

Keď vám byt predáva LEMONPIE

Vraví sa: keď ti život ponúkne citróny, urob z nich limonádu. My navrhujeme niečo ešte rafinovanejšie. Lemonpie. So správnymi odborníčkami po boku zvládnete predaj či kúpu nehnuteľnosti a nestratíte pritom šťavu.

Jana Šimeková a **Mária Halászová** vedú butikovú realitnú kanceláriu **LEMONPIE**. Spolu pomáhajú ľuďom nájsť vysnívanú nehnuteľnosť alebo naopak, predať tú svoju čo najvýhodnejšie. Najprv sa o všetko postarajú a nakoniec položia na stôl svoj vychýrený citrónový koláč.

Prečo ste sa rozhodli, že sa chcete volať práve LEMONPIE? Prečo citrónový koláč a nie napríklad jablkový?
Mária: Nehnuteľnosť kupujeme či predávame za rôznych okolností. Niektoré sú veselšie, iné smutnejšie. Niekomu sa narodí bábätko a potrebuje viac priestoru, iný sa rozvádza, odchádza z Bratislavy. Tak chutí život. Spoluprácu s nami asi najviac vystihuje veta "Keď ti dá život citróny, urob z nich limonádu." Proces predaja nehnuteľnosti býva pre mnohých neprehľadný. My však to, čo sa zdá na začiatku "kyslé" a náročné, vieme premeniť na pozitívnu skúsenosť. Stávame sa sprievodkyňami klienta, vysvetľujeme, predvídame a pripravujeme obe strany na situácie, ktoré môžu nastať.

Ako sa vám s názvom LEMONPIE na realitnom trhu žije?
Jana: Výborne. Aj klienti reagujú pozitívne, častokrát sa nad hĺbkou názvu **LEMONPIE** zamyslia až na konci, kedy im to celé pekne zapadne do seba - citrónový koláč ako oslava na konci niekedy aj "kyslejšej" cesty.

Ste známe tým, že idete do hĺbky a nepodceňujete silu svojich a klientových zmyslov a k nim pridávate aj šiesty - vašu intuíciu.
Mária: Áno, pomáhajú nám





počas celého realitného obchodu. Keď nastavujeme podmienky vzájomnej spolupráce. Pri zariaďovaní a tvorbe marketingových materiálov o nehnuteľnosti. Veľký dôraz na zmysly a intuíciu dávame pri obhliadkach a kontakte s potenciálnymi kupujúcimi, keď sa snažíme navnímať záujemcov a ukázať im nehnuteľnosť tak, aby boli zodpovedané všetky ich otázky a obavy.

Predaj, kúpa, či prenájom bývania sú situácie pozostávajúce z množstva krokov. Ktoré z nich si vy dve osobne najviac užívate?
Mária: To je to správne slovo. Užívať si celý proces. To je to, čo naši klienti majú pri realitnom obchode s nami zažívať a veríme

- a zároveň vieme - že aj zažívajú. Príprava nehnuteľnosti pred predajom, homestaging, pomáha kupujúcemu vidieť nehnuteľnosť tak, ako môže vyzerať, nie ako vyzerá podľa vkusu predávajúceho. Predávame skutočnú emóciu. Poteší nás, keď si zariadenie, dekorácie a umelecké diela noví majitelia chcú rovno nechať. Dostanú tak nielen kvalitnú vysnívanú nehnuteľnosť, ale aj služby interiérového dizajnu a odpadne im kus práce.
Homestaging výrazne zvyšuje predajnú cenu, odlíši a správne "umiestni" nehnuteľnosť na trhu. Každá predávaná nehnuteľnosť má svojho kupujúceho. Len ho musíte na trhu nájsť. A toto je ten náš rokmi osvedčený spôsob. Potom vzniká text a prezentácia, ktorá je vždy jedinečná, ušitá na mieru farebnosťou a štýlom a spájajúca profesionálne fotografie s textom, aby sme upriamili pozornosť na to, čo je je dôležité. Všetky ostatné služby na vysokej úrovni ako komplexná právna a notárska príprava a prevedenie klienta celým procesom až po podanie potrebných dokumentov na kataster, sú pre nás už pravidelným rituálom. Myslíme na všetko a aj to zabezpečíme.
Jana: Sila značky LEMONPIE spočíva v našom osobnom prístupe. Sme optimistky, hráme fér a sme tu pre klienta od začiatku až po citrónovú "bodku". Z uzavretého obchodu sa vždy tešíme rovnako ako naši klienti. Je koniec a zároveň začiatok - kyslá príchuť sa stretáva so sladkou. O tom je náš lemonpie. Vyskúšajte recept a dajte vedieť, ako vám chutil. Budeme sa tešiť.

Expertky na reality: **Ing. Mária Halászová** a **Ing. Jana Šimeková**
Web: **WWW.LEMONPIE.SK**
Facebook: **LEMONPIE – REALITNÁ KANCELÁRIA**
Instagram: **LEMONPIEREALITY**

LEMONPIE
REALITY S CHUTOU





LEMONPIE

1 torta

PRÍPRAVA:
1,5 hod + odležanie
250 g hladkej múky
120 g kryštálového cukru
3 vajíčka
200 ml mlieka
2 čl prášku do pečiva
1/3 čl sódy bikarbóny
100 g rozpusteného masla
štipka soli
šťava z 2 citrónov
kôra z troch citrónov
Na citrónový sirup:
300 ml vody
3 pl kryštálového cukru
šťava z jedného citróna

NA KRÉM:
200 g mascarpone
200 g jemného termizovaného tvarohu
1 vanilkový cukor
1,5 pl práškového cukru
kôra a šťava z 1 citróna

Formu vystelieme papierom na pečenie. Bielka oddelíme od žĺtkov. V mixéri vyšľaháme bielka s cukrom a štipkou soli na sneh. Keď je sneh pevný, pridáme žĺtky, rozpustené maslo, mlieko, šťavu a kôru z citrónov, zmes múky, sódy bikarbóny a prášku do pečiva. Na pomalých otáčkach premiešame. Zmes nalejeme do formy a pečieme 1 hodinu na 170°C. Kým sa koláč pečie, pripravíme si krém - suroviny stačí zmiešať na hladký hustý krém. V hrnci zohrejeme ingrediencie na sirup, prevaríme a vypneme. Všetky suroviny spolu zmiešame do jednotnej hustej zmesi.

Finále: Ešte teplý koláč popichávame špajdľou a polejeme sirupom. Koláč prikryjeme a necháme niekoľko hodín odpočinúť. Nakoniec ho otočíme hore dnom a potrieme citrónovým krémom. Dekorujeme plátkami BIO citróna.