

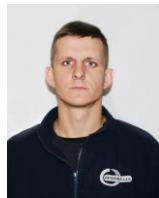
NAŠE PARTIE

V decembrovom čísle predstavíme montážnikov z partie Jaroslava Garaja, plných dobrej nálady a humoru.



Jaroslav Garaj

Mladý 27-ročný ambiciózný chalan. Momentálne býva v Bratislave aj so svojou krásnou manželkou. Vo voľnom čase športuje, študuje English, číta knihy a časopis Forbes. Životné motto: „Každý si je strojom svojho šťastia“.



Michal Prozbik

28 ročný zástupca šéfmontéra. Vo firme pracuje 5 rokov. Žije v Zubrohľave. Je slobodný, bez záväzkov. Má rád pekné ženy a rád si užíva život plnými dúškami.



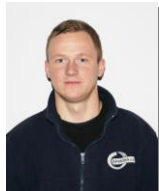
Miroslav Sivčák

30 ročný montážnik, s 5 ročnou praxou vo firme. Býva v Bobrove. Je ženatý a má dve deti. Miluje pekné autá a rýchle ženy.



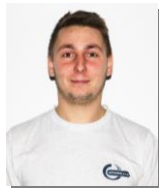
Marek Lubas

Má 24 rokov, pochádza z Rabče. vo firme pracuje 1,5 roka. Zaujímajú ho lesy. S obľubou sa venuje pilčickým súťažiam. Tento rok získal titul majstra sveta v súťaži s motorovou pilou.



Matúš Sitárik

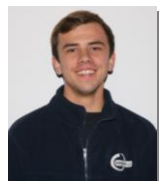
23 ročný člen partie z Rabče. Rád sa zúčastňuje na súťažiach pilčikov a pilčičiek. Je čerstvo nezadaný. Jeho záujem si získali autá.



Paľko Hurák

20 rokov. Najmladší člen v partii. Na firme pracuje 1 rok. Má rád techno hudbu, rád sa zabáva a miluje oddych.

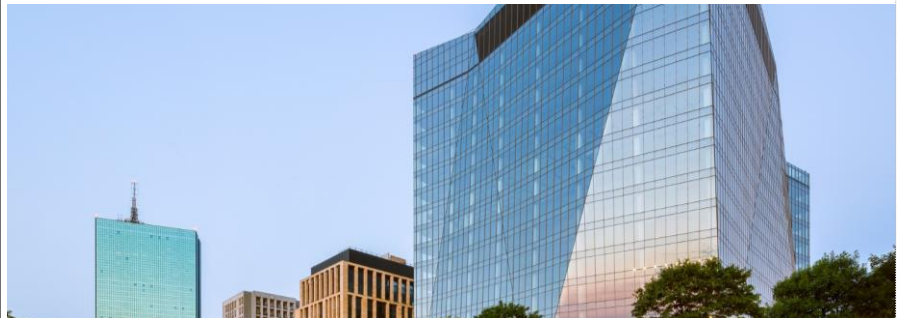
Ing. Andrea Matejčíková



REFERENCIE

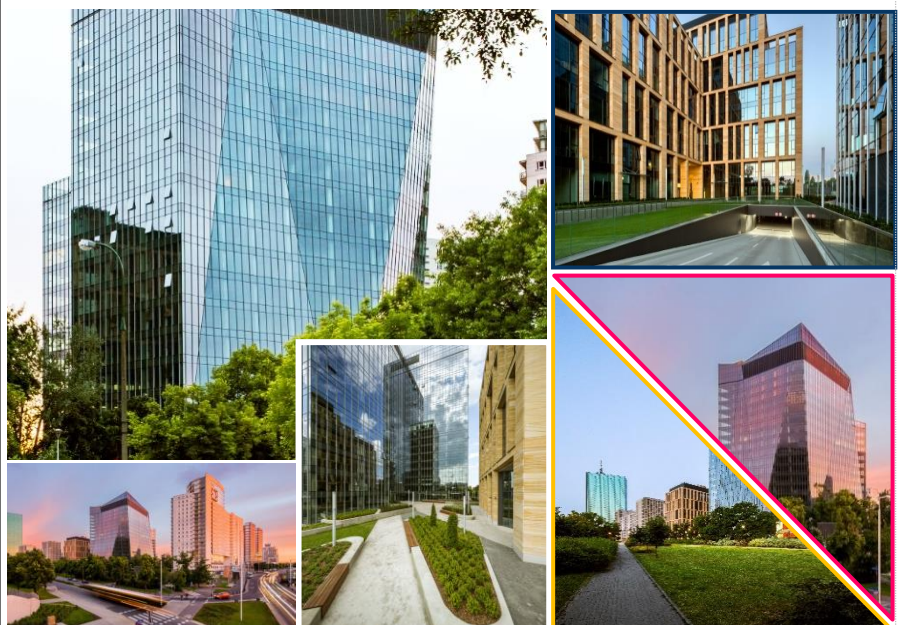
GDAŃSKI

BUSINESS CENTER



Gdański Business Center je administratívna budova komplexne situovaná na križovatke ulíc Andersa a Inflancka vo Varšave v Poľsku. Objekt má vynikajúce umiestnenie z hľadiska polohy. Leží len pár metrov od stanice metra Dworzec Gdański, blízko železničnej stanice a rovnako sa v blízkosti nachádza aj autobusová či električková zastávka. Komplex je veľmi jednoducho prístupný z akejkoľvek časti mesta. Početné obchody a služby v priamej miere zvyšujú atraktivitu novovybudovaného biznis centra. Nachádza sa tu zóna pre relax so záhradným nábytkom a taktiež zeleň medzi komplexom dvoch budov. Samotná budova má charakteristické črty pre nadčasovú architektúru a funkčný dizajn, vďaka čomu je výborne zakomponovaná do moderného prostredia veľkomesta. Koncept architektúry je založený na kontraste medzi dvoma budovami. Dominantou je prvá výšková stavba, ktorej dizajn je vyhotovený zo skla, zatiaľ čo susediaca budova má exteriér z teplého pieskového kameňa kombinovaného so sklenenou výplňou otvorov. Interiér budovy je nadčasový, minimalistický v prírodných tlmených odtieňoch. Priestory sú presvetlené veľkými sklenenými plochami, kancelárie pôsobia majestátne. Čisté línie a moderné vybavenie dodávajú interiéru pocit luxusu a nestarnúcej jednoduchosti. Zdroj,

REALIZÁCIA 2014 • VÝMENA VZDUCHU 331 350 m³/h • PLOCHA GLA 48 000 m²





OTESTUJ SVOJE ZNALOSTI TESTÍK ZADÁVANIA DO VÝROBY

Viete čo znamenajú jednotlivé zadania do výroby?

1. KMH-NAP 500x600 znamená:

- a) Krásna manželka hovorí – nehovor a počúvaj!
- b) Krycia mriežka hranatá na prírubu, 500x600mm
- c) Krycia mriežka hranatá napájacia, 500x600mm
- d) Kolmý medzikus hranatý – napojenie 500x600

2. OBLH45 600x300 znamená:

- a) Oblúk hranatý uhol 45°, 600x300 s R=150
- b) Oblý hranol 600x300
- c) Oblúk hranatý uhol 45°, 600x300 s R=100
- d) Oravské baby lákajú 45 honelníkov do koliby 300-600mm

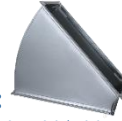


3. PRHK1 160x160/ø160 znamená:

- a) Priamy hranatý kus 160x160, priemer odbočky ø160
- b) Pravý ruský hriankovač kvalitná jednička na trhu
- c) Prechod hrana-kruh 160x160 na ø160 nesymetrický o dĺžke L=200mm
- d) Prechod hrana-kruh 160x160 na ø160 symetrický o dĺžke L=200mm

4. PRH1K 200x400/200x350 znamená:

- a) Prechod hrana-kruh s rozmermi 200x400/200x350
- b) Priečhodzie hranaté potrubie s jedným kolénom
- c) Prechod hranatý kolmý 200x400/200x350 o dĺžke L = 300mm
- d) Predvianočné hurá kupovanie za 1€



5. PRH1S 400x500/500x630 znamená:

- a) Prosté hranaté potrubie symetrické 400x500/500x630
- b) Priamy hranol 400x500 s jednou spojku 500x630
- c) Prednosta Horehronia a jeden starosta
- d) Prechod hranatý symetrický 400x500/500x630 o dĺžke L = 300mm

6. PZALS 500x450 znamená:

- a) Protidažďová hliníková žalúzia so sitom 500x450
- b) Pivná zábava s alkoholom, liehovinami a slivovicou
- c) Protivetrová hliníková žalúzia so sitom 500x450mm
- d) Podstropný záves anemostatu, typ LS 500x450

Testík pripravili:
Ing. Martin Cisárik
Ing. Andrea Matejčíková

VIANOČNÉ NÁPADY

TIPY NA VIANOČNÚ VÝZDOBU

Vianoce sú za dverami a vôňa čerstvo napečených koláčov oneľho naplní naše domovy. Sviečky, blikajúce svetielka, vôňa škoric, červené stužky, zlaté hviezdy, žiariace detské očka, zasnežená krajina, vianočný punč, medovina či vianočné melódie pri romanticknej prechádzke mestom. Každý z nás miluje čas Vianoc. Čas pokoja, rodiny, čas splnených prianí, čas lásky a navrátenej detskej radosti. Radosť nám prináša aj vianočná výzdoba, ktorá je každoročne neodmysliteľnou súčasťou týchto sviatkov. Tá pridáva Vianociam neopakovateľný punc nostalgie. Tu je opár nápadov na jednoduchú a rýchlu vianočnú výzdobu.

Zdroj: internet



RUBRIKA ZÁBAVA

Zdroj: internet

Ženy sú ako drogy. V mladosti s nimi začneš a do smrti ti ničia život.

Kedy sa končia medové týždne? Keď manžel prestáva žene pomáhať pri umývaní riadu a začína to robiť sám.

Oci, kde je tá vec na čistenie zemiakov? - Išla nakupovať...



Zraz feministiek v USA. Ako prvá vystúpi Američanka a vraví: - Ja som svojmu mužovi povedala, že mu nebudem variť... prvý týždeň pozerám nič, druhý nič, tretí týždeň muž stojí pri sporáku a varí. Nastáva všeobecný potlesk. Ozve sa Angličanka: - Ja som svojmu mužovi povedala, že mu nebudem prať... prvý týždeň pozerám nič, druhý nič, tretí týždeň muž stojí pri vani a perie. Nastáva všeobecný potlesk. Ozve sa Slovenka: - Ja som svojmu mužovi povedala, že mu nebudem variť ani prať... prvý týždeň pozerám nič, druhý nič, tretí týždeň začínam vidieť na ľavé oko.

SUDOKU

		8	5		7	1
		2				6
9					8	
2	3		8			
		7		6	9	
					9	5 2
			3			7
	2				8	
1		6			2	3

1b, 2a, 3d, 4c, 5d, 6a

RECEPTÁR

VIANOČNÁ NUTELOVÁ HVIEZDA

Koláče, sladkosti, slanosť a rôzne dobroty budú už čoskoro zdobiť každý vianočný stôl. Vianočná brioška v tvare hviezdy krásne ozdobí stôl. Nikto neodolá čokoládovo-orieškovej plnke z Nutelly.



Potrebuje:

- 250 g hladkej múky 00,
- 250 g manitoba múky (ak nemáte nahraďte ju 200 g hladkej),
- 2 vajcia,
- 60 g cukru,
- 180 ml mlieka,
- 30 g masla,
- 1 lyžica sušených kvasníc (8 g aktívneho sušeného droždia),
- štipka soli,
- Nutella (mak, orechy, lekvár, ... alternatív je veľa),
- 2 lyžice mlieka.

Príprava:

Zmiešate múku, droždie a cukor, dobre premiešate a vytvoríte jamku na vajce, pomaly pridajte mlieko, rozpustené maslo a štipku soli, vypracujte hladké cesto, misku prikryte fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste až sa objem zdvojnásobí (alternatívou kysnutého cesta, môže byť aj lístkové cesto). Cesto rozdelíte na 4 rovnaké časti. Z každej časti vyvaľkáte kruh s priemerom 30 cm a potriete ho Nutellou 1 cm od kraja. Prikryte kruhom a dobre utesníte okraje, opäť natierate a skladáte na seba. Potom briošku rozdelíte na 16 časti a točíte 2x2 prúžky vonku od seba. Necháte vykysnúť 30 minút, ľahko potriete mliekom a pečiete 25 až 30 minút pri teplote 180 °C.



Zdroj: www.kreativita.info