



ŽELEZIARNE
PODBREZOVÁ

Dvojtyždenník Železiarní Podbrezová a.s. | ročník LXIV | vyšlo 20. marca 2008

Dnes v čísle:

- 1 Z úspechov valcovne bežvíkových rúr
- 2 Po pätnástich rokoch prevádzky
- 3 Naša veľkonočná ankeťa
- 4 Zo spoločnosti ŽP GROUP
- 5 Čitateľská súťaž pre všetkých
- 6 Najvyšestrannejší atlét naši gymnazisti

Prvá cena v prestížnej celoslovenskej súťaži



Foto: I. Kardhorcová

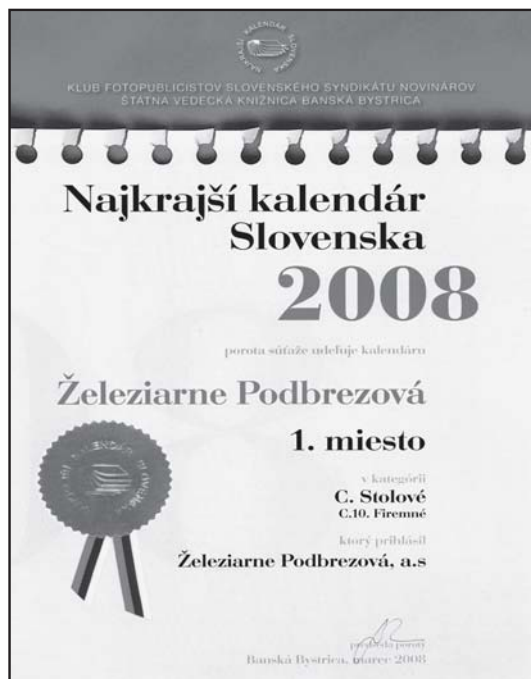
Do 16. ročníka prestížnej súťaže „Najkrajšie kalendáre Slovenska“ v tomto roku vstúpilo 59 vydavateľov nástenných, stolových, plagátových a iných kalendárov. V tomto roku bolo hodnotených

rekordných 81 kalendárov. V kategórii firemných stolových kalendárov zvíťazil kalendár ŽP GROUP na rok 2008.

Celoslovenskú súťaž tradične vyhlasuje Klub fotopublicis-

tov a ŠVK v Banskej Bystrici. Najkrajšie kalendáre Slovenska 2008, spolu s exponátmi novej súťaže Najkrajšie publikácie o Slovensku, boli vyhodnotené 12. marca v Štátnej vedeckej knižnici v Banskej Bystrici. Súčasne bola v týchto priestoroch otvorená výstava víťazných kolekcii kalendárov i propagačných materiálov. Z Banskej Bystrice budú v priebehu celého roka víťazné kolekcie putovať po slovenských mestách (Poprad, Levice, Liptovský Mikuláš, Košice, Bardejov, Senec, Stará Ľubovňa, Humenné a Tisovec). Na záver budú vystavené na jednom z najväčších a najobľúbenejších knižných veľtrhov - Bibliotéka 2008, na jeseň v bratislavskej Inchebe.

O. K.



Prajeme vám
príjemné prežitie
veľkonočných sviatkov
v kruhu svojich najbližších
a v rodinnej pohode.

Pripravujeme sa na prechod na euro

Plánovaný prechod na euro menu si vyžaduje dôslednú prípravu. Ide o tri hlavné fázy - prípravu na duálne oceňovanie, ktoré by sa malo začať po stanovení konverzného kurzu a bude sa týkať vzťahu podnik - zamestnanec, podnik - obchodník - vzťahov, kde jeden z účastníkov je občan. Na podmienky duálneho oceňovania musia byť pripravené všetky subjekty a ich technické zázemie musí byť také, že občan dostane informáciu v obidvoch menách.

(Pokračovanie na str. 2)



Kyslíkareň pred pätnástimi rokmi. Čítajte na 3. strane.

Foto: archív

EURO – INFO

Projekt jednotných eurových platieb zrovnoprávni domáce a zahraničné prevody

(Dokončenie zo str. 1)

Druhým bude obdobie konverzie všetkých dát na prelome rokov 2008/2009.

Do konca roka bude vedené účtovníctvo v platnej mene - slovenskej korune. Od začiatku roka sa bude účtovať už v euro. Na prípravu požadovaného technického a softvérového zázemia sa musí každá organizácia dostatočne pripraviť. Potom nastane obdobie duálneho obehu, kedy budú organizácie prijímať dve formy meny. Prvou fázou prípravy bolo naplnovanie dostatočného množstva euromincí a eurobankoviek na tzv. predzásobenie. V druhej etape musí byť zabezpečené technické zázemie, aby sa predišlo operačnému riziku a ľudia musia vedieť ako s novou menou pracovať.

Ako prebiehajú prípravy na plný prechod na novú menu v našej akciovej spoločnosti? Po ostat-

nom zasadnutí komisie, ktorá sa uskutočnila 3. marca 2008, nás o štádiu príprav informoval Ing. Jaroslav Mačejovský, vedúci finančného odboru:

- V úvode zasadnutia Ing. Marian Kurčík, ekonomický riaditeľ, informoval prítomných o nových legislatívnych normách, ktoré budú usmerňovať proces zavádzania eura pre oblasť duálneho oceňovania a pre prechod na euro z hľadiska zdaňovania, účtovníctva a colných služieb. S uvedením súvisí úprava vnútropodnikovej legislatívy a obchodných zmlúv, doriešená môže byť však až po definitívnom rozhodnutí o vstupe do eurozóny. V súčasnosti prebieha proces identifikácie vnútropodnikových noriem, ktoré bude treba upravovať na nové podmienky. ŽP Informatika, s.r.o., uskutočnila predbežný monitoring softvéru vyvíjaného pre ŽP GROUP, v súvislosti so zabezpečením funk-

cionality spojenej s prechodom na euro. Harmonogram prípravy rozčlenili do troch etáp. Prvá bude zameraná na implementáciu zmien a spracovanie informácií v dvoch menách, v druhej sa budú orientovať na práce spojené s pretransformovaním informačných systémov na požadované podmienky a treťou etapou bude konverzia historických dát. V oblasti personalistiky potrebné kroky zabezpečí dodávateľská spoločnosť. Z povinnosti duálneho zobrazovania vyplynula nutnosť zmeny formátu výplatnej pásky na formát A4. K uvedenej zmene by malo dôjsť už v júni.

Zástupcovia jednotlivých útvarov a dcérskych spoločností špecifikovali požiadavky. Šlo predovšetkým o upresnenie softvérového vybavenia, prípravy registračných pokladníc na duálne zobrazovanie, potrebu prevencia softvérov používaných pre externých dodávateľov... V niektorých útvaroch je potrebné technické zabezpečenie realizovať hneď,



niekde postačí príprava na realizáciu od 1. januára 2009. Cenníky našich výrobkov pre slovenských odberateľov poskytujeme v dvoch menách už dnes, hoci zatiaľ len s fiktívnym kurzom. V ŽP BYTOS, s.r.o., už v tomto mesiaci začali využívať nový softvér. V rámci jeho implementácie budú môcť od 1. augusta na faktúrach zobrazovať sumy v dvoch menách. V ŽP GASTRO, s.r.o., bezhotovostný platobný styk zjednoduší prípravy na euro. V spoločnosti Tále, a.s., budú do dvoch mesiacov všetky prevádzky pracovať v informačnom prostre-

dí určenom špeciálne pre gastronomicke zariadenia a externý dodávateľ im garantuje bezproblémový prechod.

Prípravy na prechod na euro menu sú v našej spoločnosti v plnom prúde. Aby sme zabezpečili skorý a dostatočný prístup k informáciám o eure, prihlásili sme sa do Partnerského programu organizovaného ECB a NBS. Na našej intranetovej stránke budú sústredované všetky aktuálne informácie a dokumenty, aby boli všetci zainteresovaní do príprav včas a dostatočne informovaní. O. Kleinová

Prichádza Veľká noc. Pre kresťanov je to najvýznamnejší sviatok, počas ktorého si pripomínajú umučenie, smrť a vzkriesenie Ježiša Krista, pre ostatných znamená oslavu jari, prebúdajúcej sa prírody. Pre jedných i druhých sa začínajú sviatky každoročne po prechode Slnka prvým jarným splnom.

Všade majú svoje tradície, obyčaje, ktorými si tento sviatok pripomínajú. Pre našich českých susedov sú

príznačné ručne vyrobené korbáčiky z vrbového prútia, Francúzi zasa uznávajú za ich symbol čokoládové vajčička. Íri považujú za tradičné

Editoriál

jedlo pórovú polievku a pečenú jahňacinu, Taliani majú za veľkonočnú špecialitu praclíky. V Nemecku „pália posledné zvyšky zimy“, v Holandsku sa hrajú hry s vajčičkami, v Poľsku je symbolom

„požehnaný košík“. Na Slovensku sa prípravy na tieto sviatky začali jarným upratovaním a skrásňovaním domácností. Azda málokde budú chýbať maľované vajčička či čokoládové zajačičky a iné figúrky symbolizujúce nový život. Honba po nákupech vyvrcholila preplnenými chladničkami, ešte treba nachystať dobroty na stôl a sviatky sa môžu začať. Prajeme vám ich príjemné prežitie v zdraví a rodinnej pohode. O. Kleinová



Foto: A. Nociarová

naša anketa ■ naša anketa ■ naša anketa ■ naša anketa ■ naša anketa

Ako budete prežívať veľkonočné sviatky?

Zhovárala sa: V. Kúkolová
Foto: O. Kleinová



Ing. Viera DUBCOVÁ,
personálny odbor

- Tieto sviatky najradšej prežívam v prírode. So synmi pôjdeme na turistiku, pravdepodobne na Dumbier. Neznamená to však, že si doma nevytvoríme veľkonočnú atmosféru. So sviatkami súvisí aj návšteva príbuzných, privítame mamu s neterou. Na spoločné chvíle v kruhu tých najbližších sa už veľmi teším.



Igor ŠTULAJTER,
centrálne údržba

- Veľkonočné sviatky prežijeme v kruhu rodiny. Za mladí manželka vyšívala obrusy s veľkonočnou tematikou, pridáme jarné kvety a ozdoby. V jedlách sme zostali verní zemiakovému šalátu a údenému, poskromnejšie to bude so zákuskami, z dôvodu zdravšej výživy. Neprejdáme sa, žijeme striedom po celý rok.



Andrej ŠARÍK,
centrálne údržba

- Aj my budeme sviatkovať doma. Z tradícií rodičov pretrvávajú základné - šunka, pohár dobrého vína, sviatočné stolovanie, návšteva, ktorú si pozveme, aby sme to, čo pripravíme aj stvorili. Keď boli dcéry mladšie, bol Veľkonočný pondelok naplnený kúpačkami, dnes si sviatky užívame v kruhu dobrých priateľov a rodiny.



Jozef SVINČIAK,
doprava

- Veľkonočné sviatky pre mňa znamenajú sviatky jari. V piatok dodržiavame pôst a potom si vyzdobíme príbytok kraslicami. Teším sa stretnutia s rodinou, na vnúčatá. Na veľkonočnú kúpačku som nikdy nechodil, s vnukom okúpeme len dcéru a vnúčku. Chvilke voľna patria rodine, častejšie sa navštevujeme.



Petronela BELKOVÁ,
zvarovňa rúr veľkých priemerov

- Veľkonočné sviatky, to sú pre mňa sviatky jari a najradšej ich prežívam v prírode, niekde na chate. Som slobodná a tak s partiou kamarátov, tak ako po iné roky, už v piatok vyrážame do hôr, kde relaxujeme štyri dni. Vraciame sa vo Veľkonočný pondelok, neskoro popoludní.

S Ing. Milanom MUTIŠOM, vedúcim valcovne bezšvíkových rúr

Pokračujeme v nastúpenom trende

Z hľadiska novodobej histórie bol pre vás uplynulý rok veľmi významným. Vráťme sa na chvíľu nazad a pripomeňme si, v čom bol najúspešnejší.

- V dvadsaťdeväť ročnej histórii valcovne bezšvíkových rúr sme v uplynulom roku dosiahli rekordné objemy výroby, realizácie a náklady. V porovnaní s rokom 2006 sme vyrobili o 3300 ton rúr viac, nákladka bola vyššia o



1800 ton. Rekordné výsledky boli dosiahnuté vďaka rovnomernému naplneniu výrobných kapacít našej prevádzkarne odborom predaja a marketingu a obchodnými spoločnosťami, čo umožnilo plynulosť plnenia výrobných úloh v jednotlivých mesiacoch roka. Nemenej dôležitým faktorom bolo dosiahnutie zvýšenia kadencie valcovacej trate a zabezpečenie vysokej prevádzkyschopnosti trate zo strany obsluhy technologických zariadení a prevádzkovej údržby.

Darilo sa vám v tomto trende pokračovať aj počas prvých mesiacov tohto roka?

- Aj v tomto roku pokračujeme

v nastúpenom trende, o čom svedčia výsledky plnenia plánovaných úloh. Za prvé dva mesiace prekračujeme plán distribučnej výroby o 463 ton, plán nákladky o 55 ton.

Vďaka zodpovednému prístupu obsluhy jednotlivých technologických zariadení, ako aj realizácie investičnej akcie „automatizácia úseku K6“ v decembri uplynulého roka, podarilo sa ďalšie zvýšenie kadencie trate, čo dáva predpoklad úspešného plnenia výrobných úloh aj v nasledujúcich mesiacoch.

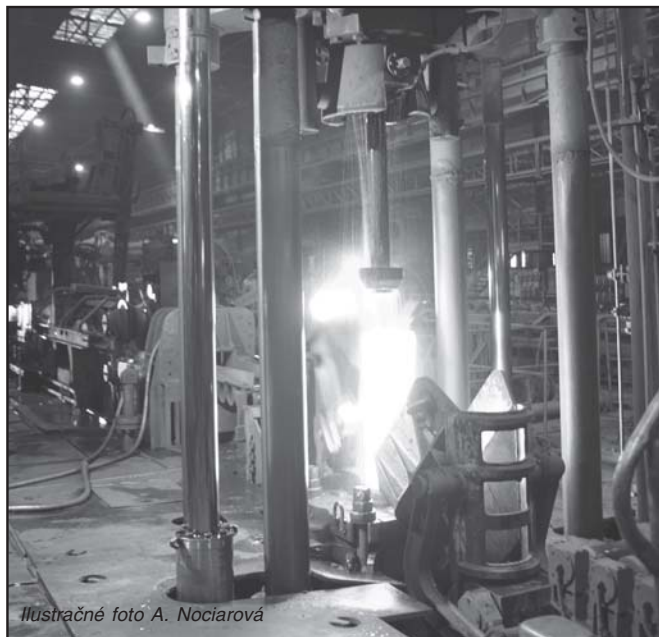
Ako ste spokojný s automatizovaným skladom rúr? Splnil vaše predstavy?

- Automatizovaný sklad splnil naše predstavy o modernom, úspornom a bezpečnom spôsobe skladovania rúr s dobrou a rýchlou prístupnosťou k jednotlivým zväzkom rúr. Pri súčasnej „obrátkovosti“ skladu zhruba 3500 ton mesačne, ovplyvnenej požiadavkami zákazníkov na nákladku, realizácia tejto investície umožní preskladnenie tretiny z celkového objemu mesačnej realizácie. V blízkej budúcnosti je

preto potrebné uvažovať o druhej etape automatizácie sklada.

Na sklonku uplynulého roka bola u vás spustená finálna linka kotlových rúr 1. akostnej skupiny. Ako hodnotíte jej nábeh z dnešného pohľadu?

- Linka bola odovzdaná do skúšobnej prevádzky 7. decembra 2007. V priebehu decembra boli postupne odstraňované nedostatky, zistené pri overovaní jej funkčnosti. Za prvé dva mesiace bolo na linke spracovaných zhruba 1100 ton kotlových rúr a 1100 ton konštrukčných rúr, čím sa uvoľnili kapacity pôvodnej linky na skúšanie valcovných a presne ťahaných rúr ultrazvukom.



Ilustračné foto A. Nociarová

Čo považujete za najaktuálnejšie vo vašej prevádzkarne v týchto dňoch?

- Vzhľadom k blížiacim sa veľkonočným sviatkom, v spolupráci s odborom expedície a obchodnej administratívy, v čo

najkratšom čase vyriešiť problém preplnených expedičných skladov, no a samozrejme, pokračovať v úspešnom plnení náročných úloh v oblasti výroby a nákladov.

O. Kleinová

S Ing. Jozefom Čerňanom, vedúcim prevádzkarne energetika

Po pätnástich rokoch prevádzky kyslíkárne

Dňa 26. marca si pripomenieme pätnásť rokov od sprevádzkovania novej kyslíkárne. Uvedená akcia uzavrela najrozsiahlejšie investície, realizované do polovice deväťdesiatych rokov 20. storočia. Po sprevádzkovaní novej elektrooceliarne (19. marca, bola následne daná do prevádzky aj kyslíkareň, ktorej generálnym dodávateľom bol CHEPOS Inžiniering Brno. Generálnym projektantom akcie bol Hutný projekt Košice. Zariadenie pre nízкотеплотnú technológiu dodával FEROX Děčín (zásobníky na kvapalný kyslík – nízкотеплотný blok, ktorý je srdcom nízкотеплотného zariadenia). Kompressor vzduchu dodalo ČKD Praha, expanzné turbíny Prvé brnenskej strojárne, montáž vykonával CHEMONT. Na výstavbe kyslíkárne sa podieľali väčšinou zamestnanci slovenských firiem. Celkovú montáž elektrozariadenia robil EZ Bratislava, montáž zariadenia na meranie a reguláciu REGULA Košice. Začiatok prevádzky kyslíkárne zabezpečovali pracovníci FEROXU, za prítomnosti technikov - montérov z Prvej brnenskej strojárne, závod Veľká Byteš. Stavebnú časť urobili Inžinierskopriemyslové stavby Trinec. Vysoké nároky boli kladené aj na deviatich zamestnancov kyslíkárne, ktorí museli zvládnuť nielen obsluhu starého, ale urýchlene sa zaučiť aj do obsluhy nového zariadenia.



Ilustračné foto A. Nociarová

Ako hodnotíte pätnásťročnú existenciu kyslíkárne?

- Kyslíkareň bola vybudovaná súčasne s novou elektrickou obľúkovou pecou (EOP). Postupným zvyšovaním potreby kyslíka a dusíka pre EOP bolo potrebné zvýšiť kapacitu dodávky. Súčasne bolo potrebné vyriešiť náhradné zásobovanie výrobných prevádzkarní počas opráv deliaceho bloku kyslíkárne, nakoľko časová náročnosť opráv kyslíkárne presahovala dĺžku opráv výrobných prevádzkarní. Preto došlo k rozšíreniu kvapalného hospodárstva o nové odparovače kvapalného kyslíka, s výkonom asi 2100 Nm³/hod.

Pri delení stlačeného vzduchu v kvapalnej fáze dochádza k produkcii kyslíka a čistého dusíka. Pre využitie dusíka vo výrobných prevádzkarniach nového závodu bolo potrebné vybudovať potrubie pre dodávku dusíka.

Ďalšou významnou akciou v priebehu prevádzky bola generálna oprava deliaceho bloku po dvanásť rokoch prevádzky, spojená s opakovanou úradnou skúškou vykonanou pracovníkmi Technickej inspekcie. V priebehu tejto opravy bolo zásobovanie kyslíkom a dusíkom riešené dovozom kvapalných plynov.

Ukutočnila sa v priebehu týchto rokov ďalšia modernizácia?

- Výroba kyslíka a dusíka v deliacom bloku kyslíkárne je limitovaná jeho maximálnou kapacitou. V minulom roku sa inštaláciou



kyslíkovo-palivových horákov v elektrickej obľúkovovej peci stala kapacita kyslíkárne nedostatočnou. Bola vybudovaná nová vypúšťacia stanica kvapalného kyslíka. Zásobovanie akciovej spoločnosti Železiarne Podbrezová kyslíkom je zabezpečované vlastnou výrobou a súčasne dovozom kvapalného kyslíka. Vypúšťacia stanica stojí na mieste balónových plynojmov, v priestore kyslíkárne, ktorých funkciu nahradila automatická regulácia satia kyslíkových kompresorov.

Zámery do budúcnosti?

- Obsluhou a pravidelnou údržbou organizačne zabezpečiť bezpečný chod kyslíkárne a dovoz kvapalných plynov. Vyrobiť a odpariť dostatočné množstvo kyslíka a dusíka pre plnenie výrobných úloh prevádzkarní. Prípadnú ďalšiu modernizáciu zariadenia zväžeme pri druhej generálnej oprave kyslíkárne, ktorej realizáciu predpokladáme v roku 2016.

V. Kúkolová

Zo života spoločností skupiny



Spojenie im prinieslo stabilitu

ŽP EKO QELET, a.s. je dcérskou spoločnosťou ŽP, ktorá sa zaoberá výkupom a spracovaním ocelového šrotu a farebných kovov. V nasledujúcich číslach vám v našej rubrike priblížime jej prevádzkarne. Na úvod sme oslovili jej generálneho riaditeľa Emila KOKLESA:

Vaša firma vznikla v roku 1993 ako rodinná firma. Po dvanástich rokoch existencie ste sa spojili so Železiarňami Podbrezová a stali sa jej dcérskou spoločnosťou. Ako hodnotíte tento krok z dnešného pohľadu?



- Od nášho spojenia uplynú v júni tri roky a myslím si, že to je obdobie, ktoré sa už hodnotiť dá. Jednoznačne môžem povedať, že produkcia našej firmy sa za toto obdobie niekoľkokrát znásobila, čo znamená náš ekonomický, ale aj plošný rast. Dosiahli sme stabilitu na trhu a dnes už dosahujeme 25 - percentný objem predaja ocelového šrotu v rámci Slovenska.

Vďaka tomu, že sme sa spojili s tak silnou skupinou ako je ŽP GROUP, dokážeme plniť aj náročné požiadavky, vyplývajúce z požiadaviek EÚ na ochranu životného prostredia a environ-

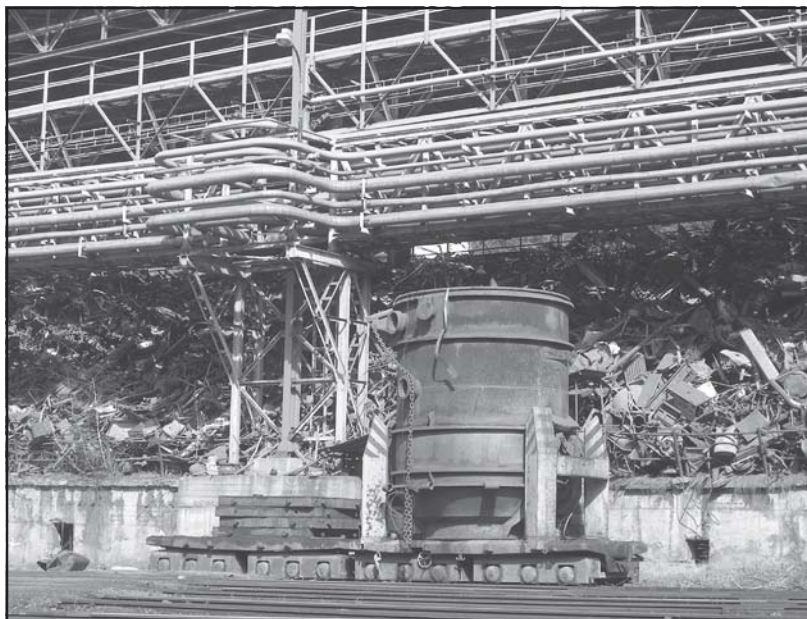
mentalistiky.

Čo to znamená?

- Naše prevádzkarne prechádzajú technickou a kvalitatívnou reštrukturalizáciou, budujeme autorizované strediská, z čoho vyplýva nutnosť ekologických plôch s lapolmi (čističkami odpadových vôd - pozn. red.). Inými slovami, prispôbujeme sa európskemu trendu a naplňujeme požiadavky na kvalitu v procese recyklácie druhotných surovín.

Vaša činnosť podlieha náročnej legislatíve. Nemáte s tým problémy?

- Legislatíva je v tomto smere skutočne veľmi komplikovaná. Na zastrešovanie le-gislatívnych povinností sme zriadili oddelenie životného prostredia. V tejto oblasti nám veľmi vychádzajú v ústrety Železiarne Podbrezová a.s. Aj vďaka spolupráci s odborníkmi z materskej spoločnosti zvládame ná-



Väčšinovým dodávateľom ocelového šrotu je pre nás ŽP EKO QELET, a.s.

F: O. Kleinová

ročné povinnosti v tejto oblasti. **Väčšinovým dodávateľom ocelového odpadu pre materskú spoločnosť ste vy. Z poznatkov vyplýva, že sa postupne zlepšila aj jeho kvalita, na čom máte iste svoj podiel.**

- Kvalita je jednou z našich priorit. V roku 2006 sme získali

certifikáty ISO 9001:2000 a ISO 14001:2004, týkajúce sa zberu, nákupu, predaja, triedenia i úpravy druhotných surovín, železných a neželezných kovov a v roku 2007 cenu za projekt firemného odpadové hospodárstvo. Samozrejme, aj ŽP ako spotrebiteľ, tlačia na kvalitu a využívajú na to zákaznicke au-

dity. Aj to nesporne prispieva k zlepšeniu kvality našich služieb.

Na úspechoch dcérskej spoločnosti ŽP EKO QELET sa v súčasnosti podieľa tridsaťpäť zberných miest, t.j. prevádzky a výkupne a časť z nich vám predstavíme v budúcih číslach.

O. Kleinová

Vlani preinvestovali 211 miliónov korún



Zariadenie OMNICUT 5000 v H5.

Vlani bolo v akciovej spoločnosti ŽDAS preinvestovaných 211387000 korún, čo predstavuje 109,3 percenta z plánu a medziročný nárast takmer 49 miliónov korún. Objem investičných prostriedkov tak v sebe odráža výborné výsledky hospodárenia akciovej spoločnosti za rok 2007.

Medzi najdôležitejšie akcie patrilo uvedenie rekonštruovaného kovacieho súboru CKV 2250 do prevádzky po navýšení lisovacej sily. Na tomto zariadení bolo okrem plánovaných úprav po odstávke, na konci

roka okrem iných úprav, doriešené i zlepšenie účinnosti termia rázu od lisu. V kovárni boli zrekonštruované tri ohrievacie pece nainštalovaním regeneračných horákov, čo prinieslo značné úspory v spotrebe zemného plynu a celkových prevádzkových nákladov týchto pecí.

Ďalšími aktivitami, smerujúcimi k zníženiu prevádzkových nákladov boli aj nové rozvody kyslíka na hrubovňu H5 z premiestneného zásobníka kyslíka, nové rozvody Corgona po H9, ohrevy paniev s reguláciou

kyslík - zemný plyn, atď. Ako každý rok, prebehlo niekoľko modernizácií strojných zariadení realizovaných pri generálnych opravách v prevádzkarnách výroby. V oblasti informatiky bolo najvýznamnejšou akciou dokončenie záverečnej etapy pokročilého plánovania výroby, ktoré by malo priniesť efektívnejší a prehľadnejší priebeh jednotlivých výrobných zákaziek, vo väzbe na kapacitné možnosti, materiálové pokrytie, atď. V priebehu roka pokračovali aj práce na realizácii zásadnej zmeny dochádzkového systému. V areáli celej firmy bolo nainštalované nové snímacie zariadenie, ktoré v súčasnosti nahrádza klasické „pichacie“ hodiny a celý systém by mal byť uvedený do prevádzky čo nevidieť.

Významnou realizovanou ekologickou stavbou je zariadenie na likvidáciu VOC v lakovni H4, zodpovedajúce plne požiadavkám na bezpečnú a ekologickú prevádzku lakovacieho pracoviska a v rámci opatrení BOZP boli napr. zmodernizované šatne montáže a generálnych opráv na H5 a umývárne šatní formovne.

V prevádzke logistiky pokračovala modernizácia pracovísk prípravy materiálov, zabezpečením nového páliaceho stroja a pásovej pily na kov. S ohľadom na zvyšujúci sa počet motorových vozidiel bolo rozšírené parkovisko. Po predchádzajúcich etapách bol dokončený aj elektronický zabezpečovací systém.

Zo stavebných akcií väčšieho rozsahu sa uskutočnila ďalšia etapa rekonštrukcie hotela Svratka, kde stavebnými úpravami izieb, osobného výtahu a bazény výrazne stúpla úroveň

ubytovania.

V uvoľnenej časti zdravotného strediska bola vybudovaná pre potreby vzdelávania nová multimediálna učebňa a v jeseň boli začaté práce na ubytovni pre externých zamestnancov. Stavba sa uskutočnila v objekte pôvodnej ubytovne pre zamestnancov z obdobia vzniku firmy. Celý objekt prejde rozsiahlou rekonštrukciou, vrátane okien, úpravy strechy a mal by byť ukončený v máji tohto roku.

Ing. Petr Sobotka - Žár



Filtračné jednotky pre lakovňu pri H4. Foto: Archív Žár

Študentské okienko

Súkromné SSM HUTNÍCKE
Železiarne Podbrezová

Tak, ako vo všetkých stredných školách na Slovensku, aj v našom Súk-

ných vyhlášok. Maturitné skúšky sa konajú v termínoch - **externé časti a písomné formy interných častí:** 11. marca zo slovenského jazyka a literatúry, 12. marca z anglického jazyka, 13.

Začali sa maturitné skúšky

romnom strednom odbornom učilišti hutníckom ŽP a.s. sa začali maturitné skúšky v školskom roku 2007/2008 - v riadnom období, v zmysle plat-

marca z nemeckého jazyka, 26. marca z francúzskeho jazyka a z ruského jazyka, **interné časti:** 14. až 18. apríla praktic-

ká časť odbornej zložky, 26. až 30. mája ústne časti jednotlivých predmetov.

Cieľom maturitných skúšok je overenie vedomostí a zručností žiakov v rozsahu učiva určeného učebnými plánmi, učebnými osnovami a vzdelávacími štandardami a overením toho, ako sú žiaci pripravení používať ich v ďalšom štúdiu a pri výkone odborných činností, na ktoré sa pripravujú. Za priebeh maturitných skúšok v škole zodpovedá predseda školskej maturitnej komisie, ktorú ďalej tvoria - riaditeľ školy a predsedovia predmetových maturitných komisií. Maturitné skúšky sa z jednotlivých



nej výchovy. Pri písomnej forme zo slovenského jazyka a literatúry, ktorou sa maturitné skúšky začali, v prvej časti zapisovali žiaci do samoprepisovacích odpovedových hárkov riešenia úloh a v druhej časti si vybrali z tém:

1. Dôkaz mojej dospelosti (rozprávanie)
2. Volám sa Jozef Mak (beletrizovaný životopis)
3. Ako správne zvládnuť stres? (úvaha)
4. Don Quijote 21. storočia (charakteristika).

Žiakov najviac zaujala téma Ako správne zvládnuť stres? Väčšina sa

venovala vo svojich prácach tejto problematike, kde dominoval stres z maturitných skúšok. Preto aby neboli v strese pri ústnych maturitných skúškach im odporúčam, aby venovali v maximálnej možnej miere čas na prípravu na úspešné zvládnutie ďalších predpísaných častí maturitných skúšok, ukončeniu štúdia v SSOUH ŽP a.s. na prípravu na ústne maturitné skúšky. Chcem im popriať šťastnú ruku pri výbere otázok a spokojný úsmev po dosiahnutí výsledkov, ktoré si sami predstavujú.

*Ing. A. Pavlusová,
riaditeľka*

Šport

V APRÍLI OTVÁRAME

Obchodný dom, 1. poschodie
Nám. M. R. Štefánika v Brezne

AKCIA -10%
PLATÍ DO 30. APRÍLA

Otváracie hodiny
Pondelok až piatok 8.00 - 18.00
Sobota 8.00 - 12.00

Predaj športového oblečenia
a obuvi

www.m-sport.szm.sk

tel.: 0911 753 581



Môj úspešný turnaj v Portugalsku

Od 28. februára do 3. marca som sa, ako členka Golfového klubu Tále, zúčastnila golfového turnaja v portugalskom Lisabone, na ihriskách Pestana Sintra Golf a Penha Longa, pod názvom European Golf



Tour 2007/2008. European Golf Tour je súťaž pozostávajúca zo série šiestich základných turnajov a záverečného dvojdňového turnaja, hraného ako „Ryder Cup“. Súťaž dáva účastníkom možnosť zahrať si golf na kvalitných ihriskách v mesiacoch mimo sezóny. Organizátori podujatia pripravili turnaje v zaujímavých destináciách, krásnych golfových ihriskách a rezortoch roztrúsených po celej Európe - v Amsterdame, Barcelone, Lisabone, Paríži. Atraktívny finálový „Ryder Cup“ sa uskutoční na slovenskom golfovom ihrisku v júni tohto roku.

Prvý golfový turnaj sme hrali na golfovom ihrisku Penha Longa Atlántico, ktoré patrí k najlepším európskym ihriskám. Hralo sa na rany. Pre mňa bol turnaj úspešný, zvíťazila som v „European Golf Tour

2007/2008 Lisabon Pestana Sintra.“ Spomedzi tridsiatich účastníkov som si v prvý deň súťaže vybojovala druhú pozíciu, v druhý a tretí deň prvé miesto.

K mojej spokojnosti a radosti z golfovej hry prispeli prijemní ľudia, slnečné počasie, krásne golfové ihriská, pekná hra a moderný golfovo-relaxačný hotel Pestana Sintra Golf.

Túžba zúčastniť sa golfového turnaja v Portugalsku sa mi splnila vďaka mojim rodičom, ktorí mi zabezpečili účasť a Ing. Jozefovi Flosníkovi - členovi Golfového klubu Tále, s ktorým som turnaj - po splnení kvalifikačných predpokladov, absolvovala. Kvalifikáciu som dosiahla vďaka Súkromnému gymnáziu Železiarne Podbrezová a.s., ktoré mi dáva možnosť venovať sa golfu, môjmu trénerovi Jozefovi Sotákovi, ktorý mi dôveroval a trepezlivo ma zasväcoval do tajomstiev golfovej hry. Ďakujem aj akciovej spoločnosti Železiarne Podbrezová za možnosť trénovať na golfovom ihrisku na Táloch. V budúcnosti by ma potešilo, keby som opäť mohla absolvovať niektorý zo série turnajov a už teraz sa teším na letnú golfovú sezónu.

Barbora Figľušová, žiacka 2.G triedy SGŽP

GE Money

„Požičali mi 100 000 Sk
iba za 1 999 Sk* mesačne“

V Banskej Bystrici na ulici Janka Kráľa 2
tel.: 048/414 25 62



GE život podľa vašich predstáv

Peter
obchodný zástupca



Expres pôžička
hotovostná pôžička

*Splátka nezahŕňa servisný poplatok 70 Sk, ktorý je účtovaný v zmysle platného Sadzobníka poplatkov. RPMN je 15,11 % pri splnení zmluvných podmienok GE Money, a. s. Doba splácania je 72 mesiacov.

Čo hovoria vedci:

podľa nich je zemiak koreňová hlúza, najmä polysacharidov, najmä škrobu. V surovom stave obsahuje 100 gramov až 22 miligramov vitamínu C, značné množstvo vitamínu B1, B2 a niacínu. Nezafatňuje náš organizmus dusičnanmi. Obsahuje veľa živín, ktorými sa zásobuje mozog, najmä kyselina folová a vitamíny B posilňujú nervovú sústavu. Telo dodávajú zemiaky dôležité minerály a stopové prvky, ktoré sa vstrebaávajú v črevách, preto majú na regeneračný účinok. Prvé živiny sa dostávajú do tkanív už 25 minút po jedle.

**... a čo naše babičky:**

v breviároch starých mám sa vyskytujú zemiaky ako liečivá plodina. Pri prekysnutí žalúdka pomáha šťava z nastrúhaných zemiakov tým, že viaže na seba prebytočné kyseliny a zabraňuje páleniu záhy, nafukovaniu a „grganiu.“ Blahodarne pôsobí aj na žalúdočné vredy. Proti bolestiam ramien a zápalom využívali obklady z horúcich zemiakov, uvarených v šúpke. Prekrvia a uvoľnia svalové napätie, ktoré spôsobuje bolesť a tá zmizne. Takýmto

obkladom hovorili právom – záračné. V surovom stave majú zemiaky rovnaké účinky ako cibula, keď nás bodne hmyz. Postrúhaný surový zemiak s olivovým olejom lieči popraskanú kožu, slnkom spálenú pokožku aj popáleniny. Na „jačmeň“ v oku sa prikladá kašička zo zemiaka uvareného v šúpke, žltka a horúceho mlieka. Zemiakové šupy zo zdravých, dobre keľou očistených plodov, sú vhodné na čaj, ktorý podávame pri vysokom krvnom tlaku. Varíme 4 - 5 zemiakov v 600 ml

Existujeme a konzumujeme. Jedlom sa zaoberáme dennodenne, robíme to takmer podvedome. Od jedla závisíme, pretože sme závislí od energie, ktorú prijímame z jedla. Kvalita získanej energie je priamo úmerná kvalite jedla, ktoré konzumujeme. Kvalita jedla sa prejavuje na našom tele, nielen na tom ako vyzerať, ale aj ako sa cítíme, rozmyšľame. Samozrejme, závisí od toho aj naše zdravie.

Pôvodne som chcela túto rubriku nazvať „Okienko zdravej výživy“. Nechcem sa však pasovať za odborníka v tejto oblasti. Okrem toho poznám ľudí, ktorí keď začnú formulkou „zdravý“, okamžite zdupkajú. Od stola aj z kuchyne. Predstavia si diéty, hladovanie, trápenie, odriekanie a zdravú výživu okamžite zavrhnú. Preto som rubriku nazvala tak, aby znela príjemne. Chceme sa v nej podeliť o svoje kulinárske zážitky, o zopár chutných kusov z mojej „zberky receptov“. Ako pomerne lenivý racionalista nerada trávim veľa času pri sporáku. A tak vymýšľam, ako skrátiť a zjednodušiť prípravu jedla, ako ho pripraviť tak aby neublížilo mojej postave a peňaženke. Rada by som posmelila (v kuchyni) neskusených. Varenie je síce alchymia, ale nie je to žiadna veda. Začneme rozšírenou, známou surovinou - zemiakmi.

Kulinársky občasník

vody asi 15 minút, vývar - čaj scedíme a studený pijeme denne 1 - 2 hrnčeky. Babičky nikdy nevylievali vodu ani z uvarených zemiakov a za liek považovali čerstvo vykopané zemiaky.

Zemiaky aj v receptároch majú bohaté zastúpenie. Na začiatok dávam tento recept: ... aj pre úplných amatérov alebo zemiaky na papier

Potrebuje: zemiaky - hlúzy o veľkosti približne 5 cm, množstvo asi 3 - 4 kusy na hlavu, soľ - najlepšie morskú, drvenú rasu, maslo - na hlavu o veľkosti vlašského orecha, cesnak - asi strúčik na hlavu a podľa chuti, papier na pečenie a mriežku na pečenie.

Postupujeme: zemiaky ošúpeme, umyjeme, osušíme a pokrájame pozdĺžne na 6 kúskov, podľa babičky - krížalik. Papier na pečenie dáme na mriežku a krížalky poukladáme na papier. Pokiaľ sme vlastníkmi mriežky s veľkými medzerami, medzi ktoré krížalky vypadáajú, môžeme papier umiestniť aj na plech. Posolíme, posypeme rasou a šup s nimi do stredne vyhriatej rúry. Proces pečenia priebežne sledu-

jeme cez okienko alebo cez potvorené dverka. Približne po 15 - 20 minútach sa začnú na povrchu zemiakov tvoriť hnedé pluzgieri, čo je signálom, že je najvyšší čas dať do hĺbejšej misky maslo a preliavovanej cesnak. Zemiaky aj s pluzgiermi vyberieme z rúry za prísneho dodržiavania bezpečnostných predpisov. Celý obsah mriežky ešte za horúca vysypeme do misky a ľahkým prehadzovaním omastíme. A môže sa jesť. Tak ako je, alebo priložiť k inému chodu. Upozorňujeme, že tieto zemiaky sú v našej rodine návykové. Ešte priblížim jednu radu pre amatérov. Niekedy sa zemiaky k papieru priliepa. Nezáufajte, nespôsobili to vaše kuchárske skúsenosti, ale kvalita papiera. Nabudúce skúste použiť inú značku.

Dobrá chuť!**Zemiakové haute-couture**

Tento názov som pridala ríši (rošty) - švajčiarskemu pribuznému slovenskej harúli, pretože jeho príprava vyžaduje určité kuchárske majstrovstvo.

Potrebuje: 2 - 3 kusy zemiakov na placku, olej, soľ, panvicu.

Postupujeme: zemiaky uvaríme v šúpke, nie úplne domäkka, približne 10 minút. Vychladnuté dáme do chladničky a necháme odpočívať deň, aj dva. Ak na ne za ten čas nezabudne, vyberieme ich, zbavíme šúpky a postrúhame na „rezance“ na hrubom strúhadle. Olej rozpálime na panvici a naň dáme postrúhané zemiaky. Posolíme a vareškou jemne pritlačíme, aby sa strúhaná zmes premenila v kompaktnú placku. V tejto fáze majú zemiaky tendenciu prskať a vyskokať z panvice. Preto použijeme sítko na panvicu - úzasy vynále, ktorý sa podobá na ploché kovové cedidlo. Ak ho nevladíme, neviad, použite pokrievku ale nechajte ju poodchýlenú. Teraz si možno vravíte, čo na tom môže byť ťažké. Ale po asi 10 minútach sme dospeli do štádia, kedy placka začína nebezpečne dobre voňať a hnednúť. No a treba ju obrátiť. Majstri to dokážu urobiť „palacinkovým prehodnotením“, učni za použitia pokrievky alebo taniera. A aj tak sa vo väčšine prípadov placka poláme. Svojpomocne ju teda otočíme a dopečieme z druhej strany do hnedo - chrumkava. Po miernom vychladnutí podávame len tak, alebo podľa fantázie. V švajčiarskej domácnosti majú svoj vlastný recept na ríši, preto existuje mnoho variácií základného receptu. Na panvici môže zemiaky predbehnúť slaninka, údenina, nakrájaná cibulka a zemiaky prídu na rad až po nich. Po otočení sa povrch môžeme doplniť syrom. Môžeme tiež pridať aj bylinky - skrátka pri tomto jedle sa fantázii medze nekladú, skôr naopak. *Nezabudnite, že fantázia je v kuchyni vašim najlepším pomocníkom.*

(o.c.)

DIEVČA S MOTORKOU

Jaroslava Núterová

XXIX.

„A kedy nemáme?“ úskrnula sa.
„Počuj, Aneta.“ pristúpila k nej sέfka, tridsaťročná matka dvoch školopovinných detí. „Nebanuješ za ateliérom? Odtiaľ si určite nechodila taká unavená.“
„No, ak mám byť úprimná, toto je oveľa pesterjšia robota.“
„Pesterjšia?“ vyprskla pobavene. „Aspoň mám možnosť vyšantit sa na rôznych hlavách,“ neprestávala sa usmievať Aneta. „Prečo sa pýtaš?“
„Richard sa zaujímal, či by si sa vrátila,“ povedala opatrne Silvia.
„Ale čo,“ pokrútila hlavou a pozrela priamo na mladú ženu.
„Poznám dôvod tvého odchodu, Aneta. S Richardovou manželkou sme boli veľmi dobrí priateľky, rástli sme spolu. Viem o jej poslednom želaní.“
„Bože môj, aj ty?“ vypleštila oči dievčina a nahnevane vstala od uterákov. „Nechcem sa o tom rozprávať. Ber na vedomie, že mám iné plány a Richard Moday do nich nepatrí.“
„Tak rýchlo na teba nezabudne,“ vyhlásila Silvia zamyslene. „Ani Hana nemala šancu uniknúť mu, až sa nakoniec vzdala a myslím, že lepšieho manžela si nemohla priat. Nečakaj do januára, Aneta, zosobášate sa s Michalom čo najskôr, lebo Richard určite niečo vymyslí.“
„Nechápem,“ zamračila sa a znovu začala skladať uteráky. Dnes im vypadla jedna zákaznička, ale aj tak ešte pol hodiny musia byť k dispozícii.
„Vôbec sa s tým netají. Po pohrebe tvojej matky šiel k Haninmu hrobu a...“
„Silvia, mňa nezaujímá, čo robil na cintoríne,“ prerušila ju netrpelivo.
„Malo by ťa,“ riekla sέfka natočivo. „Varujem ťa, Aneta, nepodceňuj ho. Zabudla si, čo minule vyviezol Michalovi? Chceš, aby vám neustále znepríjemňoval život?“
„Ved Michal povedal, že to bola jeho vina, nie Richardova.“
„Čo iné mal povedať, aby ťa znepekkojal! Počula som, ako sa mu Ri-

ZP GASTRO servis**Jedálny lístok 24. 3. - 30. 3. 2008****Pondelok 24. 3. (sviatok)**

Polievka: zeleninová s rajban., pečivo
Pečené kačacie stehno, čer. kapusta, knedľa
Prírodná hovädzia roštenka, zel. ryža, šalát

Utorok 25.3.

Polievka: fazuľ. so šalámou, pečivo
Brav. krkovička na cesnaku, zem. kaša, uhorka
Kuracie soté na paprike, cestovina
Brav. rezeň v kokose, arašid. omáčka, ryža

Syrové tajomstvo, pečivo

Sójový guláš, ryža

Šišky s nutelou, kakao

Streda 26.3.

Polievka: slov. hubová, pečivo
Pražská hovädzia pečienka, ryža, šalát
Segedínsky bravčovú guláš, knedľa
Varená brokolica, kóp. omáčka, zemiaky
Strukovinový šalát miešaný, pečivo
TOP šalát s kuracím mäsom, pečivo

Rezance s orechmi

Štvrtok 27.3.

Polievka: gulášová, pečivo
Kurac. rezeň Andalúzia, tarhoňa, šalát
Mletý rezeň so syrom, zem., šalát
Prekladané mäso s kelom

Fazuľový šalát so šunkou, pečivo

Hubové rizoto, uhorkový šalát

Zemľovka s tvarohom

Piatok 28.3.

Polievka: francúzska, pečivo
Bratislavské brav. stehno, knedľa
Kur. stehno na plzenský spôsob, ryža, šalát
Torteliny plnené šunkou, syrová omáčka

Pestrý cestovinový šalát

Halušky s kyslou kapustou

Bublanina s ovocím

Sobota 29.3.

Polievka: horácka, pečivo
Bravčovú rezeň s pečenoú, zemiaky, šalát
Goralská pochúťka, cestovina

Nedela 30.3.

Polievka: stupavská zabijačková, pečivo
Jelení guláš, knedľa
Morčacie prsia plnené nivou, ryža, šalát

Jedálny lístok 31. 3. - 5. 4. 2008**Pondelok 31.3.**

Polievka: fazuľová kyslá, pečivo
Vyprážané úd. mäso v cestičku, zem. kaša, šalát
Námornícke hovädzie mäso, slov. ryža, šalát
Klužská kapusta

Windsorský šalát, pečivo

Zapek. graham. cestoviny s karfiol. a tofu

Makový závin s jablkami, kakao

Utorok 1.4.

Polievka: slep. s cestovinou, pečivo
Hovädzie dusené, chrenová omáčka, knedľa
Morčacie soté so zeleninou, ryža, šalát
Špen. listy s hľivou, opek. zemiaky

Pikantný syrový šalát, pečivo

Zemiakový paprikáš, cvikla

Langošky s kečupom

Streda 2.4.

Polievka: mrkvová s pšom, pečivo
Detviarska nátura, op. zem., uhorka
Kuracie stehno na smotane, cestovina
Roľnícke zemiaky, uhorka

Lipský šalát so špargľou, pečivo

Údené mäso, dusená kys. kapusta

Lievance s džemom

Štvrtok 3.4.

Polievka: šošovic. s kysl. kapustou, pečivo
Kuracie prsia Kung - Pao, ryža, šalát
Maďarský hovädzí guláš, knedľa
Piza s bryndzou

Parížsky šalát, pečivo

Zapekané zemiaky s pšom

Višňové halušky s orechmi

Piatok 4.4.

Polievka: karfiolová, pečivo
Vypr. mor. med. so šunkou a syr., zem., tat. om.
Plnený bravčovú závitok, tarhoňa, šalát
Držky na diabolský spôsob, knedľa
Francúzsky šampiňónový šalát, pečivo

Kur. prsia s brokolickou a mandľami, obloha

Moravský koláč, kakao

Sobota 5.4.

Polievka: krúpková, pečivo
Hamburské brav. stehno, knedľa
Kurac. soté s kešu orieškami, ryža, šalát

Nedela 6.4.

Polievka: zeleninová s haluškami, pečivo
Brav. rezeň na korení, cestovina
Vypráž. treska s brokolickou, zem., šalát

Roman na pokračovanie

chard vyhrážal, že posledné želanie Hany má v úmysle splniť a nikto mu v tom nezabráni.“
„Dočerta!“ Aneta vyskočila zo stoličky, naskladané uteráky v jej lone spadli na zem. „Dva roky po Haninej smrti si ma nevyšmol. Vari čakal na to, aby ma mohol takto trápiť? Stokrát som mu povedala, že ho nemilujem. Preto to nechce pochopiť?“
„Jemné cinknutie zvončeka nad dverami oznámilo zákazníka. Aneta sa bleskurýchlo zohla pre uteráky, položila ich na pomocný stôlik, lenže nasadil okamžite veselý výraz za jej nepodariou. Stihla elegantná žena v stredných rokoch vyčítala napätú atmosféru a ospravedlivovala sa usmiala. „Dobry večer,“ povedala zachrípnutým hlasom.
„Dobry večer,“ odvetili jednohlasne. Neušiel im jej perfektný účes, bezchybný jesenný kostým svedčil o dobrom vkuse.
„Príšla som za vami, slečna Korestová,“ pozrela na dievča skúmavo, akoby odhadovala, čo je zač.
„Čo potrebujete?“ Aneta zbystrila pozornosť. Je na obzore nejaké finančné prílepenie?
„Porozprávajte sa o vašom otcovi. Môžete ísť so mnou?“
Aneta zahučala v hlave, nohy sa podlomili a klesla na stoličku. „Ja nemám otca,“ precedila skrz zuby.
„Ale máte, moja ziatka,“ kývla žena hlavou blahosklonne, čo Anetu podráždilo. „Nemám,“ namietla prudko. „Je mi jedno, či som nejakého mala. Rozumieme?“
„Bol by rád, keby ste ho navštívili.“
„Nie!“
„Vaša sestra súhlasí.“
„Odkiaľ ste prišli?“ Založila si ruky v bok. „Kto vlastne ste?“
„To je nepodstatné. Inga sedí v aute a vy, ak sa chcete vyhnúť Richardovi, pôjdete radšej so mnou.“
„Tomu mám uveriť?“ pokrútila hlavou.
„Počkám na vás dolo, dovidenia.“
„Niekoľko okamihov obidve zízali na dvere, za ktorými zmizla nezvyčajná zákaznička. Aneta i Silvia boli tak prekvapené, že sa nezmohli na žiadny komentár. Mlčky si dokončili prácu, pozamykali a v hustej hmle pred Dumberským sa sέfka spýtala. „Nebojíš sa ísť sama?“
(Pokračovanie v budúcom čísle)

* čitateľská súťaž * čitateľská súťaž * čitateľská súťaž *

170. výročie dychovej hudby

V rokoch 1917 - 1918 sa opakovane hybnou silou národného prebudenia v obvode erárnych železiarní stali robotníci, ktorí sa hlásili so slovenským divadlom. Odohrali niekoľko úspešných predstavení. V Lubietovej divadelnej predstavenie našťudoval robotník železiarni J. Lacko, v Hronci zasa prišlo na predstavenie toľko ľudí, že nestačilo ani opakovanie predstavenia. V Lopeji postupne našťudovali päť divadelných hier, ktoré pre mimoriadny záujem uviedli na farskom dvore. Státny aparát i správa železiarní sa snažili zbrzdziť kultúrne snahy, odmietali poskytnúť sálu i hudbu a prinútili organizátorov pred každým slovenským predstavením odohrať najprv maďarský jednoaktovku.

Hudba začiatkom decembra roku 1918 samostatne vystúpila na množstvom ľudovom zhromaždení v Radvani, kde zaznela prísaha oslobodeného ľudu pri Sládkovičovom hrobe. Monarchia sa rozpadla. Vznikom Československej republiky nastal obrovský zlom v kultúrnom a ľudovom živote. Do podbrezovských železiarní prišli českí technici i úradníci, často z väčších centier, ktorí mali zmysel pre náročnejšiu kultúru – hudbu, divadlo, spev (aj v pôvodnej hudbe boli takmer dve tretiny českých muzikantov). Prvým popojnovým kapelníkom bol chorľavý Chvapil. Od januára 1922 bol vymenovaný za nového kapelníka Karol Hübner a od marca 1923 mal Václav Prokop na starosti vedenie dychovej hudby pri pochodoch. Hübner mal opernú a symfonickú



Máte v rodinných albumoch podobné fotografie? Spoznávate na nich vašho predka? Uvitáme váš záujem o identifikáciu hudobníkov na najstarších fotografiách, ktoré vám predkladáme.

kú prax, preto sa venoval koncertnej činnosti. Prokop mal väčšiu prax z vojenských hudieb. Podbrezovské železiarne mali zrazu tri dychové hudby a jedinou koncertné teleso (v Tisovci bola dychová hudba od roku 1892, druhá bola

v Podbrezovej a tretia sa čoskoro utvorila v Hronci).

Nové stanovy hudby z roku 1921 sa opierali o starý systém povinných zrážok zo mzdy - na hudbu. Pod vplyvom neustále sa zhoršujúcich životných pod-

mienok sa prví ozvali robotníci v Hronci, ktorí ťažko znášali, že pôvodná hudba sa kedysi odsťahovala do Podbrezovej. Docielili zrušenie zrážok a za ušetrené peniaze kúpili nástroje pre vlastnú – opät

hrončiansku hudbu (jej prvým kapelníkom bol Chvapil), ktorá sa potom udržiavala z vlastných príjmov. Zrážkový systém príspevkov na hudbu od všetkých zamestnancov bol zrušený až v roku 1925. Dychová hudba sa však ďalej udržiavala z vlastných finančných príjmov až do roku 1937. V tomto roku boli príspevky obnovené, avšak už na základe dobrovoľnosti.

Z archívnych materiálov spracovala V. Kúkolová

Kupón č. 4

Otázka: Menujte prvého kapelníka hudby po páde Rakúsko-Uhorskej monarchie?

(Odpovede posielajte od redakcie, do desiatich dní od vydania tohto čísla)

Správna odpoveď 3. kola: Podbrezovskú hudbu v deväťdesiatych rokoch 19. storočia viedol Antonín Kříž z Moravy.

Blahoželáme marcovým jubilantom

pracovné jubileá

Ján DEKRÉT, Ing. Lubomír JARIABKA, Mária KUPCOVÁ, Milan KUPEC, Margita LÓCZIOVÁ, Pavel MELOŠ, Juraj SLABEJ, Peter ŠEVČÍK

životné jubileá

Ing. Jozef BÁNIK, Pavel CÚTH, Ladislav DUNAJSKÝ, Juraj FAŠKO, Barbora FILIPOVÁ, Mariana FORMÁNEKOVÁ, Jaroslav HOLKO, Viera HÖRČIKOVÁ, Lubomír HUGEC, Ivan JANEČEK, Alexandra JARIABKOVÁ, Soňa KLIMČIKOVÁ, Jana KRIAKOVÁ, Michal KUBALIAK, Ján KUREK, Vladimír LEHOCKÝ, Miroslav MALIK, Jozef MARUŠKIN, Peter MEDVEĎ, Mária MEDVEĎOVÁ, Mária MICHALČIKOVÁ, Pavol MIKLOŠ, Oľga MOLČANOVÁ, Jozef NOMILNER, Jarmila RAČEKOVÁ, Ing. Peter RAFAY, Milan REPKA, Dušan STANČÍK, Margita ŠKVARKOVÁ, Ján URBAN, Milan VRANIAK

Tí z vás, ktorí si neželajú byť uvádzaní v rubrikách jubilantů a odišli do dôchodku, nech sa v predstihu obrátia na redakciu novín, tel.č. 2711, 2714.



Odišli do dôchodku

Vo februári odišiel do invalidného dôchodku Ivan ŠNEK.

V mene vedenia Železiarní Podbrezová a.s. mu ďakujeme za odvedenú prácu a do ďalších rokov prajeme snečné dni.

Potrebuje požiť málo a rýchlo vrátiť?

Využite výhodnú ponuku našej spoločnosti! Po bezproblémovom vyplatení úveru, dostanete druhý za výhodnejších podmienok!

Kontakt: 048/617 6800, 0907 780066, 0911 290899

INZERTNÁ služba

Rehabilitačno – kondičná masáž v Telocvični na Štiavničke.
Kontakt: 0903 221 274

Predám 3 - izbový byt na ŠLN. Cena 1 590 000 Sk. Kontakt: 0907 745 483

Pomenovanie rodiny

Na súhrnné pomenovanie rodiny sa v slovenčine používa tvar utvorený od mužského priezviska príponou **-ovci**, napr. Žiak - **Žiakovi**, Vaško - **Vaškovi**, čiže hovoríme o **rodine Žiakovcov, Vaškovcov** atď. Tvarý Žiakovi, Vaškovi či Žiakovi, Vaškovi sú nesprávne. Ak má priezvisko podobu prídavného mena, možno popri tvare s príponou **-ovci**, používať aj tvar množného čísla príslušného prídavného mena, napr. Čarnogurský - **Čarnogurskovi** i **Čarnogurskí**, Medňanský - **Medňan-**

Jazykové okienko

skovci i **Medňanskí**. Od dvojslabičných priezvisk s charakterom prídavného mena má súhrnné označenie rodiny podobu prídavného mena v množnom čísle, napr. Čierny - **manžela Čierni, rodina Čiernych, Štastný - bratia Štastní, rodina Štastných**. Príslušníkov rodiny možno súhrnne pomenovať aj spojením slova rodina a tvaru utvoreného príponou **-ová**, takisto od mužského priezviska - **rodina Žiaková, Vašková**. Takéto pomenovanie rodiny má v slovenčine podobu zhodnú s tvarom ženského priezviska. Od neho treba odlišiť ženské prívlastňovacie prídavné meno odvodené od príslušného mužského priezviska, ktoré je zakončené na krátke **a**, napr. Žiak - **Žiakova**. Tento tvar by sa použil v prípade, keby sme chceli označiť členov rodiny pána Žiaka. Vtedy by však dané spojenie malo podobu zhodného prívlastku, teda **Žiakova rodina (Žiakova manželka)**.

Silvia Duchová
JÚ LŠ SAV

Uzávierka cesty Podbrezová - Bystrá

Z dôvodu rekonštrukčných prác bude úplná uzávierka cesty Podbrezová - Bystrá v dvoch termínoch: od 26. marca do 15. júna a od 3. septembra do 30. októbra 2008. Odporúčame vám cestovať na Tále trasou Podbrezová - Brezno - Mýto pod Dumbierom. Obchádza v smere Banskej Bystrice bude vyznačená dopravným značením v smere Brezno - Brezno časť Halny (smer Poprad, Kráľová Lehota) - Mýto pod Dumbierom - Tále. Časové predĺženie cesty bude o asi 20 minút a 20 kilometrov.



Spomienky

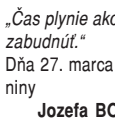


„Bolestou unavený tíško si zaspal, zanechal si všetkých, ktorých si mal rád. Spi sladko, otecko, snívaj svoj večný sen, v spomienkach sme pri tebe každý deň. Smútok a žiaľ v srdci máme, na teba s láskou spomíname.“

Dňa 25. marca uplynú tri roky odvtedy, čo nás navždy opustil milovaný manžel, otec a starý otec

Ján REJTA z Lopeja.

S láskou a úctou spomínajú manželka a dcéry s rodinami



„Čas plynie ako tichej vody prúd, kto ťa mal rád, nevie zabudnúť.“

Dňa 27. marca si pripomenieme nedožitú 70. narodeniny

Jozefa BOHÁČIKA z Pohronskej Polhory.

S láskou spomínajú manželka, syn a dcéry s rodinami

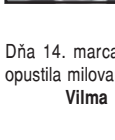


Dňa 10. marca uplynul rok odvtedy, ako nás náhle opustil milovaný manžel, otec a starý otec

Ján ŠIMKO z Michalovej.

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

S láskou spomína smútiaca rodina



Dňa 14. marca uplynul rok odvtedy, ako nás náhle opustila milovaná mama a stará mama

Vilma PÉNZEŠOVÁ z Podbrezovej.

S láskou spomína smútiaca rodina



NEPREHLIADNITE!

V budove personálneho úseku bola zriadená

OBCHODNÁ KANCELÁRIA PREVÁDZKARNE ENERGETIKA pre odberateľov elektrickej energie a pitnej vody. Nachádza sa na prvom poschodí a pre verejnosť je otvorená každý utorok a štvrtok od 13. do 15.30 hodiny.



Dôchodková doplnková spoločnosť STABILITA upozorňuje svojich klientov, že kancelária (ktorá bola zriadená v personálnom odbore) je presťahovaná na Kolkáreň, do budovy ŽP Informatika, s.r.o., č.d. 109.

Od 25. marca 2008 vás pozývame do novootvorenej predajne

AKVARISTIKY A CHOVATEĽSKÝCH POTRIEB.

nachádzajúcej sa v podchode Slovenskej reštaurácie na Rázusovoj ul. č. 1.

Ponuka: akváriové ryby * krmivá a chov. potreby pre akvaristiku, teraristiku * granulované krmivá pre psov (First mate, Omni pro, Eagle pack. Acana a iné) a mnoho ďalších chovateľských potrieb.

Zriaďovanie a údržba malo, aj veľkoobdobových reprezentačných akvárií.





Zo stretnutia s prvotligovou Rimavskou Sobotou.

Ilustračné foto I. Kardhardovej

PODBREZOVÁ PO PRVÝCH KOLÁCH

Zatiaľ nerozhodne

Podbrezovské áčko začalo jarnú časť súťažného ročníka 2007/2008, po odloženom stretnutí s Rimavskou Sobotou, na ihrisku Slovana Duslo Šala. Po dobrom výkone však len remizovalo 2:2 (oba góly za podbrezovský tím vsietil Piatka). Dohrávané stretnutie s Rimavskou Sobotou (19. kolo) prinieslo opäť remízu 2:2 (góly: 11 m Chomísteck, Tomko). Naši hráči nepodali taký dobrý výkon ako v Šali, ale po prehratom prvom polčase otočili vývoj zápasu a viedli 2:1. Chybou v závere stretnutia však pustili súperovi jeden bod. V šlágrí jari privítalo áčko na domácej pôde Prešov a zrodil sa pre jar tradičný nerozhodný výsledok, tento raz 0:0. Stretnutie nespĺnilo očakávanie početnej diváckej kulisy, keď dominovali obrany nad útokmi. Obidva tímy po zápase vyjadrili spokojnosť s remízou, avšak domácich viac mrzí stra-

ta ďalších dvoch bodov.

Vyjadrenie trénerov:

asistenta trénera FO ŽP Šport - Štefana Rusnáka: „... remíza je spravodlivá, ale chceli sme vyhrať a využiť potenciál troch útočníkov. Bolo vidieť, že sme mali v týždni o jeden zápas viac ako Prešov.“

Roman Pivarník, Prešov: „...bod síce berieme, ale nie sme spokojní. Ťažko sme sa presadzovali, málo sme striedali a nemali sme pokoj v zakončovaní.“

Súboj s Prešovom pokračoval v nedeľu

V tomto súboji si mužstvá vymenili ihriská a podbrezovská rezerva sa predstavila v Prešove s domácou rezervou Tatranu. Stretnutie malo úplne iný scenár, keď už v prvej minúte išli domáci do vedenia a prekvapili nepripraveného súperu. Aby toho nebolo málo, už v piatej minúte bolo 2:0, keď ďalšiu chybu ešte stále nesústredenej

hostujúcej obrany potrestali domáci hráči. Hostia sa prebrali z útlmu a vyrovnali hru. Futbal sa však hrá na góly a nie na krásu a tie opäť striedali len domáci hráči. V závere stretnutia prikráľili výsledok vo svoj prospech na - pre nás krutých, 4:0.

Jar odštartovali aj mládežníci

V prvej futbalovej lige dorastu privítali naši hráči lídra súťaže - Nitru. Po veľmi dobrom obojstrannom výkone sa zrodila síce bezgólová remíza, ale prítomní diváci videli hodnotné športové výkony. Mladší dorast zopakoval nerozhodný výsledok svojich starších rovesníkov (0:0).

Prvá liga starších žiakov začala vo Filakove, kde náš tím po dobrom výkone zvíťazil 0:1 (gól strelil Michal Szabo). Mladší žiaci si odniesli z Filakova, po remíze 0:0, bod.

M. Lauer



Neotvorili bránu do semifinále

Postup do prvej štvorky a účasť v súbojoch play off bol snom, ktorý sa železiarkam v dramatickom súboji prvého kola nepodarilo naplniť. Po vyrovnaných súbojoch s tímom Športového gymnázia Nitra sa napokon tešili šťastnejšie hráčky Nitry.

V druhom zápase na domácej pôde prehrali naše hráčky 2:3 (-18, 20, 21, -17, -14) a zvýšili stav série na 0:2. Zostava domácich: Beňová, Dobrovičová, Tužinská, Luptáková, Vestfálová, Krajčovičová (liberka Piatrová, Múková, Bendíková).

Zápas lepšie odštartovali gymnazistky, keď sa im podarilo vyhrať prvý set. Náš tím sa pomalšie rozbiehal, no keď vyhral druhý a tretí set, na Horehroní sa čítalo prvé víťazstvo v play off. Zlý začiatok štvrtého setu a Nitra si vypracovala niekoľkokobodový náskok, ktorý už naše volejbalistky nezmažali. O osude vyrovnaného súboja rozhodla koncovka piateho setu.

V treťom zápase v Nitre pre-

hrali 3:1 (19, 20, -23, 18), konečný stav série 3:0. Do semifinále postúpil VO ŠG Nitra.

Pre oba tímy to bol najťažší zápas série, v ktorom prevládala nervozita na oboch stranách. Tím Nitry mal urobiť posledný najťažší krok, železiarky chceli ešte vrátiť sériu do Podbrezovej. Začiatky prvých dvoch setov patrili železiarkam (1:4 a 1:3), v druhých poloviciach dominovali domáce volejbalistky a oba využili. Po prestriedaní sa tím hostí „chytli“, celý set viedol a dotiahol ho do víťazného konca. Po víťazstvách 3:2, 3:2 a 3:1 vyhrali gymnazistky celú sériu a postúpili do semifinále. Na extraligového nováčika z Podbrezovej

čakajú súboje o 5. - 8. miesto.

Tréner ŽP - Milan Múka: „Rozhodujúce z celej série boli prvé dva zápasy, ktoré sme tesne prehrali 2:3. Hlavné ten druhý, v domácom prostredí, sme mali dotiahnuť do víťazného konca. Chýbalo nám kúsok povestného športového šťastia. V dnešnom zápase bolo vidieť na oboch družstvách únavu z náročného programu. Nevybojovali sme si semifinále, ideme bojovať o piate miesto, čo by bol pre nás - ako extraligového nováčika, nesporný úspech. Ďakujem všetkým hráčkam za predvedené výkony a blahoželám hráčkam Nitry k postupu.“

(SL)

Víťazný vstup do nadstavby

Prvé kolo nadstavby o majstra Slovenska v kolkoch sa uskutočnilo na podbrezovských dráhach, kde 15. marca dva domáce tímy privítali súperov z Interu Bratislava a Slavuja Veľký Krťiš. A - tím Kolkárskeho klubu ŽP Šport hladko zvíťazil, naše béčko skončilo na 3. mieste a bodovo sa dotiahol na tretí Inter Bratislavu:

1. ŽP Šport Podbrezová A 3727
2. Slavuj Veľký Šariš 3640
3. ŽP Šport Podbrezová B 3575
4. Inter Bratislava 3510.

Podbrezová A: Milan Tomka 592, Jaroslav Truska 636, Ondrej Kyselica 587, Jozef Pešta 606, Radoslav Foltín 631, Jovan Čalič 675.

Podbrezová B: Pavol Jakubec 612, Tomáš Herich 566, Tomáš Pašiak 626, Pavol Paulečko 592, Peter Šibal 588, Milan Jovetič 591.

Prvé kolo nadstavby o majstra Slovenska v dorasteneckej lige sa uskutočnilo

16. marca. Základný kameň výhry podbrezovských dorastencov v prvom turnaji položil Luboš Svitek, ktorý ako jediný na podujatí prekonal hranicu 600 bodov. Tento výkon podporil Marek Mihok, ktorý dosiahol štvrtý najlepší výsledok v jednotlivcoch. Prekva-perím bolo obsadenie posled-

ného siesteho miesta družstvom Starrej Turej, ktoré v základnej časti neprehralo ani jeden zápas.

Umiestnenie v prvom kole:

1. ŽP Šport Podbrezová 1705
2. ŠK Modranka 1673
3. Lokomotiva Vrútky 1669
4. ŠKK Trstená 1643
5. Zentiva Hlohovec 1623
6. MKK Stará Turá 1602.

Zostava: Luboš Svitek 601, Marek Mihok 561, Michal Svitek 543, Dominika Kyselicová 482.

(Kys)



Luboš Svitek – najlepší v turnaji

Faško opäť úspešný

Člen Atletického klubu ŽP Šport, a.s., Pavol Faško sa 13. marca zúčastnil krátkeho 5,5 kilometrového behu vo Zvolene, kde spomedzi všetkých účastníkov zabehol druhý najlepší čas a svoju vekovú kategóriu bezkonkurenčne vyhral.

Najvšestrannejší atléti na Slovensku sú žiaci SG ŽP



Maroš Pôč, majster Slovenska

Posledné Majstrovstvá SR v hale sa konali v Bratislave, v atletických viacbojoch. Dorastenci v sedemboji (60 m, diaľka, guľa, výška, 60 m prekážok, žrd, 1000 m) a dorastenci v päťboji (60 m prekážky, výška, guľa, diaľka, 800 m) - žiaci Súkromného gymnázia ŽP a.s. si zmerali sily s kompletnou slovenskou atletickou špičkou. Majstrom Slovenska, v kategórii dorastencov, sa stal Maroš Pôč, ktorý suverénne zvíťazil pred svojim spolužiakom Lukášom Kacom. Podobne tomu bolo aj v kategórii dorastencov, v ktorej žiati medailu získala Janka Červienková, „len bronz“ sa podaril Kláre

Ábelovej, ktorá pokazila svoju najslávnejšiu disciplínu - výšku, no v tej ju zastúpila spolužiačka Tatiana Dunajská, ktorá ju vyhrala vo vynikajúcom osobnom rekorde 173 cm.

Talentedí atléti majú halovú sezónu úspešne za sebou, pred nimi je prípravné obdobie, ktoré vyvrcholí na sústreďení v Španielsku a potom začne „naháňka za limitmi“ na vrcholové svetové podujatia. Klára Ábelová by si rada vyskúšala účasť na majstrovstvách sveta 19-ročných a spolu s Táňou Dunajskou budú mať medailové ambície na budúcoročných majstrovstvách 17-ročných. Veľmi sľubne vyzerá aj splnenie limitu na majstrovstvách sveta 19-ročných pre Maroša Pôča a Janku Červienkovú v súťažiach viacbojárov.

Podakovanie športovcov patrí Súkromnému gymnáziu ŽP a vedeniu akciovej spoločnosti Železiarne Podbrezová za podporu a podmienky, ktoré vytvárajú pre mladých talentových atlétov.

PaedDr. Roman Snopko