



VÁŽENÍ ČITATELIA, MILÍ PRIATELIA,

prelom rokov sa už neodmysliteľne spája s hodnotením a plánovaním. Aký bol rok 2017 a čo nám prinesie ten nasledujúci? Inak to nie je ani v našej ŠANCI. Uplynulý rok bol pre nás náročný, ale úspešný. Stretávali sme sa spolu na mnohých podujatiach v rámci Modrého leta so ŠANCOU či v predvolebnej kampani pred voľbami do orgánov samosprávnych krajov. Mnohí z vás sa stali odberateľmi našich internetových novín, sledovali on-line kampaň, stali sa našimi priateľmi na facebooku, posielali riešenia tajničiek z novín, či zastupovali ŠANCU v okrskových volebných komisiách. Počas celého roka sme boli s ľuďmi a ponúkali sme riešenia problémov priamo v regiónoch, mestách a obciach. Naš program „ŠANCA pre silné regióny“ mal veľký ohlas. Výsledok na seba nenechal dlho čakať a s radosťou môžeme konštatovať, že ŠANCA dosiahla v regionálnych voľbách historický úspech. Našich 52 kandidátov v 7-mykh krajoch získalo spolu viac než 62 tisíc hlasov, čo predstavuje 4,75% všetkých odovzdaných hlasov v regionálnych voľbách. Ešte raz vám ďakujeme za podporu! V roku 2018, povzbudení vašou dôverou, chceme v našej práci pokračovať. Budeme riešiť podporu domácej výroby a re-

gionálnych trhov, zlepšenie zdravotníctva, školstva, podnikateľského prostredia a postavenia pracujúcich rodín, ochranu prírody a podmienok pre poľovníctvo. Do leta dopracujeme náš program pre silné regióny tak, aby bol komplexným riešením na prenesenie rozhodovania a peňazí bližšie k ľuďom do miest a obcí. S týmto programom sa potom naši kandidáti budú uchádzať o vašu dôveru v komunálnych voľbách.

Na záver mi dovoľte, aby som Vám v mene tímu ŠANCE poprial požehnané Vianoce a šťastný nový rok 2018. Veríme, že aj v nasledujúcom roku nám zachováte svoju dôveru a spoločne budeme pokračovať v našom úsilí.

Zmeňme spolu Slovensko

Predseda strany ŠANCA a neurochirurg
Viliam Novotný

Veselé Vianoce a šťastný nový rok 2018

MÝTY O DOMÁCICH VÝROBKOCH

Snažíme sa, aby sa Slovensko stalo krajinou silných regiónov, snažíme sa, aby mali slovenské regionálne výrobky dostatočnú podporu. Bohužiaľ, naša snaha sa stretáva s rôznymi nepravdami či nepochopeniami.

1. Mýtus: Je nebezpečné kupovať domáce výrobky

Podľa rôznych štátnych kontrolných orgánov sú domáce výrobky, najmä tie od malých výrobcov či mimo veľkých obchodných sietí, nebezpečné. Bola spustená kampaň napríklad proti pekárkam či mamičkám na materskej dovolenke, ktoré neoficiálne vypekajú torty a zákusky. Vraj hrozí nebezpečenstvo nákazy. Pravdou však je, že problémom je skôr nelegálne prilepšenie si, nie zdravotné hľadisko. Naopak, sú známe prípady, keď sa pesticídy v podobe vaječných zmesí dostali do reštaurácií a hotelov a kontrolované pekárne a výrobné zákuskov musia používať nekvalitné polotovary. Takže, riešme radšej to, ako jednoducho a bez byrokracie zlegalizujeme domáce pečenie. Alebo, ako budú môcť oficiálne pekárne a výrobné zákuskov piecť z čerstvých alebo donešených surovín od zákazníka.

Ale nestráňme nebezpečenstvom domácich receptov a výrobných postupov, ktoré overili stáročia.

2. Mýtus: Chceme zakázať dovoz zahraničných výrobkov

Dnes sa ku nám dovážajú dva druhy zahraničných výrobkov. Prvú skupinu tvoria jedinečné výrobky typické pre danú krajinu, ako je napríklad portské víno či kubánske cigary. Alebo mozzarella, camembert, morské ryby či kaviár. Nikto nechce obmedzovať ich predaj ani dovoz. Nás skôr trápi, že sa naša bryndza vyrába napríklad z francúzskeho ovčieho mlieka, nie

zo slovenského. Chceme posilniť pozíciu výrobkov, ktoré si v rovnakej kvalite vyrábame aj na Slovensku. Napríklad maslo, múka, mlieko, tvarohy, mäso či pečivo. V porovnaní so zahraničnými výrobkami, ktoré majú často rôzne podpory, lepšie nastavené dotačné pravidlá a vyrábajú sa pre oveľa väčšie trhy, sú naše v nevýhode. Toto chceme zmeniť, a to zlepšením a zjednodušením pravidiel pre domácu výrobu, zmenou dotačných a podporných pravidiel a lepším marketingom ich predaja.

3. Mýtus: Kvalitné domáce výrobky sú drahšie ako zahraničné

Ako ukázal posledný prieskum týždenníka Trend, domáce výrobky nie sú drahšie ako tie kvalitatívne porovnateľné zahraničné. Trend sa zamerl na v poslednej dobe poukázovanú odlišnosť zloženia výrobkov u nás a v západnej Európe. Sledovaním ceny týchto výrobkov v Rakúsku zistili, že výrobky s kvalitnejším zložením ako u nás sú oproti našim aj drahšie. Rozdiel v cene sa pritom pohyboval od tretiny ich ceny až po sto percent. Ak sa teda porovnávajú kvalitatívne naozaj porovnateľné výrobky, naše nie sú drahšie. Pokiaľ by sme však konečne zmenili zbytočne komplikované

a prísne pravidlá, ktoré domácu výrobu oproti našim susedom výrazne znevýhodňujú, mohli by byť ešte lacnejšie. A treba si uvedomiť, že zvyšovanie cien spôsobujú aj niektoré dobre mienené zámery. Napríklad pripravovaná povinnosť zvyšovať odmeny za nočnú prácu. Podľa odhadov výrobcov pekárenských výrobkov by zvýšenie odmeny za nočné zmeny spôsobilo zvýšenie cien pekárenských výrobkov až o tretinu. Pritom domáce pekárenské výrobky sa už dnes strácajú z ponuky obchodov.

Daniel Balko, podpredseda strany ŠANCA, predseda OZ Silné regióny, Nitra



Podpora ŠANCE sa vo voľbách priblížila 5%

Do novembrových župných volieb ŠANCA nominovala celkovo 52 kandidátov na poslancov v 7 krajoch Slovenska a kandidáta na župana v Prešovskom kraji. Kandidáti spolu získali 62 209 hlasov, čo znamená, že ich podporilo 4,75% hlasujúcich voličov. Je to zatiaľ najväčší úspech strany.

Strana získala troch poslancov v samosprávnych krajoch: Daniela Balka, 46 ročného historika, politológa a podpredsedu strany ŠANCA zvoleného v Nitre, Ervína Szalma, 38 ročného učiteľa z Levíc a Stanislava Horníka, 42 ročného primátora Hriňovej, ktorý kandidoval za „Lunterovu koalíciu“ nezávislých kandidátov.

Strana ŠANCA bola súčasťou koalície stojacej za kandidátom Rastislavom Trnkom v Košickom kraji a podporovala Jána Lunteru v Banskobystrickom kraji a Jozefa Viskupiča v Trnavskom kraji.

„Rád by som sa poďakoval predovšetkým ľuďom, ktorí nás svojimi hlasmi podporili, našim kandidátom, ktorí viedli náročnú kampaň a aj takmer 2200 členom okrskových volebných komisií za ŠANCU, ktorí zvládli náročný volebný maratón. Ďakujeme všetkým, ktorí s nami veria, že spolu zmeníme Slovensko a na tejto náročnej ceste s nami urobili prvý významný krok,“ povedal predseda strany ŠANCA V. Novotný.



Daniel Balko



Ervín Szalma



Stanislav Horník



POHOTOVOSŤ MÔŽE VÝJSŤ DRAHO

Ak sa po 22.00 hod. rozhodnete zísť do nemocnice na urgentný príjem, môže vás to výjsť drahšie. Ak sa totiž lekár rozhodne, že váš zdravotný stav mohol počkať do rána, zaplatíte 10 eur. Je to skoro neveriteľné! Robert Fico súhlasil s návrhom ministra zdravotníctva Druckera, aby pacienti s menej závažnou zmenou zdravotného stavu zaplatili na urgentnom prijíme nemocnice za ošetrovanie v noci po novom 10 eur, nie 1,99 eur.

Pritom jedným z prvých rozhodnutí po nástupe Ficovej vlády po voľbách v roku 2006 bolo zrušenie dvadsať a päťdesiatkorunáčok ako poplatkov v ambulanciách a nemocniciach. SMER odvtedy tvrdil, že zdravotníctvo je bezplatné. Lekári však kreatívne vytvárali nové poplatky ďalej. Poplatkový chaos vládla Roberta Fica odvtedy nielenže nedokázala zastaviť, ale dokonca zavádza nový poplatok. Túto zmenu priniesla vládna novela zákona o zdravotnej starostlivosti od 1. novembra 2017.

A to nie je všetko. V lete roku 2018 k tomu pribudnú aj ďalšie zmeny. Lekárske služby prvej pomoci, tak ako ich poznáme, zaniknú. Nahradí ich 73 ambulancných pohotovostí pre dospelých a 61 ambulancných pohotovostí pre deti. V princípe v každom okrese bude jedna pohotovosť pre dospelých (v Bratislave budú dve, v Košiciach jedna) a vo väčších okresoch aj pre deti. Otvorené budú však len do 22.00 hod. a za ich použitie zaplatíte 2 eurá (doteraz to bolo 1,99 eur). Po tomto čase zostane už len ústavná pohotovostná služba vo všeobecných nemocniciach. Poplatok za jej použitie bude 10 eur s určitými výnimkami, tak ako to platí už od 1. novembra tohto roku. Ak ste boli odoslaný z ambulancnej pohotovosti, alebo je zmena vášho zdravotného stavu vážna, zaplatíte len 2 eura. Ak vaše vyšetrenie trvá dlhšie ako 2 hodiny, alebo skončí hospitalizáciou, neplatíte dokonca nič. Má to samozrejme háčik: o tom, či platíte 10 eur, 2 eurá alebo nič, rozhodne lekár. V praxi to však také jednoduché nebude. Minister Drucker ešte neslúžil na pohotovosti ani na urgentnom prijíme. Ako vysvetlí lekárka so sestričkou na detskej ambulancii urgentného príjmu okresnej nemocnice mierne podnapitým a agresívnym rodičom rómskeho chlapčeka, že so soplíkom mohli počkať do rána a platia nie 2 eura, ale 10 eur? To už vláda neriešila. Ani zníženie počtu ambulancných pohotovostí a prevádzkovanie do 22.00 hod. zrejme nebude prijímané verejnosťou s nadšením.

Viliam Novotný, predseda ŠANCE a odborník na zdravotníctvo, Košice

POĽOVNÍCTVO TREBA VRÁTIŤ POĽOVNÍKOM

Od malička som vyrastal na Podpoľaní a pracoval som v mládežníckych organizáciách zaoberajúcich sa poľovníctvom, rybárstvom a ochranou prírody. Aktívne sa týmto oblastiam venujem 40 rokov, z toho 17 rokov som poľovníkom. Za tieto roky sa poľovníctvo zlepšilo v materiálnom zabezpečení, a to najmä vďaka modernejšej výbave poľovníckych organizácií, lepšiemu vybaveniu poľovníkov a dostupnosti lesnej techniky. Treba však povedať aj to, že sa zhoršil stav poľovníckych organizácií, legislatíva, narastla byrokracia a korupcia.

Zákon o poľovníctve hovorí, že zver nepatrí nikomu a je to obnoviteľný zdroj národného bohatstva. Mám však silný pocit, že dnes to už tak nie je. Súčasná legislatíva pripravuje poľovníkov o revíry a občianska kontrola, ktorá v revíroch fungovala, sa vytráca. Zákon sa opiera hlavne o vlastníctvo poľovníckych pozemkov a podľa môjho názoru dosť málo zabezpečuje kontrolu hospodárenia a starostlivosti o zver v jednotlivých revíroch. Novodobí feudáli majú neobmedzenú moc a vďaka silným politickým väzbám si na nich ani príslušné úrady netrúfajú. Je to skôr naopak: sú im nápomocné získať ďalšie a ďalšie revíry a pomaly, ale isto sa im darí prenikať hlbšie a hlbšie do chránených oblastí a národných parkov. To, čo poľovníci a lesníci dlhé roky budovali, to sa dnes rozdáva ako bonus k politickej moci a všetci politici súčasnej koalície i opozície v parlamente si zhodne zakrývajú pred týmto problémom oči.

Pre naše poľovníctvo bol 17. november 1989 skôr začiatkom návratu do feudalizmu, a nie prvým krokom k demokratickej a občianskej spoločnosti. Aby sa jeho smerovanie zmenilo, treba predovšetkým upraviť legislatívu, vďaka ktorej prichádzajú poľovníci o revíry na celom Slovensku a dostávajú ich oligarchovia, zbohatlíci a politici. Súčasný stav umožňuje veľkú dávku korupcie, a to nie len pri získavaní revírov, ale napríklad aj pri poľovníckych lístkoch. Bežne sa stretávame s poľovníkmi, ktorí toho vedia veľmi málo a stáva sa, že nevedia ani kedy a kde boli na skúškach - poľovné lístky sa predávajú ako vstupenky do kina. Tento stav je veľmi nebezpečný tak pre prírodu, ale aj pre ľudí samotných, preto to treba zmeniť.

Vezmime poľovníctvo politikom a zbohatlíkom a vráťme ho odborníkom a poľovníkom.

Boris Vilhan, odborník ŠANCE na poľovníctvo a rybárstvo, Hriňová



Poľovníctvo považujem za súčasť ochrany prírody a genofondu našej zvery, poľovníckych a ľudových tradícií.



Recept Janky Klimovej, krajskej manažérky v Banskej Bystrici

Vianoce sa nezadržateľne blížia a človek spomína Mne sa spomienky vracajú do môjho detstva predovšetkým pri varení vianočnej kapustnice a domácich makových opekancov. Rada by som sa podelila o náš rodinný recept, ktorý mám od svojej starkej. Verím, že i vám budú chutiť a obohatia váš vianočný stôl.



Opekance pre 4 osoby

Suroviny:

- 30 dkg uvarených zemiakov v šupke
- ½ kg hl. múky špeciál
 - štipka soli
 - 1 PL oleja
 - 150 g maku
- cukor práškový podľa chuti
- 200 g masla

Kvások:

- 2 dcl vlažného mlieka
- 1 PL cukru, nie kopcom
- ½ droždia

Urobíme kvások a necháme ho vykysnúť na teplom mieste. Do misky nastrúhame uvarené ošúpané zemiaky (strúhame na strúhadle, na ktorom sa hádzu halušky), preosejeme múku, pridáme soľ, kvások, olej. Cesto sa dosť ťažko zmiešava, veď na zmiešanie máme len 2 dcl mlieka, ale nebojte sa, že je cesto veľmi husté, keď nakyse, bude akurát ...zemiaky sa o to postarajú. Cesto zakryjeme utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a rozdelíme na 4 bochničky a z každého bochnička sformujeme dlhé šúľance, hrubé približne ako palec. Príborovým nožom nakrájame šúľanec na cca 1,5 cm opekance. Každý opekanec poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie. Ukladáme reznou stranou na dol a na každý opekanec trošku zatlačíme, aby mal pekný tvar. Na plechu necháme chvíľu podkysnúť. V rúre vyhriatej na 200°C pečieme cca 12 minút. Vychladnuté opekance prelejeme horúcou vodou tak, aby vo vode plávali. Necháme postáť v horúcej (nie vrelej) vode cca 10 minút. Nemusíte sa báť, tieto opekance sa nerozmočia. Vyberieme dierkovanou naberačkou a dáme do misky, v ktorej sme rozmiešali zomletý mak s cukrom. Opekance s makom premiešame a zalejeme roztopeným maslom.

	podpora, podpera	darca transplan-tátu	1 / 2	EČV okresu Krupina	Riaditeľ-stvo hra- ničnej polície	rieka vo Švaj čiarsku	blikala	vajce, nemecky	Apani, Ica, Asana, Ross,	biblický more-plavec	Európska banka	2 / 2	vežové hodiny (mn.číslo)	malý samec
škrabaním odstráni									nevlhčí rosou					
viac ráz potiahli									zvernica, (zast.) slabo horeli					
osobné zámeno				predložka more, anglicky				telúr, chem.zn. webová aplikácia			Holand. let. spol. sibírsky veľtok			
americký režisér					hovoril ekavčinou Loan Mar. Assoc.					ohovor EČV okr. Malacky				
družstev-né združenie v Rusku						súťaže z 8 disciplín piekol na ohni								
	predložka	navinula nekas, neníč									peňažná poukážka veľký had			
ukazova- cie zámeno				sídlo v Taliansku výlet, anglicky						priradov. spojka prečo, česky			turecké mužské mmeno	krátky mužský kabát
značka cigariet					ženské meno mesto v Peru				poprená- šaj časti kmeňov					
balkánsky smrek								spona na opasku Domov mládeže						
drevené sedadlo							spodok nádoby				dub, anglicky			
obrypal							sečná zbraň				jeden, taliansky			

Spomedzi úspešných lúštitelov **vyzrebuje jedného výhercu, ktorý sa môže tešiť z tabletu.** Vylúštenú tajničku, prosím, pošlite mailom na: tajnicka@sanca.sk alebo na adresu: ŠANCA, Cukrová 14, 813 39 Bratislava. Nezabudnite pripísať svoje kontaktné údaje: meno, priezvisko, email a telefónne číslo, aby sme sa s vami vedeli spojiť v prípade výhry. **Vyzebovaní výhercovia minulej tajničky:** Božena Ivaneká z Košíc, Andrej Kráner z B.Bystrice, Marta Sivcová z Humenného. Víťazov budeme kontaktovať. Za vytvorenie krížovky ďakujeme pánovi Jaroslavovi Vaculovi.



Výherkyni Eugénii Valachovičovej odovzdal cenu podpredseda ŠANCE a jej krajský predseda v Prešove František Olha.

FOTO: Zana Sj