

Podnikový časopis  
**EKOSVIP**



2. ročník  
**11/2013**  
30.11.2013



## OBSAH č. 11/2013

Úvodník	1
November – mesiac fotografie	2
Z histórie fotografie	2-3
Fotíte?	3
Príprava na Vianoce	4-5
Vianočné pečenie	5-7
Záver roka	7
Novinky	8
Záverom	9

## ÚVODNÍK

Mám rada mesiac november. Mám rada to, ako sa ticho cintorínov rozžiari spomienkami. Hľadiac na nemé pomníky s drobnými obrazovými pripomienkami tých, ktorí už len boli, oceňujem objav fotografie.

Fotografia je možno zanedbateľný objav pre ľudstvo, ale veľký pre človeka. Rieši totiž jeden z problémov našej ľudskej pamäte. Že zabúdame.

Aj fotografii sa venujeme na nasledujúcich stránkach. Prečítajte si ako dlho trvalo, kým sa dostali fotoaparáty do našich mobilov.

Jazykovedci by zalomili rukami nad slovíčkom, ktoré použijem, ale ja mám rada to, ako sa koncom novembra „zvianočnieva“.

Ulice miest sa pomaly rozžarujú farbami. Vijú sa adventné vence. Kupujú sa vianočné darčeky i cukor v zľave. Gazdinky rátajú dni, kedy napiecť, aby im medovníky stihli do sviatkov krásne zmäknúť.

Aj o tomto čase priprav na Vianoce si môžete prečítať. Prinášame nahliadnutie do kuchyne našich adventných tradícií, pár receptov i dobrých tipov. Nechajte sa inšpirovať, aby aj vaše domovy boli voňavé vianočným pečivom. Nech vám advent chutí sladko.

*šéfredaktorka*

## NOVEMBER – MESIAC FOTOGRAFIE

Fotografia v sebe nesie spomienku. Na ľudí, ktorých sme mali radi a ktorí v našich životoch niečo znamenali. Na chvíle, keď sme boli šťastní. Na udalosti, na ktoré sme hrdí. Na mestá, stavby, ďaleké kraje, ktoré sme na potulkách svetom skúsili.

Dobrá fotografia však nie je obrázok. Dobrá fotografia je atmosféra a symbolika, podstata, originalita, úsmev i slzy na krajíčku.

V novembri sa v Bratislave konal 23. ročník festivalu Mesiac fotografie. To bolo podnetom pre bližší pohľad na fotografiu a jej historický vývoj.

### Z HISTÓRIE FOTOGRAFIE

Počiatky fotografie sa viažu do 16. storočia k pojmom **camera obscura** a **camera lucida**. Tieto zariadenia však nedokázali vzniknutý obraz ustáliť. Len premietali objekty pred sebou.

Objavenie zobrazovacej techniky bolo dôsledkom jedno storočie trvajúcej práce s úkazmi optiky, mechaniky a chémie. Po roku 1800 sa fotografii venovalo niekoľko vynálezcov.

Najstaršia zachovaná fotografia je z roku 1825, autorom je Nicéphore Niépce.



[wikipedia.org](https://wikipedia.org) - najstaršia fotografia na svete z roku 1825

V roku 1826 vytvoril Niépce svoju druhú ustálenú fotografiu mestskej krajiny. Expozícia trvala dlhých 8 hodín.

V roku 1839 patentoval svoj vynález daguerrotypie Louis Daguerre. Na zachytenie obrazu sa v tomto procese využívala postriebrená medená doska.

V roku 1835 William Fox Talbot vytvoril prvý negatív na svete. V roku 1841 si nechal patentovať vynález kalotypie: na liste papiera potiahnutom vrstvou chloridu strieborného sa zobrazil negatívny obraz, ktorý umožnil vytvorenie ľubovoľného počtu kópií.

V roku 1840 bol vynájdený prvý objektív. V roku 1884 bol vyrobený prvý fotografický film. V roku 1888 bol uvedený na trh prvý filmový fotoaparát Kodak. Od roku 1935 boli na trhu aj farebné filmy. Prvé komerčne šíriteľné digitálne fotoaparáty sa na trh dostali v roku 1994.

Dnes máme fotoaparáty zabudované v mobilných telefónoch a tabletoch. Fotografia sa stala bežnou súčasťou našich životov. Denne môžeme zachytávať krásu prírody a jedinečnosť ľudí okolo nás, zaujímavé situácie, významné udalosti, dôležité momenty.

Dejiny fotografie a fotografovania sú bohaté na vytrvalých vynálezcov, nadaných fotografov, originálne fotografie.

Škoda, že naše výtvyry často ostávajú zabudnuté v pamäti počítača. Stráca sa tým čaro fotografie. Lebo tie zažltnuté papieriky, všetky tie staré fotografie, ktoré naše staré mamy starostlivo strážia v šuplíkoch, nesú v sebe výpoveď o duchu doby.

## **FOTÍTE? anketa**

Opýtali sme sa našich kolegov a kolegýň na ich vzťah k fotografii a foteniu. Ďakujem za odpovede.

### **1. Čo fotíte najradšej?**

*Žaneta Semančíková:*  
*Ludí/deti/portréty, Krajinu/prírodu,*  
*Udalosti (svadby, oslavy)*

*Beáta Hovančíková:* *Krajinu/prírodu,*  
*Udalosti (svadby, oslavy)*

*Marcela Bujňáková:* *Detaily/*  
*makrofotografiu.*

*Jozef Kraus:* *Nefotím.*

*Štefan Olejník:* *Ludí/deti/portréty a*  
*Krajinu/prírodu.*

### **2. Dávate si fotky vytlačiť a zakladáte si ich do albumu?**

*Žaneta S.:* *Áno.*

*Beáta H.:* *Áno.*

*Marcela B.:* *Áno.*

*Jozef Kraus:* *Nie.*

*Štefan O.:* *Áno.*

### **3. Visia vám doma na stenách nejaké fotky?**

*Všetci respondenti odpovedali: Áno.*

### **4. Máte na pozadí pracovnej plochy vášho počítača nejakú originálnu fotografiu?**

*Žaneta S., Beáta H., Jozef Kraus:* *Nie.*  
*Marcela B., Štefan O.:* *Áno.*

### **5. Vaša najobľúbenejšia fotografia?**

*Beáta H.:* *Nemám najobľúbenejšiu.*

*Jozef Kraus:* *Nemám obľúbenú fotku.*

*Marcela B.:* *Jedna z mojich obľúbených*  
*he čiernobiela nočná svietiac*  
*Eiffelovka. Tak trochu gýčová, ale má*  
*podľa mňa úžasnú atmosféru. Pozriete*  
*sa na ňu a zdá sa vám, že ste v Paríži.*



*Štefan O.:* *Mám strašne veľa*  
*obľúbených, ale nemáš tolko miesta :)*  
*Veľmi rád si pozriem, ako rastú moje*  
*deti.*

## PRÍPRAVA NA VIANOCE

### adventný veniec

Niektoré zdroje hovoria, že pôvod tradície adventného venca siaha až do predkresťanských čias. Germánske a škandinávské národy vraj takto vyjadrovali nádej a vieru v príchod teplých jarných dní.

Kresťania začali podľa týchto zdrojov používať adventné vence ako súčasť duchovnej prípravy na Vianoce niekedy v stredoveku. Iné dôkazy hovoria, že adventný veniec bol vynájdený až v 19. storočí.

Adventný veniec v sebe nesie krásnu kresťanskú symboliku. Okrúhly tvar, ktorý nemá začiatok ani koniec, symbolizuje večnosť Boha a nesmrteľnosť duše. Ihličnany, z ktorých je veniec vyrobený, znamenajú trvalý život. Štyri sviečky to sú štyri týždne adventu a svetlo symbolizuje svetlo sveta – Krista.

Vravte si, čo chcete, najkrajšie adventné vence sú tie, ktoré si vyrobíte doma. Voňajú čerstvou čečinou, dýchajú vašou fantáziou.

Na jednoduchú prípravu adventného venca potrebujete korpus (slamený, prútený, polystyrénový), čečinu, 4 sviečky, 4 pliešky na upevnenie sviec, sušené ovocie – (pomaranče, citróny, jablká), orechy, šišky, listy, čili papričky, mašličky, kúpené ozdobné drobnosti, drôtky na upevnenie.

Korpus obtočíte čečinou, pomocou nití alebo drôtkov upevníte. Osadíte pliešky na sviece: buď rovnomerne do štvorca, alebo postupne vedľa seba do jednej časti venca.



Z drobností, ktoré máte k dispozícii si vytvorte rôzne kreácie. Nezabudnite každý kúsok dekorácie pripevniť, aby pri manipulácii s vencom celá vaša práca nevyšla nazmar.

Na záver osadte sviečky a hneď prvého decembra zapáľte prvú. A ak to už tento rok nestihnete, o rok je tu advent zas.

### vianočné pečenie

Aká asociácia sa vám vybaví v mysli, keď vidíte v telke niekedy koncom októbra prvú „vianočnú“ reklamu? Okrem ťukania na čelo nad tvorcami reklám, samozrejme.

Ja zacítim vôňu vanilky a medovníkov. A zas a znova si uvedomím, že milujem pečenie vianočných koláčikov viac ako ich jedenie.

Pomaly ale isto sa blížia ďalšie Vianoce nášho života. Nechajte sa inšpirovať a pripravte si sladké vianočné dobroty podľa našich osvedčených receptov.

## VIANOČNÉ PEČENIE anketa a recepty

Opýtali sme sa našich kolegov a kolegýň na ich vianočné pečenie a veci s ním súvisiace.

### 1. Pečie sa u vás doma vianočné pečivo?

*Všetci respondenti odpovedali: Áno.*

### 2. Pečiete podľa overených receptov alebo skúšate stále niečo nové?

*Žaneta S., Beáta H., Milka L., Peter Berdis, Jozef Kraus: Máme overené recepty, ale z času na čas vyskúšame nové recepty.*

*Marcela B., Štefan O.: Už niekoľko rokov pečieme podľa overených receptov.*

### 3. Vianočné koláčiky sa zvyknú piecť v predstihu. Vydržia vám až do sviatkov, prípadne aj dlhšie?

*Žaneta S., Beáta H., Marcela B., Štefan O.: Pečieme síce v predstihu, ale koláčiky nám vydržia dlho.*

*Milka L., Jozef Kraus: Pečieme tesne pred Vianocami, aby sa do sviatkov všetko nepojedlo.*

*Peter Berdis: Pečieme v predstihu, ale keďže deti stále ochutnávajú, či sa vianočné pečivo vydarilo, tak to priebežne musíme dopiecť, aby bolo dosť. Samozrejme deti nielen ochutnávajú, ale aj významne pomáhajú pri pečení. Je to rodinná tradícia.*

### 4. Ktorá ingrediencia vo vás najviac evokuje Vianoce?

*Žaneta S.: Škorica.*

*Beáta H.: Med.*

*Marcela B.: Vanilka.*

*Milka L.: Škorica, vanilka a klinčeky.*

*Peter Berdis: Med, škorica, aníz.*

*Jozef Kraus: Kakao/čokoláda.*

*Štefan O.: Med, kakao/čokoláda a mak.*

### 5. Podel'te sa s nami o váš najobľúbenejší vianočný recept.

*Marcela B.: Najprv jeden tip: Ak pečiete doma štedrák, skúste to tento rok s lístkovým cestom. Bude rovnako skvelý, ale „lahší“ ako z kysnutého cesta. A teraz recept na moje obľúbené*

#### **Medvedie labky nášho detstva:**

**Ingrediencie:** 500 g hladkej múky, 250 g margarínu (Palmarín, Hera), 30 g bravčovej masti, 140 g práškového cukru, 1 vajce, 1 žĺtok, 150-200 g mletých orechov

**Postup:** Všetko zmiešame na cesto, ktoré necháme 1-2 hodiny odpočívať v chladničke.

Pripravené cesto plníme do formičiek alebo urobíme rožteky a upečieme.

Obalíme v zmesi práškového a vanilkového cukru.

*Milka L.: Ja pečiem na Vianoce viac druhov, či už vínové koláčiky, sladké lieskovo-orechové sucháre, slané tyčinky, či parížske rožteky, alebo aj štedrák. A vyberám z viacerých druhov, kto čo má u nás doma rád. Tento recept, ktorý som vybrala mi dala moja bývalá kolegyňa Marienka, tak ich aj volám:*

### ***Perníčky od Marienky:***

***Ingrediencie:*** 600 g hladkej múky, 300 g práškového cukru, 200 g rozpusteného medu, 150 g palmarínu, 2 vajcia, 1 žĺtok na potretie, 1 lyžička perníkového korenia alebo 1 lyžička mletej škorice + 5 ks klinčekov, 1 lyžička kakaa, nastrúhaná kôra z jedného citróna, 2 lyžičky sódy bikarbóny.

***Postup:*** Všetko spolu vypracujeme do vláčneho cesta a necháme odležať cez noc, aj viac. Ja cesto vyvaľkám na hrúbku podľa oka. Perníčky pečieme pri teplote 150 °C.

***Poleva na výzdobu:*** 150 g práškového cukru, ja dávam podľa hustoty jedno bielko, lyžička maizény, pár kvapiék citrónu.

Upečené, vychladnuté a vyzdobené ukladáme do dózy s jablčkom.

### ***Peter Berdis: Babkin medovník:***

***Ingrediencie:*** 300 g kryštálového cukru, 3 dcl silnej čiernej kávy, 5 žĺtkov, 300 g práškového cukru, 50 g masla, 3 lyžice medu, mletá škorica, potlačené klinčeky, aníz, 500 g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 5 bielkov.

***Postup:*** Kryštálový cukor za stáleho miešania skaramelizujeme, zalejeme silnou čiernou kávou a rozvaríme.

Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom a maslom, pridáme teplý med, škoricu, klinčeky, aníz a premiešame.

Potom postupne pridáme múku, rozvarený karamel, prášok do pečiva. Nakoniec zľahka primiešame tuhý sneh vyšľahaný z bielkov.

Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme. Po upečení ešte teplý koláč potrieme džemom, najlepšie domácim a posypeme postrúhanou čokoládou.

Dobrá chuť!

### ***Jozef Kraus:***

#### ***Karamelové kocky:***

***Ingrediencie:***

***Cesto:*** 180 g masla, 110 g práškového cukru, 400 g kryštálového cukru, 1 ČL vanilkového extraktu, 2 vajcia, 275 g hladkej múky

***Plnka:*** 180 g masla, 110 g práškového cukru, 2 PL medu, 180 l sladeného kondenzovaného mlieka, 175 g vlašských orechov

***Poleva:*** 200 g tmavej čokolády na varenie, 1 PL oleja

***Postup:*** 1. Na cesto: v panvici na malom ohni rozpustíme maslo, pridáme cukor a miešame, pokým sa cukor nerozpustí. Odstavíme z ohňa, pridáme múku, vanilkový extrakt, premiešame a necháme vychladnúť. Do vychladnutej hmoty pridáme vajcia a vypracujeme cesto. Na plech vyložený papierom na pečenie navrstvíme cesto a pečieme 20 minút v rúre vyhriatej na 160 °C.

2. Na plnku: na stredne veľkom plameni rozpustíme maslo, prisypeme cukor, pridáme med, kondenzované mlieko a za stáleho miešania varíme približne 10 až 13 minút, pokým nevznikne zmes karamelovej farby. Odstavíme z plameňa, prisypeme orechy a rýchlo navrstvíme na upečený korpus.

Na chladnom mieste necháme stuhnúť.  
3. Vo vodnom kúpeli roztopíme čokoládu, pridáme olej a premiešame. Koláč polejeme čokoládovou polevou a necháme stuhnúť.

**Štefan Olejník: Vianočný pstruh:**  
Ryby očistíme, odstránime plutvy a hlavu. Dáme do rímskeho hrnca, prekryjeme plátkami masla a citrónu, bohato posypeme soľou, trocha rasce a vložíme do rúry na pečenie. Jednoduché a podľa mňa veľmi chutné.

Ďakujem za všetky odpovede a za recepty. Aj vám sa zbiehajú slinky pri ich čítaní? Pustite sa do práce a osladzte si sviatky!

## ZÁVER ROKA informácia

Záver pracovného roka 2013 sa bude niesť v znamení tradičných podujatí.

Odštartujeme **zabíjačkou** **dňa 19.12.2013 (štvrtok)**, ktorá bude pokračovaním našej tradície predvianočných zabíjačkových hodov.

Oceňovanie najlepších zamestnancov roka vo všetkých našich firmách sa udeje **na slávnostnom obede dňa 20.12.2013 (piatok) o 11:00 hod. v Hoteli Mladosť v Lipanoch. Všetci naši zamestnanci a pracovníci sú týmto pozvaní.**

## POZVÁNKA



Pozývame Vás na koncoročné posedenie spoločnosti EKO SVIP, s.r.o., spojené s podávaním obeda a hodnotením končiaceho sa roku 2013.

miesto: **Hotel Mladosť, Lipany**

dátum a čas: **20.12.2013 (piatok) o 11:00 hod**

## POZVÁNKA



Pozývame Vás na koncoročné posedenie spoločnosti HT SH s.r.o., spojené s podávaním obeda a hodnotením končiaceho sa roku 2013.

miesto: **Hotel Mladosť, Lipany**

dátum a čas: **20.12.2013 (piatok) o 11:00 hod**

## POZVÁNKA



Pozývame Vás na koncoročné posedenie spoločnosti CBR s.r.o., spojené s podávaním obeda a hodnotením končiaceho sa roku 2013.

miesto: **Hotel Mladosť, Lipany**

dátum a čas: **20.12.2013 (piatok) o 11:00 hod**

Celozávodná dovolenka bude trvať od 23.12.2013 do 6.1.2014.

Šťastný nový rok si budeme priať 7.1.2014, keď sa zídeme na úvodnom školení BOZP a PO.

(Prípadné zmeny budú včas oznámené.)



## NOVINKY november 2013

- **Životné jubileum**

Dňa 11.11.2013 oslávil náš kolega Jozef Kraus krásne životné jubileum 60 rokov života.



Prajeme mu za všetkých kolegov všetko najlepšie, veľa zdravia, radosti, spokojnosti, veľa vytrvalosti a elánu.

- **Nový stavbyvedúci**

V novembri ďalší náš kolega úspešne zložil skúšky odbornej spôsobilosti na výkon činnosti stavbyvedúceho v odbore inžinierskych stavieb. Blahoželáme.

- **Nová stavba vo výrobnom programe**

Do výrobného programu našej spoločnosti pribudla v mesiaci november stavba:

**„Verejná technická vybavenosť pre IBV v lokalite ul. Na Bikoši, Prešov“**

- **Stavba roka 2013**

Na slávnostnom odovzdávaní cien, ktoré sa konalo dňa 21.11.2013, sa stavbou roka 2013 stal bratislavský multifunkčný komplex CENTRAL.

Podľa názoru odbornej poroty CENTRAL premenil zanedbanú a bezvýznamnú plochu v centrálnej zóne mesta na významnú súčasť mestského života. CENTRAL integruje rezidenčnú časť s nákupným centrom, kancelárskymi, hotelom, podzemnými garážami a verejnou plavárňou.



foto: víťazná stavba CENTRAL, Bratislava  
zdroj: [www.stavbaroka.eu](http://www.stavbaroka.eu)

Všetky nominované stavby aj tie, ktoré boli ocenené v ostatných kategóriách si môžete prezrieť na internetovej stránke [www.stavbaroka.eu](http://www.stavbaroka.eu).

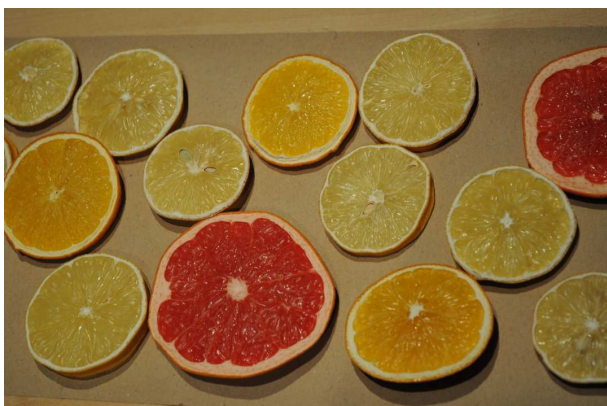
## ZÁVEROM

Vždy v decembri prichádza čas na stíšenie, priestor na spomalenie. Ladíme si duše do súzvuku pokoja. Ponárame sa do hĺbky svojich myšlienok. Aby sme v januári mohli opäť nastúpiť na kolotoč.

Keď si budete v decembri nastavovať rýchlosť otáčok, myslite na to, že svet sa krúti aj sám od seba. A naozaj mu v tom nemusíte pomáhať. Bude sa krútiť naďalej. S vami alebo aj bez vás na palube.

Do Vianoc nám ostáva ešte pár prípravných dní. Užívajte si každý jeden z nich.

Skúste si uviť adventný veniec. Alebo vyrobiť si sviece v orechových škrupinkách. Napečte si vianočné pečivo. Usušte si originálne vianočné ozdoby z pomarančov, grepov a citrónov. Pripravujte darčkové prekvapenia pre svojich blízkych. Alebo si sladte život dobrotami ukrytými v čokoládovom adventnom kalendári.



Keďže najbližšie číslo nášho časopisu si budete môcť pozrieť na našej internetovej stránke až 31.decembra, teda niekde v polovici sviatočného dovolenkovania, chcem vám už teraz popriať krásne vianočné sviatky.

Prežite ich šťastne a radostne. V pokoji, v rodinnom kruhu, s priateľmi. Na snehu, na ľade, prechádzkami v prírode. Doma pri telke s plnou táckou medovníkov :) Jednoducho naplno a podľa vašich predstáv.

*EKO SVIP, s.r.o., 2013*

*Ing. Marcela Bujňáková  
šéfredaktor*

*Pripomienky, námety a reakcie môžete posielat  
na e-mail: [marketing@ekosvip.sk](mailto:marketing@ekosvip.sk).*