

# HOREZZA<sup>®</sup> news



OKTÓBER  
2015

*„Váš domov mimo domova“*

---

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

# 7 dôvodov prečo sa oplatí navštíviť Granit hotely:

Naše zariadenia sú situované v najatraktívnejších lokalitách Slovenska

Neustále pracujeme na skvalitňovaní služieb pre našich hostí

Postupne rozširujeme portfólio služieb pre našich klientov

Sme otvorení pre všetkých a tešíme sa z každej návštevy

Náš personál je priateľský, slušný a príjemný

Neustále inovujeme a postupne modernizujeme naše strediská

Snažíme sa propagovať a rozvíjať slovenský cestovný ruch



## KONTAKTY

### Generálne riaditeľstvo HOREZZA, a.s.

Rázusova 9, 921 01 Piešťany  
tel.: 0904 225 225  
e-mail: sekretariat@horezza.sk  
www: www.horezza.sk

### Hotel Granit Smrekovica

Smrekovica 7784, 03401 Ružomberok, SR  
tel.: +421 (0)44 4323 516, +421 914 324 188  
e-mail: recepcia.sm@horezza.sk,  
www: horezza.sk/hotel-granit-smrekovica/

### Hotel Granit Zemplínska šírava

072 36 Kaluža, SR  
tel.: +421 (0) 56 6492 571-2  
e-mail: recepcia.zs@horezza.sk,  
www: horezza.sk/hotel-granit-zemplinska-sirava/

### Hotel Granit Tatranské Zruby klimatické kúpele

062 01 Vysoké Tatry, SR  
tel.: +421 (0)52 442 27 51-2, +421 (0)52 426 71 23  
e-mail: recepcia.tz@horezza.sk,  
www: horezza.sk/hotel-granit-tatranske-zruby/

### Hotel Granit Piešťany kúpeľný ústav

Teplická 81, 921 01 Piešťany, SR  
tel.: +421 (0) 33 7983 111  
e-mail: recepcia.pn@horezza.sk,  
www: horezza.sk/hotel-granit-piestany/

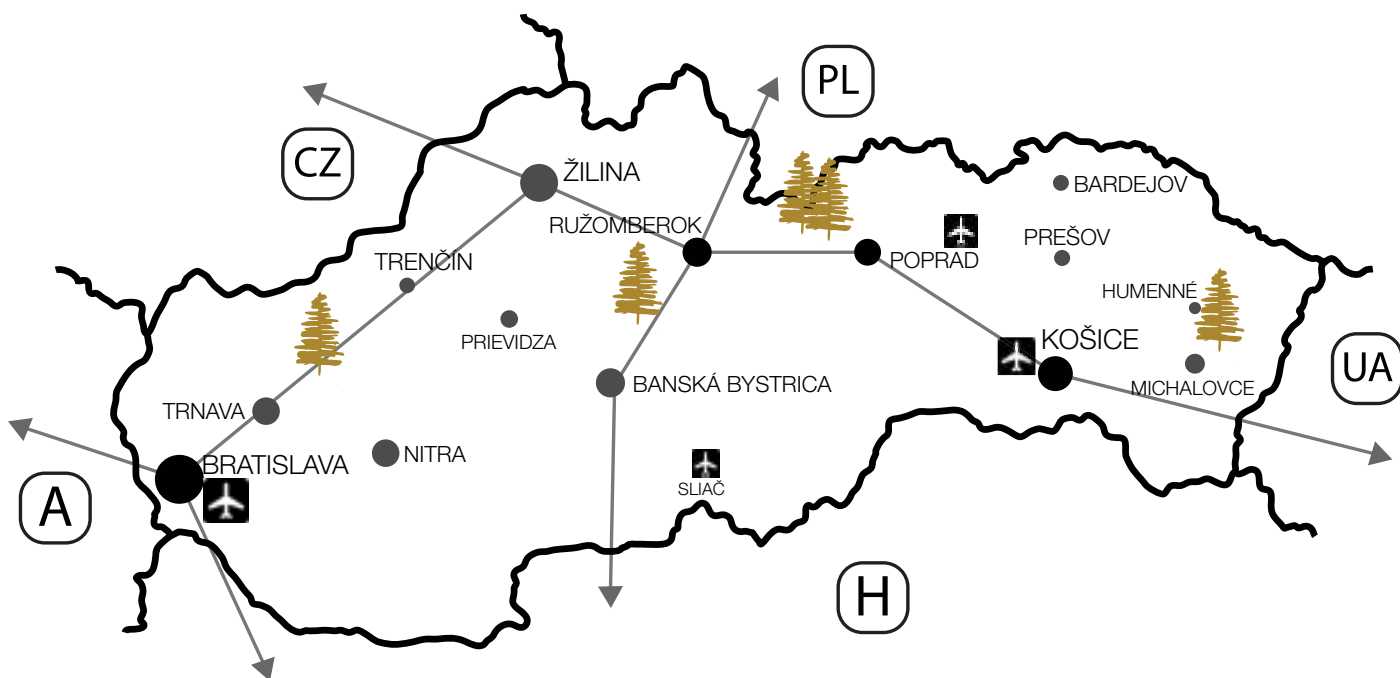
### Nemocnica Granit Nová Polianka

059 83 Vysoké Tatry, SR  
tel.: +421 (0)52 7841 111  
e-mail: sekretariat@npolianka.sk,  
www: horezza.sk/nemocnica-nova-polianka/

# HOREZZA®

HOTELOVÉ, REKREAČNO - ZDRAVOTNÍCKE ZARIADENIA, a.s.

*„Váš domov mimo domova“*



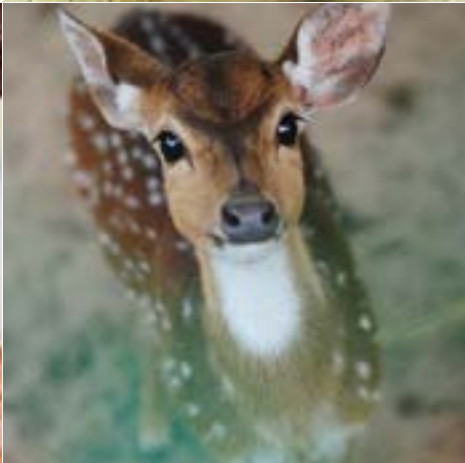
[www.granithotels.sk](http://www.granithotels.sk)



## SLOVO NA ÚVOD

Hovorí sa, že zmena je život. Súhlasím. Život bez zmien je jednotvárný. Ideálne je, ak je zmena pozitívna a prináša nám niečo lepšie, krajšie, významnejšie. Horšie je to so zmenami, ktoré sa nám javia ako „zlé“. Mám však pocit, že bez ohľadu na výsledok, vždy viac získavajú tí, ktorí sa zmien neboja, lebo koniec koncov aj „zlá“ zmena nás často môže posunúť niekam ďalej a s odstupom času sme za ňu vďační. My sme sa tiež odvážili pristúpiť k malej zmene nášho časopisu v podobe rozšírenia strán, vynovenej grafiky a obsahovej štruktúry. Tiež nevieme ako túto zmenu ohodnotíte vy, naši čitatelia, ale išli sme do toho s tým, že zmena občas musí byť:) Zmenami prechádzajú aj naše Granit hotely, o čom sa podrobnejšie dočítate v rubrike news. O týchto zmenách sme už teraz presvedčení, že budú pozitívne:)

***Pohodový a pozitívny október praje redakcia:)***





# OBSAH

## 7 | ROZHOVOR

Peter Slovák porozprával o svojom najväčšom koníčku-koňoch plemena hafling

## 9 | ZO SLOVENSKEJ KLENOTNICE

Mohyla generála M.R.Štefánika na Bradle je symbolom lásky a vďačnosti Slovákov a Čechov

## 11 | ZO SLOVENSKÝCH TRADÍCIÍ

Zvyky a tradície našich predkov počas vinobraní a priadok

## 13 | VEĽKÉ OSOBNOSTI MALÉHO SLOVENSKA

M.R.Štefánik- „Žil som krásny život, prežíval som večnosť v sekundách.“

## 15 | NEWS A FOTOREPORTÁŽ

Informácie o všetkom čo sa deje v spoločnosti Horezza

## 17 | NAPÍSAĽI STE NÁM...

Vyberáme z vašich listov a odpovedáme na vaše podnety a otázky

## 19 | AKADÉMIA HOREZZY

Viete ako má vyzerať spoločenské stolovanie? Čítajte...

## 20 | PORADŇA HOREZZY

Používate medzizubné kefky? Ak nie, tak začnite  
Zrušenie spoločného majetku počas manželstva

## 21 | VARÍME NA SMREKOVICI

Inšpirujte sa zaujímavými, ale hlavne chutnými receptami

## 23 | POTULKY SVETOM

Argentína- krajina farieb, temperamentu a chutných steakov

## 25 | KINEZIOTEJPING

Už aj u nás v Piešťanoch



# FOTO MESIACA

Foto - Aleš Mucha





# KÚPELNÝ POBYT FIT

TERMÍN: 1.8.2015 - 31.12.2015 - Dĺžka 6 dní / 5 nocí

KÚPELNÝ POBYT FIT ZAHŔŇA:

- UBYTOVANIE
- PLNÁ PENZIA
- PROCEDÚRY:

1x ČIASTOČNÁ MASÁŽ, 1x VÍRIVÝ KÚPEL, 1x FANGO,  
2x SUCHÝ UHLIČITÝ KÚPEL, 3x LIEČEBNÝ SKUPINOVÝ  
TELOCVIK VO VODE, VSTUP DO BAZÉNA, FITNESS, 3x  
ZRKADLIŠKO, 1x ZA POBYT ČERSTVÁ OVOCNÁ ŠŤAVA  
PODĽA VÝBERU



54€  
OSOBA/NOC

# AKTÍVNY SENIOR POBYT NAD 59 ROKOV

TERMÍN: 1.11.2015 – 31.3.2016 - Dĺžka 6 dní / 5 nocí

AKTÍVNY SENIOR POBYT /NAD 59 ROKOV/ ZAHŔŇA:

- UBYTOVANIE
- PLNÁ PENZIA
- PROCEDÚRY:

1x MASÁŽ, 1x VODOLIEČEBNÁ PROCEDÚRA,  
2x OXYGENOTERAPIA, 1x FANGO  
VSTUP DO BAZÉNA, 1x ZA POBYT KÁVA RESP. ČAJ  
A ŠŤRÚDLA



35€  
OSOBA/NOC

# REKREAČNÝ POBYT

TERMÍN: 1.8.2015 – 31.3.2016 - Dĺžka 5 dní / 4 noci

REKREAČNÝ POBYT ZAHŔŇA:

- UBYTOVANIE
- PLNÁ PENZIA
- PROCEDÚRY:

1x ČIASTOČNÁ MASÁŽ, 1x SAUNA, 1x VÍRIVÝ KÚPEL,  
FITNESS, BAZÉN, BILIARD – 1 hod. GRÁTIS,  
POŽIČANIE BICYKLA – 1 hod. GRÁTIS



40€  
OSOBA/NOC

Kúpeľný poplatok vo výške 1,10 € /osoba/deň sa platí pri príchode na recepcii. Procedúry sa nepodávajú v nedeľu a štátne sviatky.

HOTEL GRANIT PIEŠŤANY - KÚPELNÝ ÚSTAV, Teplická 81, 921 01 Piešťany, SR  
tel.: +421 (0) 33 7983 111, e-mail: [repcia.pn@horezza.sk](mailto:repcia.pn@horezza.sk), [www.horezza.sk/hotel-granit-piestany/](http://www.horezza.sk/hotel-granit-piestany/)

## s PETROM SLOVÁKOM

CHOVATEĽOM HAFLINGOV - „MALÝCH KONÍ S VEĽKÝM SRDCOM“

**P**án Slovák, aj vďaka Vám máme na Smrekovici krásne koníky plemena hafling. Toto plemeno pochádza z Tirolských Álp, takže nadmorská výška 1500 m n.m., v akej sa Hotel Granit nachádza, je pre tieto plemená asi vyhovujúca. Osobne ste Smrekovicu navštívili, takže viete kde majú koníky nový domov. Ako sa Vám toto prostredie pozdáva?

Na Smrekovici som bol prvýkrát. Prostredie v ktorom sa nachádza Hotel Granit Smrekovica a jeho okolie, mi pripomenulo horský domov haflinga odkiaľ pochádza. Ďalej čo sa týka nadmorskej výšky cca 1500 m n.m. je priam akoby meraná pre toto plemeno.

**Ako dlho sa venujete tejto krásnej práci a čo Vás k nej viedlo?**

Chovu haflingov sa venujem 15 rokov. Musím však pripomenúť, že je to môj veľký koníček, ktorý robím popri mojej práci. Už ako malý chlapec som vyrastal pri koníkoch, i keď to boli kone určené na poľnohospodárske práce, ale mali v sebe úžasnú inteligenciu. Ako sa hovorí, „jablko nepadne ďaleko od stromu“, tak aj ja som tento vzťah ku koňom získal po mojom otcovi, ktorý bol veľký koniar.

**Spomínate si na úplné začiatky?**

Mám ich presne pred očami. Keď som sa rozhodol, že by som chcel mať nejakého koníka, tak padla otázka, ale akého? Moja predstava bola taká, že chcem koňa pekného na vzhľad, nenáročného na chov a prácu, s dobrým charakterom atď. Skrátka koňa pre rodinu na voľný čas. A tu niekde sa začína výber plemena. Jednoznačne tieto moje požiadavky spĺňalo plemeno hafling. A bolo rozhodnuté. Kúpili sme si prvé dve kobyľky z ktorých jednu máme ešte doteraz, je to moja a naša prvá láska. A tak sme začali chovať haflingov. Mali sme prvé žriebätká, vníkali sme do problematiky chovu haflingov a postupne sme sa vypracovali až tam, kde sme teraz.



**Akými vlastnosťami sa haflingy vyznačujú? Čo všetko sa dá s nimi robiť?**

Hafling je všestranné plemeno. To znamená, že ho môžete využívať na každú prácu. V minulosti sa haflingy využívali na prácu v lese, na poliach, na nosenie ťažkých bremien, ale v súčasnosti sa využívajú na jazdenie, vozenie v záprahu atď., tak, ako si to vyžaduje súčasná doba. To znamená, že teraz si ľudia kupujú haflingy na voľný čas a využívajú ich na agroturistiku, skákanie, westernové jazdenie, drezúru, hipoterapiu ale i do záprahu na vozenie, či už v jednotke, dvojzáprahu alebo i viaczáprahu. Tomuto všetkému zodpovedajú aj ich vlastnosti, ktorými sa vyznačujú. Haflingy majú veľmi dobrú povahu, charakter a pokojný temperament, proste sú to kone s veľkým srdcom, ktoré vyhovujú ako menším jazdcem, tak aj menej skúseným jazdcem.

**Máte skúsenosti aj s chovom iných plemien?**

Rád si všímam aj chov iných plemien, ale skúsenosti s ich chovom nemám. Pre mňa bol a je chov haflingov na prvom mieste.

**Boli ste prezidentom Slovenskej asociácie chovateľov haflingov. Koľko je na Slovensku chovateľov tohto plemena? Zúčastňujete sa aj na domácich či medzinárodných súťažiach?**

Toto plemeno si pre jeho spomínané vlastnosti získalo veľkú obľubu širokej verejnosti. No treba však pripomenúť, že vlastníť koníka je do určitej miery aj náročné, a preto si ho každý ani nemôže dovoliť. Ale veľa ľudí sa stane ich sympizantmi. Ku koncu roku 2014 bolo na Slovensku evidovaných 165 chovateľov haflingov. Čo sa týka súťaží, niekoľko rokov dozadu



sme sa zúčastňovali aj výstav, ako napríklad Chovateľské výstavy, Agrokomplex Nitra, zvodky trojročných kobýl a žrebčov, v Čechách výstavy haflingov a v súčasnosti je pre nás najdôležitejšia účasť na hodnotení trojročných kobýl v Dolnom Rakúsku, kde sme tento rok absolvovali už tretí ročník tohto hodnotenia. Ocenenia, ktoré sme na týchto podujatiach získali, boli viac ako motivujúce. Napríklad Chovateľská výstava 1. a 2. miesto, Agrokomplex Nitra 1. a 2. miesto. V Čechách náš plemenný žrebec Ahnherr bol víťaz kategórie žrebčov a aj šampiónom výstavy. Na zvodoch trojročných kobýl a žrebčov sme sa umiestňovali na popredných miestach. V Rakúsku aj tento rok naše dve trojročné kobyly získali titul PrSt. Prémien Stute- prémiová kobyľa. Ďalej z vlastného chovu sme do plemenitby zaradili 2 plemenných žrebčov.

**Nie je Vám ľúto, keď sa musíte nejakého koníka vzdať, lebo o neho prejaví záujem klient?**

V začiatkoch, keď sme začali chovať haflingy, mal som s týmto problém, lebo to boli akoby členovia rodiny. Postupom času som si však uvedomil, že nie je správne aby sme len my mali pekné kone, ale že túto radosť treba dopriať aj iným. Je však pravdou, že sa snažíme nájsť pre nášho koníka dobrého nového majiteľa, ktorý mu dá všetko čo bude potrebovať.



**Ako to funguje keď sa narodí malé žriebätko, dostane nejaký rodný list? Kedy je vhodný čas odlúčiť ho od matky a ponúknuť ho trebárs na predaj?**

Pre chovateľa, ktorému sa narodí žriebätko, je to deň „D“ na ktorý čakal celých 11 mesiacov (333 dní), odkedy sa rozhodol, že si chce dochovať vlastného koníka. Žriebätku dá meno podľa zásad pre haflingov a oznámi túto skutočnosť na Zväz chovateľov koní na Slovensku, aby bolo žriebätko označené a bol mu vystavený rodný list-pas koňa. Žriebätko sa spravidla odstavuje od matky po šiestich mesiacoch, kedy je už samostatné a môže byť ponúknuté trebárs aj na predaj.

**Koľko koní plemena hafling máte teraz?**

V súčasnosti máme 19 haflingov, ale tento počet sa stále mení.

**Máte veľmi krásnu, ale aj zodpovednú a fyzicky náročnú prácu. Pomáha Vám aj niekto z rodiny?**

Na túto otázku je jednoduchá odpoveď- máme rodinnú farmu, na ktorej pracuje celá moja rodina. Chov koní si vyžaduje celého človeka a nedá sa to robiť polovičato, ak chcete dosahovať dobré výsledky. Spomínam si na môjho priateľa z Rakúska, keď som začal chovať haflingov, povedal mi, že keď to nemienim robiť zo srdca, aby som to radšej ani nezačal. A mal veľkú pravdu.

**Je úžasné keď je práca zároveň koníckom (v tomto zmysle doslova:)) Viete si predstaviť, že by ste robili niečo iné?**

Ako som na začiatku nášho rozhovoru povedal, nie je to moje hlavné zamestnanie. Je to môj veľký koníček, ktorý milujem. Mojou pravou rukou sú moji dvaja synovia, z ktorých starší sa im venuje 24 hodín denne a 7 dní v týždni. Bez ich pomoci by som tak veľký chov

nezvládol. A či robiť niečo iné? Ani sa nepokúšam si to predstaviť.

**Stretnú ste sa s vedením spoločnosti Horezza aj s generálnym riaditeľom, ktorý Vám predstavil filozofiu spoločnosti. Ako sa Vám táto myšlienka pretvárania a inovácie pôvodne štátnych zariadení pozdáva?**

Pri prvom stretnutí u nás na farme s vedením a aj s generálnym riaditeľom spoločnosti Horezza sa mi filozofia spoločnosti veľmi zapáčila. Tento nový projekt, ktorým sa idú pretvárať pôvodne štátne zariadenia, je niečo úplne nové, s čím som sa tu ešte nestretol a vnímam ho veľmi pozitívne. Pevne verím, že zámer spoločnosti Horezza bude mať veľký ohlas vašich klientov a určite prinesie pozitívne výsledky. A to vám zo srdca veľmi želám.



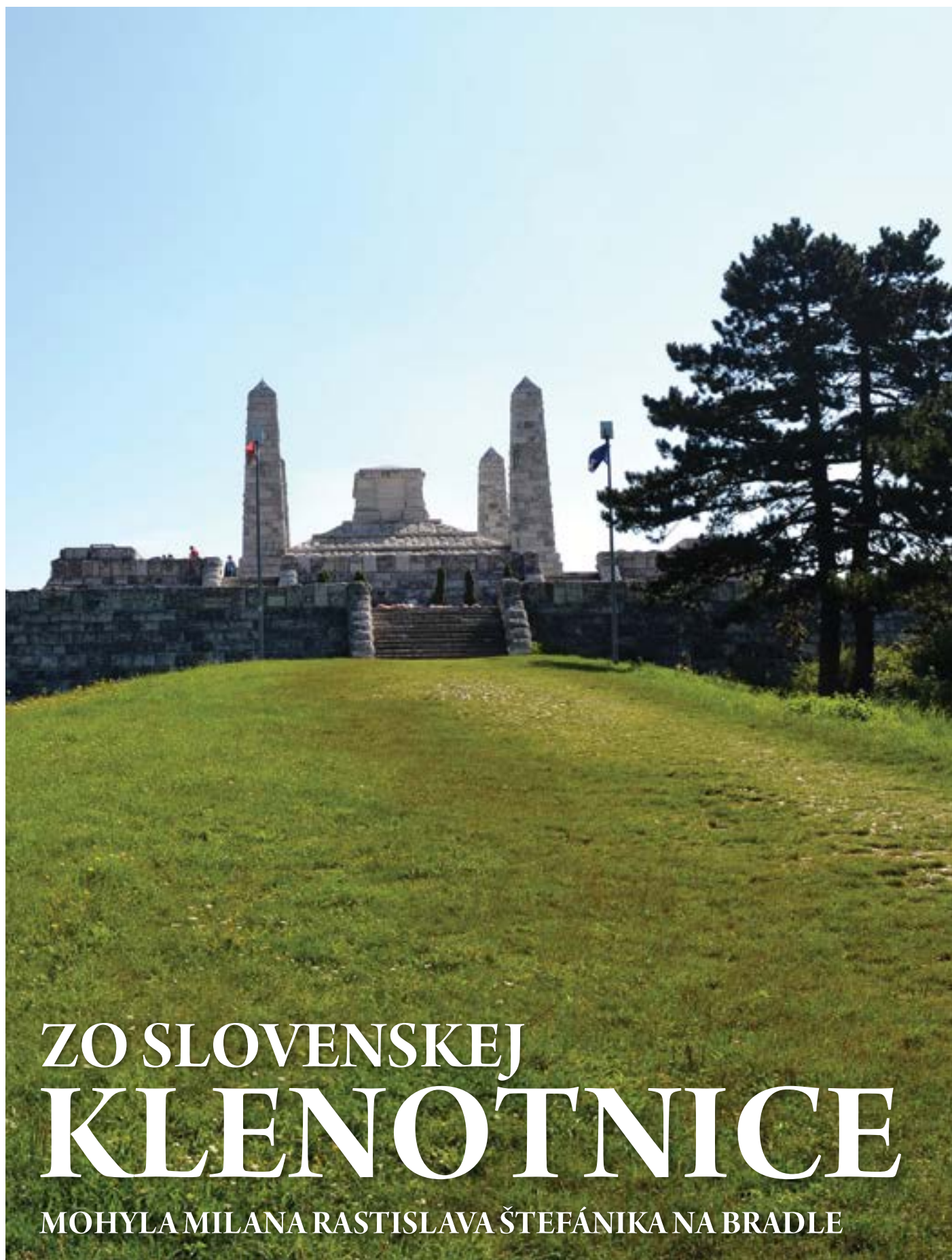
*Tam, kde človek zanechal svoje stopy v dlhom stúpaní od barbarstva k civilizácii, nájdeme aj stopy konských kopýt.*

## HAFLING

Toto plemeno dostalo meno podľa rakúskej obce Haflingen v Alpách, odkiaľ pochádza. Haflingovia sú okamžite rozpoznateľní podľa nádherného sfarbenia. Sú to izabely alebo kone s ryšavou srstou na tmavo pigmentovanej koži. Hriva i chvost sú biele. Sú to malé silné kone do výšky 150 cm. Haflingy majú výbornú temperamentnú a zároveň pokojnú a spoľahlivú povahu. Sú pracovité, húževnaté a bez problémov zdolávajú ťažké horské terény. Sú všestranne využiteľné. Sú skvelé ako rodinné kone, na prácu v lese a poľnohospodárstve, vďaka nádhernému cvalu sa často využívajú vo voltízovom jazdení, drezúre i v parkúrovom skákaní. Hodia sa aj na hipoterapiu a pre svoj malý vzrast sa tešia obľube u detí. Z európskych plemien sa považujú za najviac adaptabilné. Jednou z najlepších vlastností haflingov je schopnosť orientovať sa pohybovať sa v teréne. Kone plemena hafling sa dožívajú aj viac ako štyridsať rokov.

Na Slovensku sa kone tohto plemena začali chovať v čistokrvnej forme od roku 1990 dovozom prvej plemennej kobyly Girony z Rakúska.





# ZO SLOVENSKEJ KLENOTNICE

MOHYLA MILANA RASTISLAVA ŠTEFÁNIKA NA BRADLE



*„Myšlienka miesta, hrobu a pomníka M. R. Štefánika je mojim vlastným prejavom lásky a úcty k veľikej a svetlej pamiatke na naše spoločné styky v detstve. Vznikla v prvej chvíli veľikej bolesti nad tragickým osudom, vo chvíli, keď ho, len mŕtveho, objala oslobodená zem... Spojením rozmerných hmôt spišského travertínu, oštiepaných tupým hranolom ocele, prevažne bielej farby, ostro zarezaných do prostej, ináč nedotknutej krásy prírody a miesta, či v modravom opare ranných hmíel, či na azúrovej klenbe ďalekého horizontu rozjasaného slncom, pokúsil som sa vytvoriť dielo hodné legendárneho života Štefánikovho, plného súzvuku, hrdinstva, harmónie a krásy.“*

(vyznanie architekta Dušana Jurkoviča, autora pomníka)

Mohyla je ojedinelá a významná pamiatka európskeho formátu, je symbolom lásky a vďačnosti Slovákov i Čechov k jednému zo zakladateľov ich spoločného štátu. Po tragickej nehode v máji 1919, keď pri leteckom nešťastí zahynul generál Štefánik spolu s talianskou posádkou, sa o týždeň neskôr konala rozlúčka s obetami, ktoré boli pochované nad Štefánikovými rodnými Košariskami na Bradle. Opäť

rokov neskôr, 4. mája 1924, bol položený základný kameň pamätníka, ktorý položil minister zahraničia ČSR Eduard Beneš. Architektonický návrh urobil Dušan Jurkovič.

Mohyla sa nachádza na vrchu Bradlo týčiacom sa v nadmorskej výške 543 metrov nad morom medzi mestami Brezová pod Bradlom a obcou Košariská v Myjavskej pahorkatine.

Stavba trvala od roku 1927, pracovalo sa na nej 280 pracovných dní. Na stavbu bola vyhlásená verejná zbierka, na ktorej sa vyzbieralo dva milióny korún. Slávnostne bola odhalená 23. septembra 1928. Pôdorys celej stavby je obdĺžnik s orientáciou od západu na východ, zodpovedajúci prvotnému uloženiu štyroch hrobov, tvoriacich kríž. V hlave je hrob generála Štefánika, v jeho nohách hrob kráľovského talianskeho mechanika-strelca Aggiusti Gabrieleho, po pravom boku hrob poručíka Mancinelli Scottiho (ktorý bol neskôršie prevezený do vlasti), po ľavom boku seržanta Merlini Umberta. Mohyla je postavená z drahocenného trvácneho bieleho travertínu dovezeného zo Spišských Vlachov. Priviezlo sa ho 194 vagónov.

Mohyla je 70 metrov široká a 96 metrov dlhá. Dolná terasa má rozmery 93 m x 62 m, horná terasa má rozmery 45 m x 32 m. Z každého rohu sa pnú do výšky

12 m mohutné kamenné obelisky. Jedinou živou výzdobou mohyly sú šľachtené jalovce, vyrastajúce z pôdy vrchu. Po čelných a bočných schodoch sa dá vystúpať až k hrobu. Na náhrobku sú štyri dosky s nápismi:

na južnej strane: Čs. minister a generál Dr. Milan R. Štefánik 21. júla 1880 4. mája 1919

na východnej strane: Zahynul pádom lietadla dňa 4. mája 1919 pri Bratislave

na severnej strane: S ním kráľ. taliansky serg. U. Merlino a sol. G. Aggiunti

na západnej strane: „Veľkému synovi oslobodený národ československý“

*„Pre Štefánika bolo len jedno miesto: na temeni Bradla nad Košariskami, kam sa on za voľných chvíľ po cestách ďalekým svetom utiekol pokochať krásou svojho rodného kraja, odtiaľ v žiarach rannej zory sledoval strieborný tok Váhu a sivú hlavu Inovca, v pohádkových náladách rysujúce sa rozvaliny dávnych dôb hradu Čachtického a šeré trosky Branča. Sokole, tu rozhliadni sa naposledy po Javorine a Bielej hore a tu odpočívaj.“*

(arch. Dušan Jurkovič)







# ZO SLOVENSKÝCH TRADÍCIÍ



*Viete ako trávili naši predkovia októbrové dni a večery? Prácou, zábavou a činnosťami, o ktorých sa už dnes vie len málo. Niektoré tradície zanikli úplne, niektoré sa zachovali dodnes. Október bol obdobím vinobrania a priadok. Ako to vyzeralo počas oberočky a priadok? Dozviete sa v nasledujúcom článku.*

## VINOBRANIE

Príchod jesene bol a stále je na Slovensku obdobím vinobrania a vína. Oberočky sa začínali na konci leta zberom skorých stolových odrôd, koncom septembra a októbra sa oberali a spracúvali muštové odrody. Vinič sa na území Slovenska pestuje už od čias rímskych táborov na našom území. Vinohradníkmi sa stali po svojom usadení v našich končinách aj Slovania, a z kvalitného vína sa stal čoskoro veľmi vzácny vývozný artikel. Vinohrad si vyžadoval celoročnú starostlivosť, náročnú prácu a skúsenosti, ktoré sa dedili z generácie na generáciu. V krajoch, kde boli vinohrady, patrilo vinobranie k najväčším sviatkom v roku – spravidla vtedy, keď bola úroda vína obzvlášť dobrá. Zberu hrozna predchádzal jeden prastarý zvyk „zarážanie hory“. V predvečer sviatku narodenia Panny Márie (8.9.) strážca vinohradu nechal v kostole pri spovedi posvätiť kyticu poľných kvetov. Potom sa odobral k vinohradu, kde nabodol jablko a k nemu priviazal kyticu. Potom vykopal jamu, položil cez ňu takto ozdobené bidlo a rozrobil oheň, na ktorom spálil posvätenú kyticu z minulého roku. Potom prišiel starosta shospodárom, trikrát obišli jamu, pokropili ju svätenou vodou a pomodlili sa. Modlitby boli smerované najmä k svätému Urbanovi – patrónovi všetkých vinárov. V jame vztýčili ozdobené bidlo a zahádzali ju. Vztýčenie bidla znamenalo, že je



vinohrad uzatvorený a nikto do neho nesmie až do doby veľkého zberu, do doby vinobrania vstúpiť. Zarazenie alebo tiež zatvorenie hory bol obrad, pri ktorom sa zamedzilo vstupu do vinohradu všetkým, ktorí v ňom nemali čo pohľadávať. Najdôležitejšou osobou vo vinici v predoberačkovom čase bol hájnik, zvyčajne zvolený už na jar. Strážil úrodu s brokovnicou a trúbkou pred škodcami a zlodějmi, a nik cudzí už vtedy do vinice nesmel. Víno ako tekuté zlato dosahuje svoje najvyššie hodnoty v dobe zrenia, preto bolo nutné zamedziť krádežiam zrelého hrozna pred zberom. Do uzamknutého vinohradu mohol vchádzať iba jeho majiteľ. Výnimkou boli chorí ľudia a tehotné ženy, ktorí si mohli v horúcom dni odtrhnúť tri strapce hrozna avšak nie zadarmo, museli zaplatiť drobným peniazom.

Veľký „Deň D“ sa starostlivo pripravoval, všetko bolo starostlivo nachystané, od sudov až po lisu na hrozno. Oberočka bola veľmi očakávanou udalosťou na ktorej sa zúčastnila celá blízka i vzdialená rodina, susedia a priatelia. Hrozno sa zberalo do veľkých košov. Ženy boli často oblečené do krojov. Samozrejmosťou bolo pohostenie oberočov jedlom a vínom, spievanie ľudových piesní, rozprávanie príhod a vinšovačky. Prvé veľkolepé vinobranie sa konalo v Prešporku (Bratislave) v roku 1720. V Prešporku bývali už od 17. storočia po sviatku svätého Martina slávnosti víťania a požehnaní nového vína. Richtár s radnými pánmi a



hostami slávnostne ochutnávali nové mestské víno. Tradícia svätomartinských požehnaní mladého bratislavského vína sa udržala v Bratislave do dnešných čias.

Víno malo aj iné využitie. Bobule hrozna sa dávali do osúchov, závinov, buchiet, ktoré boli súčasťou oberočkových slávností. Víno sa využívalo aj v ľudovej medicíne – červené sa používalo na natieranie reumatických údov, boľavých křížov, vínovými obkladmi sa znižovala zvýšená teplota.



## PRIADKY

Konopa siata a ľan sú tradičné plodiny slovenského vidieka, ktoré sa na našom území pestovali veľmi dávno. Dopestovaný ľan a konope sa spracúvali v domácnostiach, s čím súvisel celý rad činností. Z vytrhaných rastlín bolo treba vymlátiť semená. Táto činnosť sa volala rafanie. Potom sa rastliny sušili v snopoch, nasledovalo močenie v močidlách. Asi po troch týždňoch močenia sa plodiny vysušili a vytrepali na trlici (trepačke). Trepaním sa polámala drevitá časť stonky a pri česaní sa drevité častky odstránili. Vznikla kúdeľ, materiál na pradenie. Priadky boli po stáročia skvelou príležitosťou na spoločenské stretnutia ľudí a považovali sa za typickú ženskú činnosť. Dievčatá a ženy sa stretávali v takzvaných kúdeľných izbách kde priadli od neskorej jesene až do jari. Kúdeľnú izbu vykurovali tak, že každé dievča prinieslo polienko. Taktiež petrolej do lámp zabezpečovali spoločne, kupovali ho zo spoločných peňazí. Za prepožičanie izby platili dievčatá domácej panej v naturáliách (chlieb, kapusta, výslužka zo zabíjačky a podobne). Prvýkrát išlo na priadky dievča vo veku štrnásť až pätnásť rokov, keď už prácu riadne ovládalo. Účasť na priadkach bola pre dedinské spoločenstvo znakom, že dievčinu možno považovať za dospelú. Prišli ju od matky vypýtať ostatné dievky. Priadky sa schádzali okrem soboty a nedele po celý týždeň, zvyčajne po osemnásť hodine. Spoločné priadkové skupiny tvorilo osem až dvanásť priadok. Boli to večery plné zábavy, hier a dobrej nálady. Rozprávali sa príbehy smiešne i strašidelné, preberali sa obecné klebety, spievalo sa a čítalo z kníh. Priadky navštevovali aj mládenci, ktorí takto prejavovali náklonnosť k mladým nezadaným dievčatám, žartovali s nimi, kradli dievčatám vretená, spievali, tancovali. Počas priadkového obdobia boli zaujímavé spoločné hostiny. Konali sa v dňoch, kedy sa nesmelo priať. Najväčšia z nich bola na záver fašiangov pred Popolcovou stredou. V ten večer sa v kúdeľných izbách nepriadlo. Tak napríklad v Zámutove napiekli dievky kysnuté koláče, navarili slepačiu polievku, k mäsu varené zemiaky, pripravili kapustu so šunkou, plnenú kapustu (holúbky) a doniesli aj domácu pálenku a víno. Mládenci dojednali hudbu, ktorá prispela k dobrej nálade.

Priadlo sa na kolovrate, ktorý bol najmä z bukového dreva. Kúdeľ sa pripravila na praslicu a priadka si z nej uvoľňovala malý pramienok, vretenom ho skrúcala do nite a tú navíjala na vreteno, ktoré bolo zo slivkového dreva. Priadza sa potom vyprala, vybielila, a po vysušení sa na zvíjačke navinula do kľbka. Plátno sa tkalo na krosnách. Táto práca bola fyzicky náročná. Plátno sa po utkaní kropilo a sušilo na jarnom slniečku. Aby bolo plátno jemné, valcovalo sa vo valcovniach. Z plátna sa potom šili rôzne časti odevov, ktoré sa zdobili výšivkami.





A black and white portrait of Milan Rastislav Štefánik. He is a man with a full beard and mustache, wearing a dark suit, a white shirt, a dark tie, and a bowler hat. He is smiling slightly and looking towards the camera. His hands are clasped in front of him.

# VEĽKÉ OSOBNOSTI MALÉHO SLOVENSKA MILAN RASTISLAV ŠTEFÁNIK

*Pripomíname si osobnosti, ktoré sa na Slovensku narodili a nejakým spôsobom pohli dejinami našej krajiny, niektorí z nich aj dejinami sveta. Mená niektorých sú známe aj vo svete, ale o živote niektorých vieme aj my Slováci málo. Do histórie sa zapísali najmä svojím umom, cielavedomosťou, obetavosťou, odvahou či vytvoreným dielom.*



# Milan Rastislav Štefánik

ASTRONÓM, GENERÁL, DIPLOMAT, DEMOKRAT A HUMANISTA

(1880-1919)

*„Obsahom životným môže byť úsilie a láska. Tieto dva princípy mi boli kompasom, keď som sa vydal na cestu...”*

## DETSTVO A MLADOSŤ

M.R.Štefánik sa narodila 21.júla 1880 v dedine Košariská v rodine evanjelického farára. Bol šiestym dieťaťom z dvanástich. Žiaľ, dospelosti sa ich dožilo len deväť. Základnú školu navštevoval v rodnej dedine a patrila k najlepším žiakom. Keďže jeho snom bolo pokračovať v štúdiu, musel ovládať maďarčinu. Ako deväťročný opustil rodný dom a odchádza na štúdiá do Šamorína. Po krátkom čase nastupuje na evanjelické lýceum v Prešporku a po troch rokoch prestupuje na štúdiá do Šopronu a neskôr do Sarvaša, kde úspešne skladá maturitnú skúšku.

## PRAŽSKÉ ŠTÚDIUM

Píše sa rok 1898 a mladý Štefánik odchádza na ďalšie štúdium do Prahy, kde najprv študoval stavebné inžinierstvo na Českej vysokej škole technickej, a potom v rokoch 1900-1904 jeho vysnivanú astronómiu a matematiku na Karlovej univerzite. Rodina bola jeho rozhodnutím zanechať štúdium inžinierstva sklamaná. Pobyt v Prahe výrazne ovplyvnil jeho svetonázor. Stretáva sa s J.G.Masarykom a jeho ideológiou a tiež so stúpenkami spolku Detvan. Štefánikova mimoriadna inteligencia a výnimočné čaro jeho osobnosti prispeli k jeho rýchlemu zblíženiu sa s českou kultúrou a vedeckou spoločnosťou.

## ÚSPEŠNÝ ASTRONÓM

V roku 1904 odchádza Štefánik do Paríža, ktorý sa stáva jeho druhou vlasťou. Dúfal, že sa dostane na odbornú stáž do Flammarionovho observatória. Jeho prijatie sa však odkladalo, a preto sa rozhodol, že sa bude zdokonaľovať vo francúzštine. Žil vo veľmi skromných pomeroch čo sa podpísalo aj na jeho zdraví. Trpel ochorením žalúdka a musel sa podrobiť niekoľkým operáciám.

Obrat v jeho živote nastal po zoznámení sa s astrofyzikom Julesom Janssenom, riaditeľom observatória v Meudone, ktorý mu ponúkol miesto, ktoré s radosťou prijal. Jeho finančná situácia sa zlepšila a mohol podporiť bratov v ich štúdiu. Po dvoch rokoch sa chcel vrátiť na katedru do Prahy, ale osud to zariadil tak, že napokon v Paríži zostal. Jeho vedecká kariéra je úspešná,



prednáša, píše a publikuje vedecké práce, robí výskumy a viackrát vystúpil na Mont Blanc kde robil astronomické i meteorologické pozorovania. Štefánik sa stal plateným spoluriaditeľom observatória na Mont Blancu, ale spoločnosť tohto observatória sa rozhodla v roku 1908 hvezdáreň zrušiť. Jeho cieľom v nasledujúcich rokoch sa stalo založenie samostatného observatória. V roku 1910 ho vedecké ústavy poverili pozorovaním Halleyovej kométy na Tahiti. Tu založil meteorologickú stanicu a položil základy hvezdárne. Veľa cestoval, v roku 1912 mu bolo udelené francúzske občianstvo, bol ocenený prestížnymi vedeckými cenami. V roku 1914 bol francúzskou vládou vyznamenaný Radom rytiera Čestnej légie, prednášal na významných svetových univerzitách, bol uznávaný v svetových vedeckých radách. Žiaľ, jeho žiadosti o profesúru v Prahe nevyhoveli.



*„Hviezdy riadia môj život, ony mi privolávajú: slúž kráse a šir šťastie... Kto kráča energicky a vedomý si cieľa, ovláda svoj osud takmer dokonale.“*

## 1. SVETOVÁ VOJNA

Oznámenie o mobilizácii ho zastihlo v Maroku. V januári 1915 nastúpil do vojenskej leteckej školy. Stal sa vojnovým pilotom a leteckým dôstojníkom. Koncom roku 1915 vstúpil do československého zahraničného odboja. Sprostredkoval oficiálne prijatie T. G. Masaryka u francúzskeho ministerského predsedu, začal pôsobiť v Národnej rade československej. Organizoval československé légie v Rusku, Taliansku, USA. Zastával diplomatické funkcie, pripravoval novú slobodu a samostatnosť. V Paríži podpísal 18. októbra 1918 Prehlásenie nezávislosti československého národa. Stal sa ministrom vojny ČSR.

## „VRÁTIM SA ABY SOM ZOSTAL...”

Koncom apríla 1919 navštívil Taliansko, aby zabezpečil odchod našich zajatcov domov. V nedeľu 4.mája sa rozlúčil s najvyššími predstaviteľmi Talianska. Pri návrate do vlasti sa jeho lietadlo pri pristávaní v Ivanke pri Dunaji zrútilo. M.R.Štefánik zahynul spolu s troma ďalšími členmi posádky. Okolnosti nehody nie sú známe dodnes. Isté však je, že v osobnosti Štefánika odišiel výnimočný človek, ktorý žil síce krátko, ale veľmi intenzívne na to, aby sa naňho zabudlo.

*„Žil som krásny život, prežíval som večnosť v sekundách.“*

## ZAÚJÍMAVOSTI:

- na jeho vysvedčení okrem 1 svietila aj známka 4 a to z telesnej výchovy
- nafotil prvý akt v histórii slovenskej a československej fotografie, jedná sa o akt Tahitanky, ktorý má výnimočné miesto v dejinách fotografie a je uznávaná odborníkmi pre svoju dokonalosť
- podobizeň Štefánika sa objavila na viacerých bankovkách
- počas života mal oficiálne šesť lások, všetky boli tmavovlasé
- jeho životným krédom boli tri prosté slová: „veriť, milovať, pracovať“

# NEWS

## FOTOREPORTÁŽ

NEVYHNUTNÁ REKONŠTRUKCIA HAVARIJNÉHO STAVU  
VNÚTORNÉHO BAZÉNA V PIEŠŤANOCH

MULTIFUNKČNÉ IHRISKO JE SÚČASŤOU NOVÉHO  
PARKU HOTELA GRANIT PIEŠŤANY



NEVYUŽITÉ PRIESTORY V PIEŠŤANOCH SA MENIA NA  
BYTY PRE ZAMESTNANCOV



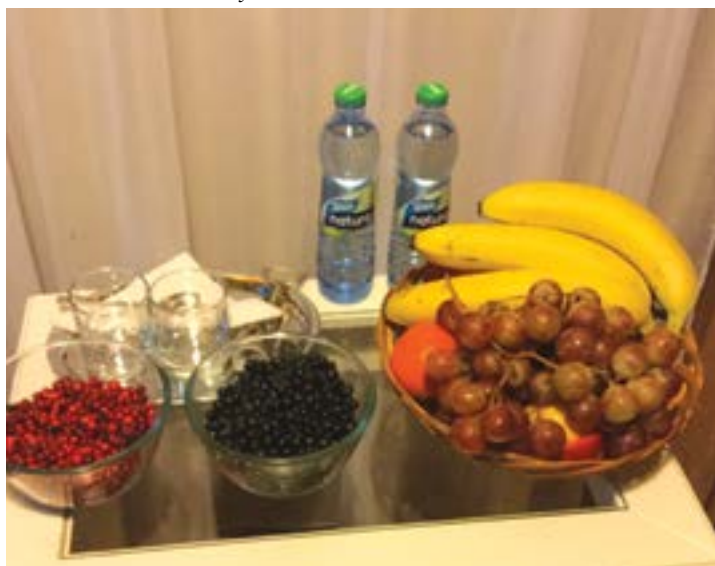




PRÍPRAVA TERÉNU PRED VYBUDOVANÍM ZÁKLADOV PRE VLASTNÉ MÓLO NA ZEMPLÍNSKEJ ŠÍRAVE



NA ZEMPLÍNSKEJ ŠÍRAVE PREBIEHA FINÁLNE DOKONČOVANIE TROCH APARTMÁNOV



BRUSNICE A ČUČORIEDKY SÚ Z TAMOJŠÍCH LESOV A ČAKAJÚ NA HOSTÍ V POLOAPARTMÁNOCH

RIEŠENIE HAVARIJNÉHO STAVU PRETEKAJÚCEJ TERASY NAD VSTUPNOU HALOU NA TATRAŇSKÝCH ZRUBOCH



NA SMREKOVICI SA BUDUJE OKRUH, KTORÝ BUDE SLUŽIŤ NA VÝCVIK KONÍ

OPRAVA ELEKTRICKÉHO KÁBLA NA SMREKOVICI





# NAPÍSAĽI STE NÁM...

**Veľmi pekne za chceme poďakovať všetkým zamestnancom Hotela Granit Zemplínska šírava za ich dobrotu a ochotu. Ďakujeme za krásny pobyt a rehabilitácie, nádhernú prírodu a najdôležitejšie-dobrym srdciam a šikovným rukám zamestnancov hotela. Dva týždne pobytu boli skutočne „naším domovom mimo domova“.**

**Ďakujeme**

**Serhij Prudko, kapelan**

V súvislosti s realizáciou 2. sociálneho balíčka Vlády SR sme spoločne realizovali letné tábory pre deti zo sociálne slabších rodín, ktoré prebiehali v rekreačných zariadeniach Ministerstva obrany SR a Ministerstva vnútra SR v termíne 13.07.2015 až 28.08.2015.

Za ústretovú a promptnú spoluprácu ďakujeme všetkým zainteresovaným pracovníkom v mene organizačného odboru Ministerstva vnútra SR.

Spozdravom

Mgr. Beáta Kováčová

organizačný odbor

sekcia personálnych a sociálnych činností a osobný úrad MV SR

**Po týždňovom pobyte na Hoteli Granit Zemplínska šírava musím pochváliť stravu a ochotnú obsluhu v jedálni. Do budúcnosti by bolo vhodné uvažovať o klimatizácii v jedálni.**

**V letných mesiacoch veľmi chýba klimatizácia na izbách a v jedálni. Mali sme krásnu izbu, ale bolo v nej veľmi horúco. Na balkónoch by mohli byť aspoň dve stoličky, aby sa tam dalo posediť.**

**Odpoveď:**

Ďakujeme pekne za vaše postrehy. Čo sa týka klimatizácie v jedálni a na izbách, samozrejme plánujeme kompletnú rekonštrukciu ako jedálne, tak aj celého ubytovania na Hoteli Granit Zemplínska šírava. Keďže počas roku 2015 sme realizovali rekonštrukciu na Hoteli Granit Smrekovica /ubytovanie, nová recepcia, koberce na chodbách, nový salónik/ a taktiež sme upravovali okolie Hotela Granit Piešťany /parková úprava, multifunkčné ihrisko, nová jedáleň, nové koberce a tapety na recepcii a v Bare František/ k rekonštrukcii hotela na Zemplínskej šírave sme sa ešte nedostali. Rekonštrukčné práce sú naplánované na koniec roka 2015-jar 2016. Veríme, že budúce leto už budú plánované zmeny zrealizované.

Touto cestou chcem poďakovať všetkým zamestnancom Hotela Granit Zemplínska šírava za ich profesionálny a priateľský prístup. Bol som maximálne spokojný so všetkým, čo som tu dostal a zažil. Teším sa na ďalšiu PR-ku na Zemplínskej šírave.

Ďakujem!)

pplk. Ing. Lubomír Pavlikovský

Veliteľstvo VzS Zvolen

**Hneď na úvod by som sa Vám chcela poďakovať, že deti z nášho Detského domova Poprad mohli stráviť letný tábor na Smrekovici. Deti si priniesli krásne zážitky.**

**Spozdravom**

**PhDr. Bibiana Knapková**

**Detský domov Poprad**

Dobrý deň,

Popri XX.ročníku výstupu na Kriváň sme boli viacerí očarení profesionálnym prístupom personálu v Hoteli Granit Tatranské Zruby, ktorý sa preniesol aj do zmien. Izby, toalety a mnohé ďalšie, vďaka čomu Vám dávam minimálne 4 hviezdičky.

ORDINARIÁT  
OZBROJENÝCH SÍLA  
OZBROJENÝCH ZBOROV  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

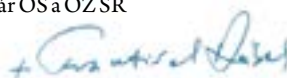
Vážený pán generálny riaditeľ,

týmto listom chcem vyjadriť úprimne veľké poďakovanie personálu i samotnému riaditeľovi Hotela Granit Smrekovica za ich vysokoprofesionálny prístup, ústretovosť a obetavú službu v prospech účastníkov Letného detského tábora „Smrekovica 2015“, ktorá bola organizovaná v dňoch 6.-17. júla 2015 Ordinariátom OS a OZ SR pre deti profesionálnych vojakov.

S nádejou na ďalšiu a osožnú spoluprácu Vás i Vašich spolupracovníkov s úctou pozdravuje

Mons. František Rábek

Ordinár OS a OZ SR



**Zvlášť chcem tlmočiť poďakovanie pracovníkom kuchyne a personálu na Hoteli Granit Tatranské Zruby, ktorí venujú maximálne úsilie, aby návštevníci boli spokojní.**

**Kvasničáková Justína**

Vážený pán riaditeľ,

dovoľte mi, aby som Vám touto cestou čo najsrdečnejšie poďakoval za príjemné chvíle, ktoré som strávil počas preventívnej rehabilitácie vo vašom zariadení v Piešťanoch.

S potešením môžem konštatovať, že som si dokonale oddýchol najmä vďaka podmienkam, ktoré mi boli poskytnuté. Výborné ubytovanie, chutná strava, procedúry na profesionálnej úrovni a hlavne milý a profesionálny personál zabezpečujúci služby.

Úsmev a zdvorilosť dám pracujúcich na recepcii jednoznačne zaradujem do ponuky procedúr, pretože toto mi taktiež prispelo k mojej rehabilitácii.

Vážený pán riaditeľ,

veľmi si vážim ústretovosť akej sa mi dostalo a do ďalšieho obdobia Vám i Vaším zamestnancom prajem pevné zdravie, pracovnú pohodu a veľa spokojných klientov.

Súctou

plukovník Ing. Róbert Totkovič

VELVYSLANEC  
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Dr. Peter Lizák

V Berlíne dňa 3. septembra 2015

Vážený pán generálny riaditeľ,

ďakujem za Váš list zo dňa 12. augusta 2015, ako aj mesačník „HOREZZA news“, ktorý som postúpil aj ďalej pani Ingrid Sorat, vedúcej zahraničného zastúpenia Slovenskej agentúry pre cestovný ruch v Nemeckej spolkovej republike.

Oceňujem snahu spoločnosti HOREZZA, a.s. podporiť cestovný ruch na Slovensku a zviditeľniť našu krajinu. Prajem Vám pri plnení tejto náročnej úlohy veľa úspechov.

Spozdravom







# Spoločenské stolovanie

*Plánujete významnú spoločenskú udalosť v podobe slávnostného obeda či večere a nie ste si istý spoločenským protokolom, ktorý sa k takejto udalosti viaže? Ponúkame návod ako pripraviť stôl aby všetko dopadlo tip-top.*

### ZASADACÍ PORIADOK

Prvým krokom je zasadací poriadok pri ktorom platí čím významnejšia osoba, tým väčšie privilégia pri stole. Zasadací poriadok zaviedol ako prvý na svojom kráľovskom dvore francúzsky kráľ Ľudovít XIV. Zasadou je, že sa nesmú vytvárať izolované skupiny, hostí musíme čo najviac premiešať a posadiť tak, aby sa bavili všetci navzájom. Vedľa seba by nemali sedieť ľudia ktorí sa poznajú. Zmyslom je spoznávať nových ľudí, zoznamovať sa, preto ani manželia nesedia vedľa seba. Spoločensky významnejšie osoby sedia chrbtom k stene s výhľadom do miestnosti, hostiteľ sedí tak, aby mal výhľad na dvere. Hostiteľ a hostiteľka sedia oproti sebe. Najčestnejšie miesto pre ženu je po pravicu hostiteľa, pre muža po pravicu hostiteľky. Čím je hosť spoločensky významnejší, tým bližšie k hostiteľovi sedí. Ani jedno miesto pri stole by nemalo zostať prázdne. Ak sa stane, že niekto z hostí nepríde, jeho miesto nemožno nechať neobsadené. Vždy by mal byť vzálohe niekto, kto miesto na poslednú chvíľu obsadí / asistentka, niekto z protokolu, kto je na to vhodné oblečený/. Nepríjemná situácia nastáva pre hostiteľa vo chvíli, keď sa na slávnostnú večeru dostaví významný muž aj s manželkou, ktorá pozvaná nebola. Pri slávnostnej tabuli je vylúčené zasahovať do hotovej úpravy. V takomto prípade neostáva nič iné ako požiadať niekoho z hostiteľskej strany, o kom vieme že sa neurazí, aby sa vzdal svojho miesta.

### PRESTIERANIE STOLA

Veľmi dôležitou súčasťou je slávnostne prestretý stôl, ktorý navodzuje tú správnu atmosféru. Najvhodnejší je biely obrus, ktorý by mal z každej strany presahovať asi 30 centimetrov. Pod obrusom by mala byť plstená podložka-molton, ktorá zaručuje, že riad a príbory nevydávajú pri položení na stôl zvuk a nešmýkajú sa. Kvety ani iné dekoratívne predmety by nemali brániť vo výhlade na ostatných hostí pri stole. Pozor aj na prenikavú vôňu niektorých kvetov /lilie/, ktorá môže prehlušiť vôňu podávaných jedál. Z dochucovadiel dávame na stôl len solničku a koreničku.

### TANIERE

Na slávnostných hostinách sa na stôl kladú veľké podkladové tanier, ktoré ostávajú na stole počas



celého stolovania. Na ne sa ukladajú plátenné obrúsky, aby stlmili zvuk tanierov. Podkladové tanier nesmú nikdy ostať prázdne. Vždy na nich leží iný, čistý tanier alebo tanier s nejakým chodom. Začína sa studeným predjedlom na dezertnom tanieriku, nasleduje polievka v hlbokom tanieri alebo bujón v miske na tanieriku, hlavný chod na najväčšom a na záver ešte raz na podkladovom tanieri buď dezertný tanierik-môže sa podávať syr alebo ovocie-alebo o niečo menší múčnikový tanier na dezert. Naľavo od podkladového taniera leží menší tanierik na pečivo.

### PRÍBORY

Ak sa predpokladá päť chodov, na ľavej strane sú položené tri vidličky, čo je najväčší možný počet. Ak bude chodov viac, príbory prináša obsluha počas večere. Zľava je dezertná lyžička na studené predjedlo, bližšie k tanieru vidlička na teplé predjedlo, a tesne pri tanieri veľká vidlička. Na pravej strane je položený dezertný nôž na studené predjedlo, lyžička na polievku, bližšie k tanieru nôž na teplé predjedlo a tesne pri tanieri hlavný nôž. Nože sa kladú ostrím k tanieru. Múčnikový príbor sa kladie nad tanier. Vidlička je bližšie k tanieru, lyžička nad ňou. Príbory by sa mali kláď na stôl v bavlnených rukavičkách, aby nezostali na kovovom príbore odtlačky prstov.

### POHÁRE

Pohár na víno k hlavnému chodu kladieme centimeter nad špičku noža hlavného príboru, ostatné poháre s ním tvoria rad alebo trojuholník. Rad by mal rešpektovať poradie, v akom nápoje pijeme-sprava voda, biele víno, červené víno, sekt. Ak ich ukladáme do trojuholníka, mali by sa z pohľadu hosta zvyšovať, teda pohár na biele víno, pohár na červené víno, pohár na sekt.





## MEDZIZUBNÁ KEFKA ÁNO, ČI NIE?

Určite áno! Krásny úsmev znamená zdravý a bezbolestný chrup a okrem základných pomôcok k nemu patrí aj medzizubná kefka. Medzizubné kefy slúžia na dôkladné čistenie priestorov medzi zubami, do ktorých zubná kefka nevôjde. Zeleninový šalát či chutný hovädzí steak, čokoľvek čo zjeme, prechádza cez ústnu dutinu, v ktorej potraviny prežívame. Tu sa ukladá a hromadí množstvo povlaku obsahujúceho baktérie produkujúce toxíny a kyseliny. Toxíny sa podieľajú na tvorbe zápalu a krvácania ďasien, zubného kameňa a kyseliny zas ohrozujú zubnú sklovinu a spôsobujú jej mäknutie až tvorbu zubného kazu. Avšak tými hrozbami sa to nekončí. Pretrvávajúci zápal a prítomnosť toxínov baktérií krvnou cestou kolujú po tele a môžu poškodiť jednotlivé orgány, hlavne pečeň či obličky. Obzvlášť nebezpečné sú u tehotných žien, pretože ohrozujú plod a môžu mať až fatálne následky.

Poznáte ten pocit, keď sa vám kúsky hovädzieho dostanú medzi zuby a ani za ten svet ich odtiaľ neviete dostať? Medzizubná kefka si hravo poradí aj s takýmto problémom. Čistenie medzizubných priestorov je rovnako dôležité ako čistenie plôšok zubov.

Veľkosť medzizubného priestoru je individuálna. U každého človeka je odlišná a závisí od postavenia zubov, od ich skrivenia a pod. Aj medzizubné kefy majú rôzne veľkosti. Aby ste si pri čistení priestorov medzi zubami nepoškodili ďasno a efektívne vyčistili tento priestor, je potrebné zveriť vaše zuby do rúk odborníkov. V našej stomatologickej ambulancii vám ochotne a predovšetkým odborne poradíme ako efektívne používať medzizubnú kefku. Na trhu je niekoľko druhov značiek a veľkostí. Nie pre každého je vhodný jeden typ kefy. Pre efektívnosť čistenia medzizubných priestorov je potrebné najprv zmerať veľkosť týchto priestorov a následne inštruovať pacienta o používaní kefy. Pacientovi predvedieme manipuláciu s medzizubnou kefkou pred zrkadlom. Ak bude potrebné, lekár alebo dentálna hygienička pacienta usmernia. Kým pacient získa určitú zručnosť pri manipulácii s kefkou, môže to chvíľku trvať. Ale stále platí zlaté pravidlo, že trpezlivosť ruže prináša.

K prevencii proti vzniku zubného kameňa, zápalu ďasien, parodontitíde, či úbytku kostí a strate zubov prispieva medzizubná kefka. Štatistiky hovoria, že medzizubná kefka zabráni vzniku 8 z 10 kazov, ktoré sa tvoria práve v medzizubnom priestore. Pri pravidelných návštevách zubného lekára na preventívnej prehliadke raz ročne, u detí dvakrát ročne, absolvovaní dentálnej hygieny podľa potreby, používaní medzizubnej kefy pred spaním a čistení zubov dvakrát denne, dosiahnete bezkazový chrup, ktorý je na nezaplatenie. Zuby máme len jedny, preto si ich treba chrániť. Len zubná kefka nestačí. Dajte zelenú aj tej medzizubnej!

Bc. Lenka Sokolovská  
dentálna hygienička Kissdent

## ZRUŠENIE BSM ZA TRVANIA MANŽELSTVA

**Som vydatá. Manžel začal podnikáť. O svojich aktivitách ma však neinformuje a ja mám strach o náš spoločný majetok. Poznám veľa prípadov, kedy kvôli podnikaniu prišli rodiny aj o strechu nad hlavou. Ako by som mohla ochrániť majetok pred jeho prípadne neúspešným podnikaním?**

Je pravdou, že podnikanie manžela má významný ekonomický dopad nielen na jeho zdroj, ale v prípade neúspešného podnikania i na rozsah bezpodielového spoluvlastníctva. Je tomu tak preto, že v prípade, ak pohľadávka vznikla za trvania manželstva, môže byť pri výkone rozhodnutia uspokojená i z majetku patriaceho do bezpodielového spoluvlastníctva. Našťastie Občiansky zákonník, v prípade ak sa niektorý z manželov stane podnikateľom a mieni na podnikanie použiť majetok v bezpodielovom spoluvlastníctve, upravuje túto situáciu v osobitnom ustanovení (vo vzťahu k úprave bezpodielového spoluvlastníctva manželov). Manžel, ktorý začína podnikáť, potrebuje na použitie majetku z bezpodielového spoluvlastníctva na podnikanie pri začatí podnikania súhlas druhého z manželov. Pod takýmto súhlasom treba rozumieť všeobecný súhlas daný vopred manželom podnikateľa, a to pred prvým právnym úkonom, pri ktorom mal byť v súvislosti s jeho podnikaním použitý majetok patriaci do bezpodielového spoluvlastníctva manželov. Ak na podnikanie bol použitý majetok v bezpodielovom spoluvlastníctve bez súhlasu (v tomto prípade) manželky podnikateľa, ide o absolútne neplatný právny úkon. Okrem uvedeného, v prípade, ak jeden z manželov získal oprávnenie na podnikateľskú činnosť (živnostenský list, koncesnú listinu), môže manžel – nepodnikateľ, podať súdu návrh na zrušenie bezpodielového spoluvlastníctva. Návrh môže podať len ten z manželov, ktorý nemá podnikateľské oprávnenie. V prípade, že podnikateľské oprávnenie majú obaja manželia, môže tento návrh podať ktorýkoľvek z nich. Ak je takýto návrh podaný, súd iba skúma, či sú splnené formálne predpoklady, t.j. či manžel, resp. obaja manželia získali oprávnenie na podnikateľskú činnosť, a či návrh podala oprávnená osoba. Ak sú tieto podmienky splnené, súd musí bezpodielové spoluvlastníctvo zrušiť. V prípade, že dôjde k právoplatnému zrušeniu bezpodielového spoluvlastníctva, je následne v zákone upravené i rozdelenie príjmov z podnikateľskej činnosti, keď podnikajúci manžel vykonáva túto činnosť spoločne s druhým manželom, ktorý nie je podnikateľom. Pracovná činnosť manžela, ktorú vykonáva ako osoba spolupracujúca s manželom – podnikateľom, nie je podnikaním. Ak teda po zrušení bezpodielového spoluvlastníctva vykonáva manžel – podnikateľ, spoločnú podnikateľskú činnosť s druhým manželom, príjmy sa medzi nich rozdeľia v pomere, na akom sa dohodli v zmluve, ktorá musí byť uzavretá písomne. Ak taká zmluva nie je uzavretá, rozdeľia sa príjmy rovnakým dielom. Vyššie uvedený postup môžu manželia, v záujme ochrany ich spoločného majetku, nahradiť dohodou ohľadne rozšírenia alebo zúženia zákonom určeného rozsahu bezpodielového spoluvlastníctva, a takisto sa môžu dohodnúť, že vyhradia vznik bezpodielového spoluvlastníctva ku dňu zániku manželstva. Takáto dohoda vyžaduje formu notárskej zápisnice a manželia sa môžu voči inej osobe na ňu odvolať, len ak je táto dohoda známa.

Mgr. Jana Weissová Bakičová  
právnička

# VARÍME NA SMREKOVICI

Inšpirácie na jesenné dobroty v podaní šéfkuchára Jožka Kubalu  
na Hoteli Granit Smrekovica



Autor receptov Jožko Kubala vie, aké dôležité je  
pekné naservírované jedlo

## BAKLAŽÁN

### POMOCNÍK OBLIČIEK A ŽLČNÍKA

Je len málo druhov zeleniny, ktoré sa vyskytujú v takej širokej palete veľkostí a tvarov ako baklažány. Môžu byť oválne aj podlhovasté, malé ako vajíčka, či veľké ako melóny. Sfarbenie šupky fialové, zelené, žlté, červenkasté a dokonca aj biele. Spoločnú majú len belavú farbu dužiny a semienok. Dužina baklažánu obsahuje určité množstvo uhľohydrátov, veľmi málo bielkovín a prakticky žiaden tuk. Z vitamínov a minerálov sú to najmä vápnik, síra, železo a vitamíny skupiny B a vitamín C.

#### Vlastnosti baklažánov:

- podporujú tvorbu moču aktivovaním filtračnej činnosti obličiek
- pomáhajú pri fungovaní žlčníka, upravujú vylučovanie žlče a tvorbu štiav v pankrease
- sú užitočné pre ľudí s pomalým trávením
- nedávne výskumy ukázali, že baklažány sú veľmi bohaté na fytochemikálie, ktoré chránia pred rakovinou
- najzdravšie sú baklažány pečené a ochutené kvalitným olivovým olejom a cesnakom
- podávané s paprikou tvoria typické katalánske jedlo escalivada

## BAKLAŽÁNOVÉ LODIČKY S CHERRY PARADAJKOU A CIBUĽKOU

Na 4 porcie potrebujeme:

4 ks malých baklažánov

250 g cherry paradajok

100 g cibulky

soľ

korenie

olivový olej

petržlenovú vňať na ozdobu

čerstvú bazalku

#### Postup:

Rúru predhrejeme na 180 stupňov. Baklažány pozdĺžne prekrájame, vyrežeme vnútro ostrým nožom a nakrájame na malé kocky. Cibulku nakrájame na drobné časti a cherry paradajky na štvrtinky.

Na olivovom oleji osmažíme cibulku do sklovita, pridáme kocky z baklažánov, cherry paradajky a krátko podusíme. Pridáme nasekanú petržlenovú vňať, osolíme a okoreníme podľa chuti. Baklažánové lodičky poukladáme na zapiekacu misu, každú naplníme dusenou zmesou. Na vrch každej uložíme dva plátky paradajky, podlejeme trochu vodou a pečieme v rúre asi 45 minút. Po upečení servírujeme ozdobené lístkami bazalky.





# BRAVČOVÝ ROSE BEEF NA RESTOVANÝCH ZEMIAKOCH S CIBULKOU A NIVOVO- ŠPARGLOVOU OMÁČKOU

## Na 4 porcie potrebujeme:

### Panenka:

600 g bravčovej panenky  
½ dcl olivového oleja  
morskú soľ podľa potreby  
mleté čierne korenie podľa potreby

### Zemiaky:

600 g zemiakov  
100 g cibule  
30 g bravčovej masti  
morskú soľ podľa potreby  
mleté čierne korenie podľa potreby

### Omáčka:

½ l smotany na šľahanie (33% tuku)  
150 g syra niva  
150 g taveného syra  
50 g masla  
½ dcl olivového oleja  
200 g bielej špargle  
50 g solamylu  
morská soľ podľa potreby  
čerstvý majorán a čerstvá bazalka na ozdobenie

## Postup:

Bravčovú panenku opečieme na rozpálenej panvici z oboch strán asi 2-3 minúty. Rúru si rozohrejeme na 180 stupňov a dáme do nej panenku dopieť približne na 7-8 minút. Po dopečení ju prikryjeme alobalom a necháme ju vo vypnutej a otvorenej rúre.

Zemiaky uvaríme v šupke, po vychladnutí očistíme a nastrúhame na hrubšej strane strúhadla. Na panvičke si orestujeme dozlatova cibuľku, do ktorej vložíme nastrúhané zemiaky, ktoré pomocou varešky rozložíme po celej panvičke. Osolíme a okoreníme, pečieme doružova z oboch strán.

V menšom hrnci za stáleho miešania uvedieme do varu smotanu, do ktorej pridáme nastrúhaný niva syr a tavený syr. Všetko spolu necháme dobre prevrieť, pokiaľ sa oba syry úplne neroztavia. Zmes zahustíme solamylom a dochutíme soľou podľa potreby. Na panvičke rozohrejeme olivový olej spolu s maslom, do ktorého pridáme na malé kúsky nakrájanú špargľu a restujeme dozlatova. Orestovanú špargľu pridáme do hotovej syrovo-smotanovej omáčky a jemne premiešame. Ozdobíme čerstvým majoránom a čerstvou bazalkou.

## ŠPARGĽA

### “KRÁĽOVNÁ ZELENINY“

Špargľa pochádza zo stepných oblastí z okolia Čierneho mora. Je známa od nepamäti. V Sakkatovej pyramíde v Egypte, starej viac než 5 000 rokov, sa na stenách našli jej vyobrazenia a u Grékov už bola známa ako zelenina, aj ako liek. Rimania pozdvihli kultúru jej pestovania na úroveň, ktorá (podľa poznámok Kata z 2. stor. pred n.l.) v mnohom pripomína dnešné metódy. Konzumovali ju najprv v surovom stave, neskôr sušenú a varenú. Hlavne za vlády Ľudovíta XIV. sa rozšírilo pestovanie bielej špargle vo Francúzsku a následne v ostatnej Európe. Dnes sa pestuje takmer na celom svete približne z polovice ako zelená a z polovice ako biela špargľa.

Už Hippokrates 460 rokov pred n.l. popísal špargľu ako užitočnú liečivú rastlinu. Od tej doby boli a sú špargli pripisované rôzne, viac či menej podložené, liečivé účinky. Jej použitie siaha od pomoci pri bolesti zubov až po liečbu niektorých foriem rakoviny. Veľmi často sa spomína močopudný a krv čistiaci efekt plodiny. Známa je tiež ako afrodiziakum, preto bola v stredoveku zakázaná v niektorých kláštoroch.

### PREČO JEŠŤ ŠPARGĽU:

■ je ľahko stráviteľná ■ má nízky obsah kalórií ■ obsahuje vitamíny A, B1, B2, C, E a minerálne látky ako draslík, horčík, fosfor, vápnik a železo ■ patrí k základným zeleninám uvádzajúcich sa v prevencii rakoviny ■ niektorí ju poznajú ako dobrý prostriedok na odvodnenie organizmu ■ používa sa pri liečbe vypadávania vlasov ■ vonkajšie použitie – pol hodinový odvar pôsobí na škvrny na koži ■ a v neposlednom rade ľahko sa upravuje a výborne chutí



# Potulky Svetom



## ARGENTÍNA

*krajina tanga, farieb, steakov, božského Maradonu i pápeža*

Argentína je ôsma najrozsiahlejšia krajina na svete s počtom obyvateľov vyše 41 miliónov a druhá najväčšia v Južnej Amerike. Názov krajiny je odvodený od slova argentum - striebro, pretože keď sa prví Európania-stroskotanci stretli s domorodým obyvateľstvom, dostali od nich do daru strieborné predmety. Hlavné mesto Buenos Aires sa tiež prezýva starý Paríž kvôli rozmanitosti jednotlivých štvrtí od luxusných po jednoduché

robotnícke štvrte. Rozmanitosť krajiny je aj v teplotných rozdieloch, ktoré sa tu držia. Argentína drží rekord v najteplejšom aj najchladnejšom počasi. Úradným jazykom je síce španielčina, ale až 60% populácie má talianske korene. Argentínčania sú hrdí na svojich známych rodákov medzi ktorých bezpochyby patrí Diego Maradona, pápež František I., Che Guevara, Gabriela Sabatini či Juan Perón.





1



2

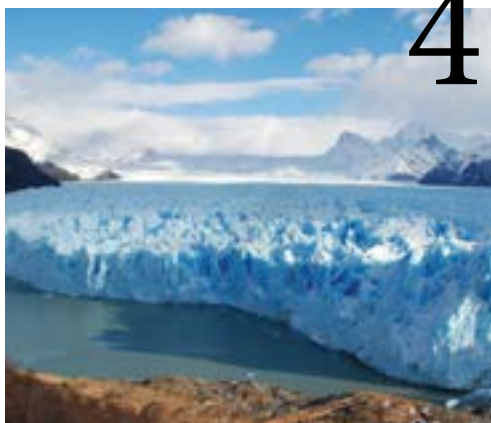


3

1. Argentína miluje futbal a nedá dopustiť na svojho miláčika **Diega Maradonu**, ktorý je považovaný za najlepšieho futbalistu všetkých čias.

2. **Argentínske tango** chytí za srdce aj tých, ktorí sa vôbec nepovažujú za romantikov.

3. Architektúra farebných domčekov je typická najmä pre chudobnejšie štvrte. Turisti si obľúbili štvrť **La Boca** kde sa tango tancuje na každom rohu.



4



6

6. Hoci má súčasný **pápež František** talianskych predkov, väčšinu života strávil v Argentíne. Svojou bezprostrednosťou a skromnosťou si získal srdcia veriacich na celom svete. Nezaprie sa tiež svojou láskou k futbalu.

7. Na území dnešnej Argentíny volakedy žili najväčšie druhy dinosaurov, napríklad **Giganotosaurus** a **Argentinosaurus**.

8. Národným nápojom Argentínčanov je **Mate**, bylinky zaliate horúcou vodou, ktoré sa pijú so spoločnou kovovou slamkou.

24



5



7

4. Pri návšteve Argentíny je hriechom nepokochať sa pohľadom na najaktívnejší **ľadovec Perito Moreno**, ktorý nezničí ani globálne otepľovanie.

5. Argentínčania sú veľkí kulinári. Kto by nepoznal svetoznáme **argentínske steaky** či argentínske víno? Vo výrobe vína sú na 5. mieste vo svetovom rebríčku, v jeho spotrebe na 6. mieste.



8

# PRÍĎTE SI K NÁM DO PIEŠŤAN VYSKÚšaŤ

## KINEZIOTEJPING

KINEZIOTEJPING je certifikovaná a v medicínskej praxi overená liečebná procedúra, pri ktorej sa podporujú samoregenačné procesy v tele. Názov je odvodený od pomôcky, ktorá sa pri tejto procedúre používa. Ide o tejpovaciu pásku, ktorej názov pochádza z anglického výrazu pre slovo páska - tape / tejp/. Je vyrobená zo 100% bavlny, ktorá neobsahuje žiadne liečivo, neobmedzuje v pohybe, nezavádza, netlačí a ľahko sa odstraňuje. Ošetrovanie tejpovacou páskou prebieha po jej aplikácii na postihnuté miesto, ktorým môže byť končatina, chrbát, krk a pod. Po nalepení resp. aplikácii na pokožku sa vďaka mechanickým vlastnostiam tejp vytvorí mierny podtlak, čím sa umožní zrýchlený odtok lymfy z podkožia a medzisvalového priestoru. Toto spôsobí okamžité a viditeľné odstránenie opuchu, a tiež jeho opätovné vytvorenie. Okrem toho, tým že je koža mechanicky ťahaná, prichádza informácia taktiež do centrálneho nervového systému o limite rozsahu pohybu v mieste postihnutia, čím sa zabráňuje jeho ďalšiemu poškodeniu, zraneniu alebo stresu.

25

### LIEČBA METÓDOU KINEZIOTEJPINGU SA VYUŽÍVA:

- pri odstraňovaní akútnych aj chronických opuchov rúk a nôh
- pri pomliaždeninách, natiahnutí alebo natrhnutí svalového alebo šlachového väziva
- ako účinná podpora krvného a lymfatického obehu
- na zlepšenie funkcie svalov, šliach a kĺbov
- na odstránenie bolesti svalov a kĺbov /bolesti kolena, členku, akútne a chronické bolesti chrbta, tenisový lakeť a pod./
- na zlepšenie stavu pooperačných jaziev
- pri liečbe zápalových poškodení

Kineziotejpung je využívaný aj ako prevencia. Odporúča sa na spevnenie resp. fixáciu pri každej väčšej fyzickej záťaži, čím sa predíde rôznym mikrotraumám alebo náhlým poškodeniam jednotlivých telesných partií.

### ČO JE VLASTNE KINESIO

Japonský chiropraktik Dr. Kenzo Kase vyvinul so svojou novinkou Kinesio® Tex páskou a s ňou spojenou Kinesio Taping® Metódou prelomovú terapiu, ktorá je v súčasnosti používaná fyzioterapeutmi, lekármi a



športovými terapeutmi po celom svete. Asi pred 40 rokmi bol tento obrovský úspech nepredvídateľný. Dnes je Kinesio Taping® neoddeliteľnou súčasťou terapeutov v každom dennej praxi.

S nápadom optimalizovať liečbu poranení a chronických ťažkostí experimentoval Dr. Kase s novými materiálmi a technikami. Základom jeho úvah boli fyziologické účinky aplikácie pásky na kožu, najmä reflexnom orgáne, a na svaly. V stimulácii kožných a svalových štruktúr objavil Dr. Kenzo Kase telu vlastný liečebný potenciál: zlepšenie cirkulácie krvi a lymfy, regeneráciu neuromuskulárnych štruktúr, zmiernenie bolesti a stabilizáciu.

Dr. Kase odvtedy pracuje na ďalšom vývoji týkajúcom sa klinických aplikácií a elasticko-terapeutických Kinesio Taping® materiálov. K jeho vynálezom patrí nielen originálny vlnky stvárnajúci vzor Kinesio® Tex Tape so samolepiacimi vlastnosťami, ale aj ďalší pokrok v oblasti pohodlia a komfortného nosenia, hypoalergénne materiály pre všetky typy pleti, tepelne aktívne lepidlá a mnoho ďalšieho.

### CENNÍK:

**Malý tejpung**.....6,-EUR  
/lakeť, zápästie, korekcia jaziev a pod./

**Stredný tejpung**.....9,-EUR  
/rameno, koleno, lýtkové svalstvo, krčná chrbtica a pod./

**Veľký tejpung**.....12,-EUR  
/chrbát, kríže, trapézy, bedrové kĺby, veľké svaly dolných končatín a pod./





# SADNEME SI S KAŽDÝM

MACULA Poistovacie služby zastupuje to najlepšie z poisťovníctva a vás.





## PREČO SI VYBRAŤ NÁS:

- INDIVIDUÁLNY PRÍSTUP K VAŠIM POTREBÁM
- FLEXIBILITA POSKYTOVANÝCH SLUŽIEB
- PROFESIONALITA A ODBORNOSŤ
- DÔVERA A DISKRÉTNOSŤ

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



**VÝROBCA KVALITNÉHO  
BRAVČOVÉHO A HOVÄDZIEHO MÄSA,  
VÝROBCA KVALITNÝCH DOMÄCICH  
ŠPECIALÍT BEZ CHEMICKÝCH  
PRÍSAD VYROBENÝCH PODĽA  
TRADIČNÝCH RECEPTÚR A  
TRADIČNÉHO TECHNOLOGICKÉHO  
POSTUPU**

MIKONMIKULÁŠ, s.r.o. Vrbická 47/295  
031 01 Liptovský Mikuláš,  
mail: [mikonlm@gmail.com](mailto:mikonlm@gmail.com)  
telefónny kontakt : 044/5623317

HOTELOVÉ A REŠTAURAČNÉ  
DOPLNKY A POŽÍVATINY S  
REKLAMOU A LOGOM HOTELOV  
SPOLOČNOSTI HOREZZA, SÚ UŽ  
ROK ICH NEODMYSLITEĽNOU  
SÚČASŤOU. SÚ TU PRE SPOKOJNOSŤ  
KLIENTA A ZÁROVEŇ POZDVIHUJÚ  
IMIDŽ SPOLOČNOSTI.



[www.tatrapak.com](http://www.tatrapak.com)



# LAVATON

PRÁČOVŇA WÄSCHEREI LAUNDRY

*"zamerané na zákazníka, realizované inováciami"*



 HOTELY



 TEXTIL LEASING



 PRIEMYSEL



 ZDRAVOTNÍCTVO

Bulharská 44, 917 00 Trnava, Slovakia  
[www.lavaton.sk](http://www.lavaton.sk), [info@lavaton.sk](mailto:info@lavaton.sk)





**NADŠTANDARDNÁ STAROSTLIVOSŤ A  
PROFESIONALITA**




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

email: [info@kissdent.sk](mailto:info@kissdent.sk)

Heydukova 14, 811 08 Bratislava

[www.lavirtu.sk](http://www.lavirtu.sk), [info@lavirtu.sk](mailto:info@lavirtu.sk),  
TEL.: +421 918 36 08 06, +421 911 07 08 06



 **ALTHAUS**



DISTRIBÚTOR: CBA VEREX, a.s., Priemyselná 4606, 031 01 Liptovský Mikuláš

## Profesionálne domáce bielenie!



**ENA WHITE 2.0**

**[REVOLUČNÁ NOVINKA]**

- \* stačia **2 minúty** namiesto 6 - 8 hodín denne
- \* **pohodlné** pre pacienta a **jednoduché** pre Vášho zubára
- \* bielenie **vždy** k dispozícií

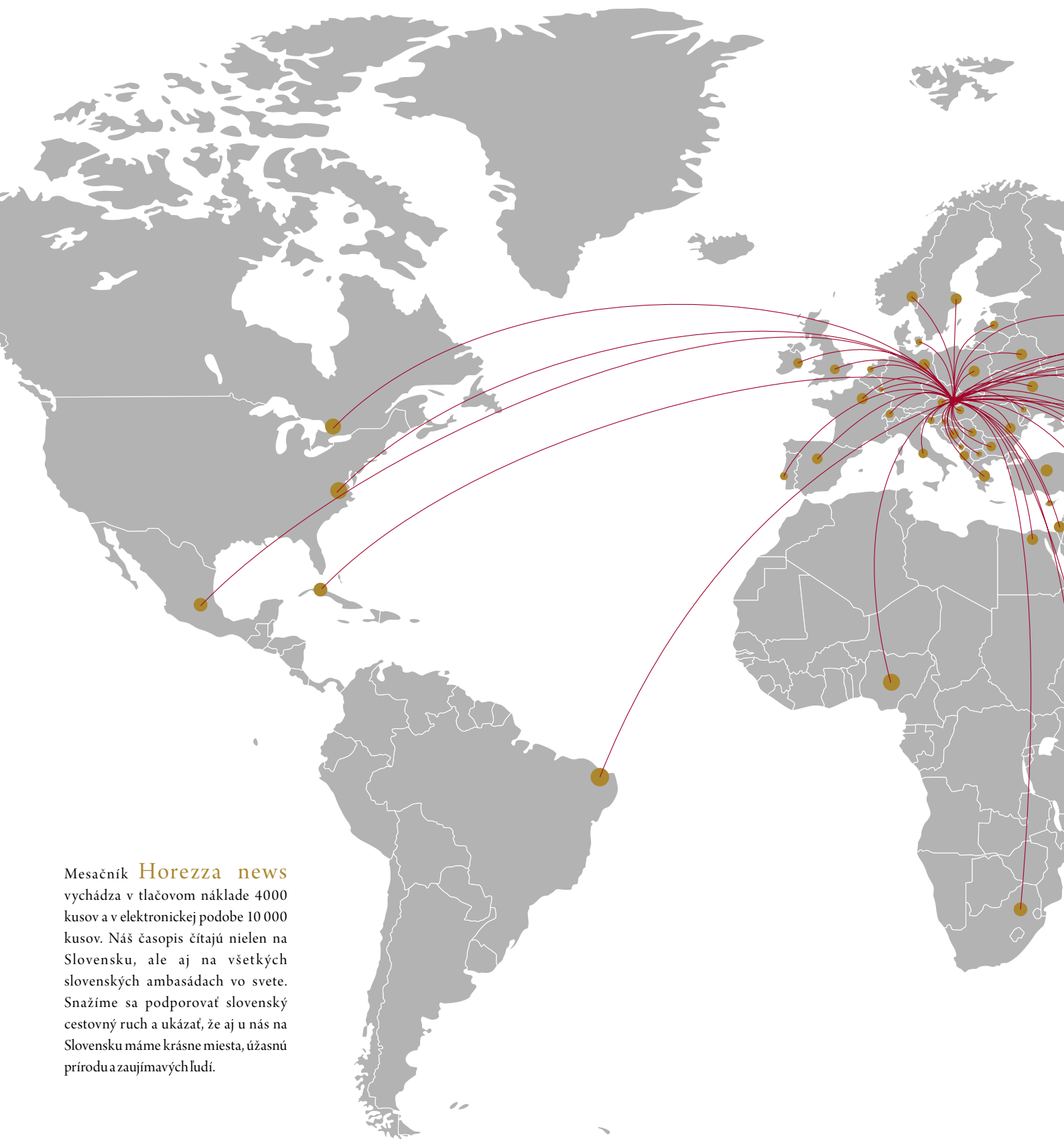
**Pýtajte u svojho stomatológa.**



Výhradný predajca pre Slovensko - DENTONET s.r.o.

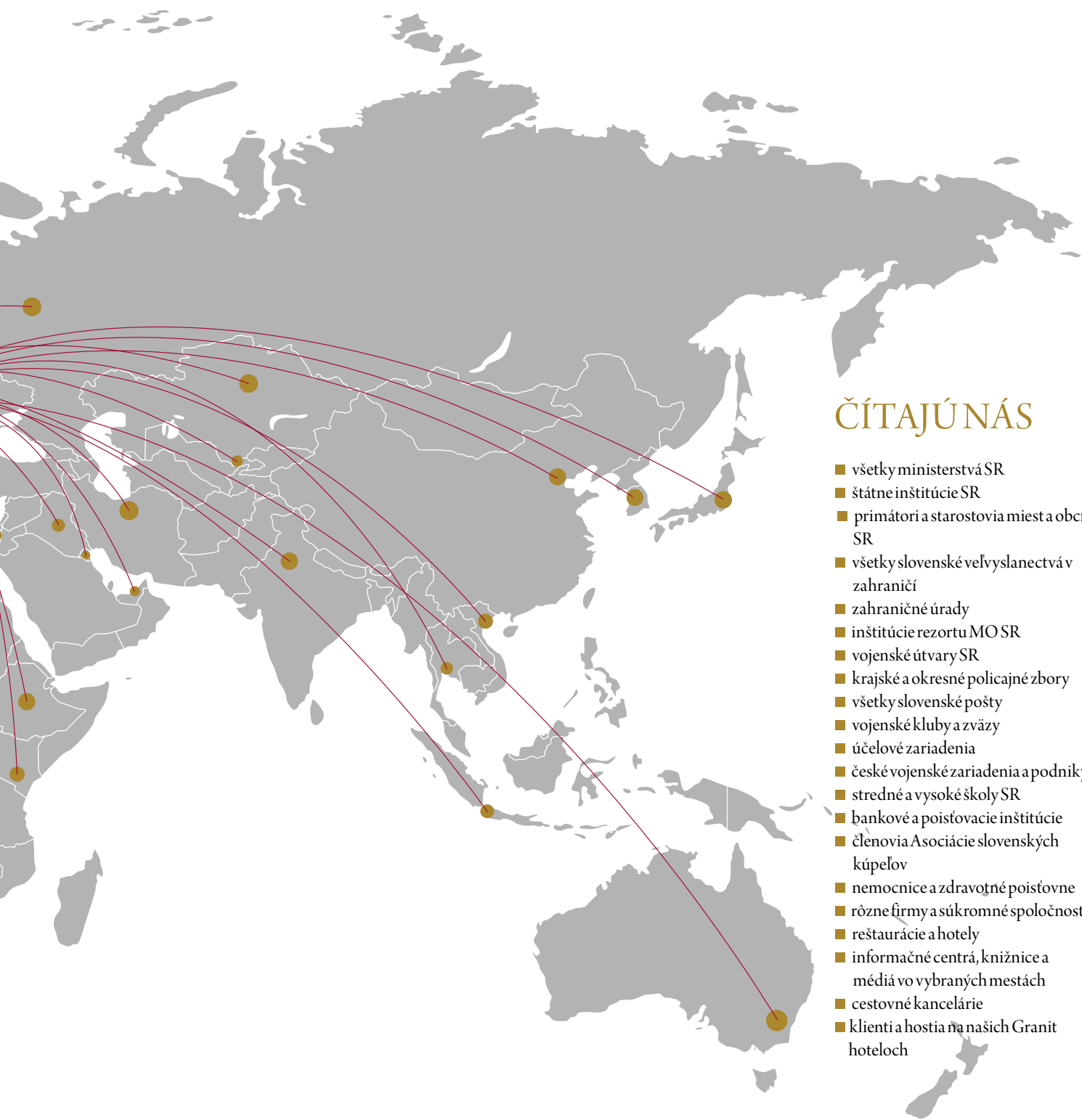
[www.dentonetsro.sk](http://www.dentonetsro.sk)  
+421 904 618 390

 **dentonet s.r.o.**  
*...inšpirácia a stomatológia*



Mesačník **Horezza news** vychádza v tlačovom náklade 4000 kusov a v elektronickej podobe 10 000 kusov. Náš časopis čítajú nielen na Slovensku, ale aj na všetkých slovenských ambasádach vo svete. Snažíme sa podporovať slovenský cestovný ruch a ukázať, že aj u nás na Slovensku máme krásne miesta, úžasnú prírodu a zaujímavých ľudí.





## ČÍTAJÚ NÁS

- všetky ministerstvá SR
- štátne inštitúcie SR
- primátori a starostovia miest a obcí SR
- všetky slovenské veľvyslanectvá v zahraničí
- zahraničné úrady
- inštitúcie rezortu MO SR
- vojenské útvary SR
- krajské a okresné policajné zbory
- všetky slovenské pošty
- vojenské kluby a zväzy
- účelové zariadenia
- české vojenské zariadenia a podniky
- stredné a vysoké školy SR
- bankové a poisťovacie inštitúcie
- členovia Asociácie slovenských kúpeľov
- nemocnice a zdravotné poisťovne
- rôzne firmy a súkromné spoločnosti
- reštaurácie a hotely
- informačné centrá, knižnice a médiá vo vybraných mestách
- cestovné kancelárie
- klienti a hostia na našich Granit hoteloch



**HOREZZA**,n.o.  
SRDCE NA DOSAH

*Vaše príspevky budú použité na starostlivosť o koníky, ako aj na podporu a rozvoj  
Jazdeckého klubu Hafling na Smrekovici, ktorý založila nezisková organizácia.  
Za vašu podporu srdečne ďakujeme.*

sponzorský účet: **4020488347/7500**

IČO: 45743827