

## Za októbrové rekordy patrí všetkým zainteresovaným poďakovanie **Dosiahli sme historicky najväčšiu mesačnú realizáciu**

O. Kleinová  
noviny@zelpo.sk

Tohtoročný október dostal prívlastok rekordný v oblasti výroby, aj expedície. O priblíženie dosiahnutých výsledkov sme požiadali Ing. Ivana LIŠČINSKÉHO, vedúceho prevádzkarne valcovňa bezšvíkových rúr:

- V októbri sme zaznamenali historicky najväčšiu mesačnú realizáciu valcovaných bezšvíkových rúr v objeme 12 400 ton. Plánovanú výrobu v realizácii sme prekročili o 300 ton. Predpokladom k uvedenej rekordnej výrobe bolo prekročenie plánu v distribučnej výrobe o 708 ton a presun časti finalizácie na prevádzkareň ťaháreň rúr, kde sme sfinalizovali 654 ton rúr.

Ďalším predpokladom prekročenia bola každodenná optimalizácia valcovacieho programu a plánovania finalizácie rúr na jednotlivých technologických

Pokračovanie na str. 3



Ilustračná foto z valcovne rúr objektívom A. Nociarovej

S Ing. Júliusom Kriváňom, členom Predstavenstva a obchodným riaditeľom ŽP a.s.

## Obchodný plán sme v októbri splnili takmer na 100 percent

M. Jančovič  
noviny@zelpo.sk

Posledný kvartál tohto roka je v plnom prúde. Ako vyzerala situácia, z hľadiska predaja našich výrobkov, v mesiaci október?

- Októbrový plán sme z hľadiska objemu zákaziek menili len minimálne. V sortimente valcovaných rúr sme ho zvýšili o 100 ton, a tak bol celkový objem 12 100 ton naplnený. Podobná situácia nastala aj v komodite presných

rúr, kde sme plán navýšili o sto ton. V konečnom objeme 3 800 ton bol splnený. V sortimente kontinuálne odliavaných oceľových blokov sme ho zvýšili o 1 300 ton, ktoré boli v prevádzkarni oceľiareň vyrobené v predstihu, na konečných 9 340 ton. Aj tento objem bol splnený. V sortimente galvanizovaných rúr bol plán 100 ton a zákazkami sme dokázali pokryť 84



ton, v delených rúrach bol 170 ton aj splnený, v sortimente hydraulických rúr sme plán tri tony splnili, v sortimente navarovacích oblúkov bolo 220 ton pokrytých 210 tonami a pri redukciách bol plán 7 ton splnený.

Mesiac október bol z hľadiska plnenia obchodného plánu splnený na takmer sto percent.

Ako vyzerá situácia v súčasnosti?

- V tomto mesiaci je plán na sortiment valcovaných rúr v objeme 11 500 ton naplnený, pre ťaháreň rúr bol pôvodný plán 4 100 ton prekročený o 300 ton, plán na objem zákaziek pre galvanizované rúry je 130 ton a potvrdených máme 121 ton, pre delené rúry je 190 ton a potvrdených máme už 194 ton, pre hydraulické rúry je plán dve tony a v súčasnosti bol prekročený o tri tony, pre navarovacie oblúky bolo plánovaných 200 ton prekročených o tri tony a pri redukciách je plán 6 ton a ten je naplnený. Operatívny plán, ktorý sme upravili v septembri, dokážeme plniť tak, ako doteraz a trend z októbra pokračuje aj v ďalšom období.

A aký trend môžeme očakávať v poslednom mesiaci tohto kalendárneho roka?

- Prognóza na december je vo val-

Pokračovanie na str. 3

## Vyžrebovali sme víťaza čitateľskej súťaže Cenu generálneho riaditeľa prevzala D. Soliarová



O. Kleinová  
noviny@zelpo.sk

Pri príležitosti 80. výročia organizovanej výučby v podbrezovských

železiarňach sme od 4. čísla novín v rubrike čitateľská súťaž uverejňovali jednotlivé etapy dejín učňovského školstva. Kritériom na šancu získať

Cenu generálneho riaditeľa ŽP, pobyť v hoteli Stupka pre dve osoby, bola účasť vo všetkých kolách súťaže a správne odpovede na naše otázky.

### Z obsahu čísla vyberáme:

#### VOLBY DO SAMOSPRÁVNÝCH KRAJOV

Zo 4 500 142 právoplatných voličov sa volieb zúčastnilo 1 348 114, čo predstavuje 29,95 percenta. Banskobystrický kraj: z 526 978 zapísaných voličov sa volieb zúčastnilo 212 360, čo predstavuje 40,29 percenta. Najviac hlasov na post župana získal Ján Lunter 99 169, čo predstavuje 48,53 percenta.

Región

čítajte na 2. strane

#### VÝMENA CERTIFIKÁTOV

Po tom, ako českí experti upozornili na možné ohrozenie elektronických podpisov cez čip na našich občianskych preukazoch, pristupuje štát k zmenám. Doteraz využívané certifikáty k tejto službe znefunkčnili a od ľudí chcú, aby si prišli po nové. Čo to presne znamená, kde vám upravia občiansky tak, aby sa dal používať pri elektronickom podpise bezpečnejšie?

Región

čítajte na 2. strane

#### BALÍČKY SÚ V KURZE

Spoločnosť ŽP Gastro servis neustále prichádza s novinkami, s cieľom uspokojiť svojich strávníkov. Postupne sa denný jedálny lístok rozširuje. K dvom druhom polievok a ôsmim druhom jedál pribudlo naposledy päť druhov balíčkov.

Región

čítajte na 2. strane

#### ZMENA ZNAČENIA

Dňa 31. októbra 2017 boli ukončené práce na úprave vjazdu z cesty I/66 do bývalého areálu „píly Štiavnička“ (v súčasnosti areál v majetku ŽP a.s.). Na základe platných povolení bola táto úprava riešená ako drobná stavba, pozostávajúca zo zapílenia krajnice a polozenia nového živичného povrchu s odvodňovacím žľabom a taktiež aj prečistenie odvodňovacej priekopy.

Železiarne Podbrezová

čítajte na 3. strane

#### OPĀŤ ZVÍŤAZILI

O vynikajúcich výsledkoch našich žiakov v cezpoľnom behu som v tomto školskom roku písal už veľakrát, pretože zvíťazili v tejto disciplíne na majstrovstvách okresu, kraja a napokon aj Slovenska.

Súkromné školy

čítajte na 5. strane

#### POZÝVAME VÁS

November, Mesiac fotografie, je príležitou predstaví tvorbu významnejšie fotografie. Pre nás sú najvýznamnejšie tie naše. Okrem toho, že s ich fotografiami sa stretávate pravidelne na stránkach Podbrezovana, neraz sme mali príležitosť oboznámiť sa s ich tvorbou aj na rôznych výstavách.

Región

čítajte na 5. strane



Čoskoro príde Mikuláš a bude roznášať darčeky pre dobré detičky. Mamička hovorí, že ja som dobrá, tak asi dostanem aj ja veľa darčekov.

# Výmena certifikátov

Zdroj TASR

Po tom, ako českí experti upozornili na možné ohrozenie elektronických podpisov cez čip na našich občianskych preukazoch, pristupuje štát k zmenám. Doteraz využívané certifikáty k tejto službe znefunkčnili a od ľudí chcú, aby si prišli po nové. Čo to presne znamená, kde vám upravia občiansky tak aby sa dal používať pri elektronickom podpise bezpečnejšie? Táto zmena je len softvérová a bezplatná, bude vás to však stáť váš čas. Veľký nápor možno očakávať v hlavnom meste.

Ďalší z problémov elektronizácie našej krajiny sa objavil po tom, ako výskumný tím českej Masarykovej univerzity upozornil na chybu v šifrovacích kľúčoch zabezpečujúcich aj ochranu podpisu cez občiansky. Tie využívajú hlavne podnikatelia, ale aj fyzické osoby pri komunikácii s úradmi ako je finančná správa. Rezort vnútra pre možné riziko zrušil bezpečnostné certifikáty pre

doteraz používané čipy a občanom ponúka možnosť výmeny certifikátov pre elektronický podpis za bezpečnejšie.

Ak sa vás to týka pravdepodobne ste už dostali informačnú esemesku. Pre výmenu certifikátu musíte ísť na oddelenie dokladov. „Musíte prísť na pracovisko osobne, nemôžete splnomocniť inú osobu,“ vyjadril sa hovorca ministerstva vnútra Peter Lazarov. Ako doplnil, je to pre bezpečnosť, keďže prístupové kódy by ste nemali nikomu zveriť. Štátna tajomníčka ministerstva vnútra Denisa Saková odporúča ľuďom, ktorí elektronický podpis s bezpečnostným certifikátom naliehavo nepotrebujú, vyčkáť na automatizovanú výmenu.

Tú by mali zrealizovať do niekoľkých týždňov. Najväčší nápor bude pravdepodobne v hlavnom meste. Keďže podľa ministerstva elektronický podpis v občianskom preukaze aktívne využíva asi 100-tisíc osôb a z nich až 60-tisíc pôsobí v

Bratislave. Štátna tajomníčka preto odporúča obyvateľom hlavného mesta aby využili aj menej vyťažené oddelenia v mestskej časti Bratislava 2, 4 či 5.

## Výmena elektronického podpisu:

- štát vás na možnosť výmeny certifikátu upozorní SMS,
  - nový certifikát by si mali vybaviť najskôr aktívni používatelia kvalifikovaného elektronického podpisu, ktorí ho potrebujú napríklad na komunikáciu s Finančnou správou,
  - službu poskytnú na ktoromkoľvek oddelení dokladov nezávisle od miesta vášho bydliska,
  - na oddeleniach dokladov najmä v klientských centrách sú upravené pracoviská a organizácia práce tak, aby boli žiadatelia o výmenu certifikátu uprednostnení,
  - na pracoviskách s vyvolávacím systémom pribudla nová služba výmeny certifikátov pre e-podpis.
- Prineste si so sebou:**
- svoj občiansky preukaz s čipom.

## VOĽBY DO SAMOSPRÁVNÝCH KRAJOV

Zdroj: SŠÚ

Zo 4 500 142 právoplatných voličov sa volieb zúčastnilo 1 348 114, čo predstavuje 29,95 percenta. Banskobystrický kraj: z 526 978 zapísaných voličov sa volieb zúčastnilo 212 360, čo predstavuje 40,29 percenta. Najviac hlasov na post župana získal Ján Lunter 99 169, čo predstavuje 48,53 percenta, druhý bol Marián Kotleba so 47 502 hlasmi, čo predstavuje 23,2 percenta a Igor Kašper 21 741, čo predstavuje 10,6 percenta hlasov. V okrese Brezno bola účasť 41,83 percenta, okres Banská Bystrica predstavuje v percentách účasť 49,22.

### Ako hlasovali voliči v Podbrezovej?

Do zoznamu oprávnených voličov bolo zapísaných 3 239 voličov, platných hlasov bolo 1 288. Účasť dosiahla 40,78 percenta. V obci Podbrezová získal z kandidátov na predsedu Banskobystrického sa-

mosprávneho kraja Ján Lunter 39,9 percenta hlasov, Marian Kotleba 25,77 percenta hlasov. Z kandidátov na poslancov BBSK získal Tomáš Ábel 13,7 percenta hlasov, Martin Juhaniak 8,17 a Vratko Strmeň 7,36 percenta hlasov.

**Zvolení poslanci pre Banskobystrický kraj:** T. Ábel, I. Kašpar, O. Lunter, V. Dubačová, J. Gajdošík, M. Juhaniak, M. Snopko, M. Turčan, M. Kotleba, Ľ. Motyčka, Ľ. Laššáková, P. Košík, P. Juhász, J. Šimko, L. Kukulík, P. Baculík, J. Beljak, J. Ježík, Z. Cziprusz, M. Čarnoký, E. L. Wolframová, M. Trojčák, M. Bagačka, F. Auxt, B. Hámorník, P. Greksa, L. Rigó, B. Kováčová, K. Danko, J. Pelč, D. Struhár, A. Agócs, D. Gélien, S. Horník, J. Šufliarský, M. Fašang, V. Filmer, M. Kolesár, J. Havran, A. Baníková, R. Malatínek, O. Kollár, J. Laššan, Ľ. Jámboř, M. Skopal, R. Vazan, J. Buchta, J. Chromek, M. Pál.

\* anketa \* anketa \* anketa \* anketa \* anketa \* anketa \*

## Ako hodnotíte kvalitu ponúkaných jedál a služieb v ŽP Gastroservise?

Spoločnosť ŽP Gastroservis neustále prichádza s novinkami, s cieľom uspokojiť svojich stravníkov. Postupne sa denný jedálny lístok rozširuje. K dvom druhom polievok a ôsmim druhom jedál pribudlo naposledy päť druhov balíčkov. Na základe spätnej väzby sa stali nesporne veľmi obľúbenou zložkou každodennej ponuky. Opäť sme oslovili náhodných spolupracovníkov, aby sme sa dozvedeli, ako hodnotia kvalitu služieb v ŽP Gastroservis, s.r.o.

Pýtala sa: O. Kleinová  
 Foto: V. Kúkolová



**Peter JAKUBEC,**  
centrálna údržba

- Ja som s ponukou ŽP Gastroservisu spokojný. Sortiment jedál je široký, ja mám rád aj slané, aj sladké jedlá. Nemám problém z ponuky si vybrať. Uprednostňujem skôr bravčovinu ako kuracinu. Teraz som si zobral bagetu na večeru, aj balenú stravu. Potešil som sa aj možnosťou vybrať si balíčky, najčastejšie si beriem pečivový alebo nápojový.



**Rudolf SITARČÍK,**  
cestná doprava

- Nechodím na stravu pravidelne, som naučený obedovať doma. Dnes som bol na obede výnimočne, využil som možnosť výberu jedla na voľno. Jedol som tarhoňu s mäsom, bolo to dobré, ale pre mňa málo. Občas si zoberiem nápojový balíček.



**Igor ŠLUCH,**  
cestná doprava

- Som spokojný. Chodím na stravu pravidelne, ale využívam najmä možnosť „na voľno“. Neobjedávam si stravu, pretože z môjho pracovného zaradenia vyplýva, že raz som v novom závode, raz v starom, ale nevedí mi to. Dnes som jedol tarhoňu. Keď chodím do nočnej, neberiem stravu, takže to využívam na balíčky, a to najmä na pečivové a nápojové, je to veľmi výhodné.



**Marek FILO,**  
centrálna údržba

- Som vo fabrike nový, robím len dva týždne. Aj na predchádzajúcom pracovisku sme mali stravu, bola dobrá, ale sortiment sa nedá porovnávať s tým, čo je tu. Ponuka je široká, strava je dobrá a za veľkú výhodu považujem možnosť vybrať si namiesto stravy balíček. Myslím si, že najlepší je pečivový a nápojový. Dnes som mal bravčovinu s tarhoňou, chutilo mi.



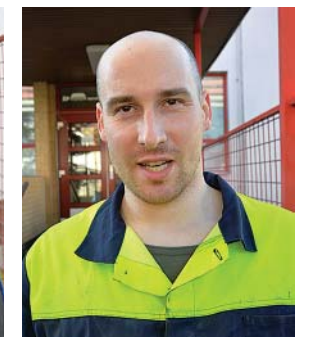
**Helena OSZAGYANOVÁ,**  
valcovňa rúr, expedícia

- V železiarňach som nová, zatiaľ som využila len možnosť vziať si balíčky. Beriem si najviac pečivový a sem – tam nápojový. Určite je to výhoda a myslím si, že aj ponuka stravy v ŽP Gastroservise je pomerne široká.



**Jana MESIARKINOVÁ,**  
valcovňa rúr, expedícia

- V železiarňach robím už deviaty rok. Na stravu chodím v denných a poobedných zmenách a za nočné si beriem balíčky. Je to veľmi dobrý nápad. Uprednostňujem nápojové a pečivové. Dnes budem jesť cestovinu s brokolickou. Mám rada aj sladké jedlá a tu ich robia vynikajúco. V ponuke sú výborné buchty, zapekané palacinky, všetko je to vynikajúce. So stravou som veľmi spokojná.



**Július ZRUBEC,**  
ťahareň rúr

- Ja robím vo fabrike už pätnásť rokov a do kantíny chodím pravidelne. Nevieť definovať, ktoré je moje najobľúbenejšie jedlo. Som nenáročný. Čo dostanem, to zjem. Sem prídem hladný a odchádzam spokojný. Chutí mi všetko a nechýba mi tu nič. Balíčky si neberiem, pretože limit si miniem na každodennú stravu.

Ing. Peter Krajan  
vedúci prevádzkarne doprava

Dňa 31. októbra 2017 boli ukončené práce na úprave vjazdu z cesty I/66 do bývalého areálu „píly Štiavnička“ (v súčasnosti areál v majetku ŽP a.s.).

Na základe platných povolení bola táto úprava riešená ako drobná stavba, pozostávajúca zo zaplpenia krajnice a polozenia nového živičného povrchu s odvodňovacím žľabom a taktiež aj prečistenie odvodňovacej priekopy. Zároveň bolo v priestore vjazdu vyriešené aj napojenie na miestnu komunikáciu k sídlisku Štiavnička.

Aj keď šlo o práce malého rozsahu pri úprave pôvodného odbočenia, vybavovanie všetkých povolení, súhlasov a riešenie rôznych kompromisov zabralo tri roky, takže som veľmi rád, že sa to nakoniec podarilo.

Finančne sa okrem ŽP a.s. na úprave podieľala aj obec Podbrezová a SSC IVSC Banská Bystrica, ktorým ďakujem za ústretovosť.

Podstatou úpravy, na základe pripomienok SSC IVSC Banská Bystrica, bolo eliminovať a zmenšiť dĺžku možného vjazdu a výjazdu vozidiel z/na cestu I/66 v tomto mieste, ďalej zamedziť poškodzovaniu a odlupovaniu krajnice

## Zmena v dopravnom značení Dodržujte nové pravidlá



Foto: A. Nociarová

cesty I/66 a vynášanie kameňov a prachu z nespevnenej plochy na cestu I/66. Zároveň ide aj o zlepšenie bezpečnosti vjazdu a výjazdu vozidiel.

**Vodiči si musia uvedomiť, že:**

- nejde o štandardnú križovatku, ide len o možné povolenie odbočenia z/na cestu I/66,
- miesto odbočenia nemá odbočovacie pruhy na ceste I/66,
- miesto odbočenia je v extralínne obce cesty I/66, kde je povolená rýchlosť 90 km/h,
- výhľadové pomery sú také, že vozidlá v smere od Brezna sa približujú z miernej zákruty pri rýchlosti 90 kilometrov za hodinu.

Z tohto dôvodu bolo projektantom navrhnuté a ODI PZ Brezno spolu s Okresným úradom BB OCDaPK schválené, trvalé dopravné značenie pri odbočení na cestu I/66 dopravnými značkami: P2 STOP daj prednosť v jazde! + C2 prikázaný smer v pravo. To znamená, že vozidlá môžu odbočovať na cestu I/66 len v smere do Banskej Bystrice. Na základe takto schválených povolení boli aj dopravné značky nainštalované. Žiadam vodičov, ktorí používajú uvedený vjazd a výjazd, aby sa s dopravným značením stotožnili a dodržiavali pravidlá cestnej premávky.

S Ing. Júliusom Kriváňom, členom Predstavenstva a obchodným riaditeľom ŽP a.s.

## Obchodný plán sme v októbri splnili takmer na 100 percent

Dokončenie zo str. 1

covni bezšvíkových rúr ovplyvnená jej každoročnou opravou, a tak sme plán stanovili na 6 600 ton, z ktorých už dnes máme takmer dve tretiny zabezpečené. Pre prevádzkarň ťaháreň rúr bol plán stanovený na 2 700 ton a určite ho naplníme. Plán pre predaj galvanizovaných rúr bol určený na 100 ton a už dnes máme 80 ton potvrdených zákazníkmi. Sortiment delených rúr je taktiež už dnes potvrdený, v celkovom objeme 150 ton. Plán v oblúkoch je zatiaľ potvrdený na približne polovicu, no plánovaný objem 195 ton

ešte doplníme. Už dnes prichádzajú zákazky aj pre rok 2018 a preto sme urobili obchodný plán pre nasledujúci rok, podľa podkladov z výroby.

**Po polroku ste uviedli, že ceny oceľarských výrobkov priebežne rastú. Čo nárast cien spôsobilo a aká je hodnota našich výrobkov dnes?**

- Nárast cien, ktorý začal približne v lete, pokračuje aj v súčasnosti. Spôsobuje ho najmä nárast cien vstupných materiálov, ale aj nedostatok našich výrobkov, najmä na európskom trhu. Cenová komisia si stanovila úlohy, ktoré sa v októbri, a aj v no-

vembri darí plniť. Cena valcovaných rúr zo začiatku roka bola na úrovni 678 eur za tonu, dnes je cena 836 eur. V komodite presných rúr bola cena za tonu na začiatku tohto roka na úrovni 1 310 eur a dnes je to 1 549 eur.

**V lete ste spomínali našu participáciu pri riešení antidumpingových šetrení proti Ukrajine a Rusku. Je niečo nové v tejto oblasti?**

- Z pohľadu Európskej únie ide o dlhodobý proces, šetrenia stále pokračujú. V priebehu prvého polroka 2018 očakávame revíziu dumpingového cla proti Číne.



Ilustračné foto: A. Nociarová

Za októbrové rekordy patrí všetkým zainteresovaným poďakovanie

## Dosiahli sme historicky najväčšiu mesačnú realizáciu

Dokončenie zo str. 1

uzloch od rovnania, tlakovania, až po ochranu povrchu UV lakom. Dôležitým krokom bolo aj zabezpečenie dostatočnej predzásoby rúr pred kotlovou linkou a tým súvisiacej celkovej rozpracovanosti vo valcovni bezšvíkových rúr. Druhým rekordným ukazovateľom

v októbri bola hmotnosť naložených a vyvezených valcovaných bezšvíkových rúr. V uvedenom mesiaci sme naložili celkovo 13 791 ton rúr, z toho z prevádzkarne ťaháreň rúr 708 ton.

Po problémoch so skladovacími kapacitami v auguste a v septembri sme znížili zásobu hotových rúr o 1 367

ton, na objem 6 667 ton rúr. Hlavným prínosom bolo plnenie úloh dohodnutých na nakládkových poradách, a to príprava a prevoz materiálu na nakládku počas víkendov, na základe špecifikácií do automatizovaných skladov pre zrýchlenie nakládky. Ďalším prínosom bola nakládka počas nedeľných nočných zmien a prechod v expedícii valcovne bezšvíkových rúr na štvorzmenný nepretržitý pracovný režim.

**Za dosiahnutie uvedených výsledkov patrí poďakovanie zamestnancom valcovne bezšvíkových rúr, ťahárne rúr a všetkým zamestnancom obslužných prevádzkarní a odborov.**



Pohľad do expedičného skladu.

Foto: I. Kardhordová

## Zo sveta ocele

**Zdroj: Oceľ východu**

**Rakúsky výrobca ocele s novým európskym záväzkom**

Rakúska oceľarska spoločnosť Voestalpine vyhlásila, že po desaťročiach postaví v Európe nové oceľiarne. „Rozhodli sme sa, že vybudujeme prvé oceľiarne v Európe po štyridsiatich rokoch,“ povedal výkonný riaditeľ Wolfgang Eder pre Rakúsku tlačovú agentúru. Spoločnosť rozhodla, že preinvestuje 330 až 350 miliónov eur v lokalite Kapfenberg. „Rozhodujúcim faktorom boli ľudia: naši zamestnanci s rozsiahlymi odbornými znalosťami a odhodlaním boli silnejším argumentom ako všetky kritické aspekty,“ povedal. Závod, ktorý úplne nahradí existujúcu storočnú továreň na rovnakom mieste, vyrába vysoko kvalitné ocele pre medzinárodný letecký, automobilový, ropný a plynárenský priemysel. Táto investícia udrží približne tritisíc pracovných miest a bude otvorená v roku 2021.

**Čína zruší tretinu ťažobných práv železnej rudy**

Čína zruší približne tretinu licencií na ťažbu železnej rudy, ktoré väčšinou patria malým znečisťujúcim baniam „ako súčasť úsilia Pekingu o zlepšenie kvality ovzdušia.“

V posledných rokoch počet baní železnej rudy v Číne klesol z viac ako

3 000 na približne 1 900. Čínska železná ruda je väčšinou nízkej kvality s obsahom železa približne 30 percent alebo menej, v porovnaní s viac ako 60 percentami, ktorú produkujú napríklad v brazílskom Vale. V roku 2016 sa ťažba čínskej železnej rudy znížila o 3 percentá na 1,28 miliardy ton.

**Thyssenkrupp a Tata spájajú európske aktíva**

Nemecký oceľarský gigant Thyssenkrupp AG a indická spoločnosť Tata Steel Ltd. odhalili plány na spájanie svojich oceľarských podnikov v Európe. Európski výrobcovia ocele bojujú s nadmernou kapacitou a vinou lacného dovozu z krajín ako je Čína. Reakciou na to bolo, že odvetvie uskutočnilo dohody, zbavilo sa tisícich pracovných miest a zatvorilo nerentabilné závody. Táto dohoda je štruktúrovaná ako spoločný podnik 50 na 50, v ktorom obidve spoločnosti zlúčia svoje európske aktíva do novej spoločnosti s názvom Thyssenkrupp Tata Steel so sídlom v Holandsku. Bude to druhá najväčšia oceľarska spoločnosť v Európe za spoločnosťou ArcelorMittal SA a bude zaradená tesne za prvou desiatkou špičkových svetových výrobcov. Vytvorí ročné príjmy vo výške 15 miliárd eur (18 miliárd dolárov), vyrobí približne 21 miliónov ton ocele ročne a bude mať približne 34 000 zamestnancov na 34 miestach.



## Z Podbrezovej do Paríža

PaedDr. R. Snopko, PhD.  
SG ŽP

O vynikajúcich výsledkoch našich žiakov v celoňom behu som v tomto školskom roku písal už veľakrát, pretože zvíťazili v tejto disciplíne na majstrovstvách okresu, kraja a napokon aj Slovenska.

Dňa 7. novembra 2017 sa v Liptovskom Mikuláši konali kvalifikačné preteky o postup na Školské majstrovstvá sveta, ktoré sa uskutočnia 2. – 7. apríla 2018 v Paríži. Naše dievčatá obsadili v súťaži družstiev krásne 2. miesto. Podľahli len víťazkám, dievčatám zo Športového gymnázia Trenčín, ktoré súčtom umiestnení svojich bežkýň dosiahli len 23 bodov (mali 3., 4., 6. a 10. miesto v celkovom poradí), kým my sme nazbierali až 31 bodov (obsadili sme 1., 2., 11. a 17. miesto v celkovom poradí).

Keďže sestry Remeňové obsadili prvé dve miesta (Mária zvíťazila a Zuzana dobehla na 2. mieste), vybojovali si postup a v Paríži budú reprezentovať nielen našu školu, ale aj celú Slovenskú republiku v kategórii jednotlivcov. Na úžasnom druhom mieste v súťaži družstiev sa podieľali okrem sestier Remeňových aj Anežka Smarkoňová – 11. miesto, Júlia Baláková – 17. miesto a nebudujúce pretekárky Lucia Janíková a Mária Štulajterová. Všetky naše úspešné dievčatá sú biatlonistky, ktoré pripravuje tréner Mgr. Peter Kazár. Poďakovanie patrí hlavne jemu! Dievčatám v Paríži budeme tuho držať palce a dúfame, že účasť na Školských majstrovstvách sveta si vybojujú aj vo svojom hlavnom športe – biatlone. Tam ich kvalifikačné preteky ešte len čakajú! Bol by to fantastický úspech nielen pre dievčatá, ale aj pre našu školu, naše malé Súkromné gymnázium ŽP!



## Študenti SSOŠH ŽP na odbornej exkurzii vo Vlkanovej

Ing. J. Póbiš  
SSOŠH ŽP

Dňa 3. novembra 2017 sa študenti IV. B triedy – odbor mechanik strojov a zariadení, zúčastnili odbornej exkurzie v spoločnosti HTS BB s.r.o., Vlkanová. Odborným výkladom ich sprevádzal výrobný riaditeľ spoločnosti Miroslav Čief. Študenti boli počas exkurzie oboznámení s programom tepelného a chemicko – tepelného spracovania ocele v jednotlivých prevádzkarňach, vybavených najnovšími technológiami.

Študentov zaujali predovšetkým zariadenia na tepelné spracovanie ocele – priebežná pec, nitridačná pec, kryogénna pec, popúšťacia pec a moderný automatizovaný spôsob riadenia obsluhy týchto zariadení. Absolvovaním exkurzie v HTS Vlkanová s.r.o. si naši študenti v praxi utvrdili poznatky získané teoretickým vzdelávaním.

Študentov zaujali predovšetkým zariadenia na tepelné spracovanie ocele – priebežná pec, nitridačná pec, kryogénna pec, popúšťacia pec a moderný automatizovaný spôsob riadenia obsluhy týchto zariadení. Absolvovaním exkurzie v HTS Vlkanová s.r.o. si naši študenti v praxi utvrdili poznatky získané teoretickým vzdelávaním.

## ŠPECIÁLNA PONUKA VIANOČNÝCH POSEDENÍ LEN PRE ZAMESTNANCOV ŽELEZIARNÍ PODBREZOVÁ a.s. A DCÉRSKYCH SPOLOČNOSTÍ

UŽ STE SA ROZHODLI, KDE  
OSLÁVITE ZÁVER ROKA?

Ku kompletnému menu už od 15 € dostane každý účastník  
**2-hodinový skipas za 1 €,**

a preto, ak máte chuť na grilované kura, pečené bravčové rebierka, tradičnú kapustnicu či iné pravé slovenské jedlá, radi vám ich pripravíme v našej ľudovej **Kolibe Stupka**.

V prípade požiadavky vám vieme zabezpečiť dopravu do/z Koliby a ľudovú hudbu.

Neváhajte využiť túto príležitosť zabaviť sa s vašimi kolegami a kontaktujte [infotale@tale.sk](mailto:infotale@tale.sk) na telefónnych číslach:  
**048 / 6712 205-209.**

Tešíme sa na vašu návštevu.  
**Tím Ski, Golf & Hotel Resort Tále**

# Výstava tvorby našich fotografií

## NEVŠEDNÉ OKAMIHY

O. Kleinová  
noviny@zelpo.sk

November, Mesiac fotografie, je príležitosťou predstaviť tvorbu významných fotografů. Pre nás sú najvýznamnejšie tie naše. Okrem toho,

že s ich fotografiami sa stretávate pravidelne na stránkach Podbrezovana, neraz sme mali príležitosť oboznámiť sa s ich tvorbou aj na rôznych výstavách. Momentálne je jedna inštalovaná v Horehronskom múzeu. V Meštianskom dome

v Brezne inštalovaná výstava Anny Nociarovej a Ivety Kardhordovej pod názvom Nevšedné okamihy.

Výstava je usporiadaná pod záštitou predsedu Predstavenstva Železniární Podbrezová Vladimíra Sotáka, v spolupráci so Športovým a Futbalovým klubom Železniární Podbrezová a.s. Zostavená je z momentiek zachytávajúcich úsilie športovcov zvíťaziť nad súperom a často i nad sebou samým. Šport má svoj vlastný spôsob komunikácie, spájajúci ľudí, i celé národy. Búra bariéry medzi ľuďmi a slúži im na zblížovanie. Autorky sa svojou tvorbou na danú tému snažia ukázať intenzívnu potrebu veno-



Autorky Iveta Kardhordová a Anna Nociarová objektívom Tomáša Náthera



Výstavu otvoril Ing. Štefan Pintér, riaditeľ ŠK a FK ŽP objektívom Petra Berčíka



Okamihy zachytené objektívmi našich fotografií sú naozaj nevšedné... Foto: Tomáš Náther



Vernisáže sa zúčastnil a autorkám zablahoželal aj Ing. Július Kriváň, prezident FK ŽP.

Foto: Peter Berčík



Účastníci vernisáže, ktorá sa uskutočnila 7. novembra, obdivovali, čo všetko dokáže zachytiť objektív pri športovom záporení. Aj vás pozývame do Meštianskeho domu v Brezne, kde sa môžete obohatiť o nevšedný kultúrny zážitok ešte do 28. novembra.

Foto: Tomáš Náther



**ZP GASTRO servis**  
 P.O.Box 25 976 81 Podbrezová S. R. O

## Jedálny lístok

### 20. – 26. 11. 2017

#### Pondelok

*Polievky: držková, krupicová so zeleninou, pečivo.*

• Hovädzia roštenka na slanine, zemiaky, cvikla • Bravčové stehno bratislavské, cestovina • Kurča dusené so slivkami, ryža • Gazdovský šalát, pečivo • Pečené zemiaky s paradajkovou omáčkou • Rezancový nákyp s tvarohom a jahodami • Bageta salámová so šalátom • Mliečny balíček.

#### Utorok

*Polievky: šošovicová kyslá, krúpková, pečivo.*

• Hovädzí guláš debrecínsky, knedľa • Morčacie prsia na hrášku so šampiňónmi, ryža, šalát • Zemiakové knedličky s údeným mäsom, kapusta • Syrové tajomstvo, pečivo • Ohnivé kuracie stehno orientálne, zeleninová obloha • Muffiny s čokoládou, kakao • Bageta s pikantným mäsom • Ovocný balíček.

#### Streda

*Polievky: boršč s mäsom, francúzska, pečivo.*

• Kuracie prsia na paprike, cestovina • Vyprážené čevapčiči, zemiaky, šalát • Džuveč z bravčového mäsa, uhorka • Mexický šalát, pečivo • Zapekaná ryba so šampiňónmi, šalát z červenej kapusty s kukuricou • Hanácke koláče, kakao • Bageta moravská • Mliečny balíček.

#### Štvrtok

*Polievky: slepačia, tekvicová, pečivo.*

• Bravčové mäso Chilli con Carne, ryža, šalát • Hovädzia pečienka sviečková, knedľa • Vyprážený karfiol, zemiaky, tatárska omáčka • Ružový cestovinový šalát s tuniakom • Kuracie prsia s plnkou, zeleninová obloha • Šúfance so strúhankou • Bageta Gurmán • Ovocný balíček.

#### Piatok

*Polievky: gulášová, mrkvová s pórom, pečivo.*

• Pečené kuracie stehno s kapustou, zemiaky • Bravčový rezeň prírodný, tarhoňa, šalát • Furmanské halušky • Tlačenkový šalát, pečivo • Zapekaná brokolica s tofu • Buchty na pare s lekvárom, kakaová posýпка, kakao • Bageta s kuracím mäsom • Mliečny balíček.

#### Sobota

*Polievka: kelová so zemiakmi, pečivo.*

• Kuracie prsia s horčicou, ryža, šalát • Bravčové stehno hutnícke, knedľa • Bageta syrová.

#### Nedeľa

*Polievka: terchovská, pečivo.*

• Hovädzí rezeň obalovaný, zemiaky, uhorka • Perkelt z morčacieho mäsa, cestovina • Bageta Apetito.

# Zázrak z našej prírody



Z podkladov internetu spracovala M. Černáková

Tak, ako zemiaky a fazuľa, aj kapusta patrí od nepamäti na každodenný jedálny lístok našich predkov. Prvá zmienka o nej sa datuje do roku 500 pred našim letopočtom, kedy ju k nám priviezli Kelti. Veľmi rýchlo sa naučili, že vhodným skladovaním môžu tejto zelenine predĺžiť život. Skladovanie v kameninových súdkoch za pomoci kvasenia pretrváva až dodnes. V súčasnosti už existuje viac ako 400 odrôd, líšiacich sa navzájom tvarom listov, pevnosťou a farbou hlávky – od bielej, cez zelenú, až po fialovú a purpurovú.

Biela a zelená kapusta sa používa na „rýdzo slovenské“ kapustové halušky, fliačky, či sladké kapustníky. Kyslá kapusta je vítaná na každom stole ako vianočná, či silvestrovská kapustnica, segedínsky guláš alebo rôzne pečené mäsa prikrýté kyslou kapustou. Červená kapusta vyzerá honosnejšie a väčšinou sa používa čerstvá do šalátov alebo ako dusená a pekne vyzerajúca príloha k pečenému mäsu.

#### JEJ POZITÍVNE ÚČINKY

Kapusta má vysoký obsah vitamínu C, obsahuje vitamín K, E, vitamíny skupiny B, vrátane kyseliny listovej a pantoténovej, betakarotén, z minerálov draslík, molybdén, horčík, železo, vápnik a zinok. Nechýbajú jej ani bielkoviny, organické kyseliny a vláknina. Vďaka vitamínu B12 pôsobí proti depresiám. Kapusta chráni aj pred ochoreniami srdca a pred sivým zákalom. Ochrňuje bunky, a tým pomáha predchádzať prechladnutiam a infekciám, podporuje krvotvorbu, vďaka vápniku pomáha spevňovať kosti a zuby. Upravuje činnosť štítnej žľazy, čistí tráviacu sústavu, povzbudzuje činnosť čriev a pôsobí protizápalovo. Obsahuje približne toľko vitamínu C ako citrónová šťava. Kyselina mliečna znižuje hladinu cholesterolu, zlepšuje črevnú flóru a oživuje tým imunitný systém. Kvasená a kyslá kapusta je ešte zdravšia ako jej surová sestra.

#### SUROVÁ ALEBO VARENÁ?

Varená kapusta je lepšie stráviteľná a pre niekoho chutnejšia, ale pri varení dochádza k stratám vitamínu C. Najvyššie straty, aj viac ako 50 percent, vznikajú pri dlhom varení vo väčšom množstve vody.

#### KOLKO JEJ ZJESŤ?

Zdraví ľudia môžu jesť kapustu aj denne v primeranom množstve. Denná konzumácia kapusty nie je vhodná pre tých, ktorí trpia ochorením štítnej žľazy, poruchami zrážanlivosti krvi, ochoreniami žľaz, pankreasu, plynatosťou a inými problémami.

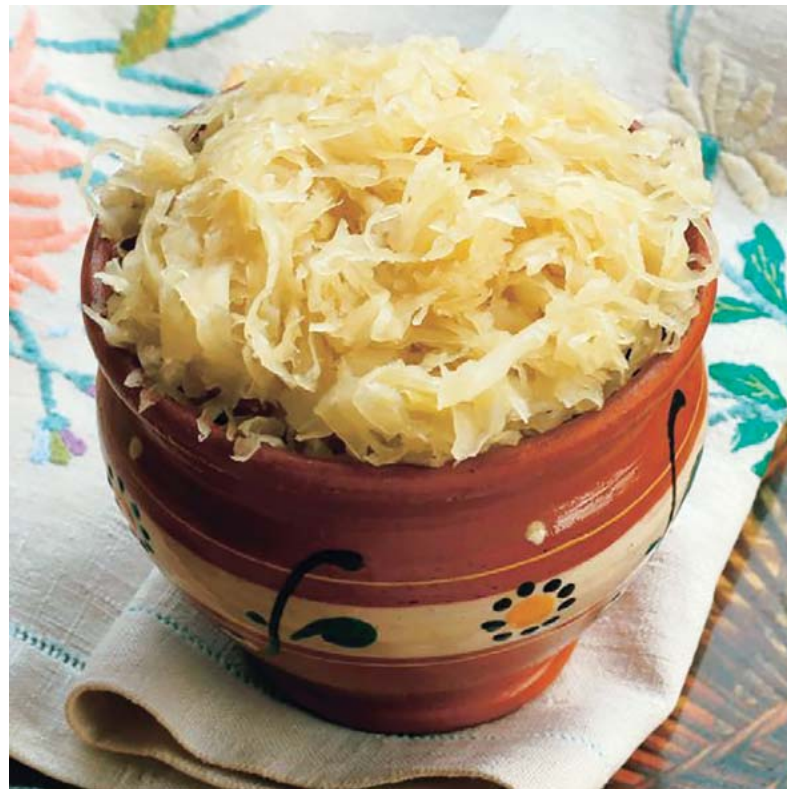
#### NEPREHLIADNITE!

Ak vás kapusta nepríjemne nadúva, hlávku pred krájaním najprv 5 minút blanšírujte, potom vodu zlejte a pripravte ju obvyklým spôsobom. Plynatosť zmiernite aj koreninami.

Chuť kapusty vyzdvihnú zelerové a horčičné semenka, muškátový orech, estragón, tymian, rasca, cesnak, kôprová vňať, bobkový list, nové a čierne korenie. Dobre sa dopĺňa s cibuľou, pórom, mrkvou a so zemiakmi. Červená kapusta pri dusení zmodrie. Pôvodnú farbu jej vrátite pridaním lyžice octu alebo citrónovej šťavy.

#### PREČO RADŠEJ DOMÁCU?

Aj v prípade kyslej kapusty platí, že tá kupovaná často nemá ani polovicu z toho, čo by pravá poctivá kapusta obsahovať mala. Niektoré testy dokonca ukázali, že v kapuste z obchodu sa nenašlo žiadne množstvo vitamínu C. Ak chcete pre svoje zdravie naozaj



niečo urobiť, neváhajte si naložiť svoju kyslú kapustu. Pokiaľ sa vám to zdá náročné, tak vedzte, že opak je pravdou. Stačí vám na to dostatočne veľký súdok a samozrejme, kvalitná zimná kapusta.

#### AKO JU PRIPRAVIŤ

Potrebuje: bielu zimnú kapustu, soľ, čierne korenie, bobkový list, rascu, cibuľu, jablko, chren.

Narezanú kapustu si môžete vo veľkej mise zmiešať so soľou, čiernym korením, pokrájanou cibuľou, bobkovým listom a rascou. Takto pripravenú zmes nakladajte po vrstvách do kameninového súdka na kapustu. Po každej vrstve dobre utlačte rukou, aby ste dostali z masy prebytočný vzduch. Prídajte ďalšiu vrstvu a postup opakujte. Súdok naplňte zhruba do trištvrte objemu, pretože pri kvasení kapusta pustí vodu. Medzi jednotlivé vrstvy môžete pridať jablko nakrájané na plátky, prípadne chren. Súdok zavrite vrchnákom a do drážky na jeho okraji dajte vodu. Vodu priebežne dolievajte, inak sa do súdka dostane vzduch a kapusta sa pokazí. Nechajte kvasiť 2 – 3 týždne v miestnosti s izbovou

teplotou. Po vykvasení môžete súdok preniesť do pivnice. Nezabudnite však prilievať vodu do žliabku, aby nevyschla.

#### KAPUSTOVÝ ŠALÁT

**Potrebuje:** 1 menšia biela kapusta, 1 mrkva, 3 žltky, 100 mililitrov smotany, 1/2 polievkovej lyžice masla, 1/2 PL horčice, 1 PL medu, šťava z jedného citróna, soľ.

Kapustu narežte na tenké rezance, mrkvu nastrúhajte na jemnom strúhadle, premiešajte a nechajte odstáť. V miske nad parou vyšľahajte žltky, med, horčicu a maslo. V intenzívnom parnom kúpeli miešajte približne 5 minút, kým sa suroviny nespoja a dressing nezačne hustnúť. Dosoľte podľa chuti, odstavte a prilejte citrónovú šťavu. Po vychladnutí primiešajte pre zjemnenie smotanu. Dressing zmiešajte s vychladnutou zeleninou a servírujte s pečivom, alebo ako prílohu k hlavnému chodu. Čím chrumkavejší druh kapusty pre prípravu zvolíte, tým jemnejšie ju musíte pokrájať. Ak chcete zvýšiť stráviteľnosť šalátu, kapustu môžete pred krájaním krátko blanšírovať v horúcej vode.

#### KAPUSTA – diétny zázrak:

- podporuje náš imunitný systém,
- má antiseptické účinky,
- zmiernuje napätie, nervozitu a stres,



**ZP GASTRO servis**  
 P.O.Box 25 976 81 Podbrezová S. R. O

## Jedálny lístok

### 27. 11. – 3. 12. 2017

#### Pondelok

*Polievky: hrstková, frankfurtská, pečivo.*

• Plnená paprika, knedľa • Morčacie prsia na zelenine, ryža, uhorka • Zemiakovo-bryndzové pirohy so slaninou • Racio šalát, pečivo • Top šalát s kuracím mäsom, pečivo • Škoricové osie hniezda, kakao • Bageta s pikantným mäsom • Ovocný balíček.

#### Utorok

*Polievky: stupavská zabijačková, roľnícka, pečivo.*

• Hovädzí závitok hrádocký, zemiaky, šalát • Kuracie prsia na lesných hriboch, tarhoňa, cvikla • Lasagne mäsové • Parížsky šalát, pečivo • Špenátové halušky s tvarohom, zakysanka • Palacinka s džemom a čokoládou • Bageta syrová • Mliečny balíček.

#### Streda

*Polievky: hovädzia s pečevnými haluškami, karfiolová, pečivo.*

• Bravčový rezeň na rasci, ryža, šalát • Pečené morčacie stehno, červená kapusta, knedľa • Važecká pochúťka, zemiakové placky • Študentský šalát, pečivo • Treska na masle, dusená zelenina • Plnené rožky tvarohové, kakao • Bageta s kuracím mäsom • Ovocný balíček.

#### Štvrtok

*Polievky: slovenská hubová, údeninová, pečivo.*

• Hovädzí guláš maďarský, cestovina • Vyprážený syr, zemiaky, tatárska omáčka • Pizza zeleninová so salámou • Grécky šalát, pečivo • Kuracie rezančeky, zelená fazuľka s baby mrkvou • Zemiakové knedličky s nutelou, maková posýпка • Bageta Gurmán • Mliečny balíček.

#### Piatok

*Polievky: mexická, krupicová so zeleninou, pečivo.*

• Hovädzie dusené, chrenová omáčka, knedľa • Pečené kuracie stehno, zeleninová ryža, kompót • Fašírka, paradajková kapusta, zemiaky • Pikantný syrový šalát, pečivo • Cestoviny s brokolicou a smotanovou omáčkou • Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom • Bageta moravská • Víkendový balíček.

#### Sobota

*Polievka: zeleninová s rajbaničkou, pečivo.*

• Hydinové ražniči, zemiaky, šalát • Goralská pochúťka, cestovina • Bageta Apetito.

#### Nedeľa

*Polievka: prešporská, pečivo.*

• Kuracie prsia orientálne, ryža, uhorka • Bravčové stehno hamburské, knedľa • Bageta Gurmán.



## ZIMA V SKI TÁLE

### SILVESTROVSKÝ TÝŽDEŇ V SKI TÁLE 26.12. 2017 – 6.1. 2018

DENNE VÁS POZÝVAME NA: • Grilované špeciality • Francúzske palacinky • Večerné lyžovanie • Detský kútik v reštaurácii Stodola • Animačný program a súťaže • DJ Igor Koller

**29. 12. 2017**  
**ABBA + BONEY M.**  
REVIVAL

VSTUPNÉ  
**10€**

**31. 12. 2017**  
**SILVESTER**  
V STODOLE

VSTUPNÉ  
**44€**

**ZAMESTNANECKÉ LYŽIARSKÉ LÍSTKY V STREDISKU SKI TÁLE**  
Zamestnanci spoločnosti Železiarne Podbrezová a.s. a všetkých dcérskych spoločností si môžu zakúpiť výhodné lyžiarske lístky platné v stredisku Ski Tále - 20 jazd za 13 € (+ 2 € vratná záloha za bezkontaktnú chipovú kartu). Lístky budú k dispozícii v pokladniach jednotlivých spoločností.

infotale@tale.sk

facebook: Ski, Golf & Hotel Resort Tále

www.skital.sk

## V októbri odišli

do predčasného starobného dôchodku

Robert AMTMANN,  
Peter BICIAN.

V mene vedenia Železiarní Podbrezová im ďakujeme za odvedenú prácu a do ďalších rokov života želáme veľa sľnečných dní.

## Na slovičko

O. Kleinová  
noviny@zelpo.sk

Blížia sa najkrajšie sviatky roka. Pohľadnice už žiaľ vychádzajú z módy, nahradili ich sms, či elektronická pošta, kde sa tolerujú pravopisné chyby. Predsa len pripomínáme, že vianočné sviatky, tak ako aj veľkonočné, sa píše s malým začiatočným písmenom. Nejde totiž o vlastné mená. Vlastným menom je slovo Vianoce. Nový rok sa píše s veľkým začiatočným písmenom, ak ide o prvý deň v roku. Ak želáme celý rok, želáme šťastný nový rok.

### Ďakujeme

Ďakujeme vedeniu Železiarní Podbrezová, podpredsedovi predstavenstva Marianovi Kurčíkovi, Nadácii ŽP, aj všetkým kolegom zo zásobovania, za nezištnú pomoc pri vybavovaní pohrebu môjho manžela, Miroslava Bánika. Zo srdca ďakujeme.

Manželka Jarka a deti



## SILVESTER V STODOLE

OSLÁVTE PRÍCHOD NOVÉHO ROKU 2018 V REŠTAURÁCIÍ STODOLA V LYŽIARSKOM AREÁLI NA TÁLOCH

CENA:  
**44€**  
(30 € PRE DETI DO 12 ROKOV)

V CENE POBYTU JE ZAHRNUTÉ:

- dovoz a odvoz z Brezna, cez Valaskú, Piesok, Bystrú, Mýto pod Dumbierom
- 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
- v prípade vhodných snehových podmienok večerné lyžovanie 31.12. v čase 17:00 – 20:00 hod.\*

\* V prípade nevhodných snehových podmienok nie je možné žiadať o refundáciu služby alebo o náhradnú službu.

LYŽIARSKY AREÁL TÁLE VÁM PONÚKA:

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

Rezervácie: Tel: 048/6712 205-209, 048/6712 512, E-mail: baliky@tale.sk, prevadzka@tale.sk

infotale@tale.sk

facebook: Ski, Golf & Hotel Resort Tále

www.tale.sk

## Podakovanie

Ďakujeme všetkým príbuzným, priateľom, známym, bývalým spolupracovníkom a susedom, ktorí prišli odprevadiť na poslednej ceste nášho drahého manžela, otca, starého otca, brata, švagra a krstného otca



**Jána TURŇU z Čierneho Balogu.**

Ďakujeme aj za kvetinové dary a prejavy sústrasti, ktorými ste sa snažili zmierniť náš hlboký žiaľ. Zvlášť ďakujeme za dôstojnú rozlúčku Dychovej hudbe Železiarní Podbrezová.

Smútiaca rodina

## Spomienky

„Čas rýchlo plynie, ale spomienky zostávajú.“  
Dňa 17. augusta sme si pripomenuli trinásť rokov od poslednej rozlúčky s

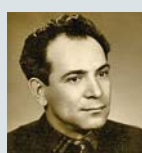


**Miroslavom BUČKOM z Podbrezovej.**

S láskou spomínajú mama, deti, sestra s rodinou, vnučka a bývalá manželka

...

„Kto ho poznal, spomenie si. Kto ho mal rád, nezabudne. Žiješ v srdciach tých, ktorí ťa milovali.“



Dňa 24. novembra uplynie štyridsaťjeden rokov odvtedy, ako nás navždy opustil náš drahý manžel, otec a starý otec

**Ján BUČKO z Podbrezovej.**

So smútkom v srdci spomíname manželka, dcéra s rodinou a vnúčata

...

Dňa 10. novembra uplynuli dva roky odvtedy, ako sme sa naposledy rozlúčili s našou milovanou mamou, starou a prastarou mamou



**Elenou ŠPILÁKOVOU z Podbrezovej.**

S láskou a úctou spomíname

...

Dňa 25. novembra si pripomenieme šestnásť rokov odvtedy, ako nás navždy opustil náš drahý otec a starý otec



**Ján HRBÁŇ z Podbrezovej.**

S úctou a láskou spomína dcéra s rodinou

...

„Kto umiera, neodchádza, ale zostáva s tými, ktorí ho milovali.“



Dňa 29. novembra uplynie osem rokov odvtedy, ako nás navždy opustil náš drahý manžel, otec a starý otec

**Juraj KOHÚTIK z Dolnej Lehoty.**

Tí, ktorí ste ho poznali, venujte mu spolu s nami tichú spomienku.

S láskou a úctou spomínajú manželka, deti s rodinami, súrodenci a ostatná rodina

# V kraji pribudlo 377 bytov

### Štatistický úrad SR

Podľa údajov Štatistického úradu SR sa za prvý polrok 2017 v kraji dokončilo 377 bytov, čím sa Banskobystrický kraj zaraďuje na posledné miesto zo všetkých krajov SR. V porovnaní s prvým polrokom 2016 sa počet dokončených bytov zvýšil o 25. V percentuálnom vyjadrení ide o 7 percentný nárast. Dokončené byty v kraji sa podieľali na počte dokončených bytov v SR 5,3 percentami. Z celkového počtu dokončených bytov prevládali štvorizbové byty, ktoré tvorili 36,9 percenta, päť a viac izbové byty tvorili 19,9 percenta, trojizbové byty 17,2 percenta, jednoizbové byty a garsónky 13,8 percenta a dvojizbové byty 12,2 percenta. Z hľadiska vlastníckych vzťahov boli dokončené byty v súkromnom tuzemskom vlastníctve (95,2 percenta) a vo vlastníctve územnej samosprávy (4,8 percenta). Z územného hľadiska bolo najviac dokončených by-

totov v okresoch Zvolen (98 bytov; 26 percent v rámci kraja), Banská Bystrica (91 bytov; 24,1 percenta), Lučenec (33 bytov; 8,8 percenta), Žarnovica (27 bytov; 7,2 percenta), Detva (25 bytov; 6,6 percenta), Rimavská Sobota (23 bytov; 6,1 percenta) a Žiar nad Hronom (20 bytov; 5,3 percenta). V ostatných okresoch kraja bol podiel dokončených bytov v rámci kraja nižší ako 5 percent. Počet dokončených bytov vzrástol v 7 okresoch kraja, v 2 okresoch sa počet nezmenil a v 4 okresoch zaznamenali pokles. Najvyšší medziročný nárast v absolútnom vyjadrení bol zaznamenaný v okrese Zvolen (o 62 bytov), zatiaľ čo v percentuálnom vyjadrení bol zaznamenaný najvyšší medziročný nárast v okrese Žarnovica. V sledovanom období sa v kraji začalo stavať 593 bytov. Medziročne sa tento počet znížil o 262 bytov. Z územného hľadiska sa byty začali stavať prevažne v okresoch Banská Bystrica (125 bytov; 21,1 percenta), Zvolen (76 bytov; 12,8 percenta), Krupina (73

bytov; 12,3 percenta) a Žarnovica (70 bytov; 11,8 percenta). Ku koncu sledovaného obdobia bolo v kraji zostavaných 5 930 bytov. V porovnaní s polrokom 2016 ich počet vzrástol o 10. Z územného hľadiska bolo najviac zostavaných bytov v okrese Banská Bystrica (2 255 bytov), Zvolen (674 bytov) a Veľký Krtíš (562 bytov).

### Okres Brezno

V našom okrese bolo v prvom polroku 2017 dokončených 18 bytov. V porovnaní s prvým polrokom 2016 došlo k zníženiu dokončených bytov o 5 jednotiek (pokles o 21,7 percenta). Počet dokončených bytov v okrese Brezno predstavoval z počtu dokončených bytov v Banskobystrickom kraji 4,8 percenta. V sledovanom období sa v okrese začalo stavať 42 bytov. Medziročne sa znížil počet začatých bytov o 13. Ku koncu sledovaného obdobia bolo v okrese zostavaných 387 bytov. V porovnaní s polrokom 2016 ich počet stúpol o 20 jednotiek

Autor: PK	anglický sfachtický titul	T2	zvrtné zámeno	😊	posvätná kniha moslimov	upozorní gestom ruky	existujem	Yellow Varnish	😊	povel pre psa	odovzdáva	Radio Televisione Italiano	Európska rada	T3	banská výbušnina
severský paroháč				diely					údaj o mieste bydliska						
osobné zámeno			okované vedro						sliedim						
			zúrivosť						stanú sa posvätenými						
rodinný dom			venujem sa hre					daj plienku					predložka		
			patriaci Elovi					časť nervovej sústavy					nevystavil poisťku		
odvodňovacia rúra							líščia diera					nie (rusky)			
							ohrada z prúta					neoblečene			
😊	Elena (angl.)					leť (čes.)						prezývka Nedomanského			
	oznámil úradom					kúzlo, pôvab						nula (hov. zast.)			
patriaci ujovi					červik					dal do pohybu					
					Petronela (dom.)					prípitok (z ruštiny)					
hrba ľudí				T1										T4	účinkujúci
				patriaci Paľovi											
latinská predložka			časť tváre												
			príbuzná							krivka rovnobežná s elipsou					
										potriasaj					
príšivalo záplaty							býv. slov. prezident						Slovensko (kód)		
							krídlo (ved.)						Evidence of Origin		
Pomôcky: TOROIDA, MOIRÉ	mnoho						mongolský pastier						tento po rusky		
	EČV Nových Zámkov						kilobit (skr.)						mládeži prístupné		
vojenský pakt													druh látky s vodovým vzorom		
zjavenie (hov.)															polárny (angl.)

# Trenčín nám uštedril poriadnu ranu

V posledných zápasoch Fortuna ligy zapracoval tréner do zostavy viacero mladých hráčov, čo si vyžiadala súčasná situácia, no herná neskúsenosť mladíkov priniesla aj svoju daň. Rekordná domáca prehra s Trenčínom ukázala vysokú školu efektivity hráčov spod hradu Matúša Čáka, ale aj fakt, že náš káder potrebuje zmenu. V poslednom období boli na skúškach v našom klube futbalisti (brankár Adnan Haračič a hráči Ermin Alič, Ensar Hajrovič), ktorí by mali priniesť chýbajúcu kvalitu a skúsenosti. Testovanie hráčov bude pokračovať aj v ďalšom období, pretože fakt, že sa FK ŽP reálne vrátil k pôvodnej filozofii zapracovania mladých hráčov do zostavy, si vyžaduje aj príchod skúsenejších hráčov, aby spolu s našimi mladíkmi vytvorili konkurencieschopnejší tím. Viac sa dočítate z rozhovore s trénerom Marekom Fabuľom.

## FK Železiarne Podbrezová – AS Trenčín 1:8 (0:5)

Góly: 81. Bernadina – 6. Janga, 22. Kostelný (vl.), 33. Ubbink, 43. El Mahdioui, 44. Janga, 48. Ubbink, 62. Azango, 68. Šulek.

Podbrezovčania sa chceli doma, po troch prehrách, predviesť, lenže proti stál výborne disponovaný súper z Trenčína. Jeho hráč Rangelo Janga sa presadil už v šiestej minúte (0:1). Práve tento útočník bol namočený aj v druhom góle, jeho prihrávku si do vlastnej siete zrazil Jaroslav Kostelný (0:2). Podbrezovský kapitán sa krátko na to zranil a nahradil ho Lepieš. Na priebežných 0:3 zvýšil, po zisku lopty od Kuca, Ubbink. Do polčasu

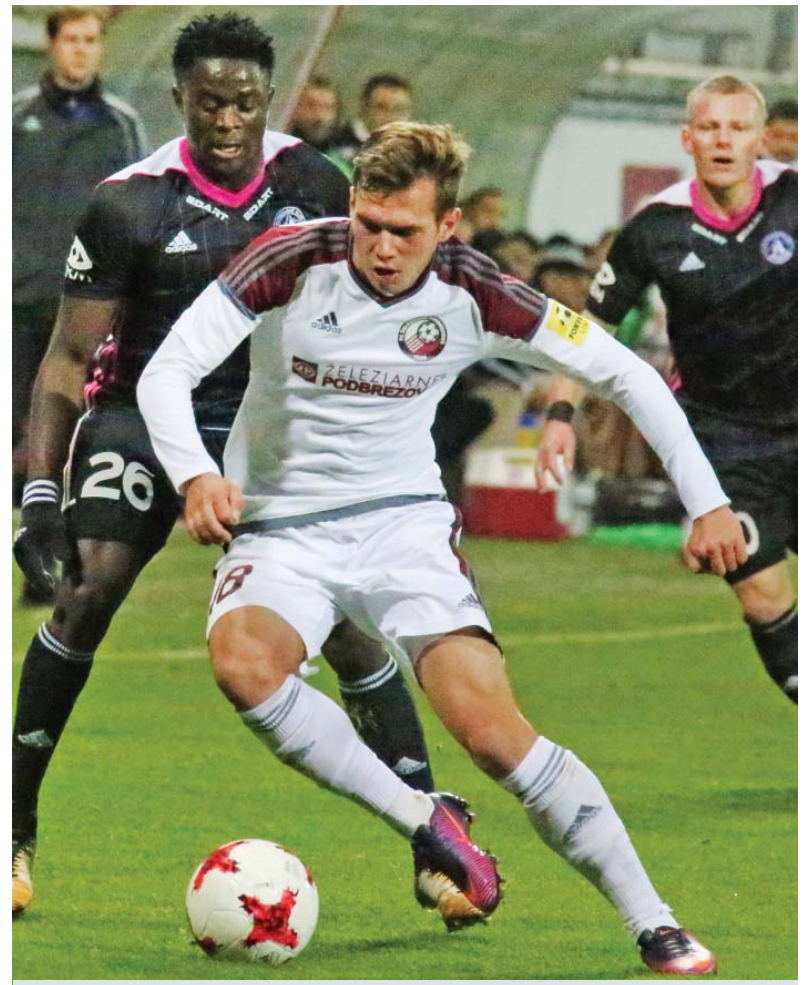
Trenčín zvýšil na rozdiel piatich gólov, keď skóre upravili El Mahdioui a svojím druhým presným zásahom v stretnutí Rangelo Janga.

Druhé dejstvo začalo podobne, ako to prvé skončilo. Trenčanom sa naďalej darilo premieňať svoje šance a na 0:6 zvýšil Ubbink, krásnou strelou do rohu Kuciakovej svätyne. Ten si musel kalich horkosti vypiť až do dna, keď Azango využil prihrávku Skovajsu z pravej strany a konečný ôsmy gól pridal Šulek. Podbrezová v závere ešte znížila, po kontre sa gólovo presadil Endy Opoku Bernadina. Marek Fabuľa, tréner Podbrezovej: „Kva-

lita bola jednoznačne na strane Trenčína. Na nás čaká trnitá cesta s cieľom vybudovať mužstvo na kvalitatívne inej úrovni. Bude to o tvrdej práci, ktorá si vyžaduje pokoru a pochopenie okolia“.

**FK Železiarne Podbrezová:** Kuciak – Valek, Kostelný (31. Lepieš), Kuc – Via-zanko, Baez (54. Gerát), Kopicár (46. Sedláček), Leško, Djordjevič – Bernadina, Jedinák.

**AS Trenčín:** Šemrinec – Šulek, Čögley, Lawrence, Skovajsa – El Mahdioui – Ricky van Haaren (77. Paur), Ubbink, Gong (70. Kvocera), Azango (85. Zubairu) – Janga.



Zo zápasu s Trenčínom objektívom A. Nociarovej.

## Druhá futbalová liga

### MFK Tatran Liptovský Mikuláš – FK Železiarne Podbrezová B 1:0 (1:0)

Gól: 8' Andrič.

O víťazstve domácich rozhodla už 8. minúta. Na ľavej strane sa presadil Laco, ktorého prudký center našiel na prvej žrdi Andriča a ten pohotovo otvoril skóre. Gól tempu zápasu nepomohol a hra sa odvíjala medzi šestnástkami. Po jednej gólovej šanci si vypracovali obe mužstvá až tesne pred polčasom. Najskôr domáci Poremba zakončil z vnútra pokutového územia presne pod brvno, ale pozorný Vavrúš si s týmto pokusom poradil. Na druhej strane unikol aktívny Kačerík, spätnou prihrávkou našiel Geráta, ale jeho nedôrazný pokus minul tri žrde domácej brány.

Druhý polčas boli na ihrisku dominantnejší hráči Podbrezovej a ich aktivita priniesla aj niekoľko sľubných príležitostí. V 57. minúte sa dostal k strele Blahút, ale s jeho nedôraznou strelou si poľahky poradil Šavol. O pár minút striedajúci Mejri hlavičkoval po centri Turňa nad a Kuzmov priamy kop skončil v náručí brankára Šavola. Domáci hrozili v tejto fáze hlavne rýchlymi protiútokmi, s ktorými si dobre organizovaná obrana hostí poradila. V závere ešte pohrozil Kačerík, ale najtesnejšiu prehru hostí neodvrátil. Mário Auxt, tréner Podbrezová B: „Domácim vyšla hneď na začiatku akcia a zápas sa potom z toho odvíjal. Zamerali sa na dobré bránenie, aby nás nepúšťali do vyložených šancí, čo sa im darilo. My sme sa cez to ťažko presadzovali a nedokázali sme s tým výsledkom už nič urobiť. Ja môžem domácim za bojovný výkon už len pogratulovať“.

**MFK Tatran Liptovský Mikuláš:** Šavol – Očenáš, Janec, Papaj, Poremba (88' Staš), Laco (65' Otruba), Lišivka, Katora, Kapláš, Andrič (72' Šimún), Kocharčík.

**FK Železiarne Podbrezová B:** Vavrúš – Krivák, Marchuk (46' Lukáčik), Fischer, Magda, Turňa, Haščák, Kačerík, Kuzma, Blahút (62' Mejri), Gerát (83' Bellay).

### FK Železiarne Podbrezová B – AFC Nové Mesto nad Váhom 1:1 (1:1)

Góly: 22' Kuzma – 38' Mikuš.

Posledný domáci zápas nášho B mužstva v jesennej časti začal vlažne, ale v prvej polovici úvodného dejstva bola optická prevaha na našej strane. V 22. minúte ju korunoval Kamil Kuzma, ktorý si elegantným „panenkovým“ spôsobom poradil s realizáciou pokutového kopu a otvoril skóre. V ďalších minútach sa však začali do hry viac dostávať hostia. Najskôr spred pätky tesne vedľa vystrelil Mikeš, o tri minúty neskôr opečiatkoval brvno Rajmund Mikuš ale posledne menovaný futbalista minútu na to už skóroval. Ten o minútu na to ostal osamotený v šestnástke a po prihrávke vystrelil z prvej presne k žrdi.

Do kabín sa tak išlo za nerozhodného stavu, ktorý sa v druhom polčase nie a nie zmeniť. Menej bolo aj šanci, prakticky len po jednej veľkej na oboch stranách. Po tom, ako loptu pred seba vrazil Vavrúš, vystrelil nad bránu Živčic, na druhej strane z otočky, z hranice malého vápna, po rohu, strelal nad kapitán Kupčík. Konečná remíza je preto férovým vyústením diania na ihrisku. Mário Auxt, tréner Podbrezovej: „Mali sme veľmi dobrý vstup do zápasu, kedy sme sa snažili byť smerom dopredu konštruktívni. Dostávali sme sa aj do pokutového územia hostí. Z toho vyplynula situácia, kedy prišiel faul na nášho útočníka. Išli sme do vedenia zásluhou jedenástky, ale od toho momentu sme polavili. Súper bol aktívnejší. Prehrával nás v strede, v súbojoch. Po jednej z akcií vyrovnal. Druhý polčas bol z oboch strán opatrný. Jeden aj druhý tím si vytvoril šance. Škoda, že tie naše sme my nepremenili. Chceli sme sa v poslednom domácom zápase jesennej časti rozlíčiť s víťazstvom, ale to sa nám nepodarilo. Myslím si, že bod je spravodlivý“.

**FK Železiarne Podbrezová B:** Vavrúš – Lukáčik, Kupčík, Magda, Fischer, Weiss, Garaj, Sedláček (68' Sokol), Kačerík (78' Válovčan), Kuzma, Marchuk (86' Lihan).

**AFC Nové Mesto nad Váhom:** Belic – Múdry, Vlado, Šupka, Holíčik (46' Živčič), Mikuš, Bošanský (81' Ďanovský), Kubrický, Lopušán, Mikeš (73' Kosorín), Jurica.

Stranu pripravil M. Jančovič

## S Marekom Fabuľom, trénerom A mužstva Návrat k pôvodnej filozofii klubu si vyžaduje trpezlivosť



Na poste hlavného trénera FK ŽP vystriedal Marek Fabuľa svojho predchodcu Karola Praženicu pred necelými dvomi mesiacmi. Domáci zápas proti Tatranu Prešov (19. septembra, 2:0) už viedol spolu so svojim asistentom Miroslavom Guzom. Potom prišla tesná prehra 0:1 v Zlatých Moravciach a domáca výhra o jeden gól so Senicou. Po úvodných troch zápasoch nasledovala reprezentačná prestávka. Týmto obdobím začal hodnotiť doterajšie pôsobenie súčasný tréner A mužstva Marek Fabuľa.

**Po vašom opätovnom príchode ste dokázali vyhrať dva z troch majstrovských zápasov. V súčasnosti mužstvo ťahá sériu štyroch stretnutí bez získaného bodu. Skúste zhrnúť toto obdobie a pomenovať príčiny.**

Keď sme sa s Miroslavom Guzom vrátili do Podbrezovej, tak našou prvou myšlienkou bolo sústrediť čo najväčší počet hráčov, s ktorými sme pracovali už počas nášho úvodného pôsobenia, aby dokázali pretransformovať naše myšlienky do reality a uhrať zápasy, po ktorých bola na programe reprezentačná prestávka. To sa nám aj podarilo a zo spomínaných troch zápasov sme dva vyhrali. Potom sme začali s druhým krokom, na ktorom sme boli dohodnutí s vedením klubu, že začneme pracovať s mladými hráčmi. Preto boli Kuzma, Migala a Válovčan preradení do juniorky. Žiaľ, v priebehu súťaže sa zranilo viacero hráčov a mnohí dostali aj karty, čo bolo nepríjemné. No

zranenia starších hráčov potvrdili fakt, že sme mužstvo nenašli v najlepšom kondičnom stave. My chceme pracovať s hráčmi, ktorí tú záťaž zvládnu a ak sú zaťažovaní hráči so zraneniami, tak ich regenerácia si vyžaduje oveľa dlhší čas a tak sa pravidelne prejavujú ich limity a prichádzajú výpadky. Je to memento našej filozofie do budúcnosti, že mladí hráči sú schopní pracovať v tréningovom procese podľa našich požiadaviek. V súťaži sme preto museli reagovať zapracovaním mladých hráčov, ktorí však nemajú toľko skúseností. Veríme však, že vhodnou cirkuláciou hráčov s novými, ktorí donesú kvalitu, vytvoríme celok a ten dokáže v jarnej časti vyzerať lepšie nielen herne, ale aj výsledkovo.

**V súčasnosti už reálne dochádza k testovaniu nových hráčov. Dá sa povedať, že do konca jesennej časti je mužstvo v akomsi testovacem režime?**

- To v žiadnom prípade. Noví hráči síce na skúšky chodia, bola tu už prvá partia a v budúcich týždňoch prídu ďalší, no nie sme v období, že budeme len hráčov skúšať. Hráme ešte o 12 bodov a urobíme všetko pre to, aby sme uhrali čo najlepšie výsledky.

**Do konca súťaže na nás čakajú ťažké súper. V akom stave je mužstvo pred zápasom s Ružomberkom?**

- Využili sme reprezentačnú prestávku kvalitne a netestovali sme len nových hráčov, ale skúšali sme aj našich mladých na iných pozíciách v mužstve. Verím, že sa nám to podarí poskladať tak, aby to na ihrisku vyzeralo dobre.

**Spomínali ste ďalších mladých hráčov. Naši dorastenci U19 si vo svojej súťaži počínajú veľmi dobre. Budete zaraďovať do tréningov ďalších?**

- My ich aj teraz zaraďujeme. Potrebujú však čas, aby sa etablovali a zistili rozdiel medzi dorasteneckým a mužským futbalom. Starší dorastenci sú vo svojej súťaži vysoko, čo je výsledok dobrej práce mládežníckych trénerov. No nemožno počítať s tým, že sa do zostavy zaradia okamžite a budeme na nich môcť stavať. Majú právo na čas, aby prešli ešte inými

súťažami a stali sa tak členmi A mužstva. Druhá liga je vynikajúca a 90 minútová záťaž v juniorke im môže v rozvoji len prospieť. My ich priebežne sledujeme a je len na nich, ako rýchlo budú nasávať mužský futbal.

**Negatívna séria prehiev vyvrcholila vysokou domácou prehrou s Trenčínom, čo neteší žiadneho fanúšika. Čo by ste im na záver odkázali?**

- Transformácia na iný koncept je dlhodobý proces a je záťažou na psychiku nielen hráčov, ale aj divákov. Ja rozumiem, že po nedávnom úspešnom období mnohí očakávali, že s našim príchodom opäť prídu dobré výsledky, no mužstvo sa zmenilo. Nejaká kvalita odišla a nie až taká prišla, no najmä fakt, že sme sa vrátili späť k filozofii práce s mladými hráčmi si vyžaduje množstvo trpezlivosti a času. Ani jeden tréner, ktorý chce pracovať koncepčne, nedosiahol úspech ihneď. Verím však, že nám diváci veria a budú mať s nami strpenie a sľubujem, že aj hráči urobia všetko pre to, aby napredovali a aby nielen výkon, ale aj výsledky v budúcnosti prišli.

Do konca jesennej časti ročníka 2017/2018 ešte ostávajú 4 kolá, v ktorých na nás čakajú súper z hornej časti aktuálnej tabuľky. V najbližšom kole naši vycestujú na Liptov, no potom doma privítame futbalistov z hlavného mesta a diváku podporu budú hráči potrebovať aj v poslednom kole jesennej časti, keď v Zelpo aréne privítame Nitru.

18. novembra o 14. hod.  
MFK Ružomberok – FK Železiarne Podbrezová

25. novembra o 14. hod.  
FK Železiarne Podbrezová – ŠK Slovan Bratislava

2. decembra o 14. hod.  
MŠK Žilina – FK Železiarne Podbrezová

9. decembra o 14. hod.  
FK Železiarne Podbrezová – FC Nitru