

Iz popotniške malhe



Kolofon

Iz popotniške malhe
– oglasna priloga
Štajerskega tednika

19. julij 2016

Urednica priloge:
Simona Meznarič

Fotografije in
prispevki:

Črtomir Goznik,
Majda Goznik

Lektoriranje:
Lea Skok Vaupotič

Tehnično urejanje:
Patricija Majcen

Trženje:
Marketing družbe
Radio-Tednik Ptuj



Foto: Črtomir Goznik



Občina Destrnik



Stavijo na tradicijo in turizem



Foto: Črtomir Goznik

Destrniške gospodinje pripravljajo tudi odlične gibanice. Društvo kmetič in TD Destrnik se izjemno trudita za ohranjanje prehranske dediščine, tradicionalnih jedi tega območja. Tako so tudi spodbudili učence OŠ Destrnik, da so zbrali recepte svojih babic in izdali brošuro, da bo nekdanja prehranska dediščina še dolgo živeła.



Foto: Črtomir Goznik

Destrnik, središče občine Destrnik, je razloženo naselje v osrednjih Slovenskih goricah z gručastim jedrom na slemenskih pomolih okrog župnijske cerkve sv. Urbana.

Občina Destrnik meri 34,4 km² in ima 2650 prebivalcev, ki so zelo ponosni in navezani na svoj dom in na svoje korenine, saj vedno s ponosom povedo, da so iz Urbana oz., da so Vrbenčani. V destrniški občini vabijo k obisku naravne lepote, kulturno-zgodovinska dediščina, kulinarika, odlična vina, kolesarske in pešpoti, različne prireditve, med njimi ena najstarejših Kmečki praznik, ki ga pripravlja TD Destrnik vsako leto v avgustu, zaslužno pa je tudi za zanimiv projekt Od lanu do platna, ki je vse bolj odmeven. Tradicija nekdanjega življenja in dela na vasi je na tem območju še izjemno živa, predvsem zaradi ljudi, ki se trudijo, da bi za prihodnje rodove ohranili čim več ljudskega bogastva. V tem duhu vsako leto na občinskem prazniku zapojejo tudi ljudski pevci, pripravijo martinovanje, zimski bal. V Destrniku se trudijo, da bi se obiskovalci od blizu in daleč pri njih dobro počutili in da bi se vračali. Prepričani so, da imajo vse pogoje za razvoj tu-



Foto: Črtomir Goznik

Volkmerjev dom je izjemna pridobitev za kraj in celo občino, omogoča bogato kulturno in siceršnje družabno življenje.

rizma tudi zaradi tega, ker je območje 17 vasi občine Destrnik daleč od velike industrije oz. potencialnih onesnaževalcev okolja. Narava pa je tista, v kateri vse več sodobnih turističnih nomadov išče največji navdih in sprostitiv.

Župan je Vladimir Vindiš, direktorica občinske uprave Darinka Ratajč. Člani občinskega sveta občine Destrnik so Urša Zver, Robert Arnuš, Majda Kunčnik, Silvester Horvat, Bo-

jan Potrč, Milan Kuri, Branko Horvat, Žiga Volgemut, Ivan Zorec in Elizabeta Fras.

„Ponosen sem na svojo občino, ki se razprostira po sončnem gričevju Osrednjih Slovenskih goric in plitvih dolinah, ki so jih vrezali pritoki Pesnice na eni in Rogoznice na drugi strani, saj jo bogatijo neokrnjena narava ter druga naravna in kulturna dediščina,“ je povedal župan občine Destrnik Vladimir Vindiš.



Foto: Črtomir Goznik

Nekdanji Toplakov vrh oz. 300 let staro domačijo, ki jo domačini imenujejo Toplečkina hiša, so z občinskimi in državnimi sredstvi obnovili ter spremenili v viničarski muzej, ki so ga odprli leta 2008. V sredini viničarije sta priklet (veža) in črna kuhinja, desno je hiša (bivalni prostor), levo pa mala hiška (izba), iz katere vodijo stopnice v klet. Objekt je v celoti podkleten z obokano kletjo. Več kot 120 starih predmetov, orodja, in pripomočkov, ki so ji nekoč uporabljali v vsaki viničarji, so darovali občani. V 45-minutni multiviziji obiskovalci spoznajo življenje in delo nekdanjih viničarjev. Vrata viničarije odprejo ob prazničnih dogodkih, ki jih na Destrniku ne manjka.



Foto: Črtomir Goznik

Cerkev sv. Urbana je pomemben kulturno-zgodovinski spomenik. Sv. Urban je zavetnik viničarjev, vina, vinogradov in sodarjev ter tudi zavetnik proti pijanosti. Cerkev je bila zgrajena leta 1518 na mestu nekdanje kapele sv. Urbana. Njeno notranjost krasijo štirje oltarji, križev pot, orgle, delno ohranjena je tudi poslikava. Glavni oltar je leta 1770 izdelal J. Holzinger. S 34 metrov visokim zvonikom je dobro vidna iz 16 vasi domače župnije sv. Urbana, ki je bila ustanovljena leta 1670, in iz treh vasi, ki k župniji spadajo delno.

Krompirjeva juha

Potrebujemo tri ali štiri krompirje, dva litra vode, dva stroka česna, čebulo, sol poper, kumino, peteršilj, korenček.

Krompir olupimo in narežemo na kocke. Na kocke narežemo rdeč korenček in koren peteršilja. Vse damo v 1,5 l vode, dodamo sol, začimbe, česen in manjšo čebulo ter kuhamo do mehkega. Prežganje naredimo na dveh žlicah masti in 1,5 žlice moka. Na koncu zabelimo s praženo zaseko. (Recept: Bogastvo okusov podeželja)

Destrniške gospodinje pa so znane tudi po pripravi različnih žgancev, kisle in gobove juhe, pečenke, goveje juhe z rezanci, kislega zelja in kašnic, peki različnih vrst domačega kruha iz krušne peči, krapcev, domačem mesu iz tunke in po različnih poticah.



Foto: Črtomir Goznik

Milena Zelenik z Ločkega Vrha nadaljuje dolgoletno tradicijo izdelovanja pavoščenih rož. V spomin na Marijo Hedl jih je poimenovala Mickine rože. Te so danes znane in cenjene daleč naokoli. Marija pri izdelavi sekanega cvetja iz papirja, ki ga kasneje namaka v tekoči parafin, še vedno tudi uporablja posebne kovinske sekače z Dunaja. Izdeluje šopke za nove maše, birne in poroke ter za druge svečane priložnosti. Ponaša se s certifikatom Obrtne zbornice Slovenije za domačo in umetno obrt iz leta 2002; vpisana pa je tudi v register žive kulturne dediščine Slovenije. Njeno umetnost izdelovanja cvetja iz sekanega papirja cenijo tudi v slovenskih muzejih.

Trnovska vas



Občina naravnih in kulturnih zanimivosti



Foto: Črtomir Goznik

Središče občine je lepo urejeno; občinska stavba ima bogato zgodovino; v njej je bila nekoč tudi šola. Sicer pa je tradicija šolstva v naselju in v celi občini stara že več kot 220 let; zgrajene so bile kar štiri šole. V občinski stavbi načrtujejo ureditev spominske sobe, v kateri bodo v sliki in besedi predstavili izjemno izobraževalno dediščino.

Občina Trnovska vas meri 23 km² in ima okrog 1350 prebivalcev, ki živijo sedmih naseljih: Bišu, Bišečkem Vrhu, Črmlji, Ločiču, Sovjaku, Trnovski vasi in Trnovskem Vrhu. Osrednja gospodarska dejavnost je kmetijstvo. Območje občine Trnovska vas, ki je nastala leta 1999, je bilo naseljeno že v predrimskem času. Na to obdobje spominjajo gomile iz pozne antike, ki so v gozdu sredi Pešniške doline. Med pomembnejše kulturno-zgodovinske spomenike spadajo še cerkev sv. Bolfenka, Simoničeva domačija, gomilno grobišče v Trnovski vasi in Bišu, rimski gomili v Ločiču in kapele. Na naravoslovni učni poti lahko obiskovalec ob lahkotnem prehodu v dveh urah uživa

v spoznavanju različnih vrst ptic, med njimi zelo redke sive čaplje, kolonija sivih čapelj, ki sodi v red močvirnikov. Kolonija v Bišu šteje 50 gnezd.

Župan je Alojz Benko, direktor občinske uprave pa mag. Jože Potrč. Svetniki občinskega sveta so Drago Pukšič, Alojz Fekonja, Franc Tašner, Manfred Jakop, Jožef Pihler, Andreja Krajnc in Andrej Arnuga.

„Na svojo občino sem ponosen zaradi njenega izrednega razvoja v zadnjem obdobju; tu živijo pridni, pošteni in delovni ljudje,“ je povedal župan občine Trnovska vas Alojz Benko.



Foto: Zmago Salamun

Zaščiteni močvirski tulipani rastejo v okolici Trnovske vasi. Spadajo v družino lilijevk. Njihov cvet sestavlja šest venčnih listov v obliki zvona, obrnjenih navzdol v škrlatno rdečem vzorcu šahovnice. Najdemo pa jih tudi v beli barvi. Močvirski tulipani rastejo le na zelo vlažnih rastiščih. S svojimi cvetovi razveseljujejo konec marca in v začetku aprila.



Foto: Črtomir Goznik

Štefanova kapela iz leta 1760. Zgradili so jo v začetku 19. stoletja v spomin na kugo, ki je pomorila živino.

V Bolfenško turistično pot s 14 postojankami so zajete vse kulturno-turistične in druge zanimivosti, ki jih je na območju občine Trnovska vas vredno obiskati. Pot je možno prehoditi v treh do štirih urah.

Marjeta Nedelko



Foto: Črtomir Goznik

Kislo zelje

Kislo zelje skuhamo v osoljeni vodi. Kuhanega zgostimo z dvema žlicama vode, v katero umešamo žlico moke. Na koncu zabelimo z ocvirki, v katerih zarumenimo pol sesekljane čebule. Lahko pa zelje zabelimo z maščobo, ki je ostala od pečenke. Ko zelje ponovno zavre, je kuhano.

(Recept: Bogastvo okusov podeželja). Kot so povedale članice društva kmetic Trnovska vas, nekih posebnih značilnih jedi to območje nima, že od nekdaj pa so tudi za to območje tradicionalne jedi, ki jih pozna celotno območje Slovenskih goric.



Foto: Črtomir Goznik

Cerkev sv. Bolfenka iz leta 1789 je tipična predstavnica jožefinskih sakralnih stavb iz zadnje tretjine 18. stoletja. Njena predhodnica je bila pokopališka kapela. Notranost cerkve je poslikana, podobe za velikim oltarjem je leta 1880 naslikal Fontoni iz Konjic, ostale slikarje v prezbiterju pa leta 1884 J. Brolo iz Gemone. Ladjo so poslikali leta 1895. Zvonik je občasno sameval brez zvonov. Leta 1923 so v cerkev obesili tri nove jeklene zvonove.



Foto: Črtomir Goznik

Simoničeva domačija je lesena cimprača, stara več kot 200 let. Občina jo je razglasila za kulturni spomenik in spada pod varstvo in zaščito OE Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije Maribor. Ima slamnato streho in je zgrajena v obliki črke L. Med drugim se ponaša z lepo ohranjeno črno kuhinjo, še edino ohranjeno daleč naokrog. V takšni panonski hiši so nekoč prebivali viničarji.

Občina Dornava



Velik poudarek na ohranjanju kakovosti življenja



Foto: Črtomir Goznik

Dornava je ena manjših občin v SV Sloveniji, ki v razvoju ter kakovosti življenja ne zaostaja za drugimi občinami. Kulturni, športni in družabni utrip je iz leta v leto bogatejši.



Foto: Črtomir Goznik

Barokizirana cerkev sv. Doroteje naj bi bila zgrajena leta 1519, ko jo je tudi posvetil lavantinski škof Powerl. To so krajani leta 1725 podrli in zgradili novo cerkev v zdajšnji velikosti. Prve orgle je dobila leta 1740, izdelal jih je orglarski mojster Janez Janeček iz Celja. Pred 10 leti pa so v cerkvi namestili nove orgle, ker so se predhodne izgubile. Zanimiva pa je tudi baročna romarska cerkev na Polenškaku, povezana z legendo sv. Cirila in Metoda. Polenšak je povezan tudi z najdbami kamnitih sekir iz mlajše kamene dobe. V naselju Strejaci so ostanki Ville rustice iz rimskega obdobja. V borovem gozdu, SV od Dornave, v dolini Pesnice pa je dom zaščitene kolonije sivih čapelj, tako da je območje občine Dornava zanimivo ne samo za vse, ki jih zanimajo kulturno-zgodovinske zanimivosti, temveč tudi narava s svojim izjemnim živalskim svetom, ki ga je bilo treba na nekaterih območjih zavarovati oz. zaščititi, tudi zaradi nestrokovnih posegov v naravo.

Občina Dornava meri 24 km² in ima več kot 2750 prebivalcev, ki živijo v 12 naseljih. V pisnih virih je bil kraj Dornava prvič omenjen 14. junija leta 1178.

Župan je Rajko Janžekovič, direktor občinske uprave pa Viljem Mar. V svetu občine delujejo Srečko Kondrič, Janez Horvat, Marjan Hrga, Andrej Doberšek, Franc Vrabl, Tonček Cenar, Zvonko Čuš, Dominik

Kukovec, David Majcen, Franc Šuen in Tomaž Janžekovič.

„Na svojo občino sem ponosen zato, ker je naša in ker je lepa. Ker je prijetna in ker so ljudje pripravljeni narediti kaj za skupno dobro. To se odraža tudi na družabnem področju, saj je prireditev res veliko, kjer ljudje delujejo v dobro vseh,“ pravi dornavski župan Rajko Janžekovič. Ze tradicionalne prireditve v občini

Dornava so Praznik žetve ter razstava kruha in pogač, ki je najstarejša. Ze več kot 50 let ga pripravlja TD Polenšak. PGD Žamenci je ponosni organizator tradicionalnega Gobarškega praznika, ki ga v zadnjih letih dopolnjujeta razstava zdravnih zelišč in lovska razstava v izvedbi LD Dornava-Polenšak. Vsakoletni lukarski praznik pripravlja TED Lükari. Dornava je poznana tudi po Fa-



Foto: Črtomir Goznik

Polenšak je daleč naokrog znan po Prazniku žetve ter razstavi kruha in pogač. Člani TD Polenšak bodo letos pripravili že 53. tradicionalni praznik, na katerem ne bo manjkalo krušnih in drugih dobrot. Lani so polenške pekarice prvič spekle tudi konopljin kruh. Vsako leto pa gredo v slast pregrešno dobre polenške gibanice, ki jih pripravlja okrog 30 pekaric. TD Polenšak se izjemno trudi, da bi tradicija nekdanjega življenja in dela na vasi ohranili potomcem, da bi kulturna dediščina živela še naprej. Ne trudijo pa se samo pri ohranjanju domače kulinarike, dediščino ohranjajo tudi v Eko muzeju, kjer zbirajo stare predmete, orodja in stroje ter drugo, kar so naši predniki nekoč uporabljali pri delu na njivah in siceršnjem življenju.



Foto: Črtomir Goznik

Znameniti dornavski lük. Življenje lukarov Dornavčanov je navdihnilo tudi pisatelja Antona Ingoliča, da jim je posvetil romam Lükarji. Dornavčani so ponosni tudi na svoja domačina: Franca Cvetka, narodnega buditelja, pesnika in leksikografa, ter dr. Franja Žgeča, pedagoga in pionirja pedagoške sociologije na Slovenskem, po katerem so poimenovali tudi OŠ Dornava.

šenku po dornavsko in tudi že po Prvi brazdi, ki na svečnico ob polnoči napove pustni čas. Iz dolgeletnega druženja tistih, ki so bili nekoč pastirji, je nastal praznik Od paše do sira v organizaciji PGD Mezgovci. Tradicionalni koncerti so v rokah pihalne godbe občine Dornava, Krompirijada ED Cigani, srečanje starodobnikov pa pripravljata društvo Vitezi Pesničarji iz Dornave in Oldtajmer klub Polenšak. V zadnjem času je poletni v Dornavi na dvorišču dornavskega

dvorca bogato festivalsko dogajanje. Kot so povedali Dornavčani, na njihovih veselnicah oz. družabnih dogodkih ne gre brez tradicionalne gibanice, na lukarskem prazniku pa brez oljovega luka, v Žamencih brez govejega golaža, v Mezgovcih pa brez suhih sirekov. Najlepše pa seveda diši iz domače peči, polenske gospodinje se na vsakem Prazniku žetve predstavijo z novo vrsto kruha ob vseh drugih dobrotah tega območja.

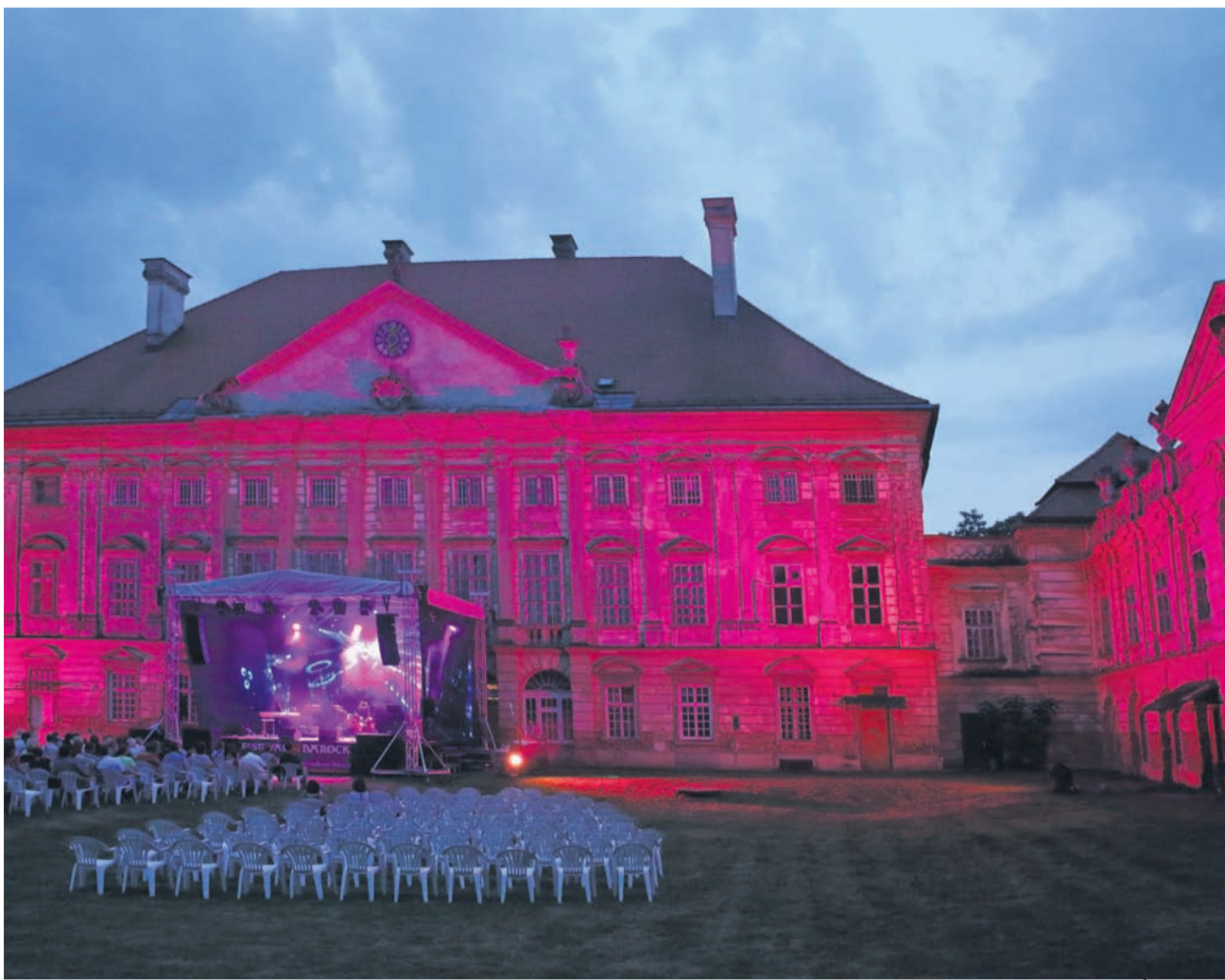


Foto: Črtomir Goznik

Baročni biser je osrednja kulturno-zgodovinska znamenitost, ki žal že 14 let čaka na novo vsebino, da bo lahko s svojo bogato in izjemno podobo še naprej biser, ki ga ni daleč naokoli. Pisni viri ga prvič omenjajo leta 1435. Skozi stoletja je menjaval lastnike, sredi 18. stoletja pa je doživel obsežnejšo prezidavo po načrtih stavbnega mojstra Jožefa Hueberja. Njegovo slavnostno dvorano krasijo baročne freske in štukature. Dvorec spremlja tudi edinstvena parkovna zasnova, na dvorišču pa k ogledu vabi tudi Neptunov vodnjak in okrog njega plastike antičnih mislecev, ki predstavljajo modrost in širino človekovega duha, dvanajst pritlikavcev pa duševno in telesno pohabljenost. Od leta 1999 sta dvorec in park Dornava kulturni spomenik državnega pomena.



Foto: Črtomir Goznik

Kolektiv Avtoservisa, avtoličarstva, avtokleparstva Miroslava Slodnjaka

Zadovoljne stranke in izdelana vizija

Podjetje Avtoservis, avtoličarstvo, avtokleparstvo Miroslav Slodnjak je bilo ustanovljeno leta 1998. Ima štiri zaposlene, direktor je Miroslav Slodnjak. V letu 2008 so svoje poslovne prostore povečali za več kot 200 odstotkov. Poslušajo z vsemi slovenskimi zavarovalnicami, tudi z drugimi državami, razpolagajo s certifikatom za ceno avtoškod. V letu 2015 so s prodajo ustvarili 203.000 evrov čistih prihodkov, dobiček je znašal 18.000 evrov.

Preden se je Miroslav Slodnjak odločil za samostojno pot, je bil najprej vajenec pri obrtniku Jožefu Doklu, zatem je kot avtoserviser in ličar delal pri podjetju Štajertours. Lastno delavnico je začel graditi osem let pred ustanovitvijo podjetja. Ni bilo lahko, ker pa sta vodila veselje do dela in ustvarjalnost na področju avtoličarstva in avtokleparstva, je vztrajal in uresničil svoje sanje. Z vestnim in požrtvovalnim delom si je počasi pridobil stranke, tudi danes se je treba boriti za vsako stranko posebej. "Podjetnik ne pomeni delati od sedmih do treh, podjetnik mora biti 24 ur na dan, vse dni v tednu, zato smo se v začetku poti našega družinskega podjetja morali odreči marsičemu in pridno delati," pove Miroslav Slodnjak.

„Danes naše podjetje ponuja številna kakovostne storitve, saj imamo 700 m² pokritih delovnih površin in nudimo ceno za vse zavarovalnice. Pisarniško delo poteka z najsoodobnejšimi računalniškimi programi, preko katerih opravljamo ceno. V našem podjetju popravljamo tudi tovorna vozila v posebej za to prilagojenih poslovnih prostorih. Večina naših strank prihaja iz bližnje in daljne okolice, delo opravljamo tudi za Avstrijo in Nemčijo. Naš ponos so naše zadovoljne stranke, ki smo jim na razpolago vse dni v tednu, tudi med vikendom. Največji problemi, s katerimi se danes v Sloveniji srečujejo obrtniki in podjetniki, so slaba zakonodaja in previsoke dajatve. Država bi moral bolj podpirati družinska podjetja, saj ustvarjajo več kot 60 odstotkov dodane vrednosti v Sloveniji. Cilj našega podjetja je povečanje števila zaposlenih in pridobitev certifikata na področju dela, ki ga opravljamo, ter začeti uvajanje naslednice v vodstvo podjetja,“ je povedal direktor Miroslav Slodnjak.

Od kulturno-zgodovinskih znamenitosti je v občini Dornava na prvem mestu baročni biser, dvorec Dornava, na katerega so ponosni vsi občani, in center občine, ki je vzorno urejen. "Znamenita pa je tudi cerkev sv. Doroteje. To povedo tudi naši partnerji," še pravi Slodnjak.



Foto: Črtomir Goznik

Osnovna šola dr. Franja Žgeča Dornava

„Učenec naj bo v učnem procesu soustvarjalec, ne le poslušalec ...“

OŠ Dornava je bila ustanovljena leta 1824 kot neobvezna enorazrednica, 1827 pa je postala občinska šola. Število učencev se je povečevalo in postopoma je postajala dve-, tri- in štirirazrednica. Leta 1938 je bila že 6-razredna z dvema oddelkoma višje ljudske šole. Po osvoboditvi, leta 1945, je dobila vseh 8 razredov. Šolska zgradba se je v teh 100 letih spreminjala, dvakrat so jo prezidali in dogradili, pouk so imeli tudi v prostorih združnega doma, v kletnih prostorih učiteljskega bloka in nekaj časa tudi v gasilskem domu. Povečevalo se je število učencev in v 60. letih je šola obiskovalo okrog 350 učencev. Pouk so imeli v treh izmenah. Zaradi težkih pogojev dela se je menjaval tudi učiteljski kolektiv. V letu 1969 so začeli razmišljati o novi šolski zgradbi, ki so jo začeli graditi leta 1973 in dokončali leta 1975.

»Proti koncu leta 1999 smo začeli pouk športne vzgoje v večji in na novo opremljeni telovadnici, leta 2001 pa smo končali obnovo šolske stavbe.

Danes našo šolo obiskuje 238 učencev, v vrtec pa je vključenih 94 otrok, ki delujejo v petih oddelkih. OŠ dr. Franja Žgeča Dornava je močno vpeta v dogajanje v občini Dornava. Naši učenci sodelujejo z vsemi društvi v občini, prav tako pa v sodelovanju z Občino Dornava organiziramo in izvajamo prireditve ob praznikih, ki v letošnjem šolskem letu potekajo v novem Kulturnem centru. Zadnja prireditev, ki je potekala 13. 4. 2016 ob dnevu šole, je bila namenjena 120-letnici rojstva dr. Franja Žgeča, po katerem nosi naša šola tudi ime. Ob tej priložnosti smo izdali knjižico z naslovom Velikan slovenske pedagogike - Življenje in delo doktorja Franja Žgeča. V OŠ dr. Franja Žgeča se trudimo uresničevati besede, ki jih je že leta 1923 zapisal dr. Žgeč: Učenec naj bo v učnem procesu soustvarjalec, ne le poslušalec,« je o OŠ Dornava povedal njen ravnatelj Izток Hrastar.



Foto: Črtomir Goznik

Čebula z oljem (oljov luk)

Potrebujemo čebulo, bučno olje, sol, poper
Čebulo olupimo in narežemo na rezine, olje, sol in poper dodamo po okusu. (Recept: Bogastvo okusov podeželja)



Foto: Črtomir Goznik

Čebulna juha

150 g čebule seseklamo in na olju prepražimo, dodamo krompir, sol in poper ter nekaj časa dušimo. Nato zalijemo z vodo. Juho zgostimo s svetlim prežganjem. Na koncu dodamo skodelico kisle smetane ali mleka ter potresemo z drobnjakom. (Recept: Bogastvo okusov podeželja)



Foto: Črtomir Goznik

V neposredni bližini dornavskega dvorca vabi k ogledu Čušekova domačija s hišno številko Dornava 28, ki je bila zgrajena na prehodu iz 19. v 20. stoletje. Gre za dobro ohranjeno domačijo srednjega kmeta s kletjo, hlevom in skednjem. Ob njej je tudi gospodarsko poslopje z vinsko kletjo, svinjakom in gnojno jamo. Pred hišo sta vrt in vodnjak. Bogata je tudi njena notranjost, kjer je mogoče videti še številne avtentične predmete iz življenja in dela te kmetije v prejšnjem stoletju. Obiskovalcem ob dogovorjenem ogledu lahko postrežejo z lukarsko južino, možen pa je tudi prikaz pletenja krencev luka. Čušekova domačija je od leta 2001 etnološki spomenik lokalnega pomena.



Foto: Črtomir Goznik

Jurij Valenko že 12 let vodi Mesarstvo Valenko.

Domače je drugače

Letošnje leto je za družinsko podjetje Mesarstvo Valenko praznično leto, v katerem praznujejo že 25-letnico uspešnega poslovanja. Ob jubileju je nosilec dejavnosti Jurij Valenko po poklicu inženir živilstva povedal, da so še posebej ponosni na popolnoma prenovljeno prodajalno v Dornavi, v kateri vsakodnevno ponujajo številne kakovostne mesne in ostale kmečke dobrote. Na njihovih policah je dnevno sveže svinjsko, goveje in piščančje meso, občasno tudi telečje meso, izključno slovenskega izvora, okoliških domačih rejcev; in izdelki domače predelave. Širijo katering ponudbo, pripravljajo in organizirajo pa tudi pogostitev in hrano na domu strank.

Mesarstvo Valenko, ki stavi na slogan Domače je drugače, zaposluje štiri ljudi. Vodi ga Jurij Valenko z nepogrešljivo družinsko pomočjo partnerke Saše in pridnih zaposlenih fantov Romana in Boruta. Trdne temelje sta podjetju postavila oče Alojz in mama Olga, ki sta polna energije v svojih najbolj delovnih letih našla izziv v mesarski branži. Začela sta iz nič, počasi in varno gradila ter širila dejavnost, ki je k srcu prirasla tudi Juriju, tako da se je po končanem šolanju z velikim izzivom odločil nadaljevati začeto in vpeljano dejavnost. Pomembno oporo so mu v tem času nudili domači. Že kot mlad podjetnik se je moral soočiti tudi z manj lepimi stranmi tega posla, predvsem neplačili, ko te nekdo dobesedno izkoristi. Največjo energijo pa vsakemu podjetniku dajejo njegove zveste stranke, ki se vračajo, sploh če te pohvalijo. Potem so odrekanja, ki jih je zaradi posla veliko, hitro pozabljena, pove Jurij.

„Naš cilj je biti pristna domača mesnica, tudi predelovati domače meso. Domače je drugačno v vseh pogledih. Velikokrat sem se prepričal, da je drugačnost boljša. Trudili se bomo, da jo bomo še dodelali. Ko proizvodnja, predelava in prodaja uspešno tečejo, ko so stranke zadovoljne, je vse idealno. Po mojem mnenju je največji problem, ki se pojavlja v obrti in podjetništvu, padanje kupne moči; ta še naprej upada. Domači mesarji težko konkuriramo prodajalcem uvoženega cenejšega mesa in izdelkov iz tega mesa. Vendar se trudimo po najboljših močeh, da kupce prepričamo s kakovostjo, ki gradi na mesu domačega izvora in drugačnosti,“ še pove Jurij Valenko, ki je prepričan, da je tudi turizem velika priložnost za občino Dornava. Tudi kmetije bi se morale prilagajati času in se preko dopolnilnih dejavnosti približati končnim kupcem. V občini je veliko lepih kotičkov, ki se jih splača obiskati. Izstopajo nekatere pridelitve, škoda, da še vedno ni vsebinske rešitve za baročni biser, dvorec Dornava.



Foto: Črtomir Goznik

Jožef Zagoršek: „Trenutno prodajamo pitance po ceni, ki je bila pred 15 leti.“

Cene v kmetijstvu bi morale biti vnaprej znane

V Mezgovcih 32 smo obiskali kmetijo Zagoršek, ki je po svoji usmeritvi mešana kmetija. Jožef Zagoršek jo je leta 2004 prevzel od svojih staršev; pred tem pa je delal tudi že na ženini kmetiji. Kmetija Zagoršek, po domače Hrgova, je stara okrog 150 let, do leta 1958 je bila kmetija Pukšič. Ukvarja se z vzrejo bikov pitancev. Vseh površin, skupaj z gozdom, je 15 ha, od tega je okrog ena tretjina vezana na vzrejo bikov, saj krmo zanje pridelujejo sami, za prodajo pridelujejo še pšenico in koruzo. "Trenutno so pitanci slabo plačani, pa tudi sicer cene v kmetijstvu zelo nihajo. Takšna cena, kot je danes, je bila že pred 15 leti," pove Jožef Zagoršek. Temu na neki način pritrjuje tudi stari pregovor, ki pravi, da „ko cvetijo češnje, je cena najslabša“.

Čeprav je Jožef še v službi, je z vsem srcem predan delu na kmetiji, v njem uživa, tudi ko je dela več. Dela na kmetiji je vedno dovolj, nikoli ga ne zmanjka, plačilo pa ni vedno takšno, kot so vložki, a se na koncu po navadi vse izravna oz. pokrije z drugim in tudi pozitivno izide, pove Jožef Zagoršek.

„Največja anomalija našega kmetijstva je v tem, da so naše cene nižje od tistih v mesnici. Tudi cene kruha v trgovini se ne znižujejo tako kot nam rejcem oz. pridelovalcem. Prodajalcem naših pridelkov ostaja večja razlika v ceni. En mesar zasluži s prodajo enega bika v enem tednu toliko kot jaz, ki ga redim dve leti. Kmetijska politika bi morala biti takšna, da bi že ob setvi pšenice ali koruze vedel, koliko bom ob žetvi prejeli za en kilogram. Prodam, pa ne vem, po kakšni ceni. Cene bi morale biti znane že na začetku vsakega leta. Tako bi tudi veliko lažje načrtoval obnovo strojnega parka, na naši kmetiji imamo sicer vse stroje, vendar jih je treba sproti obnovljati, to pa tudi nekaj stane. Koliko zaslužimo, toliko tudi vložimo, kreditov nimamo. Za 120 kg težkega bika plačam 550 evrov, reja traja od 18 do 20 mesecev, prodam pa ga za 1.200 oz. 1.300 evrov.“

V družini Zagoršek so trije otroci, Jožef upa, da bo kmetijo prevzel sin Matija, ki obiskuje srednjo računalniško šolo, saj rad pomaga, tudi hčerki, ki ima čas: Julija je študirala umetnostno zgodovino, Anja delovne terapije in trenutno opravlja pripravništvo. Obe sta študirali brez stipendij. Žena je zaposlena v OŠ dr. Franja Žgeča Dornava. Na kmetijah je po novem precej birokracije, zato je pomoč mladih zelo dobrodošla. Danes je treba zapisati vse, kar delaš na kmetiji, koliko umetnega gnojila si na primer uporabil, vse mora biti natančno popisano, razen opravil v hlevu, še pove Jožef Zagoršek.

Občina Gorišnica



Ponosni na razvoj in marljive ljudi



Foto: Črtomir Goznik

Dominkova domačija v Gorišnici je najstarejša v celoti obnovljena panonska hiša, stara več kot 300 let, ki je tudi muzej na prostem in pomemben prostor za oživiljanje nekdanje tradicije življenja in dela na vasi.

Občina Gorišnica meri 29 km² in ima 4000 prebivalcev, ki živijo v enajstih vaseh (Cun-kovci, Formin, Gajevci, Gorišnica, Mala vas, Moškanjci, Muretinci, Placerovci, Tivolci, Zagobji in Zamušani), s središčem v Gorišnici, gručastem naselju na Ptujskem polju ob magistralni cesti Ptuj-Ormož. Sicer pa celotna občina zajema območje med ravninsko poljskim in haloško gričevnatim svetom, ki ga ločuje reka Drava, ki je bila zaradi splavarjev in brodarjev

v preteklosti pomembna prometna žila.

Župan je Jože Kokot, direktor občinske uprave je Matevž Cestnik. Svetniki občinskega sveta občine Gorišnica so Jože Kokot, Stanislav Rižnar, Janez Ambrož, Janez Prelog, Peter Bezjak, Franc Rožmarin, Jože Petek, Branko Valenko, Silvo Sok, Bojan Purgaj, Janko Šuman in Ivan Pintarič.

„Ponosen sem na razvoj občine, še posebej pa na občane, ki s svojim delom prispevajo

k razvoju, urejenosti in prijaznosti naše občine,“ je povedal župan občine Gorišnica Jože Kokot.

Občina si je za svoj predstavitveni moto izbrala geslo Gorišnica med kruhom, vinom in gostoljubnostjo. Njihovo skrb za urejeno okolje, bogatitev ponudbe, ohranjanje dediščine in razvoj turistične ponudbe je prepoznala tudi Turistična zveza Slovenije, ki je Gorišnici v letu 2007 podelila najvišje priznanje v kategoriji drugi

razvoju, urejenosti in prijaznosti naše občine,“ je povedal župan občine Gorišnica Jože Kokot.



Foto: Črtomir Goznik

Cerkev sv. Marjete v Gorišnici je neoromanska cerkev iz leta 1854, na tem mestu naj bi bila cerkev že v 14. stoletju.



Foto: Črtomir Goznik

Osnovna šola Gorišnica

V Gorišnici so imeli osnovno šolo že sredi 18. stoletja

Gorišniška šola sodi med starejše šole v Sloveniji. Začetki šolstva v Gorišnici (nekoč pri Sveti Marjeti) segajo v sredino 18. stoletja. Po podatkih arhiva lavantinskega konsistorija (organ za izvrševanje škofovske sodne oblasti) v Mariboru naj bi se šolski pouk začel leta 1760. Prva učitelja sta bila Johan Perger (od 1760 do 1768) in Simon Markovič (od 1768 do 1772), ki sta bila hkrati tudi cerkovnika in organista. Pouk je potekal v stari leseni mežnariji, ki je stala za absido cerkve sv. Marjete. Cerkovnik je 12 otrok poučeval pisanje, branje in osnove računstva. Cerkovnik kot učitelj in organist za svoje delo ni dobival plače, temveč je po fari zbral prostovoljne prispevke: 50 mer zrnja, 350 klobas, nekaj slanine in mesa, eno štirko vina, 30 štren prediva (volna in lan), 15 centov sena, 2 voza slame, 600 jajc in znatno zbirko repe. Leta 1819 so dotrajano mežnarijo porušili in na istem mestu zgradili novo večjo stavbo, ki je imela zraven mežnarjevih prostorov še eno učno sobo. Denar za stavbo so prispevale muretinska, zamušanska in dornavska graščina, vsa dela so bila opravljena z raboto. Pouk pa je medtem dve leti potekal v Gorišnici št. 10.

„OŠ Gorišnica je vzgojno-izobraževalni zavod, ki opravlja predšolsko in osnovnošolsko vzgojno-izobraževalno dejavnost na območju občine Gorišnica. S svojim delovanjem se vključuje v življenje lokalne in širše družbene skupnosti ter si prizadeva za socialni in kulturni razvoj delovnih ljudi in občanov. V ta namen se šola povezuje z društvi, organizacijami, podjetji in občino.

Osnovna naloga šole je vzgoja in izobraževanje. V zadnjem času je prav vzgoja potisnjena na stranski tir. Odgovornost pa ne leži zgolj na učiteljih, temveč na vseh, ki se kakor koli ukvarjajo z otroki, še posebej pa na starših. Več pozornosti bi bilo treba nameniti človeškimi vrednotam, saj bi s tem olajšali delo in življenje nam vsem. V letošnjem šolskem letu OŠ Gorišnica obiskuje skupno 367 otrok v 19 oddelkih, od tega imamo 39 prvošolčkov,“ je JVIŽ OŠ Gorišnica predstavil ravnatelj Milan Šilak.



Foto: Črtomir Goznik

V Mali vasi 7 vabi k ogledu etnološka zbirka Grajska domačija Jožeta Muhiča, ki jo je postavil z velikim entuziazmom in z izjemnim odnosom do dediščine naših prednikov. Zbirka je impozantna, zajema več kot tisoč orodij in predmetov, ki so jih nekoč pri delu uporabljali naši predniki oz. izdelovali nekdanji obrtniki. Gre tudi za projekt, ki je bil sofinanciran v okviru NIP 2012 Las Haloze, Evropskega sklada za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje. O delih njegove edinstvene zbirke je posnet tudi enourni film. Trenutno dela na ureditvi kovačije, idej za ohranitev tradicije nekdanjega življenja na vasi mu ne manjka. Okolice njegove hiše in etnološke zbirke krasi tudi vrtniček z zdravilnimi rastlinami. Jože Muhič pa je še edini, ki izdeluje biče za ruse. Najbolj pa si želi, da bi se kdo od mladih lotil pisanja raziskovalne naloge o njegovi zbirki, da bi mladi rodovi lahko še več izvedeli o tem, kako se je nekoč živelo in delalo na podeželju.



Foto: Črtomir Goznik

Grad Muretinci se prvič omenja leta 1542, sedanjo podobo pa je muretinska graščina dobila, ko so jo prevzeli velikonečeljski križniki.



Foto: Črtomir Goznik

Zdravko Vinkovič - Gradbeništvo Vinkovič, d. o. o.

Kakovost in zaupanje – temelj razvoja

Gradbeništvo Vinkovič, d. o. o., Zdravko Vinkoviča, ima sedež v Gorišnici. Samostojni podjetnik je od leta 1992, pred tem je bil zaposlen v GP Ptuj, v letu 2000 pa se je odločil za preoblikovanje v d. o. o. Za samostojno pot se je odločil, ko so se v podjetju, kjer je bil zaposlen, začeli pojavljati presežki.

Začetki pred 24 leti so bili veliko težji kot danes, četudi tudi danes ni lahko biti podjetnik. Praktično je začel z ničle, z majhnimi koraki, z dvema zaposlenima, danes jih je 18. Danes ima stabilno podjetje, zanesljiv kolektiv, na katerega je zelo ponosen, nekateri med njimi so pri njem že 20 let. Ker se zavedajo, kako pomemben je kolektiv, imajo zaposlene samo domače ljudi, delavcev ne iščejo preko meja. Tudi večino delovišč imajo na kratkih razdaljah, tako da je klasičnega terenskega dela pri njih malo oz. ga ni. Tujina pa jih ne mika, saj imajo dovolj dela doma.

Kakovost in zaupanje sta dva stebra, na katerih je zraslo Gradbeništvo Vinkovič. Zdravko Vinkovič pove, da če ne bi delal za velika ptujška oz. okoliška podjetja (Perutnino, Silkem Talum SZVIT in nekatere druge, Vitivo), se podjetje ne bi moglo tako razviti, kot se je. Še danes dela za ta podjetja. Vse to so vzorne firme, podjetja, ki so tudi redni plačniki, poudarja. Medtem ko je nekoč prevladovala poslovna oz. industrijska gradnja, danes prevladuje individualna gradnja. V strukturi realizacije Gradbeništva Vinkovič ta že presega 50 odstotkov. Kot resno podjetje in podjetje, ki gradi na kakovosti in zaupanju, ima tudi polno podporo banke, NKBM je banka, pri kateri lahko računajo, da jih bodo v vsakem trenutku podprli s sredstvi, če jih bodo potrebovali. Tudi do tega zaupanja ni bilo lahko priti, gradili so ga leta in leta. Dela jim ne manjka, „križo“ pa po njegovem prepričanju ustvarjajo firme na papirju. Tudi z dobavitelji materialov nimajo težav, res pa je, da se je v gradbeništvu v zadnjih desetletjih, kar zadeva same materiale, veliko spremenilo. Tudi s tem je treba biti na tekočem, tudi zato, ker danes klasične gradnje ni več, da bi se nekaj gradilo mesece in mesece. Danes je treba objekt postaviti v zelo kratkem času, nekaj tednih.

V podjetju Vinkovič sta lastniku in direktorju v veliko pomoč že hčerki, tako da si je bolj ali manj že zagotovil svoje naslednike, da bo podjetje ostalo v družinskih rokah, ko bo izpregel. Sam si želi, da bi podjetje še naprej uspešno poslovalo, zgradilo še več objektov, ki jih je z veseljem pogledati, kot pravi.

Ponosen je na občino Gorišnica, na to, da je vedno več novogradenj zasebnih hiš, kar pomeni, da mlade družine ostajajo doma, da imajo v domačem okolju možnosti za kakovostno bivanje in kakovosten osebni razvoj.



Foto: Črtomir Goznik

Podjetje Ko-trans uspešno posluje že 25 let.

V mednarodnem prevozu z 90 vozili

Osnovna dejavnost zasebnega podjetja Ko-trans, ki je bilo ustanovljeno leta 1991, je mednarodni prevoz. Ustanovitelj in lastnik podjetja je Milan Kostanjevec, ki je na začetku samostojne poti začel opravljati prevoze za naročnika iz Nemčije z enim kamionom. Že ko je sam delal v tujini, je imel vizijo, da bo nekoč to dejavnost opravljal oz. pogoje zanjo ustvaril na domačih tleh. Uspelo mu je; ovir, s katerimi se je srečal in ki jih je bilo treba premagati, da podjetje danes uspešno posluje, je bilo veliko in jih je težko na kratko predstaviti. Potrebna so nenehna vlaganja, razvoj in prilaganje tržnim razmeram. Stavijo pa tudi na odličnost v poslovanju, ki jim prav tako odpira pot do novih kupcev. Danes brez odličnosti, še posebej v poslovanju z zahodno Evropo, ni mogoče več sklepati poslov.

V začetku so prevladovali mednarodni prevozi viseče konfekcije. Skladno s potrebami naročnika se je obseg posla povečeval, s tem se je širil tudi vozni park. Po letu 1995, ko je začela zamirati tekstilna dejavnost v Sloveniji in Hrvaški ter se seliti predvsem v Turčijo, je podjetje razširilo svojo dejavnost na prevoze pod ponjavo in prevoze s hladilniki. Tako danes podjetje Ko-trans opravlja mednarodne prevoze znotraj Evrope z 90 vozili. Sočasno s širitvijo voznega parka je podjetje razvijalo spremljajoče dejavnosti. Za potrebe kombiniranja in razporejanja blaga je vzpostavilo tudi odlično podporno okolje oz. dejavnosti, uredilo logistično skladišče, prav tako ima lastni servis za tovorna vozila, lastna parkirišča, avtopralnico in bencinski servis. Od leta 2003 ima podjetje tudi lastno poslovno zgradbo, ki so jo letos obnovili in razširili.

Ko-transovo delovišče je predvsem zahodna Evropa. Določen del prevozov pa poteka tudi do Turčije. Delajo na osnovi pogodb s poslovnimi partnerji, s katerimi sodelujejo že vsa leta. Nekaj je tudi sprotnih prevozov, do katerih pridejo na različne načine, predvsem pa preko prevoznih borz. Moti pa jih, da delo lažje dobijo v tujini in drugje po Sloveniji kot pa v domači podravski regiji.

„Največji problem je, da je naša država predraga in težko konkuriramo podjetjem, ki prihajajo iz držav, kjer je manj dajatev in tudi manj zahtevnih predpisov. Zadostiti namreč moramo najrazličnejšim predpisom in zahtevam, kar povečuje naše stroške, naši konkurenti pa teh stroškov nimajo. Velika konkurenca je tudi bližnja Hrvaška, saj tam država omogoča večja vlaganja. Druga večja ovira pa je, da v Sloveniji ni delovne sile oz. usposobljenih voznikov,“ so povedali v Ko-transu.

Obdržati podjetje v dobri kondiciji in nadaljevati razvoj, pa je njihov osnovni cilj za prihodnost.



Foto: arhiv OŠ Gorišnica

Repjača malo drugače

Sestavine za pet oseb. **Testo:** 150 g ajdove moke, 50 g ostre moke, 0,5 dcl mleka, 1,5 dcl vode, 1 žlica olja, ščepec soli, žlička sladkorja. **Nadev:** 500 g repe, 100 g jabolk sorte bobovec, 2,5 dcl mleka, 250 g skute, ščepec soli, 100 g kisle smetane, 70 g sladkorja, 20 g masla, 1 jajce. **Dekoracija:** ajdov drobljenec, sladka smetana, jabolčna čežana (1 jabolko, 2 dcl vode, 1 žlica sladkorja, ščepec cimeta).

Predpriprava (en dan prej): repo olupimo in narežemo na rezance, lahko tudi naribamo. Kuhamo jo v slanem kropu do mehkega. Ko je kuhana, jo odcedimo in nanjo nalijemo mrzlo vodo, zaradi česar bo izgubila značilen, močan okus po repi. Repine rezance zatem močno ožamemo in jih damo v drugo posodo. Nanje nalijemo sladkano mleko, tako da je repa v celoti prekrita, nato pa vse skupaj pustimo stati čez noč.

Priprava: v posodo presejemo ajdovo moko in jo prelijemo s prevrto tekočino iz vode in mleka. K temu dodamo še olje, ščepec soli in sladkor. Najprej nekaj minut mešamo s kuhalnico, da se zmes ohladi, nato začnemo gnesti. Ko je testo fino zgneteno, ga razdelimo na tri dele in ga damo za nekaj časa počivat.

V drugi posodi skozi sito spsiramo skuto, ji dodamo sladkor, ščepec soli, kisko smetano, jajce in na maslu sotiran na rezance narezan bobovec. Dobro zmešamo, nato pa vsujemo v posodo k mlečno prepojeni repi, ki smo jo namakali čez noč.

Modelčke za peko premažemo z maščobo. Pripravljeno testo razvaljamo in ga z modelčki izrežemo. Na dno modelčka položimo prvo plast testa, zatem modelček do četrte napolnimo z nadevom. Nanj nato ponovno položimo plast testa, damo nanj nadev in zaključimo z zadnjo, tanjšo plastjo testa. Tako pripravljeno repjačo na vrhu prebodemo z nožem in prelijemo z legirjem iz smetane in rumenjaka. Pečemo v prej ogreti pečici na 180 stopinj Celzija približno 25 minut.

Še toplo repjačo serviramo z jabolčno čežano, ki ji pri-mešamo malo sladke smetane, in ajdovim drobljencem.



Foto: arhiv OŠ Gorišnica

Oženjena kaša s svinjino

Za šest oseb potrebujemo: 600 g svinjskega ekstra fileja, 2 kosa svinjskih nogic (800 g), 200 g svinjskih ušes, 100 g prekajene mesne slanine, 60 g zaseke, 120 g ajdove kaše, 120 g prosene kaše, 120 g čebule, 10 g česna, 80 g korenja, 50 g peteršilja - koren, 50 g zelene - gomolja, sol, poper, lovor, majaron, drobnjak, limonina lupinica.

Priprava: svinjski file solimo in popramo ter ga na vroči maščobi popečemo. Meso hranimo na toplem. Na zaseki prepražimo čebulo, slanino ter vso zelenjavo, narezano na majhne kocke. Na koncu dodamo česen, da zadiši. Dodamo oprano proseno kašo, prebrano in oprano ajdovo kašo in zalijemo z jušno osnovo (4 skodelice). Nato dodamo na majhne kocke narezane svinjske nogice, ki so se predhodno kuhale v jušni osnovi. Kašo pokrito dušimo 10 minut, nato dodamo svinjski file, ki ga skupaj s kašo dušimo še 10 minut. Svinjski file zatem vzamemo iz kaše, dodamo limonino lupino in ga do konca serviranja hranimo na toplem, zdušimo do mehkega in postrežemo s svežim drobnjakom.



Foto: Črtomir Goznik

Ribnik – tünf – vaški prostor Male vasi je pravi raj za ljubitelje narave.

Ptujski česen med najboljšimi na svetu

Na kmetiji Leben v Moškanjcih 16 a so se usmerili v pridelavo česna in buč ter prašičerejo. Gre za mešano kmetijo, na kateri živijo Slavko Leben z ženo, sinom in hčerko. Slavko Leben že celo življenje dela na kmetiji oz. od osnovne šole. Po srednji kmetijski šoli je študiral agronomijo in ostal na kmetiji. Kaj je pretehtalo, da se je ostal na kmetiji? „To se ne da opisati, to ti je dano v zibko, s tem živiš in to delaš. V obdobju od leta 1992 do 2002 smo bili znani po pridelavi lubenic, paprike in zelja. To je bila velika proizvodnja. Prodajali smo Mercatorju in Sparu, tam ste kupovali naše lubenice. Prašičereja pa je že od nekdaj stalnica na naši kmetiji. Preživeti smo morali, zato smo iskali nove izzive in prišli do česna.

Česen pridelujemo že pet let, pred nami je šesta sezona. Pridelujemo dve avtohtoni sorti, ptujski pomladanski in ptujski jesenski česen. Večino prodamo Semerni Ljubljana (semenska proizvodnja) in na domu. S prodajo se je treba zelo truditi. Povezali smo se v Združenje za integrirano pridelavo; predstavljamo se tudi na sejmi. Našo kmetijo obišče veliko organiziranih skupin. Pomembno je, da ljudje vidijo, kje raste česen oz. kako ga pridelujemo, potem je tudi prodaja lažja. V pridelavi skušamo uporabiti čim več domačega gnojja, s tem zmanjšujemo stroške pridelave in zaključujemo krog. Česen ročno pulimo od junija do srede julija, nato sušimo. Za pridelavo na enem ha je vložnega dela od 1200 do 1700 ur. Posadimo ga strojno, vse preostalo delo opravimo ročno. Tako ptujski česen kot ptujski luk, ki sta izjemno zanimivi kulturi, bi lahko pridelovalo več kmetov, če bi bili le pravilno organizirani. Zdaj smo pridelovalci v manjšini. Lastna cena ptujskega česna je štiri evre, pripravljene za trg od pet evrov naprej, semenskega pa okrog 10 evrov. Čeprav imamo zelo dobre odnose z Mercatorjem in Sparom, našega česna tam ni, ker raje prodajajo uvoženega, ki ima nižjo ceno. Kupec bi moral biti tisti, ki bi odločil. Kot kaže, pa se nam za naš česen odpira avstrijski trg.

Ptujski česen je specifičen, ni ga mogoče pridelovati drugje, predvsem zaradi klime, tal, gibanja vetrov in tudi namakalnih sistemov, kar 90 odstotkov vseh površin je v občini Gorišnica pokritih z velikimi namakalnimi sistemi. Ptujski česen je izredno aromatičen zaradi žveplovih spojin. Po kakovosti sodi med tri najboljše vrste česna po svetu, pridelan je na naravi in okolju prijazen, integriran način. Ze naši predniki so vozili luk in česen na Dunaj. Pa še nekaj, česen mora biti spleten v kito, da ohrani vse svoje značilnosti. Ze od nekdaj pa se tudi uporablja kot preventiva pred številnimi boleznimi, z njim lahko pripravimo številne okusne jedi,“ je o pridelavi česna na kmetiji Leben povedal njen gospodar Slavko.

Življenje na kmetiji je lepo, še posebej pa na manjši, kjer se vedno nekaj dogaja. Zagotovo pa bi Slovenija pisala še uspešnejšo kmetijsko zgodbo, če bi imeli pravilno strategijo in bi poznali prioritete v kmetijstvu, je prepričan Leben.



Foto: Črtomir Goznik

Slavko Leben, gospodar Kmetije Leben



Foto: Črtomir Goznik

Skulptura, ki je ob vhodu na gorišniško pokopališče, je hkrati skulptura, zbirka križev in skupinska grobnica. Ustvaril jo je kipar Franc Tobias v letu 1994.

kraji. Moderna večnamenska dvorana sredi Gorišnice je postala središče kulturnega in športnega dogajanja, tudi mednarodnih tekem.

V turističnem in dediščinskem duhu vzgajajo tudi mladi rod, gorišniški osnovnošolci so v zadnjem času dosegli izjemna priznanja tudi na področju ohranjanja jedi naših dedkov in babic, ki jih v sodobni čas prestavljajo s strokovno pomočjo podjetja Sodexo, d. o. o., šolske kuhinje in Društva gospodinj Gorišnica. Tako so bili zlati na regijskem tekmovalstvu Zlata kuharica, skupina Margetnčari pa je slavila na finalnem tekmovalstvu KuhnaPato. Predstavljamo recepta za repjačo malo drugače in oženjeno kašo s svinjino.

Občina Kidričevo



Pomembno gospodarsko območje s kulturno in družabno ponudbo



Foto: Črtomir Goznik

Naselje Kidričevo leži v osrčju Ptujskega polja. Nastalo je po 2. svetovni vojni kot industrijsko naselje s tovarno glinice in aluminija ter stanovanjskimi objekti.

Občina Kidričevo meri 72 km² in ima 6600 prebivalcev. Območje obsega 18 krajev, ki so v preteklosti spadali pod krajevne skupnosti Cirkovce, Lovrenc in Kidričevo. Samo naselje Sternthal je po pisnih virih iz leta 1200 upravno spadalo k Župečji vasi. V obdobju I. svetovne vojne so bile na območju današnjega Kidričevega zgrajene barake

za vojne ujetnike, ki so jih kasneje preuredili v pomožno vojaško bolnišnico za 14.000 ranjenecov. Decembra leta 1915 se je tu zdravilo 5950 bolnikov. Leta 1918 so v te barake nastanili slovenske begunce s Primorskega. Med drugo svetovno vojno so Nemci ustanovili taborišče vojnih ujetnikov, ki so začeli graditi tovarno. Po letu 1945 so tod

zapirali politične nasprotnike. Danes je Kidričevo, nekdanji Sternthal, ki se je v Kidričevu preimenoval leta 1953, gospodarsko eno najrazvitejših območij Spodnjega Podravja (ob Talumu in Boxmarku ima v Kidričevem in drugih naseljih svoje sedeže vrsta manjših doma in v tujini prepoznavnih podjetij), ki je v zadnjem času pridobilo tudi nekaj iz-

jemno pomembnih družbenih objektov, ki počasi spreminjajo njegovo „industrijsko“ podobo. Vse bolj se prebujata tudi v kulturnem in družabnem pomenu, četudi je že v preteklosti dvorana današnje restavracije Pan gostila največ velikih in tradicionalnih plesov na Ptujskem. Že od nekdaj je bilo Kidričevo prepoznavno tudi po odličnih nogometaših. Občina Kidričevo ima na svojem območju vrsto zanimivih

točk, ki jih je vredno obiskati. Ob že predstavljenih vabijo tudi druge zanimivosti: Po poti zgodovine, Učilnica v naravi, sakralni objekti v Kungoti pri Ptuj in Cirkovcah, Konjenski park v Starošincih, družinski center Kidričevo.

Vodi jo župan Anton Leskovar, na čelu občinske uprave je Damjan Napast. Člani občinskega sveta so Nuša Ferencič, Milan Fidenšek, Anton Frangež, Miran Golub, Ivanka

Korez, Slavko Krajnc, Srečko Lah, Danilo Lendero, Stanislav Lampič, Marjeta Likavec, Karmen Modec, Anton Panikvar, Marjan Petek, Bogdan Potočnik, Anja Rajher, Milan Strmšek in Branko Valentan.

„Ponosem sem na ljudi naše občine, saj aktivno sodelujejo na vseh področjih skupnega soustvarjanja za višjo kakovost našega življenja,“ je poudaril kidričevski župan Anton Leskovar.



Foto: Črtomir Goznik

Prvič je bila cerkev sv. Lovrenca omenjena leta 1323, nasledila jo je dograjena cerkev v letu 1414. Njeno arhitekturo predstavljajo romski prezbiterij, ladja, zvonik in baročna notranjost. Do leta 1824 je cerkev obdajalo pokopališče.



Foto: Črtomir Goznik

Na vojaškem pokopališču iz I. svetovne vojne, velikem 1 ha, naj bi bilo pokopanih več kot 3000 vojakov in ruskih vojnih ujetnikov. Na njem so ločeno pokopavali katoličane, pravoslavce, protestante, žide in muslimane. Leta 1917 so zgradili tudi kapelo, kjer so še danes ohranjene tri oljne slike na platno, delo akademskega slikarja Franca Hladika.



Foto: Črtomir Goznik

Nekdanji dvorec Sternthal v Strnišču je dal v letu 1870 sezidati grof Sternthal. Po končani gradnji se je vanj vselil z družino, v gospodarska poslopja pa delavci. To so bili začetki naselja Sternthal. Kmalu je graščina prešla v lastništvo Ptujčana Franca von Helina, ki je dal do graščine speljati tudi ozkotirno železnico. Po koncu I. svetovne vojne ga je kupil znani ptujski vinski trgovec Franc Čuček. V II. svetovni vojni ga je zasedla nemška vojska, v Jugoslaviji pa je služil kot kmetijsko gospodarstvo za oskrbo delavcev pri gradnji tovarne glinice in aluminija v Kidričevem, nakar je prešel pod okrilje nekdanjega Kmetijskega kombinata Ptuj. Pred obnovo so bila v njem zasebna stanovanja, denacionalizacijski upravičenec pa je bila družina Bonča iz Ljubljane. Po zaslugi Občine Kidričevo je nekdanji dvorec zasijal v prenovljeni podobi kot kulturno upravni objekt, kjer so danes občinska uprava, upravna enota, poročna in kulturna dvorana ter sedeži društev. Objekt je pomembna pridobitev občine zaradi ohranjanja kulturne dediščine ter tudi same turistične privlačnosti.



Foto: Črtomir Goznik

V Starošincah ima sedež Muzej podeželja. Uredili so ga krajanji ob finančni pomoči občine Kidričevo ter ob strokovnem svetovanju etnologov PM Ptuj-Ormož. V njem je dobila stalno mesto zbirka etnoloških predmetov z območja Dravskega polja, kmečko orodje in stroji, ki so ga do srede 20. stoletja uporabljali kmetje. Na ogled so plug, brane, kose, cepi, slamoreznica, vejalnik, stroj za sortiranje krompirja ... Muzej si je mogoče ogledati ob predhodni najavi pri gospodarju muzeja, o čemer obiskovalce opozarja tudi napisna tabla.



Foto: Črtomir Goznik

Kidričevo je eden od pomembnejših nogometnih poligonov, ki privablja tako slovenske kot tuje nogometne ekipe, ki se v neposredni bližini smrekovih gozdov v miru predajajo napornim treningom in tekmovalnim izzivom.



Foto: Črtomir Goznik

Osnovna šola Kidričevo

„Šola je za kraj kot srce za telo ...“

Zgodovina naše prve šole sega v začetek 20. stoletja, ko je v šolskem letu 1918/19 deželna vlada organizirala prvo osnovno šolo v Strnišču. 10. septembra 1950 je bila ustanovljena šola, ki se danes imenuje OŠ Kidričevo. Najprej je bila štiriletna. Prostore je imela v industrijskem naselju in v sejni sobi bivše občinske stavbe. V šoli so prevladovali otroci delavcev, le malo je bilo kmečkih otrok, kar je razumljivo, saj je v tistem času raslo industrijsko naselje Kidričevo. Nenehno preseljevanje učnih prostorov iz ene barake v drugo je postajalo neprimerno in celo neznosno.

Ves čas je bila med učenci in učitelji prisotna želja po novi šoli, v kateri bi bilo mogoče uresničevati vsaj najosnovnejše vzgojne in učne cilje. Leta 1958 je bila zgrajena nova šola in je vključevala tudi peti razred. Nova šola z devetimi oddelki je bila zgrajena in opremljena do leta 1959.

„Toda krajanji so si želeli popolno osemrazredno osnovno šolo. Leta 1963 so začeli z dozidavo novega dela šolskega poslopja za učence predmetne stopnje. Ko je šola postala popolna osemletka (1964), je postala šola Lovrenc podružnična šola s petimi oddelki, drugi učenci pa so se prešolali v Kidričevo. Vse do leta 1964, ko so se dogradile dodatne učilnice in telovadnica in je šola postala osemletka, so učenci po petem razredu obiskovali OŠ Mladika, OŠ Hajdina in OŠ Lovrenc. Tako je nastala enovita šolska zgradba s podobo, ki jo je ohranila do leta 1998. Tedaj smo začeli dozidavo prostorov, da bi lahko sledili potrebam sodobnega pouka. Leta 2000 smo postali bogatejši za nekaj novih in obnovljenih prostorov; še posebej pa smo ponosni na veliko, bogato in lepo opremljeno šolsko knjižnico. Nov sistem devetletnega osnovnošolskega izobraževanja smo postopno začeli izvajati v šolskem letu 2000/2001.

Leta 2009 smo staro, nesodobno telovadnico porušili in na njenem mestu se je začela gradnja nove večnamenske dvorane, ki je bila predana v uporabo leta 2011. Leta 2012 je pod okrilje OŠ Kidričevo prešel tudi vrtec z 10 oddelki in tako smo postali enovit zavod. K OŠ Kidričevo spada tudi podružnična šola Lovrenc na Dravskem polju s petimi oddelki razrednega pouka.

Osnovna šola Kidričevo z obema enotama je prostor, kjer poleg vedoželjnosti in znanja upoštevamo tudi drugačnost, je prostor za razvijanje in ohranjanje pozitivne klime, prostor, kjer se cenijo medsebojno spoštovanje, sodelovanje in strpnost. Prostor, kjer s skupnimi močmi oblikujemo in ohranjamo pomembne vrednote. Ostajamo odgovorni sopotniki mladim, veselimo se slehernega napredovanja in uspeha naših otrok.

Prav tako se ponasamo s sodobno opremljenimi prostori. Postopoma dobivamo šolo, kot jo potrebujemo in si jo želimo: varno, ustrezno opremljeno, prijetno. Veseli smo, da so nam občinska vrata zmeraj odprta in da skupaj gradimo uspešen dialog, ki zadovoljuje potrebe naših učencev in zaposlenih ter potrebe učnega procesa nasploh. Šola je za kraj kot srce za telo ...“ je povedala ravnateljica Alenka Kutnjak.



Foto: Črtomir Goznik

Bojan Petrovič: „Razviti želimo tudi montažno hišo in ograje. V letošnji zimi smo predstavili novo družino garaž Premium.“

Zanesljiv partner pri gradnji z jasno razvojno vizijo

Bojan Petrovič, lastnik in direktor Krovstva Petrovič, d. o. o., se je za samostojno pot odločil, ker je bil brez zaposlitve. Delovne izkušnje si je pred tem pridobil pri različnih krovcih. Ko je leta 1998 začel samostojno pot, mu ni bilo lahko, še posebej pa zato, ker je začel iz nič. Nič v življenju mu ni bilo podarjeno, razen volje do dela, poudarja danes. Tudi dolge zime jim niso bile naklonjene, saj včasih dela ni bilo, plačo pa je delavec moral dobiti.

Začetna zagnanost je pripomogla k rasti podjetja, razvilo se je podjetje Krovstvo Petrovič, d. o. o., ki ima sedež v Kidričevem. „Prvotno dejavnost, montažo kritin, sem nadgradil s proizvodnjo kritin in kleparskih izdelkov. Znanje in izkušnje, ki sem si jih z leti prizadevnega in zagnanega dela pridobil, so vodile v proizvodnjo lahkih konstrukcij. Dobro sodelujemo tudi s Šolskim centrom Ptuj, od koder k nam redno prihajajo dijaki, ki se izobražujejo za krovce. Poslujemo po celi Sloveniji, Hrvaški in Avstriji. Delo pridobivamo z udeležbo na mednarodnih sejmih in z oglaševanjem. Najbolj pa zaupamo zadovoljnim kupcem in poslovnim partnerjem, ki širijo dober glas o podjetju,“ predstavlja Krovstvo Petrovič njegov lastnik in direktor Bojan Petrovič.

Največji problem v slovenski obrti oz. podjetništvu je plačilna nedisciplina, uničujejo ga tudi stečajni podjetji, ki jih je vse več. Tudi sami so se že morali soočiti z negativnimi posledicami stečaja. Petrovič ugotavlja, da je odgovornost lastnikov podjetij premajhna. Potrebne bi bile večje kazni za vodilne v podjetjih, ki zelo manipulirajo z zakoni.

Krovstvo Petrovič, ki posluje po standardih odličnosti in je tudi sistem poslovanja certificiral, svoj razvoj neprestano nadgrajuje. Pozimi so predstavili novo družino garaž blagovne znamke Premium. V kratkem bodo zagnali spletno trgovino, zaposlili so projektanta in kupili stroj, ki je popolnoma spremenil dosedanja proizvodni proces. Načrtujejo razvoj novih sistemov postavljanja konstrukcij, razviti želijo tudi montažno hišo in ograje. Imajo jasno razvojno vizijo ustvariti stabilno družinsko podjetje, katerega slogan „Vaš zanesljiv partner pri gradnji“ je stalnica njihovega vsakodnevnega dela.

Krovstvo Petrovič ima sedež v občini, ki se lahko pohvali z velikim gospodarskim razvojem in uspešnimi podjetji. V takšnem okolju je tudi prijetno poslovati in sodelovati, so še povedali v Krovstvu Petrovič.



Foto: Črtomir Goznik

Tamerli

Potrebujemo: 5 jajc, 10 dag sladkorja, 5 dag masti (čiste svinjske ali kurje) dobro premešamo in dodamo 30 dag moke, v katero smo presejali za nožev konico pecilnega praška, ščepec soli, nato dodamo še mleko po potrebi, da dobimo gladko poltekočo maso, ki jo s kuhalnico dobro premešamo. V maso lahko dodamo na majhne kocke narezana jabolka za jabolčni tamerli ali za malo boljšega še orehe in rozine ter spečemo. (Društvo podeželskih žena in deklet občine Kidričevo)

V vodi vzhajano testo

Testo: žlička sladkorja, 2 dag kvasa, 1,25 dl sveže smetane, 6 rumenjakov, vaniljev sladkor, 12 dag masla, ščepec soli, vse to dobro razžvrkljaj in dodaj 35 dag moke ter naredi gladko testo. Zveži ga v prtič, pomazan z maslom in obesi v mrzlo vodo. Ko testo priplava na vrh, ga stresi na dobro pomokano desko. Razvaljaj v različne oblike ali pa naredi žepke z marmelado ali s svežim sadjem in daj takoj peč v srednje vročo pečico, okrog 210 stopinj Celzija, da se lepo obarva. (Društvo podeželskih žena in deklet občine Kidričevo, Marija Metličar)



Foto: Črtomir Goznik

Grad Ravno polje je tako kot še nekaj drugih slovenskih gradov neslavno končal v ruševinah. V svojem polnem sijaju je kot poznorenesančni dvorec imel v sklopu grajske arhitekture na Slovenskem posebno mesto, še posebej zaradi enega najkakovostnejše oblikovanih arkadnih dvorišč iz 17. stoletja. V svojem obstoju je menjal več lastnikov. Dvorec je skupaj s posestvom kot odpravnino po agrarni reformi, ki jo je izvedla kraljevina Jugoslavija, dobil tedanji upravnik posestva in računovodja Josip Muzek. Tako on kot njegovi nasledniki so za dvorec dobro skrbeli, stavbo redno vzdrževali, tudi v II. svetovni vojni ni bil poškodovan. Z nacionalizacijo ob koncu vojne pa se je začel njegov propad.



Foto: Črtomir Goznik

Franc Šalamun, že 40 let v obrti

Nujno je potreben nov investicijski zagon

Podjetje Cevoss Franca Šalamuna, s. p., ki se ukvarja z instalacijami centralne kurjave, vodovoda in solarnimi sistemi, Tovarniška cesta 22, Kidričevo, je te dni praznovalo že 40-letnico obstoja. Odločitev za samostojno pot, to je bilo obdobje, ko se je Franc Šalamun sprejel, ko je še delal za Marles, ni nikoli obžaloval.

V začetku je delal sam, pozneje, ko je že delal na večjih objektih, pa je imel že več zaposlenih. Evidence o tem, na kolikih objektih je delal v 40 letih, nima, bilo pa jih je veliko. Največ objektov, na katerih je delalo podjetje Cevoss, je bilo na Ptujju, od tega kar polovica blokov na območju nekdanje k. o. Rabelčja vas. To je bilo obdobje, ko se je na Ptujju in tudi v okolici masovno gradilo. Zdaj delajo na nekaterih manjših objektih, gradbeništvo je na Ptujskem trenutno dobesedno na psu, saj se zelo malo gradi. Žerjavi so redki, tudi v podravski regiji so redki, bolj ko se bližamo Ljubljani, več jih je. Ne investira država, ne investirajo zasebniki, tudi kreditov za male podjetnike ni. „Pogoji za delo v obrti so trenutno zelo neugodni, četudi oddaš ponudbo, bi vsi radi, da bi mi delali brezplačno, tako si investitorji želijo prilagoditi ponudbe, ki jih oddaš. Obdobje cvetenja gospodarstva od leta 2004 do leta 2008 se v Sloveniji ne bo več ponovilo. Po letu 2008 so številni obrtniki nasedli v velikih investicijah Vegrada, SCT. Tudi sam sem nasankal pri Vegradu; da bi se ta stečaj že enkrat končal, da bi mi država vrnila DDV; to je moja želja. V naši dejavnosti je problem tudi kader, inštalaterjev ni. Skrbim me, kako bo v prihodnje nasploš s to dejavnostjo. Mojo obrt bo prevzel sin. Danes v obrti delamo samo za preživetje. Gradbeništvo, ki vleče s seboj kar 80 odstotkov ostalih dejavnosti, so z zgrešeno gospodarsko politiko spravili na kolena. Nujno je potreben nov investicijski zagon.“

Tudi Franc Šalamun se je odločil za preoblikovanje s. p. v d. o. o. Kot lastnik in prokurist bi rad še nekaj časa pomagal sinu, ko bo prevzel podjetje. S svojimi strokovnimi izkušnjami in referencami mu lahko veliko pomaga, vsaj v začetnem obdobju. Sicer pa si ne želi ničesar drugega, kot to, da bi mu zdravje še naprej dobro služilo. Nekoč je veliko jadral, zdaj ne več, sicer pa sta si z ženo vsako leto privoščila dopust. Po trdem delu je počitek nujen, da lahko uspešno delaš.

V občini, v kateri živi, ni kulturno-zgodovinskih objektov, kamor bi lahko peljal svoje poslovne partnerje. Razveseljivo pa je, da je Kidričevo vedno bolj urejeno, da je obnovljen nekdanji dvorec Sternthal, da se trudijo v restavraciji Pan in tudi drugi ponudniki. Škoda pa je, da je kraj ostal brez bazena.



Foto: Črtomir Goznik

Robert in Rosmarie Žitnik se trudita za kakovostno in zdravo ponudbo iz krušne peči.

Ročno, iz domačih surovin, tradicionalno kot nekoč

Kmetija Žitnik v Starošincah 40 a je registrirana za dopolnilno dejavnost. Robert in Rosmarie Žitnik se ukvarjata s tradicionalno peko kruha v krušni peči, s poudarkom na pirinem kruhu brez kvasa, s kislim testom in treh vrstah keksov iz pirine moke ter pirinih testeninah. Pri njih dobite tudi ajdove testenine, bučno olje, pražene slane bučnice in kmečki kruh s semeni. Kot nekoč je pri njih vse pripravljeno ročno. Pirina zgodba se je na kmetiji Žitnik začela leta 2012, paradno zgodbo ohranja. Tudi jajca, ki jih dodajajo v izdelke, so domača, iz pašne reje, kokoši krmijo izključno z domačimi žiti in lanom ter oljčnimi tropinami. Robert dela na kmetiji že 25 let, od 20. leta dalje. Leta 2012 se je kmetija usmerila v dopolnilno dejavnost, da bi ponudili čim bolj zdrave izdelke. V osnovni dejavnosti ohranjajo poljedelstvo in prašičerejo. Pridelujejo koruzo, ječmen, piro in oljne buče. V zadnjih dveh letih tudi lan. Kmetija ima okrog 23 ha obdelovalnih površin. Tudi hrano za prašiče v glavnem pridelajo doma. Piro in lan pridelujejo po načelih ekološke pridelave brez certifikata, ne uporabljajo umetnih gnojil in škropiv. Po 21 letih službe, nazadnje je delala v marketingu, se je za delo na kmetiji odločila tudi Rosmarie.

Kmetija Žitnik si je kmalu pridobila zaupanje vseh tistih kupcev, ki stavijo na kakovost in zdravo prehrano, ki želijo nekaj storiti za svoje zdravje. Delajo po naročilu, če slediš temu, izdelkov ni težko prodati, povesta. Prednost ima kakovost pred količino. Delajo toliko, kolikor so sposobni. Od kmetije se da preživeti, če nimaš prevelikih apetitov, če te ne zanesejo pohlep in krediti, sta prepričana Žitnikova.

Kruh pečejo enkrat tedensko, kekse (domače pirine kekse, pirine rogljičke z bučnimi semeni in pirine čokoleškote) pa že skoraj vsak dan. Eno leto sta Robert in Rosmarie preizkušala „recepte“ za domače pirine kekse, da sta prišla do zmagovalnega, ki je po treh zlatih priznanjih kmetiji prinesel že tudi pri znak kakovosti na tradicionalni državni razstavi Dobrote slovenskih kmetij. Zlate so že tudi pirine palčke z bučnimi semeni in pirini čokoleškoti. Kmetija Žitnik si zaupanje kupcev ob prodaji na domu gradi tudi na degustacijah, organizirajo tudi otroške delavnice. Vse pogosteje pa so njihovi izdelki tudi poslovna darila za slovenska in tuja podjetja oz. vse tiste, ki znajo ceniti domače kakovostne izdelke, ki izpričujejo ljubezen do domače zemlje in vsega, kar izhaja iz tradicije.

Na naših kmetijah bi se morali ukvarjati s tistimi dejavnostmi, za katere imamo pogoje, takšno kmetijsko politiko bi morala voditi tudi država, sta prepričana Žitnikova. Slovenija ima idealne pogoje za turizem na kmetijah in ekološko pridelavo, manj pa za neko veliko kmetijsko proizvodnjo, kot jo imajo v Franciji in Nemčiji.

Občina Markovci



Pustna dežela privlači tudi z naravnimi in drugimi zanimivostmi



Foto: Črtomir Goznik

Naselje Markovci, središče občine Markovci, pisni viri prvič omenjajo leta 1215. Rimske ostaline, ostanki rimskega vodovoda in orodja ter najdišča rimskih vojaških grobov pa pričajo o tem, da je bilo to območje naseljeno že veliko prej.

Občina Markovci se razprostira na 32 km² in ima 4.047 prebivalcev, ki živijo v devetih občinskih naseljih: Borovci, Bukovci, Markovci, Nova vas pri Markovcih, Prvenci, Sobetinci, Stojnci, Strelci in Zabovci. Občina Markovci se je v preteklosti imenovala Občina sv. Marko nižje Ptuja.

Vodi jo župan Milan Gabrovec (prof.), direktorica občinske uprave je Marinka Bezjak

Kolenko. V enajstčlanskem občinskem svetu so Danijel Kekec, Franc Kostanjevec, Peter Majcen, Anton Kekec, Franc Rožanc, Marjan Meglič, Igor Ambrož, Zvonko Črešnik, Maksič Miljan Sakelšek, Maja Zemljarič in David Gabrovec. „V občini Markovci so doma pošteni in delovni ljudje, narava pa je tako raznolika in razgibana, da jo je z majhno in spoštljivo pomočjo ter dodano vrednostjo

moč spreminjati v lepo in slikovito podobo naše občine,“ je s ponosom povedal markovski župan Milan Gabrovec.

Območje občine Markovci ima s svojo izvirno pustno tradicijo, predpustnimi in pustnimi običaji, posebno mesto v slovenskem in mednarodnem prostoru, kar zadeva pustno tradicijo. Od tod izvirajo orači, piceki, ruse, vile, medvedi, kopjaši in kopajnarice, pred-

vsem pa je to domovina koranta. V občini Markovci danes skorajda ni naselja, kjer ne bi na takšen ali drugačen način ohranjali te izjemne pustne dediščine. Ob tem pa ohranjajo tudi druge navade in šege, ki so nekoč spremljale življenje in delo v tem okolju. Žetev in mlatev na stari način predstavljajo v Prvencih, košnjo na stari način v Novi vasi, postavljanje klopčca v Bukovcih, zanimiva so tudi martinovnja. Za razgibano in družabno življenje skrbijo številna društva. Društvo podeželskih



Foto: Črtomir Goznik

Središče v Bukovcih ima novo podobo. Na območju, kjer je gnezdišče štokelj, so uredili park, kot družabni prostor, kjer vaščani in drugi obiskovalci lahko posedijo, se družijo in opazujejo gnezdišče, ki ga imajo štoklje na njihovem območju že več kot 20 let. O poimenovanju parka bo odločil VO Bukovci. V neposredni bližini novo urejenega parka so tudi uredili vodnjak, ki sicer ni avtohtonega izvora. Sicer pa je občina v vsakem občinskem naselju uredila vaške vodnjake.



Foto: Črtomir Goznik

Prvotna cerkev sv. Marka je bila zgrajena v 16. stoletju, v 17. stoletju so jo podaljšali in dozidali stranske kapele. Zdajšnja stavba je iz leta 1871, od prejšnje cerkve se je ohranil le zvonik. Tako cerkev kot njena notranja oprema, ne neoromanska. V zvoniku so štiri zvonovi, največji je iz leta 1895 in ima 942 kg. V markovski župniji je služboval tudi zgodovinar Matej Slekovec, ki je napisal več zgodovinskih del. Med najbolj znanimi Markovčani so še dr. Ljudevit Pivko, Janez Šibila, Terezija Maroh in Franc Kolaric.



Foto: Črtomir Goznik

V obrtni coni Novi jork ima sedež že 26 obrtnikov in podjetnikov, ki skupaj zaposlujejo okrog 200 delavcev. Ob polni poselitvi se bo število zaposlenih še povečalo za najmanj 100 ljudi.



Foto: Črtomir Goznik

Jez Markovci je za domačine in obiskovalce zanimiv ob vsakem času.

Žena občine Markovci pa skrbi, da se ohranjajo stare tradicionalne jedi, ki postajajo vse bolj zanimive tudi v današnji kulinariki. Še ne tako davno so prevladovala jedi iz zelenjave, stročnic in mleka. Meso in

mesni izdelki so bili na mizi le ob posebnih priložnostih. Od sladkih dobrot že od nekdaj prevladujejo potice, mlečni kruh, gibanice, pogače, največ s skutnim nadevom. Na nobenem pomembnem dogodku ne

sme manjkati meso iz tünke s prilogami. Že tradicionalna je tudi peka pustnih krofov, za katero so uvedli tudi ocenjevanje. Na mizo z dobrotami sodi tudi dobra vinska kapljica, ki je tudi v Markovcih ne manjka.



Foto: Črtomir Goznik

V rekreacijskem centru v Zabovcih, kjer je ŠD Zabovci postavilo leseni objekt in kjer so tudi različna igrala, ribnik za športni ribolov, obiskovalci predvsem iščejo sprostitve in rekreacijo. Do centra vozi tudi ladjica Čigra, ki bo kmalu pričala z letošnjo sezono plovbe. Že kmalu bodo na tem območju uredili tudi počivališče za avtodome.



Foto: Črtomir Goznik

Janžekoviči se trudijo v zelenjadarski proizvodnji.

Vse, kar pridelajo, prodajo sami

V Stojncih 125 so doma Janžekovičevi, po domače Mihečevi, s kmetijo Mihec, kjer se so usmerili v zelenjadarstvo in prodajo zelenjave, sadik in začimb na domu. Nosilka dejavnosti na družinski kmetiji s tradicijo, stara je že okrog 150 let, je Jožica, po osnovnem poklicu vrtnarica in cvetličarka. Na kmetiji dela tudi mož Franci, pomagajo tudi otroci, v tej panogi se vse bolj vidi tudi sin Sandi.

„V začetku so bile sadike in kumarice za vlaganje, paprika, kar je svak vozil v Slovenj Gradec, v takratni Prevent. Kmalu pa smo začeli prodajo na tržnici. Začela sva z majhnimi koraki, na začetku smo imeli le dva hektarja površin, malo njavico kumaric, papriko in feferone. Ko smo začeli s prodajo na tržnici, od vsega začetka prodajamo na tržnici v Slovenj Gradcu, kjer so nas stranke tudi zaradi prodaje v Preventu že poznale, smo vsako leto dodali novo kulturo, da smo ponudbo povečali in strankam ponudili vse tisto, kar so iskale.“

Na Ptujju za takšno proizvodnjo, kot jo imamo danes, ni pravih kupcev. V zadnjem času pa se je začel odpirati tudi ta trg, sin Sandi si je utrl pot na boljši sejem ob četrtkih. Prodaja tudi v Celju in v Mislinjski Dobravi. V Slovenski Bistrici prodajamo prek spletne trgovine. Obdelujemo okrog 15 ha površin, od tega je 10 lastnih, drugo je najem. Zelenjavo pridelujemo na 10 ha. Na naših površinah pridelujemo vse, kar se v Sloveniji da pridelati, tako šparglje, mladi krompir, mlado čebulo, česen, korenček, peteršilj, grah, različne vrste fižole, paprike (sladke, hude), paradižnik, kumarice, solato, jagode ... To je naša osnovna dejavnost, ki jo pozimi dopolnjuje kisanje zelja in repe. Spomladi prodajamo tudi sadike zelenjave. Vse, kar pridelamo, prodamo na tržnicah in doma. Z zadrugami oz. posredniki nimamo najboljših izkušenj. Do lanskega leta smo bili v integrirani pridelavi, od lani naprej pa nismo več v kontroli, čeprav delamo še vedno po teh načelih oz. se trudimo, da bi uporabljali čim manj škropiv,“ sta povedala Jožica in Franc Janžekovič, ki sta zadovoljna, da imata že naslednika.

S strokovnimi nasveti jim je v zelenjadarski pridelavi v izjemno pomoč Miša Pušenjak. „Imamo srečo, da jo imamo. Vedno nam zna pravilno svetovati, ko iščemo kakšen nasvet oz. imamo probleme.“ Glede same prodaje pa se pozna, da so kupci vedno bolj ozaveščeni in vedno bolj cenijo vse, kar je domače. „Trend pri prodaji se obrača na boljše, zakonodaja pa je takšna, kot pač je. Če bi kmetijski minister s sodelavci prišel vsaj za en teden delat na kmetijo, bi bili naša kmetijska politika in zakonodaja zagotovo drugačni, kmetije pa bi bile posledično lahko še uspešnejše. Predpisi so največji problem, vsak inšpektor ti pove drugače.“



Foto: Črtomir Goznik

Danijel Hanželič

V pretežni meri usmerjeni na tuji trg

Podjetje Kovinarstvo Hanželič, d. o. o., je družinsko podjetje, naslednik podjetja Ključavničarstvo Franc Hanželič, s. p., ki je bilo leta 1973 ustanovljeno v Dornavi. Do leta 1991 so bili glavni proizvedli podjetja štedilniki na trdo gorivo, ki so grela številne hiše po vsej Jugoslaviji. Kasneje se je podjetje usmerilo na tuje trge, in sicer Avstrijo in Nemčijo, kjer so za poslovne partnerje izdelovali številne izdelke iz jekla in nerjavečega materiala, po kupčevem naročilu, je povedal sin Franca Hanželiča Danijel Hanželič, ki je po preoblikovanju podjetja iz s. p. v d. o. o. postal direktor podjetja. Sestra Karmen je finančna direktorica. V podjetju sta v veliko pomoč še vedno tudi oče in mama, saj gre za tipično družinsko podjetje. Po tridesetih letih poslovanja se je podjetje leta 2003 preselilo v nove poslovne prostore v obrtni coni v Novi vasi pri Markovcih, obrtno cono Novi jork. Podjetje Kovinarstvo Hanželič ima trenutno 20 zaposlenih.

„V tem času so v naši delavnici nastali izdelki, ki predstavljajo opremo v Domu upokoencev Ptuj, (servirni vozički, ograje, prijemala v tušu ...), Splošni bolnišnici Ptuj dr. Jožeta Potrča Ptuj (mize iz nerjavečega materiala, omare ...), Perutnini Ptuj (kanalete, kinete, vrata iz nerjavečega materiala). Dejavnost našega podjetja obsega krivljenje cevi, upogibanje pločevine, plazemski razrez, varjenje palic, profilov in cevi. Trenutno poteka preusmeritev proizvodnje v strojno obdelavo kovin na CNC-strojih za avtomobilsko industrijo. Velik problem pa je dobiti usposobljen kader za to dejavnost,“ je o dejavnosti Kovinarstva Hanželič povedal direktor Danijel Hanželič. Njihovi glavni poslovni partnerji so tujci, za katere opravijo 80 odstotkov vseh poslov podjetja, le 20 odstotkov predstavljajo domači kupci. Sicer pa, kot pravijo, „znajo narediti vse“, v okviru prestrukturiranja dejavnosti podjetja, so prepričani, bodo ponovno našli svojega paradnega konja, kot so bili še ne tako daleč njihovi zidani štedilniki na trda goriva s centralnim ogrevanjem ali brez njega.

Kot sta povedala Danijel in Karmen Hanželič, se trudijo, da bi bili kupci njihovih izdelkov oz. storitev zadovoljni. Ker sta bila v družinsko podjetje vpeta tako rekoč že od malih nog, jima prevzemajeta poslovni delo ni delalo težav. Imela sta in še imata dobre zglede, zato se še s toliko večjim elanom lotevata sprememb v sami dejavnosti podjetja, ki so nujne za prihodnost podjetja. Poslovne partnerje, ki prihajajo k njim iz tujine, pa bi želela popeljati na ptujski grad in tam na terasi restavracije uživati v razgledu na prelepo okolico in v sproščujočem vzdušju poklepetati o načrtih, poslu, morda bo tudi to kmalu. Tujci so vsakič navdušeni, ko zagledajo ptujski grad, malo manj pa, ko jim povedo, da tam že dolgo ni več restavracije.



Foto: Črtomir Goznik

Sirova pogača ob košnji

Za testo potrebujemo $\frac{1}{2}$ kg moke, pol kocke kvasa, 5 dag margarine ali olja, 1 jajce, sol, mleko po potrebi.

Nadev pripravimo iz 1 kg nepretlačene skute, kisle smetane, 2 jajc, vaniljevega sladkorja, sladkorja po okusu in soli.

Zamesimo testo, pustimo počivati, razvaljamo kar se da na tanko, namažemo z nadevom in zavijemo dvakrat ali trikrat. Pekač namažemo z mastjo, pogačo narežemo na dolžino pekača in zložimo vanj. Po vrhu namažemo s smetano, ki ji dodamo jajca. Pečemo pri 200 stopinjah Celzija. (Recept: Bogastvo okusov podeželja)

Sladka repa z mlekom

Repo olupimo, narežemo na rezine in kuhamo v slani vodi s kumino, da se zmehča. Posebej naredimo svetlo prežganje iz masla ali masti in moke, ga dodamo k repi in zalijemo z mlekom. (Recept: Bogastvo okusov podeželja)



Foto: Črtomir Goznik

Markovski korant



Foto: Črtomir Goznik

Krajinski park Šturmovci je od leta 1979 zavarovan kot območje biološke raznolikosti, območje, ki združuje značilnosti naravne in kulturne krajine. Po celotnem krajinskem parku je speljana naravoslovna pot s številnimi opazovalnimi točkami. Območje Šturmovcev obsega 125 ha površin med Halozami, Ptujskim jezerom ter Ptujskim in Dravskim poljem.



Foto: Črtomir Goznik

Počivališče v Novi vasi pri Markovcih je bilo prvotno namenjeno predvsem za kolesarje ob kolesarski stezi, z razširitvijo so jo namenili tudi drugim, ki se tod ustavljajo. Kolesarska pot po mejah občine Markovci je sicer dolga 21 km. Poteka v glavnem po ravninskem delu, zato tudi ni zahtevna. Občina Markovci ima tudi nekaj zanimivih sprehajalnih poti. Te so ob drugih zanimivostih občine predstavljene v brošuri, ki si jo je mogoče ogledati tudi na spletni strani TD Markovci.



Foto: Črtomir Goznik

Kolektiv podjetja CPMS sistemi, d. o. o.

Uspešno izvozno podjetje za izdelavo procesne opreme

Začetki uspešnega in predvsem izveznega naravnega družinskega podjetja CPMS sistemi, d. o. o., segajo v leto 1994, ko je bila ustanovljena obrtna delavnica Ključavničarstva Konrada Zemljariča, s. p., v Zabovcih, ki je začel kot samozaposleni, ki je izdeloval različno opremo, ki jo pri delu potrebujejo v mesarijah in mesnicah. Ob tem pa so opravljali tudi druga ključavničarska dela, izdelovali ograje, kovinske konstrukcije. Leta 2004 se je podjetje preselilo na novo, večjo in tehnično izpopolnjeno lokacijo v obrtno cono Novi jork v Markovce 111, kjer deluje pod imenom CPMS sistemi, d. o. o., in kjer imajo 2500 m² pokritih površin. S pomočjo nepovratnih sredstev Slovenskega podjetniškega sklada so leta 2006 sofinancirali nakup opreme in strojev. Leta 2011 jim je uspelo pridobiti tudi visoko bonitetno oceno AA+.

Konrad Zemljarič je svoj s. p. leta 2003 pripojil k podjetju sina Primoža in ga s tem tudi dokapitaliziral. V podjetju CPMS sistemi imajo 16 zaposlenih, vsi so zaposleni za nedoločen čas. Kot je povedal direktor in solastnik podjetja Primož Zemljarič, zaposlujejo strojne tehnike, ključavničarje in varilce. Največji problem so kadri, zato si tako kot drugi stalno izposojajo delavce preko agencij. Največji krivec za pomanjkanje kadrov v kovinarski dejavnosti je slovenski šolski sistem, ki nima poslušna za potrebe gospodarstva, pove Primož. Tako se že nekaj časa trudijo, da bi zaposlili inženirja konstruktorja z znanjem nemškega jezika, a jim ga žal še ni uspelo najti. Največji problem v slovenskem podjetništvu je prevelika socialna naravnost, prevelika je tudi razlika med bruto in neto plačo zaposlenih. To bi se moralo spremeniti.

Podjetje CPMS sistemi v glavnem dela za tuji trg, preko nemškega partnerja tako rekoč s svojimi izdelki pokrivajo ves svet. Za slovenski trg izdelajo zelo malo, okrog pet odstotkov celoletne proizvodnje, kar 95 odstotkov pa je izvoza, zato tudi nimajo težav s plačili. Tujci cenijo kakovost, zanesljivost in so tudi redni plačniki. V letu 2014 je družba dosegla realizacijo v višini 1,22 milijona evrov in kar za 5,5 odstotka preseгла realizacijo v letu 2013. Prav tako ustvarja dobiček in povečuje število zaposlenih. Glavne dejavnosti podjetja so inženiring in projektiranje, izdelava in montaža jeklenih konstrukcij ter izdelava in montaža procesne opreme, predvsem pa strojev za predelavo mineralnih snovi. To pa so tudi področja, na katerih želijo delati tudi v prihodnje, kot stabilno, uspešno in izvezno naravnano podjetje uživajo široko zaupanje svojih kupcev. Neke širitve v tem trenutku ne načrtujejo, bolj tehnološko posodobitev. „Najpomembnejši kotiček v občini Markovci je za nas zagotovo obrtna cona, saj se z delom v njej preživlja cela družina. Najbolj pa mi je pri srcu Ptujsko jezero, ki v večjem delu leži v naši občini, čeprav je žalostno, da ni izkoriščeno, kot bi moralo biti. V tujini znajo izkoristiti vsako jezero, vsako gramoznico.“

Pred štirimi leti so se odločili za uvedbo kolektivnega dopusta, da lahko vsi v miru dopustujejo in izprežejo tako, kot je to že dolgo praksa v podjetjih na tujem.



Foto: Črtomir Goznik

Osnovna šola in vrtec Markovci

Šola in vrtec – pomemben člen razvoja in napredka

Pri sv. Marku sta jeseni leta 1789 nekaj otrok začela poučevati župnik Andrej Ledenik in organist Bernard Domanjko. Poučevala sta v stari leseni mežnariji, najstarejši markovski šoli, ki je stala zraven cerkve. Od leta 1809/10 pa je bila v Markovcih že redna šola, ki jo je obiskovalo 31 učencev na dan, nedeljske šole se je udeleževalo po 95 učencev.

Spomladi 1840 so zraven cerkve začeli graditi šolsko zgradbo, ki je bila dokončana do jeseni. Zidava šole v Markovcih se je zavlekla do leta 1890, ko je krajevni šolski svet sklenil, da se stara šola z eno učilnico in učiteljskimi stanovanji podre, sezida pa se nova šolska zgradba s petimi učilnicami in stanovanji za vse učitelje. Ze septembra istega leta je šola postala štirirazrednica, čez dve leti je imela eno paralelko, leta 1892 je postala petrazrednica in leta 1905 se je razširila v šestrazrednico.

V šolskem letu 1935/36 je dobila šola odobreno prošnjo za razširitev. V naslednjem šolskem letu so uvedli sedmi in osmi razred; šola je postala osem razrednica s petimi vzporednicami.

Po II. svetovni vojni so se vrnili tudi slovenski učitelji. 28. maja 1945 se je šola v Markovcih ponovno odprla. Znova sta se oglasili slovenska beseda in pesem. Ob odprtju je šola imela 338 dečkov in 343 deklic; skupno 681 učencev. Ob 150-letnici šole in 15. obletnici osvoboditve se je šola preimenovala v Osnovno šolo bratov Štrafela. Stara šola je bila že precej dotrajana, zato so se odločili postaviti novo šolo.

„V šolskem letu 1979/80 je potekal v novi moderni zgradbi, ki je imela zraven 24 učilnic še telovadnico, knjižnico, kuhinjo, jedilnico, večnamenske in upravne prostore. Leta 2000 je v okviru osnovne šole začel delovati vrtec. Leta 2006 je občina Markovci ob osnovni šoli pridobila novo večnamensko športno dvorano s 1800 m² površine. Leta 2013 je zgrajen novi, moderni 9-oddelčni vrtec. Istega leta pa je bila tudi izvedena energetska sanacija celotne šole. V letu 2015 je celotna šolska stavba dobila novo streho. Danes ima šola 310 učencev, ki so razporejeni v 18 oddelkov, vrtec pa nudi varstvo 167 otrokom v devetih oddelkih.“

Vrtec in šola sta pomembna za občino, ker vzgajata in izobražujeta otroke, ki bodo kot odrasli ljudje pomemben člen razvoja in napredka našega kraja,“ je dejal ravnatelj Ivan Štrafela.

47 festival Narodno abavne Glasbe Ptuj 2016

Minoritski samostan Ptuj

1. septembra ob 19:30
Odštevamo do Abrahama –
 drugih 10 let festivala (1980–1989)

2. septembra ob 19:30
47. Festival NZG Ptuj 2016



Mercator

MESTNA OBČINA PTUJ

iJAGER TRGOVINE

ARRIVA

Zavarovalnica Maribor

VIDEOTON

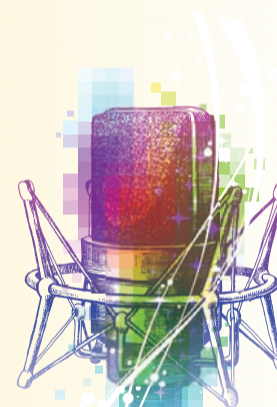
RAZVEDNA SLOVENIJA

Štajerski **TEDNIK**

RADIOPTUJ

www.radio-tednik.si

Otroci pojejo slovenske pesmi in se veselijo



RADIOPTUJ 89,8+98,2+104,3 Štajerski **TEDNIK**
 www.radio-tednik.si



Štajerski tednik -

časopis z najboljšimi regijskimi zgodbami

odslej na spletu z aktualnimi novicami vsak dan!

Da boste izvedeli prvi!

Štajerski **TEDNIK**

www.tednik.si