, ale vyváža sa do viac ako 20 krajín sveta vrátane Škandinávie a Blízkeho východu

Zaujímavosťou je, že zatiaľ čo u nás poznáme PE-PO len ako bielu kocku, v Maďarsku sa dodáva v ružovej farbe. Miestnemu distribútorovi to zaistilo konkurenčnú výhodu. V čase oranžovej revolúcie na Ukrajine si miest-

ne zastúpenie značky objednalo dokonca oranžové PE-PO.

Za zmienku taktiež stoja rôzne návyky pri používaní podpaľovačov. Napríklad pevné biele podpaľovače sú pre grilovanie obľúbené predovšetkým v západnej časti Európy, kde ľudia oceňujú to, že je vidieť ako podpaľovač vyhorel celý, prípadne zbytok môžu už z roztopeného grilu odstrániť. V našich končinách je pre zapalovanie grilu zasa veľmi používaný tekutý podpaľovač pre jeho jednoduchú aplikáciu a schopnosť lepšie vsiaknuť do uhlia alebo briekiet.

Okrem dobre známej bielej kocky alebo tekutých podpaľovačov začínajú byť u zákazníkov obľúbené rôzne varianty podpaľovačov na báze dreva. Tie sa vyrábajú v podobe lisovaných drevených pilín alebo drevených zmotkov napustených voskom. Ich použitie je čisté, podpaľovače nepáchnu a sú šetrnejšie k životnému prostrediu.

Severochema teraz pod značkou PE-PO ponúka viac ako 25 druhov výrobkov ako rôzne varianty podpaľovačov, lampových olejov, čistiacich prostriedkov alebo ďalšieho príslušenstva ku grilovaniu.



JE PRÍRODA V ZIME MŔTVÁ?

Postupný príchod zimy oznamuje jelenia ruja a prvé jesenné mrazíky. K nim sa postupne pridáva meniaca sa farba listov, ktoré strácajú prirodzenú zeleň a menia sa na žlté, oranžové, hnedé, či dokonca červené. A mrazy postupne silnejú, až kým krajinu nepokryje biela perina.

Pri prechádzke zimným lesom sa zdá, akoby bol mŕtvy. Vtáky aj zvieratá sa snažia minúť čo najmenej energie a čo najľahšie ju získať. Sú preto mlkve, skryté a ak je to možné, snažia sa dostať do dolín k ľudským obydliam. Čo však stromy a ostatné rastliny, ktoré sa presunúť nemôžu? Ako prežívajú zimu?

VIANOČNÉ STROMČEKY A IM PODOBNÉ

Zima neznamená len chlad. Znamená, že v dôsledku chladu sa voda, nevyhnutná pre život rastlín (písali sme o nej v tohtoročnom letnom čísle) mení na sneh a ľad. Pokiaľ sú teploty pod bodom mrazu, znamená to pre prírodu všeobecne a rastliny špeciálne veľké sucho - aj keď sú zasypané metrom vody - ibaže tá je v pevnom skupenstve v podobe snehu pre ne nepoužiteľná.

Znamená to, že stromy a rastliny v zime prechádzajú do núdzového režimu. Keďže je nemožný transport živín v vodnom roztoke, zimu len prežívajú, aby na jar mohli zasa naplno ožiť. Fotosyntéza aj dýchanie rastlín síce fungujú aj v zime, ale len vo veľmi obmedzených pomeroch.

Ihličnany sú prirodzene prispôsobené na chladné a suché podmienky. Namiesto listov majú ihličie, plné rôznych aromatických živicových látok, ktoré nezamrzajú ani v chladnom počasí. Nemusia teda (až na výnimky - napríklad smrekovec) každú jeseň strácať všetku zeleň z koruny.

Hoci sú z hľadiska vývoja staršie, toto usporiadanie sa zdá byť praktickejšie najmä pre mierne a chladné pásma. V zime zaplňajú živice vo väčšej miere aj zvyšok rastliny. Preto zvykli naši predkovia ťažiť ihličnaté stromy v zime. Jednak bolo drevo podstatne suchšie, ako v lete a bolo napustené prírodnými živcami. Čo dnes kvituje každý, kto si kúpi živý vianočný stromček a ten potom naplní byt svojou vôňou.

Okrem ihličnanov dokážu zimu prežiť bez zhadzovania listov aj viaceré listnaté stromy a kry. V našich zemepisných šírkach ich zvyčajne nájdeme skôr v záhradách, ako v lesoch. Jedná sa o rôzne ozdobné dreviny, či už dráče, cezmíny, brečtan a mnohé ďalšie.

MŔTVY TRÁVNÍK?

Podobne ako veľké rastliny aj trávy a byliny prežívajú zimu v "udržiavacom režime". Napríklad trávnik v zime neodumrel, hoci je celý zhnednutý. Len prešiel do režimu dormancie, čiže kludového stavu, ktorý by sme mohli prirovnať k spán-



Stromy v zime naozaj spia, obmedzujú svoje životné funkcie na minimum.

ku. Rastliny v tomto stave nerastú, ale udržiavajú živiny v najdôležitejších častiach tak, aby v priaznivých podmienkach na jar mohli znova začať rásť. Ostatne, byliny a zvlášť trávy dokážu do stavu dormancie prejsť aj počas leta, pokiaľ nemajú dostatok vlhky.

České príslovie hovorí, že "na svätého Jiří trávu nezašlapou ani čtyři". Je to jedno z pravdivých prísloví - tráva potrebuje na rast teplotu aspoň 10 stupňov Celzia a to už v druhej polovici apríla býva bežná teplota - tráva sa teda prebudí z dormancie a začne aktívne rásť.

AKO JE TO U LISTNÁČOV

Listnaté stromy prišli s evolučne mladou a veľmi zaujímavou taktikou obrany pred nepriaznivým počasím. Zhadzovanie listov chráni tieto miniatúrne továrne na biomasu nielen pred zamrznutím a zničením týchto na vodu bohatých orgánov, ale aj pred vetrom. Skutočne, stromy o mnoho lepšie zvládajú víchrice bez listov. Veľký strom má plochu listov aj tisíc štvorcových metrov a viac. Je to plachta, ktorá zachytí naozaj veľa vetra a okrem toho potrebuje na prežitie veľa - veľa vody. Tretím dôvodom na zhadzovanie listov je málo slnečného svetla v zime - neoplatí sa držať listy, keď aj tak nie je dost svetla na fotosyntézu. Počas niekoľkých ostatných rokov sme mohli sledovať, čo urobí s olistenými stromami sneh - niekoľko výkyvov počasia spôsobilo lámanie konárov a celých stromov, ktoré potom padali na cesty a železnice, spôsobujúc chaos

v doprave. Sneh, resp. ochrana pred ním je štvrtým dôvodom, pre ktorý stromy na jeseň zhadzujú listy.

Okrem toho nie sú listnaté stromy schopné naplniť svoj organizmus nemrznúcimi látkami ako ihličnany.

V tuhých zimách preto aj napriek zimnému odvodneniu môže dochádzať k praskaniu stromov v dôsledku mrazu. To je zároveň jedna z príčin, pre ktorú sa vápnia kmene ovocných stromov. Jarne oteplenia by mohli vyhnať do kmeňa kritické množstvo miazgy, ktorá by pri nočnom mraze mohla zamrznúť a kmeň roztrhnúť. Natretie znižuje akumuláciu tepla a teda "pocitovú teplotu" stromu a bráni práve takejto nehode.

**PRI PRECHÁDZKE
ZIMNÝM LESOM MÁME
TERA PRÍLEŽITOSŤ
POZOROVAŤ, AKO
GENIÁLNE SÚ RASTLINY
PRISPÔSOBENÉ
NA PREŽITIE
NEHOSTINNÝCH
PODMIENOK.**

Ešte pred zhodením listov sa tieto zvyknú vyfarbiť do nádherných farieb. Je to spôsobené práve presunom živín, ktoré si strom vytvoril v listoch počas vegetačného obdobia, do koreňov a čiastočne aj do kmeňa.

Potom hormóny uzavrú spojenie medzi konármi a listami a tie opadajú. Zároveň sa tým uzavrú "dýchacie cesty" stromov.

Stromy doslova prestanú dýchať a prestane aj prúdenie živín.

Je zaujímavé, že stromy, ktoré zvyknú rásť na pôdach bohatých na vodu a živiny nemenia farbu listov až tak dramaticky. Baza, jelša či jaseň nás veru nádhernými farebnými listami neohúria. Záchrana živín pre ne totiž nie je až taká dôležitá - na jar nájdú dostatok vody aj výživy priamo v pôde.

Prechod do stavu spánku je teda aktívny proces, ktorý vyžaduje pôsobenie rastlinných hormónov. Tie prestanú pôsobiť niekedy na začiatku decembra - presne načas, aby sme mohli namočiť čerešňové konáriky a tie stihli do Vianoc zakvitnúť.

Nasledujúci stav je už spôsobený čisto chladom a stromy naozaj spia, obmedzujú svoje životné funkcie na minimum.

Listnaté stromy nášho zemepisného pásma zvyknú v stave zimného spánku zostať do konca marca. Začiatkom apríla už môžeme pozorovať, ako sa do nich vracia život. Na svoje "zobudenie" stromy spotrebujú veľa energie a živín. Všetky musia byť počas zimy uložené v strome, pretože bez listov si ich strom nedokáže vytvoriť.

Pri prechádzke zimným lesom máme teraz príležitosť pozorovať, ako geniálne sú rastliny prispôsobené na prežitie nehostinných podmienok. Sú to do detailov prepracované maličkosti, ktoré umožňujú, aby sa stromy a všetky ostatné rastliny mohli na jar znova prebudíť a prinášať ovocie "podľa svojho druhu" akoby sa nič nestalo a žiadna zima ani neexistovala.

ZIMNÉ Inšpirácie Z NÁŠHO SORTIMENTU

KERAMIKA HOME

K jesennému sychravému a zimnému mrazivému počasiu neodmysliteľne patria aj momenty, keď sa človek potrebuje ukryť pred živlami, vyložiť nohy a ohriať sa. A k takýmto momentom patrí aj šálka dobrého horúceho čaju. Preto pred zimnou sezónou KINEKUS opäť prináša bohatý výber rôznych šálok a ďalšej keramiky, ktorá slúži

presne k tomuto účelu - vychutnaniu si chvíľ pohody. Jednou z mnohých novinek je sada keramických výrobkov HOME, ktorej názov je odvodený od štylizovaného domčeka so srdiečkom nad komínom. Domček tvorí hlavný výzdobný

motív tejto sady keramiky. Ďalšou charakteristikou je farebná kombinácia bielej a červenohnedej farby.

V rámci keramiky HOME sa dajú samostatne kúpiť tieto výrobky: džbán s objemom 880 ml, konvica so šálkou, mliekovka a cukornička na podnose.



Konvica so šálkou



Mliekovka a cukornička na podnose



Keramický džbán

SPORÁK TREND

Na zimu a teda aj vykurovaciu sezónu sa však treba pripraviť aj inak, ako len varením čaju. Dôležité je napríklad mať na čom ten čaj uvariť. Ak teda zvažujete výmenu dosluhujúceho sporáka, môžete si vybrať napríklad moderný sporák TREND v pravom alebo ľavom prevedení. Sporák dosahuje maximálny výkon výkon 7,5 kW, pri rozmeroch ohniska 20x20x33 cm a celkových rozmeroch 86x89x57 cm. Dymovod priemeru 120 milimetrov je vyvedený z boku, pričom je možné objednať pravé aj ľavé prevedenie. Účinnosť sporáka dosahuje 77 % Sporák má presklenú nielen rúru, ale aj dvierka ohniska. Samozrejmosťou je zásuvka pod sporákom a ako príslušenstvo plech na pečenie.



Sporák TREND



PEVNÝ PODPAĽOVAČ

A aby bolo možné v sporáku zakúriť, je potrebný podpaľovač. Stálicou na trhu v oblasti podpaľovačov sú výrobky značky PE-PO. O skutočnosti, že je stále možné inovovať tieto dôverne známe kocky, svedčí aj ponúkaný výrobok. Valec totiž obsahuje 60 samostatne zabalených podpalkov. Celková hmotnosť balenie je 500 gramov. Uskladnenie takto pripraveného podpaľovača je podstatne jednoduchšie.



Pevný podpaľovač PEPO

SADA NOŽOV BERLINGERHAUS

Každý správny chlap a chlapec vie, že nožov nie je nikdy dosť. A každý kuchár to len potvrdí. V sortimente Kinekusu pribudla preto luxusná sada nožov z radu výrobkov Metallic Line od značky BerlingerHaus.

Nože sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Ostré čepele dopĺňajú ergonomické rukoväte v medenej metalickej farbe.

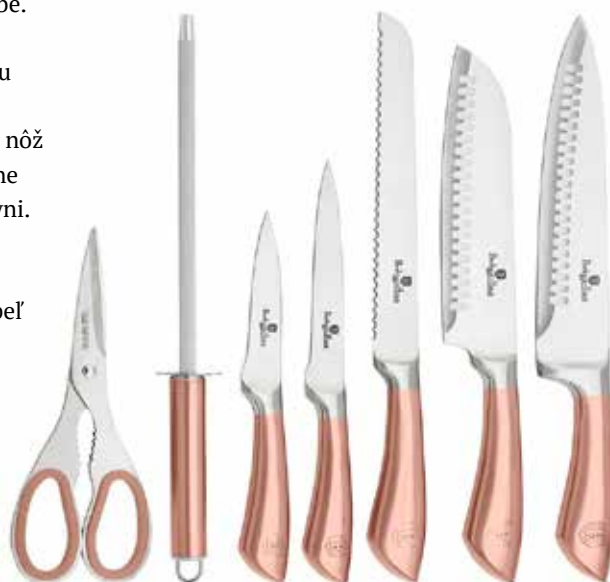
V sade nájdete nože na všetky práce v kuchyni. Veľký nôž Santoku s 17,5 cm dlhou čepeľou.

Ďalej veľký univerzálny kuchársky nôž s ostrým hrotom, ktorý sa pri troche cviku hodí na všetky práce v kuchyni. Jeho čepeľ je dlhá 20 cm.

Rovnako dlhá je aj čepeľ noža na pečivo. Malý krájací nôž má čepeľ

dlhú 12,5 centimetra a lúpací nôž 9 centimetrov.

V sade nájdete aj nožnice a ocielku. A to všetko je uložené v modernom dizajnovom držiaku, ktorý je otočný v plnom rozsahu 360 stupňov.



Sada nožov BERLINGERHAUS



ŠTARTOVACÍ SPREJ DYNAMAX DXT7

Príchod zimy znamená, že staršie motory môžu mať problémy s naštartovaním. Štartovací sprej je osvedčený prostriedok, ktorý pomôže v prípade núdze naštartovať motor, ak je baterka už tesne na hranici životnosti. Nastriekaním do sania sa totiž do motora dostane ľahko zápalná zmes uhlíkov, ktorá sa rozhorí už pri miernom roztočení motora.

Štartovací sprej DYNAMAX DXT7



Pomocou štartovacieho spreja je tiež možné otestovať funkčnosť motora aj ak nie je pripojený prívod paliva. Rovnako je štartovací sprej možné využiť na rýchlu diagnostiku chyby, ak motor z neznámych príčin nechce naštartovať. Štartovací sprej Dynamax DXT7 sa dodáva v objeme 400 mililitrov.

*Zobrazené a popisované produkty nemusia byť dostupné vždy na všetkých prevádzkach KiNEKUS!

Vianočné recepty

ŠTEDRÁK

Je vianočný koláč z kategórie najtradičnejších. Čo ho robí zvláštnym a výnimočným, je kombinácia orechovej, makovej, tvarohovej a lekvárovej plnky.



POTREBUJEME:

CESTO:

- 0,75 kg polohrubej múky
- 3 dcl mlieka
- 12 dkg masla
- 10 dkg cukru (môžeme pre arómu pridať aj jeden vanilkový)
- 3 žltky
- 5 dkg kvasníc
- cca 1 kávová lyžička soli
- citrónová kôra

ORECHOVÁ PLNKA

- 20 dkg mletých orechov
- 2 dl mlieka
- 3 dkg strúhanky
- 8 dkg práškového cukru
- vanilka, citrónová kôra, hrozienka

MAKOVÁ PLNKA

- 20 dkg mletého maku
- 2 dl mlieka
- 12 dkg práškového cukru
- 1 dkg masla
- vanilka, citrónová kôra, hrozienka

TVARHOVÁ PLNKA

- 30 dkg tvarohu
- 8 dkg práškového cukru
- 3 žltky
- soľ, vanilka, citrónová kôra

LEKVÁROVÁ PLNKA

- 20 dkg slivkového lekváru
- citrónová kôra

POSTUP

Zamiesime a necháme “zdvihnúť” klasické kysnuté cesto. Čiže z vlažného mlieka, cukru a droždia pripravíme kvások. Z múky, cukru, zohriateho masla a štipky soli pripravíme zmes, ktorú zmiešame s kváskom. Následne cesto vymiešame ručne alebo mixérom tak, aby vznikla vláčna zmes. Tú na radiátore alebo inom teplom mieste necháme asi pol hodiny kysnúť.

Zmiešame si plnky. Orechovú a makovú zalejeme horúcim mliekom. Nemusíme sa báť, že plnky sú trochu redšie - budú sa ľahšie rozotierať. Tvarohová plnka môže byť tiež o čosi redšia.

Masu cesta rozdelíme na päť rovnakých dielov. Ak bude jedna trochu menšia, nevádi to - použijeme ju na mriežkovanie. Na pomúčeney doske natenko rozvaľkáme prvú “buchtu” cesta na veľkosť plechu. Potom cesto položíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potom rozotrieme prvú vrstvu plnky a preložíme ďalším plátom cesta. Takto pokračujeme až po poslednú plnku. Poradie plniek je ľubovoľné, ale najlepšie koláč vyzerá, ak sa ako horná plnka použije tvaroh.

Piaty diel cesta nakrájame na pásy a vytvoríme z nich na koláči mrežu. Do stredov “okienok” na mriežke môžeme vložiť na prílepšenie ešte hrozienka.

Mriežku môžeme pred pečením potrieť vajčkom alebo po pečení rozpusteným maslom.

ZÍDE SA VÁM

Mlynček
na mak CB



Podložka na cesto





PSTRUH NA MASLE

Ryby sú tradičným jedlom Štedrej večere. Ich spracovanie a chutná príprava sú však zvyčajne komplikovanejšie, ako "bežné" jedlo. Najmä ak chcete, aby ryby naozaj chutili tak, ako majú chuť. Pripravili sme preto rýchly a jednoduchý recept na ich prípravu, ktorý zvládnu aj začiatočníci.

POTREBUJEME:

- 4 pstruhové filety
- hladká múka
- petržlenová vňať
- maslo
- cesnak

POSTUP

Filet je "bok" ryby s kožou, ale bez šupín. Pri filetovaní by sa z ryby mali odstrániť všetky kosti. Túto skutočnosť ale po rozmrazení radšej skontrolujeme ohmataním. Prípadné zabudnuté kosti vytiahneme z mäsa pomocou pinzety.

Potom poprášime filet na strane kože hladkou múkou a necháme na masle vypražiť, kým nie je koža chrumkavá.

Filet stiahneme z prudkého ohňa. Položíme naň kúsok masla a rozdrvený strúčik cesnaku. Potom filet obrátíme, posypeme nakrájanou petržlenovou vňaťou a dopečieme.

Pstruha môžeme podávať so zapekanými či osmaženými zemiakmi alebo teplým zemiakovým šalátom.

VIEDENSKÝ VIANOČNÝ PUNČ

Vianočné trhy v Salzburgu či Viedni lákajú každoročne tisíce turistov. Jedným zo šlágrův je aj vianočný punč, ktorý vôbec nie je komplikovaný. Prezradíme vám aj jeho tajnú prísadu - rum.

POTREBUJEME:

- 1 l červeného vína
- 0,25 l rumu
- 0,5 l vody
- 1/2 pomaranča (alebo 0,2 l šťavy)
- 1/2 citróna
- 10 dkg kryštálového cukru (prípadne podľa chuti)
- tyčinka škorice
- 3 klinčeky

POSTUP

Príprava punču je mimoriadne jednoduchá. Najskôr prevaríme vodu s cukrom, škorice a klinčkami. Potom pridáme ostatné ingrediencie a punč znova zohrejeme, ale neprivádzame ho až do varu, aby sme z neho zbytočne neodparovali alkohol. Môžeme pridať aj natenko nakrájané jablká a hrozienka, prípadne pridať či ubrať množstvo cukru podľa chuti.



Pekáč HUSA



Hrnčeky VENEZIA



Lúskač na orechy TYGER



„STÁLE VEDIET VIAC A VIAC...“

Ján Vajda

Dnes sa vám predstavuje Ján Vajda, vedúci novej predajne Kinekusu v Nitre.

V interview, ktoré nám poskytol, potvrdil svoju povest' šoumena, takže rozhovor sme museli podstatne skrátiť, aby sa nám zmestilo do vymedzeného formátu. 😊

ODKIAĽ POCHÁDZATE?

Pochádzam priamo z Nitry, z jej veľkého sídliska - Klokočiny. Narodil som sa do rodiny, kde bol jeden starý otec herec a druhý učiteľ. A ich vlastnosti som zdedil - som čiastočne šoumen, čiastočne pedagóg. Ako malý som bol všade kde sa niečo dialo. S mojimi dvoma bratmi sme vždy vyvádzať rôzne šibalstvá a mama mala čo robiť aby nás skrotila. Traja chlapi sú traja chlapi :-). Jej silná osobnosť jej ale nikdy nedovolila sa zdať a vďaka nes sme takí akí sme.

KDE STE ZAKOTVILI PO ŠKOLE?

Mám vyštudovanú Strednú priemyselnú školu strojársku v Nitre a hneď po jej absolvovaní som začal ako civilkár pracovať v nemocnici. Najskôr na urologickej operačke a potom na oddelení. Práca v nemocnici mi dala veľa a zmenila môj pohľad na život.

Potom som sa zamestnal ako predavač elektra (tri roky) a následne v stávkovej kancelárii. K predaju elektra som sa ale vrátil a tejto práci som sa venoval sedem ďalších rokov. Predaj ma bavil a stále baví. Nemám rád predajcov, ktorí predávajú za každú cenu. Radšej zákazníkov radím a budujem s ním vzťah.

Moja povaha a vedomosti ma viedli k tomu, že som sa zákazníkom vždy snažil dobre poradiť a vybrať to, čo potrebovali. Z domu som vedel, čo sa nachádza v jednotlivých výrobných. To bolo spočiatku problém pretože som nevedel veci prikrášľovať, ako iní predavači. Neskôr som už sám školil predavačov a svoje vedomosti som sa snažil odovzdať všetkým. Nechcel som len opakovať to, aké funkcie má daný výrobok.

Napríklad pri predaji práčok som sa snažil predat' modely, ktoré neboli "in", ale z hľadiska zákazníka sa viac oplátili.

AKO STE SA DOSTALI DO KINEKUSU?

Úplne jednoducho. Prečítal som si inzerát. Ale na tom inzeráte ma niečo zaujalo. Niečo, čo sa nedá opísať. Skrátka, nepísali tam hlúposti. Inzerát bol realistický a "srdcu blízky". O Kinekuse som nič nevedel, v Nitre nemal žiadnu predajňu. Až dodatočne som si spomenul, že som v rádiu počul reklamy.

Podal som prihlášku a už to išlo - prvé kolo

výberového konania, potom druhé kolo. Najskôr som sa tešil, keď som videl celé široké portfólio tovarov, ktoré Kinekus ponúka. A potom som dostal strach. Kinekus má viac ako 30 000 položiek.

Nakoniec to dopadlo tak, že po prejení inej predajne Kinekusu tento strach opadol, pretože som zistil že drvivú väčšinu tovaru poznám.

Na Kinekuse si najviac cením to, že nejde cestou rýchlo zbohatnúť ale cestou aby bol každý zákazník spokojný a vždy našiel to čo potrebuje. V dnešnej dobe je veľmi málo firiem kde je na prvom mieste zákazník.

AKÝ JE VÁŠ ŽIVOT PO PRÁCI?

Pred niekoľkými rokmi som kúpil záhradu a to bola možno jedna z konkurenčných výhod, ktoré som mal pri nástupe do Kinekusu. Opravy, renovovanie to je ďalšia z činností, ktorým sa venujem. Niekedy tri dni niečo opravujem, potom to vzdám, ale keď sa vyspím, opäť sa k tomu vrátim. A tak sa to opakuje kým to neopravím. Som v tom typický Baran. Keď viem, že sa niečo dá, idem za tým. Mám rád plávanie a hrám bedminton. Ale nie také to ťukanie. Naozajstný bedminton so sieťou a všetkým, čo k tomu patrí. Mám šesťročnú dcéru, ktorá je podobný živel ako ja a neposedí. Takže sa snažíme venovať aj jej, ale niekedy sme radi, keď konečne zaspí. 😊

CHCETE ABY VÁS BAVILO VRTANIE DO KOVU? VYSKÚŠAJTE KOBALTOVÉ VRTÁKY



PROKiN®



Vrtate často do kovu? Chcete aby vás to bavilo? Ak áno, tak používajte kvalitné vrtáky. Sú ešte dnes v obchodoch kvalitné vrtáky? Áno!

ALE AKO SA DÁ SPOZNAŤ KVALITNÝ VRTÁK?

Z toho, čo určuje kvalitu vrtáka, môžete vidieť okom len časť. Čo to je?

1. Či je vrták rovný. To zistíte kotúľaním po rovnej podložke, napríklad po stole. Keď sa vrták kotúľa rovnomerne, tak je rovný. Ak je krivý, tak sa nedotýka podložky po celej dĺžke, ale len jednou polovicou alebo špičkou a stopkou a keď s ním gúľate ďalej, tak zase stredom.
2. Či sú brity na špičke vrtáka súmerné, teda rovnako dlhé.
3. Či majú brity na špičke vrtáka rovnaký uhol. Nemôže mať každý brit iný uhol.
4. Či je vrták dobre nabrúsený.

Ale dôležité sú aj vlastnosti, ktoré nevidíte a musia sa zmerať:


5. Ako je vrták tepelne spracovaný. Ak je príliš mäkký, tak sa rýchlo otupí. Ak je príliš tvrdý, tak je zároveň viac krehký a ľahšie praskne. Správna tvrdosť kobaltových vrtákov je medzi 64 a 68 HRC (tvrdosť podľa Rockwella). Tvrdosť sa meria tvrdomerom.
6. Aké je chemické zloženie ocele, z ktorej je vrták vyrobený. To je veľmi dôležité. Aby vrták prevrtal tú oceľ, na ktorú je určený a aby vydržal vrtáť dlho, musí mať HSS oceľ, z ktorej je vyrobený správne zloženie.

Prečo sa vlastne označuje vrták ako kobaltový? Bežne sa vrtáky vyrábajú z HSS ocele, kde je okrem železa ešte volfrám, molybdén, chróm a vanád. V kobaltovej HSS oceli je okrem tých prvkov čo sú v HSS oceli, ešte cca 5% kobaltu. Kobalt spôsobí, že vrták je odolnejší proti vysokej teplote. To znamená, že teplota, pri ktorej zmäkne je vyššia ako u HSS oceli bez kobaltu. Preto týmto vrtákom vyvrtáte aj nerez oceľ a tiež tvrdé a pevné ocele.

6 DÔVODOV PREČO SI VYBRAŤ KOBALTOVÉ VRTÁKY.

1. Môžete vrtáť rýchlejšie, lebo vrták vydrží väčšie posuvy.
2. Nemusíte používať jamkovač, vrták sa dobre zavrtá do materiálu.
3. Vyvrtáte aj pevnejšie a tvrdšie ocele, aj nerez oceľ.
4. Vydrží vám dlho, dlho, veľmi dlho.
5. Podporíte ekonomiku v regióne, sú vyrobené v Českej republike.

KiNEKUS má v ponuke kobaltové vrtáky, pod svoju značku **PROKiN**. K dispozícii sú sady a aj predaj na kusy. Výrobca tieto vrtáky vo vysokej kvalite vyrába už 25 rokov. Výrobca vrtáky kontroluje a meria, aby sa k vám dostali len veľmi kvalitné vrtáky. A to, že je kvalita naozaj veľmi vysoká, vyjadruje to, že na nich dostávate **neobmedzenú záruku**. To znamená, že ak by u vrtáka bola vada, tak ho môžete reklamovať pokojne za 10 rokov. Tak si dobre schovajte nákupný doklad!

 Podmienky záruky v letáčku alebo na: www.kinekus.sk/dozivotnazaruka

druh rýchlereznej ocele	obsah wolfrámu (W)	obsah molybdénu (Mo)	obsah chrómu (Cr)	obsah vanádu (V)	obsah kobaltu (Co)
HSS	6,4 %	5 %	4,1 %	1,8 %	0 %
KOBALT HSSCo 5%	6,4 %	5 %	4,1 %	1,9 %	4,8 %

Rozdiel v chemickom zložení vrtákov.



HOBLÍKY

NIE SÚ LEN PRE STOLÁROV

V jesennej časti nášho seriálu o nástrojoch sme si niečo povedali o sekerách. V tej dnešnej sa budeme venovať ďalšiemu drevospracujúcemu nástroju - hoblíku. Ten určite nie je taký rozšírený ako sekera a s nástupom motorových hobl'ovačiek už takmer vymrel a ani školení stolári s ním už nevedia pracovať. Ale stále sa jedná o zaujímavý nástroj, ktorý si v dielni domáceho majstra nájde svoje miesto. Samozrejme, nižšie popisované hoblíky sa už poväčšine dajú nájsť len v múzeách, prípadne vo vysokošpecializovaných obchodoch. Kinekus vo svojich predajniach ponúka základné hoblíky na drevo. Ak vám práca s nimi zachutí, môžete sa poobzerať po vyšších modeloch.

Pokiaľ je sekera určená skôr na spracovanie mokrého dreva (či už v podobe štiepaných špalkov alebo kresania drevenice), hoblíky sú určené na spracovanie suchého materiálu. Tomu zodpovedajú aj ich tvary a najmä potreba nekompromisne ostrého noža.

Je zaujímavé, že najstaršie zachované hoblíky sa tvarmi takmer vôbec nelíšia od neskorších typov. Dokonca aj uhol nasadenia noža zodpovedá dnešným vedomostiam a naznačuje, že hoblíky sa používali skôr na luxusné opracovanie tvrdých druhov dreva.



Tento rímsky hoblík (cca z 2. až 4. storočia) sa našiel v Británii. Jeho telo je vyrobené zo slonoviny.

Bežný hoblík sa skladá z dreveného tela, klinu a ocelového noža. Telo je zvyčajne vyrobené z jaseňového dreva. V zlatom veku drevených hoblíkov, čiže v období baroka, boli hoblíky vyrábané aj z iných druhov dreva, či už rôznych tropických driev alebo dreva ovocných stromov, napríklad hrušky. Dôležitá bola opracovateľ-

nosť a tvrdosť.

Hoblíky v tomto období dostali už všetky tvary, ktoré poznáme dodnes. Či už sú to obyčajné hoblíky, určené na rovnanie a opracovanie dreva. Nesmieme zabúdať, že hobl'ovačky v tom čase ešte neexistovali a jediným spôsobom, ako vyrobiť rovnú hladkú dosku bolo upevniť ju na hoblícu (pracovný stôl stolára) a vyhladiť ju hoblíkom. A to si vyžadovalo podstatne viac času a grifu ako obyčajné pustenie dosky cez hobl'ovačku či hrúbkovačku. Napríklad to, či doska nie je skrútená, sa kontrolovalo pomocou dvoch paličiek. Jedna sa položila na jeden koniec dosky, druhá na druhý. Koniec, ktorý vytrčal zo zákrytu, bolo treba "ubrať". Okrem bežných "hranatých" tvarov sa hoblíky v tomto období vo veľkom používali na výrobu rôznych zložitých tvarov, napríklad ozdobných nábytkových a okenných lišt. Tieto hoblíky majú špeciálne tvarované telo a aj nôž.



Pomocou týchto hoblíkov sa vyrábali ozdobné lišty.

Hoblíkom, ktorý je veľmi podobný bežnému, je takzvaný “zubák”. Jeho telo je bežné s rovnou spodnou časťou, ale jeho ostrie je tvarované do oblúka. Takže namiesto rovnako hrubej hoblíny odoberá v strede viac. Je určený na rýchlejšie odoberanie materiálu. Samozrejme, vyrobí v doske jarky, ale tie sa dorovnajú rovným hoblíkom.

Špeciálnymi typmi hoblíkov sú takzvané lastovičky. Sú to malé hoblíky, v ktorých sa držia oboma rukami podobne ako obojručný nôž. Jedná sa však o plnokrvné hoblíky, bez ktorých si nevieme predstaviť napríklad opracovanie rôznych madiel, rúčok, ale ani výrobu tradičných drevených lukov.

Ďalším hoblíkom so zvieracím menom sú hoblíky-kocúry. Sú to obojručné hoblíky určené na vyrezávanie a dočisťovanie dna drážok.



Hoblík - lastovička s rovným ostrím.

LIATINOVÉ HOBLÍKY VYDRŽIA STOROČIA



Klasický tvar hoblíka s liatinovým telom a drevenými rúčkami.

S nástupom priemyselnej revolúcie nastal rýchly rozvoj hoblíkov smerom k oceľovým a liatinovým telám. Firmy ako Record alebo Stanley vyrábali desiatky modelov hoblíkov v rôznych veľkostiach a tvaroch. Každý z nich sa hodí na inú prácu s iným drevom. Vznikli tak miniatúrne hoblíky, ktoré stolár schová pod palec, ale aj obrovské kusy, ako napríklad model Stanley Bailey číslo 8, ktorý sa ľadva schová pod hoblícu.



Hoblík Stanley Bailey číslo 8 má hmotnosť takmer 4,5 kilogramu. Je to liatinová odpoveď na veľké drevené hoblíky - macáky.

Všetky využívajú viktoriánske technológie do dokonalosti. Sú masívne, odolné, s jednoduchým nastavením hĺbky záberu aj uhla noža. Dokonca sa vyrábali špecialitky, ako napríklad Stanley číslo 113, ktorý umožňoval hoblňovanie oblúkových plôch. A bolo jedno, či konvexných, alebo konkávných.



Hoblík Stanley č. 113 umožňoval pomocou nastaviteľnej podstavy hoblňovať aj oblúkové plochy.

Vlastne, pri liatinových hoblíkoch mám pochybnosti, či používať minulý alebo prítomný čas. Jednak preto, že mnohé z nich, aj keď sú viac ako storočie staré, sú stále použiteľné a aj používané. Stačí ich občas premazať, prečistiť a prebrúsiť ostrie. A ak by sa nebudaj niečo pokazilo, stále je možné kúpiť si náhradné skrutky, nože či rúčky.

Okrem týchto často sto a viac ročných originálov existujú dodnes firmy, ktoré tieto “staré” hoblíky vyrábajú. Napríklad v Indii okrem kópii motoriek Royal Enfield a Jawa vyrábajú do dnešného dňa kópie hoblíkov Stanley pod značkou Anant. Ale ak uvažujete nad ručnou výrobou z dreva, môžete sa obrátiť aj na firmy Lie-Nielsen, Kunz, Veritas, alebo samotný Stanley - tam si ale priplatíte za kvalitu a značku.

NA VÝCHODE PO STAROM

Nie len západná civilizácia vedela a vie spracovať drevo. Kto niekedy videl, čo dokážu japonskí tesári a obdivoval ich drevené spoje (na ktorých vlastne žiadny spoj dreva nevidno), vie, že japonská kultúra je s hoblíkom spojená azda viac, ako tá naša.

Možno aj preto, že Japonci nikdy nezanevrelí na drevostavby a tie zostali nie len v skanzenoch, ale aj v bežných obytných celkoch. Vlastne, celá japonská kultúra bývania je postavená z dreva a točí sa okolo dreva.

Aj japonské tradičné stolárstvo - sashimono, ktoré tiež vyznáva dokonalé spoje a absolútne precízne spracovanie materiálu sa nezaobíde bez hoblíka. Rôzne veľkosti hoblíka zvaného kanno sa používajú dodnes a prenikajú aj na západ. Zaujímavosťou japonského hoblíka je, že ak sa západný hoblík pri práci tlačí, japonský sa ťahá k sebe. Umožňuje to dobrú kontrolu a sami Japonci tvrdia, že je to prejav ich ohľaduplnosti. Ak by sa niekto mal zraniť pri neopatrnnej práci s hoblíkom, bol by to samotný majster.



Nie, toto nie je logická hádanka. Toto je jeden z mnohých japonských spolárskych spojov.

Aj keď sa zdá, že stolárov, ktorí pracujú ešte s naozajstným drevom, je možné spočítať na prstoch jednej ruky, opak je pravdou. Drevo a s ním aj stolárske remeslo prežíva znovuzrodenie a s týmto znovuzrozením sa vracajú aj tradičné nástroje ako je hoblík. Veď práca s ním je meditáciou a na rozdiel od elektrickej hoblňovacky či motorového hoblíka nemusí mať človek strach o svoje prsty.



AKO PREŽIŤ VIANOCE V MODERNOM SVETE?

Vianoce vždy znamenali vystúpenie z bežného chodu sveta. V roľníckej spoločnosti našich predkov znamenali (tak ako každý sviatok) aspoň chvíľkový oddych od každodenných povinností. Zároveň boli sviatkom, ktorý sa slávi v období zimného slnovratu, čo znamená najväčšie obdobie tmy v roku, ktoré pre roľníkov aj prírodu znamenalo vynútený oddych od prác.

My, ľudia modernej doby, už poväčšine nepracujeme v cykloch, ktoré sú riadené počasím či ročnou dobou. Elektrizácia nás do kancelárií a výrobných hál prináša dostatok svetla a energie po celý rok. Znamená to, že naše hospodárstvo už nie je najaktívnejšie v lete a najpokojnejšie v zime. Naopak, veľké podniky v lete vyhlasujú celozávodné dovolenky a naše aktivity sú v lete celkovo utlmené.

A namiesto predvianočného adventného stíšenia a vianočného pokoja sa naše firmy a s nim aj my často naháňame, aby sme dobehli pred koncom roka zameškané a dostali vytúženú odmenu v podobe trinásteho platu či prémie. Bohužiaľ, vysporiadanie sa s touto rozdvojenosťou tradičných sviatkov a modernej doby prináša často veľké problémy. A preplnené nákupné centrá či vlaky zo západu na východ republi-

ky sú len tými najmenšími, aj keď najviac viditeľnými. Štatistiky liniek pomoci hovoria o tom, že veľa ľudí nezvláda predsviatočný stres.

Už sme naznačili, že celé sviatky, tak ako sa počas stáročí vytvorili, sú postavené na roľníckej spoločnosti a jej tradíciách, zvykoch a jedlách (viac o nich v inej časti magazínu). Skĺbiť tieto tradičné sviatky s modernou dobou - to je výzva pre každého z nás.

BUĎTE SPOLU

Historická spoločnosť našich predkov žila spoločný rodinný život. Bola k nemu vedená celým okolím. Ľudia spoločne pracovali, či už na poli, alebo v dielni. Deti sa učili od rodičov. Aj ubytovacia situácia nútila ľudí, aby žili spoločne a naučili sa spolu vychádzať. Dnes je život iný. Aj keď sa snažíme žiť s našimi

mi blízkymi, v skutočnosti trávim spolu podstatne menej času ako ho trávilí naši prarodičia. Ako náhle dieťa odíde do jaslí, škôlky či školy, vidí svojich rodičov len ráno a neskoro popoludní, prípadne večer. S výnimkou víkendů.

Podobne aj manželia či partneri trávia v spoločnosti jeden druhého len obmedzenú časť dňa. Preto by sme sa mali snažiť využívať tento čas zmysluplne a venovať sa svojej rodine. Je to zároveň jediný spôsob, ako zo sviatkov vytvoriť už dopredu naozajstné sviatky pokoja. Mnohé z problémov, ktoré vo vzťahoch vznikajú práve počas sviatkov, totiž vyplývajú z jedinej skutočnosti - ľudia si odvykli žiť spoločne a keď majú stráviť týždeň ako rodina, zrazu prichádzajú na to, že ich takmer nemá čo spájať. Nemajú spoločné záujmy, nepoznajú sa a ani netušia, čo skutočne prežívajú ich deti.

Tréning na Vianoce preto začína dlho pred nimi. Ak môžete, obmedzte svoje pracovné vyťaženie. Vymyslite pre svoju rodinu spoločný program. Nemusí to byť nič svetoborné. A ako sme spomenuli, náhly veľký objem spoločného času môže pôsobiť deštruktívne.

Deti určite poteší, ak s nimi strávite večer pri spoločenskej hre, čaji, alebo tým menším pred spaním prečítate kúsok z obľúbenej knihy - a to aj v prípade, že si ju už vedía prečítať sami. To, čo sa počíta, je záujem a spoločne strávený čas. A v tomto spoločne strávenom čase môžeme deťom porozprávať aj o tom, prečo vlastne slávime Vianoce. Prečítať úryvky z Biblie, kde sa opisujú vianočné udalosti - to môže byť pre deti skutočný zážitok.

NA ČO SÚ KOLEDY V OKTÓBRI

Predvianoční frflôši budú horekovať nad tým, že vianočné melódie patria predsa výlučne k Vianociam a nemali by sa v obchodných centrách ozývať hneď, ako skončí vinobranie. Môžeme prijať túto tézu, alebo môžeme byť pozitívni. Jednak nám môže byť jedno, čo v nákupnom centre hrajú, pretože nákupné centrum nie je chrám, ktorý by mal presne vymedzené, ku ktorému liturgickému obdobiu patrí ktorá pesnička.

Okrem toho sú októbrové koledy dobrým upozornením, že je treba začať s prípravou na Vianoce. V tej totiž mali naši predkovia veľkú výhodu. To, čo považujeme za tie najtradičnejšie vianočné jedlá, nebolo (azda okrem obľátok) kedysi nič iné, ako úplne obyčajné jedlo. Kapustnica, makové pupáky...

Dnes, keď máme starostí vyše hlavy a vianočné recepty sú už skôr niečo extra ako bežným jedlom, je situácia trochu iná a sviatočné jedlá vyžadujú na prípravu čas navyše. Ale aj to môžeme využiť na spoločné prežívanie. A nemyslíme hneď na spoločnú výpravu do predvianočného nákupného centra. Tá sa môže zvrhnúť na katastrofu.

Skôr máme na mysli pokojný a premyslený nákup či výrobu darčiekov v dostatočnom predstihu - preto sú koledy v nákupnom centre dobrým nápadom - upozorňujú, že treba začať. Rovnako dobrým nápadom je napríklad spoločné pečenie vianočného pečiva. Deti možno nedokážu vykrojiť dokonalý medovník, ale o to nejde. V ich očiach má milión krát väčšiu cenu čas, ktorý im rodičia ukrojili zo "svojho" času. A tých pár poničených medovníčkov, alebo rozbitá šálka je len nepodstatná daň za to, že ste boli spolu.

Tak isto sa dá spoločne stráviť čas pri príprave vianočných dekorácií, zdobení stromčeka, alebo pri takej neromantickej činnosti, ako je vianočné upratovanie.

Charles Dickens vďaka svojej Vianočnej koledy z roku 1843 zmenil Vianoce a upriamil pozornosť nábožných kresťanov na blížneho, ktorý potrebuje pomoc. Je to nádherná kniha, ktorú môžeme čítať vo vianočnom čase spolu s deťmi, ale to najväčšie poučenie z nej plyní pre nás, dospelých.

Hovorí v nej o troch duchoch Vianoc, ktorí zmenili sebeckého človeka. Naša rozprávka o troch grošoch hovorí čosi veľmi podobné. Ibaže my uvažujeme stále len o tých grošoch, ktoré máme dať deťom či ktoré dlhujeme rodičom. Skúsme vystúpiť z tohto materialistického poňatia a venujme svojim blízkym niečo, o čom sami hovoríme, že toho nemáme dosť a je to pre nás vzácnosť - svoj čas.

Deti možno nedokážu vykrojiť dokonalý medovník, ale o to nejde. V ich očiach má milión krát väčšiu cenu čas, ktorý im rodičia ukrojili zo "svojho" času.

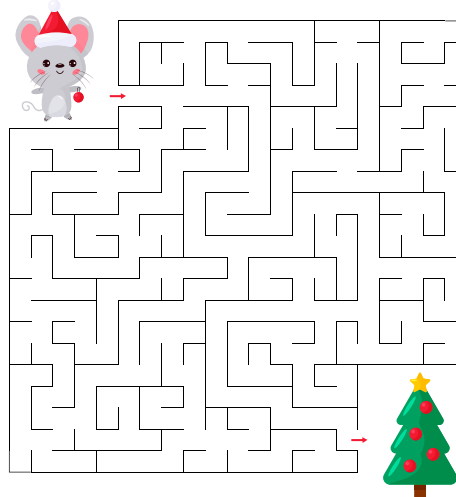
1. NÁJDITE 10 ROZDIELOV



2. KTORÝ TIEŇ PATRÍ KU STROMČEKU?



3. POMÔŽ MIŠKE NÁJSŤ CESTU KU STROMČEKU



4. JEDEN MIKULÁŠ NEMÁ ZVONČEK. NÁJDEŠ HO?



SPRÁVNE
RIEŠENIA
NÁJDETE
NA STRANE
Č. 26

SLOVENSKÉ TIESŇAVY

ZÁPAD



HALUZICKÁ TIESŇAVA

Ak chcete kúsok od diaľnice D1 zažiť aspoň trochu atmosféry dažďového pralesa, odbočte pri Novom Meste nad Váhom k dedinke Haluzice. Miestna tiesňava je vyrezaná (a stále vyrezávaná) do 50-metrovej hĺbky a dlhá je 1,5 kilometra. Náučným chodníkom sa dá prejsť asi pol kilometra. Keďže pôda je porastená brečtanom, ktorý sa ťahá aj po stromoch, najmä po daždi vytvára táto tiesňava skutočne ilúziu tropického lesa. Vedeňou spomenutý okruhový náučný chodník. Od roku 1963 je tiesňava vyhlásená za prírodnú pamiatku. Nad tiesňavou sa nachádza zrúcanina románskeho kostolíka, ktorá je fotografická najmä počas hmlistých rán a pri západe Slnka.

MANÍNSKA TIESŇAVA

Trochu ďalej od Bratislavy po diaľnici D1 sa pri Považskej Bystrici nachádza druhá tiesňava, dokonca vraj najtesnejšia tiesňava na Slovensku. Možno skôr najtesnejšia tiesňava s asfaltovou cestou. Tá cez Manínsku tiesňavu spája s civilizáciou obce Záskanie, Kostolec a Vrchteplá. Samotná tiesňava je vyrezaná v Manínskom bradle a rozdelila ho 400 metrov vysokými svahmi na Veľký a Malý Manín. Cez tiesňavu vedie turistická trasa a ak zaparkujete v Považskej Teplej, môžete absolvovať zaujímavý okruh po červenej, zelenej a žltej značke cez tiesňavu a Veľký Manín. A aby sme nezabudli. Na dohľad od Manínskej sa nachádza na červenej značke menšia - Kostolecká tiesňava.



JÁNOŠÍKOVE DIERY

Sú asi najznámejšími tiesňavami Slovenska. V jednom celku spájajú rokliny a vodopády Dolných, Horných a Nových diery. Tie do bielych skál Krivánskej Malej Fatry vyrezal Dierový potok. Ponúkajú nádherné prechody a stúpania po rebríkoch, lávkach, či reťaziach a napriek tomu nie sú turisticky náročné. Vzhľadom k tomu, že sa jedná o vychytenú lokalitu, treba sa pripraviť na zvyčajný nával turistov. Okrem iného aj preto, že cez Diery prechádza trasa, ktorou sa pokračuje na najkrajšie fatranské vrchy - Veľký a Malý Rozsutec. Dostanete sa k nim od hotela Diery z Terchovej - Bieleho potoka po modrej, prípadne zo Štefanovej po žltej značke. A aby sme nezabudli. Medzi Štefanovou a Terchovou sa nachádza ďalšia tiesňava - tentoraz o niečo širšia.

ČERTOVA DOLINA

Dolín s pekelnickým názvom je na Slovensku niekoľko, ale taká, aká je medzi Pohronskou Polhorou a Tisovcom je len jedna. Dostanete sa do nej zo sedla Zbojská (tam sa dostanete aj autobusom alebo dokonca vlakom) alebo od Horárne pod Dielom. Tiesňavou Čertovej doliny vedie náučný chodník nazvaný pomerne zaujímavovo - je to totiž chodník zbojníka Jakuba Surovca. Vraj dolinou utekal pred žandármami. Na podobné účely je dolina mimoriadne vhodná - až na niekoľko rebríkov totiž vedie náučný chodník cez divokú prírodu, popod jedle a buky - a cez klzké skaly. Je dlhý 4,7 kilometra, ale jeho zdolanie trvá okolo troch hodín - a silne odporúčame kvalitnú pevnú turistickú obuv.



TESÁRSKA ROKLINA

Slovensko ponúka rokliny poväčšine len v krasových oblastiach na severozápade (čiže tam, kde sa vďaka pôsobeniu vody a roztokov kyselín na vápencové horniny veľmi ľahko vytvorila). Jednou z mála výnimiek je Tesárska roklina. Je vyhlbená v sopečných horninách, takže jej farba pripomína skôr národný park Canyonlands v Utahu (ale trochu pokrytý machom), než naše ostatné tiesňavy a rokliny. Tesársku roklinu voda vyhlbila v katastri obce Hontianske Tesáre. Od miestnej železničnej stanice sa dá vylet po označenej trase dlhšej asi 3,5 kilometra zvládnuť za niekoľko hodín. Samotná roklina je krátka a preto sa oplatí po trase navštíviť aj Dúpenca, čiže skalné obydlia, či skôr úkryty pred Turkami.



Vianočné zvyky

Vianoce sú opradené zvykmi a pravidlami, ktoré všetci dodržiajú a málokto im už dnes rozumie. Veľmi zaujímavé je najmä porovnávať zvyky z jednotlivých regiónov. Pretože zďaleka neplatí, že k Štedrej večeri patrí len kapor a zemiakový šalát. Tie posledné menované jedlá sú dokonca pomerne mladé a ešte pred druhou svetovou vojnou ich zrejme nikto nepoznal. Podme sa teda pozrieť, ako niektoré zvyky vznikali a čo znamenali.

Hoci sa aj dnes snažíme dodržiavať vianočné zvyky a udržiavať tradície, pri bližšom pohľade zistíme, ako veľmi tieto tradície podliehajú móde. U niektorých zvykov vieme vystopovať, či pochádzajú z mestského, vidieckeho, chudobnejšieho či bohatšieho prostredia. Hovoriť preto o univerzálnych tradíciách je preto veľmi ošemetné.

Mnoho magických prvkov, ktoré sú spojené s Vianocami, pochádza ešte z predkresťanských čias. Všetky tie peniaze, strukoviny, či obilie na stole, všetko sú to snahy o magické privolanie dobrej úrody v ďalšom roku.

Rovnako tak zviazanie stolových nôh reťazou bolo symbolickou snahou o udržanie jednoty rodiny.

V niektorých oblastiach sa priestor pod stolom posypal slamou, alebo sa tam postavili malé jasličky. Mali prilákať do domu božie požehnanie - pretože to v dome vyzera ako kedysi v Betleheme..

Jabĺčka na stole neboli len zdrojom vitamínov. Boli ďalším symbolom rodiny.

V niektorých krajoch sa mesiačky jablka jedli pri Štedrej večeri, v iných sa podľa naprieč rozrezaného jablka veštilo zdravie jednotlivcov či osud celej rodiny.

V niektorých rodinách sa dodnes pri Štedrej večeri dodržiava zvyk ponechania jedného voľného, ale prestretého miesta. Pre niektorých je to symbol voľného miesta pre kohokoľvek, kto by v tomto čase zaklopal na dvere a požiadal o prístrešie, iní takýmto gestom vyjadrujú svoju spomienku na niekoho, kto počas roka rodinu navždy opustil.

ADVENT A VIANOCE

Samotná Štedrá večera má tiež predkresťanský pôvod (o čom svedčia rôzne zvyky počas nej), ten je však úplne prekrytý kresťanským významom.

Sviečka na stole je symbolom Svetla, ktoré prichádza v podobe Ježiša Krista do temnoty sveta.

Tento symbol je podstatne významnejší, ako si uvedomujeme. Naše Vianoce sú sviatkom plným svetla. Susedia

sa predbiehajú nielen v ozdobení stromčeka, ale aj celého domu a príslušného pozemku. V časoch, keď vznikala väčšina našich vianočných zvykov ešte nikto o elektrine nechyroval a petrolejka tiež ešte nebola vynájdená.

Obdobie Vianoc bolo najtmavším obdobím roka. Slniečny svit panoval len pár hodín a zvyšok času zahaľovala domácnosti temnota, ktorú prerážali len ohniská otvorených pecí a smolnice, neskôr sviečky. Aj preto dávajú zmysel zvyky, ktoré zakazovali chodiť na Štedrý deň po dedine, či vykonávať práce ako šitie a pranie.

S p o m e n u -
t é s v i e č k y
s a z v y k n ú
r o z s v e c o v a ť
a j n a a d v e n -
t n ý c h v e n c o c h .
Š t e d r ý d e ň
t o t i ž č i s -
t o t e c h n i c k y
n i e j e s ú č a s -

ťou Vianoc, ale predchádzajúceho obdobia Adventu. Štedrý večer je len vigíliou (predvečerným slávením). Odtiaľ pochádza aj slovo "vilija", ktoré môžeme počuť napríklad vo filme Vianočné oblátky. Samotné Vianoce začínajú až úderom polnoci. Advent a Vianoce historicky tvorili jedno veľké vianočné obdobie, ktoré bolo prípravou na Epifániu, teda zjavenie Boha v osobe Ježiša Krista. Ostatne, vo východných liturgiách je sviatok Zjavenia Pána (Epifánie, Traja králi) najväčším vianočným sviatkom. U nás je to skôr sviatok, ktorý akosi uzatvára vianočné obdobie.

Advent nebol len o rozsvetovaní sviečok a liturgickej príprave na sviatok Narodenia Pána (25. december). Advent bol obdobím pôstu. Rovnako prísneho, ako pôst pred Veľkou nocou. Okrem pôstu od jedla sa jednalo o obdobie, kedy sa nesmeli vykonávať žiadne tancovačky a zábavy. Preto bola štefanská zábava kedysi taká dôležitá. Bola to prvá muzika po štyroch-piatich týždňoch. A to bolo v časoch, keď hudba nebola dostupná na stlačenie tlačidla, veľmi významná udalosť.



Advent a Vianoce historicky tvorili jedno veľké vianočné obdobie

Zaujímavá situácia ohľadom prepojenia Adventu a Vianoc nastala v roku 2017. 24. decembra sa slávila štvrtá adventná nedeľa, ale večer už bol Štedrým večerom.

BETLEHEMY A STROMČEKY

Prvé "jasličky" či "betlehem" vytvoril podľa legiend svätý František z Assisi, keď do jaskyne v Grecciu naaranžoval vo vianočnom čase živé bábätko, k nemu Máriu a Jozefa. A nesmeli chýbať ani vól a oslík.

O tých sa síce v Biblii nedočítame, ale čo by to bol za betlehem bez nich?

Tradičia vyrezávaných betlehemov sa rozšírila v 17. storočí. Mnohí ľudoví majstri vyrábali betlehemy ako "pridruženú" výrobu počas zimného obdobia, keď sa nedalo venovať práci na poli.

V poslednom období sa veľkou okľukou stále častejšie vraciame k pôvodnému Františkovmu nápadu - totiž živým betlehemom, ktoré sú zážitkom pre malých aj veľkých.

Ďalšou zmenou vo vianočných zvykoch bol príchod stromčekov. Tie sa masovo objavili v 19. storočí v Nemecku a odtiaľ sa cez Sudeť a české kraje rozšírili až k nám. V prípade stromčekov sa jedná o vedľajších produkt doslova farmového pestovania smrekových lesov, ktoré bolo treba vždy po určitom čase riediť-prerezávať. Stromčeky teda boli zrazu masovo dostupné a relatívne lacné.

Pred módou stromčekov zvykli naši predkovia mať v chalúpkach aspoň ozdobenú vetvičku a v ešte starších časoch obilný snop.

ČO SA JEDLO A ČO NIE

Samotné zloženie vianočného menu je plné symboliky, hoci v princípe sa jed-

ná o tie najjednoduchšie jedlá, ktoré boli v dedinskej spoločnosti bežné - kapustová polievka na rôzne spôsoby, či šošovica a fazuľová polievka. Tak isto makové "púčky" či lokše boli síce luxusnejšou, ale stále relatívne obyčajnou stravou.

Zároveň platilo, že v katolíckych oblastiach sa jedlo ešte pôstnym spôsobom (spomínali sme, že Štedrý večer ešte patrí do adventu), zatiaľ čo v evanjelických mohli byť na stole aj jedlá z mäsa.


V niektorých rodinách sa dodnes traduje, že na štedrovečernom stole nesmie byť nič, čo lieta. Nemusí to nutne znamenať zákaz pernatej stravy, hoci tradičné vysvetlenie je, že by s takýmto jedlom "šťastie odletelo". Prečo by však nemohlo aj odkrúčať? :-). Možno sa pôvodne len odporúčalo, že hus či morka na štedrovečerný stôl by mali byť tak vykrmené, že nedokážu lietať.

Kapor bol historicky pôstnym jedlom katolíkov z mestského prostredia, ale na slovenskej dedine ho do polovice 20. storočia nepoznali.



Kapor bol historicky pôstnym jedlom.

Rovnakým novotvarom vo vianočných zvykoch je zemiakový šalát s majonézou, bez ktorého si dnes Vianoce nevieme ani predstaviť. Ostatne, každé jedlo a zvyk, ktorý sme spomenuli, môže v sebe skrývať akúsi symboliku alebo hlboko ukryté rozumné konanie. Čo však najst v rybe v trojbole a majonéze?

 <p>„Byť v kruhu blízkych je ten najväčší dar, ...“ (odpoveď v tajničke)</p>					EČV okr. Pezinok	obrný transportér (voj. skr.)	potápaj	dravý vták	ktorý (kniž.)		poľská rieka	3	dávaním znečistil
					riava					farba na vajčka			
					1					zázrak možno			
						skratka slečny	predložka jatyky (zastar.)			galská rieka túz			
					ECV okr. Sabinov zvrtné zámeno			druh francovky záchody (hovor.)					
	priplatok	oznamuje úradom	typ herca	sľub, po česky kosák, po česky			existuješ fanfára		obchodné centrum prežíva smútok				
peňa- ženka (hovor.)						tuhľa čínsky egreš			Seoul Ca- pital Area zišiel, po česky				
vôňa (kniž.)					africká antilopa pracuj			mohol papagáj					
2											egyptský boh Slnka	hriadeľ	
zhotov veniec				zistí pravosť				móda staršieho obdobia					
rybárska sieť				horský bicykel				inými slovami, po latin.					

Pripravil: Slovenský zväz hádankárov a krížovkárov, www.szhk.sk

Autor: V. Komanický

SPRÁVNE ZNENIE TAJNIČKY Z MINULÉHO ČÍSLA (JESEŇ 2019):

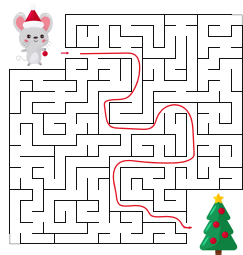
Správne znenie tajničky pošlite do 12.1.2020
emailom na adresu knagazin@kinekus.sk
alebo poštou na adresu **KiNEKUS, s.r.o.,**
Rosinská cesta 13, 010 08 Žilina.
Päť úspešných riešiteľov bude
odmenených hodnotnými cenami.

"Moja záhrada je...MOJE NAJKRAJŠIE MAJSTROVSKÉ DIELO".

Spomedzi všetkých úspešných riešiteľov sa šťastie usmialo na týchto výhercov:

- **p. Šimčáková, Vikartovce** Sada šálka s podšálkou
- **p. Štefková, Sebedražie** Svetník HVIEZDA na čajovú sviečku
- **p. Lirbanová, Kysucké Nové Mesto** Svetník na čajové sviečky
- **p. Róglová, Ružomberok** Kuchynské náradie so stojanom
- **p. Laskovská, Prešov** Sada skrutkovačov PROFI

GRATULUJEME!

Správne riešenia zo strany č.22**1. NÁJDITE
10 ROZDIELOV****3. POMÔŽ MIŠKE
NÁJSŤ CESTU
KU STROMČEKU****2. KTORÝ
TIEŇ PATRÍ
KU STROMČEKU?****4. JEDEN
MIKULÁŠ
NEMÁ
ZVONČEK.
NÁJDEŠ HO?**



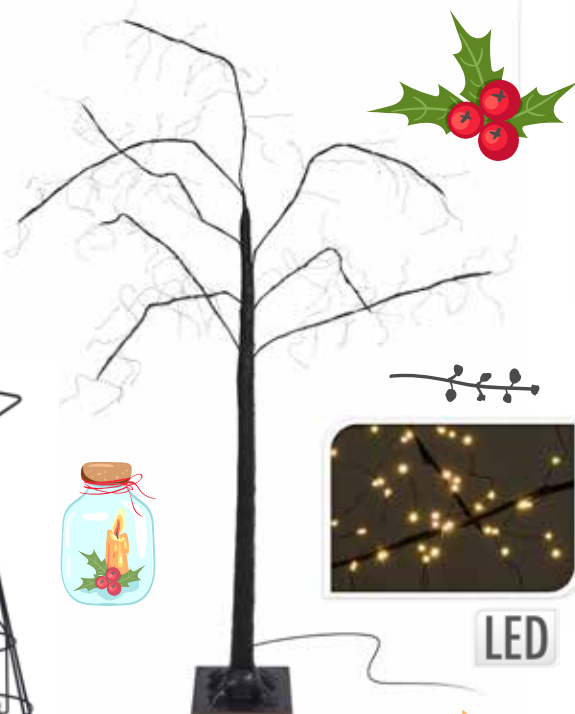
VYTVORTE SI TÚ SPRÁVNU *Vianočnú atmosféru*



LED



LED



LED



LED



LED



KINEKUS

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

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

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

www.kinekus.sk

KINEKUS®

NAKUPUJTE U ODBORNÍKOV

KACHLE A SPORÁKY PREDÁVAME TAKMER 30 ROKOV

Sporák **DE LUXE R46**
Vylepšený model
so smaltovaným
vnútorom rúry
na pečenie

kW	5 kW
↑	85x92x57 cm
∅	120 mm
⊞	vrchný, bočný
kg	105 kg
%	74 %



antracit

ľavý - 203746 pravý - 203745

399 €



**ZOHREJE.
NAVARÍ.
NAPEČIE.**



Najpredávanejší
model

419 €

hnedý

ľavý - 203702 pravý - 203701

NOVÝ DIZAJN



**Krbové kachle
EKONOMIK LUX**

S liatinovou varnou
platňou pre príležitostnú
prípravu a ohrev jedla.

kW	7 kW
↑	90x40x46 cm
∅	120 mm
⊞	zadný
kg	47 kg
%	63 %

~~179 €~~

149 €

CENOVÝ TRHÁK

krémové
203855

C

sivé /
antracit
203854



A



**Krbové kachle
BOZEN b**

Smaltovaná klasika
s priezorom, ktorú
využijete
na vykúrenie jednej
miestnosti, prípadne
aj príslahých.

kW	5 kW
↑	90x33x35 cm
∅	120 mm
⊞	zadný
kg	69 kg
%	78 %

229 €

bežové
2000182



NOVÝ DIZAJN

Krbové kachle ŽAR
Jednoduché a vzhľadovo
príjemné kachle. Otvor
ohniska 24x20 cm.

kW	7 kW
↑	93x48x46 cm
∅	118 mm
⊞	vrchný
kg	60 kg
%	65 %

~~249 €~~

219 €

CENOVÝ TRHÁK



B

červené krémové
203850 203851



**Krbové kachle
AMBASADOR
LM**

Bočné steny
so schopnosťou
akumulovať teplo
a hrubý oceľový plášť
- to je značka kvality
a spoľahlivosti.

kW	10 kW
↑	104x49x46 cm
∅	118 mm
⊞	vrchný
kg	82 kg
%	69 %

249 €

A

červené krémové
203857 203858



**Kachle
FILEX H b**

Klasika s liatinovými
presklenými
dvierkami
neodopiera
upokojujúci pohľad
na oheň.

kW	5 kW
↑	68x44x35 cm
∅	120 mm
⊞	zadný
kg	75 kg
%	79 %

269 €

A

čierna
2000200



**Krbové kachle
BORGHOLM
KERAMIK**

Štýlové kachle
s keramickým
obkladom, na ktoré
je radosť pozeráť.

kW	7 kW
↑	97x73x37 cm
∅	150 mm
⊞	vrchný
kg	115 kg
%	79 %

649 €

A+

kapučino
2000706



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

BRATISLAVA

NC Vajnoria, Pri starom letisku 3, 0945 800 322

BRATISLAVA - PETRŽALKA

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

TREŇČÍN

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

NITRA **nová predajňa**

HomeBox oproti MÖBELIXU, Bratislavská 35, 0902 900 596

PÚCHOV - K&L TRADE, s.r.o.

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

PRIEVIDZA

Nábřežná 11, 0907 999 225

ŽILINA

Kamenná 4, 041/777 77 77

MARTIN **zmena adresy**

Pri TESCO, OC Turiec 1A, 0907 999 223

RUŽOMBEROK

Bystrická cesta 2159, 044/435 39 10 - 12

POPRADE - Adesso s.r.o.

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

PREŠOV - Adesso s.r.o.

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

KOŠICE - Adesso s.r.o.

Južná trieda 66, 055/789 84 62

ŠUMPERK (CZ)

Žerotínova 2833/46, +420 731 630 059

Nakupujte pohodlne aj na:

www.kinekus.sk

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 11.11. do 31.12.2019 alebo do vypredania skladových zásob. Použitie obrázkov môžu mať ilustratívny charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobku. Prečítajte si cenník a 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.