

Skupina firiem Železiarne Podbrezová Group vystavuje každoročne v spoločnom stánku

## Medzinárodný strojársky veľtrh v Brne pod heslom: „PUTOVANIE ZA AUTOMATIZÁCIOU“

Ing. Marcel Adamčák, PhD.  
odbor predaja a marketingu

„Putovanie za automatizáciou“ je heslo najväčšej udalosti na brnianskom výstavisku. Tento rok sa na Medzinárodnom strojárskom veľtrhu (MSV), ktorý sa uskutoční od 9. do 13. októbra 2017, zúčastní viac ako 1 500 vystavovateľov a 80 000 návštevníkov z celého sveta. Väčšina ľudí, ktorí navštívia MSV, má priamy vplyv na investičné rozhodnutia a asi tretina z nich sú vrcholoví manažéri strojárskych firiem.

Na tohtoročnom veľtrhu budú zastúpené všetky kľúčové oblasti strojárkeho a elektrotechnického priemyslu. Hlavnou témou MSV bude priemyselná automatizácia, prezentácia meracej, riadiacej, automatizačnej a regulačnej techniky. MSV už tradične venujú veľkú pozornosť

mediám, akreditovaných bude viac ako štyristo novinárov. Súčasťou veľtrhu je špičkový sprievodný program konferencií, seminárov a workshopov o aktuálnych technických, obchodných a ekonomických témach. Partnerskou krajinou veľtrhu je po piatich rokoch opäť India. Slovenský

národný deň, v utorok 10. októbra 2017, bude otvorený tlačovou konferenciou. Garantom podujatia je Ministerstvo hospodárstva SR.

Spoločnosť Trade Media International s BVV Brno pripravila novinku pre vystavovateľov a návštevníkov veľtrhu, tzv. MSV TOUR 2017. Ide o komentované prehliadky vybraných vystavovateľov s krátkymi prednáškami na aktuálne témy. Účastníci si budú môcť vybrať z troch trás. Prvá sa bude zaoberať digitalizáciou tovární a nesie názov Priemysel 4.0. Druhá je na tému spolupráce medzi priemyselnými robotmi a ľuďmi: Robotizácia - spolupráca, bezpeč-

nosť a mobilita. Posledná tour zavedie záujemcov do sveta automatizácie.

MSV TOUR je unikátny spôsob, ako si užiť veľtrh bez toho, aby ste museli plánovať. Takže, čo treba urobiť? Stačí sa len registrovať na stránkach www.konference-tmi.cz/msv-tour-17.html, vybrať si trasu a v daný čas sa dostaviť k stánku TMI číslo 039 v pavilóne C.

Spoločný stánok firiem skupiny Železiarne Podbrezová Group bude aj v tomto roku v pavilóne V, číslo 141. Predstavíme prierez činnosťou všetkých spoločností s pohľadom aj na vlastné školy a podporu športu, kultúry a regiónu.

Z obsahu čísla  
vyberáme:

### ZNAČENIE HRADU

Pozorní vodiči si určite všimli, že od 28. augusta 2017 pribudli pri ceste I/66, pri Medzibrode a pri Šalkovej, nové informačné tabule, ktoré cestujúcich navádzajú do turistického cieľa Ľupčiansky hrad. Značenie hradu bolo doteraz zabezpečené informačnými tabuľkami na prístupovej ceste hradného kopca, ktoré návštevníkov presne navigujú až na parkovisko pred hradné múry.

Železiarne Podbrezová čítajte na 2. strane

### PRIESKUM SPOKOJNOSTI

V letných mesiacoch bol uverejnený prieskum spokojnosti zamestnancov, ktorým sme zisťovali váš názor o vytvorených pracovných podmienkach v Železiarniach Podbrezová a.s. Z odpovedí tridsiatich štyroch zamestnancov, ktorí sa do nášho prieskumu zapojili vyplýva...

Železiarne Podbrezová čítajte na 2. strane

### ŤAHÁREŇ RÚR

Predsavzatia, týkajúce sa plnenia výrobných úloh, sa nám darí plniť. Za prvých osem mesiacov sme vyrobili 939 ton galvanicky zinkovaných rúr, čo je v porovnaní s finančným plánom o 151 ton menej a presne delených rúr 1 507 ton, čo je v porovnaní s finančným plánom o 3 tony menej.

Železiarne Podbrezová čítajte na 3. strane

### ZO SVETA OCELE

Unikátna výrobná metóda priniesla oceľ, ktorá si súčasne udržiava vysokú pevnosť a vysokú ťažnosť. Vlastnosti zvyčajne konfliktné. Metóda je navyše ekonomicky úsporná. Nová oceľ sa uplatní najmä v automobilovom, aerokozmickom a zbrojárskom priemysle.

Región čítajte na 3. strane

### 80. ROKOV ORGANIZOVANEJ VÝUČBY

Noví uční pre Železiarne Podbrezová, účasťinnú spoločnosť, boli prijímaní len v auguste. Prijímacie skúšky a lekárske prehliadky prebiehali v júli. Podmienkou bolo prihlášku poslať do 4. júla a dotazníky najneskôr 8. júla.

Súkromné školy čítajte na 4. strane

## Tento formát odlievame uzavretým liatím za pomoci liacich trubíc Pripravujeme sa na tretiu kampaň

Ing. Juraj Havran  
oceliareň

Jedným z trinástich formátov kontinuálne odlievajúcich oceľových blokov vyrábaných v našej oceliarni je aj formát štvorec 105 x 105 milimetrov, pre nemeckého odberateľa.

Prvé odlievanie uvedeného formátu sa uskutočnilo 27. júna 2016 na jednom z troch liacich prúdov. Odliate boli tri tavby. Menšie nedostatky zistené pri odlívaní boli odstraňované pracovníkmi firmy DANIELI prostredníctvom vzdialeného prístupu. Skúšobne boli odliate ďalšie tri kampane na jednom prúde (spolu s odlívaním formátu 125 x 125 milimetrov).

Prvá kampaň odlievania formátu 105 x 105 milimetrov na všetkých troch prúdoch prebehla 27. marca 2017, odliatych bolo šesť taviieb. Druhá kampaň sa uskutočnila 20. júna 2017 s trinástimi odliatymi tavbami. Pri oboch kampaniach bolo na zlepšenie kvality blokov použité elektromagnetické miešanie ocele v telese kryštalizátora (M-EMS). V súčasnosti prebieha príprava na odlievanie tretej kampane spomínaného formátu na všetkých liacich prúdoch, ktorú zrealizujeme v tomto mesiaci.

Oceliareň v Železiarniach Podbrezová a.s. je jednou z mála výrobcov kontinuálne odlievajúcich oceľových blokov, ktorá vyrába tento formát uzavretým liatím za pomoci liacich trubíc.



Ilustračné foto: A. Nociarová

### VÍŤAZNÝ NÁVRAT

V rozmedzí niekoľkých dní sa v prvej septembrovej dekáde stretli proti sebe tímy Podbrezovej a Žiliny hneď v troch súťažiacich. Kvalitu šošoni potvrdili vo vzájomných mužských zápasoch dvoch najvyšších líg, no česť podbrezovskému futbalu zachránili hráči do 19 rokov, ktorí v Žiline dokázali vyhrať 1:0 a pripísali si tak ďalšie tri body do tabuľky.

FK ŽP čítajte na 8. strane



Takýto krásny pohľad sa môže naskytnúť len tým, ktorí radi chodia na huby. Čítajte na 6. strane. F: J. Zvaríková



O vyšetrenie kvantovým rezonančným analyzátorom bol 19. septembra v novom závode veľký záujem. Deň zdravia, organizovaný Zdravotnou poisťovňou Dôvera pre zamestnancov našej firmy, pokračoval na druhý deň v starom závode.  
 Foto: I. Kardhordová

# Zamestnanci navrhli ďalšie benefity

## Vyhodnotenie prieskumu spokojnosti zamestnancov

Mgr. Dominika Barabášová  
 personálny odbor

**V letných mesiacoch bol uverejnený prieskum spokojnosti zamestnancov, ktorým sme zisťovali váš názor o vytvorených pracovných podmienkach v Železiarňach Podbrezová a.s. Z odpovedí tridsiatich štyroch zamestnancov, ktorí sa do nášho prieskumu zapojili vyplýva, že:**

Najpozitívnejšie ste hodnotili úroveň bezpečnosti na pracovisku (74 percent), následne náplň práce (73 percent) a istotu stáleho zamestnania (63 percent). Viac ako polovica zamestnancov je spokojná aj s materiálным a technickým vybavením svojho pracoviska (58 percent) a takmer polovica aj s medziludskými vzťahmi na pracovisku (48 percent). Zistili sme, že ohľadom ponúkaných benefitov prevláda väčší počet odpovedí, ktoré vyjadrujú nerozhodnosť (39 percent) a nespokojnosť s nimi (22 percent). Podobne je to aj s možnosťou zvyšovania si kvalifikácie a s možnosťami pre pracovný postup. Najviac zamestnancov (58 percent) vyjadrilo nespokojnosť so mzdovým ohodnotením práce. Len 16 percent respondentov je so svojím finančným ohodnotením spokojných a 26 percent zaujalo k tejto otázke nerozhodný postoj.

Program Predstavenstva Železiarní Podbrezová a.s. – v oblasti starostlivosti o zamestnancov, sa každý rok prehodnocuje a hľadajú sa nové benefity, ktoré by bolo možné poskytovať. Z tohto dôvodu nás zaujímalo, ktoré z ponúkaných benefitov zo sociálneho fondu a v akej miere, sú pre vás atraktívne. Ukázalo sa, že medzi najdôležitejšie ste zaradili finančné formy odmeňovania. Uvedené benefity ste zoradili v nasledovnom poradí:

vyplatenie ďalších miezd zamestnancom – dovolenková a vianočná mzda (90 percent z vás ich označilo ako dôležité), odmeny pri významných pracovných a životných jubileách (89 percent), možnosť doplnkového dôchodkového sporenia (84 percent), vyššie odstupné (84 percent), vyššie odchodné do dôchodku (83 percent), zdravotná starostlivosť o zamestnancov – rehabilitačné pobyty, sauna, telocvičňa a pod. (78 percent), kvalita stravovania a poskytovanie výživových doplnkov (63 percent), ponuka prázdninových rekreácií pre deti zamestnancov firmy (61 percent), odmeny darcom krvi (58 percent), poskytovanie zliav na rôznom poistení – cestovnom, privatného majetku, motorových vozidiel, zodpovednosti za škodu spôsobenú pri výkone povolania (53 percent). Za najmenej významné benefity ste určili možnosť čerpať pohonné hmoty na zamestnaneckú palivovú platobnú kartu (len 36 percent) a možnosť návštevy kultúrnych (33 percent) či športových (21 percent) podujatí.

Mnohí z vás, ktorí ste sa do prieskumu zapojili, ste navrhli ďalšie možné benefity. Uvedli ste, že by ste uvítali za každé darovanie krvi vstup do wellness hotela Stupka alebo dvakrát do mesiaca tento vstup zdarma, rekondičné pobyty pre všetkých zamestnancov, príspevok na bývanie, vyplácanie záloh, žrebovanie vstupeniek v Zelpo aréne a viackrát ste apelovali na zvyšovanie miezd všetkým zamestnancom.

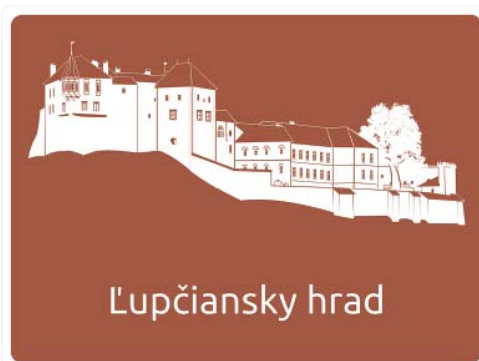
**Za všetky zaslané odpovede vám ďakujeme a ako sme sľúbili, jedného z vás odmeníme. Vyžrebovali sme Patrika Cibulu z prevádzkarne doprava, ktorý si môže vecnú cenu osobne vyzdvihnúť v personálnom odbore.**

## Skvalitnenie infraštruktúry hradu Lupča

Mgr. Vladimír Homola  
 kastelán hradu Lupča

**Pozorní vodiči si určite všimli, že od 28. augusta 2017 pribudli pri ceste I/66, pri Medzibrode a pri Šalkovej, nové informačné tabule, ktoré cestujúcich navádzajú do turistického cieľa Lupčiansky hrad.**

Značenie hradu bolo doteraz zabezpečené informačnými tabuľami na prístupovej ceste hradného kopca, ktoré návštevníkov presne navigujú až na parkovisko pred hradné múry. Štátne značenie v širšom okolí bolo žiaľ nepostačujúce. Vytvárali ho tri malé smerové tabule so šípkami. Jedna priamo pod hradom a ďalšie dve pri štátnej ceste. Keďže hrad Lupča patrí medzi najvýznamnejšie turistické lokality v regióne, boli v Železiarňach Podbrezová a.s. prijaté opatrenia na zlepšenie jeho značenia. Hlavným cieľom bolo zjednodušenie lokalizácie hradu pre účastníkov cestnej premávky. Zo štatistik návštevnosti vyplýva, že značné percento návštevníkov hradu prichádza na toto miesto neplánovane. Vyskytli sa prípady, keď návštevníci z cesty videli pred hradnou bránou niekoho ľudí a autá, a tak sa rozhodli,



Lupčiansky hrad

že skúsia, či je hrad prístupný aj pre verejnosť. Preto predpokladáme, že veľkorozmerné hnedé značky typu IS11 budú psychologicky vplývať na okoloidúcich a presvedčia ich o tom, že hrad je prístupný pre verejnosť.

Osadenie dvoch hnedých tabúľ so siluetou hradu Lupča, s rozmerom 2 x 1,5 metra, bolo kvôli administratívnym predpisom pomerne náročným procesom. Ďakujem oddeleniu dopravy za vyriešenie potrebných náležitostí. Skvelú prácu odviezol aj Mgr. Radovan Rybovič pri grafickom spracovaní siluety hradu. Výsledná dopravná značka patrí medzi najkrajšie a najdetailnejšie označenia pamiatok, spracovaných týmto spôsobom.

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

## JE HUBÁRČENIE VAŠOU ZÁĽUBOU?

Pýtala sa: V. Kúkolová  
 Foto: I. Kardhordová



Michal ŽEC,  
 valcovňa rúr

- Áno, aj keď som bol v tomto roku na hubách ešte len dvakrát. Nie je to bohviečo, chodím častejšie, a ani som ich veľa vtedy nenašiel. Je to preto, že momentálne nemám veľa času nazvyš, presťahoval som sa, bývam na Balogu a mám dosť veľa práce okolo domu. Mám svoje hubárske revíry, nielen v najbližšom okolí, ale chodím aj na Jarabú, Tále, Balog, Sihlu... Keď rastú, tak zbieram hríby a kuriatka, ak ich nieto, tak aj pätnásť iných druhov. Poznám veľa húb, mám si z čoho vyberať, ale samozrejme, poznám aj tie jedovaté. Nechávam ich však v hore. Keď je bohatá nádielka, tak doma huby aj sušíme a zavárame, ale to už robí otec, pretože ja mám radšej zber, ako spracovanie. S hubárčením spájam svoju ďalšiu záľubu a to je ich fotografovanie.



Milan ŠVANTNER,  
 valcovňa rúr

- Áno, spolu s tým, že do hôr chodím prakticky celý rok. Bývam na Mazorníkove, ale ako rodák z Čierneho Balogu mám tieto hory prechodené od jedného Vepra po druhý. Zbieram klasiku, dubáky a červenáky. Najradšej mám hubovú praženicu, ale suším ich aj do silvestrovskej kapustnice. Na tohtoročnú ich už mám dávno pripravené. To, čo nazbieram dnes, už porozdávam. Hubárčím už päťdesiat rokov, začínal som ako štvorročný s bratmi, ktorí ma zaučili, ktoré huby sú jedlé a ktoré nie. Milujem hory a nepáči si mi, že sú aj takí návštevníci, po ktorých nachádzam v prírode plechovky a iný odpad. Mali by sme si tú našu krásnu prírodu viac chrániť a brať na ňu ohľad. Nepáčia sa mi aj tzv. „hubári“ z Nitry a Čiech, ktorých som stretol s atlasom v rukách. Do košíka zbierajú všetko a potom to doma preberajú.



Zuzana LEITNEROVÁ,  
 centrálna údržba

- K tejto záľube ma priviedli rodičia, s ktorými som huby začala zbierať ako šesťročná v horách v blízkosti môjho rodiska, v okolí Hronca. Tu bývam a v okolí zbieram hlavne dubáky, červenáky, rýdziky. Najradšej mám však rýdziky. Mama ma z nich naučila variť vynikajúci guláš. Odporúčam vám ho vyskúšať. Je to veľmi chutné jedlo, ktoré sa stane obľúbeným nielen pre milovníkov hubových omáčok a polievok. Rozdiel pri varení tohto guláša je v tom, že mäso nahradíme rýdzikmi, nakrájanými napr. na kocky. Rýdziky dávajú gulášu vynikajúcu korenistú chuť. V čerstvom stave môžeme klobúčky rýdzikov upiecť na sporáku (platni), vtedy ich treba mierne osoliť. Z dubákov a červenákov robíme omáčky, výborná je smotanová, rizoto alebo ich sušíme. Nakrájané dávame do mrazničky a do dvoch mesiacov použijeme. Huby zbieram najradšej s mojimi deťmi a už sa s dcérou tešíme na tento víkend.



Róbert VIŠTÍK,  
 ťaháreň rúr – oblúkareň

- Áno, asi tak od desiatich rokov som chodil s rodičmi na huby v okolí rodiska – Podbrezovej. Učil ma otec, ale aj mama je dobrá hubárka, vlastne dá sa povedať, že sa tomu venuje celá rodina. Ja osobne najradšej zbieram dubáky a modráky, ale zbierame aj kuriatka, bedle... Bol som už aj v tejto sezóne a s nádielkou som bol spokojný. Spoločne ich čistíme, sušíme a pripravujeme na rôzne spôsoby. Na čerstvo je najžiadanejšia praženica, mrvenička z kuriatok, hubové omáčky, bedle jedlé vyprážame... Samozrejme, že ich aj sušíme alebo dávame nakrájané do mrazničky, prípadne ich zavárame. Musím sa priznať, že aj keď huby rád zbieram, nekonzumujem ich. Počasie je priaznivé, dohodli sme sa preto, že aj tento voľný piatok opäť pôjdeme na huby.



Samuel CIPCIAR,  
 majster odbornej výchovy SSOŠ ŽP

- Samozrejme, veď od ôsmich rokov chodím na huby. Najprv to bolo s otcom v okolí Šumiaca, kde sme na holi zbierali kuriatka. Ako rodák z Brezna, som pochopil aj hory v okolí tohto mesta. S lokalitou v Jasení, kde je môj súčasný revír, nakoľko bývam v tejto obci, ma oboznámil svokor. Ale chodím napr. aj na Balog. Zbieram všetky druhy – dubáky, modráky, kozáky, bedle, kuriatka... Mám ich rád na všetky spôsoby, huby beriem ako spretrenie jedálnička. Mám ich rád vyprázané, ale aj v polievkach, v omáčkach, praženici... Chutia mi aj zavárané kuriatka alebo rýdziky. Sušené mám rád kuriatka, ktoré sú trochu tvrdšie, ale výborne chutia. Huby dávame aj do mrazničky. Prvý raz som bol na hubách v auguste, ale úspešnejší v tomto roku bol svokor, doniesol vyše sto kusov dubákov. Ako dôchodca má čas venovať sa tejto záľube, ktorá prináša úžitok celej rodine.

S Ing. Jozefom Michálikom, vedúcim prevádzkarne ťaháreň rúr

# Čakajú nás ešte náročné stredné opravy žihacích pecí a ťažných stolíc

O. Kleinová  
noviny@zelpo.sk

**Plynie deviaty mesiac roka. Darí sa vám plniť predsavzatia stanovené na začiatku?**

- Predsavzatia, týkajúce sa plnenia výrobných úloh, sa nám darí plniť. Za prvých osem mesiacov sme vyrobili

939 ton galvanicky zinkovaných rúr, čo je v porovnaní s finančným plánom o 151 ton menej a presne delených rúr 1 507 ton, čo je v porovnaní s finančným plánom o 3 tony menej, avšak vďaka veľkému dopytu po presných bezvíkových rúrach (dlhých) sme od začiatku

roka vyrobili spolu 36 551 ton výrobkov z ťahárne rúr, čo je v porovnaní s finančným plánom o 2 251 ton viac.

Rúrových navarovacích oblúkov a tvaroviek sme vyrobili 1 271 ton, čo predstavuje o 33 ton menej, v porovnaní s finančným plánom. Vzhľadom na skutočnosť, že je vysoký dopyt v rozmerovej skupine do 20 milimetrov, metrová hmotnosť vyrábaných rúr je počas celého roka pod 1,5 kilogramu na meter. Ťaháreň rúr pri tomto sortimente pracuje na plnú kapacitu.

Za prvých osem mesiacov sme mali pätnásť registrovaných úrazov, o sedem viac, ako za rovnaké obdobie vlaňajšieho roku a dvadsaťdva evidovaných pracovných úrazov, o dva úrazy menej. Výsledky sú horšie, čo nás núti venovať väčšiu pozornosť preškoľovaniu a upozorňovaniu zamestnancov na bezpečné správanie sa na pracovisku.

Ak spomeniem oblasť kvality, v sle-

dovanom období sme mali deväť reklamácií zavinených výrobou, pričom v rovnakom období minulého roku sme ich mali dvanásť. Priaznivo, v porovnaní s minulým rokom, sa vyvíjajú aj finančné straty z dôvodu reklamácií.

**Čo je pre vás prioritou v týchto dňoch?**

- Napriek dobrým výsledkom v hmotnostnom plnení plánu výroby rúr nám zostáva väčšie množstvo zákaziek, ktoré nevyrobíme v požadovanom termíne, čo spôsobuje problémy našim zákazníkom. Od 1. októbra 2017 budú preto všetci zamestnanci finančne zainteresovaní na počte a hmotnosti neukončených zákaziek načas.

Napriek dodržiavaniu limitu vlastných nepodarkov, každodenne riešime problémy s nekvalitou, pretože akékoľvek pochybenie operátora v procese výroby, negatívne ovplyvňuje kvalitu výsledného produktu.

V druhom štvrtroku sa začala generálna oprava strojnej časti ťažnej stoli-



elektročasti na delenie rúr priamo na ťažnej stolici. Do konca septembra plánujeme vymeniť svetlík v hale č. 5 úpravne D1. Výmena svetlíka prebieha už v tomto období.

**Čo vás čaká ešte do konca roka?**

- Do konca roka, samozrejme, okrem plnenia výrobných úloh v požadovanej kvalite a bezpečnosti pri práci, musíme v spolupráci s kolegami z centrálnej údržby urobiť ešte viacero stredných opráv technologických zariadení. Medzi najnáročnejšie patria opravy žihacích pecí a ťažných stolíc.

Ďakujem všetkým zamestnancom spolupracujúcim prevádzkari, odborov a zamestnancom ťahárne rúr

za doteraz odvedenú prácu v tomto roku. Poďakovanie zvlášť si zaslužia predovšetkým tí zamestnanci, ktorí,

napriek dovolenkovému obdobiu, boli ochotní pracovať aj nadčas, a tým prispieť k úspešnému plneniu úloh.

**“ Od 1. októbra 2017 budú všetci zamestnanci finančne zainteresovaní na počte a hmotnosti zákaziek neukončených načas.**

ce 3-01 na delenie rúr s nadväznosťou na jej rekonštrukciu. Jej súčasťou je aj montáž rekonštruovaného ťažného vozíka so zmenenou funkciou otvárania ťažných čelustí a montáže brzd rúr. V tomto období prebieha montáž pilových jednotiek, včítane

## Chcete zmeniť zdravotnú poisťovňu? Máte možnosť už len do 30. septembra

Zdroj: internet

Ak poistenec podá prihlášku do 30. septembra kalendárneho roka, zdravotná poisťovňa, ktorá ju potvrdí, bude jeho príslušnou zdravotnou poisťovňou od 1. januára nasledujúceho kalendárneho roka. Poisťovňu možno zmeniť vždy len raz ročne, a to len k 1. januáru nasledujúceho kalendárneho roka.

Ak zmeníte zdravotnú poisťovňu, vašou povinnosťou je do

ôsmich dní vrátiť preukaz poistenca, vrátane európskeho preukazu zdravotného poistenia, ak mu bol vydaný, a to zdravotnej poisťovni, ktorá bola jeho príslušnou zdravotnou poisťovňou. Z pôvodnej zdravotnej poisťovne sa nemusíte odhlasovať, urobí to za vás nová zdravotná poisťovňa.

**Vašou povinnosťou je zmenu zdravotnej poisťovne oznámiť svojmu zamestnávateľovi do 8. januára 2018.**



V týchto dňoch prebieha údržba reklamnej plochy v starom závode, na hale lakovne rúr (stripovacia hala). Na reklamnej ploche, ktorá je dobre viditeľná z cesty I. triedy 66, bude obnovené logo spoločnosti, doplnené o webovú stránku spoločnosti: www.zelpo.sk. Foto: I. Kardhordová

## Zo sveta ocele

Zdroj: SVĚT OCELE

### PODARILO SA VYVINÚŤ SUPEROCEL, MIMORIADNE PEVNÚ

Vedci skombinovali dve vlastnosti ocele, ktoré zvyčajne takpovediac idú proti sebe.

Unikátna výrobná metóda priniesla oceľ, ktorá si súčasne udržiava vysokú pevnosť a vysokú ťažnosť. Vlastnosti zvyčajne konfliktne. Metóda je navyše ekonomicky úsporná. Nová oceľ sa uplatní najmä v automobilovom, aerokozmickom a zbrojárskom priemysle.

Vyvinul ju tím výskumníkov z Číny, Hongkongu a Taiwanu. Viedli ho Chuang Ming-sin (Mingxin Huang) z Honkongskej univerzity a Luo Chej-wan (Haiwen Luo) z Univerzity vedy a technológie v Pekingu. Výsledky uverejnili v prestížnom vedeckom časopise Science. Informoval o nich aj web Hongkongskej univerzity.

### Špičkové parametre za päťfinancii

Mimoriadna pevnosť ocele sa dosiaľ dosahovala riadeným zavádzaním defektov, takzvaných dislokácií. Viac dislokácií ale zhoršovalo ťažnosť. Spomenutí vedci teraz ukázali, že valcovanie a nízkoteplotné temperovanie mangánovej ocele, so stopami uhlíka a hliníka, vedie k vysokému počtu dislokácií bez toho, aby to narušilo jej ťažnosť.

Pripisujú to špeciálnemu typu matrice, ktorá vzniká v takej oceli počas valcovania a temperovania. Novú „superocel“ jej tvorcovia nazývajú deformovaná a rozdelená (deformed and partitioned, D&P). Je o 50 percent pevnejšia ako dosiaľ v kombinácii spomenutých dvoch vlastností rekordná nanobainitová oceľ.

### Zavŕšené tisícročné úsilie?

Oceľ je azda najpoužívanejší materiál vyrábaný materiál v histórii ľudstva. Vyrába sa oveľa efektívnejšie ako iné kovové materiály. D&P oceľ uskutočňuje dávny sen oceliarov. Dosahuje totiž bezprecedentnú

hranicu sklzu 2,2 gigapascalu a rovnomerné predĺženie 16 percent!

To všetko pri lacných vstupných surovinách, ktorých cena je približne päťnásobná, v porovnaní s dnešnými aerokozmickými a zbrojnými ocelami. Skladá sa zo stredne mangánovej ocele, obsahujúcej 10 percent mangánu, 0,47 percenta uhlíka, 2 percenta hliníka, 0,7 percenta vanádu, zvyšok je železo. Vo všetkých prípadoch ide o hmotnostné percentá. Viac na:

<https://www.zive.sk/clanok/127302/podarilo-sa-vyvinut-superocel-mimoriadne-pevnu/>

### ELEKTRICKÉ AUTOMOBILY PODPORIA OCELIARSKY PRIEMYSEL

Pokrok smerom k ekologickejšim automobilom priniesie príležitosť rastu pre oceliarsky priemysel, pretože elektrifikácia dopravy vytvára nové trhy pre dodávateľov, ktorých príjmy sú silne závislé od konvenčných automobilov. Výskum spoločnosti Tata naznačuje, že elektrické vozidlá budú mať v rokoch 2015 až 2050 za následok zvýšenie dopytu po oceli o 4,2 milióna ton ročne na takmer 22,5 milióna ton ročne. Očakáva sa, že asi 1,6 milióna ton budú predstavovať drahé elektrické ocele používané v batériách a elektromotoroch, pričom zvyšok sa bude používať v konštrukčných častiach automobilov. Hliník už niektorí výrobcovia automobilov používajú pre jeho nízku hmotnosť, aby vyvážili hmotnosť batérií v elektrických automobiloch. Je však drahý a výrobcovia by mohli hľadať lacnejšie alternatívy, keď sa elektrické automobily stanú bežne používanými. Elektrické automobily sa v súčasnosti predávajú za vyššie ceny, ktoré sú ich prví používatelia ochotní zaplatiť. Ale s novými predpismi prijímanými v niektorých častiach Európy, podľa ktorých bude do roku 2040 úplne zakázaný predaj nových automobilov s benzínovými alebo dieselovými motormi, sa elektrické autá stanú normou a musia sa nájsť nákladovo efektívne riešenia.

# V cezpoľnom behu víťazne

Roman Snopko

V stredu, 13. septembra 2017, sa na Mestskom štadióne v Brezne uskutočnilo okresné školské kolo v cezpoľnom behu. Výborne sa darilo študentom nášho Súkromného gymnázia. V kategórii chlapcov zvíťazil a postup do krajského kola si vybojoval Lukáš Ottinger a kategóriu dievčat vyhrala Mária Remeňová. Víťazné bolo aj družstvo dievčat, pretože naše študentky obsadili prvé štyri miesta. Druhá dobehla Máriina sestra Zuzana, bronz vybojovala Anežka Smarkoňová a 4. miesto si vybehala Júlia Baláková. Keďže všetky dievčatá a Lukáš ako hlavný šport „robia“ biatlon, tak podakovanie patrí aj ich trénerovi Petrovi Kazárovi. Sestry Remeňové dobehli tak tesne spolu, že aj „cieľová kamera“ mala problém s určením víťazky. Všetkým úspešným ďakujeme za reprezentáciu našej školy a držíme palce v krajskom kole.



## Bronz pre našu gymnazistku



Letná biatlonová sezóna vyvrcholila majstrovstvami Slovenska. Prvou disciplínou boli preteky s hromadným štartom. Bronz si vybojovala Anežka Smarkoňová, v kategórii 16 – 17 ročných dorasteniek, ktorá preteká za Športový klub Železiarní Podbrezová a je žiačkou II. G triedy Súkromného gymnázia ŽP. Slovenský šampionát v letnom biatlone pokračuje 23. a 24. septembra v Revúcej. Začína rýchlostnými pretekmi a v nasledujúci deň pokračuje vytrvalostnými pretekmi

\* čitateľská súťaž \* čitateľská súťaž \* čitateľská súťaž \* čitateľská súťaž \*

# Prednosť mali synovia zamestnancov

## Podmienky prijímania za učňov v 40 rokoch dvadsiateho storočia

Z archívu ŽP spracovala O. Kleinová

Noví uční pre Železiarne Podbrezová, účastinnú spoločnosť, boli prijímaní len v auguste. Prijímacie skúšky a lekárske prehliadky prebiehali v júli. Podmienkou bolo prihlášku poslať do 4. júla a dotazníky najneskôr 8. júla.

### Podmienky pre prijatie:

- uchádzač musel mať minimálne 15 a maximálne 17 rokov a musel byť silnej konštrukcie,
- musel mať absolvované tri triedy meštianky a výborný prospech alebo štyri triedy meštianky a dobrý prospech, prípadne mohol mať rovnocenné vzdelanie,
- predpokladom bol priaznivý výsledok lekárskej prehliadky a prijímacjej skúšky,
- prednosť mali „synovia zamestnancov“ za predpokladu splnenia uvedených podmienok.

Každý žiadateľ o prijatie za učňa ihneď po obdržaní smerníc presne a pravdivo musel vyplniť všetky rubriky zaslaného dotazníka a obratom ho vrátil osobnému oddeleniu v závode. Podľa údajov uvedených v dotazníku boli vyberaní z uchádzačov vhodní adepti, ktorí boli pozývaní na prijímacie skúšky a lekársku prehliadku.

Uchádzači absolvovali aj psychotechnický test, ktorého cieľom bolo prehodnotiť kritériá na predstavivosť, kresliarske vloh, manuálnu zručnosť, pozornosť a pracovnú presnosť.

Učitelia v tomto období dostávali odmenu 20 korún za jednu vyučovaciu hodinu, triedny učiteľ paušálny jednorazový príplatok 150 korún.

Uční prvého a druhého ročníka mali možnosť bývať v internáte. Vychovávateľia boli zamestnancami železiarní a ich mesačnou odmenou za prácu bolo 100 korún a byť v domove mládeže zadarmo.



Učeň z roku 1952.

Foto: archív ŽP

V učňovskej škole sa vyučovalo v slovenskom a nemeckom jazyku.

Doba učenia trvala tri roky, učni chodili do továrne a dostávali hodinovú odmenu stanovenú vyhláškou predsedu Ústredného úradu práce v Bratislave zo

dňa 20. novembra 1940. Ubytovanie v domove mládeže bolo bezplatné. Uční mali postarané aj o stravovanie a dostávali mesačnú odmenu 20 korún (I. ročník) a 50 (II. ročník).

Inak, po dobu učenia museli rodičia alebo poručníci „pečovať“ o stravu, byt a odev učňa.

1492/16

## UČEBNÁ SMLUVA

ŽELEZIARNE PODBREZOVÁ, Ú. S.  
V PODBREZOVEJ

a pán **Strakota Hermína**, povolanim **domáca**  
bytom **Mýto pod Ďumbierom, 149**, ako **zák. matka** uzavreli učebnú zmluvu  
o vyučení **syna** **Strakotu Jána**  
narodeného v **28.IV.1927**, bývajúceho **Mýto pod Ďumbierom**  
v remese **s-ústružníckom.**

Železiarne Podbrezová, ú. s. v Podbrezovej prijíma **Strakotu Jána**  
do učenia a zaväzuje sa **pečovať** bezplatne o jeho remeselný výcvik, pridržať ho k pílňému zamestnávaniu v tomto remese, ako aj k návšteve pokračovacích škôl.

Naproti tomu zaväzujú sa Železiarne Podbrezová, ú. s., že po dobu učenia budú **pečovať** o stravu a byť menovaného učňa.

Doba učenia trvá **3 roky**, počína dňom **15.septembra 1943** a končí dňom **15.septembra 1946.**

Skúšobná doba trvá tri mesiace.

Učeň obdrží mzdu podľa vyhlášky ústredného úradu práce. Pre prípad úrazu bude učeň zabezpečený poistením u Ústrednej sociálnej poisťovne, odbor úrazový v Bratislave, pre prípad ochorenia u Okresnej nemocenskej poisť. v Banskej Bystrici.

Učeň obdrží pri vstupe do práce exemplár pracovného poriadku, ktorému sa podrobuje, po vyučení obdrží bezplatne výučné vysvedčenie.

v **Podbrezovej** dňa **13.IX.1943.** 194...

Podpis firmy: **ŽELEZIARNE PODBREZOVÁ Ú. S. SPOLN.** Podpis otec alebo jeho zákonného zástupcu: **Hermína Strakota**

b)

Železiarne Podbrezová

„Zaujímavosťou na základe výpovedí vyhlásených v Bratislave, prosím vyriešenie štátnych úradov a miest, že práca tej, čo učňa, ktorá podmienok na vyhlásenie uvedených. Zaujímavosťou predkladám na základe toho, že Strakot, Jánom 14. IX. 1943 a skomáril som, že hneď trvať, možnosť školy a štátny postup, nemôžem zvládnuť, že je podarilo, nie sú v zlate, dôležité, pretože práca, čo si vpredi ostatný bratia, z človeka úplne by zamestnania, tak by som ešte ráj, pravé by bol v tomto ohľade, že na mňa, bratia, a dľa je mi, kvôli, že dost príjmu, výbavení.“

Zaujímavosťou o vyučenie si museli podávať žiadost. Foto: archív ŽP



### Súťažná otázka č. 14

Aké vzdelanie bolo podmienkou pre prijatie za učňa?

Správne odpovede posielajte do redakcie Podbrezovan do desiatich dní od vydania. Nezabudnite uviesť kontakt. Zrebovanie o lákavú cenu sa uskutoční na konci súťaže. Podmienkou je účasť vo všetkých súťažných kolách.

# Balónové lietanie - šport aj biznis

Ján Blažej  
SME, 14.9.2017

**Traduje sa, že najkrajší výhľad na svet je z chrbta koňa. Hovorí to všetci, kým nevyskúšajú let v balóne. Je to atrakcia, zážitok, ale aj súťažná disciplína. Vo Francúzsku, kolíske balónového lietania, sa na fiestu príde pozrieť niekoľko tisíc divákov. Prvý balón tam vyletel do vzduchu v roku 1783.**

Napriek tomu, že sa v balónoch lieta už niekoľko storočí – bežné poistenie pre prípad nehody ho nekryje. Pretože pád s balónom sa vraj vždy skončí fatálne. To sa však stáva veľmi zriedka, lebo piloti sú školení, ďalej preškoľovaní a musia neustále opakovať skúšky. Sú veľmi náročné.

Okrem toho, že pilot musí poznať dokonale konštrukciu balóna a všetky jeho funkcie, je potrebné, aby absolvoval riadny pilotný výcvik a skúšky. Základom sú letecké predpisy, aerostatika, navigácia...

Pilot musí vedieť obsluhovať prístroje na palube, teda v koši, a navyše musí byť aj odolný proti stresu. Ani netreba pripomínať, že musí byť v poriadku psychicky i fyzicky. Nielen piloti, ale aj balón podstupuje skúšky, a to ešte častejšie ako automobily.

Deje sa to raz do roka alebo po každých sto hodinách letu. Na Slovensku lieta približne dvadsať pilotov balónov. Profit sa o balónovom lietaní rozprával s Annou Nociarovou a Martinom Kupčom. Je zaujímavé, že obaja sa k balónu dostali postupne, cez lietanie s rogalom a paraglajding. Lákalo ich lietať čoraz vyššie, ďalej a v podstate bezpečnejšie.

## Od paraglajdingu k balónu

Martin Kupčo si kúpil prvý balón v roku 2012 a dnes ich má šesť. Ako vraví, od malička ho to ťahalo k oblakom. Najprv to skúšal len s lietajúcimi modelmi, ale už ako pätnásťročný začal s parašutizmom, neskôr si pridal paraglajding a potom už logická cesta vzduchom viedla k balónu.

Lietanie je pre neho hobby, vášeň a venuje sa mu naplno vo svojej firme Daruj let balónom. Iste, nie je to, ako hovorí, pravý biznis na zbohatnutie, ale verí, že aspoň náklady sa mu časom vrátia.

Cena balóna závisí od veľkosti – začína sa na úrovni automobilu strednej triedy a rovnako ako pri autách zodpovedá komfortu a vybaveniu. Lety balónom si klienti kupujú ako atraktívny a pre niekoho aj adrenalinový darček, ale viac ich využívajú na firemné akcie a reklamné ciele.

Balón poskytuje dostatočnú plochu na prezentáciu. Napriek tomu, že balóny brádzia oblohu už približne tri storočia, stále sú predmetom obdivu, ale neraz i obáv. Pritom podľa počtu nehôd možno povedať, že ide o najbezpečnejšiu prepravu z miesta na miesto. Akurát, že miesto pristátia nie je vždy vopred jasné.

Kam sa letí, samozrejme, pilot vie, len nedokáže presne na meter určiť, kde pristane. Medzi pilotmi sa rozprávajú legendy a príhody, komu sa kde podarilo pristáť. Kopa hnoja alebo kostolná veža sa pretriasajú, ale nie je to prípad našich respondentov. Zážitkov z pristátia je veľa – napríklad M. Kupčo sa raz ocitol v súkromnej záhrade v Hlohovci, v Trenčíne skončil na dvore stavební a v Bratislave veľmi tesne pri

frekventovanej križovatke Tomášikova – Rožňavská. Dokáže však pristáť aj na korbe nákladiaka, aby pomocníci nemuseli kôš s balónom ťahať po poli.

Najväčšou hrozbou pre balónové lietanie sú elektrické vedenia.

napríklad pri plachtení.

Pripraviť balón na let nie je ľahké, takže niekedy pomáhajú aj pasažieri. Samozrejme, časťou tímu je aj šofér, ktorý potom pasažierov prevezie späť na miesto odletu. Martin Kupčo sa s pasažiermi vznáša nad

skej balónovej komisii v Slovenskom národnom aeroklube M. R. Štefánika, je hlavnou inštruktorkou balónového lietania a zastupuje Slovensko v medzinárodnej balónovej federácii FAI (Medzinárodná letecká federácia) so sídlom vo

ako skôr o absolútnej koncentrácii, prekonaní stresu zo štartu, keďže v niekoľkých minútových intervaloch štartujú stovky balónov.

Vyžaduje si to maximálne sústredenie a okrem toho musíte byť celý deň v strehu – od ranného brifingu



Sú priam strašiakom pre každého pilota, takže sa im vyhýbajú, pokiaľ možno na široko-ďaleko alebo vysoko. „Pokiaľ ide o letectvo, tak balóny sú najbezpečnejšie, sú to vlastne lietajúce padáky,“ hovorí M. Kupčo.

Napriek tomu, samozrejme, musia niekedy klientov a pasažierov ubezpečovať, že sa nemusia ničoho báť. Letectvo je doteraz najbezpečnejšia forma dopravy. „Stačí si to porovnať s nehodami automobilov, autobusov či vlakov,“ dodáva. Rozliční ľudia reagujú rôzne, a preto sprvu cítiť isté napätie, lebo mnohí sa obávajú nepoznaného. Po niekoľkých minútach letu sa obavy rozplynú ako ranná hmla a pasažieri si začnú let užívať.

## Bezpečnosť nadovšetko

„Vždy a za každých okolností lietať bezpečne, to je moja zásada!“ zdôrazňuje M. Kupčo, preto si aj on na záver užíva eufóriu, ktorá zavládne po pristáti. Let sa končí pasovaním pasažierov za letcov – ohňom, zemou a sektom. To je rituál, ktorý musí absolvovať každý „prvoletec“.

Zorganizovať skupinu pasažierov nie je jednoduché, všetko totiž závisí nielen od počasia, ale aj od časového zosynchronizovania pasažierov. Je okolo toho dosť operatívny, najmä ak sa má dosiahnuť súhra viacerých ľudí. Ak si totiž kúpite let ako darček, nemôžete si určiť čas a dátum letu ani miesto štartu. Všetko závisí od počasia, vetra – jeho smeru a intenzity.

Lietanie počas krásneho slnečného dňa? Na to zabudnite. Lieta sa skoro ráno alebo podvečer. Balón totiž nevyužíva termiku – teplé stúpavé prúdy vzduchu, ako je to

západným Slovenskom, ale občas zájdu s balónom až po Žilinu alebo Banskú Bystricu.

V zime sa lieta jednoduchšie a neminie sa ani toľko plynu. V okolí riadených medzinárodných letísk musí pilot balóna žiadať o povolenie preletu, rovnako ako všetky dopravné lietadlá. Inak majú balóny dovolené lietať až do výšky osemtisíc stôp (stopa má 0,3048 metra), čo je približne 2 450 metrov nad morom.

„Ako rozoznáme dobrého pilota, podľa čoho si máme vybrať, s kým poletíme?“, to sa už pýtame Anny Nociarovej, ktorá je športovou balónovou pilotkou. „Pozná sa napríklad aj podľa toho, že pri nestálom počasi radšej odvolá let, ako by mal potom riešiť problémy,“ hovorí.

To isté potvrdzuje Kupčo. Okrem toho sa treba spoliehať aj na referencie. Obaja tvrdia, že je dôležité, ako sa daný pilot správa, či pristupuje k letu s pokorou a zodpovedne.

## Vďaka fabrike

Anna Nociarová vozí pasažierov zriedka, pretože sa venuje športovému lietaniu. Ale v lete zašla do detského tábora, ktorý sponzorovali Železiarne Podbrezová, sprostredkovať deťom zážitok z letu.

„Aj keď leteli len hore a dole, lebo balón bol pripútaný k zemi lanami, som presvedčená, že to bol pre deťúrence zážitok na celý život,“ hovorí pilotka. A. Nociarová sa dostala k balónovému lietaniu vďaka železiarňam v Podbrezovej a ich aeroklubu, ktorého je členkou už od strednej školy a dlhé roky v ňom pôsobila ako funkcionárka.

V súčasnosti je vedúcou Sloven-

švajčiarsku.

Balónom už letela na všetkých kontinentoch, azda okrem Austrálie a Afriky. Najradšej však lieta, ako vraví, na rodnom Horehroní, aj napriek tomu, že to nie je typická letecká krajinka. Pohľad z balóna je úžasný.

## Športové lietanie

Na súťažiach sa zúčastňuje A. Nociarová spolu s kopilotom Tomášom Dolinským. Ide naozaj o let na cieľ. Ako hovorí T. Dolinský, je to náročné, lebo treba vypočítať smer a silu vetra a navyše v rovnakom čase sa o to pokúšajú aj iné balóny, takže niekedy je nad cieľom tlačienica.

Okrem toho je v rôznych súťažiach do dvadsať disciplín, ktoré treba absolvovať. A. Nociarová však tvrdí, že to nie je ani tak o disciplínach,

a letu až po skladanie balóna a prípravu na večerný let. Neustále byť pripravení na nepozorných súťažiacich, ktorí sa viac sústredia na svoje prístroje v balóne ako na okolie.

Na súťaže sa dostávajú len najlepší z najlepších. Navzájom sa všetci dobre poznajú. Sú kamaráti, ale iba na zemi. „Na oblohe sme rivali,“ priznáva A. Nociarová. Najlepší sú vraj anglickí a francúzski piloti a pilotky. Je to dané tradíciou, vzdelaním a skúsenosťami. Balónové lietanie sa tam dokonca vyučuje na niektorých vysokých školách. Amatérski letci sú im však takpovediac za košom.

Lietanie je pre nich o potešení. Je to nádherný pocit, keď balón letí nad usadlosťami na Horehroní a ľudia zdola mávajú. Posádka sleduje krajinu so všetkým, čo zhora ponúka. Odporúčajú to zažiť všetci, čo to vyskúšali.



Zľava: Zdeno Fedor, Tomáš Dolinský, Anna Nociarová a Ján Jagoš na Pro WCH žien v Poľsku. V týchto dňoch odcestovali na záverečné kolo rumunského národného pohára Campu Cetatii.



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

## Jedálny lístok

### 25. 9. – 1. 10. 2017

#### Pondelok

Polievky: *prešporská, hŕstková, pečivo.*

• Bravčový rezeň s nivou a šampiňónmi, zemiaky, šalát • Perkelt z morčacieho mäsa, cestovina • Údené mäso, hrachová kaša, uhorka, chlieb • Šalát zo surovej zeleniny s jogurtom, pečivo • Ryžový nákyt • Škvarkové pagáče • Bageta s pikantným mäsom • Mliečny balíček.

#### Utorok

Polievky: *stupavská zabijačková, mrkvová s pôrom, pečivo.*

• Kuracie prsia prírodné, ryža, šalát • Hovädzie dusené, kôprová omáčka, knedľa • Važecká pochúťka, zemiakové placky • Grécky šalát, pečivo • Rezance s tvarohom, zakysanka • Šišky s nutelou, kakao • Bageta syrová • Ovocný balíček.

#### Streda

Polievky: *šošovická kyslá, pohronská, pečivo.*

• Hovädzie mäso na korení, tarhoňa, šalát • Vypražaný syr, zemiaky, tatárska omáčka • Plnená hlávková kapusta, knedľa • Šalát brokolicový s kuracím mäsom a olivami, pečivo • Hubové rizoto, uhorkový šalát • Lievance s džemom • Bageta s kuracím mäsom • Mliečny balíček.

#### Štvrtok

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

• Pečené kačacie stehno, červená kapusta, knedľa • Bravčový rezeň na zelenine, ryža, šalát • Roľnícke zemiaky, uhorka • Pestrý cestovinový šalát • Kuracie rezančeky, zelená fazuľka s baby mrkvou • Makový závin s jablkami, kakao • Bageta Gurmán • Ovocný balíček.

#### Piatok

Polievky: *oravská fazuľová, rascová s vajcom, pečivo.*

• Hovädzí závitok hrádokový, zemiaky, šalát • Kuracie stehno s kuračkovou omáčkou, cestovina • Bravčové rebierko s brusnicami a hruškou, ryža • Lahôdkový šalát, pečivo • Treska na masle, dusená zelenina • Šúľance so strúhankou • Bageta moravská • Mliečny balíček.

#### Sobota

Polievka: *kelová, pečivo.*

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

#### Nedeľa

Polievka: *terchovská, pečivo.*

• Hovädzia pečienka milánska, cestovina • Bravčový rezeň s pečevnou, zemiaky, uhorka • Bageta s kuracím mäsom.

## Hubárska sezóna je už v plnom prúde

Zdroj: www.gazduj.sk

V teplom a vlhkom septembrovom počasí rastú huby ako divé. Predtým, ako sa na ne vyberiete, mali by ste poznať čo si môžete a nemôžete dovoliť a držať sa pravidiel – zbieram len tie huby, ktoré dobre poznám. Nepodľahnite bezduchej hubárskej vášni, neznalosť sa nevypláca.

Zber húb na území Slovenska upravuje zákon o lesoch a vyhláška Ministerstva životného prostredia SR o ochrane prírody a krajiny. Legislatíva umožňuje zbierať huby iba pre vlastnú potrebu, neurčuje však maximálne množstvo, ktoré si môžete z lesa priniesť. Neplatí to pre národné parky, chránené areály a prírodné rezervácie, v ktorých je zber húb úplne zakázaný. Vyhláška nedovoľuje ani zber chránených druhov, za ktoré je pokuta až do výšky 115 eur. Napríklad, odtrhnutie muchotrávky cisárskej môže vyjsť na 74 eur.

#### Málo kalórií a veľa vitamínov

Huby sú vďaka svojej potravinovej hodnote pri redukčných diétach, na 1 kilogram čerstvých húb pripadá v prepočte len 150 až 500 kalórií. Obsahujú menej ako jedno percento tuku a zhruba 90 percent hmotnosti tvorí voda. Sú bohaté na bielkoviny (15 – 30 percent), z ktorých je však podľa druhu huby stráviteľných iba 1 až 4 percentá. Telo zásobujú vitamínmi skupiny B, predovšetkým B1 a B2, vitamínom D a niektoré druhy v čerstvom stave aj malým množstvom vitamínu C. Zo stopových prvkov je v nich zastúpený najmä fosfor a draslík. Pomletím alebo zmixovaním možno zvýšiť stráviteľnosť a aj čas prípravy húb a to bez výraznej straty výživových látok.

Napriek tomu, by sme huby ma-



Hríb smrekový z Kamenitej doliny objektívom Michala Žeca

li konzumovať s rozvahou. Dospelí by nemali zjesť viac ako 200 až 250 gramov lesných húb týždenne. Malé deti, tehotné a dojčiacie ženy by sa im mali vyhýbať úplne. Prečo? Lesné huby dokážu absorbovať vysoké množstvá ťažkých kovov z pôdy a nahromadiť ich v plodnici. Platí to najmä pre ortuť a kadmium. Príliš veľa kadmia škodí obličkám a pečeni, veľké množstvo ortuti zase narušuje sústavu.

Koncentrácia škodlivých látok v hube môže byť štyrikrát až päťkrát vyššia ako v lesnej pôde.

Koncentrácia ťažkých kovov je spravidla nižšia v pestovaných hubách. Niektoré druhy, ako napríklad kuračka či dubák, však rastú iba „nadivoko“.

#### Pozor si treba dať na:

• to, do čoho huby zbierame. Nezberajte ich do igelitových vreciek, tašiek alebo sieťok! Môžu sa v nich spariť, rozložiť a vylučovať látky, ktoré sú zdraviu nebezpečné. Huby treba zbierať do hubárskych košíkov,

viu nebezpečné. Huby treba zbierať do hubárskych košíkov,

• nespoliehajte sa na lexikón! Veľa ľudí už doplatilo na prirovnávanie nájdených húb k obrázkom z príručky. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa radšej na skúseného hubára alebo mykologickú poradňu,

• neexistuje univerzálne pravidlo, podľa ktorého možno odlišiť jedlú hubu od jedovatej. Niektoré druhy húb sú natoľko podobné, že ich porovnanie na základe fyzických znakov nestačí,

• nenechajte sa zviazať príjemnou vôňou a chuťou. Pravidlo jedovatá huba = nechutná huba, neplatí. Smrteľne jedovatá muchotrávka zelená je údajne veľmi chutná,

• dávajte si pozor na dvojníka! Riziko zámienky jedlej huby s jedovatým dvojníkom hrozí najmä neskúseným hubárom. Pozor na tieto najčastejšie zameniteľné dvojice:



Vľavo hríb zrnitohlúbikový, vpravo hríb satanský

#### Hríb zrnitohlúbikový („modrák“) vs. hríb satanský

Obidva druhy sú ľahko zameniteľné nielen kvôli identickému vzhľadu, ale aj modrému zafarbeniu po nakrojení. V žiadnom prípade ich surové neochutnávalte, v tomto stave sú jedovaté. Modrák si vyžaduje pred konzumáciou dlhšiu tepelnú úpravu. To isté sa tvrdí aj o hríbe satanskom, ktorý nie je smrteľne jedovatý. Mykológovia ho však neodporúčajú konzumovať.

Odlíšite ich podľa sfarbenia klobúka. Modrák sa vyznačuje hnedým zafarbením. Satanovi hnedý pigment chýba.



Vľavo bedlička ostrošupinatá, vpravo bedľa vysoká

#### Bedlička ostrošupinatá vs. bedľa vysoká

Podobne ako v prípade pečiarčky, aj tu platí výstraha pre neskúsených hubárov - mladé plodnice radšej ignorujte. Smrteľne jedovatá bedlička dorastá len do malých rozmerov a je ľahko zameniteľná s mladou bedľou. Jedlú bedľu možno od jedovatej odlišiť pohyblivým prstencom na hlúbiku.



Vľavo muchotrávka tigrovaná, vpravo muchotrávka červenkastá

#### Muchotrávka tigrovaná vs. muchotrávka červenkastá

Aj keď to môže znieť z názvu odpudivo, muchotrávka červenkastá patrí medzi najľahšie stráviteľné huby, čo sa však o tigrovanej povedať nedá. Prudko jedovatú muchotrávku tigrovanú možno od červenkastej odlišiť prsteňom, kým pre tigrovanú je typický hladký, červenkastú zdobí ryhovaný prsteň. Poznávacím znakom jedlej muchotrávky je červivá báza hlúbika, chýbajúca pošva a masovočervené odtiene na pokodených miestach.



Vľavo pečiarčka ovčia, vpravo muchotrávka zelená

#### Pečiarčka ovčia vs. muchotrávka zelená

Pečiarčka ovčia (ľudovo nazývaná „šampiňón“) je v mladosti veľmi podobná smrteľne jedovatej muchotrávke zelenej. Neskúsení hubári by preto mali zbierať len dospelé plodnice. Pečiarčky majú na hlúbiku prsteň, no chýba im pošva (kalich smrti), lupene sú v mladosti hnedé a v dospelosti čierne. Vyznačujú sa anizovou vôňou. Ak pečiarčku pošviate po klobúku, mal by zožltnúť.

### Ako postupovať pri otrave hubami

Otravu hubami signalizuje nevoľnosť, malátnosť, kolikové bolesti žalúdka a hnačky. Pri ťažkých otravách upadajú postihnutí do bezvedomia. Doba nástupu príznakov sa líši v závislosti od druhu skonzumovanej huby a citlivosti človeka. Môže sa prejavovať po niekoľkých minútach, hodinách, ba dokonca aj dňoch od konzumácie. Príznaky po zjedení muchotrávky zelenej nastupujú po 6 až 24 hodinách. Na skonzumovanie pavučinovca plyšového váš organizmus môže upozorniť po 3 až 14 dňoch. V prípade podozrenia na otravu hubami okamžite vyhľadajte lekársku pomoc. Národné toxikologické centrum odporúča so sebou priniesť aj nesppracované zvyšky húb, jedlo z húb alebo zvratky, ktoré pomôžu identifikovať hubu, ktorá spôsobila otravu.



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

## Jedálny lístok

### 2. – 8. 10. 2017

#### Pondelok

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

• Hovädzí guláš maďarský, knedľa • Morčacie prsia na lesných hríboch, ryža, cvikla • Ryba na vidiecky spôsob, zemiaky, šalát • Študentský šalát, pečivo • Zapiekajúci bravčový rezeň so syrom, zeleninová obloha • Palacinky s džemom a čokoládou • Bageta Apetito • Ovocný balíček.

#### Utorok

Polievky: *zeleninová s rajbaničkou, bulharská, pečivo.*

• Vypražaný kurací rezeň furmanský, zemiaková kaša, šalát • Bravčový rezeň prírodný, slovenská ryža, uhorka • Šošovicový prívarek, volské oko, chlieb • Ružový cestovinový šalát s tuniakom • Hovädzie mäso na vinnohradnícky spôsob, zeleninová obloha • Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom • Bageta s pikantným mäsom • Mliečny balíček.

#### Streda

Polievky: *morčacia, karfiolová, pečivo.*

• Hovädzie mäso námornícke, ryža, šalát • Pečený bôčik s plnkou, kapusta, knedľa • Granatiersky pochod, cvikla • Hydinový šalát, pečivo • Kelový karbonátok, zemiaky, šalát • Hanácke koláče, kakao • Bageta moravská • Ovocný balíček.

#### Štvrtok

Polievky: *slovenská hubová, údeninová, pečivo.*

• Bravčové mäso na paprike, cestovina • Hydinové ražniči, zemiaky, uhorka • Pizza diabolská • Syrové tajomstvo, pečivo • Plnené hovädzie mäso, zeleninová obloha • Buchty na pare s nutelou, maková posypka, kakao • Bageta s kuracím mäsom • Mliečny balíček.

#### Piatok

Polievky: *kapustová s klobásou, francúzska, pečivo.*

• Hovädzia pečienka sviečková, knedľa • Pečené kuracie stehno, zeleninová ryža, kompót • Zemiakovobryndzové pirohy so slaninou • Parížsky šalát, pečivo • Bravčové mäso dusené s kelom • Kysnutý koláč marhuľový, kakao • Bageta Gurmán • Víkendový balíček.

#### Sobota

Polievka: *držková, pečivo.*

• Pečená krkovička na cesnaku, zemiaky, cvikla • Goralská pochúťka, cestovina • Bageta s pikantným mäsom.

#### Nedeľa

Polievka: *mrkvová s pôrom, pečivo.*

• Kuracie prsia Kung-Pao, ryža, šalát • Plnená paprika, knedľa • Bageta moravská.

### Spomienky

Dňa 23. septembra si pripomíname druhé výročie odvedy, ako nás navždy opustil milovaný syn, manžel, otec a starý otec  
**Milan ŠTEFÁNIK z Michalovej.**  
*S láskou a úctou spomíname*



„Roky ubiehajú, ale v našich srdciach zostávaš. Tvoj odchod veľmi všetkým bolí, ktorí ťa mali radi a na teba nezabúdajú.“



Dňa 24. septembra uplynie šesť rokov odvedy, ako nás navždy opustila milovaná manželka, matka, dcéra, vnučka, sestra, nevesta a švagriná

**Ing. Ingrid DUNAJSKÁ z Podbrezovej – Štiavničky.**

Kto ste ju poznali, venujte jej tichú spomienku. *S úctou a láskou spomíname*

„Ťažko je bez teba, smutno je nám všetkým, už nič nie je také, ako bolo predtým. Už niet návratu ani nádeje, len cesta k hrobu nás k tebe zavedie. Bez teba už žiť musíme, no v srdciach našich ťa stále nosíme.“



Dňa 24. septembra uplynie osem rokov odvedy, ako nás navždy opustil milovaný manžel, otec a starý otec

**Július HELEBRANDT z Bystrej.**

So smútkom v srdci spomínajú manželka Blanka, synovia Roman, Peter a Michal s rodinami a vnúčatá

„Slza v oku, v srdci žiaľ, čo drahé nám bolo, osud vzal. Odišiel si nám všetkým, ktorí sme ťa radi mali. Odišiel si bez toho, aby nám tvoje ústa zbohom dali.“



So smútkom v srdci sme si 5. septembra pripomenuli nedežítých sedemdesiatpäť rokov a 28. septembra si pripomenieme dvadsiate piate výročie úmrtia nášho drahého manžela a otca

**Júliusa MEDVEĎA z Brezna.**

Kto ste ho poznali, venujte mu tichú spomienku. *S úctou a láskou v srdci spomína manželka a deti s rodinami*

„Čas rýchlo plynie, ale spomienky zostávajú.“



Dňa 6. októbra si pripomenieme desiate výročie úmrtia manžela, otca, starého a prastarého otca

**Juraja ENGLERA z Podbrezovej.**

*S úctou a láskou spomínajú manželka, synovia a rodinami a ostatná rodina*

Autor: PK	meno Komen-ského (čes.)	T4	EČV Turčian-ských Teplíc	😊	macedónske jazero	omyl	poobijaj	EČV Žiliny	Výrok: Norihei-a Uešibu	ruský panovník	znížený tón A	😊	osobitne (hov.)	T6	pracuj s pluhom
skutok, čin				galéria, tribúna, hľadisko (čes.)					vápnik (chem.)			osobné zámeno			
stena				T5					neporozumej			anglický šľachtický titul			
				sníval								umenie (franc.)			
symetria			balkánci					Európska rada			latinský pozdrav				zohol, skrivil
			mužské meno					T3			práca a mzdy (skr.)				
vytvoria penu							kilopond			otázka na dôvod					
							argumentujú, protirečia								
😊	mužské meno					Oliver (dom.)				astát (chem.)			Olympijské hry		
	zväzok obilja, otep					obrný transportér				získavacia otázka			pooberaj		
suší sa					puchnem								namáčací prášok		
					zelenina								vyčisti vodou		
teraz (nem.)			otázka na 1. pád								nasadil topánky				
			otrava								ozrúta, niečo veľké				
Dobre		T2						uzlík v tkanine			otvorené (angl.)				urob písomný zoznam
		nieto								osudové znamenie, predtucha					
stavebný dielec						rozum			staršia značka cigár						
						tlkot srdca			pchám po česky						
Pomôcky: ERER, NAN, KAIL	obyvateľ Izraela				Telovýchovná jednot					zákvas			hore (angl.)		
	499 v Ríme				sodik (chem.)					kód Slovenska			utorok (skr.)		
kráča				T1									vyučuje		
dať (čes.)					a podobne			lesný dravec					utíšuj		

- Výstup na Kráľovú hoľu sa uskutoční 23. septembra so zrazom o 8.30 hodine na námestí v obci Šumiac.
- Dňa 23. septembra o 20. hodine sa uskutoční v Synagóge v Brezne koncert Jiřího Stivína „Sám se svým stínem“. Hostom bude Jaroslav Šindler (gitar),
- Desiaty ročník „Chôdza na Bacúchu“ sa uskutoční 23. septembra.

Program podujatia: 12.15 hod. chôdza pre všetkých (dĺžka kilometer), na rovnakej trase o 12.30 hod. prípravy a o 12.45 hod. kategória žiaci a žiačky, o 13. hod. trojkilometrová trasa pre kategórie žiaci, žiačky, veteráni, ženy a muži a o 14. hodine desaťkilometrová chôdza ženy a muži. Vyhlásenie víťazov s kultúrnym programom bude o 18. hodine.



Zľava: Lukáš Kubiš, Lukáš Kunštár, Andrea Uličná, Matthias Schwarzbacher

P. Medveď  
tréner + foto

Dňa 15. septembra Cyklistický oddiel Športového klubu ŽP absolvoval posledné kolo Slovenského pohára v cestnej cyklistike, ktoré bolo zároveň aj Majstrovstvami Slovenska v časovke do vrchu 2017. Preteky sa konali na trati Vrútky – Martinské hole.

V kategórii mladších žiakov si najlepšie počínal Matthias Schwarzbacher, ktorý sa stal majstrom Slovenska v časovke do vrchu a zároveň celkovým víťazom seriálu Slovenského pohára. Zo starších žiakov sa dobre darilo Lukášovi Kunštárovi, ktorý v časovke skončil na 6. mieste a v celkovom

## Cyklistický oddiel skončil na 3. mieste M. SCHWARZBACHER VÍTAZ SLOVENSKEHO POHÁRA



Matthias Schwarzbacher majster Slovenska v časovke do vrchu

hodnotení Slovenského pohára bol tretí. Cyklistický oddiel ŠK Železiarne Podbrezová v hodnotení klubov skončil na treťom mieste za víťazným klubom CYS Žilina a druhým ŠK Žiar nad Hronom.

Predĺžený víkend, od 16. do 17. septembra, pokračoval posledným kolom Slovenského pohára v horskej cyklistike, v malej dedinke Poráč. Matthias Schwarzbacher v kategórii mladších žiakov zvíťazil a odniesol si aj prvenstvo v celkovom hodnotení Slovenského pohára. V kategórii starších žiakov sa darilo Lukášovi Kunštárovi, ktorý v pretekoch obsadil 3. miesto a v celkovom hodnotení Slovenského pohára skončil na 2. mieste. Andrea Uličná si v kategórii junioriek vybojovala 3. miesto a v celkovom poradí Slovenského pohára bola 2. V junioroch Lukáš Kubiš zabojoval v pretekoch o tretie miesto a stal sa víťazom celkového Slovenského pohára v tejto kategórii.



### S humorom

Prídu dvaja kamaráti pred záverečnou do reštaurácie, že chcú večeru. Čašník im odpovie, že už majú len trocha ryže a dva rezne, ale jeden je taký malý. Oni povedia: - To nevádi, my sa podelíme. Ryžu si rozdelia na polovičku a jeden si zoberie ten väčší rezeň a druhý hovorí: - Ty si pekný kamarát, zbral si si ten väčší. - No a keby si si ty bral, tak ktorý si zoberieš? - No ja by som si zbral ten menší. - Tak čo si hubu otváraš, veď ho tam máš.

...  
 Kúpil som ti niečo na krk, drahá“, hovorí Škót svojej žene.  
 „Náhrdelník?“, teší sa manželka.  
 „Nie.“  
 „Zlatý retiazku?“  
 „Nie.“

„A čo je to teda?“, vyzvedá žena.  
 „Mydlo, drahá!“, vraví Škót.  
 ...  
 Manželka hovorí svojej polovičke:  
 - Všimla som si, že náš sused pred odchodom do roboty vždy pobozká svoju manželku. Ty to prečo nerobíš?  
 - Ja pani susedku vôbec nepoznám.  
 ...  
 - Pán vodič, pili ste pred jazdou?  
 - Pil som 3 pívá, 3 borovičky a trochu rumu.  
 - Vystúpte z vozidla!  
 - A čo, vy mi neveríte?!  
 ...  
 „Žena hovorí mužovi: „Počuj Jozef, dneska je piatok, čo keby sme si urobili pekný víkend?  
 A muž na to: „O.K., vidíme sa v pondelok.“



Prvé úspešné akcie majú za sebou členovia novovzniknutého mini bežeckého tímu, naši spolupracovníci, na fotografii zľava: Jana Murgašová (Erp), Martin Vašaš (Gp) a Monika Gondová (Erp). V zmysle hesla „Nie je dôležité vyhrať, ale zúčastniť sa!“, absolvovali 19. augusta Beh nočným Breznom a 9. septembra Hel'piansky kros: 2. ročník Memorálu Štefana Bošefa.

