



Vážení spolupracovníci,

o niekoľko dní skončí opäť jeden z ďalších rokov po celosvetovej finančnej kríze. Naše výsledky hospodárenia budú lepšie, ako sme predpokladali, z čoho sa môžeme všetci tešiť. Budú lepšie ako v predchádzajúcom roku a všetci tí, ktorí sa akýmkoľvek spôsobom na ich dosiahnutí podieľali, si zaslúžia poďakovanie. Vďaka výsledkom hospodárenia sme mohli aj v roku 2014 vyplatiť vianočnú mzdu. Tento rok nebol jednoduchší. Situácia na svetových a európskych trhoch je pre nás stále zložitá. Napriek mnohým opatreniam v oblasti nákladov máme stále vysoké ceny elektrickej energie, ceny oceľového šrotu sú podľa môjho názoru stále neprimerane vysoké. Počas roka sme sa veľmi často stretávali so situáciou, že ceny našej vstupnej suroviny – oceľového šrotu, boli v Nemecku, Taliansku, ale aj v ostatných okolitých štátoch nižšie, ako na Slovensku.

Na súčasnú situáciu vplyvajú aj sankčné opatrenia Európskej únie proti Rusku. Uvoľnenie vstupu hutníckych produktov nemôže pozitívne pôsobiť na takého výrobcu bezšvíkových oceľových rúr, ako sú Železiarne Podbrezová. Šťastím pre nás však je, že túto produkciu predávame prostredníctvom obchodných spoločností po celom svete a verím, že aj v budúcom roku sa nám podarí plánované objemy naplniť. Čo sa nám však nepodarí, bude



naplnenie výroby ocele. Už dnes vieme, že náš najväčší odberateľ kontinuálne odlievaných oceľových blokov – Tínecké železárny, a.s., uvažuje o značnom znížení objemu nákupu pre rok 2015 a preto budeme nútení prejsť na 6-dňový pracovný režim. S týmto odberateľom pripravujeme ešte rokovania s cieľom definitívneho ujasnenia smerných čísel pre budúci rok.

Rok 2015 bude pre nás tak trochu slávnostným. Pripomenieme si 175. výročie založenia podbrezovských železiární. Verím, že aj po hospodárskej stránke to bude ďalší úspešný rok. Môj predpoklad vychádza predovšetkým zo skutočností, že zariadenie plynulého odlievania ocele a odprašenie elektrickej oblúkovej pece, akcie, ktoré sme ukončili v roku 2013 a potrebnými opatreniami „dotiahli“ v tomto roku, nám zabezpečili veľmi dobrú kvalitu výroby kontinuálne odlievaných blokov, ale aj zníženie materiálových nepodarkov, hlavne vo valcovní rúr. Ani v tomto roku sme sa však nevyhli strate finančných prostriedkov z dôvodu reklamácií. Zvlášť ma mrzia tie, ktoré vznikli vplyvom ľudského faktora, kde zlyhal náš zamestnanec porušením pracovnej disciplíny.

Z celkového pohľadu hodnotenia, strata je v porovnaní s tržbami veľmi malá. Zvyšovanie kvality a servisu pre našich odberateľov však musí byť pre nás jednoznačne prioritou každého dňa. Som veľmi rád, že sme v tomto roku naplnili sociálny

program a že sme mohli zabezpečiť mzdový rast. Verím, že takýmto smerom pôjdeme aj v roku 2015.

V týchto dňoch si pripomíname 70. výročie nepretržitého vydávania Podbrezovana. Tak, ako Železiarne Podbrezová patria k najstarším firmám na Slovensku, naše firemné noviny boli prvým slovenským periodikom svojho druhu. Všetkým, ktorí sa za tie roky podieľali na šírení informácií touto formou, patrí naše poďakovanie.

Vďaka patrí tak isto všetkým zamestnancom, ktorí robili v našej spoločnosti aj v minulosti, všetkým technicko-hospodárskym pracovníkom, ale aj členom vedenia, ktorých sa tu za uplynulé roky vystriedalo veľmi veľa.

Som veľmi rád, že aj pričinením dobrej komunikácie na všetkých úrovniach, sa nám darí plniť vytýčené úlohy. Železiarne Podbrezová patria medzi špičkových výrobcov oceľových rúr vo svete, povedal som to už viackrát, a na to môžeme byť právom hrdí.

V čase príprav na vianočné sviatky v našej spoločnosti, v oceliarni a valcovní rúr, prebiehajú opravy. Verím, že vďaka ich realizácii bude v novom roku naše technologické zariadenie dobre pripravené na plnenie plánovaných úloh do budúcnosti.

Všetkým vám prajem príjemné prežitie vianočných sviatkov v plnom zdraví a v rodinnej pohode.

Ing. Vladimír SOTÁK,

predseda Predstavenstva a generálny riaditeľ ŽP a.s.

S príchodom Vianoc naša redakcia oslavuje významné výročie. Pripomenieme si sedem decénií nepretržitého vydávania periodika, ktoré práve držíte v rukách. Deň pred Štedrým dňom bol dátumom prvého vydania Podbrezovana po druhej svetovej vojne. Podbrezovan sa však omnoho skôr dopracoval k prívlastku prvé legálne robotnícke noviny vydávané na Slovensku. Prvýkrát totiž vyšiel ako závodné noviny robotníctva v štátnych železiárňach v Podbrezovej, Hronci a Tisovci už v júni roku 1930.

Podbrezovan má bohatú históriu a jeho obsah či zameranie vždy poznačil pulz doby, v ktorej vychádzal. Prvým vydavateľom nepretržite vydávaných novín boli Stredoslovenské železiarne, národný podnik Podbrezová. Podnikové noviny až do deväťdesiatych rokov oslovovali najmä zamestnancov, prípadne ich rodinných príslušníkov. V podmienkach, ktoré prinieslo nové trhové prostredie, nadobudol pojem podnikové noviny širšie dimenzie. Podbrezovan prekročil interný rámeček a stal sa prostriedkom komunikácie aj navonok.

Dôkazom úspešnosti tohto nástroja public relations je skutočnosť, že naše periodikum prežilo toľké desaťročia a čas potvrdil jeho zmysluplnosť. Podbrezovan dnes vychádza v náklade 6 500 kusov, distribuovaný je po celom Slovensku, dostávajú ho bývalí zamestnanci, ktorí odišli do starobného dôchodku a čítajú ho aj v spoločnostiach ŽP GROUP, za hranicami našej vlasti.

V mene redakcie ďakujeme všetkým našim spolupracovníkom, redakčnej rade, dopisovateľom a čitateľom, našim dlhoročným tlačiarňam HLP grafik, s.r.o., ale hlavne nášmu vydavateľovi Železiárňam Podbrezová a.s.

Pri takýchto významných výročiach sa zvykne vyslovovať aj nejaké želanie. My ich máme dve. Aby žiživé podmienky pretrvávali a aby si Podbrezovan aj v budúcnosti zachoval priazeň čitateľov.

Prajeme vám krásne Vianoce

Želania k jubileu

Ing. Alena SOJKOVÁ, MBA,
predsedkyňa redakčnej rady



- Znie to neuveriteľne, že Podbrezovan oslavuje už 70. výročie nepretržitého vychádzania. K tomuto významnému jubileu za tie roky prispelo množstvo ľudí, ktorí sa v redakcii vystriedali, ale aj príležitostných prispievateľov. Touto cestou by som rada poďakovala všetkým tým, ktorí roky pomáhali vytvárať obsah našich podnikových novín. Srdečne gratulujem!

Ing. Martin KOZÁK,
spolupracovník redakcie



- Firemným novinám Podbrezovan želim do budúcnosti veľa úspešných rokov existencie, a to, aby mohol prinášať čo najviac radostných a pozitívnych informácií svojim čitateľom.

Ing. Jozef BÁNIK,
dôchodca



- Sedemdesiat rokov nepretržitého vydávania podnikových novín, tým sa nemôže popýšiť nikto na Slovensku. Bol som zrasťený s Podbrezovanom, ako člen, neskôr predseda redakčnej rady.

Podbrezovan vyzrel ako významný informačný nástroj riadenia akciovej spoločnosti s regionálnym mienkotvorným dosahom. Distribúciou novín dôchodcom a do dcérskych spoločností v Čechách, vrátane denného monitoringu, sa o dianí v ŽP GROUP dozvedá mnoho tisíc ľudí. Je to obdivuhodný a chvályhodný informačný zdroj. Želám Podbrezovanu na titulnej strane len pozitívne články o úspechoch a dianí v spoločnosti. V čísle, aby čitatelia nachádzali zaujímavé a užitočné informácie. Keďže noviny robia ľudia, želim Podbrezovanu, aby si aj naďalej udržal odbornú a invenčnú redakciu.

Ing. Anna PAVLUSOVÁ,
členka redakčnej rady



- Zaželajme jubilantovi, nášmu Podbrezovanu, nech sa mu darí aj v nasledujúcich rokoch, nech prosperuje a rozvíja sa. Zaželajme mu veľa verných čitateľov, ktorí sa k nemu budú vždy vracaať. Veľmi ma teší, že je výkladnou skriňou aj našich škôl, našich aktivít a úspechov. Informuje pracovníkov ŽP a.s., dcérske spoločnosti a celé Horehronie o živote v školách, novinkách a výchovno-vzdelávacích radoostiach. Šťastie je v ľudoch, v ich eláne, profesionalite, tvorivosti, schopnosti riešiť problémy. Som presvedčená, že aj v dobe internetu má Podbrezovan, ako printové médium, svoje miesto a dúfam, že tak tomu bude aj v budúcnosti.

Vážený kolektív redakcie **PODBREZOVAN,**

dovoľte mi, aby som vám ako dlhoročný priaznivec i príležitostný hodnotiteľ vášho periodika úprimne zablahoželel k významnému „narodninovému“ jubileu. S takým počtom rokov, ktorý sa nachádza pri hlavičke Podbrezovana, sa nemožno stretnúť ani pri jednom slovenskom podnikovom, resp. firemnom periodiku. Cením si prínos vášho dvojtýždenníka pri podpore plnenia úloh podnikovských železiarní, pri vytváraní a pestovaní firemnej lojality medzi pracovníkmi k „svojim“ Železiarňam Podbrezová. Dovoľujem si vám poďakovať aj ako bývalý predseda Komisie pre podnikovú tlač pri Slovenskom zväze novinárov.

Vážená pani šéfredaktorka Mgr. Oľga Kleinová a redaktorka Viera Kúkolová, priviedli ste firemné periodikum na serióznú úroveň. Želám vám, aby ste v tejto úspešnej práci dokázali ešte dlho pokračovať v prospech akciovej spoločnosti a spokojnosť vašich čitateľov.

*prof. PhDr. Andrej Tušer, CSc.,
poradca dekana pre štúdium
Fakulty masmédií
Paneurópskej vysokej školy v Bratislave*



Ž redakčnej pošty

Vivat Podbrezovan!

Je svojim spôsobom symbolické, že jubilujúci dvojtýždenník Podbrezovan opäť raz uzrel svetlo sveta v predvečer Štedrého dňa. Vtedy cez Vianoce iste urobil nevšednú radosť darcom i obdarovaným – jeho tvorcom i čitateľom. Tento nádherný pocit z obdarovania a prijímania daru v dňoch sviatočných aj všedných zažíva osadenstvo veľmi úspešnej firmy nepretržite sedem decenií – to je v našich slovenských pomeroch jav výnimočný a obdivuhodný. Vivat Podbrezovan! Buď aj naďalej poslom najmä dobrých správ, užitočným radcom a spoľahlivým priateľom.

doc. PhDr. Jozef Vatrál, CSc.



Vážená redakcia.

Noviny Podbrezovan majú v našich novinárskych kruhoch punc najstarších doteraz nepretržite vychádzajúcich podnikových novín, ktoré si do dnešných dní zachovali tú prvú vôňu i chuť klasických podnikových novín. Podarilo sa to nielen vďaka profesionalite redakcie vedenej dlhoročnou šéfredaktorkou Mgr. Oľgou Kleinovou, ale samozrejme aj zásluhou vydavateľa, ktorý v porevolučných časoch, kedy mnohé slovenské podniky rušili svoje noviny, Podbrezovan udržal a podporuje ho do dnešných dní. V takomto „tandeme“ sú podnikové noviny Železiarní Podbrezová jednoznačne odsúdené na úspech.

V mene Klubu firemných a regionálnych médií pri Slovenskom syndikáte novinárov mi dovoľte zaželať redakcii i vydavateľovi ešte mnoho úspešných rokov pri tvorbe podnikových novín, veľa spriaznených dopisovateľov i čitateľov a samozrejme, aby si titul najstarších nepretržite vychádzajúcich podnikových novín udržali ešte ďalších 85 rokov.

*PhDr. Monika Nemčeková,
predsedníčka Klubu firemných
a regionálnych médií pri SSN*



Želania k jubileu

Ing. Václav KORTÁN,
spolupracovník redakcie



- Pri mojej pracovnej funkcii sa neustále stretávam s požiadavkami externých auditorov, ktorých do ŽP a.s. posielajú naši potenciálni, ale aj stáli zákazníci. Predtým, ako k nám títo ľudia prídu, sa veľmi dôsledne pripravujú a podrobne naštudujú všetky dostupné zdroje a materiály, aby si vytvorili čo najpresnejší obraz o našej spoločnosti. Jedným z ich informačných zdrojov sú aj naše podnikové noviny, ktorých históriu a súčasný obsah auditori vysoko oceňujú. Týmto spôsobom Podbrezovan síce nepriamo, ale výrazne zvyšuje rating našej spoločnosti. Aby som zdôraznil toto ocenenie, chcem podotknúť, že externí auditori sú ľudia, ktorí sa pohybujú po svete, majú globálny prehľad a sú vycvičení hľadať nezhody a nedostatky v systémoch a procesoch. Ich zistenia priamo ovplyvňujú rozhodnutie zákazníka či nám dá svoju dôveru a objedná si u nás rúry, čo pre nás znamená prácu. Mojm želaním k 70. výročiu Podbrezovana je, aby si aj naďalej zachoval schopnosť aktuálne, prehľadne a objektívne informovať o dianí v našej spoločnosti a zároveň, aby nám pomohol so splnením požiadavky revidovanej normy EN ISO 9001:2015, s budovaním povedomia a osobnej zainteresovanosti každého zo zamestnancov.

Ing. Soňa ROŠTÁROVÁ,
členka redakčnej rady



- Prajem Podbrezovanu ešte dlhý život a ľuďom, ktorí ho pripravujú, veľa tvorivých síl, skvelé nápady, ako pútavo prinášať odborné témy aj zaujímavé informácie, nápadité rubriky a spokojných čitateľov, netrepežlivo čakajúcich na nové číslo.

Ing. Ján GABOŇ,
spolupracovník redakcie



- Podbrezovanu želim, aby aj po dobu ďalších desaťročí úspešne plnil dominantnú rolu šírenia firemnej kultúry v rámci skupiny ŽP Group tak v printovej, ako aj elektronickej podobe.

Napriek dosiahnutému úctyhodnému veku mu prajem veľa mladického elánu, progresívnych nápadov, kreatívnych dopisovateľov. A samozrejme veľa spokojných čitateľov.



S Ing. Martinom Domovcom, asistentom výrobného riaditeľa

Rok 2014 vo výrobe

Blíži sa koniec roku 2014 a hoci sme ešte nespĺnili všetky výrobné úlohy stanovené v mesiaci december, pomaly môžeme začať s jeho bilanciou.

Výroba v oceliarni v prvom polroku 2014 bola ovplyvnená optimalizovaním parametrov odlievania na novom zariadení pre plynulé odlievanie (ZPO). Okrem množstva technologických zmien, ako napr. úpravy množstva vody v primárnom a sekundárnom okruhu chladenia, zmeny typu a umiestnenia trysiek v primárnom okruhu chladenia, úpravy parametrov elektromagnetického miešania, zmeny parametrov hydraulického oscilátora, skúšky liacich práškov a skúšky rôznych rýchlostí liatia v závislosti od formátu a akostí, sme zrealizovali aj podstatnú úpravu tvaru vstupného polotovaru pre valcovnú rúr. Hneď prvá tavba číslo 42065, odliata 28. apríla 2014 vo formáte kvadrát 205 milimetrov s rádiusom hrán 40 milimetrov, potvrdila metalografickými rozbormi aj kvalitativnými výsledkami správnosť tohto rozhodnutia. Naplno sme výrobu tohto formátu spustili od tavby číslo 42238, odliatej 7. mája 2014 a odvtedy môžeme konštatovať výrazné zníženie výmetov, aj materiálových nepodarkov vo valcovní rúr, aj v ťahárni rúr. Rovnako pozitívne sa prejavuje modernizácia ZPO aj z pohľadu prestojov. Úroveň mechanických a elektrických porúch oceliarení od začiatku roku 2014, v porovnaní s minulými rokmi, vysoko „podkračuje“, čo potvrdzuje vysokú spoľahlivosť novej technológie. Nízka úroveň prestojov nám umožnila v októbri dosiahnuť rekordnú mesačnú výrobu, 34 472 ton ocele. Z pohľadu plnenia výrobných úloh môžeme konštatovať, že plánovaný objem výroby stanovený na začiatku roku, vo finančnom pláne prekonáme zhruba o 4 000 ton. Výroba kontinuálne odlievaných blokov na priamy predaj bude splnená zhruba na 95 percent.

Vo valcovní rúr plánovaný objem výroby stanovený na začiatku roku prekonáme zhruba o 500 ton, pričom výroba vstupov pre ťaháreň rúr a oblúkačeň bude zhruba na úrovni plánu. V roku 2014 sme vo valcovní rúr dosiahli aj niekoľko rekordov. Prvý sme dosiahli v mesačnej výrobe na linke kotlových rúr – v auguste sme spracovali 4 126 ton rúr a ďalšie dva sme dosiahli v nakládke – 4. marca 2014 sme naložili za jeden deň 756 ton rúr a 28. apríla 2014 sme za jednu zmenu dokázali naložiť rekordných 490 ton (2. zmena). Z pohľadu výrobných prestojov nemôžem rok 2014 hodnotiť pozitívne. V prvom polroku pokračovali problémy s kvalitou ozubenej tyče pretlačovacej stolice, kde sme museli pristúpiť k výmene dielcov č. 3 a 4. V priebehu roku sa tiež znovu opakovali problémy s kvalitou valcov elongátora, odvalcovačky, aj vyťahovacieho stroja ťŕňových tyčí. Najväčšie problémy sme ale zaznamenali v posledných troch mesiacoch. Na konci októbra sme zistili, že na skrutke druhého stĺpu dierovacieho lisu pod spodnou traverzou je strhnutý závit.

Následne sme zistili aj poškodenie samotnej spodnej traverzy priečnymi prasklinami. Provizórna oprava vyžvaním prasklín a zaistenie spodných skrutiek proti pohybu si vyžiadali

výrobný prestoj v trvaní 93 hodín a ďalší prestoj v trvaní 13 hodín sme z tohto istého dôvodu zaznamenali aj v polovici novembra. Našťastie sa táto oprava ukázala ako účinná a do decembrovej strednej opravy, kedy bude celá traverza aj so stĺpmi vymenená, sa už žiadne väčšie praskliny nevyskytli. V opačnom prípade by to znamenalo úplné zastavenie výroby a nespĺnenie plánovaných výrobných úloh. V novembri sa nám objavil aj problém s prasknutou tlačnou tyčou pretlačovacej stolice s následným výrobným prestojom v trvaní deväť hodín, a problém s prasknutými siedmimi zubami na spojke nožnice na delenie kontinuálne odlievaných blokov. Dnes je jasné, že vzniku väčšiny týchto závažných porúch sme mohli zabrániť dôsledným plnením si pracovných povinností a dodržiavaním pracovných a technologických postupov. Každý jeden náš spolupracovník si preto musí uvedomiť, že nespĺnením si svojich pracovných povinností ohrozuje prevádzku firmy a tým aj prácu svojich kolegov.

V sortimente presných rúr ťahaných za studena prekonáme plánovaný objem výroby zhruba o 250 ton. Z pohľadu rozdelenia presných rúr podľa účelu

použitia, môžem konštatovať stabilnú zákazkovú náplň vo všetkých hlavných výrobných skupinách ťahárne rúr – štandardných konštrukčných rúrach, presných rúrach pre automobilový priemysel, výmenníkových rúrach, aj v rúrach pre hydraulické a pneumatické rozvody. V sortimente galvanizovaných rúr sme po miernom útlme v prvom kvartáli od apríla prešli na plnú trojzmenú prevádzku, no napriek oživeniu, ročný plánovaný objem nespĺníme. Najvýznamnejšou technologickou zmenou v roku 2014 v ťahárni rúr bolo spustenie vysokovýkonnej pásovej brúsky vonkajšieho povrchu rúr. Od 5. marca 2014, kedy sme na brúske obrúsili prvú rúru, zaznamenávame rádozo zníženie výmetov presných rúr na defektoskopických linkách.

Vo výrobe oblúkov môžem konštatovať, že ročný plán prekonáme zhruba o 800 ton. Pozitívny trend v objeme zákaziek sme pocítili hneď v januári a na základe toho sme od začiatku februára spustili výrobu na kompletne tri zmeny. V priebehu roku sme úspešne zrealizovali skúšobnú výrobu oblúkov z legovaných žiarupevných ocelí pre aplikáciu do teplôt okolo 560 stupňov Celzia. Plánovaný ročný objem prekonáme celkovo o vyše 20 ton aj v sortimente redukcií.

Rok 2014 priniesol pre hutnícku druhovú výrobu a najmä zvarovňu rúr veľkých priemerov historické zmeny. Dl-

hodobou neutržateľná nízka úroveň zákaziek pre zvarovňu vyústila do zastavenia výroby zvarovne v polovici júna po dlhých 56 rokoch. Následne bola hutnícka druhovú výroba od začiatku júla začlenená pod ťaháreň rúr, ako súčasť hospodárskeho strediska úpravne. Verím, že uvedené organizačné opatrenia prinesú zníženie nákladov na výrobu delených rúr, a tým pádom aj potenciálny nárast výroby v tomto sortimente. Z pohľadu plnenia plánu ročný objem výroby v stredisku hutnícka druhovú výroba v tomto roku mierne prekonáme.

Z pohľadu technologických inovácií bol rok 2014 veľmi úspešný. Okrem spomenutých technologických zmien v oceliarni, priniesol tento rok nemenej významné zmeny aj vo valcovní rúr. Kvalitatívne materiálové zlepšenie ťŕňových tyčí vo valcovní rúr, spolu s novou technológiou mazania a komplexnými technologickými prepočtami kalibrácie na pretlačovacej stolici aj ťahovej redukcií, umožnili tento rok dospieť k ďalšiemu významnému technologickému posunu: zrušeniu malého programu. Väčšinu rozmerového sortimentu malého programu pritom budeme po týchto zmenách schopní vyrobiť vo veľkom programe, výrobu najmenších rozmerov presunieme od roku 2015 do ťahárne rúr. Umožní nám to navýšiť kapacitu výroby valcovne, aj ťahárne rúr. V ťahovej redukcií sme pokračovali v projekte optimalizácie chladenia valcov redukovne a v krátkej budúcnosti by mali mať všetky stojany redukovne úplne nové konštrukčné riešenie chladenia valcov. Výrazne tým znížime množstvo vody potrebnej na chladenie valcov, čo nám v konečnom dôsledku umožní dosahovať vyššie teploty rúr pri ich dovalcovaní. Aj spomenuté technologické zmeny ukazujú na význam neustáleho zlepšovania a modernizácie technologických procesov a zariadení, ktoré prinášajú znížovanie výrobných nákladov a pomáhajú nám uspieť v konkurenčnom boji o zákazníka.

V priebehu roku 2015 prebehnú ďalšie významné technologické zmeny. Z najdôležitejších to bude modernizácia technologického systému Carta v ťahovej redukcií valcovne rúr a skúšky hutného náradia valcovne zo spekaných karbidov, ktoré by mali priniesť zvýšenú životnosť a prispieť k vyššej kvalite našich rúr.

Verím, že sa nám aj v roku 2015 podarí spoločnými silami znovu posunúť našu spoločnosť o niečo ďalej z pohľadu zlepšovania technológií, zvyšovania kvality našich výrobkov a znížovania nákladov na výrobu. V mene výrobného úseku, ako aj v mene svojom, ďakujem všetkým zamestnancom výrobného úseku a všetkým zamestnancom ŽP a.s. za úsilie vynaložené pri plnení výrobných úloh počas tohto roka. Želám všetkým zamestnancom a ich rodinným príslušníkom, príjemne prežitie vianočných sviatkov v kruhu svojich najbližších, veľa pevného zdravia, šťastia a úspešný nový rok 2015.



Foto: A. Noclarová

Boli to krásne časy

Aké boli Vianoce kedysi? V každej dedinke sa zachovali nejaké tie tradície, zvyky a obyčaje. Obec Polomka má tých charakteristických črt viac. Takou novodobou je, že na vianočnom stole v mnohých rodinách nechýba pravá, ťahaná štrúdlia. V tejto rázovitej dedine žije ešte niekoľko vychýrených cukrárok „nefalšovanej“ štrúdle a my sme sa za jednou z nich v čase príprav na vianočné sviatky vybrali:

Zaklopali sme na dvere pani Anny Hrablayovej. Zavial nás k nej chýr o vynikajúcich štrúdlach, ktoré vždy pred Vianocami napečie všetkým príbuzným a známym. Našu debatu sme začali spomienkami na nachádzajúce sviatky z čias jej detstva. „Bývali to veľmi skromné, ale krásne Vianoce. V tom čase sa nevypekali zákusky a koláče už týždne vopred, a ani štrúdle neboli. Mama sa chytila piecť len na Štedrý deň ráno. Zakúrila do pece, vo veľkom koryte zapravila cesto na makovníky, koláče a opekance. Poobede najskôr obriadili s otcom statok a až potom sa pustila variť večeru. Ryba, šalát...?, kdeže, také jedlá sa veru vtedy nejedli. Mama postavila variť kapustu do hrnca, huby močila v teplej vode, potom ich scedila a dala do kapusty, urobila zápražku s maslom, zaliala to mliekom a vyliala do kapusty. Ak bola kapusta málo kyslá, pridávala aj trochu octu. Žiadne mäso, žiadne klobásky. Opekance pripravila s makom na jednu misočku a s bryndzou na druhú. Vianočný stôl bol prikrýty sviatočným ľanovým obrusom, nohy stola otec opásal reťazou a k nej priložil sekeru, aby sme boli pevná rodina a aby sme držali po celý rok spolu. Reťaz bola pod stolom až do Troch kráľov. Stromček sme mali v stojančeku na stole. Ozdobili sme ho salónkami, čo sme my, deti, kúpili

„U Mojžiša“, ak nám dali starká či otec nejaké drobné. Ak sme nemali salónky, pokrýjali sme zemiak na kocky a obalili do celofánu a to zdobilo stromček. Od Štedrého večera až do Troch kráľov bol na stole položený sviatočný okrúhly koláč, ktorého sa nikto nesmel dotknúť. Tento koláč mal predstavovať budúcu úrodu obilia. Na stole bol aj iný biely koláč, z ktorého sme jedli. Nechýbalo ovocie z našej záhrady, ktoré mama v jeseni odložila do ovsu, aby sa udržalo čerstvé. Ako zaznelo večerné zvonenie všetci sme obstáli stôl. Otec zapálil sviečku. Po spoločnej modlitbe sme zasadli k stolu. Prvé sme jedli oblátky s medom, ak nebolo medu, namáčala nám ich mama do vody, v ktorej sa varili opekance a pridala do nej trochu cukru. Potom nám nabrala do misočiek kapustnicu a za tým každý musel okoštovať z obidvoch druhov šúľančov. Po večeri sme ostali sedieť pri sviatočnom stole a spoločne spomínali. Darčeky neboli, nebol žiadny televízor, rádio... Veľmi rada na tieto chvíle spomínam aj dnes. O polnoci odišli rodičia

a väčšie deti do kostola na polnočnú omšu, menšie zostali doma. Po polnočnej musel do chyže vojsť prvý chlap. Ráno na Božie narodenie mama navarila zemiaky v kapuste s mäsom a klobásou. V tento deň sme sa zdržiavali doma a okrem prípravy jedla a opatrenia domácich zvierat sa nesmelo nič robiť. Na Štefana mama varila mäso a fazuľu so zemiakmi a geršňou. Poobede sme odišli k starkej, kde sa zišla celá rodina. Bolo nás tam tak veľa, že často sme si my, deti, nemali ani kde sadnúť. Starká pripravila baraninu a nůkala nás makovníkmi. Boli to krásne časy. Žilo sa veľmi skromne, ale ľudia boli k sebe milší, ako dnes. Rodiny držali pokope a Vianoce boli skutočne tým najkrajším obdobím v roku. Dnes je svet uponáhľaný a medzi ľuďmi už niť času ani na milé slovo a to je veľmi smutné.“



nostalgicky ukončila svoje rozprávanie pani Anna. Chýrna pekárika nám prezradila aj svoj recept na „pravú ťahanú štrúdlu“, ktorej dáva každý, kto ju okúsi, prívlastok najlepšia.

Potrebujeme: 20 dkg polohrubej múky špeciál, 20 dkg hladkej múky špeciál, jedno vajce, štipku soli, 2 lyžice oleja a 2 dcl letnej vody. Všetko treba dobre vybúchať, miesime asi dvadsať minút. Cesto je dobré vtedy, keď je hladké na dlani. Potom ho prikrýjeme teplou mliečkovou a necháme stáť aj hodinu. Na stôl si zatiaľ pripravíme ľanový obrus, ktorý posypeme múkou. Cesto rozvaľkáme, okraje potrieme roztopeným maslom, poľkáme aj stred. Cesto ťahujeme, ak sa robia bublinky – znamená to, že bolo dobre vymiesené – musíme ich však prstom prepichnúť. Cesto natiahneme na celý stôl.

Pinky: Tvarohová: 1kg tvarohu – najlepšie domáceho vymiešať s 3 žĺtkami z domácich vajec. Pripravenú hmotu rozotrieť na polovicu cesta, následne posypať 20 dkg kryštálového cukru, jedným vanilkovým cukrom, posypať nastrúhanou citrónovou kôrou a vysypať jedno vrecúško hrozienok (lepšie chuť, ak boli namočené do Rumu). Plnku polejeme zhruba deviatimi lyžicami rozpusteného masla. Kraje prevysajúce pod stôl obrežeme a cesto zvinieme pomocou obrusa. Presunieme na plech vystlatý papierom na pečenie a potrieme vajíčkom rozmiešaným v mlieku. Vložíme do vopred vyhriatej rúry a pri 200 stupňoch Celzia pečieme asi 20 minút. Po upečení potrieme rozpusteným maslom. Ak chceme, aby bola štrúdlia naozaj dobrá, musíme používať pravé maslo!

Maková: 40 dkg zomletého maku, 20 dkg cukru, 1 vanilka, 1 škoricový cukor, citrónová kôra, 1 pohár višni a jablká.

Kokosová: 20 dkg kokosu zalejeme pol litrom mlieka večer a necháme stáť do rána. Na kokos naukladáme dookola dva poháre zaváraných marhúľ a posypeme hrozienka.

Jablková: postrúhané jablká z kilogramu jablák, strúhanka z dvoch balíčkov piškót, hrozienka, cukor, vanilkový a škoricový cukor.

Orechová: 40 dkg mletých orechov (môže byť 30 dkg a 10 dkg strúhanky), cukor, vanilkový cukor, postrúhané jablká.



Lubica TRAJTELOVÁ, ťaháreň rúr

- Myslím si, že tie naše sú rovnaké alebo veľmi podobné tradíciám dodržiavaným na Slovensku. Na Štedrý deň sa snažíme dodržiavať celodenný pôst, aby večera bola naozaj štedrá. Na sviatočné prestretom stole svieti sviečka a pod obrusom nesmú chýbať peniaze. Už roky začína večera u nás o 17. hod. prítikom, potom nasleduje oblátka s medom, varený hrach a opekance s makom. Nemusíme toho zjesť veľa, stačí zo všetkého ochutnať, pretože nasleduje špeciálna štedrovečerná kapustnica, ktorú varím zo šŕavy z kyslej kapusty len v tento jeden deň v roku. Potom máme pečeného pstruha, opekané zemiaky a zeleninovú oblohu. Hoci sme doma už všetci dospeli, po večeri ideme rozbalovať darčeky spod vianočného stromčeka, posedíme spolu, porozprávame sa, pozrieme si spolu v televízii nejakú rozprávku alebo príbeh a ja idem na polnočnú omšu. Prvý sviatok vianočný sme celý deň u mojich rodičov, kde sa stretávame aj s ďalšími príbuznými a známymi.

Jozef REPKA, ŽP Bezpečnostné služby s.r.o.

-Tak, ako tradície dodržiavali rodičia, prenieslo sa to aj do mojej rodiny. S manželkou sa snažíme vytvoriť sviatočnú rodinnú pohodu pre celú rodinu. Dcéry už viac rokov žijú v zahraničí a tak sa o to viac tešíme, že sa po čase opäť všetci stretáme a prežijeme sviatočné dni v kruhu rodiny. Štedrý deň začíname raňajkami, mali by byť bez mäsa - vianočka, makovník, orechovník, no mne sa to nie vždy podarí dodržať pretože som mäsový typ, a nejakú tú klobásku si doprajem. Obed sa nepodáva a večera je posunutá o niečo skôr. Začíname prítikom, nasledujú oblátky s medom a s cesnakom, aby sme boli celý rok zdraví, opekance s makom, ktoré v predstihu manželka napečie, pretože domáce sú najlepšie. Ďalším chodom je tradičná kapustnica, v ktorej nesmú chýbať hríby a na záver zemiakový šalát s rybou - kapor, pstruh, alebo vyprážané filé. Potom sa dáva na stôl ovocie a na umocnenie príjemnej atmosféry popijeme dobré víno alebo nejaký destilát. Po rozbalovaní darčiek, ktorými sa snažíme navzájom potešiť a prekvapit, sa poprechádzame po dedine a po návrate si pozrieme nejaký tradičný sviatočný program.



Vianočné tradície

Katarína SEPEŠIOVÁ, energetika

- V našej rodine pretrvávajú tradície mojich rodičov a tie prebrali do svojich rodín aj naše deti. V advente zapalujeme postupne na adventnom venci sviece. Pred Štedrým dňom pripravujeme medovníky a rôzne koláče. Na Štedrý deň držíme pôst, jedia sa len ľahké jedlá bez mäsa a varíme jedlá na štedrovečerný stôl a vianočné sviatky. Pred večerou navštívime cintorín a zapálením sviečky si spomíname na tých, ktorí nás už opustili. Z kostola si domov odnesieme betlehemecké svetlo. Štedrovečerné menu našej rodiny, to sú oblátky s medom, biely kysnutý koláč s cesnakom, aby sme boli zdraví, pôstna kapustnica (zo šŕavy z kyslej kapusty, veľa sušených hríbov, ochutí sa soľou a čiernym korením a zahutí sa múkou rozšľahanou vo vode), vyprážaná ryba so zemiakovým šalátom, makové opekance. Potom chodíme na polnočnú omšu. Tešíme sa na nasledujúci 1. sviatok vianočný, keď sa u nás zídu aj naše deti s rodinami. Spoločne ideme do kostola. Keďže máme štyri krásne vnúčatá, vo veku od 1,5 do 6 rokov, prežívame s nimi radosť z rozbalovania darčiek. Obed v tento deň pozostáva z tradičnej slepačej polievky s gágorčekmi, pečenej kačice s lokšami a kapusty. Na 2. sviatok vianočný v našej dedine chodia betlehemeckí, to sa zídeme v rodičovskom dome, a spolu s nimi si pripomenieme narodenie Ježiška.

Ing. Ľubomír MAREK, odbor technického a investičného rozvoja

- Ako v každej rodine, aj my máme zvyklosti, ktoré počas vianočných sviatkov dodržiavame. Prezvali sme si časť tradícií z mojej a manželkinej rodiny, a vytvorili tak naše zvyky. Obzvlášť dbáme na Štedrú večeru. Aby sme ju však zvládli, musíme celý deň postiť. Pod obrus si skrývame mince, aby bol nachádzajúci rok štedrejší. Po prítiku každému podám strúčik cesnaku, ktorý zajeme chlebom a prajeme si zdravie, potom si každý pokvapka vianočnú oblátku medom, ktorý symbolizuje dobrotu. Pokračujeme opekancami s bryndzou, tradícia mojich predkov. Najviac sa tešíme na kapustnicu - jušku, ktorú varieva manželka podľa receptu ešte svojich starých rodičov. Starý otec pochádzal z Oravy a do rodiny priniesol zvyk variť kapustnicu z kapustovej vody. Pokračujeme klasickým zemiakovým šalátom a rybou. Počas večere si spomenieme aj na členov rodiny, ktorí už nie sú s nami. Nasledujúce dni absolvujeme návštevy u rodičov, tešíme sa na spoločne strávený čas, či už pri rozprávke, na prechádzke v prírode, alebo pri zimných športoch.



O. Kleinová
Foto: V. Kúkolová

Opýtala sa: V. Kúkolová

Foto: I. Kardhordová

Bovešť o kráľovskom prstene



Stalo sa to v dobe, keď Ľupča ešte žiadnych výsad nemala, ba ani mohutný kamenný hrad, ale len pomenší drevený hrádok nad ňou stál. No, aj keď hrádok chudobnejší zvonku aj zvnútra bol, samotný uhorský panovník Belo IV. si ho obľúbil a na kráľovské polovačky a hostiny časom tam rád chodil. I stalo sa raz, nevedno kedy, že Ľupčania jeho prítomnosť využili a o pridelenie mestských výsad prosíkali: „...že keď ich už Bystriční udelil, prečo by ich aj Ľupča mať nemohla.“ A veru, kráľ prisľúbil, že Ľupčanom výsady mesta udelí, ale len pod podmienkou, že mu povyššie dreveného hrádok mohutnú kamennú vežu, baštu, postavia. Jój, Ľupčania by mu boli radi baštu postavili, keby oni vedeli ako. Nebolo totiž medzi nimi jedinkého, čo by niečo také v živote čo i len uvidel. Keď kráľ zbadal, že Ľupčania len tak v pomýkove stoja a slovka neprerečú, posmelil ich, že nabudúce vychýrených majstrov až z Benátok privedie a tí im už ukážu, kde a ako baštu postaviť majú. Keď sa panovník opäť na Ľupčiansky hrádok vrátil, naozaj aj benátskych majstrov priviedol. No a hoci akurát leto bolo, odrazu taká zimisko prišla, že majstrom navyknutým na teplo od tej zimy začali zuby drkotať. I začali hneď kráľa prehovárať, aby nie zo skál, ale z pálených tehál dal baštu postaviť, lebo kamenné stavanie ani najväčším ohniskom nevyhrejše, zatiaľ čo pálená tehla aj týždeň teplo udrží. A tak sa aj stalo, no najprv bolo treba miesto s dobrou hlinou nájsť.

Hľadali Ľupčania spolu s majstrami hlinu na tehly súcu, až ju za dreveným mos-



tom cez Hron, nad starou kočovnou osadou našli. A ako im majstri poradili, tak tú hlinu miesili, do foriem nabíjali, veľkú pec postavili a tam tehly páliili. No a keďže aj sám kráľ bol zvedavý ako sa tie tehly robia, celé dni sa okolo obšmietal a robote prizeral. Hneď ako boli tehly vypálené a stavanie povyššie dreveného hrádok začalo do výšky rásť, pobral sa kráľ do svojho budínskeho sídla potešený, že keď sa opäť vráti, hotovú baštu uzrie. No ako sa kráľ v Ľupči tešil, celou

cestou sa len tak ošival a cítil, že mu volačo chýba. A naozaj, keď sa doma len tak, od náhody na prsty svojich rúk pozrel, dedičný kráľovský prsteň, zo všetkých prsteňov najdrahší, bol z prostredníka ľavej ruky fuč. Božemój dobrý! Dedičný prsteň celé stáročia prečkal a akurát on ho stratiť musí. Určite to v Ľupči bolo, keď

sa na robotu tehliarov prizeral a tam mu do miešanej hliny prsteň spadol. Veru bez neho zostať nemôže, veď ako by bez dedičného prsteňa teraz panovať on mohol. A tak, vyhaj do Ľupče naspäť.

Keď uhorský kráľ do Ľupče prichádzal, už z diaľky vysokánsku baštu uzrel, lebo Ľupčania ju za ten čas až pod strechu vytiahli. A ako bližšie prišiel, len po zamurovaných tehách pozeral, v ktorej z nich môže byť ten prsteň zamiešaný? Ale to predsa, ako v kope sena ihlu hľadať. Nič sa nedalo robiť, len baštu odhora rozoberať a tehlu za tehlu opatrne roztkáť. Rozoberali Ľupčania baštu, rozoberali, tehlu za tehlu roztkáli, no prsteňa nikde. A boli by sa už pomaly aj s neudelením kráľovských výsad zmierili, keď v jednej z posledných tehál prsteň našli. „Éj...“ zaradoval sa panovník, ako malé dieťa, keď už dedičný kráľovský prsteň opäť na prostredníku ľavej ruky mal. Ľupčanom síce mestské privilégia neudelil, ale zato prisľúbil, že namiesto dreveného hrádok veľký, teraz už zo skál murovaný hrad, ako večný symbol Ľupče postaviť dá.

Veľa, veľa rokov prešlo od čias, keď Belo IV. dedičný kráľovský prsteň v Ľupči stratil a na starú príhodu sa dávno zabudlo. Avšak všetko tu napísané je pravda pravdica, lebo veľký kamenný hrad sa ešte aj dnes nad Ľupčou pýši a pozostatky starej tehelne tiež našincovi na očiach zostali. A miesto, kde nedokončená veža z pálených tehál stála? To sa Baštou nazýva a azda aj na veky nazývať bude.

Z nepublikovanej predlohy Jána Balkovica spracoval Mgr. Vladimír Homola, kastelán hradu Ľupča. Foto: Mgr. Simona Ihringová

ZÍSKAJTE V UNICREDIT BANK NADŠTANDARDNÉ VÝHODY

Využite unikátnu ponuku, ktorú sme pripravili špeciálne pre Vás ako zamestnanca nášho významného firemného klienta.

Železiarne Podbrezová, a.s.

Stačí sa preukázať Vaším zamestnaneckým preukazom a predložiť túto ponuku pri návšteve našej pobočky.

S U KONTOM ZADARMO ZÍSKATE:

- mesačné spravovanie konta
- výbery z akýchkoľvek bankomatov doma i po celom svete
- štandardné SEPA platby cez Online Banking
- medzinárodnú platobnú kartu
- bežný účet v € a druhý v cudzej mene
- internetové bankovníctvo Online Banking a Mobile Banking
- SMART kľúč – Váš token v mobile
- mesačný výpis z účtu



Stačí si mesačne posilať príjem vo výške aspoň 400 €*.

ZVÝHODNENÉ PRODUKTY:

- 100 %-ná zľava na poplatok za poskytnutie Hypoúveru
- 0,1 % p. a. zľava z úrokovej sadzby na Hypoúver
- 100 %-ná zľava na všetky poplatky spojené s poskytnutím Spotrebného úveru
- kreditná karta VISA Classic Sphere so 100 %-nou zľavou z mesačného poplatku
- povolené prečerpanie na účte so zľavou 2 % zo štandardnej úrokovej sadzby
- 50 %-ná zľava zo vstupného poplatku do Programu pravidelného investovania RYTMUS

Táto ponuka platí pre nových aj súčasných klientov UniCredit Bank. Zvýhodnené podmienky nie je možné uplatniť pre sprostredkovanie obchodu treťou stranou. Táto ponuka má iba indikatívny charakter, nie je návrhom na uzavretie zmluvy a nie je možné z nej odvodzovať povinnosť banky uskutočniť akékoľvek transakcie. Prípadné uzavretie zmluvy alebo uskutočnenie transakcie je viazané na získanie potrebných interných schválení v rámci banky a na podpísanie príslušnej zmluvnej dokumentácie. Banka si vyhradzuje právo ponuku kedykoľvek odvolať. O aktuálnej ponuke je možné sa informovať v ktorejkoľvek pobočke UniCredit Bank.

*Garancia podmienok – Banka týmto Klientovi zaručuje poplatkové zvýhodnenie po dobu 10 rokov od uzatvorenia zmluvy, pokiaľ bude Majiteľ konta spĺňať stanovené podmienky pre tento typ produktu. Konto je spolplatnené pri nedodržaní minimálneho mesačného limitu došlej platby. Tento poplatok sa môže zmeniť v závislosti od zmeny miery inflácie v SR; požadovaná výška minimálneho mesačného príjmu posielaného na účet sa môže zmeniť v závislosti od zmeny priemernej mzdy v SR.

VAŠA PARTNERSKÁ POBOČKA

UniCredit Bank Czech Republic and Slovakia, a.s.,
pobočka zahraničnej banky
ČSA 17, 977 01 Brezno
Kontakt: +421 48 6700 051



Život je plný úspechov aj pádov.
S nami zvládnete oboje.

Vitajte v
UniCredit Bank

Autor: PK	spevohra	T5		4 rím. číslicami	nula	svätý (z nem.)	tamten	prosím po chorvátsky	Nový čas	maďarské mesto	namodralý po maďarsky		oporný múr	T4	vstupná brána
vyvaluj oči			človek trpiaci insomniou									Výherná knižná poukážka			
Pascal (skr.)			T3 chytí, dolapí									oddelenie v nemocnici ulica (skr.)			
ruda po nemecky				trčal, vyčnieval papagáj					časť optického prístroja tamto						
divadelná úloha					poleno po nemecky ákvaticnou hovorilo								starší (skr.) rimska 1		
prístroj							holandská rieka						druhá		
Pomôcky: KÉKES, INÓTA, ERZ, MAAS	opačná strana kohút po česky												pohrebná hostina	Európska liga T1	
ženské meno												EČV Kežmarku Dana, Hana, Uršula		poutieral	potravina
osobné záměno			hliník (chem.) 501 v Ríme			časť cvičenia	pracoval s pluhom	otec (fam.)		odovzdaj darček poumýval					
vrh				kyslá pochutina Asociácia súkrom. zamestnáv.						vybavíte k spokojnosti (hov.) Zentraler Kredit Ausschuss					
vyvalujú oči					strel mu, tresni mu voltampér								nasrdenie ziriónium (chem.)		
United Nations			T2										zvučal		
čaj po česky (zast.)			začaroval										Aurel (dom.)		

...na Silvestra pevný krok a s ním šťastný nový rok



SKI TÁLE

SILVESTROVSKÝ DVOJTÝŽDEŇ V SKI TÁLE 26. 12. 2014 - 4. 1. 2015

DENNE VÁS POZÝVAME NA: • Grilované špeciality • Francúzske palacinky • Večerné lyžovanie • Detský kútik s animátorkou v reštaurácii Stodola • Animačný program a súťaže • Apré ski hudobné posedenie a disco v reštaurácii Stodola •

29.12. 2014 - KONCERT
KMĚTOBAND & METAFORA

30.12. 2014 - KONCERT
ABBA & BONEY M REVIVAL

ZAMESTNANECKÉ LYŽIARSKÉ LÍSTKY V STREDISKU SKI TÁLE

Zamestnanci spoločnosti Železiarne Podbrezova a.s. a všetkých dcérskych spoločností si môžu zakúpiť výhodné lyžiarske lístky platné v stredisku Ski Tále - 20 jзд len za 10 EUR. Lístky budú k dispozícii v pokladniach jednotlivých spoločností.

facebook: Ski, Golf & Hotel Resort Tále

Viac informácií: +421 48 6712 201, 205, infotale@tale.sk



SILVESTER

V REŠTAURÁCIÍ STODOLA, TÁLE

OSLÁVTE PRÍCHOD NOVÉHO ROKU 2015 V REŠTAURÁCIÍ STODOLA V SKI TÁLE.

CENA:
39 €
(28 € deti do 12 rokov)

V CENE JE ZAHRNUTÉ:

- dovoz a odvoz z Brezna, cez Valaskú, Piesok, Bystrú, Mýto pod Dumbierom
- večerné lyžovanie 17:00 - 20:00 hod.
- silvestrovské menu podávané od 20:00 hod.: welcome drink, predjedlo, hlavné jedlo, dezert, polnočná kapustnica, novoročný prípitok
- diskotéka
- popolnočná zábava s cimbalovou ľudovou hudbou
- tombola a ohňostroj

HARMONOGRAM SILVESTROVSKÉHO SKIBUSU

Brezno, ul. ČSA	17:10	19:05
Brezno, železničná stanica	17:15	19:10
Valaská, pri moste	17:25	19:20
Chvatimech	17:30	19:25
Piesok, autobusová stanica	17:35	19:30
Bystrá, jaskyňa	17:40	19:35
Mýto pod Dumbierom - "Hostinec"	17:45	19:40
Bystrá, rázcestie	17:50	19:45
Bystrá, mlyn	17:52	19:47
Tále, motel	17:55	19:50
Tále, apartmánový dom	17:57	19:52
Tále, lyžiarsky areál	18:05	20:00
Tále - Hotel Golf	18:15	20:10
Tále - Hotel Stupka	18:18	20:13
Tále, lyžiarsky areál	18:25	20:20

REZERVÁCIA MIEST:
Tel: 048 / 6712 201, 205
E-mail: baliky@tale.sk

Odchod do hotelov Stupka a Golf: 01:00, 02:00, 02:40, 04:00
Odchod do Brezna a okolia: 03:00 a 04:30

STODOLA K DISPOZÍCII LEN
PRE VÁS OD 19:30 HOD.

STREDISKO SKI TÁLE VÁM PONÚKA:

6 lyžiarskych vlekov, 6,5 km dlhá bežecká lyžiarska trať, snowtubing, lyžiarska škola, pozíčovňa a servis lyží, 2 reštaurácie, bufet, detský kútik, šatne (klúče si môžete vyzdvihnúť v reštaurácii Stodola za poplatok 0,50 € / osoba + vratná záloha 5 €) a úschovňa lyží.

facebook: Ski, Golf & Hotel Resort Tále



Foto: A. Nociarová

Dva darčeky



Foto: I. Kardhordová

Mikuláš v nemocnici

Členovia Kolkárskeho oddielu ŽP Šport Podbrezová navštívili 5. decembra 2014 Detské oddelenie Nemocnice s poliklinikou v Brezne, n.o., a malých pacientov obdarovali, za ich kresby a básničky, sladkými mikulášskymi dobrotami.

Na modernizáciu detského oddelenia opäť prispeli finančným sponzorským darom, ktorý podbrezovskí kolkári odovzdali primárovi MUDr. Norbertovi Surovému. Ten tohtoročný bude použitý na kúpu nového inhalátora. (mk)

Prvým mikulášskym darčekom vedenia Železiarní Podbrezová pre deti svojich zamestnancov a dcérskych spoločností bolo 7. decembra divadelné predstavenie rozprávky Tri prasiatka v podaní členov Divadla Jozefa Gregora Tajovského. V zaplnenom hľadisku Domu kultúry ŽP to vrelo dobrou náladou, ku ktorej prispel aj druhý darček, mikulášska sladká nádielka. (vk)

Cena pre Jesiccu

Už štrnásť rokov sa v Bratislave pred Vianocami stretávajú deti z rôznych kútov Slovenska, aby si prebrali ocenenia za svoje dobré skutky v rámci projektu Detský čin roka. Dobro je malý zázrak, ktorý dokáže zmeniť zvyčajné i nezvyčajné situácie v živote na niečo nezabudnuteľné. Dobré skutky detí takými zázrakmi sú. Z 6 191 skutkov výberová komisia nominovala 35 v siedmich kategóriách. Deti v školách sa s príbehmi oboznámili na vyučovaní a do hlasovania za ich zapojilo 127 733 z 819 škôl.



Jesicca pri preberaní ceny. Foto: TASR – Štefan Puškás

Občianske združenie Detský čin roka slávnostne vyhlásilo výsledky projektu Detský čin roka 9. decembra 2014 v priestoroch Zičiho paláca v Bratislave, za prítomnosti ocenených detí z celého Slovenska. Jessica Prečuchová, žiačka Základnej školy s Materskou školou Pionierska 2, Brezno, ktorej príbeh prihlásilo do projektu Občianske združenie Ďumbierik, získala ocenenie v kategórii Pomoc prírode.



Každý už určite počul o tradičných viedenských trhoch. My sme mali 8. decembra tú možnosť navštíviť najväčší z nich „Christkindlmarkt“ na Radničnom námestí. Tu nás okúzli práva rozprávková atmosféra, vôňa pečených gaštanov, koláčov a vianočného punču v rôznych variáciách. Mohli sme obdivovať, aj kúpiť nádherné vianočné ozdoby, doplnky a hračky z dreva i keramiky, alebo sa jednoducho inšpirovať. Okrem vianočných trhov sme navštívili aj Prírodno-historické múzeum. Boli sme aj v Kapucínskej krypte, ktorá je oficiálnym pohrebiskom príslušníkov habsburského a habsbursko-lotrinského rodu. Neobišli sme ani námestie „Stephansplatz“. Ďakujeme všetkým, ktorí sa akýmkoľvek spôsobom zapojili do zorganizovania tejto exkurzie a Železiarňam Podbrezová a.s. ďakujeme za poskytnutie autobusovej dopravy.
Žiaci a pedagógovia SG ŽP a SSOŠH ŽP

Informatika s.r.o.

Ples informatikov 3. ročník

23. januára 2015 v Dome kultúry Železiarní Podbrezová a.s.
Začínáme o 19.00 hod.

Skupina ZBM z Brezna, orientálna brušná tanečnica ZENUBIA, Fáber Dance School.

Cena vstupenky 30 €
Predaj lístkov: sojakova@zelpo.sk 048/645 2401
ŽP Informatika s.r.o., Kolkáreň 35, 976 81 Podbrezová

Podbrezovci postúpili

Dňa 6. decembra odohrali naši kolkári odvetné stretnutie 1. kola Ligy majstrov. Podbrezovský tím vycestoval do českých Rokycian, kde od začiatku držal vývoj zápasu na svojej strane a napokon bez väčších problémov zvíťazil aj na súperových dráhach. V úvode zápasu sa blýslo Vilmoš Zavarko, výkonom 682 kolkov prekonal rekord miestnej kolkárne a nasmeroval svoj tím za víťazstvom. Šesťstobodovú hranicu prekonal aj ďalší naši hráči - Erik Kuna (618), Peter Šibal (613) a Daniel Tepša (611). V druhom kole Ligy majstrov sa Podbrezová stretne s rakúskym majstrom BSV Voith St. Polten. (mk)

Záujemcovia o lyžiarsku školu na Táloch, ktorá sa uskutoční v desaťdňových cykloch pod vedením skúsených inštruktorov, prihláste sa na telefónnom čísle 1220 alebo 1221.

KRST OHŇOM

História a súčasnosť futbalového klubu v Podbrezovej

V roku 95. výročia futbalu v Podbrezovej bol natočený veľmi zaujímavý 52 minútový dokument o histórii a súčasnosti Futbalového klubu ŽP ŠPORT.

PODBREZOVAN – vydáva akciová spoločnosť Železiarne Podbrezová. Vychádza v párných týždňoch v piatok. Uzavierka aktualiz v párnom týždni v pondelok. Šéfredaktorka: Mgr. Olga Kleinová, zástupkyňa Viera Kúkolová. Redakčná rada – predseda Ing. Alena Sojková, MBA. Členovia: Ing. Alena Kvačková, Ing. Milan Majer, Ing. Pavol Kühnel, Ing. Soňa Roštárová, Ing. Martin Domovec, Ing. Ľuboš Ďurindák, Ing. Anna Pavlusová, Ing. Pavel Valent ml. Redakcia a administratíva: Železiarne Podbrezová a.s., Kolkáreň 35, 976 81 Podbrezová, telefón: 048 645 2711, 2714, fax: 048 645 2713, e-mail: noviny@zelpo.sk, http://www.zelpo.sk Tlač HLP grafik, s.r.o. Registračné číslo 15.



„Futbalisti na ľade“

Druhý ročník športovo-spoločenskej akcie „Futbalisti na ľade – Na svätého Mikuláša neučí sa, hokej hrá sa!“ zorganizovali akciové spoločnosti Železiarne Podbrezová a ŽP Šport Podbrezová 4. decembra 2014 v športovej hale Aréna Brezno. Aj tohtoročné podujatie sa uskutočnilo pri príležitosti sviatku svätého Mikuláša a ukončenia jesennej časti futbalovej sezóny 2014/2015.

V programe nechýbala autogramiáda hráčov Fortuna ligy, spolu s ocenením najlepších futbalistov mládežníckych kategórií (U12 Filip Kvietok, U13 Milan Michelčík, U14 Samuel Ďatko, U15 Nicolas Mejri, U16 Matúš Jurášek, U17 Matúš Nosko, U19 Tomáš Galo). Vyhodnotenia výtvarnej súťaže sa nevedeli dočkať malí umelci zo základných škôl z Podbrezovej a Brezna. Uznaním pre tých najtalentovanejších a najsnaživejších športovcov a umelcov boli pamätné medaily, ktoré im odovzdal Ing. Jozef Marčok, riaditeľ ŽP Šport, a.s., spolu

s kapitánom A-mužstva Jozefom Hanákom a Vratislavom Greškom.

Vyvrcholením akcie bol hokejový zápas medzi hráčmi Fortuna ligy, ktorí vymenili kopačky za korčule a nastúpili proti výberu trénerov a realizačného tímu futbalového oddielu. Exhibícia na ľade sa pre nich skončila dobre. Futbalisti zvíťazili až po samostatných nájazdoch, nakoľko zápas v riadnom hracom čase skončil nerozhodne 9:9.

Akýže by to bol decembrový športový sviatok bez prítomnosti Mikuláša, čerta a anjela? Tí nielen za búrliví povzbudzovanie hráčov na ľade, odmenili nadšených fanúšikov základných škôl mikulášskymi sladkosťami.

V aréne aj v tomto roku opäť prevládala dobrá zábava, či obdivuhodné športové výkony našich futbalistov, ktorí všetkých presvedčili, že im nie je cudzia hokejka, puk, ani korčule.



(MK) Ceny najlepším odovzdával Ing. Jozef Marčok, riaditeľ ŽP ŠPORT, a.s.



V programe nechýbala autogramiáda hráčov Fortuna ligy. Vľavo s R. Greškom a vpravo s P. Nworahom.
Foto: I. Kardhordová