

ZIMA



# K-MAGAZÍN

**MAGAZÍN  
KINEKUS**

**PRE VAŠE  
POHODOVÉ  
ČÍTANIE**

Prežite pokojné  
**VIANOCE**  
v kruhu svojich  
najbližších

**6** Štefanské zvyky

**12** Tipy na vianočné darčeky

**24** Vianočné recepty



# Samé dobré veci z KiNEKUSu nájdete aj v partnerských obchodoch.



## KiNEKUS

Bánovce nad Bebravou	Železiarstvo HANKE	Sládkovičova 721
Banská Štiavnica	Záhradné a remeselné potreby DUŽINA	Kolpašská 1/D
Bardejov	MARVAN, potreby pre domácnosť	Dlhý rad 19
Bátorové Kosihy	BV-TV ELEKTRO	Obchodná 41
Bojná	Obchodný dom Bojná	Bojná 657
Bofany	Juraj Kišš – GT market, Domáce potreby	Kvetná č. 245
Bratislava – Petržalka	KiNEKUS	Fedinova 14
Bratislava – Vajnory	KiNEKUS	Pri starom letisku 3, NC Vajnoria
Brezno	Miroslav Šíklóši - Jaroma	Fraňa Kráľa 15
Brezno	PLASTKOV s.r.o	Rázusova 19
Bytča	MP STAVEBNINY	Hlnická 2/396
Cífer	PRAKTIK Cífer s.r.o.	Potočná 2
Čadca	Viležinský – EURONÁRADIE	pri Kauflande
Čadca	Boris Špilák Železiarstvo V+V	Nám. slobody 61
Čachtice	Stavjam, s.r.o.	Malinovského 878
Čierna nad Tisou	ISZAMATA s.r.o.	Dukelských hrdinov 146/22
Čierne	Ján Gelačák	Čierne 980
Detva	FARBY-LAKY Horvath	Záhradná ul. č. 3414/30/ budova vedľa Oazy/
Dobšiná	JANETE s.r.o., Rožňava	SNP č.597
Dunajská Streda	KOVOLAK	Kostolné Kračany 90
Gabčíkovo	Domáce potreby – Dom služieb	Mlynársky rad 205
Gabčíkovo	Železiarstvo	Mlynársky rad 185
Gelnica	Aurora Dea	Hlavná č.58
Giraltovce	KAMAJ SK, s.r.o., Železiarstvo	Dukelská 37
Giraltovce	KAMAJ SK, s.r.o., Domáce potreby	Dukelská 790 /stanica SAD/
Handlová	Hertlik Michal Železiarstvo-domáce potreby	OD-JEDNOTA SNP 1
Heľpa	Heľgas s.r.o.	Heľpa 72/41
Hnúšťa	Soňa Matiašová – Chovateľské potreby	Francisciho 186 /Dom služieb/
Horná Potôň	PRIMAX	Hlavná 209
Humenné	REPO HUMENNÉ, s.r.o.	Ševčenkova 10
Chteľnica	Všeličo	Nám. 1.mája 483
Ilava	Domáce potreby H&N	Ružová 109
Jahodná	PRIMAX	Hlavná 291
Jesenské	BARTEX BG s.r.o.	Nám. Slobody 137
Komárno	BV-TV ELEKTRO	Pohraničná 21
Košice	KiNEKUS	OC Cassovia, Pri Prachárni 4
Kremnica	Domáce potreby	Zechenterova 347/2
Krompachy	ALTAN s.r.o., Domáce potreby	OD POKROK
Krompachy	ALTAN s.r.o., Železiarstvo	Nám. slobody 6
Krupina	Haalová – ELAST, potreby pre domácnosť	Obchodná 554/10
Krupina	Dendiš Jozef	Nám. SNP 127/20 /Na rínku/
Kúty	Ján Valachovič – VAPA	Štefánikova 1274
Kysucké Nové Mesto	LUDOVKA – Anna Zajacová	Námestie slobody 24
Lehnice	PRIMAX	Hlavná 57
Leopoldov	Domáce potreby	námestie Sv. Ignáca 30
Levoča	Železiarstvo OLEKŠÁK	Košická 18
Liesek	Vrabček Martin – STAVIVÁ	Oravická 416
Liptovský Mikuláš	UNIDOM	1. mája /vedľa STOPSHOPu/
Lokca	Ing. Peter Sahuľ – MINIMARKET	Lipová 225/3
Lučenec	RETRO LC s.r.o	L. Podjavorinskej 21
Makov	Market u Miša	Makov 315
Malacky	Ing. Ferdinand Vrablec	L. Zúbka 1149/2
Margecany	MAPOX,s.r.o.	Partizánska č.30
Martin	KiNEKUS	Pri TESCO, OC TURIEC

Medzilaborce	Slavomír Pirník, Dom Záhrada Dieľňa	Kapitána Nálepku 438
Moldava nad Bodvou	F+F, Železiarstvo – domáce potreby	Hviezdoslavova 34
Námestovo	DOMATRA s.r.o.	Miestneho priemyslu 570
Neded	Zuzana Gyöpösová	Hlavná 821
Nemšová	RozmaTech	Mierové námestie
Nesvady	Aszti s.r.o.	Obchodná 28
Nitra	KiNEKUS	Bratislavská 35
Nitrianské Rudno	BaB, s.r.o., Stavebniny	Okrúžná 99/58
Nižná nad Oravou	Vrabček Martin – STAVIVÁ	Družstevná 834
Nová Baňa	Remeslo GLEZGOVÁ	Bernoľákova 20/1867
Novoť	Jozef Florek	Novoť č. 213
Okoč	Németh Fridrich – GAZDABOLT	Sokolecká 1/1
Oravská Lesná	Michaela Vláčková	Záhradkárské potreby
Palárikovo	Ing. Ludmila Girgöšková	Nákupné stredisko
Papradno	Iveta Balušíková	Papradno 1094
Partizánske	BAJŽIK s.r.o.	Nitrianska ulica 1640/110
Piešťany	DOMOSS TECHNIKA a.s.	Bratislavská 11/a
Podolíneč	Železiarstvo, Mária Šatalová	Mariánske nám. 64
Pohronská Polhora	Domáce potreby Nepšinská	Hlavná 62
Poltár	RETRO LC s.r.o	Továrenská 412/14
Poprad	KiNEKUS	Dlhé Hony 5268/9 /OC Kriváň/
Prešov	KiNEKUS	Vihorlatská 1/A (budova Hypervony)
Prievidza	KiNEKUS	Nábrežná 11 /bývalá Billa/
Pružina	Dušan Jance – KROVMONT	Pružina 184
Púchov	KiNEKUS	pri ČS Slovnaft, Okružná 1746/74
Rabča	Ján Maľuga/DOM KULTÚRY/	Hlavná č.1196/492
Rajec	Železiarstvo CIMAT, s.r.o.	Námestie SNP 21
Raková	Jozef Smolka, JS CENTRO	Raková 169
Raková	Michal Cigáň	Raková
Revúca	JANETE s.r.o., Rožňava	Jesenského č.136
Rimavská Sobota	ADAM Stavebné centrum	Šibeničný vrch 1
Rimavská Sobota	Agroobchod (bývalý areál Osiva)	Družstevná 1
Ružomberok	KiNEKUS	Bystrická cesta 2159
Sečovce	Sopklíma – Domáce potreby	Obchodná 30/175
Skalica	Comishop s.r.o	Clementisa 61
Skalité	MCC services	Skalité 1137
Snina	Domáce a záhradkárské potreby, MARCINEK – UNIVERZÁL	Strojárska 102
Sobrance	Tomčo Luboslav RELUT	Štefánikova č. 9
Spišská Belá	CENTRODOM s.r.o.	SNP č. 1, OD COOP Jednota 1. pos.
Stará Bystrica	Priemysel – domáce potreby	JEDNOTA, Stará Bystrica 711
Stará Ľubovňa	Železiarstvo NOJPI	Jarmočná č.1
Stará Turá	GAZDA Záhradkárské potreby	Husitská 5
Streda nad Bodrogom	Csaba Tóth – ALFA	Hlavná 218
Svidník	ALNA SK s.r.o., Domáce potreby	Sovietskych hrdinov č. 467/1
Svidník	ALNA SK s.r.o., Železiarstvo	Sovietskych hrdinov č. 2256/118
Šaštín – Stráže	Holícký – Potreby pre domácnosť	Hollého č. 652
Štiavnik	Anton Sečeň – SEAN	Štiavnik 190
Štiavnik	Anton Sečeň – SEAN	Štiavnik 1378
Štvrtok na Ostrove	Margita Melová	Hlavná 81
Šumperk (CZ)	KiNEKUS	Žerotína 2833/46
Šurany	Mgr. Jozef Švec – INTEGRAL	SNP 1
Šurany	Mgr. Jozef Švec – INTEGRAL	nam. Hrdinov
Šurany	Michal Švec – TECHNOKOV	SNP 31
Tisovec	Chovateľské potreby	Francisciho 1193
Trebišov	Mullit centrum Trebišov, s.r.o.	Gorkého 17
Trebišov	DIEN BIEN PHU s.r.o.	ČSA 6 /bývalá kuchynka/
Trenčín – Belá	KiNEKUS	Potočná 2
Trhovište	Farming, družstvo	Trhovište, č. 446
Trnava	CKD market, s.r.o.	Zelenecká 111/1
Trstín	Edita Mahajová – CENTRUM EDIT	Trstín 82
Turzovka	KON – SHOP s.r.o.	M. R. Štefánika 81
Tvrdošín	Peter Jurči, Domáce potreby	Trojčinné námestie č. 191
Valaská Belá	BaB, s.r.o., Stavebniny	Valaská Belá 468
Varín	SEMKO	Hrnčiarská 224
Veľká Mača	Záhradkárské potreby GAZDABOLT, Dagmar Kosnáčová	Hlavná 255
Veľké Ludince	Farmer Center s.r.o.	Hlavná 873
Veľké Rovné	Boris Špilák Železiarstvo V+V	č. 1622/vedľa obecného úradu/
Veľký Krtíš	ECHO, spol.s r.o.	Lučenecká 1281
Vráble	Synexa – Ing. Henrieta Hubinská	1. mája 1701/17
Vrbové	Šupylapy s.r.o.	M. A. Beňovského 456/62
Vysoká nad Kysucou	PA MARKET	Ústredie 217
Zákamenné	Janton, s.r.o.	Zákamenné 1393
Zázrivá	Zázrivček	Stred 152
Zemianska Oľča	Silvia Válek – INTERNETTO	Železničná 134/7
Žarnovica	Záhradkárstvo a chovateľstvo DUŽINA	SNP 11
Železovce	PM BAZÉNY spol.s r.o.	SNP 11
Želiezovce	AT ZUGADO s.r.o.	SNP 11
Žilina	KiNEKUS	Kamenná 4

viac na: [kinekus.sk/partnerskeobchody](http://kinekus.sk/partnerskeobchody)

# OBSAH

- 4 **TÉMA**  
Ktoré palivo sa najviac oplatí?
- 6 **SEZÓNA**  
Štefanské zvyky
- 8 **DOMÁCNOSŤ**  
Zjednodušte si upratovanie  
Pripravte sa na zimu poriadne
- 10 **PODNIKANIE**  
Nákupné dni Kinekus
- 12 **SORTIMENT**  
Tipy na vianočné darčeky
- 14 **KÚRENIE**  
Oplatí sa opravovať starý sporák?  
Čistíme sporák
- 16 **PODNIKANIE**  
Zmeny na oddelení nákupu
- 18 **ZAČÍNANIE**  
Čo obnáša zabíjačka
- 20 **OKIENKO DO DUŠE**  
Vianoce
- 22 **DETSKÁ STRANA**
- 23 **TIP NA VÝLET**  
Banská Štiavnica
- 24 **VIANOČNÉ RECEPTY**  
Vianočné poleno  
Morka s mandľovou plnkou
- 26 **KRÍŽOVKA**

## 3D = DAŤ DRUHÉMU DOBRO

Ráno si v aute cestou do práce zvyknem naladiť Rádio **Lumen**. Oblúbil som si rubriku ranné zamyslenie, ktoré z éteru zaznieva pár minút pred pol siedmou. Nedávno ma veľmi oslovil príbeh, ktorý sa vám pokúsím prerozprávať:

*Istý roľník používal na siatie len tie najkvalitnejšie odrody pšenice. Vedel, že keď zaseje prvotriedne osivo, aj úroda bude dobrá. Pozoruhodné však bolo, že tento muž vždy z osiva, ktoré ho stálo nemalé finančné prostriedky, podaroval aj svojim susedom. Mnoho ľudí sa čudovalo, prečo to robí. Tu je jeho vysvetlenie: „Viete, ak by moji susedia zasiali nekvalitnú pšenicu a vietor by zafúkal peľ z nej na moje polia, mal by som aj ja úrodu, ktorá by nestála za veľa. Preto ak chcem dopestovať prvotriednu úrodu, aj moji susedia musia mať to isté kvalitné osivo ako ja.“*



Spomenutý príbeh pekne ilustruje skutočnosť, že nik z nás by nemal žiť len sám pre seba. Hoci niekedy padneme do pasce sebestačnosti a myslíme si, že ku šťastiu nepotrebujeme nikoho ďalšieho, opak je pravdou. Prežívať spokojnosť a opravdivé šťastie môžeme len vtedy, keď budú šťastní aj ľudia okolo nás. Či už v rodine, na pracovisku, v spoločnosti priateľov a všade tam, kde zvykneme tráviť svoj čas.

Súčasný stav pandémie nás vyzýva k tomu, aby sme rešpektovali opatrenia a aby tak nemuselo dochádzať k zbytočným stratám na životoch zapríčinených ochorením. Avšak dajme si pozor na to, aby sa pre nás tým skutočným „zabíjakom“ nestala práve osamelosť. Opustení ľudia chradnú nielen duševne, ale aj telesne, a potom stačí naozaj málo, aby ich skolil akýkoľvek vírus. Náročné životné okolnosti si nevyberáme, tie často prídu neočakávane a veru nás mnohokrát zastihnú nepripravených. Avšak s troškou dobrej vôle, s povzbudením a pomocou od rodiny, skutočných priateľov a v neposlednom rade s Božou milosťou, sa môžeme naučiť nevzdať sa, ale čeliť im odvážne a so statočným srdcom. Preto pokúsme sa neostávať sami, veľa sa spolu rozprávajme a povzbudzujme. Hľadajme múdre a vynaliezavé riešenia, ako zostať v spojení s druhými a ako spoločnými silami prejsť týmto náročným obdobím s postojom nádeje.

Kdesi som zachytil myšlienku, že nikto nie je ostrovom sám pre seba. Čo tak skúsiť budovať mosty pevné a trvácne k ostatným ostrovom – teda v ústrety ľuďom vôkol nás? Ak si dokážeme tieto „mosty“ čiže vzťahy udržať a ochrániť pred búrkami nezhôd a konfliktov, potom budeme môcť prežívať pravé šťastie. Lebo tým najdôležitejším v živote sú práve dobré a zdravé vzťahy.

Poznáte skratku „3Dé“? Znamená to **DAŤ DRUHÉMU DOBRO**. Možností je nekonečne veľa a môžeme začať hoci len maličkým a nenápadným gestom – úsmevom... Úsmev je šťastie, ktoré nosíme doslova „pod nosom“.

Na záver mám pre vás tip pre dlhé zimné večery :-). Keďže sa počas týchto dní rýchlo stmieva, čo tak si sadnúť do pohodlného kresla s dobrou knihou? Mňa v poslednej dobe zaujala publikácia **Vízia kresťanského Slovenska**, na ktorej sa podieľalo pätnásť inšpiratívnych osobností. Knihu zoženiete napríklad na webe ver.sk.

Na záver chcem zo srdca poďakovať všetkým kolegom a tvorcom K-magazínu, ktorý držíte v rukách, prostredníctvom ktorého vám aj my chceme **priniesť kúsok dobra**. Veríme, že sa nám tento zámer podarí naplniť. Vaše nápady, odporúčania, konštruktívnu kritiku či pochvalu :-)) môžete adresovať na e-mail [kmagazin@kinekus.sk](mailto:kmagazin@kinekus.sk) alebo poštou na adresu KiNEKUS, Rosinská 13, 010 08 Žilina.

Pokojný a požehnaný čas praje

**Štefan Súkeník**



Ktorékoľvek doterajšie číslo **K-MAGAZÍNU** nájdete aj online na [www.kinekus.sk](http://www.kinekus.sk)



# KTORÉ PALIVO sa najviac OPLATÍ?



*Ekonomika sa nám rozkolísala tak, ako už dávno nie. Na zimu hrozia rôzne scenáre, vrátane obmedzovania spotreby plynu. Obmedzenia tohto typu si pamätajú starší z nás v podobe uhoľných prázdnin počas tuhých zím. Paradoxne, plynofikácia Slovenska mala takýmto situáciám zabrániť. Tak uvidíme, ako sa to podarí túto zimu.*

V každom prípade optimistické scenáre počítajú s miernou zimou – čo je situácia, ktorá môže ale rovnako pravdepodobne nemusí nastať. A spoliehať sa pred zimou na počasie je nezodpovedné. Najmä keď aj ruskí dodávatelia plynu prepli plynovod na reverz a čerpajú plyn z takmer prázdnych zásobníkov v Európe naspäť do Ruska.

A to je presne hlavná nevýhoda plynu. Sme závislí na dovoze. Hoci je čisto geograficky len polovica obcí plynofikovaných, plynofikované sú „všetky podstatné“ a to vytvára možnosť kúriť plynom pre 90 percent obyvateľov Slovenska.

Elektrina sa zdá byť najzaujímavejšou energiou, pretože je to naozaj čistá energia. No, až také jednoduché to nie je. Netreba k tomu žiadne zásobníky, pec, kotol, ani komín. Stačí zapojiť kábel a už sa hrejeme. Európa sa v istom bode rozhodla, že elektrinu bude používať na pohon vozidiel a vyrábať ju bude ekologicky. Ako presne to je, na tom sa nevedia Európania dohodnúť. V konečnom dôsledku bude elektriny v strednodobom horizon-

te zrejme málo a stále menej. Stavba nových elektrární stojí totiž peniaze a čas. V každom prípade takéto situácie opäť vracajú do hry otázku, ktoré palivo sa najviac oplatí. Z hľadiska ekonomického, ale aj z hľadiska pohodlného používania. S vykurovaním súvisia aj mnohé ďalšie otázky.

V tomto smere vedie určite biomasa, konkrétne kusové drevo. To je takmer všade naokolo. Netreba ho dovážať z tisícky kilometrov vzdialenej cudziny ani ho netreba zložito vyrábať štiepením jadra uránu. Stačí sledovať inzerciu a drevo je dostupné. Nevýhodou je, že na skladovanie dreva je potrebný priestor a kotol na tuhé palivo je málo pohodlný na obsluhu. Okrem toho sa treba starať napríklad o komín. Ale to je potrebné aj pri iných palivách.

Našťastie, dodávatelia dreva dokážu v súčasnosti vyriešiť viac problémov. Dodávajú napríklad drevo ložené na paletách, takže aj keď nemáte kotolňu a drevo využívate len v kachliach či krbe, nemusíte sa báť vykladania či neporiadku. Dokonca obalenie dreva proti vplyvom počasia je dnes u slušného dodávateľa samozrejmosť.

TIP

**Pri nákupe dreva si dávajte pozor na tzv. nové slovenské miery – čiže priestorový meter ukladaný a priestorový meter sypaný. O čo sa jedná?**

Kubický meter čistého dreva by sa dal vyskladať z pravidelných hranolov alebo vyrezať z primerane veľkého kusa dreva. Štiepané drevo bude aj pri najlepšom ukladaní obsahovať aj istý objem vzduchu a to práve využívajú rôzni vychytralí predajcovia.

Ak by sme poštiepali kubický meter čistého dreva a znova ho naukladali napríklad na paletu vznikol by nám kváder so stranami prinajlepšom 1x1x1,7 metra. A ak by sme klátiky z jedného kubického metra dreva neukladali, ale len tak nahádzali napríklad do vlečky, zaplnil by priestor až 2,5 metra kubického – to je takzvaný sypaný meter (alebo podľa inzerátov „priestorovi meter sipaní“ ©).

Cena je teda naoko lákavá, ale treba ju prepočítať koeficientom 2,55 pri sypanom metri a 1,7 pri ukladanom metri. Často prídete na to, že na prvý pohľad lákavá cena je v skutočnosti poriadne predražená.



 DREVO	 BRIKETY	 PELETY	 ČIERNE UHLIE	 PLYN	 ELEKTRINA
Cena za kWh 0,026 €	Cena za kWh 0,032 €	Cena za kWh 0,037 €	Cena za kWh 0,027 €	Cena za kWh 0,049 €	Cena za kWh 0,152 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>+ dostupné takmer všade</li> <li>+ možná samovýroba za zlomok ceny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ lisovaním sa koncentruje drevná hmota a teda aj energetická výdatnosť</li> <li>+ menšie veľkosti možné použiť v automatizovaných systémoch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ koncentrovaná drevná hmota</li> <li>+ možnosť automatizácie vykurovania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ moderné splyňovacie kotly ponúkajú vysokú účinnosť</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ pohodlná obsluha</li> <li>+ žiadny odpad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ pohodlná obsluha</li> <li>+ žiadny odpad (okrem tepelných elektrární)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrebný skladovací priestor</li> <li>- menšie pohodlie pri vykurovaní</li> <li>- nedá sa použiť všade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sú citlivé na skladovanie, nesmú navlhnúť</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- väčšie nároky na skladovanie</li> <li>- zvyčajne vysoké vstupné náklady</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- náročné na skladovacie priestory</li> <li>- tvorí sa nepoužiteľný popol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- úplná závislosť na trhu a dodávateľoch v zahraničí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pomerne drahá</li> <li>- závislosť na rozvodnej sieti</li> </ul>

Vytvorili sme preto tabuľku (tvorili sme ju v polovici jesene, takže nemusí úplne zodpovedať aktuálnemu stavu), ktorá sa snaží porovnať, koľko stoja jednotlivé palivá a zároveň, aké sú ich hlavné výhody a nevýhody.

Do vzorca tepelnej výhodnosti/nevýhodnosti treba započítať nielen výhrevnosť a cenu za jednotku paliva. Nevyhnutné je aj započítanie ďalších premenných, napríklad účinnosť vykurovacieho telesa. Tá môže ovplyvniť celkovú cenu energie až o desiatky percent a najmä pri čiernom uhľí, briketách a peletách môže účinnosť kotla zamiešať kartami.

Ďalšou dôležitou vlastnosťou vykurovacieho telesa je možnosť či nemožnosť jeho samostatného fungovania bez nutnosti obsluhy. Pre dôchodcu či človeka pracujúceho z domu to problém byť nemusí a ani nie je. Ale ak dochádzate do práce, môže to byť dôležitejšie ako absolútna cena paliva.

V našich podmienkach je isto najvýhodnejšie používať na vykurovanie štandardného rodinného domu drevo, ale situácia je isto

iná, ak sa jedná napríklad o pasívny dom. Ten by aj najslabšie kachle spoľahlivo prekúrili a komín by zasa výrazne narušil izolačnú vrstvu. Pre zamestnaného človeka dnešnej doby sú teda praktickejšie energie, ktoré kombinujú miestnu dostupnosť a automatizáciu.

Rovnako nie je praktické vracieť sa k vykurovaniu drevom a fosílnymi palivami vo veľkom. Menšie bytové domy za prvej republiky boli budované s centrálnou kotolňou na tuhé palivá, poväčšine uhlie). Boli to však časy, keď neexistovali panelové sídliská a kúrenie bolo jednou z úloh domovníka.

Samozrejme, dnes by sme vedeli nedostatok pracovnej sily na neustále prikladanie obísk automatizáciou – ale výsledkom by bolo z dnešného pohľadu nedýchatelne ovzdušie. Najmä pri zimnej inverzii. Niečo, na čo sme už na Slovensku zabudli, ale na Ostravsku si to stále môžu „užiť“.

Kachle či sporák na drevo by však nemali chýbať nikde, kde je to aspoň trochu možné a to z dvoch dôvodov. Prvý je ekonomický – v porovnaní s automatizovanými systémami sa jedná o zlomkové investície. A ak naozaj niekto vypne kohútik na plynovode, pri kachliach na drevo vás to až tak trápiť nebude.



Sporák De luxe R46



Noša na drevo



Ohrievač vody / bojler na drevo



Krbové kachle AMBASADOR



# Štefanské zvyky

*Sviatok svätého Štefana, diakona a mučeníka, slávime v Katolíckej cirkvi 26. decembra, východné obrady 27. decembra. U nás sa nazýva aj Druhý sviatok vianočný. Je zvláštny tým, že po veselých a radostných dňoch – Štedrom večere a sviatku, kedy slávime Božie narodenie, upriamuje našu pozornosť na prvú mučenícku smrť v ranej Cirkvi.*



Čítanie o kameňovaní diakona Štefana poslucháčmi neraz zatrasie a akoby nás vytrhlo z idylky Vianoc.

Zatiaľ čo sviatok Božieho narodenia je priam intímny rodinným sviatkom, ktorý každý túži prežiť v kruhu najbližších, na sviatok sv. Štefana sa navštevujeme, konajú sa koledy a štefanské zábavy.

Odkiaľ sa vzal tento prechod? Hoci je sviatok slávený v červenej liturgickej farbe mučeníctva, dôležité je niečo iné. V prvom rade je to symbol prechodu od najbližšieho okolia von. Sviatok nás pobáda vychádzať z miest, kde sa cítime dobre a ísť

tam, kde sa možno až tak dobre necítime. Tam, kde je potrebná služba blíznym, či širšiemu spoločenstvu. Je to odkaz na to, že nami žité kresťanstvo nemôže zostať uzatvorené v rodine, ale má vychádzať von. Podávať svedectvo a slúžiť. To isté nám hovoril pri návšteve aj pápež František.

Sám diakon Štefan bol v službe celému spoločenstvu. Možno aj preto v ľudových zvykoch je sviatok sv. Štefana sviatkom, kedy sa vychádza von. Je to deň, keď sa navštevovala a navštevuje rodina, prípadne sa celá širšia rodina zide na spoločnom stretnutí.

Tradícia rodinných návštev je už pomerne moderná a súvisí s rozvojom dopravných možností. V slovenskej spoločnosti boli rozšírené skôr iné aktivity komunity, ktoré boli obmedzené na dedinské či malomestské prostredie (veľkomestá sme nemali a nemáme). Šlo hlavne o rôzne vinšovačky a koledy, ktoré sa zachovali do dnešných čias. Na ich tradíciu nadväzuje aj Cirkvou podporovaná dobročinná akcia Dobrá novina.

Svätý Štefan bol patrónom koní a to veľmi ovplyvnilo staré zvyky. Legenda z desiateho storočia hovorí o tom, ako Ježiš uzdravil sv. Štefanovi jeho obľúbeného koňa. Samozrejme, ako veľa stredovekých legiend





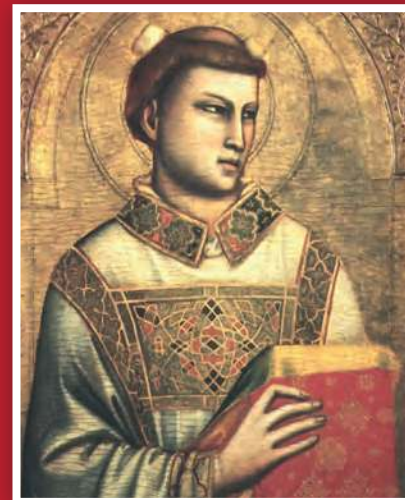
nemá táto legenda v sebe nič historické. Pre stredovekého človeka aj novovekého sedliaka bol kôň dôležitým zvieratám. Bol to traktor, motor aj auto v jednom. Veľa svätoštepanských zvykov je preto spojených s koňmi. V niektorých krajinách privádzali v tento deň sediaci svoje vyzdobené kone ku kostolu a tam ich kňaz požehnával podobne, ako dnes dávame požehnávať autá. Rovnako bolo zvykom požehnávať ovos, ako základnú potravu koní a soľ, ktorou sa v prípade choroby mali kone počas roka liečiť. Piekol sa dokonca špeciálny svätoštepanský chlieb v tvare podkovy, ktorý sa jedol len v tento sviatočný deň.

V niektorých slovenských regiónoch brali gazdovia von kone a zapriahali sane, aby celú rodinu previezli po chotári. Je to pozostatok zvyku požehnávať kone. Samozrejme, časom sa na pôvodný zmysel zabudlo a jazda dostala iný účel – čím dlhšia bola vychádzka, tým dlhšie malo dorásť v nasledujúcom roku konope a ľan. V iných regiónoch (kde nebolo dosť snehu na jazdu na saniach) sa chodili kone na Štefana do snehu aspoň brodiť. Aj to malo praktický význam - vychádzka mala pre zvieratá, zavreté dlho v maštali, dôležitý zdravotný efekt. A kde nebolo dosť snehu ani na brodenie v ňom, tam sa kone brodili vo vode. Na Orave sa kone posýpali ovsom, čo malo pre ne zaistiť silu počas celého nasledujúceho roka. Niektorí bádatelia v tomto zvyku vidia symbol kameňovania sv. Štefana.

Kameňovanie v menšej miere pripomína aj zvyk vzájomného obhadzovania chlapcov a dievčat lieskovcami, ktorý sa zachoval v niektorých poľských regiónoch.

Tradíciu je na Slovensku aj štepanská zábava. Je to prvá zábava po období adventu, ktorý bol do Druhého vatikánskeho koncilu spojený aj s podstatne prísnejším pôstom a stíšením, než je tomu teraz. Veď aj cirkevné prikázanie prikazovalo „v zakázanom čase svadobného veselí nedržať“. A zákaz sa netýkal len svadby, ale akéhokoľvek veselí spojeného s tancom, hudbou a zábavou. Takže po niekoľkých týždňoch pôstu konečne prišiel deň, ešte k tomu sviatočný, keď sa mohli ľudia – a hlavne mladí – neformálne stretnúť a zabaviť. Mládenci zvyčajne pred zábavou obišli dedinu a vyzbierali z každého domu príspevok vo forme jedla a pitia, aby zábava mala patričnú úroveň aj pri menších finančných možnostiach slobodnej mládeže. Vyzbierali aj financie, z ktorých sa platili muzikanti. Samozrejme, že najmä rodičia slobodných dievčat radi prispeli – inak by ich dievku nikto nepozval do tanca.

Meno Štefan bolo v minulosti veľmi rozšírené. Podobne aj meno Ján, pričom sv. Ján Evanjelista má v katolíckej liturgii sviatok hneď po sviatku sv. Štefana. Tradícia návštev rodiny a spoločného posedenia bola isto posilnená aj týmto motívom.



## SV. ŠTEFAN, DIAKON A MUČENÍK (PRVOMUČENÍK)

Každá socha či obraz svätca má okolo seba atribúty, podľa ktorých je možné rozoznať, o akého svätca sa jedná aj bez toho, že by mal svoje meno napísané na podstavci sochy či ráme obrazu. Atribútmi sv. Štefana sú palma (symbol mučeníctva), kniha (symbol hlásania Božieho slova) a kamene. Kamene môže držať v ruke, alebo ich má položené na pleciah.

Práca so symbolikou je u sv. Štefana veľmi zaujímavá. Niekedy sa totiž zobrazuje s vencom, čo nie je nič iné ako doslovný preklad jeho mena z gréčtiny, kde stephanos znamená víťazný veniec.

Sv. Štefan zomrel okolo roku 31 ukameňovaný pravovernými Židmi, ktorým vyčítal, že neprijali Krista ako Mesiáša. Bol jedným z diakonov v prvej cirkvi v Jeruzaleme. Diakoni boli pôvodne pomocníci apoštolov, starali sa najmä o službu pri bohoslužbách, sociálnu službu a pomoc blíznym, pretože tá bola dôležitá už na začiatku Cirkvi.

Diakonia je slovo gréckeho pôvodu a znamená služba. Dnes sa diakonátom nazýva v katolíckej a pravoslávnej cirkvi nižší stupeň kňazského svätenia. Diakon môže napríklad sobášiť, pochovávať, čítať Evanjelium a kázať. Nemôže však slúžiť liturgiu obety (bohoslužbu). Existuje aj služba trvalého diakonátu. Za trvalého diakona môže byť vysvätený aj ženatý muž.

# Zjednodušte si upratovanie

**Upratovanie pred sviatkami je tradícia. Každá gazdinka chce, aby sa domácnosť leskla a žiarila, keď príde na kontrolu náročného oka svokry. Upratovanie nie je činnosť, ktorú by ktokoľvek obľuboval. Ale keď máte pred očami jasný cieľ – a tým je poriadok – ide to podstatne ľahšie.**



Veľké upratovanie raz za pol roka nie je len tradíciou, ale odporúčajú ho aj moderní špecialisti na udržiavanie poriadku domácnosti.

Základom veľkého polročného upratovania sú práce, na ktoré sa nedostane počas pravidelného týždňového a mesačného upratovania. Takou je napríklad umývanie okien.

Aj keď vďaka množiacim sa alergiiám nie sú koberce také populárne a časté ako v minulosti, stále sa nejaké v domácnosti nachádzajú. Ich vyprášenie alebo vyteповanie tiež patrí k prácam, ktoré nevykonávame každý mesiac, ale raz za pol roka ich dôkladne vyčistiť treba.

Tretou dôležitou činnosťou pri veľkom upratovaní je triedenie. Našou úlohou je rozhodnúť o osude všetkých vecí, ktoré len tak kdesi čakajú v kúte. Oblečenie, ktoré už nepoužívame, detské hračky, s ktorými sa už nikto nehraje, alebo knihy, ktoré už roky nikto neotvoril. To všetko treba vytriediť a zbaviť sa týchto lapačov prachu. Nemusíme nutne všetko odnášať preč. Stačí nepoužívané veci najskôr odložiť na pol roka do kra-

bice. Ak sa vec nepoužije, môžeme sa s ňou rozlúčiť aj na trvalo.

Ak chceme svoj život prežívať v prítomnosti, nesmieme sa príliš zamerať na to, čo už bolo. To zmení náš domov na múzeum a nás na jeho kurátorov. Pri upratovaní buďte v prvom rade realisti. Málokomu sa podarí upratať riadne domácnosť za jedno sobotné dopoludnie. Pravda, ak sa nejedná o malú domácnosť a veľa pracovných síl. Myslite na to, že deti budú tiež potrebovať starostlivosť tak, ako v iné dni a každodenné povinnosti tiež nepočkajú. Realistické plánovanie vás ochráni pred sklamaním. Dobrý nápad je mať vyhradené jedno miesto (ideálne skrinku alebo poličku) na uloženie všetkých upratovacích pomôcok a prípravkov. Prispieva to k poriadku, a vy máte lepší prehľad, čo treba prípadne dokúpiť.

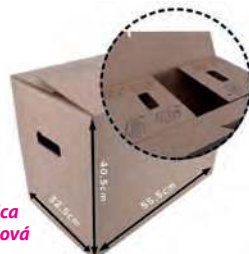
Pokiaľ ide o čistiace prostriedky – odporúčame neveriť tým, ktoré majú v názve či popise slovo „univerzálny“. Tak ako neexistuje univerzálny kľúč na matice a univerzálna veľkosť topánok, tak neexistuje ani univerzálny čistič. Výsledkom snahy o ušetrenie peňazí a priestoru v skrinke by bola vyššia spotreba času, pretože s „univerzálnym“ čističom práca trvá dlhšie.

Predtým, ako sa pustíte do práce, naplánujte si ju podľa overených postupov. Začínajte zhora – to znamená, že najskôr vymetiete rohy od pavučín, potom zložíte záclony, otvoríte okno a až potom začnete utierať prach (samozrejme od horných poličiek smerom k dolným). Prach sa síce zvíří, ale aspoň časť z neho sa usadí na spodné poličky, kde ho utriete, prípadne vyletí cez otvorené okno von. Až na záver čistíte podlahu. Tak postupujú pri práci skutoční profesionáli.



**Stierka na okná**

**Vak / vreco s odsávaním**



**Krabica kartónová**



**Klepáč na koberce**



# PRIPRAVTE SA NA ZIMU PORIADNE

*Keď sa zima opýta, čo sme robili v lete, alebo aspoň na jeseň (čiže keď večer v predpovedi počasia ohlásia trvalé sneženie), bude neskoro. Neskoro na väčšinu príprav. Je zaujímavé, že takmer nikto nezabudne prezúť auto na zimu, ale odhŕňač na sneh je asi posledná vec, ktorá nás pri slovnom spojení „príprava na zimu“ napadne. Stále je však čas napraviť to!*

Odhŕňače na sneh delíme do troch kategórií. Pracovne ich môžeme nazvať „amatér“, „poloprofesionál“ a „profesionál“. Do prvej kategórie patria odhŕňače na sneh s plastovou lopatou a drevenou rúčkou. Nebudeme ich však haniť. Na malé plochy a do oblastí v nížinách, kde vidia naozajstný sneh dvakrát do roka (a z toho raz v televízii) je to dostatočné protisnehové vybavenie.

Ak však bývate v stredných polohách a sneh je pre vás pravidelným zimným návštevníkom rovnako ako sýkorky v záhrade, zaobstarajte si lepšie vybavenie z triedy poloprofesionál. Môže to byť znova plastový odhŕňač, ale s hliníkovou rúčkou. Tá môže (ale nemusí) byť tvarovaná pre lepší úchop, vždy by však mala byť vybavená plastovým madlom na konci a pogumovanou časťou. Len tá totiž zaistí pevný úchop hliníka v rukaviciach a tým dobré ovládanie odhŕňača. Odhŕňač bez pogumovaného úchopu spôsobuje prílišnú únavu zápästných svalov a pri použití bez rukavíc by bol zasa nebezpečný z dôvodu možného primrznutia pokožky na dlani v silnejších mrazoch – a to nechce zažiť nikto.

Odhŕňače poloprofesionálnej triedy majú hranu naberačky vybavenú plechovou lištou. Počíta sa totiž s tým, že sa budú používať často.

Profesionál, ktorý odhadzuje sneh od prvej adventnej nedele do konca Fašiangov si však zaobstará inú kvalitu. V prvom rade to bude odolná hliníková lopata. Tá môže byť doplnená drevenou, ale častejšie hliníkovou rúčkou. Až takýto nástroj zvládne riadne nálože snehu, a to aj toho mokrého a ťažkého.

Pre stredne veľké plochy (napríklad dláždený dvor alebo dvadsať metrov dlhé príjazdy od garáže k ceste) sa oplatí zaobstarat si aj väčší odhŕňač. Je vybavený dvojitou rúčkou a kolieskami, takže zvládne odhrnúť aj primerane väčšie porcie snehu. Samozrejme, s odhŕňačom širokým 80 centimetrov sa sneh neodhadzuje, ale odhŕňa – presne ako to hovorí jeho názov.

A ak sa sneh zmení na ľad, je dobre byť pripravený s naozaj ťažkou technikou – v tomto prípade sekáčom na ľad. Len ten zaistí, že sa zbavíte nebezpečnej vrstvy vody v tuhom skupenstve. Samozrejme, ak by ste mali vysekávať ľad na veľkej ploche, vaše ruky by vám nepoďakovali. Preto prichádza na pomoc chémia – v tomto prípade celkom prírodná – vo forme posypovej soli. Spotrebúva sa jej asi dvadsať gramov na štvorcový meter. Samozrejmosťou kvalitnej posypovej soli je nízky obsah sulfátov, čo znamená, že betón zostane predňou v bezpečí.

## Zíde sa vám



# SPOŁUPRACUJÚ S KINEKUSOM

*Aj tento rok sa pozvaní obchodní partneri spoločnosti KINEKUS počas štyroch dní od štvrtého do siedmeho októbra schádzali v sídle spoločnosti na Rosinskej ceste v Žiline na nákupných dňoch. Pripravené pre nich boli okrem tradične širokého sortimentu (len vianočných dekorácií 700 rôznych druhov) aj možnosti oddýchnuť si, zrelaxovať, či pri káve podebatovať s kolegami a známymi z celého Slovenska. Využili sme túto príležitosť a porozprávali sme sa s tromi z nich o podnikaní, ale aj o tom, čo pre nich znamená Kinekus a možnosť spolupracovať s ním.*



## Roman Adamovec, Lučenec

### Ako ste sa dostali k predaju sortimentu pre gazdov a gazdinky?

V Poľnonákupe Novohrad, kde som pracoval, bolo aj oddelenie hospodárskych potrieb, ktorému som šéfoval. A to malo na starosti práve tento sortiment. Ešte za socializmu existovali obchody s hospodárskym sortimentom, čo boli napríklad lopaty, čižmy, ale aj krmivá. Potom to zaniklo, ale u nás sa to zachovalo. Ako Poľnonákup sme mali tri či štyri prevádzky. Poľnonákup neskôr nemal ambíciu rozširovať tento sortiment, pretože sa stal súčasťou Agrofertu. Zamerali sa na hnojivá a osivá, čiže poľnohospodársku prvovýrobu. Nechceli sa uberať týmto smerom.

Od roku 2003 som sa snažil o osamostatnenie. Pretože keď nie je záujem, ťažko sa rastie. Až v roku 2010 sa nám podarilo dohodnúť. S kolegyňou sme odkúpili maloobchodnú časť podniku a momentálne máme dve maloobchodné prevádzky – v Lučenci a Poltári.

Od roku 2010 sme zdvojnásobili obrat a spätnásobili počet zamestnancov. Aj priestory sme zväčšili zo 400 na dnešných 1200 štvorcových metrov v Lučenci. V Poltári máme namiesto 80 metrov 600 štvorcových metrov.

### To je slušný rast.

Vyrástli sme, to je pravda. Chce to veľa roboty a samozrejme trochu šťastia. Keď ste v správnom čase na správnom mieste, tak sa veci dejú. Ak idete proti prúdu, tak sa ani dobrá myšlienka nemusí podariť.

Už v Poľnonákupe boli dominantné krmivá. Ale krmivá pre hospodárske zvieratá, nie psy, mačky, papagáje a škrečky. Takže doteraz tvoria u nás dominantu aj šroty, kŕmne zmesi, slnečnica, pšenica. Už dávno to ale nie je dominantna z podielu na tržbách. Skôr je to vec tradície a toho, čo nás definuje. Aj naša klientela – gazdovia a hospodári z okolia, z vidieka. Väčšina našich klientov je vidiecka. Netvrďím, že mestskí zákazníci k nám nechodia, ale skôr máme ako klientov hospodárov, ktorí potrebujú aj sekeru, aj prach na pranie, ale aj nachovať zajace či

prasce. Máme široký záber tovaru, až 20 tisíc druhov.

### Ako sa vám spolupracuje s Kinekusom?

S Kinekusom sa nám spolupracuje veľmi dobre. Keby nie, nemali by sme dvadsaťpäťročnú históriu spolupráce. Spolupracujeme totiž už od roku 1996. Boli to staré časy, keď Kinekus sídlil na Kamennej ulici v Žiline. Vtedy sme si ešte chodievali pre tovar sami.

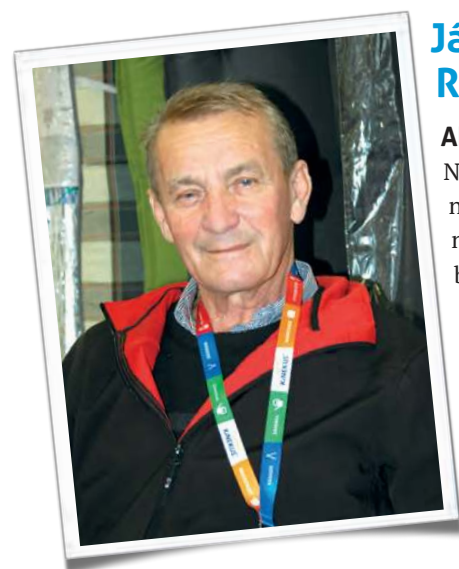
Zo sortimentu Kinekusu máme v podstate všetko. Nevieť, či tu vo veľkosklade nájdeme niečo, čo by sme nemali. K tomu treba prirátať drogeriu, ochranné pracovné pomôcky, spomínané krmivá. Okrem toho ponúkame špecifický sortiment pre chovateľov – ohradníky, napájačky, krmítka. Samozrejme, ponúkame aj sezónny sortiment rôznych dekorácií. Keď sme začínali, smiali sa nám, že sme malý Baumax.

Teraz mám skôr skúsenosť, že nás volajú „Kinekus Lučenec“. Dokonca sa stalo, že do Žiliny prišla žiadosť o zamestnanie na miesto predavačky do „pobočky Lučenec“.

### Takže nám robíte dobrú reklamu a navyše zadarmo.

Robíme. Naša samostatná značka sa musela etablovať, aj keď na jej budovaní pracujeme od začiatku. Ale stále si nás nejakým prekrývajú. Nevadí mi to. Kinekus je úspešná firma a že si nás spájajú s ňou, nie je zlé.





## Ján Nemčko, Rožňava

### Ako vyzerá vaša firma?

Naša hlavná činnosť sú pracovné odevy a ochranné pracovné pomôcky, ale to by bolo treba zmeniť hlavne v Rožňave. Máme štyri predajne (dve v Rožňave, ďalšie v Revúcej a Dobšinej) a zásobujeme aj ďalšie predajne. Vypracovali sme okruh, ktorý obchádza naše zásobovacie auto. Smer na Kokavu, ale aj Poprad a na opačný smer, smerom na juh.

### Takže sa snažíte, aby Kinekus bol všade na okolí.

S Kinekusom sa nám darí. Ľudia vidia reklamu, aj vystúpenia v televízii a berú to. Toto je vec, ktorú som v podnikaní zanedbal. Každá reklama je v tejto dobe dobrá.

### Čo je zaujímavé na spolupráci s Kinekusom?

Naša firma vznikla v apríli 1994 a od roku 1998 spolupracujeme s Kinekusom. Spolupracovať sme začali hneď, ako sme začali zväčšovať počet predajní. Na Kinekuse je dobré to, že si vieme vybrať. To znamená, že má sortiment, ktorý potrebujú bežní ľudia, pre ktorých predávame. Veľa pre nich znamená, že tovar vidia. Aj v reklamách, letákoch. Prídu priamo s letákom a povedia: „Toto si chcem objednať.“ Napríklad v Revúcej sú z každej návazky tovaru takto dopredu predané dve tretiny tovaru. O to isté sa snažíme aj v Dobšinej. Tam sme v minulom roku otvorili väčšiu predajňu. Mali sme tam predajňu aj predtým, ale nebol v nej priestor na vystavovanie tovaru. Teraz je predajňa veľká, takže chceme zaviesť rovnaký systém ako v Revúcej. V prevádzkach v Rožňave fungujeme trochu inak, tam sme viac zameraní na pracovné odevy.

Radi by sme znovu otvorili našu predajňu aj v Štítniku, ktorá by poskytovala služby celej doline.

## Ján Matúga, Rabča

### Odkiaľ prichádzate?

Máme predajňu v Rabči, čo je dedinka v okrese Námestovo. Nie je to ale koniec sveta. Obec samotná má päťtisíc obyvateľov a okolo sú ďalšie štyri dediny, takže sme v centre.

### Odkedy spolupracujete s Kinekusom?

S Kinekusom spolupracujeme už viac ako 20 rokov. Spoluprácu začal v roku 2000 otec. Po ňom som prebral živnosť aj spoluprácu ja a pokračujeme až doteraz.

### Čo si na tejto spolupráci vážite?

Keď sme začínali spoluprácu, chodili sme si sami po tovar a nefungovali ešte ani obchodní zástupcovia. Zaujala nás šírka sortimentu. V Kinekuse sa dalo zohnať všetko od kuchynky, cez železiarstvo, elektronáradie až po záhradu.

Pred dvadsiatimi rokmi sme ešte chodili na Kamennú ulicu, neskôr do Čaromarketu. To sme si ešte tovar sami ukladali do košíkov. Za dvadsať rokov Kinekus narástol, vybudoval svoje predajne aj frenčizy.

### A čo plánujete v najbližšej budúcnosti vy?

Máme podobnú víziu ako pán Súkeník. Chceli by sme v spolupráci s Kinekusom vybudovať vlastný „čaromarket“. Veľkú predajňu, kde by sme ponúkali široký sortiment. Naša predajňa je maličká, nedokážeme všetko vyložiť a vystaviť. Kinekus je pre mňa vzorom, ako napredovať a rásť.





# Tipy na darček PRE GAZDINÚ

Vybrať správny vianočný darček pre svoju drahú gazdinú je pre mnohých mužov problém. A tak túto síce milú, ale predsa povinnosť odkladajú až na poslednú chvíľu. Všetkým váhavcom sme pripravili malú pomôcku.



## DOSKY DEKORAČNEJ KVALITY

*Pokiaľ nechcete pri stole len jesť, ale skutočne stolovať, vyžaduje si to istú dávku grácie a elegancie. A práve tú prinášajú na stoly novinky od firmy Porkert. Tentokrát sa nejedná o nové mlynčeky a mlynce (veď tie boli dokonalé už pred sto rokmi), ale o sadu dekoratívnych dosiek na krájanie.*

Tvarovo sú síce rozdielne, čo ich však spája, je elegantný dizajn naviazaný na nekompromisnú kvalitu. Ostatne na túto kombináciu vlastností sme pri produktoch firmy Porkert zvyknutí. Zvolené materiály sú prémiové a odolné. Základ tvorí dubové drevo morené olejom. Aby bolo možné pomerne masívne dubové dosky ľahšie prenášať, sú vybavené držadlom z hliníka v odtieni RAL7016, čiže antracitovej sivej farbe. Rúčky sú k doske pripevnené pomocou nerezových skrutiek – takže nehrozí nevkusné „líškovo“ zafarbenie spojov a dosiek ani vo vzdialenejšej budúcnosti

Tvarovo sú dosky aj klasické aj moderné zároveň. Základom je doska MITIS okrúhleho tvaru s priemerom 25 centimetrov a veľká obdĺžniková doska LIGNI s úctyhodnými rozmermi 44x28 centimetrov. O extravaganciu sa stará doska INVI nepravidelných tvarov s rozmermi 40x24 centimetrov.

## DREVENÁ KANVICA

*Ostatným dnešným tipom na darček je rýchlovarná kanvica. S výkonom 1800 wattov nevytŕča z davu iných kanvic. Ani objem nie je výnimočný: 1,8 litra. Čo ju však špeciálnou robí, je povrchová úprava.*

Plastové časti sú totiž spracované v deko-dreva a je to naozaj natoľko podarená imitácia, že oklame pozorovateľa nie len na prvý, ale aj na druhý či tretí pohľad. Väčšina kanvice je však vyrobená z kvalitného skla a na kontaktných miestach s vodou je použitý aj nerez. Kanvica je plne otočná, vybavená automatickým vypnutím a kľbovým vekom, ktoré sa otvára stlačením tlačidla.

Samozrejmosťou je aj indikátor hladiny a modré LED podsvietenie, ktoré je zároveň indikátorom zapnutia.





# NEREZOVÉ HRNCE NAJVYŠŠEJ TRIEDY



Značku Kolimax netreba gazdinkám predstavovať. Táto značka je podobne ako Porerkt synonymom pre kvalitu a odolnosť. V prípade ďalšieho z predstavovaných tovarov – sady hrncov PROFESSIONAL sa k týmto dvom vlastnostiam pridáva aj moderný dizajn a zmysel pre detailné riešenia, ktoré v konečnom dôsledku zvyšujú úžitkovú hodnotu pre zákazníka. Veď posúďte: úchyty hrncov, ktoré skvelo padnú do ruky, sú zároveň vybavené prerušením tepelného mosta, takže v rukách nepália, ani ak je hrniec horúci.

Kvalitou hrncov zo sady PROFESIONAL si je výrobca taký istý, že na ne poskytuje až desaťročnú záruku. A ak by predsa došlo

k nejakej závade, môžete si byť istí, že hrnce sa budú opravovať v susednom Česku a nie kdesi vo východnej Ázii.

Hrnce majú okrem leštenej hornej časti aj brúsenú spodnú časť. Na spodnej časti sa nachádza aj sendvičové dno, ktoré je prispôbené na použitie na všetkých typoch sporákov – od bežných po sklokeramické dosky a od plynových po indukčné. V prípade, že chcete hrniec použiť v rúre, nemusíte sa obávať ani o sklenené pokrievky z temperovaného skla – vydržia až 300°C.

Na detaily sa myslelo aj pri uvažovaní o praktickom použití – preto je odlievací okraj široký a nedochádza k zašpineniu hr-

cov pri prelievaní. Vo vnútri nádob je označená litráž, takže pri meraní objemu nie je potrebná extra odmerka. Vnútorňý povrch hrncov je trikrát brúsený, aby sa ľahko udržiaval v čistote. A pokiaľ ide o čistotu – všetky hrnce je možné umývať v umývačke.

Podme od všeobecností ku konkrétnostiam. V desaťdielnej sade sa nachádzajú tri hrnce s objemom jeden a pol, tri a päť litrov a k tomu dva kastróly s objemom dva a tri litre. Všetky sú doplnené sklenenými pokrievkami.



## Viete, čo znamená slovo REMOSKA?

*Tí encyklopedicky založení povedia, že je to slovo odvodené od názvu podniku REMOS z pražských Vysočian a ten je zasa skratkou slov Rádio, Elektroslužby, Motory a Opravy Spotřebičov. Tí praktickejší poznamenajú, že remoska znamená overený spôsob prípravy pokrmov.*

A my dodávame, že Remoska Classic je tou najviac overenou z radu výrobkov Remoska. Zároveň je vylepšenou verziou klasickej remosky, takže varenie, pečenie, zapiekanie či dusenie je ešte jednoduchšie a efektívnejšie.

Čo sa už dá na dizajne starom takmer sedemdesiat rokov vylepšiť? Hneď niekoľko detailov, ktoré si pozornejší dlhoroční používatelia remosky isto všimnú. Kedysi bolo vo vrchnáku remosky okienko. To spôsobovalo, že remoska v strede jedlo nedopekala. Preto bolo potrebné zakrývať ho alobalom. Ten zaistil rovnomerné rozloženie tepla. To už dnes neplatí, pretože výhrevné je celé veko remosky. Zároveň je hliníkové, takže vynikajúco rozvádza teplo. Z rovnakého materiálu je aj nádoba-hrnec remosky. Ak má niekto obavy z varenia v hliníkovom hrnci, môže zostať pokojný. Veko aj nádo-

ba sú pokryté vrstvou Teflonu. Ten zaisťuje neprilnavosť a aj jednoduché čistenie remosky.

Pred čistením sa samozrejme remoska musí vypnúť. Pre ľahšie ovládanie pravou aj ľavou rukou je vypínač umiestnený zhora. Ak odkladáte veko, jeho konštrukcia zaisťuje, že môže byť stabilne položené napríklad na kuchynskej linke vyhrievacou časťou nasmerovanou nahor. Treťou časťou Remosky Classic je stojan z tepelne odolného plastu. Ten zaisťuje nielen stabilitu, ale aj oddelenie remosky od podkladu v prípade, že je tento citlivý na teplo.

Remoska Classic sa dodáva v objemoch štyri a dva litre. Väčší je vhodný pre bežné domácnosti, menší sa hodí do mini-domácností s jedným či dvoma členmi.

Ak je Remoska Classic zdokonalenou klasikou, tak Remoska TRIA je novinkou v tom najlepšom zmysle slova. Okrem výhrevnej pokrievky sa dodáva s klasickou sklenenou pokrievkou, vďaka ktorej môžete Remosku použiť napríklad na varenie polievky na bežnom plynovom sporáku. A v prípade, že chcete uvariť mäkulinké mäso, určite vyskúšajte soft-tlakovú pokrievku. Jedná sa o sklenenú pokrievku, pod ktorou sa tvorí tlak, ktorý síce nie je taký vysoký ako v bežnom tlakovom hrnci, ale vareniu aj tak výrazne pomáha. A ak si kúpite Remosku TRIA teraz, dostanete ako darček sadu kuchynského náradia.



# OPLATÍ SA OPRAVOVAŤ STARÝ SPORÁK?

*S prichádzajúcou zimou začína byť zabudnutý sporák na drevo akosi sympatickejší. Mnohí si pri pohľade naň spomenú na starkú, ktorá na tom kuse liatinovo – plechovej nádhery dokázala vykúziť aj z jednoduchých surovín to najlepšie jedlo na svete. A pre mnohých sporák znamená teplo, teplúčko. Ale oplatí sa oživovať takéto rodinné striebro (skôr železo) do funkčného stavu?*

Život je otázkou priorit a mnohí reštaurátori či majstri, zaoberajúci sa opravami veteránskych áut povedia, že opraviť sa dá všetko. Ide o to, či si to majiteľ môže dovoliť. Tak nejako je to aj v prípade sporákov a kachlí.

Zostaneme pri paralele so starými autami. Ak ich chceme udržiavať vo funkčnom stave, musia sa používať. Dlhým stáťím na jednom mieste (aj keď v suchu) sa poškodia pneumatiky a utrpí aj celý mechanický systém. Koleska v prevodovke postupne „stečú z oleja“ a začnú korodovať. To isté čaká aj mnohé ďalšie súčiastky. Batéria tiež nevydrží večne a postupne sa vybije do neopraviteľna. Sporák síce nie je až taký komplikovaný stroj a neobsahuje akumulátor ani pneumatiky (aj keď podľa niektorých dymov možno aj hej :-)), ale aby dobre fungoval, musí byť pravidelne v prevádzke.

Ak sa sporák či kachle nepoužívajú, trpí najmä šamotové obloženie. Aj kovové časti. Najmä tie, ktoré sú najviac vystavované žiaru a veľkým zmenám teploty, môžu korodovať a degradovať rýchlejšie ako pri každodennom používaní.

Vráťme sa však k pôvodnej otázke. Staré kachle a sporáky sú zvyčajne vyrobené veľmi solídne. Najmä ohnisko a dvierka obsahujú toľko materiálu, že by moderný plánovač výroby padol do mdlôb. A to znamená, že tieto kachle vydržia veľa a často sa ich oplatí opraviť, ak sú poškodené len čiastočne – napríklad prepálené plechy okolo rúry, či vonkajšie časti konštrukcie. Sporáky s poškodenými liatinovými časťami je ekonomickjšie vymeniť za nové. Liatinu je síce možné opravovať napríklad zvaraním, ale na zvar tak tepelne namáhaný ako je zvar v ohnisku, zrejme nedá nikto

záruku. Cenu opravy najlepšie posúdi špecialista, ktorý sa takýmto opravám venuje. Bohužiaľ, nie je ich veľa.

Staré kachle môžu mať aj nezanedbateľnú historickú hodnotu a starý sporák zasa tzv. sentimentálnu hodnotu. Znamená to, že nám zaň síce nikto nezaplatí stovky eur, ale pre nás je to práve ten sporák, na ktorom varila stará mama a chceme si ho zachovať ako rodinnú pamiatku. Aj tieto skutočnosti treba zohľadniť vo výslednej kalkulácii.

Zostáva posledná, ale nie zanedbateľná otázka. Môžeme opraviť staré kachle, ale nebudú sa páčiť členom rodiny, alebo sa nebudú hodiť do interiéru. Či sa do takej operácie púšťať, to si musí zodpovedať každý sám, resp. celé rodinné spoločenstvo.



# ČISTENIE SPORÁKOV A KACHLÍ

*Existujú majitelia sporákov a kachlí, ktorým po istom čase dobrej služby začne ich vykurovacie zariadenie robiť problémy. Oheň sa nezapáli tak rýchlo a spoľahlivo ako v čase, keď ho kúpili, sporák dymí pri každom otvorení dvierok, výkon tiež nie je nič moc – o tom maximálnom môžu iba snívať. Kde je chyba? Často len v nedokončenom čistení.*

Základom fungovania sporáka aj kachlí je čistý komín. Ak sa majiteľ necíti na jeho čistenie sám dostatočne skúsený, alebo naopak skúsenosti sú, ale kosti už nie sú tak pružné, aby si dovolil vyliezť na strechu, je treba zavolať na pomoc kominára.

Každý komín by sa mal vyčistiť a skontrolovať na začiatku a konci vykurovacej sezóny. A ak sa objavia príznaky, spomenuté

v úvode textu, tak samozrejme treba konať hneď a nečakať na jar či jeseň.

Keď je komín vyčistený tak ako má a všetky sadze sú vybraté, je potrebné vyčistiť aj rúry medzi komínom a kachľami. Zároveň treba tieto rúry riadne skontrolovať, pretože môžu byť prepálené. Každý ťah v sústave teleso-komín, ktorý neprechádza cez ohnisko, spôsobuje problémy pri horení – nehovoriac o nebezpečenstve požiaru.

Keď sú už komín a komínové rúry vyčistené, je čas venovať sa vykurovaciemu telesu. Každý vlastník vie, že má vyčistiť rošt, či sa už jedná o sporák alebo kachle. Menej ich už však vie, že najmä na sporákoch je treba aj zdvihnúť liatinové varné platne a vyčistiť ťahy sporáka aj tam. A ešte menšia skupina vie, že sporáky majú ťah aj pod rúrou. Prístup k nim je na niektorých sporákoch zabezpečený jednoducho pomocou výsuvného plechu, ktorý tvorí dno rúry. Na ďalších je čistenie spodného ťahu riešené samostatnými dvierkami či otvorom, ktoré sa nachádzajú na prednej stene sporáka pod dvierkami do rúry. Riešenia prístupu k tomuto čistiacemu otvoru sú rôzne. Na niektorých sporákoch treba odklopiť sa-

mostatný kryt pod dvierkami, na iných stačí otvoriť dvierka rúry. Priamo pod nimi je vidieť ďalší plechový kryt, za ktorým je už ťah z ohniska. Aby ste si boli istí, ktorý typ prístupu je použitý na vašom sporáku, preštudujte si návod na obsluhu a údržbu, kde táto informácia bude isto uvedená.

Aj kachle si vyžadujú čistenie a aj keď ich ťahy nie sú také dlhé ako ťahy sporákov, tiež sa na nich nachádzajú miesta, ktoré nie je možné vyčistiť len cez otvorené ohniskové dvierka. Na niektorých modeloch (najmä s teplovodným výmenníkom) je potrebné zhora cez komínový vývod vyčistiť (najlepšie povysávať) kapsu, ktorá sa nachádza na hornej časti výmenníka. Sadze, ktoré sa tam usádzajú, nemajú ako spadnúť nadol a nedostanú sa ani nahor do komína.

Aj tie najjednoduchšie kachle peterkového typu, čiže typ Kerpen, majú pred výstupom do komína kapsu, ktorá pôsobí tak že odráža plameň na hornú platňu. Zároveň sa na jej zadnej strane zachytávajú sadze, ktoré pri pohľade do kachlí nie sú vidieť. Predsa je potrebné občas ich vymiesť. Minimálne pri pravidelnom čistení komína.



Na niektorých sporákoch sa čistiaci otvor nachádza pod dvierkami rúry pod samostatným plechovým krytom.



Čistiaci otvor iných sporákov vidíte vždy, keď otvoríte dvie rúry. Stačí odskrutkovať dve skrutky s veľkými hlavami a môžete čistiť.



Popol a sadze sa usádzajú na vodorovných plochách šamotového obloženia. Prístup je možný len po zložení komínovej rúry.

# ZMENY NA ODDELENÍ NÁKUPU

*Každý živý organizmus rastie. Táto pravda neplatí len v prírode, ale aj v podnikaní. Zdravé firmy rastú. Niekedy však rast nejde celkom správnym smerom a vtedy musí podnikateľ zasiahnuť podobne, ako zasahuje do rastu stromov záhradník. Aby firma, podobne ako strom, prinášala viac ovocia. V Kinekuse sa dejú zmeny každodenne, jedna z najväčších sa však už rok deje na oddelení nákupu. O zmenách, ale aj ďalších témach sme sa porozprávali s Mgr. Janou Brkovou, manažérkou nákupného oddelenia.*

## Ako sa človek stane profesionálnym nákupcom?

Vyštudovala som Žilinskú univerzitu, Fakultu prírodných vied, odbor mediamatika. V rámci štúdia sme sa učili veľa informácií z marketingu, ale aj programovať webstránky, robiť videá a zvukové záznamy. Dost' sme sa venovali tvore webov, SEO a všetkým týmto veciam, ktoré sú teraz moderné.

Bohužiaľ, nesplnilo to úplne moje očakávania. Odbor sa mi zdal ľahký. Takže v treťom ročníku som prešla na externé štúdium a začala som pracovať. Zhodou okolností to bolo na nákupe a to sa so mnou „vlečie“ celý život. Takže šťastná náhoda. V tomto odbore som sa našla a veľmi ma baví. Pre mňa je to základ, pretože v práci človek trávi veľa hodín svojho života a pokiaľ ho práca baví, prežíva aj naplnenie. To sa dá aplikovať v práci, ale aj v súkromnom živote. Pre mňa je dôležité, aby tieto dve oblasti boli prepojené. Aby sa spokojnosť z naplnenia pracovných ambícií pretavovala do osobného života. Potom bude človek aj v ňom spokojný a nie vystresovaný. Neodráža sa na ňom nechuť z práce, ktorú nevykonáva rád, ale je vyladený a vie to dať najavo aj rodine a najbližším. V súčasnosti premýšľam o ďal-

šom štúdiu. Buď externou formou, aby som dosiahla titul MBA, alebo si splním celoživotný sen a vrhnem sa na štúdium interiérového dizajnu. Nie je to vysokoškolské štúdium, výsledkom je len certifikát. Celý život sa okolo toho „motám“. Štúdiom síce trvá dva alebo tri roky, ale splním si sen.

”

*Prechádzame veľkým auditom položiek. Odstraňujeme menej výkonné produkty a rozvíjame tie výkonnejšie, ktoré sú zákazníkmi žiadané.*

“

## Zamestnanca, ktorý je v práci šťastný, človek stretne zriedka. Ale ten rozdiel je vidieť.

Určite, je to na človeku vnímateľné. A prejavuje sa to aj na pracovnom výkone. Je rozdiel medzi pracovníkom, ktorý už o pol štvrtej stojí pri dverách a chce najskôr odísť, lebo ho to nebaví a zostáva mu do večera už len 5-6 hodín času na jeho život. Ja to tak nevnímam. Snažím sa mať vyváženú pracovnú a osobnú časť života.

## Kedy ste sa dostali do Kinekusu?

V Kinekuse som začala pracovať na jeseň 2020. Našla som na pracovnom portáli pracovnú ponuku a bola som na dvoch kolách pohovorov. Už na pohovore boli komunikované zámery vedenia s nákupným oddelením a mojou úlohou je všetky tieto očakávania pretaviť do zmien fungovania nákupného oddelenia.

## Aké boli konkrétne očakávania na moderné fungovanie nákupu?

Z veľkej časti išlo o zvýšenie profilácie sortimentu a odstránenie duplicit. Zároveň aby sa zvýšila špecializácia nákupcov pri dovoze tovarov. Pred mojím príchodom napríklad traja nákupcovia dovážali rovnaký hrniec, traja rovnakú sekeru a štyria rovnaký hrnček.

Vznikalo veľa položiek, s tým súvisel aj nárast sortimentu, skladových zásob a paradoxne možno nižšie predaje, keďže zákazník mal zrazu na výber veľmi veľa položiek. Toto všetko samozrejme vedie k spomaleniu finančného toku, vyšším zásobám a nižšej obrátkovosti. Vyššou špecializáciou sme sa snažili dosiahnuť zameranie na konkrétny sortiment.





Posily oddelenia nákupu. Zľava Jana Súkeníková, Jana Brková a Andrea Sňahničanová.

### Ako teraz vyzerá oddelenie nákupu?

Aktuálne máme šesť nákupcov. Sú rozdelení podľa jednotlivých kategórií, ktoré nakupujú. Prechádzame veľkým auditom položiek. Odstraňujeme menej výkonné produkty a rozvíjame tie výkonnejšie, ktoré sú zákazníkmi žiadané.

Prvým cieľom je teda sortimentácia nákupcov. Ďalším cieľom je odstraňovanie výpadkov položiek, aby sme zabezpečili čo najvyššiu dostupnosť pre zákazníka.

Vo veľkej miere budeme sledovať aj výšku skladových zásob, lebo tá je už kritická. To sú ciele na najbližší rok. Bude to určite veľmi ťažká práca.

### Vnímate ochotu zamestnancov meniť sa, alebo skôr sentiment za „starými časmi“?

Tí, s ktorými pracujem, sú naozaj šikovní ľudia. Mnohí tu pracujú desať či pätnásť rokov, takže aj keď prechádzame zmenami, ktoré sú bolestivé, vidím na nich, že sú

schopní zvládať situáciu a prispôbiť sa očakávaniam, ktoré máme. Jasné, že veľakrát prideme do kontaktu s istou zacyklovanosťou postupov. Ale ukazujeme si čísla, ktoré sú v niektorých parametroch naozaj kritické. A pomocou opatrení sa nám ich darí vylepšovať. Nie je to tak, že by si nedali povedať. Začínajú rozumieť, prečo sa dejú zmeny a pridávajú sa na stranu zmeny.

### V čom je Kinekus iný ako predchádzajúce zamestnania?

Mám pocit, že Kinekus je iný vo všetkom. Predtým som pracovala v korporáciách. Tam je obrovský tlak na zamestnanca a jeho výkon. Sledujú tam plnenie plánu a rozpočtu. Tu je to skôr o individuálnom prístupe k zamestnancom. Generálny riaditeľ presadzuje skôr teóriu Baťu o rozvoji zamestnancov. V korporáciách je to štandardne tak, že ak neplníš plán, tak letíš. Tu je to naozaj o tom, aby sme motiváciou dokázali zo zamestnancov vyťažiť naše očakávanie. Ale nerobí sa to silou moci zhora, ako to býva štandardne v korporátnom prostredí. Je tu aj iný pohľad na zákazníka. Veľmi sa sledujú jeho potreby a napríklad aj vkus. A sortiment sa prispôbuje tomu, čo zákazník očakáva. Nie je to o tom, že my si vymyslíme čosi, čo ideme predávať a snažíme sa to tlačiť na trh.

Korporácie boli veľká životná škola a som veľmi rada, že som ju absolvovala. Na začiatku som preto možno mala problém prispôbiť sa tu. Bola som orientovaná na výkon, plnenia plánov, forecasty a budgety, termínovanie... A zrazu som zistila, že to ide aj inak. Spočiatku to bolo pre mňa o nasatí prostredia a až potom o pretavení toho, čo som chcela dosiahnuť na podmienky Kinekusu.

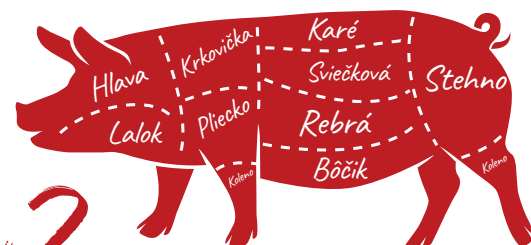
### Čo vás v práci baví a čo nebaví?

Na to som už možno odpovedala. Ak chodí človek do práce rád, odráža sa to na jeho výkone a fungovaní v rodine aj zamestnaní. Samozrejme, nájdu sa dni, ktoré sú veľmi náročné po psychickej alebo emocionálnej stránke. Ale keby bol každý deň taký istý alebo jednoduchý, asi by ma to nebavilo. Baví ma práve rôznorodosť a rozmanitosť mojej práce aj s tým, že niekedy mám ráno iný plán, ako je potom realita. Ale to sú práve tie každodenné výzvy, operatíva, ktorú treba splniť a ktorá robí pracovný deň rozmanitým.





# ČO OBNÁŠA zabíjačka?



**Žijeme zvláštnu dobu – každý chce bio, eko, lokálne potraviny, ale málokto si chce ušpiť ruky a dopestovať si vlastnú zdravú zeleninu alebo dochovať jatočné zviera. A to aj také jednoduché na chov ako sú kuratá alebo prasiatko. Nasledujúci text chce preto byť niečo medzi inšpiráciou a poučením pre tých, ktorí skutočnú zabíjačku nezažili, ale chceli by ju realizovať.**

**R**iešime za drahé peniaze odvoz kuchynského odpadu, ale zabúdame, že prasiatko zvládne premeniť kuchynský odpad na mäso a slaninu.

Slovo zabíjačka znie dnes exoticky nielen pre návštevníkov z cudziny, ale aj pre mnohých Slovákov. Aj dnešné dedinské deti videli prasa na trojnožke len na obecnej zabíjačke, ak vôbec.

Spracovať zviera na mäso a pripraviť si zásoby mäsa na celý rok považujú mnohí moderní „survivalisti“ trénujúci život v divočine a „prepperi“, čiže ľudia chystajúci sa na koniec funkčnej civilizácie za zaujímavú a modernú „cool“ schopnosť. Zabíjačka kedysi nebola len udalosťou, ktorá zaistila dostatok mäsa, masti a mäsových výrobkov. Bolo to rodinné stretnutie, kde

sa rozprávali historiky z rodinného zlatého fondu a tým sa utužovali vzťahy spolupatričnosti v rodine. Podobne bola zabíjačka tmelom aj pre širší kolektív dediny – nikto nedokázal spotrebovať všetky tie jaternice, kašu a kapustnicu naraz – preto sa roznášala po susedoch a známych „výslužka“. Tá sa revanšovala, keď bola zabíjačka u susedov.

Nebudeme vás presviedčať o tom, že každý by mal mať doma v chlieve prasiatko ako za starých čias (tí v bytoch aspoň morské), pretože by to mohlo byť až príliš veľké bremeno.

Prasiatkom – odstavčatom v chlieve to len začína. Treba ho chovať približne rok. A ako všetci vieme, v páre lepšie žerú. Takže ich treba aspoň dve. A to je už malé hospodár-





stvo. Aj keď ohrozené v súčasnosti africkým morom ošípaných a čoraz viac aj novousadlíkmi, ktorým na dedine vadí dedina.

Každý počíta s tým, že na zabíjačku bude potrebovať nôž. A verte, že s mäsiarskymi nožmi ide práca podstatne rýchlejšie ako s nožíčkami na zeleninu. Tie sú na porcovanie mäsa vo veľkom nepoužiteľné. Nože sú však len začiatok. Skutočná výbava na zabíjačku obsahuje množstvo nástrojov a vybavenia.

Prasa je treba na začiatku zabíjačky poraziť. Na to sa štandardne používa porážacia pištoľ (pukačka). Hneď po porážke sa prasa odkrví. Zručný majster trafi krčnú tepnu prasaťa prvým bodnutím. Krv sa nevylieva – zachytí sa na neskoršie spracovanie.

Na očistenie kože prasaťa od chlupov sa používa niekoľko metód, najjednoduchšia je obarenie vo veľkom koryte. Voda musí byť horúca, takmer vreľá – ale nie vriaca, aby sa nepoškodila koža prasaťa. Vodou sa prasa obleje a potom sa pomocou zvonov zoškraľujú chlpy. A ako sa obracia prasa v koryte plnom horúcej vody? Leží na dvoch reťaziach. Keď treba prasa obrátiť, dvaja silní chlapi nadvihnú reťaze a prasa obráti. Pri čistení sa ostránia aj paznechty. Dočistenie pomôže dokončiť plynový horák a kefa. Prasiatko je po porážke a očistení potrebné zavesiť, aby sa na ňom dalo ďalej pracovať a porcovať. Niekde sa to dá riešiť aj vyvesením v humne, ale štandardom je trojnožka.

Okrem trojnožky na zavesenie prasaťa budeme potrebovať brce (váhu), o ktoré sa uchytia zadné nohy prasaťa. A aby bolo možné prasa zdvihnúť zo zeme, zide sa dobrá dvojité kladka. Niekde je už táto časť práce mierne zautomatizovaná a namiesto ľudskej sily dvíha prasiatko od zeme navijak.

Keď je prasa na trojnožke, začne skutočná mäsiarska práca. Niektorí si na ňu volal mäsiara, ale zacvičený amatér ju zvládne tiež, aj keď pomalšie. Prasaťu sa vyberú vnútornosti a rozsekne sa na dve polovice. Podľa zvyku mäsiara sa oddelia predné nohy s lopatkami hneď na trojnožke alebo až na stole. To isté platí pre rebrá, chrbát a zadné nohy.



Keď je prasa na stole, rozporcuje sa na jednotlivé kusy mäsa a kostí. Tu sa dostávajú k dielu nože, ale aj sekáče. Mäso sa neukladá hneď do mrazničiek, ale nechá sa odležať v bedničkách, aby prirodzene zachladlo.

Oddelí sa aj vrstva slaniny. Časť sa ponechá na varenie, časť sa zasolí na neskoršie údenie a zvyšok sa odkoží, nakrája na kocky a vytopí na masť a oškvarky.

Zvyšky mäsa sa rozdelia na krvavé a nekrvavé. Krvavé sa použili v kapustnici a ďalších výrobkoch, nekrvavé kúsky sa melú do klobások.

Vnútornosti sa rozdelia separátne od mäsa. Črevá sa tradične spracovávali – otáčali a „raisovali“, čiže čistili tak, aby zostalo len čisté črevo. Do hrubého sa plnila tlačienka (niekde sa používal aj mechúr), do tenkého čreva sa plnili klobásky a krvavničky (hurky, jaternice, jelítka, jalitá). Dnes si črevá a črievka stačí kúpiť.

Medzičasom kdesi na pozadí stále fungujú dve kotliny. Na začiatku sa v nich varí voda (ona povestná voda, ktorá sa varí na každú sviňu) na obáranie, potom sa v nich postupne varia vnútornosti, z ktorých sa vyrába tlačienka, varená slanina, podhrdlinka, varia sa v nich kože. Vývar sa používa do kaše, ktorá sa tiež varí v kotline. A na záver sa v kotline vytápa masť.

To je zabíjačka vo veľmi veľkej skratke. Nebudeme vás presviedčať, že každý musí zvládnuť prácu s porážacou pištoľou a hľadanie tepny v prasačom krku pomocou noža. Nie, to sú veci, ktoré vyžadujú naozaj špecialistu alebo roky praxe. Ale isto každý zvládne zakúpiť si bravčovú polovičku a urobiť si zabíjačku

V takomto prípade prídete o niektoré špeciality, na ktoré potrebujete bravčovú krv a vnútornosti. Zabudnite teda na krvavé jaternice a kašu alebo na pečeň v čepci. Stále však môžete získať klobásky, slaninu, oškvarky, masť, kosti a veľa mäsa.

Na začiatok budete potrebovať len odvalu pustiť sa do toho a telefonne číslo na dodávateľa bravčových polovičiek. K tomu sa hodí aj voľné miesto v mrazničke a nejaká tá hotovosť. Polovička prasaťa váži od 40 kilogramov nahor a cena osciluje okolo dvoch eur za kilogram.



Nože súprava Sdielna



Prepravka na mäso



Ostrič nožov



Mlynček na mäso





# Vianoce

*Dnes si môžeme kúpiť veľa vecí, ale často nám chýba čas. Obchody a parkoviská sú pred Vianocami plné ľudí. U nás v Dobrom Pastierovi v Kláštore pod Znievom je pokoj. Môžeme si sadnúť v kaplnke alebo v kostole, byť v tichu a modliť sa. Nikam sa neponáhľame.*

**N**a štedrý deň rozvážame jedlo **ľuďom, ktorí žijú** na ulici. Pred zatvorením obchodov ešte pozbierame nepredané potraviny a čakáme na narodenie Ježiša. V Dobrom Pastierovi sú Vianoce tichšie a pokojnejšie ako tam vonku. Niekedy si spomínam na Vianoce pred desiatkami rokov vo Varíne. Jedni starí rodičia bývali na Hrnčiarskej ulici a druhí na Kamencoch. Nemali sme vodovod, plyn, splachovací záchod, ani väčšinu vecí, ktoré sú dnes bežné. Ale mali sme čas jeden na druhého. Na Hrnčiarskej nás bol plný dom, ale zmestili sme sa a pred večerou sme si čítali zo Svätého písma. Potom sme utekali na poschodie ku stromčeku. Ubehli roky,

a tešili sme sa z rozžiarených očí našich vlastných detí. A deti vyrástli. Neskôr sme ďakovali za každé Vianoce, keď sme mohli sedieť za stolom spoločne našimi stárnucimi rodičmi. Prichádzajú vnúčatá a my sa postupne dostávame do role starych. Tak rýchlo beží čas, ktorý sa nedá zastaviť.

Darčeky sa dnes kupujú ťažšie ako kedysi za sociku. Vtedy urobili radosť aj vrecká mandarínok, banánov alebo plechovka kokoly. Aj drobnosť bola krásnym darčekom, lebo všetko bolo vzácne. Spomínam si na moju starkú ako celý rok nakupovala darčeky pre svoje deti, vnúčatá a pravnúčatá. Veľmi veľa darčeka z veľmi malej penzie.

Starostlivo vyberala, triedila a aj s malým darčekom vždy dokázala urobiť veľkú radosť. Nikdy na nikoho nezabudla. Dávajme ako moja starká. Dary, za ktoré nemusíme platiť veľké čiastky peňazí. Dary, ktoré môžeme pripravovať a rozdávať každý deň – úsmev namiesto zachmúrenej tváre, slušnosť namiesto arogancie, pokoj namiesto hnevu, lásku namiesto nenávisťi. Tu je niekoľko tipov na vianočné darčeky – vyberme si niekoho, kto nám už dlho lezie na nervy, nájdime na ňom niečo dobré a povedzme mu to. Odpustíme človeku, ktorý nám ublížil. Navštívme človeka, ktorý je osamelý a pomôžme tam, kde sa pomoc nedostáva. Povzbudíme človeka, ktorý stráca nádej,



dajme lásku tam, kde jej je málo. Skúsme objasť Zacheja a pozvime ho k spolupráci na dobrých veciach. Nehádzme kamene, ale dávajme ďalej, to, čo sme dostali. Nenechávajme si to iba pre seba. Advent. Prichádza sviatok narodenia Božieho syna, nášho Spasiteľa. Môžeme dostať ešte väčší dar? Predstavme si, že by teraz neboli sviatočné chvíle, žiadne ozdoby a darčeky. A pozrime sa okolo, čo sme dostali. Nezmestilo by sa to ani pod ten najväčší vianočný strom na svete. A ak to nevidíme, započúvajte sa do slov Anselma Grúna, ktorý hovorí: Nastav svojmu anjelovi lásky všetko, čo je v tebe, aj svoju zlosť a hnev, aj žiarlivosť a strach, aj nechť a sklamanie. Pretože všetko, čo je v tebe, túži byť premenené láskou.

Máme dnes viac darčiekov, ovocia a sladkostí, ako kedysi. Ale akosi menej času jeden pre druhého. Ľudia sa viac ponáhľajú a neustále niečo zháňajú. Nevedia sa zastaviť. Stretávam aj veľa rozvášnených a nahnevaných ľudí. Nezastavia ich ani Dušičky alebo Advent. Cítia sa ukrivdení a hádajú sa. Ako môže byť tento svet taký zlý? Prečo mi všetci tak ubližujú? Akosi sme si zvykli očakávať od života iba to dobré. Nechceme mať zlé veci vo svojom živote. Ale bez nich by sme nemali ani veci dobré. Veď by sme dobro a radosť nevedeli ani odlišiť. Radi si berieme zo života len to príjemné a pekné a neradi riešime svoje zlyhania, pády, smutné a tragické veci. Bez plaču by sme nevedeli, čo je smiech, bez trápenia by sme nepoznali šťastie. Áno, rany môžu byť niekedy aj nad naše sily. Jaro Křivohlavý k tomu píše: Potom už nejde o boj rovného s rovným, ale o nerovný boj. Čo potom? Ostáva jediné – prijatie.

Naučme sa prijať aj samého seba a radovať sa z talentu, ktorý sme dostali. Tešiť sa môžeme aj z úspechov druhých ľudí tak, ako sa tešíme z úspechov vlastných detí. Pomáhajme kolegom a priateľom rozvinúť to najlepšie, čo v nich je. Neobviňujme iných za svoje trápenia, chyby hľadajme na sebe a dobré veci na druhých. Neprivlastňujme si viac, ako nám patrí a urobme každý deň niečo dobré.

Stíšme sa a radujme sa. Sú tu Vianoce. Posedíme si s priateľmi, prejdeme na vianočné trhy alebo do lesa. Zapálme si ďalšiu adventnú sviečku. Tešme sa z dobrých vecí,



ktoré dostávame každý deň a prijímajme veci, ktoré sa nám zdajú zlé.

Teším sa na skromné a tiché Vianoce. Menej darčiekov a jedla a viac úprimných stretnutí, menej zbytočného zhonu a kriku a viac ticha a pokoja. Niekedy to vyzerá tak, že darčeky už nenosí Ježiško, ale Alibaba. Lenže tie najcennejšie dary nie sú zabalené v krabiciach a farebných papieroch. Sú neviditeľné a nepríde za ne žiadna faktúra. Volajú sa láska, prijatie, odpustenie a milosrdenstvo. Prajem vám všetkým, aby ste viac dávali seba, ako balíčky. Aby ste menej hovorili a viac počúvali. Aby ste si našli čas aj na seba a našli to, čo je dnes také vzácne – ticho, cez ktoré sa dá nazrieť do večnosti. V strede Európy máme mier, bezpe-

čie, vodu, jedlo a veľa vecí, ktoré si môžeme kúpiť. Aj napriek tomu, je problémom nášho sveta osamelosť, ktorou trpí každý štvrtý človek v Európe. Mnohí ľudia zomierajú na osamelosť a nepotrebnosť, nie od hladu a biedy.

Zatvorme peňaženky a otvorme svoje srdcia, vypnime vianočné reklamy a v tichu začujeme plač malého dieťatka, ktoré sa narodilo Márii a Jozefovi. Prestaňme plánovať, kalkulovať, strachovať sa o budúcnosť a vyčítať si minulosť. Vychutnajme si ticho a prítomný okamih, v ktorom nás pohladí Mária, dieťatko menom Ježiš sa na nás usmeje a my môžeme poprosiť Jozefa za duše tých, ktorí práve opúšťajú tento svet.

**Prof. Ján Košturiak**

”

*Teším sa na skromné a tiché Vianoce.  
Menej darčiekov a jedla a viac úprimných  
stretnutí, menej zbytočného zhonu a kriku  
a viac ticha a pokoja.*

“





# BANSKÁ ŠTIAVNICA

*Banská Štiavnica mala v dejinách niekoľkokrát šťastie. Prví osadníci (dodnes nevieme, kto a kedy to vlastne bol) sa totiž usadili priamo v kráteri vyhasnutej sopky a hľadali žily drahých kovov. A že ich tam bolo požehnané.*

**N**ajstarší nám známy názov Banskej Štiavnice je Banya (Baňa), čo svedčí o tom, že slovanské obyvateľstvo tu ťažilo rudy už pred príchodom nemeckých kolonistov.

V časoch najväčšej slávy žilo v Štiavnici a jej bezprostrednom okolí 24 tisíc ľudí, z ktorých sa väčšina zaoberala baníctvom, hutníctvom alebo podpornými profesiami. Počet obyvateľov v stredoveku presahoval počet obyvateľov vtedajšej Bratislavy. Áno, dnes zapadnutá Štiavnica bola tretím najväčším mestom v Uhorsku. Pre porovnanie – dnes má celý okres Banská Štiavnica niečo cez 16 tisíc obyvateľov.

Ak sa môže Slovensko hrdiť slávnymi dejinami, tak je to práve vďaka baníkom a hutníkom, ktorí boli vo svojom čase svetovou špičkou a vybuodovali aj prvú Banícku akadémiu. Nebolo by to nič extra, keby to nebola prvá vysoká škola vyslovene technického zamerania na svete!

Postupný zánik baníctva znamenal úpadok mesta. Bol však aj jeho záchranou pre nás a budúce generácie. Mesto samotné sa zachovalo takmer v neporu-

šenom rano-novovekom stave. Súbor prírodných krás, banských diel a historických stavebných pamiatok je dôvodom, prečo je Štiavnica od roku 1993 zapísaná do Zoznamu svetového kultúrneho a prírodného dedičstva UNESCO.

V Štiavnici môžu naozaj nájsť niečo zaujímavé takmer všetci. Turisti môžu zdolávať turistické chodníky v okolí mesta a vyliezť na Sitno. Cykloturisti majú k dispozícii desiatky trás po asfaltkách aj lesných cestách a chodníkoch.

Milovníci technických pamiatok môžu zísť po turistických chodníkoch k niektorému tajchu (alebo rovno k viacerým). Tajchy sú umelé vodné nádrže, vytvorené na pohon banských mechanizmov. Nadšenci podzemia zasa môžu vojsť do niektorého zo štyroch sprístupnených historických banských diel. Najjednoduchšia je štôlna Michal, ktorej návšteva trvá len 10 minút a je vhodná aj pre najmenších či dôchodcov. Náročnejšie sú štôlna Glanzenberg a štôlna Bartolomej v areáli Banského skanzenu. Tí naozajstní fajšmekri si môžu dohodnúť vstup do bane Starovšechsvätých v susednej Hodruši-Hámroch.

Pre nadšencov historických pamiatok ponúka mesto desiatky zaujímavostí. Klenotom nad klenoty je komplex Kalvárie, ale za návštevu stoja aj Starý a Nový zámok, Piargaska brána, Klopačka, Námestie sv. Trojice... a to sme len začali. Milovníci romantických vychádzok sa môžu len tak potulovať mestom, ktorého scenérie akoby vypadli z historického filmu a ohromovať fotkami priateľov na sociálnych sieťach.



Oplatí sa sledovať oficiálnu stránku [www.banskastiavnica.sk](http://www.banskastiavnica.sk), kde sa dozviete všetko o aktuálnom programe pre turistov, ale napríklad aj **denné menu v reštauráciách**.

Môžete si tiež do mobilu stiahnuť aplikáciu **SmartGuide**. S jej pomocou môžete navštíviť **15 najzaujímavejších bodov centra Štiavnice** a získať výklad virtuálneho sprievodcu.

Mesto má stredoveký charakter a to znamená málo miesta na parkovanie. Na stránke mesta nájdete **mapku miest na parkovanie** a návod na platenie.





# VIANOČNÉ POLENO

*Bûche de Noël (alebo po slovensky vianočné poleno) je recept na tradičný vianočný francúzsky koláč. Aj keď názov znie cudzokrajne, keď sa na recept dobre pozriete, zistíte, že sa nejedná o nič iné, ako roládu s čokoládovou plnkou. Ale prečo ju tento rok neurobiť a nenazvať inak? A keďže je to starý recept, nepotrebujeme k nemu ani váhu. Stačí 250 mililitrová šálka a lyžička.*

## INGREDIENCIE

### Krém

- 2 šálky **smotany na šľahanie**
- 1/2 šálky **práškového cukru**
- 1/2 šálky **kakaa**
- 2 balíčky **stužovača do šľahačky**
- 1 čajová lyžička **vanilkového extraktu**

### Cesto

- 6 **žĺtkov**
- 6 **bielkov**
- 3/4 šálky **kryštalového cukru**
- 1/3 šálky **kakaa**
- 1,5 čajovej lyžičky **vanilkového extraktu**
- štipka **soli**
- práškový **cukor** na posypanie

## POSTUP

### Krém

- V mise zmiešame smotanu, práškový cukor, kakao, stužovač a vanilkový extrakt. Vyšľaháme do tuha a uložíme do chladničky.

### Cesto

- V mise vymiešame do peny vaječné žĺtky a 1/2 hrnčeka kryštalového cukru.
- Pridáme kakao, vanilkový extrakt a soľ a dobre premiešame.
- Vaječné bielky vyšľaháme s 1/4 hrnčeka kryštalového cukru do snehu a sneh prímiešame do žĺtkovej zmesi.
- Rúru vyhrejeme na 190°C a plech vystelieme papierom na pečenie.

- Cesto rozotrieme na plech a pečieme vo vyhriatej rúre cca 10 až 15 minút.
- Po upečení plát preklopíme na utierku posypanú práškovým cukrom, odstránime papier a zvinieme. Necháme úplne vychladnúť.
- Vychladnutý plát cesta potrieme 2/3 krému a opäť zvinieme. Zvyškom krému potrieme celú roládu a vidličkou alebo vareškou na nej vyrobíme ryhy, aby roláda pripomínala poleno.
- Necháme zatuhnúť v chladničke.
- Tesne pred podávaním môžeme ešte zľahka posypať práškovým cukrom.



# MORKA S MANDĽOVOU PLNKOU

*Tento recept, ktorý sa tiež zdá byť zahraničný a exotický, nájdeme aj v kuchárskej knihe Jána Babilona z roku 1870. Jedná sa o prvú kuchársku knihu v slovenčine. Naši starí otcovia mali cit pre fusion kuchyňu a spájali lokálne a exotické suroviny už pred stopäťdesiatimi rokmi.*

## INGREDIENCIE

- 1 morka/moriak
- trocha masla na potretie a podmastenie
- soľ
- 100 g masla na plnku
- 4 vajcia
- 5 žemlí
- 2 dl mlieka
- 50 g hrozienok alebo cukru
- 140 g mandlí

## POSTUP

### Plnka

- Maslo a žĺtka vymiešame do peny.
- Pridáme do mlieka namočené a vyžmýkané žemle, hrozienka (cukor), trochu soli a nadrobno posekané mandle.
- Z bielkov vyšľaháme sneh a pridáme do masy.

### Moriak

Ak kupujeme moriaka z domáceho chovu a máme vhodný priestor, môžeme ho nechať 24-48 hodín nechať vyzrieť. Stačí na to miestnosť s teplotou tesne nad nulou (do 2 stupňov Celzia) a najmä bez prístupu mačiek. Tam môžeme vypitvaného moriaka vyvesiť, alebo nechať dozrieť na polici. Ak kupujeme moriaka mrazeného, je lepšie pripraviť ho hneď po rozmrazení.

- Odstránime masť pod kožou na hrudi, nohy zviažeme a krídla prekrížime dozadu.

- Vnútro hrvoľa vyčistíme, naplníme plnkou a zašijeme pevnou niťou. Moriaka posolíme zvonka aj zvnútra.
- Do primerane veľkého pekáča alebo misy dáme niekoľko kúskov masla a položíme na ne moriaka prsiami nadol.
- Prilejeme aj trocha vody alebo mäsového vývaru. Po hodinke pečenia moriaka obrátíme a pečieme ďalej, pričom každú pol hodinu ho môžeme poliať roztopeným maslom.
- Tesne pred ukončením pečenia môžeme moriaka potrieť roztokom s obsahom

cukru – pomarančovou šťavou, prípadne medom rozpusteným vo víne. Následne na posledných 10 minút zvýšime teplotu pečenia na maximum.

- Doba pečenia závisí od teploty v rúre a hmotnosti zvierata aj jeho osvalenia. Hodnota hodina na kilogram platí pre nižšie teploty pečenia (okolo 180 stupňov) a zvierata, ktoré sa pohybovalo po voľnej pastve.
- Po vybratí upečeného moriaka hneď nekrájame, ale necháme ho pol hodiny chladnúť.
- Výpek môžeme použiť na omáčku.





						kód Slovenska	plietol, VII	hviezda súhvezdia Zajac	tajil (novor.)	povzdych	opačná strana		2	tvorca aieia		
					pevná časť motora									cito-slovce smiechu		
					3									Voice Unit (skr.) ECV okr. Detva		
					hrana (hovor.)							bdieť, po česky biblický prorok				
					4	gruzínska loptová hra abvolt					pahreba	1				
	iero, nav, Onan, ot, Sapa	prestaň brat	rieka pri Omsku	egyptský Boh slnka kúzelník (kníž.)			peniaze v hre podmienk. spojka						erbio (zn.) výrobca elektroniky			
	o							švédske m. meno anno Domini						oranokami mliečnej farby	nado, po česky	
	americká vesmírna agentúra															
kočovník pastier							typ auta Ford pás poľa (zastar.)			žlab pri mlyne prítok Volgy						
zn. kozmetiky			imej tu máš				Dom odborov predložka			Pražský Hanoj preťaháč na známkach						
vidina				záhrobie, po česky				nas hokejový brankár								
papagáj				druh slona				5								

Pripravil: Slovenský zväz hádkárov a krížokárov, www.szhk.sk

Autor: M. Kupčo

Správne znenie tajničky pošlite do 15. 1. 2022 emailom na adresu [kmagazin@kinekus.sk](mailto:kmagazin@kinekus.sk) alebo poštou na adresu **KINEKUS, s.r.o., Rosinská cesta 13, 010 08 Žilina.** **Päť úspešných riešiteľov bude odmenených hodnotnými cenami.**

**SPRÁVNE ZNENIE TAJNIČKY Z MINULÉHO ČÍSLA (JESEŇ 2021)**

*Oko hospodára vykoná... viac práce ako jeho obidve ruky.*

Spomedzi všetkých úspešných riešiteľov sa šťastie usmialo na týchto výhercov:

- **Mária Čviriková** Sada servírovacích misiek
- **Olga Lacková** Košík na pečivo
- **Ján Dudžik** Trojdielna píla
- **Mgr. Olga Novická** Dekorácia vianočný domček
- **Jitka Hederová** Dekorácia jeleň

GRATULUJEME!

Vtipy:

- Mamiii ja by som chcela na Vianoce psa...  
- Nevymýšľaj! Bude kapor ako každý rok!

\*

Na Štedrý večer hovorí mamička Jožkovi:  
„Jožko, zapál vianočný stromček.“  
Jožko sa o chvíľu vráti a hovorí: „Aj sviečky?“



„Pán riaditeľ, môžete mi dať zajtra voľno?“ pýta sa v práci pán Novák. „Manželka chce, aby som jej pomohol s vianočným upratovaním.“  
„Z takého dôvodu vám predsa nebudem dávať voľno!“ odmietne riaditeľ.  
„Ďakujem,“ vydýchne si pán Novák.

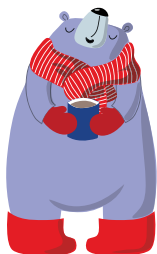


**Správne riešenia zo strany č.22**

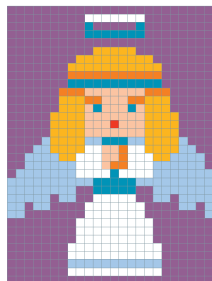
1.



2.



3.



4.







Vianočná ikebana

4,99 €



Vianočný hrnček

3,90 €



LED Svietnik s krajinkou

31,90 €



Lampáš

3,30 €



LED vianočné svetlá na stromček



4,49 €

Svietnik na čajovú sviečku



Betlehem

10,90 €

# Vytvorte si správnu vianočnú atmosféru



Svietiaci stromček LED

59 €



Veniec

6,50 €



Vianočné stromčeky



Sada vykrajovačiek

1,59 €



Krbové kachle BORGHOLM

699 €

Skús **KINEKUS**

Uvedené ceny sú koncové vrátane 20% DPH a sú garantované počas akcie v trvaní do 23. 12. 2021 alebo do vypredania skladových zásob. Použité obrázky môžu mať ilustračný charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobku. Prečiarknuté ceny sú bežné ceny u iných predajcov. Za tlačové chyby predajca nezodpovedá.

TEŠÍME SA NA VÁS V KINEKUSE A V PARTNERSKÝCH OBCHODOCH – [www.kinekus.sk/partnerskeobchody](http://www.kinekus.sk/partnerskeobchody)

BRATISLAVA 2X • NITRA • PÚCHOV • TRENČÍN • PRIEVIDZA • ŽILINA • MARTIN • RUŽOMBEROK  
POPRAV • PREŠOV • KOŠICE • ŠUMPERK (CZ)

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



# Vykurujte štýlovo a ušetríte

**Skús**  
**KINEKUS**

## Krbové náradie

oceľové, s drevenými úchytkami, 3-dielne, stojan / lopatka, metlička kutáč, priemer stojana 15 cm, výška 58 cm

70108760

**22<sup>90</sup> €**

**Tip**  
NA DARČEK

## Noša prútená

prútená noša, rozmery 50x35x31/49 cm  
1270251



**Tip**  
NA DARČEK

**26<sup>90</sup> €**

## Kachle ŽAR

Jednoduché a vzhľadovo príjemné kachle. Otvor ohniska má rozmery 24x20 cm, liatinová vrchná platňa a liatinové dvierka ohniska.

kW	7 kW
↑	93x48x46 cm
∅	118 mm
🏠	vrchný
📦	64 kg
%	65 %

červené  
203850

krémové  
203851

**289 €**

**B**



## Sporák De luxe R46

Zákazníkmi najobľúbenejší sporák je nestárnúcou klasikou v našom sortimente.

**A**

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



**CENOVÝ TRHÁK**

**499 €**  
~~550 €~~

biely

ľavý - 203704    pravý - 203703

hnedý melír

ľavý - 203702    pravý - 203701

## Sporák ELEGANT 3

Šikovný smaltovaný sporák, ktorý sa vďaka svojim skromnejším rozmerom zmestí aj do záhradnej chatky.

kW	6,5 kW
↑	71x72x52 cm
∅	120 mm
🏠	bočný
📦	71 kg
%	81 %

**A+**

**349 €**

biely

ľavý - 203452    pravý - 203451

**Tip**  
NA DARČEK



**150**

partnerských  
obchodov

**12**

predajní  
v SR

zásobujeme  
ďalších viac ako  
**1 150**  
obchodov

**NAVŠTÍVTE KINEKUS ALEBO VYŠE**

**150 PARTNERSKÝCH OBCHODOV OZNAČENÝCH**

Overený partner  
**KINEKUS**

Kliknite na [kinekus.sk/partnerskeobchody](http://kinekus.sk/partnerskeobchody) alebo naskenujte QR kód a nájdite partnerský obchod vo vašom okolí.

BRATISLAVA 2X • NITRA • PÚCHOV • TRENČÍN • PRIEVIDZA • ŽILINA  
MARTIN • RUŽOMBEROK • POPRAD • PREŠOV • KOŠICE • ŠUMPERK (CZ)

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



Uvedené ceny sú koncové vrátane 20% DPH a sú garantované počas akcie v trvaní do 23. 12. 2021 alebo do vypredania skladových zásob. Použité obrázky môžu mať ilustračný charakter. Dekorácie nie sú súčasťou výrobku. Prečiarknuté ceny sú bežné ceny u iných predajcov. Za tlačové chyby predajca nezodpovedá.