

COM-therm – energetikai vállalat Már több mint 10 éve a piacon

Komáromban 10 000 lakásnak szolgáltatunk távfűtést, melegvizet és napi 24 MWh villamos energiát is legyártunk.



a megbízható földgázszolgáltató partnerünkkel



Cégünk székhelye: Miletičova 55 | 821 09 Bratislava | Működési területünk: Palatinova 39 | 945 01 Komárno
www.comtherm.sk



Kellemes környezetben, európai csúcsmínőségű sebészeti felszereléssel ellátott műtőnkben új szolgáltatással is jelentkezünk:

Plasztikai sebészettünkön vállalunk

- mellnagyobbítást,
- mellék térfogatredukcióját,
- hasi korrekciót,
- arc- és fülplasztikát,
- régebbi hegek korrekcióját.

Érdeklődjön Gútán,
MEDCHIR Kft.
Kereszt utca 8.

Tel.: 035/ 7720 616 * 0907/163 386.

Ambuláns kezeléseik:

hétfőn	7-től 15 óráig	Dr. Viola Miklós sebész
kedden	13-tól 18 óráig	Dr. Mária László sebész
szerdán	10-től 14 óráig	Dr. Viola Miklós sebész
csütörtökön	11-től 18 óráig	Dr. Viola Miklós sebész
pénteken	9-től 15 óráig	Dr. Mária László sebész

Pedikúra / Pedikűr

Tel.: 0908 761 373.

CLEAN city Vnútorná okružná 53
945 01 Komárno

Tel.: 0907 562 522, 035/7713 003
cleancitykomarno@gmail.com

Ponúka Vám kontajnerovú prepravu stavebného a priemyselného odpadu v 3 m³, 5,5 m³, 8 m³ kontajneroch. Cena obsahuje aj poplatok za legálnu skládku.

Konténeres hulladékszállítás, építési törmelék és ipari hulladék 3 m³, 5,5 m³, 8 m³-es konténerekben. Az ár nemcsak a fuvardíjat tartalmazza, hanem a legális hulladéklerakó díját is.

**NAJLEPŠIE CENY V OKRESE KOMĀRNO!
A KOMĀROMI JĀRĀS LEGJOBB ĀRĀI!**



**KLIMATIZÁCIÓS
BERENDEZÉSEK**



**SZIGETELŐ-
ANYAGOK**



**ENERGIA-
RENDSZEREK**

Felújítja otthonát?
Jó lenne a fűtésen spórolni?

Van megoldás!



ThermoShield®
high performance in price



Palatinova 39, 945 01 Komárno • Tel./ Fax: +421 035 770 3009 • E-mail: heloro@heloro.sk

www.heloro.sk

**GALERIA
FOTO**

FUJ.FILM
DIGITÁLIS LABOR ÉS
FÉNYKÉPÉSZ MŰTEREM

**FUJFILM
DIGITAL
IMAGING**

fényképezés * kidolgozás
grafika * ajándékok

Komárno
Frantiskánov 18.
Tel.: 0905 918 628

E-mail:
galeriafoto.kn@gmail.com

www.galeriafoto.sk
f GaleriaFoto

* Eladó Gútán a Mezei (Polná) utcában egy jó állapotban levő családi ház nagy telekkel, melléképítéssel, 36 ezer euróért. Tel.: 0905 266 224.

* Kiadó garázs Komáromban, a Szakszervezetek utcája és a Diófa sor sarkán. Tel.: 0905 553 933.

* Vennék piros színű Feliciát. Tel.: 0944 769 217.

* Kőműves- és festőmunkákat végzünk. Családi házak felépítését az alapoktól és régi házak átalakítását vállaljuk. Tel.: 0905 295 528.

* Eladó Búcsón 82 l-es, négyfokos, alig használt Philco típusú, kétéves mélyhűtő. T.: 0918 782 689.

* Megrendelhetők 7-hetes Dominant tojójércék (3,70 euró/db). Tel.: 0918 303 580, 0950 760 760

Rekom

Rekonstrukcia bytov
* Lakásfelújítás

Tel.: 0948 622 051 *

* Eladó Keszegfalván (1,3 ha-os, lakópark építésére alkalmas, a közszégi fejlesztési tervben is szereplő) telek. Tel.: 0907 789 807

5	8	2	1				1	6		8				
	6		8		1	7			5			2		
				5	9			2	4	7				
2			1	7			6	6	3	4				
7	5	6							9	7	1	3	8	
	2		3						4	9		1		
	4	7	2		6			2		3				
			7	2	1	4			7		9	5		

SZUDOKU

BABETTA 210, STELLA, STING, MANET, KORRADO, JAWA, PIONIER, SIMSON TÍPUSÚ MOTORKERÉKPÁROKAT KERESÉK.
Lehet hibás, működésképtelen állapotú is!
Tel.: 0905515443



**Registračné pokladne
PREDAJ SERVIS**

www.registracnepokladnekomarno.sk
mail: profitechik@orange.sk
Info – 0907 227 699

Férfi-, női és gyermekruha javítása
öltöny, bőrkabát, nyakkabát alakítása,
cipzárbevarrás a megszokott helyen!
Gúta, Mely (Hiboká) utca 1.
(A központi buszmegállónál)

Ponijána Melenka várja önöket!

Nyitva tartás:
Kedd-tól péntekig
9-től 12 óráig,
14-től 17 óráig
szombaton
9-től 11 óráig
Tel.:
0915 801 330

Evy Tom
Lakásfelújítás
Bontás * falazás * festés * mázolás *
villanyerelés * víz- és gázszelés *
Tel.: 0905 450 570

COM-therm – energetická spoločnosť Vyše 10 rokov na trhu

Dodávame teplo do 10 000 domácností a vyrábime denne 24 MWh elektrickej energie.



COM-therm
výroba tepla a TUV

so spoľahlivým dodávateľom plynu



Sídlo spoločnosti: Miletičova 55 | 821 09 Bratislava | Prevádzka spoločnosti: Palatinova 39 | 945 01 Komárno
www.comtherm.sk

ESEMÉNYTÁR

Névnapjukon szeretettel köszöntjük
GRATULÁLUNK

március 30-án Zalán
március 31-én Árpád
április 1-én Hugó
április 2-án Áron
április 3-án Buda, Richárd
április 4-én Lidor
április 5-én Vince



nevű kedves olvasóinkat és mindazokat,
akik ezekben a napokban ünneplik
születésnapjukat.

HÁZASSÁGOT KÖTÖTTEK

Komáromban:

Gútán: a gútai Tóth István és Leszko Ildikó, Ősz Tamás és Pancza Szabina, valamint a vágfarkasdi Félixová Katarína és a lipitújvári (Liptovský Hrádok) Kazár Tomáš.

ÚJSZÜLÖTTEK

Komáromban született: a hetényi Rákóca Benett, a kéméndi Molnáróva Lilien, a bajcsi Piroksa Ákos, a keszegfalvai Mihálik Oliver, a komáromi Čacho Oliver, a gútai Szabó Zara, az ohaji Swarcz Gabriel és az ekeli Erdei Bence.

HALÁLOZÁS

Az elmúlt napokban örökre távoztak sorainkból: a komáromi Kukul Imre (95 éves), Zemánek Štefánek (81 éves), Csépe Ludovít (69 éves), Góghová Etela (90 éves), a gútai Mercs Andor (10 éves), Benyovszká Helena (82 éves), valamint Pikler József (78 éves), a hetényi Kocsis Dezsőné (92 éves), a csallóközarányosi Vigh József (73 éves), a marcellházi Lakatosová Mária (52 éves), a keszegfalvai Nagy Anton (87 éves) és Paksi Lajos (56 éves), a nemesócsai Vendégh Ilona (80 éves), valamint a csicsói Nagy Erzsébet (92 éves).

Emléküket megőrizzük!

MEGEMLEKEZÉSEK

Fájó szívvel és soha el nem múltó szeretettel emlékeztünk halálának 2. évfordulóján, március 24-én a szeretett feleségre, édesanyjára és nagyjára,

Skuliba Piroskára.

Akik ismerték és szerették, emlékezzenek velünk együtt ezen a szomorú évfordulón. Emlékét örökké őrző családjá.



Valaki hiányzik, elment, csendesen távozott, nem búcsúzott, de emléke örökké szívünkbe zárkózott.

Fájó szívvel emlékeztünk március 25-én

Ifj. Nagy Ferencre
Gútán,

halálának negyedik évfordulóján. Emléked örzi öcséd, Józsi



Leleked remélem békére talált, s te már a mennyből vigyázol majd ránk. Soha nem felejtünk, szívünkben szeretünk, rád örökkön-örökké emlékeztünk.

Fájó szívvel emlékeztünk március 27-én,

halálának ötödik évfordulóján
Molnár Imrére
Gútán.

Emlékét örökké őrző felesége, fia, testvére családjával, anyósa és az egész rokonság



MÁR VÁRJÁK ÖNÖKET



ŠKODA
SIMPLY CLEVER

HRDÝ PARTNER
REPREZENTÁCIE

LIVE EDÍCIÓS ŠKODA KODIAQ, KAROQ ÉS SUPERB MODELLEK

ÉLVEZZE KI A NAGYOBB KÉNYELMET, TERET ÉS BIZTONSÁGOT, SZEREZZEN AKÁR 3 500 € ÁRKEDVEZMÉNYT, EMELLETT RENDKÍVÜLI FELSZERELTSÉGET, MINT A VIRTUÁLIS KIJELZŐ, ADAPTÍV SEBESSÉGTARTÓ AUTOMATIKA, VIRTUÁLIS PEDÁLLAL ELÁTOTT ELEKTRONIKUS 5. AJTÓ, BLIND SPOT DETECT, TOLATÓKAMERA ÉS SOK MÁS EGYÉB. HA KEDVEZŐ PÉNZÜGYI FINANSZIROZÁST KERES, VÁLASSZA KEDVEZMÉNYES ŠKODA BEZ STAROSTI AJÁNLATUNKAT, ÉS NE FIZESSEN SEMMIT ELŐRE.

skodabezstarosti.sk

Az Ön hivatalos ŠKODA márkakereskedése:

HELORO s.r.o., Hadovská cesta, 945 01 Komárno
Tel.: 035/774 08 61, predaj@heloro-cars.sk, www.heloro-cars.sk

ÁRKEDVEZMÉNNYEL
akár **3 500 €**



A Dunatáj receptkönyvéből

Sertésfarja parasztosan

Hozzávalók / 4 adag:

- 50 dkg sertésfarja
- 30 dkg füstölt szalonna
- 1,5 kg burgonya
- 2 nagy fej vöröshagyma
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint (örölt)
- 1 ek sertészsír (a tepsikéneséhez)
- 2 dl víz



Elkészítése:

- A hús szeleteket megpaskoljuk, mindkét oldalát enyhén sózzuk, borsozzuk.
- A megtisztított burgonyát megmossuk, és fél centi vastag karikákra vágjuk. A megtisztított vöröshagymát szintén karikára szeljük.
- A sütőt előmelegítjük 180 fokra.
- Megfelelő nagyságú tepsit zsírral kikenünk, beleterítjük a burgonyát, rá a hagymát és ízlés szerint sózzuk. (Csíjában bánjunk a sóval, hiszen a szalonna is sós). Betakarjuk a hússokkal, amire a bevagdosott szalonnaszleteket helyezünk.
- Ráöntünk 2 dl vizet, alufóliával befedjük, mehet a sütőbe. 160 fokon 45 percig pároljuk, majd levesszük a fóliát. Átforgatjuk a húst és a szalonnát, készre sütjük.
- sütési hőfok: 160°C

Anyós szelet Eta-módra

Hozzávalók:

- A tésztahoz:
- 30 dkg finomliszt
- 25 dkg margarin
- pici só
- 1-2 evőkanál tejföl
- A töltelékhez:
- 28 dkg porcukor
- 8 tojás
- 1/2 dl rum
- 1 csomag vaníliás cukor



Elkészítése:

- A tészta hozzávalóit összegyűjtjük és két lapot sodrunk belőle. Az egyik lapot beletesszük egy kivajazott-lisztezett, 30 x 40 cm-es tepsibe.
- Kézi habverővel jól összekeverjük a töltelék összetevőit, majd ráöntjük az alsó tészta alá. Erre rátesszük a másik lapot, jól megböködjük villával, s mehet is az előmelegített sütőbe. Ne süssük nagyon magas hőfokon, mert előfordulhat, hogy felpúposodik.
- Érdekes sütte, a közepe olyan lesz (bama), mintha diós lenne. Az előnye, hogy elálló és tényleg nagyon finom. A tetejére lehet porcukrot szójni, de elég édes anélkül is.

ODVIAŽTE SA A SKOČTE SI PO INTERNET ZA 1 €

Ked' v Slovanete vďaka vám prislane nový zákazník, obam vám dáme internet na mesiac len za 1€



APLICO PLUS - Ing. Alexander Papp
Práce 25, 945 01 Komárno
☎ 035/7704 310 ☎ 0905 691 345
✉ mail@aplicoplus.sk



Árnyékolástechnika és szerviz

Redőnyök * relaxák

* szűnyoghálók *

ablak- és ajtószerviz is!

Tel.: 0917 381 073

MEGEMLEKEZÉS

Itthagytál mindent, amiért kiűzöttél, elváltál azoktól, akiket szerettél. Mosolygós arcod nem látjuk többé, szívünkben itt marad emléked örökké.

Fájó szívvel emlékeztünk március 29-én a szeretett férjre és édesapára,
Szabó Lászlóra
Gútán,
halálának első évfordulóján.



Emlékét őrző családjá



– magyar nyelvű, KEHILA-haver díjjal jutalmazott regionális hetilap • Kiadja a Danubius Kiadóvállalat a Bethlen Gábor Alap támogatásával • Főszerkesztő: Morovít Lajos • Titkárságvezető: Molnár Mária • Tördelőszerkesztő: Haltrich Györgyi. Szerkesztőségünk és hirdetésfelvételünk címe: Dunatáj szerkesztőség, Kiscsapó utca 22. • P. f. 38, 94501 Komárno • Tel./ Fax: 035/7731 267, mobil: 0911 316 762 • Kihelyezett hirdetőirodánk címe: Nefejeles ajánldékbolt, Hosszú utca 2717; 946 03 Kolárovo • A kiadó címe: 94603 Kolárovo, ul. Dlhá 47. • Előfizetési díj egész évre 20, 800 euró, félévre 10, 400 euró nettóévre 5, 20 euró • Előfizetéseket elfogad minden lapkézbesítő és postahivatal • Kéziratokat nem örzünk meg és nem küldünk vissza • Nyomja az ADC Media a. s. Nyomdatárem • Terjesztés a somorjai Czvedler D. A. Kft. és a Szlovák Posta • E-mail: dunataj@zoznam. sk • weblap: www. dunataj. sk • IČO: 11715766 • Regisztrációs szám: EV 4246/11 • ISSN 1339-9101.

Megvalósult
a Magyar Kormány
támogatásával

