



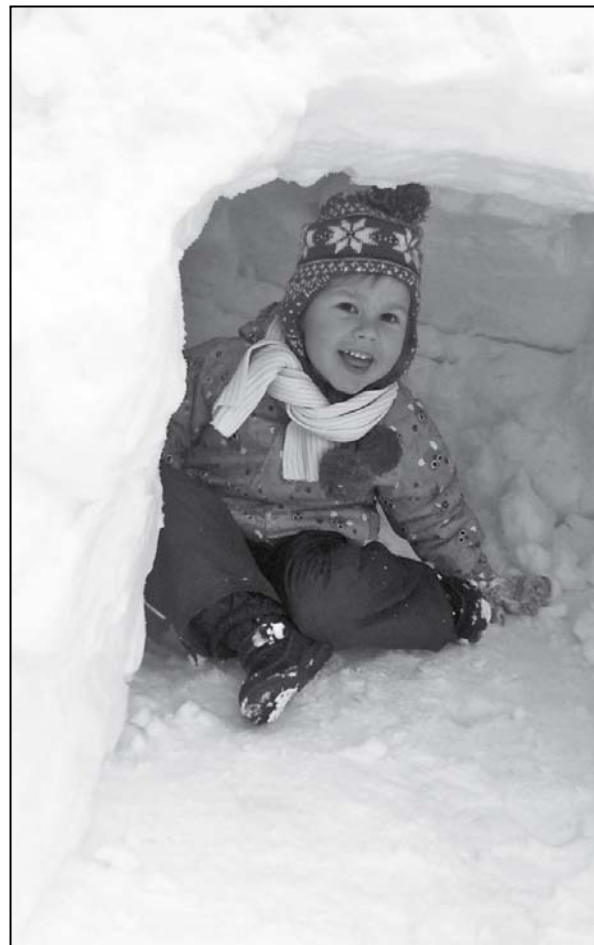
PODBREZOVAN 3

Dvojtyždenník Železiární Podbrezová a.s. | ročník LXIX | vyšlo 8. februára 2012

- 1 O výskume a vývoji
- 2 Ocenení darcovia krvi
- 3 Zo sveta ocele
- 4 Cena pre ŽP GASTRO servis s.r.o.
- 5 Polročná bilancia
- 6 Interview s lektorom
- 7 Hodnotenie cyklistov



Dcérska spoločnosť ŽP GASTRO servis s.r.o. sa zúčastnila 20. ročníka medzinárodného veľtrhu Danubius Gastro v Bratislave. V rámci sprievodných podujatí sa konala aj medzinárodná súťaž O najlepší Bratislavský rožok a O najlepšie brioškové tvary z kysnutého cesta. Jozefovi Krellovi, riaditeľovi dcérskej spoločnosti blahožela a cenu odovzdáva primátor Bratislavy Milan Ftáčnik a predseda Čechu pekárov regiónu západného Slovenska Vojtech Szemes – čítajte na 4. strane.



Aj keď tohtoročná bohatá snehová nádielka komplikuje dopravu, robí problémy chodcom, deti sa z nej radujú...

S profesorom Ing. Ľudovítom Parilákom, CSc.

„Bol to rok kotlových akostí“

Ako hodnotíte uplynulý rok?

-Rok 2012 možno hodnotiť z dvoch pohľadov. Jedným je oblasť výskumu a druhým zabezpečenie výskumnej činnosti finančnými prostriedkami, projektmi a podobne. Myslím, že nebudem ďaleko od pravdy, ak uplynulý rok z hľadiska našich hlavných zámerov - inovácie materiálov a technológií, označím za rok kotlových akostí (výrobu rúr predovšetkým pre energetický priemysel). Nie je to samozrejme výsledok len našej práce. Ide o úzku spoluprácu s výrobnými a obslužnými prevádzkarňami Železiární Podbrezová. Spoločnými silami sme dosiahli, že naše teoretické poznatky v oblasti mikroštruktúry a mechanických vlastností kotlových akostí v nadväznosti na investičnú podporu výrobných agregátov, hlavne vo valcovní bezšvíkových rúr, vytvárajú predpoklady, že už v blízkej budúcnosti budeme môcť povedať, že Železiarne Podbrezová patria medzi svetových



a renomovaných výrobcov rúr kotlových akostí. Bude sme totiž schopní zabezpečiť ich výrobu v širokom spektre, až po aplikácie na úroveň ultrasuperkritických podmienok (do teplôt 620 stupňov Celzia pri tlaku 30 megapascalov).

V rámci operačného programu 02, ktorý je koordinovaný odborom technického a investičného rozvoja, sme prezentovali tri výskumné správy, ktorých kľúčovým prínosom je nový prístup: tzv. chemická a mikroštruktúrna koncepcia mechanických vlastností žiarupevných ocelí. Pre dané chemické zloženie dokážeme presne predikovať potrebný stav mikroštruktúry, ale aj karbidických fáz, aby sme dosiahli požadované mechanické vlastnosti vrátane creepovej odolnosti. Vieme dokonca vypočítať, aký má byť stav mikroštruktúry, ktorú dokážeme ovládať na základe predpísaných parametrov technológie výroby.





V minulom roku sa do kampane Študentská kvapka krvi zapojilo 26 232 potenciálnych darcov, z toho krv darovalo 22 848 (prvodarcov bolo 5 475 a mobilných výjazdových odberov 136) a do 17. ročníka Valentínskej kvapky krvi v priebehu 23 odberových dní 27 977 darcov, krv darovalo 24 239 (z toho 4 726 prvý raz). Do obidvoch akcií sa zapojili aj študenti našich súkromných škôl.

Ilustračná foto I. Kardhordová

Najcennejší valentínsky dar

Najcennejšími a najzmyslupnejším valentínskymi darmi sú tie, ktoré sú nezaplátiteľné, pretože sú darom srdca. Lásku prejavujeme svojim najbližším, no môžeme sa o ňu podeliť aj s úplne neznámymi ľuďmi, ktorým darujeme nádej na uzdravenie, dar života – krv.

Už osemnástym ročníkom pokračuje kampaň Valentínska kvapka krvi, trvajúca v tomto roku od 13. februára do 14. mar-

ca. Mobilné výjazdové jednotky už v predchádzajúcich rokoch uskutočnili desiatky odberov krvi v súkromných školách ŽP. Mnohí študenti a mladí zamestnanci sa práve vďaka týmto odberom po prvýkrát zapojili do dobrovoľného darovania tejto vzácnej a pre ľudstvo nenahraditeľnej tekutiny.

Veríme, že aj v tomto roku využijete možnosť zapojiť sa do kampane „Valentínska kvapka

krvi“, prostredníctvom výjazdových jednotiek Národnej transfúznej stanice z Banskej Bystrice, na odborných miestach:

- 6. marca 2013 od 8. do 11. hod. v klubovni SSOŠH ŽP a SG ŽP v Lopeji,

- 13. februára v čase od 7,30 do 10. hod. v priestoroch Mestského kultúrneho strediska v Brezne na ulici Švermova 7.

(vk)

anketa anketa*anketa* anketa* anketa*

Darovanie krvi má podľa odborníkov aj svoje výhody. Až po dôkladnom vyšetrení zdravotného stavu, môžu darcovia pristúpiť k odberu. Opakované odbery sú podľa odborníkov akousi prípravou organizmu na krízové situácie, pri ktorých hrozí veľká strata krvi. Je dokázané, že takéto stavy znášajú darcovia oveľa lepšie. Odber krvi prispieva k regenerácii organizmu, jej úbytok ho vyprovokuje k tvorbe nových krviniek a preto tí, ktorí pravidelne darujú krv sa cítia lepšie a sami hovoria o celkovom „omladnutí“. Tieto výhody však väčšina darcov nevníma, rozhodujúca pre nich je motivácia a preto sme sa tohtoročných ocenených opýtali:

Čo vás prvýkrát viedlo k darovaniu krvi?

Lubomír LACUŠKA, diamantová plaketa

- K myšlienke darovať krv ma priviedol môj vzor - otec, ktorý bol dlhoročným darcom a preto som sa rozhodol aj ja prvý raz darovať túto vzácnu tekutinu 14. decembra 1982. Odvtedy som tomu poslaniu ostal verný a párkrát som daroval aj plazmu. Pokračovať budem dovtedy, pokiaľ mi to môj zdravotný stav dovolí, alebo ma nevyradia z evidencie.



samozrejmosť.

Ing. Lubomír PATIN, bronzová plaketa

- Človek sa neustále dozvedá koľko tragédií, nehôd a úrazov spojených s ľudským utrpením sa vyskytne v priebehu dňa. Darovaním krvi som chcel aj ja aspoň takouto formou pomôcť a prispieť k záchrane ľudského života pri náročných operáciách.



Ing. Juraj DANČ, zlatá plaketa

- V roku 2002 som prvýkrát daroval krv spolu s manželkou, ktorá už bola darkyňou. Nik ma nenútil, rozhodol som sa sám, pretože tejto životodarnej tekutiny nikdy nie je dost. Nemal som zdravotné problémy a to rozhodlo, že som sa stal darcom. Chodím na odbery do Banskej Bystrice a považujem to za úplne prirodzenú a samozrejmu vec. Okrem štandardného odberu, ktorý

netrvá viac než 10 minút, som podstúpil aj zložitejší, pri ktorom sa získavajú krvné doštičky. Na lôžku som si tak poležal asi hodinu a tým som zvýšil šancu na uzdravenie pacienta, ktorý ich potreboval. Z vedomia, že moja krv niekomu pomôže, prípadne môže niekomu zachrániť život, mám ten najlepší pocit.



Ing. Lubomír JUROŠ, strieborná plaketa

- Zo zdravotných dôvodov som krv mohol darovať až pomerne v neskorom veku, keď si človek súčasne začne uvedomovať solidaritu s ostatnými a darovanie je jedným zo spôsobov, ako k tomu prispieť. Chcel by som v darovstve pokračovať čo možno najdlhšie a dotiahnuť to aspoň na zlatú plaketu.



(vk)

V roku 2012 získali plaketu prof. MUDr. Jana Janského za bezpríspevkové darcovstvo krvi:

Diamantová plaketa

Ján CABAN, oceliareň
Jozef KUREK, centrálna údržba
Ľudovít LACUŠKA, oceliareň

Zlatá plaketa

Ing. Juraj DANČ, valcovňa bezšvíkových rúr
Juraj DEMETER, energetika
Ing. Igor HREBČEK, ťaháreň rúr
Peter KORDULIČ, energetika
Peter KVIETOK, valcovňa bezšvíkových rúr
Rastislav MASARYK, ťaháreň rúr
Juraj MRAVEC, ťaháreň rúr
Alena OVČIARIKOVÁ, valcovňa bezšvíkových rúr
Jozef PETRÁŠ, odbor zásobovania
Ing. Aneta PETRÁŠOVÁ, oceliareň
Katarína SCHREINEROVÁ, oceliareň
Milan SVINČIAK, odbor riadenia kvality
Vladimír ŠKVARKA, valcovňa bezšvíkových rúr
Ján VAIS, ťaháreň rúr
Ingrid VAISOVÁ, ťaháreň rúr
Lubomír VOZÁR, odbor bezpečnosti a hygieny

Strieborná plaketa

Radoslav BABIC, odbor riadenia kvality
Miloš CABAN, valcovňa bezšvíkových rúr
Pavol ČERNÁK, valcovňa bezšvíkových rúr
Stanislav ČIPKA, energetika
Ing. Lubomír JUROŠ, energetika
Lubomír KUBALIAK, ťaháreň rúr
Ing. Radoslav KÚRTY, centrálna údržba
Milan MALČEK, valcovňa bezšvíkových rúr
Luba MEDVEDŔOVÁ, odbor riadenia kvality
Tomáš REPKA, valcovňa bezšvíkových rúr
Ján RIDZOŇ, valcovňa bezšvíkových rúr
Pavol ŠIMA, druhovýroba

Bronzová plaketa

Gabriela BABKOVÁ, ťaháreň rúr
Vladimír DARMO, centrálna údržba
Ing. Richard HÖGER, odbor riadenia kvality
Jozefína HORSKÁ, valcovňa bezšvíkových rúr
Martin KARABA, centrálna údržba
Lucia KESSELOVÁ, valcovňa bezšvíkových rúr
Anna KLEMENTOVÁ, valcovňa bezšvíkových rúr
Iveta KNÍZEROVÁ, ťaháreň rúr
Ing. Milan KYSEL, oceliareň
Tomáš LACKO, centrálna údržba
Mgr. Peter MALÍK, valcovňa bezšvíkových rúr
Ing. Lenka MURÁNSKA, odbor riadenia daní a účtovníctva
Marek OLŠIAK, ťaháreň rúr
Ing. Lubomír PATIN, valcovňa bezšvíkových rúr
Erik POPROVSKÝ, centrálna údržba
Anton PREČUCH, centrálna údržba
Olga PRESPERINOVÁ, valcovňa bezšvíkových rúr
Ivan PROŠOVSKÝ, valcovňa bezšvíkových rúr
Jozef RAPČAN, valcovňa bezšvíkových rúr
Marcel RIDZOŇ, ťaháreň rúr
Slavomír SPIŠIAK, ťaháreň rúr
Ing. Adam ŠTAVINA, centrálna údržba
Stanislav VAIS, odbor riadenia kvality
Zuzana VESTFÁLOVÁ, ťaháreň rúr

Ing. Aneta PETRÁŠOVÁ, zlatá plaketa

- Prvú myšlienku mi vnukol manžel, ktorý v tom čase mal už pár odberov za sebou. Tak prečo neskusím? Odvtedy je tomu už pár rokov, dobrý pocit po každom odbere zostáva a dnes to beriem ako



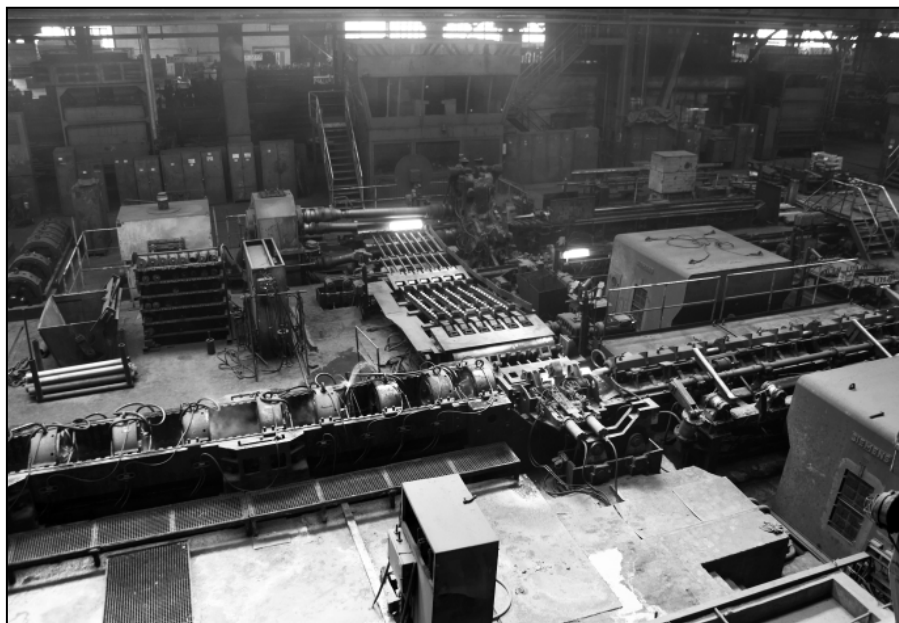
„Každý môže, v rámci svojich možností a schopností, urobiť niečo preto, aby pomohol dobrej veci a urobil tento svet lepším.“

Henry Dunant

(Dokončenie z 1. str.)

V úzkej súčinnosti s výrobnými prevádzkarňami sme v minulom roku realizovali špičkovú akosť, v našej branži nazývanú P91. Myslím, že v roku 2012 sme ju zvládli a môžeme ju ponúkať zákazníkom. Dňa 5. novembra 2012 sme prvýkrát valcovali aj akosť P92, ktorá je „sestrou“ akosti P91, ale s vyššou koróznou odolnosťou. Predchádzali tomu teoretické štúdie vedúce k definovaniu technológie výroby kotlových rúr. Pochopiteľne, bez investícií do výrobných agregátov valcovne bezšvíkových rúr by to nebolo možné splniť. Ide totiž o vysokopevné materiály s veľkými deformačnými odporami. Vďaka prístupu vedenia Železiarne Podbrezová sa ich podarilo zvládnuť. Verím, že aj túto akosť zvládneme a potom bude platiť, že Železiarne Podbrezová skutočne bezkonkurenčne v danom rozmerovom sortimente valcovaných rúr môžu ponúkať špičkové kotlové akosti. Je to jeden zo smerov, ktorý sme si vytýčili, aby sme zvyšovali výrobu rúr s vyššou pridanou hodnotou. Kotlové akosti sú prioritou a následne sú to aj ocele pre konštrukčné aplikácie.

Druhou z oblastí podpory inovácie technológií je fakt, že sme schopní prostredníctvom modelovania a simulácie termicko-deformačných procesov vo valcovni bezšvíkových rúr, od karuselovej pece až po výstup rúry z ťahovej redukcie, počas výroby popísať všetky analytické, metodické postupy a termické, deformačné



„Spolupráca s valcovňou hodnotíme vysoko. Je totiž unikátne, ako sme schopní výskumno – vývojové zámery realizovať priamo počas prevádzky, priamo na výrobnom agregáte,“ povedal profesor Parilák. F: A. Nociarová

a napätové procesy. To je veľmi dôležité pre plnú algoritmicizáciu technologického procesu, až po riadenie online (plnoautomatizovaného režimu z hľadiska voľby technologických parametrov) v budúcnosti. Už v tomto roku pristúpime k priamej aplikácii pre výrobu rúr z konkrétnych akostí. Výsledkom bude optimalizácia a upresnenie technologických parametrov pre zvýšenie kvality a zníženie nepodarkov. Toto riešenie opätovne vyvoláva investičné vstupy do procesov, hlavne regulácie a merania príslušných veličín v priebehu technologického cyklu. Aj preto spolu so ŽDAS

a.s. a valcovňou bezšvíkových rúr riešime projekt Technologickej agentúry ČR, ktorého hlavným cieľom je vyriešiť problematiku chladenia valcovacích stolic na ťahovej redukci. Spoluprácu s valcovňou hodnotíme vysoko. Je totiž unikátne, ako sme schopní výskumno - vývojové zámery realizovať priamo počas prevádzky, priamo na výrobnom agregáte. Dosiahli sme dobré výsledky aj v environmentálnej oblasti, oblasti riešenia povlakovaných nástrojov, je tam aj otázka sledovania analýzy kvality rúr kontrolovaných ultrazvukom, uzavreli sme projekt, ktorý sa priamo podieľal

na realizácii dynamického modelu riadenia ZPO, ale o tom inokedy.

A čo váš tím?

– Máme štyri výskumné oddelenia a veľmi mladý riešiteľský kolektív. Našou prioritou je stabilizovať činnosť a skvalitňovať výskumnú prácu. To si vyžaduje vytváranie experimentálneho zázemia a neustále štúdium. Všetci postupne prechádzajú na ďalšie štádium s cieľom získania titulu PhD., čo je pri výskume nevyhnutné. Úzko spolupracujeme s fakultami technického zamerania v Bratislave, Ostrave, Košiciach a v Prešove.

Na začiatku ste spomenuli dva

pohľady. A čo ten druhý?

– Vstupom do dvoch operačných programov sa nám podarilo priamo zabezpečiť aj financie pre činnosť výskumno – vývojového centra, v tejto etape na úrovni 15 – 20 percent, čo je nový moment a očakávame, že v tomto roku bude tento prínos podstatne vyšší. Vlni sme zvýšili aj svoju publikačnú činnosť. Dve naše práce boli v Leobene a v Rijeke ocenené na prvých miestach v posterovej sekcii. Za významné pokladáme aj vytvorenie prvých kontaktov s výskumom a vývojom vo firme Benteler, pretože v súlade s názorom Predstavenstva ŽP, napriek konkurenčnému prostrediu je dôležité, aby sme spolupracovali s renomovanými firmami a boli účastní v moderných vývojových smeroch a trendoch.

Vaše ciele na nasledujúce obdobie?

– Ako som už spomenul, hlavným cieľom bude opätovné riešenie inovácií a kvality, hlavne kotlových akostí. Otvárame nové zadanie v spolupráci s výrobnými prevádzkarňami a centrálnou údržbou v oblasti inovácie nástrojových materiálov na technologických agregátoch. Chceme urobiť v spolupráci s odborom riadenia kvality výrazný krok v priebežnom sledovaní kvality rúr vyrábaných ultrazvukom. Samozrejme, pripravujeme sa aj na úzku spoluprácu s výrobnými a obslužnými prevádzkarňami po realizácii investičných zámernov v oblasti zariadenia pre plynulé odlievania ocele a odpráškene oceliarna.

Zhovárala sa O. Kleinová



Foto: A. Nociarová

EKONÓMOVIA SA ŠKOLILI NA ŠTUPKE

Odbor riadenia daní a účtovníctva zorganizoval 30. januára 2013 v hoteli Stupka školenie „Účtovná a daňová závierka roka 2012.“ Školenia sa zúčastnili ekonomickí pracovníci ŽP, ktorí účtovne a daňovo ukončujú rok 2012. Prednášajúcim bol Ing. Vladimír Pastierik, auditor, daňový poradca a súdny znalec, ktorý je uznávaným odborníkom na školenú problematiku. Zúčastneným zamestnancom boli pripomenuté platné novely účtovných a daňových zákonov a zároveň boli upozornení na najčastejšie možné chyby pri ekonomickom uzatváraní účtovného obdobia 2012. Zároveň sa chceme poďakovať pracovníkom hotela Stupka a odboru doprava za súčinnosť pri realizácii školenia.

(ak)

Zo sveta ocele

Globálna výroba ocele sa bude v budúcich dvanástich mesiacoch znižovať v dôsledku súčasného prebytku kapacít a spomaľovania čínskej ekonomiky. Odborníci v sektore hodnotenia úverových rizík v podnikaní publikovali správu o problémoch, ktorým čelí oceliarsky priemysel, so zameraním na Čínu, hlavného výrobcu a spotrebiteľa ocele. V uplynulých dvanástich mesiacoch bolo vyrobených takmer 1,5 miliardy ton ocele, o 4,2 percenta viac ako v roku 2011, ale výroba sa v posledných mesiacoch stabilizovala a ekonómovia Global Steel sector vulnerable – Coface predpovedajú zníženie v roku 2013, zvlášť v Číne, kde dopyt klesá. V Spojenom kráľovstve sú výrobcovia ocele zraniteľní v dôsledku poklesu v automobilovom priemysle a v stavebníctve v eurozóne, zatiaľ, čo marže sú tláčené lacnejšou čínskou oceľou, zaplavujúcou trh. Grant Williams, riaditeľ Coface v Spojenom kráľovstve povedal, že: sú to ťažké časy pre oceliarsky priemysel s najväčším svetovým výrobcou ocele Arcelor Mittal, ktorý obviňuje slabší dopyt v Európe za svoje rozhodnutie odpísať 4,3 miliárd amerických dolárov zo svojho účtu za 4 kvartál. Výrobcovia ocele realizujú rozumné kroky na redukcii nákladov a zvýšení konkurencieschopnosti v Spojenom kráľovstve. Napríklad Tata Steel nedávno oznámila, že znižuje počet pracovných miest v manažmente a v administratíve o 600 vo svojej oceliarni v Port Talbote, ale na tom istom mieste aj investuje do výrobných zariadení. Povedal, že oceliarsky priemysel bude náchylný k insolvenčiam a neskorým platbám v budúcich mesiacoch, takže pre dodávateľov je dôležité robiť rozumné opatrenia pred ponukou úverových podmienok. Coface je v oceliarskom sektore známa, informuje klientov o meniacich sa rizikách u spotrebiteľov a spolupracuje s nimi na odsúhlasovaní rozumných úverových limitov tak, aby mohli zostať konkurencieschopnými. Coface sa zameriava na oceliarsky sektor ako súčasť svojej kvartálnej správy. Globálna výroba ocele bola v roku 2012 doposiaľ najvyššia, ale do decembra 2012 bolo využitých len 77 percent kapacít, v porovnaní s 82 percentami z apríla 2012. Očakáva sa, že v roku 2013 ponuka prevyší dopyt, prinúti k poklesu cien a poklesu výroby. Čína sa stala dominantnou v tomto sektore len v minulom desaťročí. V roku 2001 vyrobila 18 percent svetovej ocele, ale dnes je to 45 percent. Zároveň je najväčším svetovým spotrebiteľom ocele. Na druhej strane EÚ momentálne zodpovedá za 11 percent produkcie v porovnaní s 22 percentami v roku 2001.

(Hutníctví železa)

S Jozefom Krellom, riaditeľom ŽP GASTRO servis, s. r. o.

O poznatkoch a úspechoch na veľtrhu Danubius Gastro

Kľúčovým poslaním dcérskej spoločnosti ŽP GASTRO servis je zabezpečenie stravovacích služieb pre zamestnancov, v predmete činnosti však majú aj výrobu a predaj mrazených jedál, polotovarov, zabezpečujú party servisné služby, atď. Rokmi sa stalo už tradíciou, že riaditeľ tejto spoločnosti stále hľadá nové cestičky a snaží sa držať aktuálny trend. Jednou z foriem, ako prísť k novým poznatkom a zároveň sa dostať aj do povedomia širokej verejnosti, je prezentácia na veľtrhoch a výstavách. V dňoch 24. až 27. januára 2013 sa takáto príležitosť naskytla. V bratislavskej Inchebe sa uskutočnil 20. medzinárodný veľtrh gastronómie Danubius Gastro, na ktorom nechýbal stánok ŽP GASTRO servis, s.r.o. a medzi návštevníkmi ani 40 členný zájazd pracovníkov tejto spoločnosti, ktorí tiež vycestovali za poznáním. O priebehu veľtrhu a sprievodných akciách sme sa zhovárať s riaditeľom dcérskej spoločnosti ŽP GASTRO servis, s.r.o., Jozefom Krellom:

Čo ste vystavovali na tohtoročnom veľtrhu?

-S mrazenými výrobkami máme dlhoročné skúsenosti. Náš odbyt týchto výrobkov bol poznamenaný krízou a pokles záujmu viedol k zníženiu produkcie tohto sortimentu. Je preto našim cieľom oživiť trh a dostať sa na predkrízovú úroveň. Viedli sme rokovania s firmou Ryba zo Žiliny, ktorá distribuuje mrazený tovar po celom Slovensku a verím, že budúcnosť potvrdí naše správne rozhodnutie. Našou horúcou novinkou sú pravé Bratislavské rožky, ktoré sú súčasťou zoznamu regionálnych výrobkov chránených Európskou úniou.

Co bolo pre vás inšpiráciou?

-Schvalovací proces uznania výnimčnosti tohto výrobku trval zhruba päť rokov a inicioval ho Cech pekárov a cukrárov Západoslovenského kraja. Predsedu tohto cechu Vojtecha Szemesa poznám už možno dvanásť rokov z rôznych gastronomických výstav, veľmi si ho vážim a tak ma napadlo zaoberať sa hlbšie touto myšlienkou. Podarilo sa mi zohnať originálnu receptúru a začali sme skúšať Bratislavské rožky piecť. Pod vedením Cechu pekárov a cukrárov ZSK sme absolvovali aj školenie a na tohtoročnom veľtrhu sme si trúfili predviesť naše rožky aj v súťaži.

Prezradíte aj niečo viac?

- Bol to už 7. ročník medzinárod-

no, že sme mali možnosť po dlhých rokoch opäť súťažiť, bolo pre nás obrovským prínosom.

Diplom ste si však priniesli.

-Súťažili sme aj v medzinárodnej súťaži „O najlepšie brioškové tvary z kysnutého cesta,“ kde sme zožali úspech. Andrea Belková získala pekné druhé miesto za takmer dokonalé dielo.

S akými poznatkami ste opúšťali tohtoročný veľtrh Danubius Gastro?

- Výrobe Bratislavských rožkov sa chceme venovať aj naďalej, treba však vziať do úvahy, že to je výrobok náročný na množstvo a kvalitu surovín, ide o ručnú prácu a to všetko zvyšuje cenu tohto výrobku. Uvažujeme, že naše brioškové pečivo by mohlo nahradiť pečivo v bufetovom predaji, ktoré momentálne zabezpečujeme dodávateľskými firmami. Ale pýtate sa na poznatky. Stretli sme mnoho ľudí, vypočuli mnoho rôznych námetov a skrsla z toho opäť nejaká myšlienka. My vyrábame sortiment pre bezlepkovú diétu. Len v hlavnom meste je okolo 25 tisíc celiatikov, a to je pre nás nová výzva...

O. Kleinová

nej súťaže „O najlepší Bratislavský rožok“, pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, ktorého usporiadateľom bol Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska. Našu spoločnosť v súťaži reprezentovali Mária Krajčiová a Andrea Belková. Konkurencia bola pomerne silná, s medzinárodnou účasťou. Naše súťažiaci mali síce výhodu, že mohli priebeh pozorovať, pretože oni súťažili len v piatok, ale na druhej strane, svoje určite zohrala tréma, obavy zo zvládnutia „cudzieho“ zariadenia, a tak sme v tejto kategórii nezískali hodnotené umiestnenie. Musím však konštatovať, že už aj



miesiť, plniť a piecť. Bratislavská maková a orechová podkova sa kedysi stala celkom prvým chráneným potravinárskym výrobkom na Slovensku. Cech pekárov za to v duchu postavil pomník prezieravému Augustovi Schwapachovi, špecializujú-

Bude vás zaujímať:

Podľa kroník sa Bratislavské rožky predávali už v roku 1590. Viac overiteľných faktov o ich výrobe sa však viaže k roku 1785. Wilhelm Scheuermann ich už v deň otvorenia pekárne „našúlal“ tisíce a v tejto tradícii pokračoval aj ďalší majiteľ pekárne Georg Lauda. Navždy sa tak zapísal do histórie Bratislavy ako „beigelbäcker“. V každej európskej krajine by sme našli toľko druhov drobného pečiva, že by sme ich koštovali od rána do večera. Starí bratislavskí majstri pekári však poznali vela trikov, čím svoje výrobky odlišili. Okrem masla vraj používali aj loj alebo kačaciu masť, varená plnka z maku a orechov tvorila aspoň polovicu, no a povrch bol zvláštne mramorovaný a lesklý. Aj to sú pravidlá, podľa ktorých sa „zaručená špecialita“ s pečiatkou Európskej únie dnes musí

cemu sa práve na pečenie rožtekov. Jeho sláva prekročila hranice krajiny nielen prostredníctvom päťkilových balení, ktoré dvakrát za deň odchádzali z hlavnej pošty do zahraničia, ale aj zlatých medailí z výstav v Londýne, Chicagu, Benátkach, Lyonu či Amsterdamu. Na cisárskom stole sa zase ocitali rožteky Made in Bratislava od Gustáva Wendlera, hoci názov si nemecké a maďarské kniežatá prispôbili po svojom – pressburger kipfel alebo pozsonyí kifli, podľa vtedy používaných mien Bratislavy. Aby sa tajomstvo makových podkovičiek a orechových polmesiacov (dodržiavanie týchto odlišností tiež patrí k pravidlám európskej „pečiatky“) odovzdávalo ďalšej generácii pekárov, o to sa cech stará aj tradičnou medzinárodnou súťažou „O najlepší Bratislavský rožtek.“

Zdroj: internet

Štedrý február

pre rodiny s deťmi!

2 DETI ZADARMO

ZĽAVA 28%

POISTENIE ZADARMO

PALIVOVÝ PRÍPLATOK V CENE

... a HYDROTOUR vám pribalí ďalšie milé prekvapenia!

FIRST MOMENT 1

Akcia je platná do 15. februára 2013

Infolinka: (02) 3263 0033
www.hydrotour.sk

Máme radi leto



tu môžete študovať odbory:

- hutník operátor*
- mechanik strojov a zariadení*
- mechanik elektrotechnik
- mechanik mechatronik
- obrábач kovov

*aj v športovej triede

ŽELEZIARNE[®] PODBREZOVA
 Volíte si svoju budúcnosť?
 Ak sa chcete rozhodnúť správne,
 voľte výber
 s garanciou zamestnania
 a tú vám poskytnú
 súkromné školy
 Železiarní Podbrezová a.s.



tu môžete študovať zameranie:

- šport
- informatika
- anglický jazyk

Staňte sa členmi nášho víťazného tímu



www.ssosh.sk

www.sgzp.sk

S Ing. Annou Pavlusovou, riaditeľkou našich súkromných škôl Žiaci musia mať chuť ísť za svojim cieľom

Prvý polrok školského roka máte za sebou. Ako hodnotíte jeho priebeh?

- Čas vzdelávania si vyžaduje veľa trpezlivosti, vytrvalosti, úsilia a pevnej vôle. Každý musí mať svoje ciele, aby poznal cestu k nim – či už žiak alebo učiteľ. Ciele sme si rozpracovali v plánoch našich súkromných škôl na rok 2012/13, v školských vzdelávacích programoch a stanovili v nich pravidlá a kritériá. Odmenu pre žiakov sú polročné výsledky ich práce, ale aj práce ich pedagógov.

V Súkromnej strednej odbornej škole hutnickej ŽP študuje 264 žiakov v odboroch: hutník operátor; mechanik elektrotechnik; mechanik strojov a zariadení; v päťročnom odbore mechanik mechatronik a v trojročnom učebnom odbore obrábач kovov. V študijných odboroch je 242 žiakov a v učebnom odbore 22. Priemerný prospech žiakov bol 2,64. S vyznamenaním prospeli 6 a s prospechom veľmi dobrým ukončilo prvý polrok 33 žiakov. Najlepší prospech dosiahla II.C trieda a najhorší I.B. Problém vidím v zvýšenej chorobnosti, následkom ktorej bol vysoký počet vymieškaných hodín (priemer 96,16 hodiny na žiaka). V porovnaní s rovnakým obdobím minulého roka došlo k zhoršeniu o 0,26 percenta, pričom neospravedlnená absencia bola nižšia. Najlepšiu dochádzku dosiahla trieda II.C. Z uvedeného

vyplýva, že žiaci, ktorí nevyneškávali vyučovanie, dosahovali aj lepšie výsledky v prospechu. Najhoršiu dochádzku mali študenti IV. A triedy (predstavovala 26,14 percenta). Správanie 33 žiakov sme museli hodnotiť zníženou známku. Po podrobnom rozbere na vyhodnocujúcej pedagogickej rade, v spolupráci s rodičmi, prijímame opatrenia na zlepšenie dochádzky na vyučovanie, čo je dôležitým predpokladom pre zlepšenie študijných výsledkov.

Aj v Súkromnom gymnázium ŽP vládne medzi učiteľom a žiakom permanentný dialóg, žiaci musia dôverovať práci a vedomostiam svojich učiteľov a naopak, učiteľia musia veriť svojim žiakom. To je základ budovania pevných základov prajnej a tvorivej atmosféry pre našu spoločnú prácu. V súčasnosti gymnázium navštevuje 139 žiakov, z toho 33 dievčat, 5 majú individuálny študijný plán (napr. športovci - cyklistka Tereza Medvedová, futbalisti Július Szóke a Michal Faško), jeden žiak študuje na zahraničnej strednej škole. Priemerný prospech gymnazistov bol 2,04, prospelo 115 žiakov, z toho s vyznamenaním 25. V porovnaní s vlaňajškom došlo k zlepšeniu prospechu o 0,29 percenta. Priemer 1,00 mali žiaci I.G triedy - Grísniková a Vysočan; z II.H triedy Rochovská. S veľmi dobrým



prospechom študovalo 39 žiakov, najlepší prospech dosiahla trieda IV.H a najhorší si zapísali žiaci II.G. Neprospelelo 20 žiakov. Najviac problémov robili žiakom predmety - matematika, chémia a anglický jazyk, aj napriek školou zabezpečenému doučovaniu. Príčinu vidíme aj v dochádzke na vyučovanie, kde priemer na žiaka bol 52,2 hod. Najlepšiu dochádzku mala trieda I.G a najhoršiu II.G. Potvrdilo sa aj v tomto prípade, že trieda s najvyššou absenciou dosiahla aj najhorší prospech. Za úspech považujeme, že v gymnázium nebola uložená znížená známka zo správania, výchovné opatrenia boli na úrovni pokarhania triednym učiteľom a riaditeľom školy. Naopak, 17 žiakov dostalo od triednych učiteľov pochvalu za dosahované výsledky.

Pri každodennej práci žiakom pripomíname, aby využili svoj čas - ktorý je ich najväčším bohatstvom, aby pracovali na sebe, lebo všetko čo do seba investujú, im budúcnosť mnohonásobne vráti.

Môžete spomenúť najvýznamnejšie mimoškolské aktivity a úspechy?

- Žiaci sa pravidelne zapájali do súťaží - Zenit v programovaní, iBobor olympiád v nemeckom a anglickom jazyku... V tomto roku pracu-

jú vo Veľkej vedomostnej súťaži o vode, ktorú organizuje BVS a.s., a o.z. Mladí vedci Slovenska. Zúčastňovali sa športových súťaží, ako okresného kola v cezpoľnom behu, Memoriálu M. Zavorskej, Síparskej ligy, okresných a regionálnych kôl v basketbale atď. Každoročne pre nich zabezpečujeme kultúrne a spoločenské aktivity - stužkové, vianočnú akadémiu, učenie v maskách, divadelné predstavenie „Sir Halewyn“, pomáhajú pri verejnej zbierke Biela pastelka, Expedičná kamera - festival outdoorových filmov, prevenciu v spolupráci s OPZ Brezno - Kriminalita mládeže, Študentskú kvapku krvi, dni otvorených dverí v TU v Košiciach...

Prvých šesť mesiacov uplynulo ako voda. Aké sú vaše priority na druhý polrok?

- Vzdelávanie je systémom nekonečného množstva postupov zabezpečujúcich nadobúdanie nových vedomostí a zručností. Je večným hľadaním. Má svoje módné trendy i staré osvedčené postupy. Páčila sa mi myšlienka, ktorú prezentoval L. Pajtinka, „Vzdelávanie by malo byť ako dobré džinsy - praktické, užitočné, malo by dobre sedieť jednotlivcovi, malo by poskytovať komfort i nadčasovosť.“ Učiteľ i žiak musia preto pracovať na svojej zmene, sledovať novinky, byť aktívni...

Aktivity našich súkromných škôl budú rozsiahle, čakajú nás ma-

turitné skúšky externá a interná časť, záverečné skúšky, prijímacie pohovory pre športovcov, talentové skúšky i prijímacie skúšky pre nešportovcov, lyžiarsky výcvik atď. Vďaka projektu COMENIUS, ktorý sme získali pre SG ŽP, našich žiakov a pedagogických pracovníkov čaká stretnutie so žiakmi z Grécka a Turecka, následne my navštívime Francúzsko a Turecko, ale aj práca na projektoch vypísaných ministerstvom školstva... Množstvo akcií v našich školách robíme spoločne - športové podujatia, rôzne kultúrne programy, využívanie odborných učební, spoznávanie pracovísk nášho zriaďovateľa nielen žiakmi SSOŠ ŽP, ale i SG ŽP, spoločné slávnostné ukončenie štúdia... Chceme, aby sme boli tvorivými školami, v ktorých nie formálne, ale skutočne dominujú žiaci a ich záujmy, ich schopnosti, naplnenie ich túžob po ovládnutí čohosi nového. Školami, v ktorých vládne vzájomná úcta a porozumenie medzi pedagogickými pracovníkmi a žiakmi. Podstata všetkého nového spočíva v záujme, ochote, v snahe a úsilí pedagogických pracovníkov byť tvoriví a inovatívni, a v chuti žiakov ísť za svojim cieľom. Skúsme preto byť spoločne každý deň aspoň o kúsok lepší ako včera a výsledky sa dostavia.

(vk)

Podľa štatistík trpí každý Slováčok nachladnutím s kašľom a nádchou priemerne dvakrát ročne, čo je zrejme hlavne v zime. Zhoršujú sa aj niektoré typy alergií, pričom vlhké počasie a nízke teploty kladú na ľudský organizmus a jeho imunitu zvýšené požiadavky. Vplyvom preventívnych opatrení - či už častého pohybu na čerstvom vzduchu, otužovania, či správnej výživy, si človek môže svoju imunitu posilňovať, zvyšovať obranné reakcie organizmu a lepšie tak

Zdravie máš len jedno

Mlieko patrí do našich jedálničiek

odolávať nástrahám rozličných ochorení, typických hlavne pre zimné obdobie.

Do jedálničky, ktorý prispieva k zvyšovaniu našej imunity, patrí aj mlieko a výrobky z neho. „Mlieko a mliečne výrobky sú významným zdrojom vápnika, niektoré

mliečne výrobky aj zdrojom probiotik – živých mikroorganizmov, ktoré po vstupe do nášho tela majú prospešný účinok na naše zdravie. Medzi najznámejšie probiotiká patria laktobacily a bifidobaktérie. Probiotiká obsahujú aj výrobky zo surového

ovčieho mlieka, napr. bryndza,“ upozorňuje na prednosti mlieka vedúca odboru hygieny výživy MUDr. Ivana Sedliáčiková.

Mlieko patrí k našim základným potravinám od narodenia až po starobu. V súčasnej dobe sa zaraďuje medzi najvýznamnejšie a najkomplexnejšie potraviny. Okrem základných živín a príslušnej energie poskytuje ľudskému organizmu mnoho látok, ktoré sa vyznačujú nielen významnými výživovými, funkčnými, ale aj zdravotnými účinkami. Nezastupiteľnú úlohu vo výžive má pre obsah plnohodnotných bielkovín, vrátane cenných srvátkových. Obsahuje esenciálne aminokyseliny, ktoré si naše telo nevie samo vytvoriť. Ďalšími zložkami sú tuk a mliečny cukor, ktoré sú pre nás nielen výborným zdrojom energie. Pre detský organizmus je mimoriadne významná zložka mliečného cukru - galaktóza, potrebná pre vývoj mozgu a nervových tkanív. Mliečny tuk je jemne emulgovaný a v porovnaní s inými živočíšnymi tukmi má veľmi dobrú stráviteľnosť. Jeho konzumácia je potrebná aj preto, že obsahuje v tuku rozpustné vitamíny A, D, E, K. Mlieko nás zásobuje aj bohatou minerálnou výživou. Je najlepším zdrojom vápnika, ktorý sa v organizme zúčastňuje na tvorbe a neskôr na udržiavaní pevnej kostnej hmoty a zubov. Chráni nás pred osteoporózou. Jeden pohár mlieka poskytuje 30 percent odporúčaného denného príjmu vápnika. Mlieko je aj zdrojom draslíka a fosforu. Draslík, ktorého je vo výžive nedostatok, sa podieľa na udržiavaní krvného tlaku, reguluje rovnováhu telesných tekutín a napomáha správnej funkcii svalov. Fosfor, spolu s vápnikom, pomáha udržiavať pevné kosti. Surové mlieko obsahuje prakticky všetky vitamíny a vyše 60 enzýmov s rôznymi biologickými účinkami (protirakovinné, antimikrobiálne, antisklerotické, imunostimulačné a ďalšie). „V našich podmienkach sa na ľudskú výživu využíva predovšetkým kravské mlieko, ale stále viac ľudí konzumuje aj ovčie a kozie mlieko, ktoré majú vzácne špecifické zloženie. Ovčie mlieko obsahuje vyššie množstvá niektorých zdravých prospešných zložiek, ako kravské. Vzhľadom na vysokú viskozitu a svojráznu chuť sa ovčie mlieko nekonzumuje čerstvé, ale používa sa na výrobu syrov a bryndze. Bryndza je naša národná špecialita, súčasť viacerých národných jedál. Je to potravina mimoriadne prosievajúca ľudskému zdraviu, ktorá v sebe spája kritéria biopotraviny a zároveň funkčnej potraviny,“ konštatuje MUDr. Sedliáčiková

Začiatkom druhej polovice minulého storočia sa začali objavovať informácie o negatívnych vlastnostiach mlieka. Mýty o tuku, zahlieňovaní, alergiách a pod., spôsobili, že sa spotreba mlieka na Slovensku podstatne znížila. Pre zaujímavosť: spotreba mliečnych výrobkov na osobu a rok je u približne 150 kilogramov, kým vo vyspelých štátoch je asi 300 kilogramov. V poslednej dobe sa ale množia dôkazy, že striedma konzumácia mlieka a syrov pôsobením bioaktívnych bielkovín, tukov a minerálov, práve pomáha znižovať riziko civilizačných ochorení, osteoporózy, zubného kazu a rakoviny čreva. Vzorom by nám mohli byť Švajčiarsko a Francúzsko, kde napriek vysokému konzumu tučného mlieka a syrov vo výskyt uvedených „moderných ochorení“ podstatne nižší. Takže, mlieko a mliečny tuk sú z hľadiska zdravia potrebné, podobne ako rastlinná potrava a možno povedať, že sa vzájomne dopĺňajú. Nedávno sa začali objavovať vedecké informácie, že aj surové nepasterizované mlieko znižuje výskyt alergických ochorení. Presvedčivo to potvrdila spoločná správa tímu vedcov zo Švajčiarska, Rakúska, Nemecka, Holandska a Švédska. Výsledky získali dlhodobým pozorovaním 15 tisíc detí vo veku od 5 do 13 rokov. U detí, ktoré pravidelne konzumovali surové, nepasterizované mlieko, zaznamenali výrazne znížený výskyt astmy, sennej nádchy, ekzému a alergickej nádchy. Ďalšie vedecké pozorovania potvrdzujú, že výskyt alergických ochorení detí matiek, ktoré počas tehotenstva pili surové mlieko, bol zriedkavejší. Čím skôr deti začnú piť surové mlieko, tým sú zdravšie. Za blahodarný účinok mlieka na ľudské zdravie podľa „hygienickej hypotézy“ vďačíme opäť najmä živým mikroorganizmom. V surovom mlieku je zachovaná pôvodná zostava (biodiverzita) mikroorganizmov, ktorú pasterizácia poruší. Pôvodnému zastúpeniu mikroorganizmov v mlieku sa pripisuje priaznivý účinok na vývin a funkciu imunitného systému. Okrem toho pasterizácia znehodnotí niektoré zložky mlieka významné z hľadiska podpory zdravia buď úplne, iné iba čiastočne. Navyše, na teploty sú citlivé najmä enzýmy, imunoglobulíny, β-laktoglobulín, α-laktalbumín, lyzozým, laktoperoxidáza a niektoré vitamíny. Série najnovších výsledkov dokazujú, že z hľadiska zachovania zdravia by sa mala dávať prednosť primeranému množstvu plnotučného, pokiaľ možno surového mlieka, a nie nízkotučnému mlieku. Odporúčanie striktnej beztukovej diéty je už v súčasnosti prekonané. Neexistuje žiadny vedecký dôkaz, že by mierny príjem mlieka (syrov) zvyšoval riziko srdcovocievnych a onkologických ochorení.

M. Tolnayová, RUVZ B. Bystrica

ŽP GASTRO servis

Jedálny lístok 11. – 17. február 2013

Jedálny lístok 18. – 24. február 2013

Pondelok

Polievky: boršč s mäsom, pečivo, kelová so syrom, pečivo
Hovädzie dusené, kôprová omáčka, knedľa
Morčacie prsia plnené Nívou, ryža, šalát
Roľnícke zemiaky, uhorka
Zelotofu, pečivo
Cestoviny s brokolicou a smotanovou omáčkou
Rezance s orechmi
Bageta Apetito
Ovocný balíček

Utorok

Polievky: zemiaková s hlávkovou kapustou, pečivo frankfurtská, pečivo
Husárska roláda, zemiaky, šalát
Kuracie prsia na paprike, cestovina
Zvolenské údené mäso s fazulou, chlieb
Grécky šalát, pečivo
Pórový náryp, paradajkový šalát
Zemľovka s tvarohom
Bageta Gurmán
Vyprážený bravčový rezeň, pečivo

Streda

Polievky: zeleninová s rajbaničkou, pečivo goralská, pečivo
Bravčový guláš segedínsky, knedľa
Pečené kuracie stehno, zeleninová ryža, kompót
Vyprážená ryba, zemiaky, šalát
Horehronský syrový šalát, pečivo
Kuracie prsia s plnkou, zeleninová obloha
Buchty na pare s lekvárom, kakaová posýпка, kakao
Celozrnná bageta syrová
Mliečny balíček

Štvrtok

Polievky: slovenská hubová, pečivo karfiolová, pečivo
Vyprážený kurací rezeň furmanský, zemiaková kaša, uhorka
Hovädzia roštenka portugalská, tarhoňa, šalát
Pizza diabolská
Windsorský šalát, pečivo
Halušky s kyslou kapustou
Zemiakové knedličky čučoriedkové so strúhankou
Bageta salámová so šalátom
Pečená bravč. krkovička, pečivo

Piatok

Polievky: hrstková pečivo cesnaková s haluškami, pečivo
Hovädzi guláš mexický, ryža, šalát
Bravčové stehno na smotane, knedľa
Klužská kapusta
Pestrý cestovinový šalát
Kelový karbonátok, zemiaky, šalát
Ryžový náryp s ovocím
Bageta moravská
Ovocný balíček

Sobota

Polievka: kačacia s cestovinou, pečivo
Vyprážená krkovička v cestíčku, zemiaky, uhorka
Morčacie soté na zelenine, tarhoňa, šalát
Bageta s kuracím mäsom

Nedeľa

Polievka: hrachová so salámou, pečivo
Bravčový rezeň prírodný, ryža, šalát
Hovädzia pečienka na víne, knedľa
Bageta šampiňónová so šunkou

Pondelok

Polievky: mexická, pečivo špenátová so syrovými haluškami, pečivo
Hovädzi guláš maďarský, cestovina
Granatiersky pochod, cvikla
Šalát z čerstvej repy so syrom, pečivo
Morčacie prsia na hrášku, mrkvový šalát
Kakaové osie hniezda, kakao
Bageta s pikantným mäsom
Mliečny balíček

Utorok

Polievky: slepačia, pečivo horácka, pečivo
Bravč. peč. krkovička, kapusta, knedľa
Kurací rezeň na hubách, ryža, šalát
Ryba na vidiecky spôsob, zemiaky, šalát
Brokolicový šalát s kuracím mäsom a olivami, pečivo
Opekané tofu, hrachová kaša, volské oko, uhorka
Plnené tvarohové rožky, kakao
Bageta salámová so šalátom
Pečené kačacie stehno, pečivo

Streda

Polievky: terchovská, pečivo francúzska, pečivo
Sekaný rezeň z bôčika, zemiakový šalát s majonézou
Hovädzie mäso námornícke, tarhoňa, šalát
Furmanské halušky
Lahôdkový šalát, pečivo
Zapekaný bravč. rezeň so syrom, zeleninová obloha
Dukátové buchtičky s van. krémom
Bageta s kuracím mäsom
Ovocný balíček

Štvrtok

Polievky: údeninová, pečivo rascová s vajcom, pečivo
Hovädzia pečienka sviečková, knedľa
Morčacie prsia na hrášku so šampiňónmi, ryža, šalát
Tortelíny so šunkou, syrová omáčka
Bulharský šalát s bravč. mäsom, pečivo
Pečené zemiaky s paradajkovou omáčkou
Palacinky s Nutelou
Bageta Apetito
Vypr. kur. stehno v cestíčku, pečivo

Piatok

Polievky: kapustová s klobásou, pečivo brokolicová dánska, pečivo
Vypr. syr, zemiaky, tatárska omáčka, Kuracie stehno s kuriatkovou omáčkou, cestovina
Držky na diabolský spôsob, knedľa
Parížsky šalát, pečivo
Hubové rizoto, uhorkový šalát
Šúľance s makom
Bageta Gurmán
Mliečny balíček

Sobota

Polievka: roľnícka, pečivo
Bravč. pečienka sedliacka, červ. kapusta, knedľa
Kuracie prsia Andalúzia, ryža, šalát
Bageta moravská

Nedeľa

Polievka: furmanská, pečivo
Hydinové ražniči, zemiaky, uhorka
Bravčové mäso na paprike, cestovina
Celozrnná bageta syrová

Interview s Johnom

Sme žiaci Súkromného gymnázia Železiarni Podbrezová a študujeme v prvom ročníku v triede s rozšíreným vyučovaním anglického jazyka. Pre zlepšovanie komunikácie nám škola umožnila dvakrát do týždňa vyučovanie s anglickým lektorom. Volá sa John a pochádza z Nového Zélandu. Jeho hodiny sú zaujímavé, zábavnou formou sa zdokonaľujeme nielen v jazyku, ale dozvedáme sa veľa aj o krajine, v ktorej sa narodil. Zábavná je výslovnosť hlavne vtedy, keď ho my chceme naučiť nejaké slovenské slovička, ako čuoriedka, alebo hmla. Prezradil nám na seba, že má rád šport a rád chodí na Chopok, ktorý on nazýva „Čopok“. Prostredníctvom otázok bližšie spoznáme nielen tento cudzí jazyk ale aj Nový Zéland a dozvedáme sa, aké má náš lektor pocity z pobytu na Slovensku:

Áké slovenské jedlo ste si obľúbili?

- Halašky s kapustou. Rád mám aj langoš a sójovú tyčinku.

Máte rád svoju prácu?

- Áno, milujem ju, hlavne utorkové rána. Okrem výučby anglického jazyka v škole, učím aj snowboard, ktorý je mojou najobľúbenejšou činnosťou.

Aky je rozdiel medzi Slovákami a obyvateľmi Nového Zélandu?

- Skoro žiadny rozdiel medzi nimi nie je, iba iný jazyk.

Čo vám z domova najviac chýba?

- Rugby, pláž, pikniky, moji priatelia, spoločné sledovanie rugby zápasov a môj pes Max.

Páči sa vám Slovensko?

- Áno páči, máte tu krásnu prírodu, trochu inú kultúru a zvyky.

Čo rád robíte vo svojom voľnom čase?

- Leziem, leziem, leziem... (smiech). Milujem horolezectvo a počúvanie hudby. Mojimi obľúbenými kapelami sú Pearl Jam a Red Hot Chili Peppers. Rád však varím



Foto Š. Fedo

aj guláš.

Páčia sa vám Slovenky?

- Áno, sú krásne.

Ktorý je váš obľúbený vrch na Slovensku?

- Bradavica blízko Gerlachu. Páči a mi aj Kriváň, ale každý zasnežený vrch je môj obľúbený, no najradšej mám Bradavicu a Kriváň.

Máte rád ľudí na Slovensku?

- Áno mám, sú veľmi láskaví, tak ako ľudia z

Nového Zélandu.

Tešíte sa, že nás znova uvidíte v pondelok a utorok?

- Nakoľko mám rád svoju prácu, neustále sa teším na hodiny a svojich študentov.

Spomienky

Dňa 8. februára si pripomíname pätnásť rokov odvtedy, ako nás navždy opustil manžel, otec a starý otec



Ing. Jozef ANTAL
z Podbrezovej.

Kto ste ho pozvali, venujte mu spolu s nami tichú spomienku. S láskou spomína manželka, dcéra a syn s rodinami

Dňa 3. februára uplynuli tri roky odvtedy, ako nás navždy opustil milovaný syn, manžel a otec

Alexej PODHAJSKÝ
z Podbrezovej – Štiavničky.

S láskou a úctou spomína celá rodina



„V srdci ťa stále máme a s láskou na teba spomíname.“



Dňa 26. januára sme si pripomenuli prvé výročie odvtedy, čo nás opustil náš milovaný

Ján OLERÍNÝ.

S úctou a láskou spomínajú manželka a synovia s rodinami

Dňa 20. januára uplynulo dvanásť rokov odvtedy, ako nás navždy opustil manžel, otec a starý otec

Bartolomej MARTINEK
z Podbrezovej.

Venujte mu tichú spomienku spolu s nami.

Smútiaca rodina



Dňa 16. februára si pripomenieme štvrté výročie od úmrtia nášho milovaného manžela, otca a starého otca

Stanislava VAJSA
z Podbrezovej.

S láskou a úctou spomína celá rodina



„Kto v srdciach žije, neumiera.“

Dňa 19. februára uplynú osem rokov od úmrtia nášho milovaného otca

Ludovíta PÉNZEŠA
z Podbrezovej.

Kto ste ho poznali, venujte mu spolu s nami tichú spomienku. Smútiaca rodina



„Navždy prestali pre teba hviezdy svietiť, už navždy prestalo pre teba slnko hriať, ale tí, čo ťa mali radi, nikdy neprestanú na teba spomínať.“

Dňa 2. februára uplynuli štyri roky, ako nás navždy opustil milovaný manžel, otec a starý otec

František KÚR z Valaskej.
S láskou spomína celá jeho rodina



„V srdci si uchováваме spomienku na teba a tvoje láskavé srdce a ruky, ktoré nám vždy pomohli. Ďakujeme ti za všetko, máme ťa radi aj keď už nie si medzi nami.“

Dňa 2. februára uplynulo šesť rokov, ako nás navždy opustil milovaný manžel, otec a starý otec

František ŠANTROCH
z Valaskej.

S láskou spomína celá jeho rodina



„Kto bol milovaný, nie je zabudnutý.“

Dňa 15. februára uplynú rok odvtedy, ako nás navždy opustil milovaný manžel, otec, starý otec a brat

Jozef KUBANČÍK z Brezna.

S láskou a úctou spomína celá rodina, bývalí spolupracovníci a známi



Dňa 10. februára uplynú päť rokov odvtedy, ako nás navždy opustil milovaný manžel, otec a starý otec

Richard BUNDA
z Podbrezovej.

S láskou a úctou spomínáme



„Sú ľudia, ktorí pre nás v živote znamenajú viac, než tí ostatní. O to ťažšie je naučiť sa žiť bez nich.“

Dňa 20. februára uplynú smutný rok od chvíle, kedy nás navždy opustil náš drahý otec, brat a starý otec

JOZEF VAŇO z Podbrezovej.

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

Smútiaca rodina



Dňa 13. februára si pripomenieme osem rokov odvtedy, čo nás navždy opustila naša drahá dcéra, mama, sestra a stará mama

Iveta ŠVEJKOVSKÁ z Hronca.

S láskou a úctou spomínajú spomínajú mama, sestra, dcéry a vnučka Anička



- februárovým

Pracovné jubileá

35-ročné

Ing. Jozef DVORSKÝ

Ing. Milan MAJER

30-ročné

Štefan BAČKO

Jaroslav KLIMENT

Ing. Peter KÜHNEL

Ľubomír ŠÍŠKA

Viera ŤAŽKÁ

25-ročné

Pavol POLIAK

životné jubileá

Ing. Jozef HEBEŇ

Anna PANČÍKOVÁ

Jozef ŠUCHAŇ

Milan TUROŇ

Ing. Viera VONDERČÍKOVÁ

Štefánia AMBRÓZOVÁ

Peter HAVAŠ

Oľga KŇAZÍKOVÁ

Július KOŠTIAL

Alžbeta LAUKOVÁ

Miroslav MEDVEĎ

Jozef PINDIAK

Jaroslav ŠKULTÉTY

Jaroslav FARÁRIK

Jozef RUSNÁK

Ján ŠINGER

Milan WEISS



Odišli do dôchodku

V januári odišli

do starobného dôchodku

MUDr. Juraj HALÁK

Marcela VETRAKOVÁ

do predčasného starobného dôchodku

Július ASTALOŠ

Ján BOHÁČIK

Marian BRUNOVSKÝ

Jaroslav FRGOLEC

František HORVÁTH

Dušan KOMORA

Milan KOVÁČIK

Ladislav KUCHÁR

Ferdinand MACUĽA

Božena SCHÍROVÁ

Stanislav SLABEY

V mene vedenia Železiarni Podbrezová a.s. im ďakujeme za odvedenú prácu a do ďalších rokov života želáme len sľečné dni.

Inzerčná služba

Predám 2,5 izbový byt s balkónom v pôvodnom stave vo Valaskej za 23 000 €, prípadne dohoda.

Kontakt 0904 818 868

Predám 1-izbový byt v Podbrezovej na Kolkárni.

Kontakt: 048/617 9262

Podakovanie

Ďakujeme všetkým príbuzným, priateľom, známym a bývalým spolupracovníkom za účasť na poslednej rozlúčke s našim milovaným manželom, otcom a starým otcom

Milanom ŽABKOM

z Čierneho Balugu – Jánošovky,

ktorý nás navždy opustil 23. januára 2013. Ďakujeme za kvetinové dary a Dychovej hudbe ŽP za dôstojnú rozlúčku.



Smútiaca rodina

S trénerom Cyklistického klubu ŽP Šport, a.s., Pavlom Medved'om

ÚSPEŠNÍ DOMA, AJ VO SVETE

Každoročne vaši zverenci dosahujú vynikajúce výsledky v cestnej cyklistike a cyklokrose. Bolo tomu tak aj v minuloročnej sezóne?

- Sme s ňou mimoriadne spokojní. V prvom rade si náš cyklistický klub udržal aj v roku 2012 Štatút tréningového centra mládeže, ktorý je zriadený Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu SR a Slovenským zväzom cyklistiky.

Šestnásť členovia Cyklistického klubu ŽP Šport, a.s., štartovali v minulom roku na šesťdesiatich pretekoch doma i v zahraničí (v Česku, Maďarsku, Nemecku, Rakúsku, Španielsku, Francúzsku, Holandsku, Belgicku, Taliansku, Švajčiarsku), kde si vybojovali 34 víťazstiev, 17 druhých a 14 tretích miest.

Môžete konkretizovať úspechy na

slovenských tratiach?

- Na Majstrovstvách Slovenska 2012, či už v cyklokrose, cestnej alebo horskej cyklistike, sme získali jedenásť medailí, z toho sedem titulov majstrov Slovenska, ktoré si vybojovali:

- Pavol Kvietok v cyklokrose,
- Tereza Medvedová má na konte päť titulov (v pretekoch jednotlivcov na ceste, v časovke jednotlivcov, v MTB - cross country - aj v šprinte, a v cyklokrose),
- Šimon Vozár v cyklokrose.

Ako obstáli v medzinárodnej konkurencii?

- Z nášho klubu sa do slovenskej



reprezentácie prebojovalo päť členov - Šimon Vozár, Tereza Medvedová, Pavol Kvietok, Tomáš Kapajčík a Sebastián Čanecký, ktorí na vrcholových podujatiach výborne reprezentovali farby nielen Slovenska, ale i nášho klubu.

Šimon Vozár pretekala na Majstrovstvách sveta v cyklokrose 2012 v Belgicku, ale aj na Majstrovstvách sveta 2012 MTB v Rakúsku. Traja pretekári, Pavol Kvietok, Tomáš Kapajčík a Tereza Medvedová, štartovali na Majstrovstvách Európy mládeže v MTB. Vozár, Čanecký a Medvedová štartovali v pretekoch Svetového pohára v cestnej aj

horskej cyklistike a aj v cyklokrose, v ktorom sa nám najviac darilo. Vozár, Čanecký a Medvedová sa zúčastnili od 18. do 24. júna cyklokrosového tréningového UCI kempu v sídle UCI v Aigle vo Švajčiarsku.

V aktuálnom svetovom rankingu UCI juniorov je Šimon Vozár na 18. mieste. Ženský cyklokros nemá juniorskú kategóriu, juniorky pretekajú so ženami Elite. Tereza Medvedová bola v tejto sezóne najmladšou pretekárkou kategórie ženy Elite v seriáli Svetového pohára. V aktuálnom svetovom rankingu UCI žien Elite je na 45. mieste, čo znamená, že je najlepšie umiestnenou juniorkou.

Náš CK ŽP Šport zorganizoval na sklonku roka (7. októbra) cyklokrosové preteky pod názvom Cyclocross International Podbrezová, ktoré boli zaradené do Svetového pohára UCI 2 pre mužov, a pre kategóriu mládeže boli tieto preteky Slovenským pohárom. Podujatie má doma i vo svete svoju tradíciu a dobré meno. Aj v tomto roku bolo zorganizované na vysokej úrovni a opäť priťahlo na štart kvalitných pretekárov.

Na čo kladiete najväčší dôraz v sú-



Radost päťnásobnej majsterky SR Medvedovej

časnej zimnej príprave?

- Sezónu sme ukončili 16. decembra a v súčasnosti prebieha zimná príprava. V zimných tréningoch dbáme na všestrannú prípravu pretekárov - striedame halu, posilňovňu, pridávame beh, ak sa dá aj mimo športovej haly alebo obúvame bežky. Máme plánované zimné sústredenia od 15. do 24. februára. **Pripravenosť pretekárov preverí nový súťažný ročník, kedy a kde začínate?**

- Novú sezónu odštartujeme 7. apríla v prvom Svetovom pohári cestnej cyklistiky juniorov, Paríž - Roubaix. Na domácich dráhach začíname prvým kolom Slovenského pohára 13. apríla v Trnave.

(vk)



Šimon



Šimon, Čanecký

Liga majstrov 2012/2013 pokračuje 2. kolom

DOMA SI BODY NENECHALI UJŠŤ

Domáci po týždennom sústreďení a liečení niekoľkých hráčov potvrdili, v prvom zápase druhého kola Ligy majstrov, pozíciu favorita a vyprevadili Chorvátov rozdielom 251 kolkov. Pred odvetou v Osijeku 16. februára majú v rukách dobrú východiskovú pozíciu. Dôležitosť stretnutia zaplnila divácku tribúnu a tá vytvorila našim hráčom vynikajúcu domácu atmosféru.

Zápas bol napínavý od začiatku do konca. V prvej trojici hráčov nastúpili za Kolkársky oddiel ŽP Šport, a.s.: Tomka, Zavarko a Pašiak. Tomka až na poslednej dráhe dokázal zobrať súperovi bod a prehral o 25 kolkov 3:1. Jeho súper Šarkezi bol zároveň najlepším hráčom Osijeku - 644 kolkov. Zavarko opäť preukázal svoje umenie a pomerom 4:0 vyprevadil súpera rozdielom 146 kolkov, keď nahral vynikajúcich 726. Pašiak po prvej prehrate dráhe nasadil vysoké tempo a zvrátil stav na 1:1. Žiaľ na tretej a štvartej dráhe mal slabšiu dorážku a tak celkovo prehral 3:1, o 8 kolkov. Stav po prvej trojici bol 1:2 pre Osijek, ale +113 kolkov pre Podbrezovú. Erik Kuna, slovenský juniorský reprezentant, nastúpil v druhej trojici proti Macedóncovi v drese Osijeku Brankovi Manevovi, hráčovi s najrýchlejším hodom. Podobne

ako Pašiak po prvej dráhe zapol a vyrovnal hru. Bohužiaľ ani on nestačil na mladého Macedónca a prehral druhú šesťdesiatku, celkovo 1:3, 625:642. Ivan Čech nemal žiadne väčšie problémy so svojim súperom, aj keď mu dovolil vyhrať tretiu dráhu. Celkovo však 3:1, 669:575 a veľký bod pre Podbrezovú. Poslední sa proti sebe postavili najstarší hráči svojich družstiev Čalič za Podbrezovú a Mušanič za Osijek. Aj keď Chorvát spočiatku odolával, z dráh nakoniec odchádzal s porážkou 3:1 a 657:596.

Pavol Kühnel
manažér KO ŽP Šport



KO ŽP Šport - KK Konikom Osijek 3921:3670
5:3(13:11 - malé pomocné body)

Zostava a body: Tomka 619, Zavarko 725, Pašiak 626, Kuna 625, Čech 669 a Čalič 657.

V Pohári futbalových nádejí víťazná U15 ocenenie prevzali Jakub Vozár a Samuel Hrubec



V športovej hale v Poprade sa 25. januára uskutočnil 22. ročník mládežníckeho turnaja starších žiakov „O pohár futbalových nádejí“. V kategórii starších žiakov U14 si víťazstvo opäť vybojoval tím z Liptovského Mikuláša a v ktg. starších žiakov U15 dominovalo družstvo FO ŽP Šport Podbrezová.

Ceny pre najlepších hráčov turnaja:

- najvšestrannejší hráči - v ktg. U14 Jakub Vozár (FO ŽP Šport), v ktg. U15 Adam Bittner (FK Poprad),
- najlepší brankár - v ktg. U14 Matúš Mikušič

(MFK Liptovský Mikuláš), v ktg. U15 Samuel Hrubec (FO ŽP Šport).

Výsledky - kategória U14:

1. L. Mikuláš 3 3 0 0 9:0 9
2. Podbrezová 3 2 0 1 7:3 6
3. Poprad 3 1 0 2 4:6 3
4. Sp. N. Ves 3 0 0 3 1:2 0

Výsledky - kategória U15:

1. Podbrezová 3 2 0 1 5:4 6
2. Poprad 3 2 0 1 6:6 6
3. Sp. N. Ves 3 1 0 2 7:5 3
4. L. Mikuláš 3 1 0 2 5:8 3



Vozár



Hrubec

Turistickými trasami

Február:

9. LP Čertovica - Bujakovo
 16. LP Zákamenským grúňom - Zákamenné (BUS)
 23. LP Lom nad Rimavicou - Prameň Iplá - Bykovo
- Marec**
2. LP Donovaly - Špania Dolina (BUS)
 9. LP Kremická Skalka
 30. Splav odomykanie Hrona, Bujakovo - Podbrezová

Apríl

6. Otvorenie pešej turistickej sezóny (Chvatimech - kaplnka sv. Antona - Rit - chata Bernardín)
27. Prostredná Mólca - Poniky Slovenská Ľupča

Máj

4. Tajov - Suchý vrch - Trávný Ždiar (820 m) - B. Bystrica
11. Brezno - Halny - Kozlovo - vVlachova - Kubicák - Michalová
18. Hriňová - vodopád Bystré - Poľana (1458 m), osob. autami
25. Blatnický hrad - jaskyňa Mažarná - Ostrá - Tlstá (1373 m), BUS

Jún

1. Sedmák - Kysuca - Tri chotáre - Železná brána - sedlo Pereš - Císarska hoľa - Slopovo - Kokava nad Rimavicou
- 8.-9. Slipická planina (osob. autami)
15. Strelníky - Veporské skalky - Vepor (1277 m) - Osrblie

Bližšie informácie

na tel. č. 0903 546 087
alebo janokmet@centrum.sk.