



O B Č I N A
Grad

Informativno glasilo Občine Grad

leto XII

številka 33

december 2011



Srečno 2012

SPOŠTOVANE OBČANKE, CENJENI OBČANI!



December je že tradicionalno mesec obračunov. V tem mesecu, zadnjem v koledarskem letu, delamo inventure blaga, dosežkov in uspehov. Tako v duhovnem kot tudi materialnem svetu. Pogledamo, kako smo dosegali zastavljene cilje, kako smo rasli ali padali.

Tudi na občini ta mesec pripravljamo zaključna poročila in poročila o izvedenih investicijah v iztekajočem se letu. Celo leto nas je spremljala senca naraščajoče plime gospodarske krize. Vsak dan smo dobivali grozeča sporočila o pomanjkanju ali odpovedi že odobrenih finančnih sredstev. Kljub vsem težavam smo uspeli dokončati izgradnjo vodovoda v Motovilcih in izgradili velik del vodovodnega omrežja v Radovcih. Preplastili smo cesto iz naselja Grad po Rajbarovem bregu do Gornjih Slaveč in cesto v Rankovo grabo. V Vidoncih smo preplastili cesto v Mesarovo grabo in na Pozvekov vrej, v Kovačevo grabo in Baksarovo cesto. Obnovili smo pode in električno napeljavo v prostorih osnovne šole. Začeli smo z izgradnjo prostorov za doživljajski park Vulkanija. Skupaj smo za investicije namenili več kot en milijon evrov investicijskih sredstev proračuna. Veliko. Ogromno, glede na ekonomsko situacijo in na stanje proračunske blagajne.

Za prihajajoče praznike želim vsem obilo miru, veselja in zadovoljstva. Veliko elana in delovne vneme za dosežke v prihajajočem letu.

Vesele Božične praznike in srečno Novo leto.

Vaš župan
Daniel Kalamar

DRAGE BRALKE, DRAGI BRALCI!

Spet zaključujemo eno leto, ki je tako hitro minilo, da se težko spomnimo vseh dogodkov in vsega dela, ki smo ga dan za dnem opravljali. V vseh teh tednih smo doživljali mnogo lepega in veselega, pa tudi žalostnega in naporenega, a kaj hočemo, življenje je tako, včasih lepo, včasih bridko. Sami si ga moramo narediti čim lepšega, ga živeti polno in izkoristiti vsak trenutek, da ga preživimo bogato in z ljubljenimi osebami.

Ko se tako vračamo v pretekle dni, vidimo, da smo tudi v tem letu veliko naredili, da se kljub vsem gospodarskim težavam razvijamo, delamo in trudimo po svojih najboljših močeh. Velikokrat smo se srečali ob raznih prireditvah, se veselili uspehov v šoli in službi ter zahvaljevali ob darovih narave, za katere smo skozi vse leto garali. Saj kot pravijo, žanješ tisto, kar si posejal. Ne samo na njivi, tudi v službi, v medosebnih odnosih in predvsem pri sebi. In zaključek leta je tisti čas, ko pregledamo vse uspehe in delo, ki smo ga skozi leto uresničevali. Novo leto pa je možnost za nov začetek, za izpolnjevanje še neuresničenih zaobljub, želja in načrtov. In prav je, da imamo načrte in želje, kajti to nas bo gnalo naprej k njihovu uresničevanju.

Skozi leto, ki prihaja, nas bo spremljal koledar, ki smo ga ustvarjali skupaj z našimi otroki iz vrtca pri Gradu. Pridne otroške rokice so ustvarile čudovite risbice in izdelke za vsak mesec v novem letu. In ko boste pogledali nanj, se spomnite vseh lepih trenutkov iz svojega otroštva, vseh dni, ko smo težko pričakovali božič, »vüzen«, počitnice... Naj nas ta otroška razigranost in energija vodi skozi vse leto, da bomo kljub obilici dela in obveznosti našli tudi čas za igro, pogovor, sprehod v naravi, obisk kulturne prireditve... in tako obogatili svoje dneve.

Želim vam lepe božične praznike, ob obilici daril in voščil, ki jih boste podarili ali dobili, pa si zapomnite, da ni lepšega darila, kot je družinska sreča, razumevanje in preživljanje skupnega časa. In to darilo moramo v decembru vzeti kot najlepše ter ga podariti svojim najbližjim.

Danijela Krpič
glavna in odgovorna urednica



JESENSKI DAROVI NARAVE

Da je zima tisti letni čas, ko je narava odeta v trden spanec in se od nje ne more več kaj zahtevati, sedaj čutimo tudi sami. Kratki dnevi, prežeti z mrazom in snegom, niso namenjeni večjim delom bodisi zunaj ali v hiši. Na prijeten zimski spanec se je zato potrebno pripraviti že prej – in tako lepa in sončna jesen kot je bila letošnja, je pravšnja za pospravilo jesenskih darov narave in za napolnitev domače ozimnice.

Tokrat smo se odločili, da bomo obudili tista jesenska opravila, ki so se lahko morebiti skozi čas obdržala vse do danes. Pa naj si bo to kopanje krompirja, trganje grozdja, pospravljanje koruze, čiščenje buč ali pokapanje repe. Seveda z namenom za dolgo zimsko shrambo – še posebej pri kakšnem kislem zelju ali repi, ki zahtevata nekoliko celovitejšo predelavo.

K vsem tem pridelkom, ki so rezultati našega trdnega celoletnega dela, pa nismo pozabili dodati niti preizkušenih starih receptov naših babic: od »goričkih gibanc«, »posolank«, »krompirjevih prol«, koruznih žgancev... V dolgih zimskih dnevih in ob pravilni shrambi sestavin tako želimo, naj po naših domovih večkrat zadisi po pridelanih dobrotah iz jesenskih darov narave. Pa okusen dober tek in dolgo zimsko razvajanje z njimi, posebej pa sedaj med božično-novoletnimi prazniki.

Nino Gumilar



Jesenski plodovi (foto: www.prc.si)

»KUSTA REPA DUGI LEN...«

Če je nekdaj veljalo prepričanje, da je kislina repa hrana revnega sloja ljudi, se je danes ta kultura močno razširila na domačih krožnikih. Predvsem pred praznikom vseh svetih, ko je tudi že čas, da se ta pridelek pospravlja z njiv, je po naših prekmurskih domovih in gostilnah veliko »domačih kolin z bujto repo«. Pa vendar je to šele začetek okušanja tovrstne enolončnice, ki je razmerno zimska jed. Pogoji, da obstane vsaj do pusta, sta pravilna shramba in kisanje.

Če malo pobrskamo nazaj, ugotovimo, da bela repa izvira iz srednje Evrope in so jo začeli že zgodaj kultivirati. Preden naj bi Kolumb odkril Ameriko, so v Evropi na veliko jedli repo, ko pa je ta iz Amerike prinesel krompir, se je za repo zlata doba končala. Vseeno pa repa v zadnjem času spet pridobiva pomemben kulinarčen pomen.

Bela repa se v naših krajih seje v drugi polovici leta, nekje v bližini godu Sv. Ane, k čemer naši stari starši dodajajo, da je to najugodnejši čas tovrstnega opravila. Hkrati pa naj bi se poljščina posejala najkasneje do 23. avgusta, godu Roze ali Rozanke, v Prekmurju tudi »Prsolanke«. Od tod naj bi se najverjetneje razvilo tudi ime za našo sladico »posolanko«, katere nadev je lahko tudi odlična popražena bela repa. Repo kmetje navadno posejejo po strnišču, zato jo ponekod tudi tako imenujejo – strniščna repa. Poleg prijetnega okusa pa repo odlikujejo balastne snovi, beljakovine, ogljikovi hidrati, vitamini... Po prehransko zdravilni plati menda ni dela ali organa telesa, ki mu repa ne bi koristila za živahnejše delovanje. Preden nastopita sneg in led je pomembno, da repo pospravimo s polij (starejši pravijo, da naj bi repa k »Mijalovemu«, konec septembra, že dosegla želeno debelost), jo očistimo ter pripravimo za kisanje. Postopek kisanja ali kvašenja repe (nekateri dodajajo tudi malo kvasa) je dokaj podoben kisanju zelja – brez »ribaša«, lesene kadi in soli ne gre. Ko se repa očisti, umije, jo naribamo v pripravljeno, za to namenjeno čisto kad ter jo sproti solimo in trdimo. Najpreprostejše z golimi rokami. Na koncu odvečno vodo odvezamo, ne smemo pa jo pozabiti otežiti in zaščititi s pokrovom. V takem stanju jo nato pustimo najmanj osem dni in je ne »gibamo«. Če vidimo, da slučajno vode primanjkuje, jo dolivamo, če pa nastajajo kakršnekoli usedline na vrhu, jih sproti odstranimo in zamenjamo vodo. Na tak način bo gotovo marsikateri zimski jedilnik pestrejši, vsaj tja do pusta, ko se rado sliši iz otroških ust: »Kusta repa dugi len, fašaneč je celi den«.

Nino Gumilar



Od »lupanja« in ribanja do kisanja repe (foto: Marija Preglav)



DOMOV NA »GIBANCE«

Čas okrog prvega novembra je že iz davnine napolnjen z različnimi magičnimi verovanji pa tudi z domačimi vražami, ki jih pomnijo naši starejši še tod okrog. Ena izmed teh vključuje celo našo kulinarčno specialiteto »goričko gibanco«, katere recept dodajamo spodaj.

Na večer oziroma noč pred drugim novembrom, ko katoliška cerkev praznuje praznik vernih duš, naj bi bila živa še po veliko domovih navada ali vraža, da se na ta večer domov vračajo mrtvi iz vic. Da ponoči ne bi ostali praznih rok, saj je to čas za spanje, jim je treba na mizi pustiti nekaj za pod zob – »domača gibanca« naj bi bila več kot okusen posladek, da pokojni preverijo, kako je doma in se malo okrepcajo. In malo za šalo malo zares lahko problem nastopi šele takrat, če na večer pred vernimi dušami dan, na kuhinjski mizi zares kaj zmanjka.

Nino Gumilar



Miza z »gibanco« za verne duše - problem nastane, če jo že prej najde kakšna lačna »živa duša« (foto: N. Gumilar)

DOMAČA »GORIČKA GIBANCA« ALI »REPŃJAČA«

Testo: približno 1/2 kg gladke moke, 30 g kvasa, sol, žličko olja, voda in mleko po potrebi.

Nadev: naribane »vogrské tikvi« ali naribana jabolka ali naribana bela repa, sladkor po potrebi, pri jabolkih tudi cimet.

Priprava:

Iz presajene gladke moke, vzhajanega testa (nekateri gospodinje ga ne dajejo), soli in olja zamesimo testo. Pokrijemo, ga damo na toplo vzhajat oziroma počivat, nato pa ga na centimeter debelo razvaljamo na okroglem loparju, tako da testo seže čezenj. Da se izognemo prijemanju testa na lopar, lahko uporabimo poleg moke še koruzni zдроб.

Pripravljen nadev nato potresemo po testu – k stisnjanim naribanim jabolkom lahko dodamo tudi cimet in sladkor, buče pa sladkamo po želji – odvisno od sorte.

Ko je nadev razporejen po testu, le to začnemo zapirati proti sredini, tako da pokrijemo celotno »gibanco«.

Ob dobro zakurjeni krušni peči bo »gibanca« postala brž ko ne zlato rjave barve s hrustljivo skorjo. Ko jo vzamemo iz peči, jo premažemo še z maščobo, da postane bolj mehka. Nanjo paše okusno tudi domača kislá smetana ali popražena zmléta bučna semena, ki jih segrejemo na mleku. Pa dober tek.

Nino Gumilar



Priprava »goričke gibanca« - valjanje testa in ožemanje nadeva (foto: N. Gumilar)

DOBROTE IZ ZELJA

V zimskih mesecih velikokrat pripravljamo jedi iz kisane zelja. Kisano zelje danes lahko kupimo v trgovinah, vendar včasih ni bilo tako in smo zelje kisali doma. Tudi danes veliko gospodinj zelje kisa kar doma. Pri kisanju zelja sodelujejo tudi ostali člani družine.

Zelje najprej očistimo in ga naribamo. Nato ga damo v posodo za kisanje zelja, ki je lahko lesena ali plastična. Po svojem okusu zelje začini s soljo, lovorjem, kumino ali pa dodamo še poper. Seveda je potrebno zelje tlačiti v posodo. Za tlačenje lahko uporabljamo različne predmete. Včasih pa tudi danes zelje tlačimo sami. Po navadi zelje tlačijo moški, ki imajo nekoliko več kilogramov in je učinek tlačenja večji. Po končanem delu zelje obtežimo in ga postavimo v klet. Približno po treh tednih je zelje skisano in ga lahko uporabljamo v prehrani za pripravo različnih jedi – segedin, sarmo in druge dobrote.

Zelo prijetno zadiši po kuhinji, ko se pripravljajo zeljni re-taši ali flikice z zeljem.



Ribanje zelja (foto: D. Krpič)



»ZELGINE FLIKICE«

Če želimo pripraviti flikice z zeljem, moramo najprej zelje popražiti. Za testo pa potrebujemo moko, jajca, olje, vodo in sol. Zamesimo testo, ga natrgamo na majhne koščke - flikice in flikice kuhamo nekaj časa v vreli vodi. Flikice potrosimo z zeljem in okusno kosilo je na mizi.

Melita Ficko Sapač



Zelgine flikice (foto: D. Krpič)

KROMPIR

Posvetili smo se jesenskim opravilom, kamor spada tudi pobiranje krompirja. Krompir je v preteklih časih bil predvsem simbol siromaštva in lakote, dandanes pa si skoraj ne predstavljamo obroka brez njega. Iz raznih ustnih izročil izvemo, da so se ljudje nekdaj oklepali trditve, da mora biti krompir pobran preden so otroci po počitnicah zopet šli v šolo. Kdo ve, morda jim tega ni uspelo in so se iz tega razloga jesenske počitnice poimenovala »krompirjeve počitnice«. Še danes pa velika večina ljudi krompir »prebira« in s tem že vnaprej določi, kateri krompir bo v naslednjem letu spet primeren za to, da ga posadijo, to je t.i. semenski krompir. Nekateri ga razdelijo in drobnejšega porabijo za hranjenje prašičev. Krompir bi se naj praviloma shranjeval v temnejšem prostoru, ne pretoplem in ne premrzlem, da krompir ne bi zmrznil.

Še vedno pa ljudem krompir pomeni osnovno živilo prehranjevanja in prav vsaka gospodinja ga zna pripraviti na tisoč in en način. Včasih pa temu ni bilo tako in so krompir v veliki meri uporabljali pri peki kakih domačih in že skoraj pozabljenih dobrot. Le v redkih gospodinjstvih še zasledimo pripravo domače dobrote kot so »krumčove pogače«.

Tadeja Rajbar

»KROMČOVE POGAČE«

Testo: 1 kg moke, 5 večjih krompirjev, 2 jajci, 2 dag kvasa, malo masti, malo soli.

Priprava: krompir olupimo in skuhamo. Nato ga zmečkamo in dodamo ostalim sestavinam. Zamesimo testo, ga razvaljamo in izrežemo z okroglim modelčkom. Zložimo jih v pekač in po vrhu namažemo z jajcem, da se lepše zapeče. Pa dober tek!

Tadeja Rajbar



Slastne krumčove pogače (foto: T. Rajbar)

SPRAVILO KORUZE

Časi se spreminjajo in s tem običaji in opravila. Je že res, da se ta dela še opravljajo, a zagotovo na drugačen in lažji način, saj je danes veliko več strojev kot nekoč. Tako je bilo delo prej bolj zahtevno, a tudi bolj zanimivo. Ljudje so se namreč tako dosti več družili in pogovarjali, kar pa v današnjem času še kako manjka.

Tako se je dogajalo v času, ko je drevje začelo rumeneti. Takrat je namreč bil čas za siliranje, ki je potekalo skorajda na vsaki kmetiji. Že pred tem, ko je bil čas za siliranje, se je koruza pripravljala tudi za »sečko«. Koruzo so namreč rezali tudi za sprotno krmo za krave. A ko je prišel trenutek, da so se pripravili na veliko silažo, je bilo potrebno pripraviti silose, traktor s silosom, pri sosedih in prijateljih prositi prikolice in seveda pripraviti dobrote, ki jih je gospodinja pripravila pri vsakem večjem opravilu na kmetiji. In ko je bilo vse to pripravljeno, še poprositi ljudi za pomoč pri delu, saj je bilo potrebno bistveno več ljudi kot danes.

Potrebni sta bili dve osebi, da se je rezanje silosa sploh lahko začelo. Traktorist in tisti, ki je ravnal »ror«, da je silaža letela na prikolico. Ko sta prikolico napolnila, sta jo priklopila drugemu traktoristu, ki je peljal silos na kmetijo. Ko so zrezali korožo, je na kmetiji po navadi stalo kar nekaj prikolic s silosom. In nato se je začelo rajanje pozno v noč. Silos sta po navadi dva metala s prikolice, ostali ljudje pa so bili v silosu in so silos »klačili«. Ob zaključku so silos še skrbno pokrili, da ne bi prišel zraven zrak in uničil vso ozimnico za krave.





Silos za koruzo (foto: M. Knap)

Med delom je seveda gospodinja skrbela za delavce. Že dan prej je spekla kruh ali vrtanke. Ko je bil čas malice, jim je postregla s domačimi klobasami, šunko, ocvirki in mastjo ter seveda z domačim moštom. Med delom so se okrepčali še s kakimi domačimi ocvirkovimi pogačami ter makovo in orehovo potico. Ko so z delom zaključili, pa je bilo poskrbljeno za delavce s pravim kmečkim kosilom, kokošjo juho, pečenko, krompirjem in solato. Za konec so se posladkali še s kakim domačim pecivom in spili kak domač šnops, katerega ni manjkalo niti čez dan. Kljub temu, da je nekoč bilo veliko več opravil na kmetiji in tudi bolj težko, so se ljudje znali združiti, se veseliti in seveda pogovarjati. Nikomur ni bilo težko priskočiti na pomoč. Sosedje so bili pri tem prvi, kar je bila vrlina v tistem času, danes pa je marsikje ravno obratno.

Mateja Knap

»KUKRČNI ŠTERC«

Testo: 1/2 l kislega mleka, 1 jajce, koruzna moka (dodajša po občutku), 2 jabolki.

Priprava: Iz sestavin pripravimo tekoče testo, ki ga vlijemo v pekač. Jabolki zribamo med zmes. Eno jabolko lahko po želji še po celi zmesi naribamo, ko vlijemo zmes v pekač. Spečemo in jemo še toplo.

Mateja Knap



Kukrčni šterc (foto: M. Knap)

SPRAVILO REPE IN BURGOLE

Ker v današnjem času najdeš še redkokje kmeta, ki seje repo, še bolj poredko pa srečamo kmeta, ki bi danes na svojih njivah prideloval tudi "burgolo" (krmno peso), sem morala za svojo sogovornico izbrati eno izmed najstarejših sovaščank, ki mi je znala veliko povedati o teh dveh kmetijskih pridelkih, katerih kmetje v preteklosti niso imeli zgolj za krmljenje živine, ampak so iz njih pridne gospodinje znale narediti marsikatero specialiteto, katera dandanes naši generaciji več ni poznana. Za sogovornico sem izbrala sosedo Justino Dervarič, ki mi je z veseljem pripovedovala o spravljanju teh dveh kmetijskih pridelkov. Pomembna je bila tudi setev teh dveh pridelkov. Krmna pesa se je ponavadi sejala v mesecu aprilu, repa pa zadnje dni meseca julija oziroma v prvih dneh meseca avgusta. Justina je nadaljevala najin pogovor o tem, zakaj so v preteklosti ljudje pravzaprav ta dva pridelka čez zimo kar zakopali in to na prav poseben način. Prostor za tako imenovani pokop burgole (krmne pese) so si kmetje naredili v bližini doma. Burgolo so nasipali na velik kup in ga pokrili s slamo. Slamo so pokrili še z zemljo, tako, da mraz burgoli ne bi škodoval. Tako pokrita je ostala sveža, zelo pomembno pa je bilo, da ni postala gobava. Še posebej je to bilo pomembno zato, ker so jo veliko uporabljali tudi v gospodinjstvu. Da je ohranila svojo svežino, je pomembno vlogo odigral tudi kakšen kos opeke, ki so jo dali prav na peso zaradi samega dotoka zraka.

Justina je povedala tudi zanimive reči, zakaj so ta dva pridelka vse uporabljali, seveda poleg tega, da sta služila za krmljenje živine. Zelo zanimiva je bila pripoved o tem, kako so iz obeh pridelkov pred leti pekli "gibance", podobno kot jih danes delamo iz buč. Peso je bilo potrebno malce popražiti in potem z njo napolniti testo ter jo zapeči v krušni peči. Justina je povedala še, da so "gibance" pekli tudi iz krmne pese oziroma "burgole". Burgola je za ta namen morala biti obvezno rumene barve zaradi boljšega okusa. Nekdaj pomembna jed iz bele pese so bili tudi tako imenovani retaši, kot jim pri nas pravijo. Bili so res ta prava sladica. Ena od jedi na žlico pa je kuha mlečne bele pese, katera najde še tu pa tam mesto v naši kuhinji. Mogoče pa bo koga le zamikalo in si jo bo privoščil za večerjo.

Suzana Farič



Spraviilo pese z njive, ki je dandanes zgolj redkost (foto: E. Madjar)



»MLEČNA BELA REPA«

Sestavine: 2 litra vode, 1 kg domače bele pese, ščepec soli, ostra moka, 2 dcl kisle smetane.

Priprava: vodo zavremo in vanjo damo belo peso, ki smo jo predhodno že oprali v mrzli vodi. Kuhamo jo približno dobre pol ure in po okusu dodamo sol. Ko je pesa dovolj kuhana, v posebnem loncu pretepemo s stepalnikom ostro moko in kisko smetano, da dobimo gosto zmes. Zmes dodamo že kuhani pesi, počakamo, da prevre in nato še nekaj časa kuhamo na manjšem ognju. Postrežemo jo vročo s prilogo domačega kuhanega krompirja. Pa še namig za bolj zdrav obrok: uporabimo doma pridelano peso. Dober tek!

Suzana Farič

OLJNE BUČE

Pridelava oljnih buč v slovenskem prostoru je značilna predvsem za Prekmurje in Prlekijo. Njeni začetki segajo v konec 19. stoletja, ko so oljne buče gojili kot dodatek na koruznih poljih, postopoma pa se je gojenje teh buč razvilo v samostojno kmetijsko kulturo, namenjeno za pridelavo bučnega olja na velikih njivskih površinah.

Sprva so se gojile buče z lupinastimi semeni, ki jih je bilo potrebno lupiti, preden so šle v nadaljnjo predelavo. Glede na to, da je razvoj, tako kot na vseh drugih področjih, tudi na področju gojenja buč napredoval, so se kasneje pojavile buče golice. To so buče brez lupine, ki so pri nas tradicija že vrsto let. Te buče so prispevale k odpravi zamudnega in naporenega odstranjevanja lupin, saj se je nekoč luščilo ročno. Poleg tega pa je bil tudi pridelek veliko večji.



Buča golica (foto: D. Krpič)

Če preidemo k sami pridelavi golic, je pomembno, da je idealna podlaga za uspevanje predvsem rahla zemlja, toplo vreme, malo vetra, dovolj padavin, sorazmerno visoka zračna vlaga. Buče torej ne ljubijo zbitih tal, hladnega vremena ali neviht s točo, ki pa na žalost mnogokrat prizadene to priljubljeno kulturo.

Buče se običajno sadijo konec aprila ali v začetku maja, ko postaja vse topleje. Včasih so se buče sadile tako, da se je skopala jama in se je vanjo položil hlevski gnoj, ki se je prekril s tankim slojem rahle zemlje, kamor se je nato položilo nekaj posušenih bučnih semen (5-8). Zatem se je čeznje narahlo prevlekel tanek sloj rahle zemlje. Razdalja med njimi je bila približno 1,5 m. Ko so buče nekoliko zrastle, so se osipale, da so imele še več rahle zemlje. Danes tak način sajenja buč lahko zasledimo le še ponekod, predvsem za lastno pridelavo. S povečanim povpraševanjem prodaje bučnega olja se je povečala tudi pridelava oljnih buč, zato se je pojavila potreba po lažjem postopku pridelave. Uvedel se je novejši, lažji postopek zasajanja te kulture, in sicer se jih sadi v vrste, da se je potem tudi lažje znebiti plevela na sami njivi. Pa tudi ne osipava se več. Vse poteka večinoma mehanizirano.

Buče ob primernem vremenu rastejo in zorijo nekje do konca avgusta oz. začetka septembra, ko se začne postopoma pobiranje bučnega semena. Le-to se nato opere in suši na soncu ali v peči. V preteklosti so sušili v krušnih pečeh, po potrebi pa tudi v pečici štedilnika (narečno: prutarju). Suho seme se je nato skladiščilo do izdelave bučnega olja. To opravilo pa je bilo značilno za zimski čas, saj so kmetje imeli takrat tudi več časa.

Oljarne so imele v zimskem času kar precej zapolnjen urnik. Izdelava olja je poseben postopek, ki je danes sicer mehaniziran, v preteklosti pa je potekala ročno. Trideset let nazaj, če pobrskam po spominih, so kmetje bučno seme, preden so ga dali v predelavo, očistili nečistoč, ki so bile prisotne. To so običajno opravili s t.i. bintom, napravo, s katero se odstrani suh odpadni material, ki nastane v času skladiščenja semen. Postopek v oljarnah je potekal v več fazah. Prva je bila ta, da so seme zmleli v grobo moko, ga pregnetli, nato pa v okroglih železnih ponvah pražili do nastanka peščene mase rjavkaste barve. Zatem se je masa dala v stiskalno napravo, kjer se je iztiskala v gosto, temno zeleno tekočino, imenovano bučno olje. Olje je imelo zelo močan in prefinjen vonj, ki ga je bilo moč zaznati še dolgo zatem. Po končanem stiskanju bučnega olja pa je kot ostanek postopka značilna bučna pogača, ki je zaradi velike vsebnosti beljakovin iskano krmilo.



„Vogrška tikev“ - laška buča (foto: D. Krpič)



Bučno olje je zelo cenjen kulinarčni izdelek, ki se uporablja predvsem za zabelo solat, uporablja pa se tudi v zdravilne namene. Znanstvena dognanja namreč potrjujejo zdravilnost bučnih semen in bučnega olja, predvsem zaradi visoke vsebnosti nenasičenih maščobnih kislin, vitaminov in mineralov. Bučno olje naj bi pomagalo predvsem pri težavah s prostato, deluje pa spodbudno na ves organizem - na prebavni, srčno-žilni in živčni sistem, tudi na kosti, mišice, sklepe in kožo.

Večstransko uporabni pa sta tudi meso buče in pa bučno seme. Meso buče, se lahko uporablja pri kuhi in peki. Bučno seme pa se lahko uporablja kot prigrizek, pri peki peciva... Dandanes je možno zaslediti veliko receptov, kjer bučno seme, bučno olje ali meso buče predstavlja bistveno sestavino jedi. Eden preprostih receptov, ki je bolj značilen za obdobje izpred 30 let je pečena Laška buča ali »vogrska tikev«, ki je lahko zelo poceni sladica.

Tatjana Grah

»PEČENA VOGRSKA TIKEV«

Zelo dozorelo bučo (vogrsko tikev) očistimo in razrežemo na pol. Z žlico dobro izčistimo seme in mehko meso buče postružimo. Nato bučo v pečici pečemo približno 45 minut pri 200°C oz. dokler buča nima zlatorjavo zapečeno skorjo. Med pečenjem se lahko ustvarja veliko vode, ki jo je potrebno sproti odstraniti, drugače meso ne bo lepo zapečeno.

Bučo ponudimo ohlajeno. Če buča ni dovolj sladka, jo lahko tudi dosladkamo. Vendar imajo te buče običajno pravo mero sladkosti. Jo zelo priporočam pokusiti!

Tatjana Grah



Pečena vogrska tikev (foto: T. Grah)

TRGATEV

Pesnik Tone Pavček je napisal: Mnogo je na svetu lepih dežel, a niso vse srečne. Slovenija je lepa in srečna: ima vinograde. Slovenija je blagoslovljena z najlepšo rožo – vinsko trto.

Začetki vinogradništva segajo pri nas že v čas Keltov. Slovenska tla zaradi odličnih podnebnih razmer dajejo vrhunska kakovostna vina, katera lahko damo ob bok z najboljšimi na svetu. Današnja mladina pozna bolj trgatve v goricah, posebno mestni ljudje. A če se vozimo po Prekmurju, opazimo, da ima še mnogo domačij brajde. Ali so to obzidne brajde ali pa brajde, ki dajejo v poletnih vročih dneh prijetno senco za druženje, je odvisno od gospodarja. Na brajdah največkrat najdemo trto samorodnice. Samorodnice so evropsko-ameriški križanci in so se pri nas razširile ob pojavu trsne uši, saj so dosti bolj odporne na njo. Najbolj znane sorte samorodnic pri nas so: šmarnica, klinton, izabela, jurka, francozar, šmarnica. Že od nekdaj so kmetje težko čakali trgatve, kajti ne samo da je to opravilo, ki je in še vedno prinaša ob delu tudi veliko veselja, ampak je tudi povračilo za vloženo delo, skrb in ljubezen - predstavlja krono celoletnega dela.

Že nekaj dni pred trgatvijo je bilo potrebno pripraviti sode, mlin in stiskalnico. Potrebno je bilo pripraviti matični kvas, katerega so uporabljali za vrenje mošta. Za to so ponavadi nabrali nekaj grozdja, ga stisnili, nekoliko žveplali in pustili, da je vrel v kakem majhnem sodu.

Gospodinje so na predvečer same trgatve v krušni peči spekle potice, kruh in meso, in s temi dobrotami so se na dan trgatve krepčali. Trgatve je ponavadi potekala v lepem sončnem vremenu. Grozdje so najprej potrgali, pri tem so takoj odstranjevali bolne, suhe ali gnile jagode. Potem se jagode odstranili s peclja - specljali, zmleli z ročnim mlinom in potem je vse to šlo na stiskanje. Nekoč niso poznali avtomatskih stiskalnic, ampak so to počeli ročno. Zmleto grozdje so nasipali v kad »prešo« in potem ročno vrteli vijak, ki je stiskal grozdje s pomočjo lesenih uteži. Če so hoteli pridelati rdeče vino, so pustili zmleto drozgo v kadeh, da se je »maceriralo« – iz rdečih jagodnih kožic se je izlužila barva. Drozgo so morali večkrat premešati, da med stanjem ne bi začela naravno vreti. Po nekaj dneh so potem drozgo stisnili in nalili mošt v sod.



Preša za grozdje (foto: D. Troha)



Zaradi vrenja sod nikoli ni bil napolnjen do roba, kajti ob vrenju se je prostornina mošta povečala. Ob vrenju izhajajo vrelni plini, ki so zaradi visoke koncentracije usodni za človeka. To so preverjali tako, da so šli v klet s svečo. Če je le-ta ugasnila, je bila koncentracija prevelika in ni bilo varno hoditi v klet. Ko je vrenje bilo končano, so se medtem na dno soda usedle razne nečistoče, zato je bilo potrebno vino pretočiti. Pomembno pri tem je tudi žveplanje, katero prepreči kvarjenje. Dober vinogradnik lahko že po grozdju sluti kakšno bo vino, ampak tisti pravi trenutek, ko je mogoče reči, kakšna je letina, se zgodi okrog sv. Martina, ko naj bi iz mošta nastalo vino. Da pa grozdje ni le za pridelavo vina, vedo gospodinje po Goričkem, ki vedo pripraviti marsikatero dobroto. Ena izmed teh je domači jurkov sok, ki ima zelo prijetno aromo in pusti sladko dražeč okus v ustih.

Doris Troha

»JURKOV SOK«

(po receptu Jožice R.)

Rabimo: 3 kg grozdnih jagod, 3 l vode.

Grozde odstranimo od peclja. Na 3 kg grozdnih jagod damo 3 litre vode in kuhamo od 20 do 25 minut, da jagode popokajo in se nastala tekočina aromatizira. Nato vse skupaj precedimo oz. prepasiramo skozi cedilo, da odstranimo lupine in peške. Pomagamo si z žlico. Dobljeni sok natočimo v vroče steklenice »jambo« in takoj zapremo s pokrovčki. Zložimo v košaro, obloženo z odejo, z zamaški navzdol. Ko košaro napolnimo s steklenicami, jo pokrijemo in pustimo, da se sok popolnoma ohladi. Ohlajen sok shranjujemo na hladnem do naslednje sezone.



Jurkov sok (foto: D. Troha)

Najhitrejši način priprave soka pa je takoj po trgatvi grozdja. Grozdje se takoj po trgatvi zmečka, nastali sok se odcedi. Sledi segrevanje soka na temperaturo 85°C. Vso nastalo peno pobereemo, sok nalijemo takoj v vroče steklenice in takoj zapremo. Sledi ohlajevanje na že znani način. Na zdravje!

Doris Troha

12. NOČ ČAROVNIC

Letos se je v jesenskem, sončnem grajskem parku odvila že 12. tradicionalna Noč čarovnic. Gorička kulinarika, čarovniško okrašene stojnice desetih domačih društev, delavnice, čaravnice in vitezi so tudi letos privabili številne obiskovalce iz cele Slovenije in sosednjih držav.

Prireditev se je pričela z voditeljico Jasno, plešočimi čarovnicami in skupino Weekend band.

Otroke so zabavali otroška predstava Čebelica delbelica, delavnice z bučami in čarovniškimi klobuki, tobogani, začarana trdnjava in čarovniško risanje po obrazih. Za odrasle so tudi letos poskrbeli vitezi s prikazom bojevanja in srednjeveških plesov na odru, ter streljanja s samostreli, lokostrelstvom, igrami, starimi pisavami in srednjeveško tržnico na grajskem dvorišču. Obiskovalce je ogrela skupina Avenue, spoznali pa so tudi poljsko folkloro ter irske plese in glasbo. Najzlobnejša čaravnica si je prislužila smrt na grmadi, z ognjeno predstavo je grmada zagorela, na njej pa vsaj za eno leto tudi vsa zloba in slaba dela. Čarovniška noč se je nadaljevala z Vladom Kreslinom in Malimi bogovi, hrvaško pevko Danijelo, Rock partyzani ter Manco Špič. Izbrali smo kar pet čaravnic, ki so bile najbolj originalne ter najlepše okrašene in izrezljane bučo. Ob domačih goričkih dobrotah, veselih čaravnicah in dobri glasbi je tudi tokratna noč hitro minila. Čaravnice so proti jutru odletele in bodo čarale spet prihodnje leto.

Danijela Krpič

Občina Grad in Odbor za pripravo Noči čarovnic se zahvaljujeta vsem društvom in ostalim, ki ste kakorkoli pripomogli, da je bila prireditev uspešna in dobro izpeljana.

Prireditev NOČ ČAROVNIC je zaščitena na Uradu Republike Slovenije za intelektualno lastnino pod znamko št. Z-200270886.

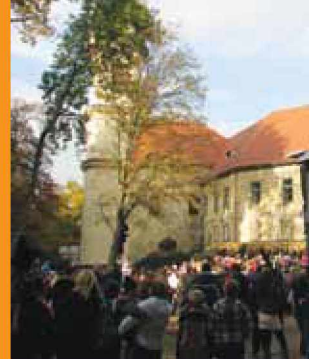




Pozdrav obiskovalcem na vhodu



Prvi ples je bil namenjen čarovnicam



Pred gradom se je



Otroške delavnice so bile spet zelo zasedene



Obiskovalci so streljali



Mali obiskovalci so se dali čarobno porisati po obrazih



Poleg irskih plesov smo spoznali tudi poljsko glasbo



Dobrodošlico sta zaželeli tudi slamnati čarovnici v parku



Pred grajsko gospodo so se bojevali vitezi



Grmada s čarovnico je



Naj okrašena in naj izrezljana buča



Sodniki so



hitro zbirala množica



V otroški predstavi sta čarali čebelici



z loki in samostreli



Na grajskem dvorišču ni manjkal niti dvorski norček



Grajski stolp v barvah noči čarovnic



Po parku je odmeval ritem bobnarjev skupine Tympanum



Brez mučenja tudi tokrat ni šlo



zagorela, z njo pa vsa zloba



Ob mraku se je pričelo sojenje čarovnici



bili neusmiljeni



Na koncu je čarovnica priznala grehe



Naj čarovnici – eko čarovnici
Fotografije: Danijela Krpič in Slavko Sukič

BRONASTI NINO CELEC

Od 3. do 7. avgusta sem bil udeleženec 45. mednarodnih iger šolarjev, ki so tokrat potekale v zeleni deželi, Škotski (Lanarkshire). Potovanje na igre mi je omogočil Atletski klub Panvita iz Murske Sobote, kjer so me na podlagi dosežkov izbrali za enega izmed udeležencev potovanja. Na Škotsko smo odpotovali 3. avgusta z letališča Jožeta Pučnika. Leteli smo čez celotno Evropo, direktno v Glasgow. Na letališču so nas pričakali avtobusi, ki so nas razvozili po tamkajšnjih šolah, kjer smo v času iger stanovali. V četrtek, 4. avgusta, je bil dan za ogled tekmovališč in za trening pred kvalifikacijami. Zvečer pa je sledila slavnostna otvoritev iger, kjer so nas nagovorile znane osebnosti iz celotne Velike Britanije. Naslednji dan, torej v petek, 5. avgusta, je šlo zares. Vsi atleti, ki smo tekmovali v skoku v daljino, smo imeli kvalifikacije. Razdeljeni smo bili v dve skupini po dvajset atletov. V kvalifikacijah sem skočil odlično, saj so mi v prvem skoku izmerili daljavo 600 cm, kar je zadoščalo za najboljši rezultat kvalifikacij. Tako sem se avtomatsko prebil v finale, ki je bilo na sporedu v soboto, 6. avgusta. Ko smo prišli nazaj v sobe, kjer smo stanovali, se je pričel postopek koncentracije, ki je potekal vse do naslednjega dne, do finalnega nastopa. V finale se nas je uvrstilo najboljših 12 skakalcev iz skoraj celotnega sveta. Skakal sem kot deseti po vrsti. Imel sem veliko tremo, saj sem bil favorit v finalu. Skakal sem zelo dobro, glede na razmere, ki so bile na tamkajšnjem stadionu, saj je veter pihal močno v prsa, zato smo vsi skakalci imeli nekaj težav z zaletom. V četrti seriji mi je uspel zelo dober skok, in sicer 603 cm, s tem sem se prebil na 2. mesto. V peti seriji me je prehitel prijatelj iz Slovenije, ki je tekmoval za mariborsko občino. V zadnji, šesti seriji pa sem naredil le majhen prestop, ki me je po mojem mnenju stal zmage, saj sem v tistem skoku skočil najboljše. Tekmovanja je bilo konec, tako da sem končal na zelo dobrem 3. mestu, takoj za Slovencem in Kitajcem, ki je zmagal s 614 cm. Moram povedati tudi to, da sem bil najmlajši med vsemi skakalci, saj sem letnik 1997, skakal pa sem z leto starejšimi.



Nino Celec z bronasto medaljo

Po koncu tekmovanja je prišla na vrsto še podelitev medalj. Podeljeval nam jih je zelo znan atlet iz Združenih držav Amerike, ki je bil že udeleženec poletnih olimpijskih iger. Po končani slovesnosti se je slavje šele začelo. Bil sem presrečen, kajti na tako velikem tekmovanju, na katerega pride več kot 1500 otrok iz več kot 40 držav celotnega sveta, je občutek enostavno božanski. Moram povedati še to, da so na teh igrah tekmovali tudi drugi športniki, moji vrstniki. Pomerili so se še v odbojki, nogometu, namiznem tenisu, tenisu, jadrnanju, badmintonu, golfu in judu. V nedeljo, 7. avgusta, je potekal še slavnostni zaključek iger z zabavo vseh tekmovalcev, ki smo bili udeleženci na igrah. Spoznal sem veliko vrstnikov iz drugih držav, spoznal delno njihovo kulturo in navade.

Zahvalil bi se rad še Občini Grad, ki je delno sofinancirala potovanje na Škotsko. Ta izkušnja je nekaj več v mojem življenju. Do sedaj je to največja tekma, na kateri sem nastopil, in upam, da ni bila zadnja. Naj dodam še, da so naslednje 46. mednarodne igre šolarjev v Južni Koreji, v mestu Daegu, kjer je letos potekalo svetovno prvenstvo v atletiki. Sam pa se pripravljam, da bom v Južni Koreji še boljši.

Nino Celec, 9.a

RAZISKUJEM IN RAZMIŠLJAM...

Člani literarnega krožka tudi letos nadaljujemo z zbiranjem običajev naših dedkov in babic. V minulih letih smo na odru predstavili običaje življenjskega kroga ter običaje in vraže, vezane na praznovanja in delo na polju. Letos te običaje primerjamo z romskimi.

Ugotovili smo, da so Romi morali, če so se želeli za stalno naseliti v nekem kraju, vsaj delno prevzeti slovensko kulturo. Običaje Romov so članicam literarnega krožka predstavili Romi iz Vadarcev, Pušče in Kamencev. Zbrano gradivo bo izšlo v biltenu. Pregledate ga lahko v šolski knjižnici.

Poleg običajev smo tudi v tem šolskem letu že sodelovali na nekaterih literarnih natečajih, tako da smo razmišljali o tradicionalnem slovenskem zajtrku, o sreči, o junakih, ki nas obdajajo... Če vas zanima, preberite nekaj bisericikov.

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK

Če za zajtrk zaseko in šunko dobim, kot pujsa čez čas se zredim. (Andreja Cvernjek, 7.r.)

Če za zajtrk bio sadež poješ, z novo idejo v šolo greš. (Mario Pezer, 7.r.)

Če zjutraj kisló mleko z jabolkom pojem, lažje v šolo grem, lažje se učim, vse naloge naredim. (Mojca Vertič, 7.r.)

Po zajtrku vse zabavno bo, saj nam zelenjava dala energije bo za to. (Teja Šinko, 7.r.)

Če za zajtrk namesto zdrave hrane »kemijo« ješ, kmalu k zdravniku greš. (Melani Recek, 7.r.)

Zjutraj čaj z medom sladkam, kruhu črnemu jabolko dodam, nato veselo se v šolo podam. (Melani Sukič, 8.r.)

Zjutraj močnik z domačim mlekom pojej, veselo se nasmej, šele nato v učilnico poglej. (Matej Toplak, 8.r.)

Za bistro glavo, veselo srce in pridne roke naj vsak za zajtrk koruzne žgance z mlekom poje. (Nina Fujs, 8.r.)

Dobro jutro, dober dan, kos kruha z jabolkom zate imam! (Rok Potočnik, 8.r.)

Če zjutraj mlečno juho in zlevanko poješ, ves dan veselo skoz življenje greš. (Leon Car, 9.r.)



Zajtrkl! Zajtrk vsi jedo, kdor pa ne, mu je slabo, komaj čakam med in čaj, kruh in sadje pa še kaj. (Evelin Huber, 9.r.)

Za zajtrk žličko meda, jabolko čez dan, zvečer kozarec mleka, vmes malo teka, čez 30 dni ostanejo le še oči in kosti... (Tina Bukvič, 9.r.)

Čokolado, sok in sladoled za zajtrk je Pedenjped. Ti po njem se ne vzgleduj, zdravo raje se prehranjuj: žlička meda, cvetni prah... glej, viruse je strah! (Monika Šparaš, 9.r.)

KAJ ME OSREČI :)

Osrečijo me junaki iz knjig. Tako podobni so mi... (Evelin Huber, 9.r.)

Petelin, ki s petjem pozdravlja novi dan. (Tina Bukvič, 9.r.)

Sonce, ki vstane pred mano in, ne glede na to, kakšne volje je, razveseljuje vse ljudi, brez ozira na raso, vero ali politično prepričanje. (Jan Šušar, 9.r.)

Žarek ljubezni v temi obupa. (Petra Zrim, 7.r.)

Osreči me, če mi kdo iz srca reče hvala in me objame, kot da sem punčka mala. (Sanela Sukič, 7.r.)

Če bunker pod vodo bi ta naš svet imel, da ne bi pomanjkanja, nasilja in vojn trpel. (Mario Pezer, 7.r.)

Kos lesa, ki oživi, ko ga v roke vzame spretni umetnik. (Kevin Ficko, 7.r.)

Osreči me zdravo življenje, ki je staro kot trpljenje. (Larisa Kočar, 7.r.)

Osreči me, ko sanjam odprtih oči, da kot ptica poletela bi in s sveta pregnala vse skrbi. (Katja Bedöke, 8.r.)

Mavrica, ki v tisočeri barvah žari in iz otroških oči izbriše skrbi. (Tamara Grah, 8.r.)

ČE BI IMELA ČAROBNO PALICO

Otroci bi si s čarobno palico pričarali igrače. Fantje žoge, računalnike, računalniške igrice, drese svojih najljubših igralcev..., dekleta bi si želela novih oblek, nove sobe, plišastih igračk in barvik. Mladina bi si želela novih telefonov, oblek, knjig. Odrasli pa? Pričarali bi si nove avtomobile, boljše službe, višje plače in hišo svojih sanj. Le kanček pa je takih, ki bi s čarobno palico pomagali drugim.

Nekateri imamo neverjetno srečo. Živimo v okolju, kjer nam ne manjka nič, čeprav se tudi med nami najdejo osebe, ki potrebujejo pomoč in so nesrečne. Vsega imamo, a hočemo še več. Drugi nimajo niti osnovnih dobrin za preživetje. Imam prijateljico Leno, ki rada potuje. Je neverjetno prijetna, družabna in razumevajoča oseba. Rada pomaga in med ljudmi ne dela razlik. V življenju ima natančno začrtane cilje. Prvi in najpomembnejši je pomoč sočloveku. Zato je šla v svet. Pomagat manj srečnim. Ko se je vrnila, mi je zaupala svojo zgodbo. Pa prisluhnite njeni pripovedi.

„Moja največja želja je bila in bo potovanje. Potovanje po svetu. Zanimajo me manj znani kraji, kraji, katerim turizem še ni vzel duše. Moj prvi cilj je bila Afrika. Po televiziji nam kažejo kraje, ki so revni in ljudi, ki komaj živijo. Oh, če bi imela... Sem že na letalu. Letališče, na katerem smo pristali, se močno razlikuje od tistega, kjer sem vstopila. Je manjše, manj urejeno, v slabem stanju. Ljudje pa so... Sprejeli so me, kot če bi bila najpomembnejša oseba na svetu. Kazali so mi pot, nosili prtljago, pomagali pri iskanju sobe. Ti ljudje vedo, da je vredno živeti. Za druge! Kmalu sem našla sobo. Bila je sicer majhna in skromno opremljena, a je vanjo vložena veliko truda. Na vsakem koraku, iz vsakega kotička, je

vame zrlo življenje! Uživala sem. Nato so mi dali hrano. Pripravljeno po njihovem okusu. Drugačno od naše. Jedla sem riž in zelenjavo ter sadje. Ko sem razpakirala, sem šla iskat skrite, majhne kraje. Hodila sem seveda peš. Avtomobila ne poznajo. Hodila sem po zapuščenih stezicah. Še makadama ni bilo. Po nekajurni hoji sem prišla do majhne vasice. Ljudje so me prvič videli, a so me sprejeli kot svojega najboljšega prijatelja. A njihovo življenje! Brez vode, brez elektrike, brez hiš! Živijo v utah? V središču vasice je bilo veliko otrok, samih, brez staršev, pazijo drug na drugega. Polni so ljubezni in prijateljstva. Med sabo si pomagajo in se spoštujejo. Vedo, da je njihovo življenje boj. Z nikomer se nisem mogla pogovoriti, saj nisem poznala njihovega jezika. Nekaj dni sem jih le opazovala, jim dajala priboljške in se z njimi igrala. Čez en teden pa... Srečala sem fanta svojih let, Erica. Bil je razgledan, znal je angleško. Hodil je v šolo, ki je bila v manjšem mestu, daleč od vasice. Vsak dan tja in nazaj. Začela sva se družiti. Hodila sva od kolibe do kolibe... A kamorkoli sva prišla, povsod je v naju zrla le revščina. Nekega jutra sem ga vsa nestrpna čakala na mestu, kjer sva se vedno dobila. Mislila sem, da je v šoli in pomaga otrokom pri učenju. To se je dogajalo nekaj zadnjih dni. Nisem mogla več, šla sem ga iskat. Od hiške do hiške, tja in nazaj. Tako dolgo, da sem zašla. Nikogar nisem mogla poklicati. Nikjer nobenega življenja več. Hodila sem in hodila. Kmalu se je zmrčilo. Bila sem že čisto obupana, ko sem končno prišla do neke vasice. Malo večje od prejšnje. Zelo, zelo oddaljene od najbližjega mesta. Ljudje so bili popolnoma shirani, brez hrane in pijače. Drug ob drugem so ležali na tleh in se borili. Za življenje! Sredi vasice je bila le ena hiška, v zelo slabem stanju. Vstopila sem. Dva prostora! Eden je bil popolnoma prazen, v drugem pa sem zagledala skupino ljudi. Približala sem se jim. Nato sem ga zagledala. Moj prijatelj! Bil je ves drugačen, žalosten. Ko sem ga poklicala, se je delal, da me ne sliši. Odšel je ven, jaz pa sem stekla za njim. Končno se je ustavil in začela sem spraševati. Bil je redkobeseden, kot še nikoli. A nisem popustila. Želela sem vedeti, kaj je narobe. Obotavljal se je. Končno pa mi je s težkim srcem zaupal, da v tej majhni in skromni vasici živi tudi on. Da nima svoje hiše, da je brez staršev, da je v hiški, kjer sva bila, veliko bolnih ljudi. Umirajo. Kmalu ne bo nikogar več. Ne morejo jim pomagati. Zdravnikov ni, nihče ne ve, kaj jim je. On je edini, ki hodi v šlo in jim skuša pomagati. Toda njihova bolezen ni ozdravljiva. Ve, da tudi sam nima nobenih možnosti. Znanje, znanje mu ne bo kaj prida pomagalo, saj za to, da pomaga ljudem, ne bo dobil niti hrane niti vode. V šolo hodi, da vsaj za trenutek uide bedi. To mu veliko pomeni, sicer ne bi mogel živeti. To me je ganilo. On pa je skomignil z glavo in se začel oddaljevati. Misli, da zdaj, ko vem, kdo je, ne bova več prijatelja, da se ga bom sramovala. Ampak ne. Bil mi je všeč. Še nikoli nisem videla fanta, ki bi si tako želel živeti in izboljšati svet. Vedno več sva se družila. Pokazal mi je še nekaj vasic, neverjetno revnih. Ti ljudje nimajo več želje po življenju. Nihče jim ne pomaga, vlada se še zmeni ne zanje.

Toda čas je neusmiljeno teklo. Ko sem fantu povedala, da bom morala domov, je bil ves potr. Tudi jaz sem bila. Vedel je, da ne bom ostala za zmeraj, da bo slovo prej ali slej prišlo. Bil je zadnji dan pred odhodom. Sprehajala sva se po zapuščenih naravi, med zapuščenimi, majhnimi kolibami. Oba sva bila žalostna. Nisva se hotela ločiti. Postala sva dobra prijateljca. Mogoče sva se zaljubila... Zvečer sva sedela sredi pustega polja in opazovala zvezde. Po dolgem molku mi je povedal, da je njegova velika želja najti zdravilo, ki bo ozdravilo vse bolezni telesa in duha. V trenutku se je znočilo, zato sva se morala vrniti. Na poti v vasico mi je zaupal, da sem mu všeč, zato me noče izgubiti. Če je mogoče, bi šel z mano. Da bi videl moje življenje, da bi bil vsaj nekaj časa srečen. Bila sem v oblakih. Naslednje dni sva urejala papirje. Ko sem se vrnila, so se mi smejali. Niso ga hoteli sprejeti. Črnc? To pa ne! Pobesnela sem. Da mi nihče več ne omeni strpnosti! Ko sem jaz prišla v Afriko, mi nihče ni dal vedeti, da sem drugačna. Bili so me veseli, takoj



so me sprejeli. Bila sem žalostna, vsi so me zapustili. On pa se ni dal. Tolažil me je in se dokazoval. Vsem in vsakemu je priskočil na pomoč. Le čas je bil na najini strani. Počasi so ga sprejeli. Rešila sem vsaj enega človeka. Od tisočih..."

Ko sem se vrnila domov, sem razmišljala o Lenini življenjski zgodbi. Oh, če bi imela čarobno palico! Takoj bi jo uporabila:

- **prvi udarec:** Čudežna tabletki! Daš jo na jezik in... živiš! Brez hrane in vode!
- **drugi udarec:** Zdravilo, ki premaga vsako bolezen. Zdravilo, ki v delčku sekunde pomori vse viruse in bakterije.
- **in zadnji – tretji udarec:** Vsak naj ima, kar si želi, vsak naj z drugim srečo deli.

Larisa Čerpnjak, 9.b

OHRANJANJE GOZDOV

Gozd so pljuča našega planeta, zato je potrebno storiti vse, da se ohranjajo, saj čistijo zrak, zadržujejo zemljo, dajejo dom, hrano živalim...

Tudi učenci šestega razreda so takšnega mnenja, saj so z igranjem vlog opozorili na pomen gozdov. V njihovi igri se namreč štrk Simon močno bori proti izsekavanju gozdov. Rekvizite so si izdelali kar sami.

Ivanka Hari
razredničarka 6. razreda



Učenci se radi poizkusijo v igri vlog.

DANAŠNJI POUK ZA JUTRIŠNJI DAN

40-letnica stavbe OŠ Grad

Čudovite stvari, ki se jih učimo v šolah, je delo mnogih generacij. Vse to znanje, ki nam je položeno v roke, je dediščina, ki jo moramo spoštovati, jo bogatiti in nekega dne zvesto prenesti na svoje otroke.

V mesecu oktobru je tako na naši šoli potekala slovesnost, s katero smo se spominjali prehojenih 40 let življenja in dela na tej šoli. Ljudje že od malih nog stremimo za tem, da bi se čim več naučili, da bi pridobili čim več spretnosti in znanj, ki nam omogočajo obstoj in preživetje. V ta namen so že od nekdaj začeli graditi šole. Zametki organiziranega šolstva pri Gradu segajo v 17. stoletje.

Skozi kulturni program smo gostom, staršem, učencem, skratka vsem obiskovalcem prireditve, prikazali kratek oris našega dela in dogajanja v teh štiridesetih letih.

V času moderne tehnologije, hitrega razvoja in nuje po nenehnem dopolnjevanju ter nadgrajevanju znanja smo ponosni na to, da se naša šola iz leta v leto razvija, modernizira in nam posledično odpira boljše vrata v svet. Za vse to smo Občini Grad, kot ustanovitelju šole, hvaležni in upamo, da bodo tudi v prihodnje naša skupna prizadevanja obrodila sadove.



Kam le čas hiti?



Folklor je na OŠ Grad že tradicija in ni prireditve brez plesa

BUČE ZA NOČ ČAROVNIC

Kot vsako leto je OŠ Grad tudi letos sodelovala na tej veliki prireditvi. V zadnjem tednu oktobra so učenci prinašali v šolo buče, kjer so jih potem poslikali z akrilnimi barvami.

Pri tem delu so zelo uživali. Poleg poslikave so si prinesli tudi razne dodatke, predvsem iz naravnih materialov, ki so jih dodali bučam. V glavnem so nastali motivi raznovrstnih glav, nekateri učenci so buče poslikali abstraktno, torej brez nekega konkretnega motiva. Najbolje so se odrezali učenci tretjih in sedmih razredov, ki bodo zato nagrajeni. Poslikane in dekorirane buče so na prireditvi krasile grad in poti do njega.

SašaBezjak, učiteljica likovne vzgoje



Le kdo je najlepše poslikal bučo?



OBISK IZ PORABJA

Naša šola tudi v tem šolskem letu sodeluje z osnovno šolo na Gornjem Seniku. Načrtovana so tri srečanja, dve pri nas in eno v Porabju. Cilj sodelovanja je želja po zburanju zanimanja za učenje slovenščine pri otrocih.

Tokrat so se otroci, ki so se lansko šolsko leto srečevali v vrtcu, srečali v 1. razredu. Osem učencev 1. razreda, ki so leto starejši od naših prvošolcev, se je pridružilo šestnajstim prvošolcem pri urah slovenščine. Preizkusili so se v reševanju ugank o jeseni in spoznali pravljico o debeli repi. Vsi skupaj so nato poustvarjali po pravljici in si na koncu ogledali še spletne naloge v Deželi Lilibi. Srečanje je bilo prijetno, upamo, da so učenci »odnesli« vsaj eno novo slovensko besedo in veselimo se že naslednjega srečanja.

Učenci 1. razreda z učiteljicama Metko in Andrejo



Učenci so bili zelo zainteresirani za delo

NAVAJALI SMO SE NA VODO

Tudi letos so otroci, ki bodo v jesen prestopili prag šole, v septembru opravili plavalni tečaj. Pozitivne spodbude, ki jih otroci dobijo v vrtcu, so temeljne osnove za uspešno opravljen plavalni tečaj. Otroci so z različnimi vajami v vodi in izven nje razvijali gibalne koncepte za usvajanje plavalnih veščin. Vzgojiteljice otroke v vrtcu spodbujamo, opogumljamo, jim svetujemo, pomagamo, demonstriramo tako, da brez strahu pristopijo k dejavnosti in v njej uživajo. Letos je bilo na plavalnem tečaju v Termah 3000 devet otrok. Vsi so bili uspešni in zadovoljni.

vzgojiteljica Irena Hüll



Otroci so se navajali na vodo

VRTEC ŽIVI S PRIREDITVAMI

Otroci v vrtcu spoznavajo ožjo in širšo okolico, njene značilnosti in zgodovino. Z dejavnostmi, ki se odvijajo v vrtcu, imajo možnost spoznati tudi pestre prireditve v občini. Noč čarovnic je prav gotovo ena od tistih. Vsako leto otroci spoznajo namen te prireditve njeno zgodovino in se z izdelovanjem raznih izdelkov še bolj vživijo v ta dogodek. Letos smo z otroki izdelovali čarovniške klobuke, s katerimi so obiskali to prireditev.

Irena Hüll



Izdelovanje čarovniških klobukov

FOLKLORNI PLESALCI V VRTCU

V šolskem letu 2011/12 smo začeli v vrtcu vaditi z novo generacijo otrok. Veseli nas, da je folklor priljubljena dejavnost in se vsako leto odloči več otrok, ki se želijo naučiti osnovnih korakov. Ker so otroci dokaj dovtetni in ritmični, smo se letos že prvič predstavili na srečanju z dedki in babicami.

Irena Hüll, mentorica folklore



Mali folklorni plesalci



SLOVENSKI ZAJTRK V VRTCU

V petek, 18. novembra, smo v vrtcu ponudili »tradicionalni slovenski zajtrk«. Proizvajalci slovenskih izdelkov so nam zagotovili tradicionalno hrano kot so mleko, maslo, kruh in jabolka, domači čebelar pa slastni med. Pomembno je, da otroci v najmlajših letih spoznajo, kakšna hrana je zdrava in kakovostna. To je vsekakor hrana slovenskega porekla. Z otroci smo se pogovarjali o zdravi prehrani, saj želimo doseči, da bi otroci spoznali kako pomemben dnevni obrok je zajtrk. Tako pravi tudi slovenski pregovor, da se po jutru dan pozna. Za obisk in predstavitev se zahvaljujemo gospodoma Ivanu Bauerju in Ludviku Kočarju.

Klaudija Klement

DEDKI IN BABICE V VRTCU

Babica ima vedno čas za pravljico, dedek pa za vožnjo s kolesom. Otroci babice in dedke naravnost obožujejo. Vedo namreč, da imajo ves čas tega sveta samo zanje. Vnukom in vnučkam dovolijo malce razvajanja in popustljivosti. Dovolijo jim jesti sladkarije pred kosilom, če ne želijo jesti špinačne juhe, jim babice pripravijo najboljše čokoladne palačinke. Tudi v posteljo ni treba takoj po risanki, igrače pa tako in tako pospravi dedek. Kako je sploh mogoče, da otroci pri babici in dedku ne bi uživali?

Stari starši so tudi vir učenja in modrosti. V vrtcu smo se odločili, da bomo tudi mi razveselili babice in dedke, zato smo jih 24. novembra povabili v Gasilski dom pri Gradu. Pripravili smo jim kratek kulturni program in se jim na ta način zahvalili za vso dobroto. Ob skromni pogostitvi in prijetnem klepetu je čas še prehitro minil.

Klaudija Klement



Babice in dedki so uživali z vnuki

MUCA COPATARICA DOBILA HIŠKO

Pravljica Muca Copatarica spada med tiste pravljice, ki jih otrok spozna v vrtcu. Vsebinska otroke nagovarja k pospravljanju, redu in čistoči. Tudi otroci v vrtcu so ji prisluhnili. Že nekaj let smo si sami iz odpadnega materiala izdelali muco Copatarico, ki pa ni imela svojega doma v vrtcu. Skupaj smo se odločili, da bomo mucji zgradili dom. Najprej smo naredili idejno osnovo za izdelovanje. Stene hiše smo naredili iz kartonske škatle. Opeko – kritino smo pa izdelovali iz starega papirja. Papir smo narezali na tanke trakove, ga prekuhali in stiskali v obliko opeke za streho. Otroci so spoznali, da se lahko iz starega papirja naredi nekaj čisto novega. Posušeno opeko smo popleskali z rdečo barvo in jo prilepili na hišo. Sledilo je pleskanje hiše. Na hišo smo pritrdili cvetlično kori-

to iz škatle, v kateri so rože iz krep papirja. Samo izdelovanje hiše je trajalo tri tedne in ob koncu smo bili vsi zadovoljni, ko je muca Copatarica prestopila prag svoje hiše.

vzgojiteljica Irena Hüll



Izdelava strehe za muco Copatarico

RISBICE ZA KOLEDAR

Občina Grad vsako leto izda svoj občinski koledar. V šestih letih smo tako na koledarju predstavljali našo občino in njene znamenitosti, fotografije iz preteklosti, dela Jožeta Plečnika v cerkvi Marije Vnebovzete pri Gradu, prireditev Noč čarovnic, stare razglednice in pokrajinske fotografije naših vasic.

Letos smo se odločili, da k sodelovanju povabimo naše najmlajše občane, otroke iz vrtca pri OŠ Grad. Vabilu so se z veseljem odzvali in nam tako pomagali za vsak mesec v letu narisati njegove značilnosti ali značilnosti iz našega okolja. Pri ustvarjanju risbic so uporabljali različne tehnike in tako ustvarili čudovite risbice, ki krasijo občinski koledar 2012. Za sodelovanje se otrokom in vzgojiteljicam najlepše zahvaljujemo in upamo, da bodo otroške risbice razveselile vsak dom v naši občini.

Danijela Krpič



Sara, Nuša, Tyra, David Janez, Jan, Polona, Klara, David, Žiga, Tobias, Glorija, Sven, Domen, Maya



Isela, Žan, Aleš, Kaja, Melisa, Urška, Vladimir, Melanija, Larisa, Renej, Timotej, Anej, Mija, An Jaša, Rene, Tias, Žan, Tijan



LJUDSKO PETJE

Z vročimi temperaturami so nas sredi julijskih dni v Kulturnem domu pri Gradu zopet dodatno segrevali znani ljudski napevi. Na že tretji prireditvi Ljudsko petje naj vas spremlja v poletje so domači gostitelji Ljudski pevci Kulturnega društva France Prešeren Grad medse tokrat povabili: Ljudske pevke in Mlade upe iz Vadarec, Ljudske pevke iz Beznovec, Ljudske pevce in godce iz Gornjih Petrovec, Ljudske pevke iz Doline, Pevsko društvo Selo, Ljudske pevce in godce iz Černelavec, Ljudske pevke iz Lipovec, Ljudske godce iz Gederovec, Fante z Male Nedelje in Vabrške fante s Šmartnega na Pohorju. Med obilico nastopajočih tako ni zmanjkalo veselja in vrisanja, ki pa sta se prijetno nadaljevala še na pogostitvi in druženju v bližnjem gasilskem domu. Naj bo naslednje poletje zopet bogato obarvano z ljudskimi glasovi.

Nino Gumilar



Nastopajoči so na koncu skupaj zaigrali in zapeli (foto: D. Krpič)

RAZSTAVA ROČNIH DEL

Letošnja 7. razstava ročnih del in domače obrti je bila za članice Društva žena in deklet Kruplivnik poseben dogodek. Društvo je namreč slavilo 10 let svojega delovanja, zato so članice v ta namen pripravile kratko slovesnost. Predstavljena je bila kratka kronika delovanja društva v preteklih letih, podeljene so bile zahvale članicam društva in pripravljen krajši zabavni program. Popoldne sta nam s svojima harmonikama popestrila Patricija in Patrik Bokan, nekaj pesmi so nam predstavili tudi Ljudski pevci KD Franc Prešeren od Grada. Prvič se je v našem kraju predstavil še ženski pevski zbor iz Sebeborcev, znova pa smo v goste povabili Ljudske pevce in godce »Vrtanek« iz Gornjih Petrovec. Ob koncu so članice društva skupaj upihnille svečke na torti in si zaželele še veliko uspešnih in delujočih let društva. Vse obiskovalce pa je obdajala čudovita razstava naših spretnih razstavljav-

cev iz domače in okoliških občin, naše gospodinje pa so poskrbele, da se je prav vsakdo lahko tudi okrepčal.

Tadeja Rajbar



Izdelki na razstavi

OTVORITVENA MATINEJA NA GRADU



V sodelovanju z mednarodno Poletno akademijo Praga-DunajBudimpešta, Univerze za glasbo in upodabljalno umetnost na Dunaju in J:Opero, se je v nedeljo, 31. julija 2011, v koncertni dvorani gradu na Goričkem, odvila otvoritvena matineja - koncert, s katerim se je začela 21. poletna akademija mojstrskih tečajev petja. V letu 2011 se je vanjo vključilo 250 izbranih, najbolj nadarjenih glasbenih umetnikov iz Evrope in daljnih vzhodnih dežel, iz 40 držav.



Med udeleženci letos tudi Slovenec Martin Sušnik (foto: S. Dešnik)



Univerza za glasbo pri tem sodeluje z 22 univerzami po celem svetu, med njimi tudi z glasbeno akademijo v Ljubljani, od koder je letos prišel na mojstrski tečaj petja Martin Sušnik iz Ljubljane, študent pri Pii Brodnik.

Koncert je bil izjemen uvod v mednarodno Poletno akademijo, ki so mu prisluhnili tako domačini kot obiskovalci iz sosednjih krajev in Avstrije. Izjemno je bilo tudi razpoloženje umetnikov in prisotnih učiteljev petja Regine Schörg, Heinza Zednika in profesorja Konrada Leitnerja. Grad smo lahko doživeli v posebnem glasbenem razpoloženju vrhunskih solo pevcev, ki so nam obljubili ponovni obisk. Koncert je bil omogočen s sredstvi v okviru projekta TourKult, v katerem je partner Občina Grad pod vodstvom J:Opere iz Jennersdorfa.

V letu 2012 bo otvoritveni koncert akademije isa 12 v nedeljo, 29. julija 2012, ob 11. uri. Vabljeni!

Stanka Dešnik



Naložba v vašo prihodnost
Operacijo delno financira Evropska unija
Evropski sklad za regionalni razvoj



REPUBLIC OF SLOVENIA
GOVERNMENT OFFICE FOR LOCAL
SELF-GOVERNMENT AND REGIONAL POLICY

11. OBČINSKI PRAZNIK

Občina Grad je 8. avgusta praznovala 11. občinski praznik. Slavnostna seja je tokrat potekala v nedeljo, 7. avgusta, v kulturni dvorani pri Gradu.

Slovesnost se je pričela s slovensko himno in nagovorom župana občine, g. Daniela Kalamarja. Na slovesnosti so bila podeljena priznanja zaslužnim občanom. Priznanja za urejenost domačij in cvetoče balkone je letos ponovno ocenjevala komisija, vendar so se lastniki domačij morali sami prijaviti na natečaj za izbor najdomačije in najcvetočega balkona. Ker so se prijavile le štiri domačije, smo vse štiri nagradili s priznanjem in boni. Prejemnika priznanja za urejenost domačij sta bila Karel Recek z Dolnjih Slavečev 94 in Jožef Dervarič iz Motovilcev 72, prejemnika priznanja za cvetoč balkon pa sta bila Štefan Gyergyek iz Vidoncev 97a in Drago Lovenjak z Dolnjih Slavečev 4b. Priznanja sta podelila župan in predsednik ocenjevalne komisije, g. Jože Sever. Sledile so nagrade za uspešne in zaslužne učence Osnovne šole Grad. Knjigo Skrivnosti človeštva so za dosežene dobre rezultate na raznih državnih tekmovanjih dobili: Mario Pezer, Katja Bedöke, Tamara Grah, Tara Šantavec in Nuša Donoša. Župan je letos podelil zlate obeske petice za odlično delo v vseh razredih osnovne šole, ki so jih dobili Nuša Donoša, Leja Krpič in Mitja Kuhar. Sledila je podelitev občinske plakete za dolgoletno uspešno in prostovoljno delovanje na po-

dročju rdečega križa, krvodajalstva, humanosti, skrbi za človekovo zdravje in medsebojne pomoči. Plaketo je prejela Krajevna organizacija rdečega križa Grad, ki jo je prevzela predsednica RK Grad, gospa Darinka Bauer. Slovesnost so popestrili mladi: Evelina Mešič in Evelin Huber, ki sta zapeli, ter Leon Roudi in Aleks Sukič, ki sta zaigrala na harmoniki. Po podelitvi priznanj so vse prisotne nagovorili gosti, med katerimi so čestitke in dobre želje podali načelnik UE M. Sobota, g. Geza Farkaš, podžupan Občine Moravske Toplice, g. Geza Džuban, župan Občine Gornji Petrovci, g. Franc Šlihthuber, komandir PP Gornji Petrovce, g. Viljem Trplan, podžupan Občine Puconci, župan Občine Rogašovci, g. Edvard Mihalič, župan Občine Hodoš, g. Rudolf Bunderla, župan Občine Šalovci, g. Iztok Fartek, direktor KP Goričko, dr. Bernard Goršak in župan Občine Kuzma, g. Jožef Škalič. Slavnostna seja se je zaključila s pogostitvijo gostov in druženjem občanov.

Danijela Krpič



Dobitniki priznanj za urejenost domačij in cvetočih balkonov



Odličnjaki





Uspešni učenci so prejeli knjige



Člani KO RK Grad s prejeto plaketo (fotografije: D. Krpič)

15 LET ŠD VIDONCI

Člani ŠD Vidonci smo 14. avgusta praznovali 15 let našega delovanja. V teh letih smo naredili veliko in s ponosom lahko trdimo, da smo eno od najbolj organiziranih društev v okolici.

Športno društvo Vidonci šteje več kot 100 članov, ki vsi pomagamo po svojih močeh. Zelo ponosni smo, da nam je uspelo zgraditi v Vidoncih moderen športni center, ki uspešno služi svojemu namenu. Center vključuje igrišče za mali nogomet na travi, otroško igrišče, igrišče za odbojko, slačilnico, pokrit prostor za piknike in mladinsko sobo. Funkcija zgolj športnega centra je že zdavnaj presežena – športni center je postal eno glavnih stičišč vseh generacij v vasi. V športnem centru potekajo razne prireditve, predvsem športne narave.

Ob obletnici smo pripravili revijalno tekmo med Občino Grad in Občino Puconci. Po napeti tekmi, ki se je končala

z rezultatom 5:5, so tekmo odločili kazenski strelji, v katerih so imeli več sreče in znanja igralci Občine Puconci. Po odigrani nogometni tekmi je sledil kulturni program z nagovori gostov. Predsednik društva Robert Kuzmič je na kratko predstavil delovanje društva do sedaj in predstavil cilje za prihodnost. V drugi revijalni tekmi je prva generacija KMN Vidonci premagala sedanjo generacijo prav tako po kazenskih streljih.

Prireditev se je nadaljevala pozno v noč in ob zvokih skupine Weekend band smo tudi zaplesali. Kot vedno smo tudi na tej prireditvi poskrbeli za dobro hrano in pijačo. Ob koncu pa gre zahvala predvsem članom ŠD Vidonci, občini Grad in občini Puconci ter vsem donatorjem.

Mitja Sapač



Ekipa ŠD Vidonci

IMAM TE RAD

»Praznik Marijinega vnebovzvetja so letošnje leto obogatile besede zaporniškega duhovnika g. Roberta Friškovca. Iz njegovih ust, v naša ušesa, pa vendar z lastno odločitvijo. Tudi letos so po duhovno hrano priromale množice starih in mladih, mnogi celo peš.«

Letošnje praznovanje največjega Marijinega praznika ali tako imenovane »vjauke meše« je med nas zopet privabilo množice romarjev oziroma obiskovalcev. Med samo pripravo na ta slovesen praznik smo se imeli čast srečevati z gostujočim pridigarjem Robertom Friškovcem, znanim slovenskim zaporniškim duhovnikom. Da je njegovo poslanstvo res nekoliko drugačno od poslanstva njegovih kolegov, in da je okolje, v katerem dela v bistvu še veliko več, kot so le zaporniki, nam je skušal pojasniti med samo tridnevnicco. Korak za korakom je tako z vsakdanjimi in nevsakdanjimi zgodbami stopal med nas in poudarjal, da tudi mi večkrat rabimo ljubezen mehiških telenovel: »te quiero mucho« ali »imam te rad«. Zato ne čudi, da ima toliko Slovencev, predvsem pa Slovenk, čas za gledanje tovrstnih zgodb.

Da pa bi to medsebojno ljubezen lahko imeli moč negovati, je potrebno tudi veliko potrpljenja, upanja in di-



DOGAJALO SE JE ...

aloga: »Povejte na glas, če ste v redu – zakričite, če ste super.« Besede, ki so nam namreč dane iz Jezusovih ust, nas to učijo in nas k temu vabijo. Pomembno je, da jih znamo slišati in ne samo poslušati, tudi ko smo pri sveti maši.

Že na predvečer samega praznika so k svetim mašam priromale množice vernikov od blizu ali daleč, najdlje celo iz župnije Murska Sobota. Tradicija »peš romanja h Gradu« se tako vsako leto bolj utrja in hkrati oživlja. Naj bo tudi naslednje leto, zopet leto nove prenovе, ko si bomo ob »vjauki meši« znali vzeti čas za sebe in druge. Tudi v obliki prijetnega druženja. »Za Marijo vsi hitimo...«

Nino Gumilar



Romarjem iz Kuzme so se na poti pridružili romarji od Grada (foto: N. Gumilar)

REGIJSKO TEKMOVANJE GASILCEV

Tudi v letošnjem letu se je odvijalo izbirno gasilsko regijsko tekmovanje, ki je potekalo v Črenšovcih, v organizaciji Prostovoljnega gasilskega društva Žižki. Uspešno je bilo tudi za Gasilsko zvezo občine Grad, saj so naše ekipe dosegle zavidljive rezultate.

Na regijsko tekmovanje so se na občinskem tekmovanju, ki je potekalo 4. junija 2011 na Dolnjih Slavečih, uvrstilo 8 enot GZO Grad. Nekatera društva se tekmovanja niso udeležila zaradi neurejene dokumentacije, ki je potrebna za tovrstna tekmovanja, in spet drugi zaradi višje sile. Ti, ki so se tekmovanja udeležili, pa so poskušali doseči čim lepše rezultate. Na regijskem tekmovanju sta torej sodelovali dve članski A ekipi PGD Motovilci, ena članska A ekipa PGD Dolnji Slaveči ter člani B in članice A PGD Motovilci. Rezultati so bili za ene zadovoljivi, za druge ne. Seveda si vsak želi doseči najboljši rezultat, a dobro vemo, da na takih tekmovanjih pride tudi do napak, katerih si najmanj želimo. Tako sta se 4. septembra 2011 na državno tekmovanje uvrstili dve enoti od prej omenjenih. Prvo mesto so slavili člani A iz PGD Motovilci, drugo pa člani A iz PGD Dolnji Slaveči, kar je obojim prineslo vstopnico

za državno tekmovanje, ki bo po neuradnih informacijah potekalo 26. maja 2012 v Velenju. Tudi ostale tri enote, ki so zastopale GZO Grad na regijskem tekmovanju, so dosegle solidne rezultate. Tako seveda iskrene čestitke vsem, ki so našo GZ tako dobro zastopali, predvsem prvo in drugo uvrščeni ekipi, ki sta s tem dokazali, da sta najboljši v Pomurju. Seveda pa naj ju sreča spremlja še v prihodnje, ko bosta zastopali Pomursko regijo na državnem tekmovanju. Ob tej priložnosti pa obema ekipama želim, da se s državnega tekmovanja ravno tako vrnejo s čim lepšimi rezultati in GZO Grad predstavijo v lepi luči, kot jo znajo le oni sami.

Mateja Knap



Člani A Dolnji Slaveči



Člani A Motovilci (foto: Klemen Flisar)

NOGOMETNI TURNIR Z RUSI

Športno društvo Vidonci je v sredo, 7. septembra, organiziralo mednarodni nogometni turnir. Na turnirju sta sodelovali dve nogometni ekipi iz Rusije, nogometna ekipa slovenske vojske in seveda domača ekipa. Ruski nogometni ekipi sta bili predstavnici večjega



gradbenega podjetja KOZMOS. Turnirja so se udeležili člani dveh ekip Kozmos skupaj s predstavniki podjetja. Turnirja se je udeležilo tudi nekaj ruskih poslovnežev in televizija iz Moskve RENTV. Nogometni turnir je potekal v prijateljskem vzdušju. Prvo mesto pa je osvojila ekipa iz Rusije Kozmos 1. Namen tega turnirja je bil predstaviti ŠD Vidonci gostom iz Rusije ter hkrati tudi predstaviti lepote Prekmurja in celotne Slovenije. Naš cilj pa je tudi nadaljnje sodelovanje z gostujočimi ekipami. Ob koncu turnirja so si sodelujoče ekipe v zahvalo zamenjale priložnostna darila, gostujoče ekipe pa so prejele tudi darilo Občine Grad.

Za izvedbo turnirja gre zahvala predsedniku ŠD Vidonci, Robertu Kuzmiču, ki že nekaj let živi in dela v Moskvi in uspešno sodeluje z obrambnim atašejem Slovenije v Moskvi, Tomažem Strgarjem, ki se je tudi udeležil turnirja. V zahvalo za uspešno srečanje ekip iz Rusije smo prejeli tudi zahvalno listino.

Mitja Sapač



Skupinska slika z gosti iz Rusije

IGRE V RADOVCIH

Vaščani Radovec smo se 10. septembra 2011 zbrali na ŠC Radovci na že četrtem tekmovanju zaselkov vasi Radovci, kajti zavedamo se, da je druženje in sodelovanje pomembno za posameznika in za skupnost, v kateri živimo.

Pripravili smo več različnih in predvsem zanimivih iger, v katerih se je pomerilo kar 8 ekip. Družbo so nam delali tudi naši dobri prijatelji, gasilci in gasilke iz Sladke Gore. Obisk so nam vrnil, saj smo tudi mi bili pri njih na obisku, kjer so nam razkazali njihove turistične znamenitosti in sodelovali smo tudi na njihovih podobnih igrah. Zato smo za njih pripravili zanimiv izlet, kjer so se s turističnim vlakcem odpeljali na ogled vinske kleti Marof z degustacijo in predstavitev kleti. Organizatorja sta bila PGD Radovci in ŠD Radovci, ob sodelovanju Lovske družine Radovci, ki je imela tudi svojo tekmovalno ekipo, počastila pa nas je z izvrstnim, pravim lovskim bogračem. Po kosilu smo se pomerili v petih zanimivih igrah, ki so zahtevale veliko mero iznajdljivosti, spretnosti in sodelovanja. Sodelovalo je osem ekip, ki so ob glasnem navi-

janju dosegale zelo dobre rezultate. Igre so bile zelo zanimive, še posebej vožnja z lesenim trikolesom, metanje krompirja v koš, prevažanje vode in podobno. Presenetili so nas predvsem naši gostje, saj so ob seštevanju imeli največ točk in so dosegli prvo mesto, takoj za njimi je bila ekipa naših mladih gasilk.

Po končanem tekmovanju smo se zabavali ob prijetni glasbi Busko benda. Preživeli smo lep sobotni popoldan ob prijetnem druženju, ki nam je ostalo v lepem spominu.

Mateja Sever



Zanimiv tricikel (foto: S. Farič)

POHOD PO GRAŠČAKOVI POTI

Tradicionalni Pohod po Graščakovi poti se je odvijal 11. septembra 2011. Pohod je organiziralo Športno društvo Vidonci v sodelovanju z Društvom za razvoj in promocijo turizma Občine Grad »Skouriš«. Vse pohodnike, ki jih je letos bilo kar zadovoljivo število, je spremljalo lepe vreme in dobra volja. Organizator je pohodnikom ponudil okrepčilo na poti in dobro končno malico. Nadihani svežega goričkega zraka in s spominkom na pohod, ki so jim ga pripravili ŠD Vidonci, so pohodniki domov odšli zelo zadovoljni.

Andreja Vogrinčič



Pohodniki na poti proti Pörgi



OBLETNICA ZVONIKA V MOTOVILCIH

V nedeljo, 11. septembra, so nas prijazni in gostoljubni domačini ter opoldanski glas motovilskega zvona povabili medse, da bi skupaj obhajali 40. obletnico blagoslovitve zvonika. Srečanja, pri katerem je bil navzoč svečani pridigar, škof mag. Geza Erniša s soprogo, sta se udeležila še gornjeslaveška duhovnica Simona Prosič-Filip, duhovnik Jošar s soprogo, domači duhovnik, inšpektorica s soprogom, kantor Marič s soprogo, mlada organistka Karmen Vrečič iz Strukovec, bralki Hedvika Kovač, prof. in Eva Kolbl ter lepo število vernikov iz Motovilec, Kruplivnika, Vadarec in tudi iz nekaterih ostalih krajev. Škof Erniša je v pridigi izpostavil in pohvalil složnost, medsebojno povezanost in prizadevnost domačih vernikov, da se tako kot glas zvona širita ter slišita daleč naokoli tudi njihova beseda in dejanje vere ter ljubezni. Poudaril je, da taka srečanja, kakršno je bilo letošnje ob obletnici zvonika, ne spremenijo toka zgodovine, prav gotovo pa obogatijo marsikatero srce. Zvonik v Motovilcih naj še naprej bogati mnoga srca in naj opominja na Gospodovo ime; tako v brezskrbnem in veselem kot tudi v težkem in žalostnem času. Utrujen, mimoidoči ali popotnik naj tudi v prihodnje najde ob tem zvoniku počitek ob pogledu na razgibano in v vseh pogledih krasno pokrajino, osamljen naj ob njem doživi povezanost z verujočimi, vesel in zadovoljen pa naj bo spodbujen k zahvali, sta v molitvi prosila duhovnica Prosič-Filipova in duhovnik Jošar. V takem duhu je potekalo tudi družabno srečanje po končani božji službi, ki se je končalo v večernih urah. Motovilčarjem in okoliškim prebivalcem ključemo – iskrena hvala in nasvidenje ob zvoniku zopet naslednje leto.

Simon Sever



Svečani pridigar škof mag. Geza Erniša (foto: Timi Gomboc)

GASILSKA PRAKTIČNA VAJA GZO GRAD

V nedeljo, 23. oktobra, je v okviru aktivnosti v mesecu požarne varnosti potekala gasilska praktična vaja, na kateri so sodelovala vsa gasilska društva GZO Grad vključno z Regijskim centrom za obveščanje. Namen in cilj vaje je bilo preverjanje operativne sposobnosti enot ob posredovanju pri nesrečah večjih razsežnosti, pri kateri se aktivirajo vse gasilske enote GZ Grad.



Reševanje nezavestnega poškodovanca (foto: M. Knap)

V jutranjih urah je prišlo do notranjega požara na gospodarskem objektu na Dolnjih Slavečih. V objektu so ostale nezavestne osebe, požar se je pa hitro širil na stanovanjski objekt. Obstajala je nevarnost širjenja na sosednjo hišo in gozd v bližini. Nesrečo so javili domači na 112 in zaprosili za pomoč. Operater je aktiviral domače in osrednje gasilsko društvo, ki sta po 15-ih minutah prispela na kraj nesreče. Vodja intervencije, domači poveljnik PGD Dolnji Slaveči, je ugotovil situacijo, izdal povelje za reševanje in gašenje ter zaprosil operaterja za dodatno pomoč vseh gasilskih enot GZO Grad. Ugotovilo se je, da bo zmanjkalo gasilnih sredstev, zato je vodja intervencije izdal ukaz za položitev gasilske verige v dolžini 680 m B-voda za oskrbo požarišča z vodo, v kateri je sodelovalo 6 motornih brizgaln. Po 45-ih minutah je bilo požarišče preskrbljeno z vodo. Po tem scenariju je bil elaborat vaje.

Na sami vaji, ki jo je nadziral poveljnik GZO Grad, je bilo ugotovljeno, da so društva dobro pripravljena na takšne intervencije. Izboljšala se je osebna zaščita gasilcev, disciplina in izvajanje nalog, ki so jih dobili gasilci od nadrejenih, komuniciranje preko radijskih zvez je bilo primerno, prav tako pa tudi rokovanje z gasilsko tehniko. Bile so tudi napake, ki pa se dajo z rednimi vajami v zelo kratkem času tudi odpraviti.

Na vaji je sodelovalo 60 gasilcev z vso gasilsko opremo in tehniko, ki jo trenutno gasilske enote premorejo. Vsaka enota je opravila svoj del naloge, ki ji je bil zaupan. Na vaji je bilo uničenih tudi nekaj B-cevi ter druge opreme, kar pa je glede na zahtevnost naloge manj od pričakovanega.

Vsem sodelujočim velja iskrena pohvala za opravljeno vajo, ki so jo izvedli skoraj v popolni temi, posebej pa vsem vodjem enot ter seveda vodji intervencije s pomočnikoma za dobro opravljeno nalogo.

Milan Špilak
poveljnik GZ občine Grad



KMEČKA TRŽNICA

Društvo za razvoj in promocijo turizma Občine Grad »Skouriš« je 5. novembra 2011 priredilo zaključek kmečke tržnice pri Informacijski pisarni društva v Radovcih. Kmečka tržnica je med letom delovala vsak drugi teden pri Gradu. Kakor ob letu so tudi ob zaključku naše stojnice ponujale domače izdelke oz. pridelke.



Degustacija in druženje na kmečki tržnici

Našim pridnim domačim prodajalcem in kupcem na stojnicah smo se zahvalili za celoleten vztrajen trud s pokušino in degustacijo domačih pijač in jedi. Prijetno druženje smo si popestrili s pajanim kruhom, raznimi namaži in pogačami. Vsem nam in večini obiskovalcev pa smo postregli tudi z odlično kisló župo. Tako smo na nek način zaključili kmečko tržnico za letos in si obenem že nabrali novih moči za naslednje leto.

Andreja Vogrinčič

OBISK S POLJSKE IN BELORUSIJE

Letošnje praznovanje Noči čarovnic so popestrili delegati iz pobratenih občin na Poljskem in v Belorusiji. K nam na obisk so prispeli v petek, 28. oktobra 2011, popoldan, ko so hkrati opravili sestanek z našo delujočo LAS Lokalno akcijsko skupino ter njihovo LAS skupino in podpisali sporazum o mednarodnem sodelovanju LAS. V soboto so se najprej predstavili v BTC-ju v Murski Soboti skupaj z našimi čarovnicami, popoldne pa spoznavali naše kraje in domačo kulinariko. S turističnim vlakcem smo jih najprej odpeljali do slatinskega vrelca v Nuskovi, kjer so poskusili vodo iz tega vrelca. Pot je sledila naprej do Sadjarstva Ficko, kjer so po kratki predstavitvi podjetja poskusili domače marmelade, sokove in žganje. Nato pa so se še okrepčali pri Vinarstvu Nemeč v Nuskovi, kjer so poskusili mlado vino. V nedeljo na prireditvi Noč čarovnic so se predstavili s svojo ljudsko glasbo. Obisk so zaključili v ponedeljek, 31. oktobra 2011, in polni vtisov odpotovali proti svojim domovom.

Lidija Krpič



Ob slatinskem vrelcu (foto: Lidija Krpič)

»ČAS, KA DRÜGI MA ŽENO«

V kulturni dvorani pri Gradu je novembrski večer popestrila igra v porabskem narečju »Čas, ka drügi ma ženo«. Igro so uprizorili člani Gledališke skupine Veseli pajdaši iz Števanovcev in člani igralske zasedbe s Cankove pod okriljem režiserja Branka Pintariča.

Igra v porabskem narečju, ki jo je napisal Laci Kovač, na oder pa postavil Branko Pintarič, je komedija, ki prikaže spletke med moškima, ki iščeta pravo družico za njihovega prijatelja. Po nepredvidenih zapletih si sama skopljeta jamo. Tako je na koncu prijatelj srečen z njunima ženama, sama pa se morata zadovoljiti z ženskama, ki sta ju spravljalna svojemu prijatelju.

Gledalci so se tako nasmejali ob prigodah in ženitnem posredovanju, ob vsem pa še prisluhnili porabskim besedam, ki jih v našem okolju več ne slišimo.

Lidija Krpič



Na koncu sta dobila vsak svojo žensko (foto: L. Krpič)

20 LET FRIZERSKEGA STUDIA SABINA

Obrtna zbornica Slovenije je 18. novembra 2011 na slavnostni podelitvi v Murski Soboti podelila priznanja za dolgoletno delovanje obrtnikov v Pomurju. Med prejemniki priznanj je bila tudi naša občanka, Sabina Huber,





Sabina Huber s prejeto plaketo (foto: D. Krpič)

ki je prejela priznanje za 20 let dela v obrti in sicer za Frizerski studio Sabina pri Gradu. 20 let je kar lepa doba za delo v obrti, kjer se mora obrtnik vsak dan truditi za uspešno in kvalitetno delo ter s tem vabiti ter ohranjati stranke. Za prejeto priznanje Sabini iskreno čestitamo in jo v glasilu tudi predstavljamo. (D.K.)

Začetek sega v leto 1991, natančneje je svečana otvoritev bila opravljena 1. avgusta 1991. Sama lokacija dejavnosti je ves čas na isti lokaciji in sicer se salon nahaja pri Gradu v »Pörgi«, skupaj v povezavi s Caffè barom Huber.

Skozi dvajset let neprekinjenega delovanja se je zgodilo veliko kronoloških dogodkov, povezanih z mojo dejavnostjo. Nekatere bi ob tem jubileju želela izpostaviti. Že od samega začetka je zraven mene kot nosilca dejavnosti v salonu zaposlena še frizerka Gabrijela Frumen, ki prav tako prihaja iz naše občine. Omeniti moram, da je bilo štirim dijakinjam, katere so se šolale za poklic frizerja, omogočeno, da pri nas opravljajo šolsko prakso oziroma pripravništvo. V letu 2002 sem uspešno opravila mojstrski izpit in si s tem pridobila naziv »frizerska mojstrica«. Istega leta je salon doživel tudi popolno preobrazbo v smislu notranje preureditve prostora.

Najpomembnejši del tega jubileja pa so seveda stranke. Nekatere so z nami že vseh dvajset let. Prihajajo iz naše občine kot tudi iz sosednjih občin, spet drugi iz bolj oddaljenih krajev kot so Ljubljana, Maribor oziroma iz Gorenjske in Primorske. Ne gre pozabiti tudi na sosednjo Avstrijo (Bad Radkersburg, Feldbach, Graz, Dunaj).

Vsem ne glede od kod kdo prihaja oziroma ali je stalna ali občasna stranka, bi se ob tem jubileju želela iskreno zahvaliti, saj se dobro zavedamo, da brez vas tega jubileja ne bi bilo.

Vsekakor se bomo trudili, da boste zadovoljni iz salona odhajali tudi v bodoče. Še enkrat iskrena hvala in seveda vesele prihajajoče praznike in srečno 2012.

Sabina Huber

SREČANJE STAREJŠIH OBČANOV

Jesen človeškega življenja je čas, ko pobere sadove doživetij. Doživetja dojemamo različno in vsakemu pomenijo nekaj drugega. Čeprav pravijo, da na mladih svet stoji, na naših poteh v življenju potrebujemo oporo staršev, dedkov in babic. V znak hvaležnosti in spoštovanja so učenci OŠ Grad skupaj z Občino Grad tudi letos pripravili krajši kulturni program ob srečanju starejših občanov. Srečanje je bilo 20. novembra v gasilskem domu na Dolnjih Slavečih. Staranje nas vabi, naj se začnemo zavedati svetega kroga, ki daje zavetje našemu življenju. Ob času žetve lahko vse svoje pozabljene trenutke in doživetja zberemo ter jih objamemo kot celoto. Če nam uspe, da na staranje gledamo kot na žetveni čas duše, bomo spo-

znali, da je starost čas velike moči, pokončne drže in samozavesti. Spoznanje, da je žetveni čas duše del ritma štirih letnih časov, naj nas ob prihodu tega obdobja našega življenja navda z občutkom mirne radosti. Z željo, da bi doživeli veliko radostnih trenutkov v krogu vseh, ki jih imate radi, Vam želimo vesele praznike ter veliko lepega v novem letu.

Urška Golob Virag



Starejšim občanom je zaplesala Folklor OŠ Grad (foto: D. Krpič)

IZ SRCA NAREJENI ADVENTNI VENČKI

Že nekaj let, odkar je v Župniji Grad bil ustanovljen Župnijski Karitas, spremljamo humano dejavnost pridnih prostovoljk s pletenjem adventnih venčkov. Tako se je dogodilo tudi pred letošnjim vstopom v adventi čas, ko so se članice skupaj s pridnimi prostovoljkami zbrale v veroučni učilnici in si vzele popoldne za izdelavo teh »zimzelenčkov«. Kot so izpostavljale aktivistke, ni veliko skrbi pri tem, če človek le ima voljo, le to pa jim v veliki meri vliva tudi njihova vodja, predsednica Župnijskega Karitasa Grad, ga. Anica Gomboc.



Člani in prostovoljci med pletenjem adventnih venčkov (foto: N. Gumilar)



In kot vemo, je osnovno poslanstvo tovrstne humanitarne organizacije »pomagati vsakemu človeku v stiski«, se tudi s pletenjem adventnih venčkov zbere nekaj sredstev za nudenje pomoči ljudem okrog nas. Teh je namreč vsako leto vse več – naj spomnimo, da je lansko leto Župnijski Karitas Grad roko pomoči prijazno ponudil vsem nekdanjim delavcem propadlega obrata Grupe Eure (prej M Cluba) in jim daroval pakete z osnovnimi dobrinami. Pa naj jim volje in srčnosti do prostovoljstva nikoli ne usahne, da se bo tradicija pletenja adventnih venčkov nadaljevala tudi v prihodnje. Verjamemo, da so za to potrebna velika srca, poleg tega pa nikoli ne vemo, kdaj jih bomo tudi sami potrebovali.

Nino Gumilar

VESELO DRUŽENJE NA IZLETU

Društvo za razvoj in promocijo turizma Občine Grad »Skouriš« je začetku meseca oktobra organiziralo izlet v Velenje in njegovo okolico. Veseli izletniki smo najprej obiskali rudnik Velenje. To je bilo za marsikoga presenečenje, ko vidiš in slišiš, kakšno je bilo nekoč delo rudarjev, tudi otrok. V samem rudniku smo opravili tudi rudarsko malico. Nato nas je pot vodila do bližnjega Šmartinskega jezera. Vožnja z ladjo je minila v prijetnem druženju. Izletniki smo kosilo opravili kar v naravi ob Šmartinskem jezeru, kjer so nam postregli z



odlično hrano, domačim bezgovim sokom in moštom. Proti domu smo se vračali skozi Šentilj in na izletniški točki »brlog« pokusili njihovo gibanico. Na koncu izleta smo vsi skupaj ugotovili, da se tako druženje mora še kdaj ponoviti. Včasih je za prijetno druženje in sproščen klepet potreben le kanček dobre volje, da nam naš vsakdanjik postane pestrejši in nas napolni z novo energijo in svetlejšim pogledom na jutrišnji dan.

Cvetka Ficko

POSTAVITEV JELKE

Spet je tu čas toplih peči, dišečih kuhinj po pecivu, kuhanem vinu ipd. Vsi od nas se najbolj spomnimo, da je adventni čas, če nas na to opozori narava. A letos se to ni zgodilo. Še preden nas je presenetila prva snežinka, je bil čas, ko smo morali ponovno postaviti božično-novoletno jelko. Tega se lotimo namreč po navadi vsako prvo adventno nedeljo, kar je letos bilo 27. novembra 2011. Tega dne smo se ponovno zbrali pred gasilskim domom, postavili jelko in jo okrasili. A zaman smo čakali snežinke, ki bi naredile dan še bolj čaroben. Je pa dan izgubljal svojo moč in so svojo čarobnost v noč prinesle lučke, ki poskakujejo po naši novoletni jelki in vse sovaščane in mimoidoče navdihujejo s toplino in duševnim mirom v prihajajočih praznikih in jim dajejo upanje za lepši jutri.

Mateja Knap



Jelka krasí Dolnje Slaveče (foto: Andrej Grah)

MIKLAVŽ V MOTOVILCIH

Člani DŠKT »Lukaj« Motovilci tudi letos nismo pozabili na otroke iz naše vasi. V teh predprazničnih dneh smo s povabilom Miklavža v našo sredino pričarali še dodatni nasmeh na njihova lička. Slednji je s pomočjo angelčka in dveh parkljev za letošnje ubogljivost in pridnost



Miklavžu so pomagali angeli in vragi (foto: B. Grah)



DOGAJALO SE JE ...

otrok razdelil skromna darilca, in jih pozval naj so še naprej pridni, naj se učijo in ubogajo starše. Ob tem je bila pred vaško-gasilskim domom postavljena novoletna jelka in okrašena vas z lučkami.

Branko Grah ml.

INVESTICIJE V LETU 2011

Občina Grad je kljub veliki recesiji izvedla nekaj večjih investicij v občini. Vsekakor je ena izmed večjih investicij izgradnja vodovoda v Motovilcih. V vasi se je naredila tudi sanacija cestišča po izgradnji vodovoda. Z izgradnjo vodovoda smo pričeli v vasi Radovci in bomo nadaljevali ter dokončali naslednje leto.

Preplastiti smo dali naslednje ceste: cesta v Mesarjevo grabo, cesta Pozvekov breg, cesta v Kovačevo grabo in Baksarova cesta v Vidoncih ter cesta Grad – G. Slaveči oziroma cesta na Rajbarjevem bregu in cesta v Rankovo grabo pri Gradu.

Začela pa se je izvedba projekta Doživljajski park Vulkanija pri Gradu. Projekt je dvoleten in se bo zaključil naslednje leto, v mesecu avgustu. Projekt je sofinanciran s strani Evropske unije v višini 85% upravičenih stroškov.

Lidija Krpič



Vodohran v Motovilcih (foto: Matej Gumilar)



Cesta v Mesarovo grabo (foto: M. Gumilar)



Cesta Grad – G. Slaveči (foto: M. Gumilar)



Doživljajski park Vulkanija (foto: D. Krpič)

DOGAJANJE V KRAJINSKEM PARKU GORIČKO



TRIDEŽELNI KOLESARSKI MARATON

Skozi tri dežele, Slovenijo, Avstrijo in Madžarsko, je v soboto, 10. septembra 2011, v organizaciji KP Goričko potekal že 6. mednarodni trideželni kolesarski maraton Goričko-Raab-Őrség. Maraton treh dežel je športno- rekreativni družabni dogodek, ki ohranja stike z našimi sosedi in je vključen v akcijo Slovenija kolesari 2011.

Dve različni progi, 90 km in 65 km, je skupaj prevozilo več kot 100 kolesarjev. Vožnja je potekala po slikoviti pokrajini med vinogradi, sadovnjaki, travniki in gozdovi s številnimi panoramskimi razgledi. Polni energije in dobre volje so kolesarji začeli pot od gradu Grad proti Kuzmi, kjer so pri Merčniku prečkali mejo Slovenije z Avstrijo in pot nadaljevali do kraja St. Martin an der Raab, kjer je bil prvi krajši postanek. Pot so nadaljevali po avstrijskem Gradiščanskem proti avstrijsko-madžarski meji v Porabje. Na Dolnjem Seniku so se udeleženci krajšega kolesarskega maratona peljali v smeri Martinja, po krajšem postaneku na Gornjem Seniku in pozdravu župana g. Ropoše pa so pot nadaljevali do madžarsko-slovenske meje in čez Križarko do gradu Grad. Udeleženci daljše proge pa so v Dolnjem Seniku zavili proti Monoštru in prečkali madžarsko-slovensko mejo v Čepincih. Pot so nadaljevali skozi Šalovce do Izletniške kmetije Falaut v Adrijancih, kjer je bil krajši postanek. Naprej so kolesarili v smeri gradu, kjer je bil cilj obeh prog maratona.





Kolesarji pred gradom (foto: M. Horvat)

Vsi kolesarji so po številnih vzponih in spustih, prijetnem druženju in spoznavanju naravne in kulturne raznolikosti dveh sosednjih dežel prispeli na cilj, kjer so jih pričakale domače dobrote Izletniške kmetije Falaut in spominsko darilo. Ob zaključku smo z žrebom prijavnice med kolesarje razdelili številne nagrade, ki so jih prispevali sponzorji prireditve.

Maraton smo zaključili v pravem športnem duhu na grajskem dvorišču in kovali načrte, kako in kje bomo vrteli pedale na 7. trideželnem kolesarskem maratonu.

Marina Horvat

RAZSTAVE NA GRADU

Ena od vsebin na gradu Grad so skozi leto tudi različne fotografske in umetniške razstave ter razstave domače in umetnostne obrti. Tako smo v okviru projekta Rokodelska akademija sredi oktobra odprli razstave Rokodelski dizajn in Najboljši izdelek mednarodnega rokodelskega natečaja ter razstavo Dediščina za poklice prihodnosti, ki so bile na ogled do začetka novembra. Slednja je potujoča in bo v prihodnosti obiskala zainteresirane srednje in osnovne šole.

V parku skozi leto skrbimo tudi za prepoznavnost trideželnega območja Goričko- Raab-Őrség, zato smo sodelovali pri organizaciji posveta in razstave sadja visokodebelnih senožetnih sadovnjakov na gradu Tabor v Avstriji konec septembra.

V razstavnih prostorih palacija pa so na ogled še razstave Grad Gornja Lendava in njegov prostor v času, ki je naša stalna razstava, kot tudi razstava fotografij družine Hartner, ki nam jih je podarila Elisabeth Wurth, roj. Hartner, ter razstava natečaja Goriškega društva za lepše vütro Domiseln spominek Prekmurja z uporabo naravnih materialov.

V zimskih mesecih, decembru 2011 ter januarju in februarju 2012, je ogled gradu in razstav možen po predhodni najavi v Središču za obiskovalce gradu Grad in KP Goričko na tel.: 02 551 88 60.

Štefanija Fujs



Razstava Dediščina za poklice prihodnosti (foto: S. Dešnik)

SEJMI IN 6. JESENSKI BAZAR

Z rokodelci, ponudniki domačih produktov in vinarji sodelujemo skozi vse leto pri organizaciji ponudbe na stojnicah ob številnih dogodkih, prireditvah in sejmih različnih ustanov in društev Goriškega kot tudi



Jesenski sejem na gradu Grad (foto: M. Horvat)

drugih organizacij po Sloveniji. Tako smo v avgustu bili prisotni na 13. kmečkem dnevu in razstavi živali na Gornjih Slavečih, na sejmu AGRA v Gornji Radgoni, na sejmu ob »Velki meši« pri Gradu, v septembru na Prazniku buč v Bodoncih, v oktobru na Kapüstnem dnevu v Šalovcih in Noči čarovnic pri Gradu ter se kot že nekaj let po vrsti udeležili tudi Praznika Kozjanskega jabolka na trgu v Podsredi.

Letošnji 6. jesenski bazar v sredini oktobra je bila največja sejemska prireditev na grajskem dvorišču in je privabila številne izletnike, popotnike in domačine. Obiskovalci so na pisano obarvanih 21 stojnicah lahko občudovali izdelke spretnih in pridnih rokodelcev iz različnih naravnih materialov ter bogato ponudbo domačih produktov goriških kmetij, ki so ponujale med, mesnine, sire, zelišča, vina, kruh in krušne izdelke, žganja, bučno in konoplino olje... dišalo pa je tudi po pečenih kostanjih, langašu, domači klobasi, zeljevih krpicah in kuhanem vinu.

V okviru projekta Sosed k sosеду smo poskrbeli tudi za tiste, ki so radi kreativni in so odrasli kot tudi otroci lahko ustvarjali v delavnici polstenja, ogledati pa si je bilo možno tudi filme o domačih obrteh in dejavnostih ter razstave rokodelskih obrti. V goste smo povabili tudi skupino Gallenberg Vaganti, ki nas je z glasbo popeljala v srednji vek. Vstop je bil prost, živahno dogajanje pa je privabilo obiskovalce od blizu in daleč in zato smo bili organizatorji z obiskom, razstavljalci pa s prodajo, zadovoljni.

Z manjšim Andrejevim sejmom konec novembra smo s tovrstnimi sejemskimi aktivnostmi za letos zaključili in se v decembru v sodelovanju z društvi, rokodelci in ponudni-



ki Goričkega že začeli pripravljati na Sejem Alpe – Adria, Turizem in prosti čas v Ljubljani, ki bo konec januarja 2012. Več o dogodkih lahko berete na spletni strani www.park-goricko.org/aktualno/članki

Štefanija Fujs

PROJEKT SOSED K SOSEDU

V okviru projekta zadnji dan filma in kulture, naslednje leto festival naravoslovnega filma (G-rajski festival) 6. dan filma in kulture je potekal 16. septembra 2011. Pripravili smo program s tematiko o Železni zavesi in Zeleni vezi, ki je 40 let delila Vzhodno od Zahodne Evrope. Po uvodnem koncertu Dejana Berdena, ki je iz grajskega klavirja izvil variacije izjemnih tonov, je sledila »Nova kulinarika« jesenskih okusov. Hkrati se je odvijala projekcija filmov v Viteški dvorani. Ob nastopu teme pa smo pričeli tudi s projekcijo filmov na velikem platnu na grajskem dvorišču. Filmski večer na gradu je potekal v prijetni atmosferi. Čeprav ni bilo množičnega obiska, so bili prisotni pomembni ljudje iz Slovenije in tujine, katere je še posebej navdušila večerna atmosfera grajskega dvorišča ob soju sveč. Goričko je bilo prav zaradi Železne zavesi in državnega obrobja dolgo razvojno zapostavljeno. Sedaj se kaže ta zapostavljenost kot prednost za oblikovanje drugačnega, naravi prijaznejšega razvoja, ki ga ponuja vizija razvoja v 3-deželnem Naravnem parku Goričko-Raab-Órség in ga podpira iniciativa evropske Zelene vezi.

NAPOVEDUJEMO G-RAJ-SKI FESTIVAL (G-FEST)



Priprave na dan filma in kulture (foto: S. Dešnik)

Od 24. do 26. maja 2012 se bo na največjem slovenskem gradu pri Gradu na Goričkem odvijal prvi festival naravoslovnega filma. Na treh prizoriščih se bodo predvajali naravoslovno-dokumentarni filmi, »ekošokerji«, amaterski filmi mladih, posneti na ekoloških kmetijah, in naravoslovni filmi posneti v 3D tehniki. Tridnevni spremljevalni program bo ponujal za vsak okus nekaj; zvrstili se bodo koncerti klasične glasbe in različni glasbeni dogodki (od zborovskega petja do večernih druženj ob DJ glasbi), otroški program, kulinarčne animacije in predstavitve novega Prehranskega vodnika, pokušina vin, razstava najlepših fotografij iz Goričkega in Porabja. Na grajski terasi se bodo predstavljale ekološke kmetije in še bi se dalo naštevati. Zadnji dan festivala bo slovesna zaključna prireditev z razglasitvijo najboljših filmov. Vabljeni!

Sandra Zrinski in Stanka Dešnik

CIPER

Ciper je otok, ki ga začutiš in si želiš, da se kmalu spet vrneš

Ker se vsako leto rada podam v kakšne daljne kraje in je v meni tlela že nekaj let tudi želja, da spoznam otok Ciper, so moji načrti letos v drugi polovici oktobra postali resničnost. V Republiki Ciper, na južnem, grškem delu otoka, natančneje v okraju Strovolos deljenega mesta Nikozija, namreč živi sestrična Darja z družino. To popotovanje pa se je od mojih dosedanjih zelo razlikovalo. Začutila sem lahko njihov vsakdan, še bolečo preteklost razdelitve otoka, se preskusila v grški abecedi, občudovala šolske uniforme Darjinih hčerk Sofie in Amalie, spoznavala raznoliko pokrajino in bogato zgodovinsko izročilo številnih arheoloških ostankov, pravoslavnih cerkva, mozaikov, ikon, mošej in drugih sledi različnih kultur. V tem tednu bivanja pri Darji s Suzano nisva bili le gostji, ampak del družine. Njihov urnik je bil prilagojen nama, Darja in njen mož Marios pa sta naju popeljala do številnih znamenitosti in naravnih lepot otoka. Na Cipru poteka promet po levi strani. In če sem iskrena, se tega skozi cel teden nisem navadila. Niti kot opazovalka.

Po grški mitologiji je v peni morja nastala boginja lepote in ljubezni, ki je na Cipru stopila na kopno, ime Ciper pa bi naj izviralo iz grške besede coprum, kar pomeni baker, katerega so v starih časih na otoku pridobivali. Otok med Evropo, Azijo in Afriko je tretji največji otok v Sredozemskem morju. Podnebje na otoku je oktobra še prijetno in smo se še lahko po nekaj ur razvajali v plitvini tople vode in na prijetnem soncu peščenih plaž turističnih letovišč Ayia Nape in Larnace.



Slika 6.1: Ayia Napa

Mesto Nikozija, oz. pri domačinih Lefkozija, je razdeljeno na dvoje in ulica Ledra v središču mesta povezuje grški in turški del. Meja je pri njih delikatna tema. Preko tamponske cone, t.i. zelene črte smo se po formalnostih podale čez mejo v turški del. Kar ostrmela sem nad veličino nekdanje gotske katedrale sv. Sofije iz časa Benečanov z dodanima minaretoma, ki je danes Selimova mošeja. Kakšna nenavadnost verskega objekta.

Grški del Nikozije smo potem bolje spoznavale ob vodenem ogledu mesta. V mejnem pasu je polno zapuščene



nih stavb brez življenja in območje je varovano s strani vojakov Združenih narodov. Po drugi strani pa je mesto prijetno in zlahka navežeš stik s srčnim in ponosnim domačinom, popiješ ciprsko kavo in prigrizneš sladico iz listnatega testa z zdrobovo kremo »bugatzo« ali sladico iz zgoščenega grozdnega soka »soutzoukos«. Tudi večerja na kateri od grških uličic je posebno doživetje. Tradicionalni »meze« je obrok, ki je sestavljen iz različnih prigrizkov, solat, popečenega ovčjega sira »haloumi«, pečene mesa na različne »souvlaki«, čevapčičev, imenovanih »sheftalia«. Na Cipru pa velja tudi poskusiti jagnjetino s krompirjem, pripravljeno v rimskem loncu, imenovanem »klephtiko«, ciprsko vino in žganje. Poseben čar imajo tudi tržnice, ki so polne barv in okusov raznovrstnega mediteranskega sadja ter zelenjave, kajti otok je zelo bogat z nasadi sadnega drevja, oliv in vinske trte.



Nekoč gotska katedrala, sedaj mošeja

Že prve dni me je mikalo, da gremo pogledat še malo dlje v Turško republiko Severni Ciper, katera predstavlja 1/3 ozemlja otoka. In podali smo se na »zasedeno« ozemlje, severno obalo, čeprav Marios pravi, da gre na turško stran le, če ima razlog za to. Trdnjava in staro pristanišče v Kyrenii sta vabila na sprehod in pogled na morje, kot tudi bližnja vasica Bellapais, predel ostalin

nekdanjega veličastnega samostana iz obdobja Frankov. Verjetno je za ciprskega Grka poseben občutek, ko se vrne v »svobodno« deželo; tako sem vsaj sama razbrala iz Darjinih besed, ki po skoraj desetih letih bivanja na tem otoku že govori in tudi čuti tako. Ciperčani pa imajo poleg čudovitih plaž tudi pogorje Troodos in v zimskem času se tod valijo kolone avtomobilov, kar dokazuje, kako zelo si želijo snežnih belin. Dosegli smo tudi najvišjo točko Mount Olympus, se nato po strmem pobočju spustili do samostana Kykkos, ki slovi kot največji in najbolj obiskan samostan na otoku in kjer hranijo eno izmed ikon Marije z otrokom, ki naj bi nastala po navdihu izpod rok evangelista Luke. V neposredni bližini le-tega se nahaja tudi grobnica nadškofa in prvega ciprskega predsednika Makkariosa III.

Vožnja skozi gozdove ceder in borov do majhnih gorskih vasic s pridihom starodavnosti, katerih prisrčne hiške služijo mnogim za umik iz mestnega vrveža in osvežitev, je imela posebno vrednost.



Samostan Kykkos



Mozaiki v samostanu Kykkos

Teden je bil prekratek, da bi si lahko ogledali še več, spoznali še JV in JZ del otoka, kajti tokrat nam je bil bližje osrednji, severni in južni del otoka. Ampak namen obiska določene turistične destinacije ni ta, da obišeš vse najbolj obljude



Trdnjava in pristanišče Kyrenia



Štefka, Darja in Suzana pred samostanom Bellapais

vrnila. Zaradi svojih bližnjih, morja in mile klime, izvrstne kulinarike, pristnih odnosov in krajinske kot kulturne raznolikosti.

dene točke dežele, ampak, da se znaš ustaviti, začutiti pokrajino in ljudi, strniti misli in vtise, doživetja in okuse ter si zaželiš, da se vrneš. In na Ciper se bom nedvomno še

Besedilo in slike: Štefanija Fujs



NADOMESTNE LOKALNE VOLITVE 2011

23. oktobra 2011 so v Občini Grad potekale nadomestne volitve člana Občinskega sveta Občine Grad, v volilni enoti 06 – Motovilci. V volilni enoti je bilo 249 volilnih upravičencev, od tega jih je na volitvah svoj glas oddalo 75 oz. 30,12 %, 3 glasovnice so bile neveljavne. Izvoljen je bil: Viljem Grah, Motovilci 42 - 71 glasov.

VESELI DOGODKI V OBČINI

Božič je praznik družine, ko v krogu svojih najdražjih slavimo rojstvo Jezusa. Je praznik ljubezni, razumevanja in toplote. Novo rojstvo nam poleg ljubezni prinese tudi radost in veselje. Za starše je tako božični čas še lepši, saj ga prvič doživljajo s svojim novim družinskim članom. Prvi skupni Božič bodo letos praznovali starši 15 otrok, ki so se rodili v tem letu. Omenili smo že Timoteja, Gala, Tijo, Larsa, Tima, Saro, Nika in Ališo. So pa v drugi polovici tega leta svoje starše razveselili še trije fantki in štiri deklice. Rodili so se Lucija, Mojca, Alvar, Žan, Ajša, Rene in Dora. Naj pridno rastejo in s svojimi starši lepo preživijo svoj prvi Božič.

Na gradu Grad je v poletnem času bilo več porok. Pet parov prihaja iz naše občine in se v glasilu tudi predstavlja, zato jim iskreno čestitamo in želimo vse dobro na skupni življenjski poti.

Danijela Krpič



Petra, Anton in Staša

PETRA & ANTON

»Da bi doumel pravo vrednost veselja, moraš imeti koga, s komer ga deliš.« (Mark Twain)

Že kot majhno dekle sem sanjala o princu in sreči nekje daleč stran. Življenje me je odpeljalo od razprostrane ravnice na razgibano Goričko na novo življenjsko pot.

30. aprila na deževno jutro se je mlada družinica Gjergjek odločila, da bo stopila pred Boga v domačo cerkev Marije Vnebovzete po božji blagoslov za srečen zakon in sveti krst male Staše.

Pravijo da za vsakim dežjem posije sonce in tako je bilo tudi to soboto. Po deževnem dopoldnevu in končanem cerkvenem obredu, katerega je zelo popestrilo Stašino petje, je posijalo toplo sonce, ki nam je vsem polepšalo že tako lep dan.

Petra in Anton



Majda, Gregor in Tim

MAJDA & GREGOR

23. julija sva se poročila Majda Hajdinjak od Grada in Gregor Zrim iz Doliča. Dan nama je popestril ta-krat še ne dveletni sin Tim. Poročna slovesnost se je pričela pri ženinu doma, nadaljevali smo s civilnim obredom v poročni dvorani na gradu Grad, pred Bogom pa sva si najino ljubezen in zvestobo obljubila v cerkvi na Gornjih Slavečih po ekumenskem obredu. Ob prihodu iz cerkve naju je zasulo polno riževih zrnec ter iskrenih izrečenih želja najinih svatov. Nato je sledila poročna maša v cerkvi svetega Kozme in Damjana v Kuzmi. Poročno slavlje smo do zgodnjega jutra nadaljevali v gostilni Gaberšek v Kuzmi. Zatem naju je skupaj z malim Timom pot vodila nazaj domov v Mačkovce, kjer si preurejamo naš dom.

Majda in Gregor





Klementina, Edvard in Laura

KLEMENTINA & EDVARD

Ljubezen ni čustvo, ampak je odločitev; v temelju pomeni darovanje za drugega. Svojo iskreno željo »biti eden za drugega« sva Klementina Lesic iz Kruplivnika in Edvard Pozvek iz Murske Sobote izrekla 6. avgusta 2011. Obred civilne poroke je bil v poročni dvorani na gradu Grad, pred Bogom pa sva najino ljubezen potrdila v domači cerkvi Marije Vnebovzete. Nevestina priča je bil Ciril Mihalič, ženinova pa Rozalija Štefančič. Skupaj s hčerko Lauro, sorodniki in prijatelji smo se dolgo v noč zavrteli v gostilni Bežan – Žokš.

Ljubezen se rodi in raste. Prav vsak dan jo je treba hraniti z mnogimi majhnimi pozornostmi, z medsebojnimi pogovori in s potrpežljivostjo.

Klementina in Edvard



Petra, Boštjan in Tit

PETRA & BOŠTJAN

Najina ljubezen je dozorela in se močno vnela, pa sva si zaželela, da se bova v zakonski obroč ujela. Tako sva si pričeli najela, Lidijo in Štefana, najini sestri Katrin in Nataša z družbanoma pa sta plesali in naju v lepo poročno dvorano odpeljali. Potem pa konje so napregli in v dolino cerkve Marije Vnebovzete smo odhiteli. Tam so starši roko nama podali in pred oltar naju popeljali. Svati so se lepo odzvali, z nama sodelovali. Turbaš Grlec je za vse to dobro skrbel, muzika je lepo igrala in gostija se je v hotelu Diana lepo končala. Vsem za vse iskrena hvala.

Petra Grah iz Vidonec in Boštjan Gumilar iz Pečarovec, poročena 6. avgusta 2011.

Petra in Boštjan



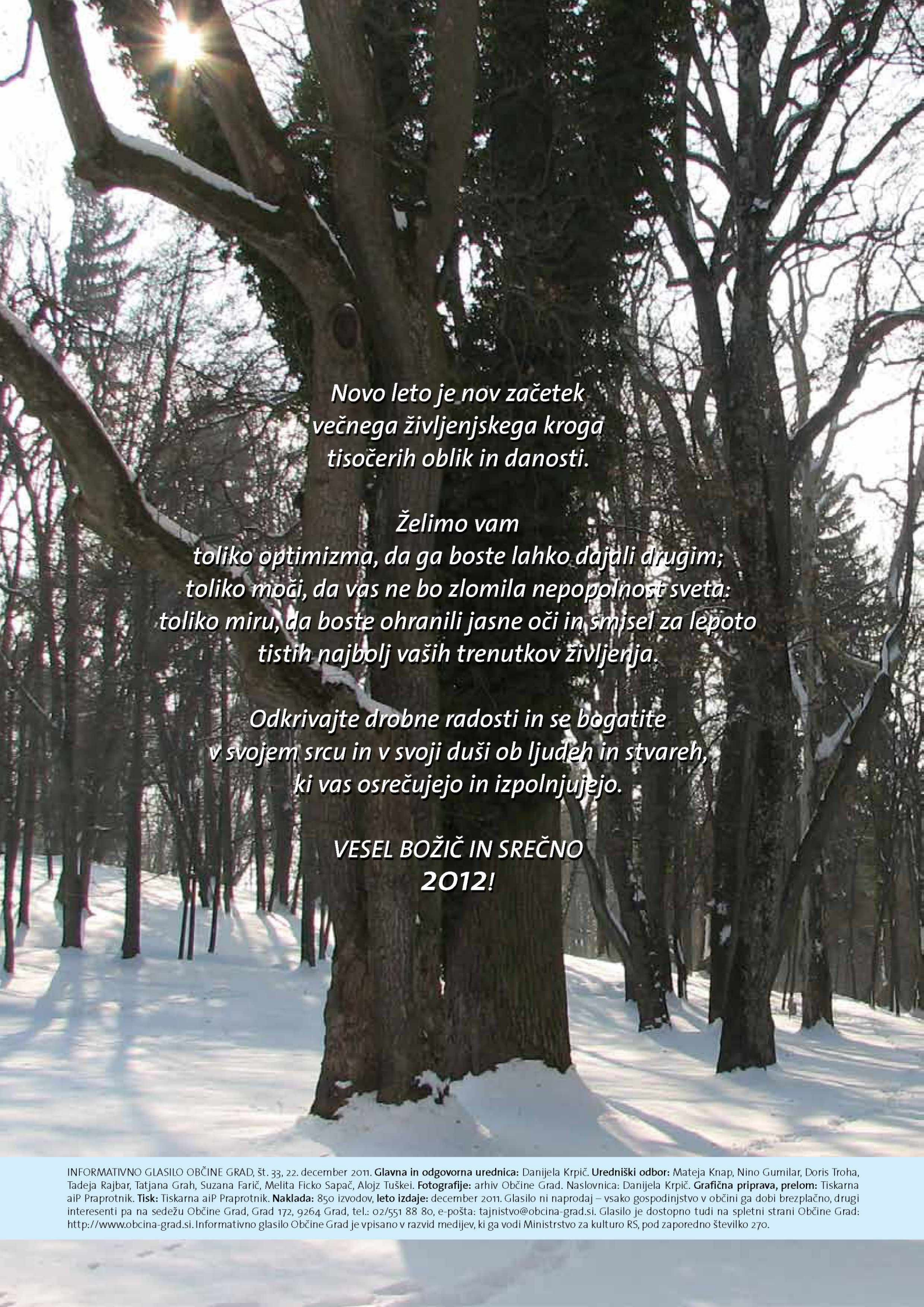
Monika in Tonček

MONIKA & TONČEK

6. avgusta 2011 sva se poročila Tonček Lang in Monika Kovačević iz Petanjcev. Civilni obred je bil na Občini Tišina, pred Bogom pa sva zakrament svetega zakona prejela v cerkvi Marijinega rojstva na Tišini. Nevestina priča je bila Renata Kucjenič, ženinova pa Jože Šinko. Po končanem obredu smo nadaljevali slavje do zgodnjih jutranjih ur v gostilni Majcen v Rankovcih. Zatem naju je pot vodila v Petanjce v najin skupni dom.

Monika in Tonček





*Novo leto je nov začetek
večnega življenjskega kroga
tisočerih oblik in danosti.*

*Želimo vam
toliko optimizma, da ga boste lahko dajali drugim;
toliko moči, da vas ne bo zlomila nepopolnost sveta;
toliko miru, da boste ohranili jasne oči in smisel za lepoto
tistih najbolj vaših trenutkov življenja.*

*Odkrivajte drobne radosti in se bogatite
v svojem srcu in v svoji duši ob ljudeh in stvareh,
ki vas osrečujejo in izpolnjujejo.*

**VESEL BOŽIČ IN SREČNO
2012!**