

Občian

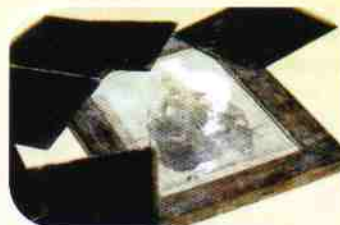
28. OKTOBER / VINOTOK 1999, GLASILO OBČINE DESTRIK, LETO IV, ŠTEVILKA 8 (38)

I Z V S E B I N E :



STRAN 2

**KANALIZACIJA,
PLINIFIKACIJA ...**



STRAN 6

**"LETELA JE Z NJIVE,
VZELA KAMERO,
POSLIKALA LJUDI IN
ZOPET LETELA
NAZAJ NA NJIVO"**

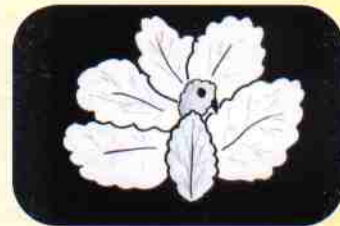
STRAN 3

**2. IZREDNA SEJA
OBČINSKEGA SVETA**



STRAN 8

**USTVARJALNA
STRAN ZA
NAJMLAJŠE**



STRAN 3

**KMETIJSKI NASVET O
NEGI MOŠTA IN
MLADEGA VINA**

**... IN MNOGO DRUGIH
ZANIMIVOSTI**

**POPOTNICA V
NOVEMBER**

STRANI 4,5

**POGOVOR S ČLANSKO
DRŽAVNO PRVAKINJO
V TENISU, URŠKO
JURIČ IZ PLACARJA**



Če na mrtvih dan deži, vreme po snegu diši.
Če Cecilija hudo grmi, dosti pridelka ob letu kmet dobi.
Martin naj bo suh, da pozimi raste kruh.
Kolikor ima Lenart snega na planini, toliko ga ima božič
v dolini.

KANALIZACIJA, PLINIFIKACIJA ...

Vsak, ki se je v zadnjih tednih mudil v centru Destrnika, je bil presenečen nad razdejanjem, ki ga je videl. Cesta od šole do Vintarovc je bila popolnoma razdejana, domačini se sprehajajo v škornjih, ob cesti pa delavci, ki nosijo "neke čudne cevi". Stroji, ki so stali sredi ceste, so enkrat kopali



jarek, drugič zasipavali in že spet zraven kopali novega – na prvi pogled nelogično. Za razdejanje Destrnika so "krivi" župan in občinski svetniki, ki so si v program dela zapisali izgradnjo kanalizacije in plinovoda. Občani so izgradnjo nemo opazovali. Tisti, ki gradnji nasprotujejo, pa so se spraševali: "Pa zakaj se to dela, saj vendar majski referendum za sofinanciranje izgradnje komunalne infrastrukture ni uspel?"

Odgovor na to vprašanje smo poiskali pri županu Francu Pukšiču, ki je odgovoril: "Referendum za sofinanciranje izgradnje

komunalne infrastrukture smo izpeljali izključno zato, da bi tisti, ki so k akciji pristopili, lahko pri napovedi dohodnine uveljavljali olajšavo za celotni znesek. V kolikor podpišeš pogodbo, se ti ta pri dohodnini upošteva samo v višini 3 %, kar je bolj neugodno za investitorje – občane. Na občini smo se odločili, da bomo po preteku šestih mesecev od razpisa referenduma ponovno sklicali sestanek s podpisniki pogodb, jim ponovno razložili smisel referenduma in razpis ponovili."

Drugi so se spet spraševali: "Zakaj se letos toliko investira v centru Destrnika?" Tudi na to vprašanje smo poiskali odgovor pri županu Pukšiču, ki je dejal: "V občinskem programu imamo zapisano izgradnjo kanalizacije in plinifikacije za celotno območje občine, to smo upoštevali tudi pri izdelavi idejne dokumentacije. Računamo, da bomo v prihodnjem letu pričeli z izgradnjo telekomunikacijske kanalizacije (kabelska televizija in telefonija) na območju celotne občine. Z izgradnjo kanalizacije smo pričeli v centru zaradi tega, ker smo ob izgradnji šole zgradili toliko večjo čistilno napravo. Res pa je, da v zadnjih šestih letih v centru Destrnika nismo nič gradili. Kot smo v občini zaključili z izgradnjo vodovodov (v naslednjem letu izgradnja Velovlek – Ptuj), tako bomo tudi nadaljevali z izgradnjo kanalizacije in plinifikacije na osnovi interesa občanov in vaških odborov."

In kaj vse se polaga v cesto čez center Destrnika? V centru Destrnika od šole do pokopališča se gradi kanalizacija na delih tudi s tlačnim vodom in dvema prečrpalnicama pri pokopališču in pri Kosu v Destrniku. V letošnjem letu bodo pričeli tudi z izdelavo hišnih priključkov, ki pa bodo v funkciji v drugem letu.

Vzporedno se polaga tudi plinovod in še v letošnjem letu se bodo izdelovali hišni priključki. Gospodinjstva pa se bodo napajala iz dveh plinskih postaj, ena je pri osnovni šoli, druga pa bo pri pokopališču. Pomembno je, da imajo vsi občani Občine Destrnik enake pogoje za priključitev na plin. V naslednji številki jih bomo podrobneje predstavili. Tako smo se dogovorili s koncesionarjem EUROPLIN-om Trbovlje. Zraven se polaga tudi šestcevnna telekomunikacijska kanalizacija in dvakrat optika

(telefon, KTV, optika in drugi povratni vodi). Zraven tega se polagata še tudi nizkonapetostni vod in javna razsvetljava, kar pomeni, da bodo sčasoma padli vsi drogovi v centru Destrnika.

Odgovorni računajo, da bodo z deli končali do konca novembra in tako bo cesta tudi normalno prevozna. V kolikor bo vreme dopuščalo, pa še računajo, da bodo v letošnjem letu naredili asfaltno prevleko.

Za pokritje investicije se je občina prijavila na več razpisov in tako pridobila sredstva za pokritje investicije iz večih naslovov.

Sredstva so prispevali:

- Ministrstvo za ekonomske odnose in razvoj: 10 milijonov tolarjev;
- Ministrstvo za okolje in prostor: 17,5 milijonov tolarjev;
- Ministrstvo za okolje in prostor iz postavke ekologije: cca. 5 milijonov tolarjev.

Računajo pa tudi, da bodo cca. 15 milijonov tolarjev zbrali s pogodbami občanov. Vrednost investicije izgradnje kanalizacije ocenjujejo na 70 milijonov tolarjev, kar pomeni, da bo občina morala primakniti še dobrih 20 milijonov tolarjev.

Vrednost del izgradnje plinovoda, telekomunikacijske kanalizacije, nizkonapetostnega voda in javne razsvetljave, ki ga financirajo



podjetja Telekom, Europlin in Elektro Ptuj, ocenjujejo na cca. 100 milijonov tolarjev. Trenutno je k akciji pristopilo 26 gospodinjstev od 58-ih.

Vsi zainteresirani občani se lahko prijavijo na sedežu občine. Cena plinifikacije in kanalizacije znaša 300.000 SIT. Omenjeni znesek je možno poravnati v 30-ih obrokih po 10.000 SIT mesečno. Pristop samo h kanalizaciji znaša 250.000 SIT, samo k plinifikaciji pa 150.000 SIT.

Tekst in foto: Zmagor

NOVOLETNO PRAZNOVANJE BO!

Sestal se je tudi Odbor za pripravo novoletnega praznovanja; več o tem boste izvedeli v naslednji številki Občana, v katerem bo tudi povabilo na praznovanje.

Nataša Žižek

Občan

Izdajatelj: Občinski svet Občine Destrnik
Uredništvo: Nataša Žižek, Lidija Šalamun in Zmagoslav Šalamun

Glasiło prejemajo vsa gospodinjstva v Občini Destrnik brezplačno.
Javno glasiło OBČAN - GLASILO OBČINE DESTRIK je vpisano v evidenco javnih glasil pod zaporedno številko 1365.

Na podlagi Zakona o DDV sodi javno glasiło Občan med proizvode, za katere se obračunava DDV po stopnji 8 %.

Naslov uredništva: OBČAN, Vintarovci 50, 2253 Destrnik.

Telefon: 062/752-09-00

Telefaks: 062/752-09-02

E pošta: casopis.obcan@siol.net

Časopis OBČAN izhaja v nakladi 850 izvodov

Prva številka časopisa Občan je izšla 25. julija 1996.

Odgovorni urednik: Zmagoslav Šalamun

Lektorica: Lidija Šalamun

Računalniško oblikovanje in priprava: Zmagoslav Šalamun

Tisk: Tiskarna Grafis, Požeg 4, Rače

SEJA ODBORA ZA GOSPODARSTVO, KMETIJSTVO IN TURIZEM

V petek, 15. oktobra, se je sestel Odbor za gospodarstvo, kmetijstvo in turizem. Obravnavali so prispele vloge na razpis za kreditiranje kmetijstva in drobnega gospodarstva. Prispelo je šest vlog, ena pa je prispela po razpisnem roku, to je 30.9.1999. Odbor jo je zavrnil in je sploh ni obravnaval. Izbrali so tudi banko, s katero bodo vlagatelji vlog poslovali, to je Poštna banka Slovenije, saj je bila njena ponudba za sodelovanje najugodnejša.

Nataša Žižek

2. IZREDNA SEJA OBČINSKEGA SVETA

V ponedeljek, 18. oktobra, so se sestali občinski svetniki na svoji 2. izredni seji. Potrdili so poročilo Odbora za gospodarstvo, kmetijstvo in turizem. Župan in tajnik sta podala poročilo o koncesijski pogodbi z Europlinom. Povečali so postavko za nabavo opreme za občinsko upravo in informacijsko pisarno, ki bo pričela delovati konec novembra ali v začetku decembra. Sprejeli so sklep, da se razpiše javni razpis za izgradnjo ceste v Svetincih. Imenovali so inventurno komisijo, v kateri so: Alojz Anžel, Otmar Arnuš in Janez Irgl. Obravnavali in potrdili so prispelo vlogo za štipendijo. Prispela je samo ena vloga, to je

Boštjana Čafa, ki študira na Fakulteti za gradbeništvo, smer cestni promet. Poveljnik Civilne zaštite Branko Širec je podal poročilo o opravljenem inšpekcijskem pregledu na področju varstva pred naravnimi in drugimi nesrečami. Inšpektor je ugotovil, da je občina na področju civilne zaštite in reševanja dobro pripravljena, urediti pa je potrebno skladišče civilne zaštite v Gasilskem domu. Pod točko razno pa so sprejeli sklep za razširitev Odbora za gospodarstvo, kmetijstvo in turizem. Nova člana sta Andrej Reberninšek in Ivan Brodnjak.

Nataša Žižek

KMETIJSKI NASVET



Ker je trgategv za nami, ne bi govorili o sami predelavi grozdja, ampak bi nekaj povedali o negi mošta in mladega vina. Tistim, ki imate pozne sorte ali ste grozdje trgali pozno, mošt vre. Če ste ga po prešanju žveplali, po enem dnevu razsluzili, po potrebi dosladkali, dodali selekcionirane kvasovke, mogoče tudi katero od čistil – med vrenjem se priporoča dodatek bentonita (ta ni kemična snov, ampak je njegova osnova glina, ki nase veže beljakovine, ki bi v vinu povzročale motnost), ste opravili vse tehnološke ukrepe. Če alkoholno vrenje še ni končano, se še lahko odločite, kakšno vino želite. To pomeni: suho vino – vsebuje do 4 g/l nepovretega sladkorja; polsuho vino – vsebuje od 4-12 g/l nepovretega sladkorja; polsladko vino – vsebuje od 12-50 g/l nepovretega sladkorja; sladko vino – vsebuje od 50 g/l naprej nepovretega sladkorja. Nepovreti sladkor lahko najhitreje in najenostavneje določamo z refraktometrom in s pomočjo tabele.

Če hočemo vrenje prekiniti, to najenostavneje storimo s pretokom in s primernim žveplan-

TABELA ZA PRERAČUNAVANJE
NEPOVRETEGA SLADKORJA V VINU

^o BX (Brix) ali % Sacch.	Približen ostanek sladkorja v g/hl Vino normalne trgatve
5,5	
6	
6,5	5
7	10
7,5	15
8	20
8,5	25
9	30
9,5	35
10	40
10,5	45
11	50
11,5	55
12	60
12,5	65
13	70

jem; in sicer z 8-10 g prostega žvepla na 100 litrov. To pa tudi ni vedno zanesljivo, sploh če je topla jesen in če so v kleti previsoke temperature. V vsakem primeru je dobro, če imamo možnost, da mošt ohladimo. S tem namreč delno prekinemo proces vrenja.

Za tiste, ki pa želite imeti suho vino, naj povem, da je ravno tako zaželen hiter prvi pretok. To storimo v enem do dveh tednih po končanem vrenju; počakamo pa v primerih, kjer bi želeli znižati kisline, naj biološki razkis opravi svoje. Ker pa je bil letos "sladki" letnik, biološki razkis v večini primerov ne bo potreben. Pri prvem pretoku

mlado vino žveplamo s 6-10 g prostega žvepla na 100 l vina. Pri mladem vinu je obvezno redno kontroliranje prostega žvepla, saj le tega mlado vino tako rekoč veliko porabi. En teden po prvem pretoku mora vino vsebovati 50 mg/l prostega žvepla; če ga ne, dožveplamo na omenjeno dozo. Najbolj enostavno kontroliramo prosti SO₂ z VINI reagentom, ki je potreben vsakega kletarju. Količine žvepla: 1 dcl 5-6 %

žveplaste kisline = 5 g prostega SO₂ na 100 l vina; 10 g VINOBRANA = 5 g prostega SO₂ na 100 l vina; 1 žveplenica (trak) 3 g = 3 g prostega SO₂ na 100 l vina. Za konec bom opisala še nekaj najpogostejših napak vina:

1. PORJAVITEV VINA: Če vino ni zaščiteno pred oksidacijskimi procesi in je premalo žveplano, porjavi. Če je prišlo do močne porjavitve, vino dožveplamo na 20 mg na liter prostega SO₂.

2. ŽVEPLOVODIKOV BOEKSER: Do te napake lahko pride pri zažiganju žveplenih, zlasti če je nanešena debela plast

žvepla. Če kaplja žveplo pri zažiganju na dno soda, ga kvasovke med vrenjem reducirajo do žveplovodika. Vino dobi značilen vonj in okus po gnilih jajcih. To se pa tudi zgodi, če žveplamo mošt, ko se je alkoholno vrenje že začelo. Velikokrat se pojavi ta napaka tudi pri nerazsluzenem moštu. Če je napaka majhna, jo odpravimo s ponovnim žveplanjem in z zračnim pretokom. Težje napake čistimo z bakrovim sulfatom v odmerku 2 g na hl.

3. OKUS PO PLESNOBI: Okus po plesnobi nastane zaradi slabega kletarjenja ali zaradi slabih higienskih razmer v kleti. To napako povzroča zelena čopasta plesen, ki daje vinu značilen grenak okus. Vino z rahlim priokusom po plesni čistimo s 15-30 g na hl aktivnega oglja. Vendar oglje vino vsestransko osiromaši.

Želim vam dobre kapljice!

Nataša Čeh, inž. agr.



POGOVOR S ČLANSKO DRŽAVNO PRVAKINJO V TENISU, URŠKO JURIČ IZ PLACARJA

Nedavni bežen pogled na športna poročila na slovenski televiziji mi je pokazal svetlo-lasko osemnajstih let, ki v rokah drži pokal za naslov slovenske državne prvakinja v tenisu. Zazdelo se mi je, da jo od nekega poznám. Potem sem se pa spomnila, da sem jo v času svojih dijaških in študentskih let večkrat videla na avtobusu, kjer sva doživljali jutranja zehanja, skomine po postelji in radosti vseh sort, ki jih nudi le avtobus. Nato je pa še naš vrli urednik naznanil, da imamo v Destrniku državno prvakinja v tenisu, pa ničesar ne vemo o njej. In sem šla. Poklicala sem jo, prijazen mi je ustregel in dobili sva se ponedeljkevega večera, ko se je tehnična nepreklicno odločila, da ne bo delovala. Ugotovila sem, da se je novinarju moje sorte najbolje zanesti na kuli in papir. Urška se je smejala, povedala pa je mnogo zanimivega. Upam, da za vse Vas!

OBČAN: "Urška, ker te Destrničani ne poznamo preveč dobro, te najprej prosim, da se nam predstaviš. Povej kaj o sebi!"

"Stara sem osemnajst let, imam brata Milana in Mitjo. S starši živimo v Placarju, kamor smo se preselili pred desetimi leti, zraven očetove domačije. Hodim v četrti letnik II. gimnazije v Mariboru, in sicer v športni oddelenki. V prostem času rada gledam televizijo, malo berem, s prijatelji igramo nogomet ali odbojko – ni za mene, da bi bila kje preveč na miru."

OBČAN: "Kako se je začela tvoja športna pot?"

"Pri osmih, devetih letih me je za tenis navdušil oče, ki ga je sam rekreativno igral. (Tukaj oče Milan pove, da se je vse začelo tako, da je Urško vzel s seboj, nato ji je kupil majhen lopar, potem je šlo pa le še naprej.)

Najprej sem igrala v TK Ptuj, kjer me je treniral Zoran Krajnc. Teniško šolo sem obiskovala tri leta in sodelovala sem na turnirjih do dvanajst let. Ja, videla sem, da gre, in sem se hotela dokazati še drugje. Prestopila sem v TK Branik Maribor, ki je najboljši klub v Sloveniji. Tam je mnogo igralcev, kar daje več možnosti za treninge. Tam sem bila dve leti, sedaj sem pa že tretje leto pri ŽTK Maribor. Sem sem prišla predvsem zaradi bližine šole."

OBČAN: "Ali se spomniš dneva, ko si prvič stopila na teniško igrišče?"

Po dolgem razmišljanju odgovori:

"Ja, pa se ga. To je bilo na moj rojstni dan – konec oktobra. Bilo je zelo mrzlo in zelo čudno, nisi navajen."

OBČAN: "Mnogi otroci se hitro navdušijo za kako stvar, nimajo pa volje, da bi tudi vztrajali. Kako ti je uspelo in kako ti še uspeva?"

"Od začetka je čisto preprosto. Najprej mi je pomenil tenis igro in veselje. Potem pa ugotoviš, da znaš, in se hočeš dokazovati. Sebi in drugim."

OBČAN: "Treningi zahtevajo najbrž veliko časa. Kako ti uspe, da ti ni včasih že tečno?"

"Vstanem ob petih, ob šestih grem že na avtobus za Maribor. V klubu me čaka prvi trening, ki traja do uro in pol. Nato grem v šolo, kjer sem do dveh. Sledita ena do dve uri popoldanskega treninga, spet na avtobus in domov. Tu pa učenje in že je enajst zvečer, ko grem spat."

V pogovor se vključi še mama Zdenka, ki Urško spomni, da ima še trikrat na teden po uro kondicijskega treninga.

"Spim na avtobusu, ne razmišljam o tem, da bi bilo grozno. Vstanem in grem."

OBČAN: "Kakšen je sploh sistem tekmovalnj v tenisu? Kako lahko mlada teniška igralka uspe?"

"Najprej so turnirji po kategorijah od deset do osemnajst let. Vzoredno z domačimi turnirji se nekje pri šestnajstih letih začne preboj na svetovno žensko

teniško lestvico WTA. To so turnirji z nagradnim skladom od 10.000 USD naprej. Nanje se da prebiti s kvalifikacijami, ki jih je tudi do pet kol. Za vsak tak turnir si moram sama plačati neke vrste vstopnino, bivališče, hrano in prevoz. Teniški klub pri tem ne pomaga. To denarno pomeni okrog 1000 DEM stroškov za teden dni bivanja drugje. Ker pa se na en turnir ne splača iti tako daleč, ponavadi uredimo, da se udeležim dveh. V tej ceni ni vključen samostojni trener, saj je predrag. Trenutno me trenirata klubska trenerja Igor Košak in Čeh Peter Vymetalek. Predvsem je to delo po skupinah."

OBČAN: "Kje pa si že bila?"

"Predvsem na Hrvaškem – v Zadar hodim že štiri leta. Tu so še Makarska, Biograd, Šibenik. Vedno gre zraven oče – predvsem po prometni nesreči – ker ureja stvari. Lani sem bila z mladinsko reprezentanco v Key Biscaynu na Floridi."

OBČAN: "Ali bi lahko rekla, da je tenis najpomembnejša stvar v tvojem življenju?"

"Na prvem mestu je šola, nato tenis."

OBČAN: "Kaj je tisto, čemur si se težko odpovedala zaradi tenisa?"

"Letos nisem mogla na maturantski izlet s sošolci. Dejansko sem se odpovedala, saj sem igrala na turnirju. Če bi se turnir boljše izteklo, bi še šlo, sedaj pa mi je bilo malo hudo. Potem – ko so se sošolci spominjali lepih dogodkov. Mladim mojih let verjetno ni treba razmišljati o tem. Tenis je pač resno delo, moraš biti pri stvari. Nedelja je edini tak dan še za kaj drugega. Sicer sem si pa letos vzela prvič dva tedna brez tenisa – čisti odklop."

OBČAN: "Se ti zdi, da se razlikuješ od

Urška Jurič ob letošnjem naslovu državne prvakinja ...

NAJVEČJI USPEHI:

OP NOVO MESTO do 16 let v letu 1995	1. mesto
OP VELENJE do 18 let v letu 1996	1. mesto
DRŽAVNO PRVENSTVO V LJUBLJANI v letu 1997	2. mesto
OP PTUJ do 18 let v letu 1998	1. mesto
DRŽAVNO PRVENSTVO ČLANIC v letu 1998	2. mesto
MASTERS do 18 let v letu 1998	1. mesto
MASTERS ČLANIC v letu 1998	1. mesto
OP HRVAŠKE V ZAGREBU v letu 1999	2. mesto
DRŽAVNO PRVENSTVO ČLANIC v letu 1999	1. mesto



... na treningu ...



... tukaj v ospredju pa pred leti, ko se ji o naslovu še sanjalo ni.

svojih vrstnikov? Bi lahko rekla, da si slavna?"

Tukaj moram poudariti, da je Urška zelo skromna. Mogoče še preveč, kot pravi njena mama; oče pa doda, da se eno z drugim gliha – razočaranje in slava namreč.

"Drugačna sem, ja. Nimam časa za vrstnike, kolege, zabavo. Že ena sama ti podre ritem. V športu pa je rivalstvo in ni prijateljstva. Vsaka prijateljica iz tenisa je nasprotnica, konkurenca. Vsi skrivajo, kar znajo, saj je tenis izrazito individualni šport. Slavni sta verjetno bolj Srebotnikova in Pisnikova, ki veljata za najboljši teniški igralci v Sloveniji. Z njima se vidim le enkrat letno ali pa še to ne. Zvezdniki so drugi."

OBČAN: "Kaj pa prihodnost, načrti?"

"Želim uspešno maturirati, nato se pa vpisati na univerzo. Študirala bi kaj v zvezi s športom ali pa matematiko. Ena izmed možnosti je tudi, da bi šla v Ameriko, saj sem prejela ponudbo z Univerze v Torontu. Mogoče, ampak imam tudi veliko domotožje. Vendar je tam več možnosti za trening, za uspehe, saj igraš za domačo univerzo, te pa igrajo med sabo. Če si dober in imaš srečo, te vidi kdo pomemben v tenisu in lahko napreduješ. Pri nas je pa drugače, veš. Kdo si zdaj misli, da imam v šoli privilegije, pa ni tako. Tu smo pa vsi športniki, vsi treniramo, vprašan pa tudi mora biti kdo."

OBČAN: "Vse to je gotovo povezano z ogromnimi vsotami denarja. Kako ti uspeva pridobiti sponzorje?"

Pričela se je burna razprava, ki mi je povedala marsikaj o zakulisju teniškega športa. Največ je o tem povedal Urškin oče. "V profesionalni tenis moraš vložiti ogromne vsote denarja. Torej moraš biti bogat, imeti moraš dobre zveze in poleg tega še srečo. Zato mislim, da je Urška s sredstvi, ki smo jih imeli, naredila maksimalno vse. Tragično je to, da prihaja s periferije. Tako dejansko ni nikogaršnja, ni Ptujčanka, ni Mariborčanka, tudi v Destniku je ne poznate, saj so vsi otroci hodili v šolo na Ptuj. Če imaš denar, se v tenisu delajo načrti tekmovalj za celo

leto. Mi to delamo iz meseca v mesec. Ampak ne obupamo, ker je tenis vse, drugega Urška trenutno nima. V začetku ne razmišljaš o denarju – prične se nedolžno, potem pa preide v skrajnosti, kar zadeva denar. Ko že osem let hodiš k ljudem in prosiš ter prepričuješ za sponzorstvo, je hudo. Ko te vidijo, že vejo, za kaj gre. Tenisu ni naklonjena niti država – bolj smučanju, nogometu. Problem pa je tudi v ljudeh samih, saj gledajo na tenis, kot da je to prestižni šport. Res je, da je lep za oči in je priljubljen, zanj pa ni denarja. Urška si je čisto vse zaslužila in prislužila, nič ji ni bilo prizanešeno."

OBČAN: "Kako pa gledajo na tako intenzivno ukvarjanje s tenisom ostali člani v družini?"

Vidim, da sta za tenis n a j b o l j "zagreta" Urška in oče."

Oče: "Jaz sem bil na začetku precej ambiciozen. Pri zajtrku, kosilu, večerji je bil tenis, po televiziji je bil tenis ... Milan in Mitja se včasih kar umakneta."

Mama: "Milan se tudi ukvarja s športom, letos je bil celo četrti na svetovnem prvenstvu v padalstvu. Mitja pa je bolj računalničar. Jaz jih hladim, ko se stvari začnejo zaostrovati. Imam pa vsak dan polno kopalnico, tako da je delo doma poleg službe prav naporno. Cela družina se odreka zaradi Uršinega tenisa, ampak tako smo se odločili sami. To se vidi tudi v tem, da že osem let nismo bili na dopustu."

OBČAN: "Kako pa vidva spremljata Urškine nastope?"

Oče: "Jaz pridem s kake pomembne tekme včasih bolj utrujen, kot če bi kopal v gorici."

Mama: "Jaz sem bolj mirna. Tenis ni kot drugi športi, po končani točki lahko le zaploskaš."

OBČAN: "Urška, so te sodniki že kdaj razjezili?"



S slovensko mladinsko reprezentanco lani na Floridi.

"Ja, seveda. Se spomnim, da sem enkrat bila tako jezna, da bi ga najrajši pojedla. Ampak nič ne moreš, sodnik ima vedno prav, ne spreminja svojih odločitev. Sem pa v Ameriki tudi doživela, da mi je sodnica po končanem dvoboju čestitala za dobro igro. Tega pri nas ni. Tam se mi je prvič zgodilo, da je nekdo, ki me ni še nikoli videl, prišel k meni in rekel, da dobro igram. Tudi Nick Bolitieri enkrat."

OBČAN: "Gotovo imaš tudi vzornike?"

"Moniko Seleš. Predvsem zaradi obnašanja. Nasprotnic ne podcenjuje in ne precenjuje – ravno prav. Pa tudi po načinu igre, saj igra zelo agresivno."

Ura je kar bežala, mi smo pa še vedno klepetali. Med drugim tudi o teniški modi, o pravih oblačilih, odnosih med teniški igralci in njihovimi očeti, ki zbujajo pozornost v svetovnem tenisu. Bilo je zanimivo in veselo, hkrati pa je bilo v glasovih dužine Jurič čuti tudi kanček grenkobe, ki se je pojavila vedno, ko smo spregovorili o denarju. Zato naj bo vse zapisano tudi neke vrste klic vsem tistim, ki imate voljo in možnost pomagati Urški, ki ji pomeni tenis marsikaj v življenju. V svetu, ki je poln samozadostnosti, rivalstva in visokih zneskov, ji mogoče Urbančani lahko damo vedeti, da je naša, da ji stojimo ob strani in ji po svojih močeh pomagamo. To ni prošnja Juričevih, to je domislica našega uredništva, ki velja vsem ljudem dobre volje. Prosim Vas za naklonjenost in morebitno možnost sodelovanja.

Družini Jurič se Občan zahvaljuje za gostoljubje, Urška, tebi pa želimo, da bi na avtobusu vsako jutro našla prosti sedež in bi lahko v miru spala, na teniški poti pa mnogo uspeha in nobene poškodbe, čim uspešnejši preboj v svet profesionalnega tenisa in vse dobro.

Pa vse najboljše za minuli rojstni dan!

Pogovarjala se je Lidija Šalamun

Lep, športen pozdrav bralec Občana
Jure Urška

VČERAJ IN DANES ENEGA KMETA IN KMETICE

"LETELA JE Z NJIVE, VZELA KAMERO, POSLIKALA LJUDI IN ZOPET LETELA NAZAJ NA NJIVO"

Marija Šilec, poročena Krajnc, se je rodila 1902. leta v Levanjcih. Oče in mama sta se razšla. Ko sta v začetku dvajsetih let tega stoletja mama in babica zgoreli v hiši, je šla k očetu v Leoben. Osnovno šolo je začela v Destrniku, končala jo je v Leobnu in na Dunaju.

Njen oče Jakob se je na Dunaju izšolal za davčnega inšpektorja, kjer se je tudi honorarno zaposlil pri obrtniku za izdelovanje glasbenih instrumentov. V začetku upokojitve se je vrnil v Levanjce, kjer je delal instru-

različnih proslavah, pred cerkvijo ... V godbi so bili starejši moški. Vaje so imeli ob sobotah popoldan ali ob nedeljah dopoldan na dvorišču pri Jakobu v Levanjcih. Slavko pravi: "Tega se dobro spominjam, ker sem jim vedno moral na dvorišče znositi klopi." Marija se je ok. 1923-24 poročila z Rudolfom Krajncem, živel sta v Levanjcih - na kmetiji Marijinega očeta Jakoba. Kmetija se je širila, saj je oče imel precej denarja in je zemljo dokupil. Rudolf, izučeni tesar, in

Slavko se spominja: "Ko so šli ljudje od maše, so bile pri nas cele vrste."

Mož Rudolf se je ob ženinem veselju do "kamere" tudi zanimal za to dejavnost: "Kamera je bila vedno pripravljena. In če ni bilo mame, je tudi oče fotografiral, več pa ne." Špajzo so imeli doma preurejeno v temnico, kjer je Marija razvijala fotografije. Zazidali so okno, petrolejko prevlekli z rdečo barvo in pred vrata nastavili zvonec, da ni svetloba uhajala v špajzo. Vse poslikane dogodke oz. ljudi je Marija dokumentirala; zapisovala si je ljudi na fotografijah in številčila. Dokumentirala je poroke, praznovanja cerkvenih praznikov, rojstva, priložnostne dogodke, in sicer doma, v Sv. Trojici, v Trnovski vasi, pri Sv. Andražu in na Ptujju. Fotografiral se je vozila s kolesom, veliko pa je prepešala. Na dogodke so jo povabili oz. jo obvestili z dopisnico, na kateri sta bila napisana kraj in čas priložnostnega dogodka.

Ker je Marija kmetovala, se je dostikrat zgodilo tako: "Letela je z njive, vzela kamero, poslikala ljudi oz. dogodek in zopet letela nazaj na njivo. Imela je veliko veselje do fotografiranja." Ob večerih so se sosede zbrale pri Mariji, kjer so štrikale, se pogovarjale in pele, Jakob jim je vrtil tudi plošče z gramofona. Marija je sledila fotografskim smernicam in razvoju. Družila se je in sodelovala s ptujskimi fotografi, tudi z Langerholcem. Nekega ptujskega fotografa je naučila razvijati fotografije.

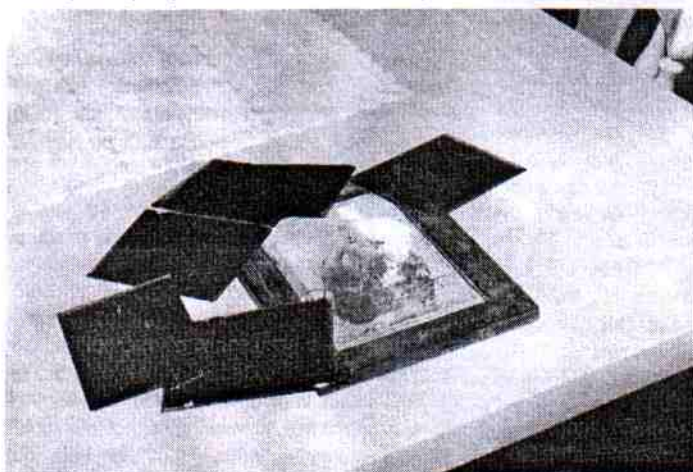
Na dvorišču, pred hišo ob

drevesu, je imela postavljen "ateljé", kjer je fotografirala. Za ozadje na fotografiji je dodala kakšen kos pohištva, rože. Nikoli ni fotografirala notri, ker ni imela primerne prostora. Fotografirala je do leta 1945, potem pa ji je "kamero" vzela takratna povojna jugoslovanska oblast. Pregledala in zaplenila je tudi fotografije oz. negative na steklu. "Kamera" je kasneje dobila nazaj tako poškodovano, da ni bila več v rabi. Med 2. sv. vojno ni fotografirala, ker ni imela materiala, plošč za fotografiranje. Kar jih je imela, je hranila za nujne primere.

Ker je odlično govorila nemško, tudi prevajala je iz nemščine v slovenščino, ni imela težav z nemško oblastjo. Sodelovala je z brati Reši, z Osojnikom in z Lackom. Zgodilo se je celo, da so imeli v hiši - naenkrat - zgoraj žandarje, v kleti pa partizane. Imela pa je prepoved, tako z nemške kot s partizanske strani, fotografirati. Oboji so se bali, da bi hranila dokaze v slikah takrat politično dejavnih oseb.

Marija Krajnc, rojena Šilec, je umrla 1956. leta, stara 54 let. Pokopana je na destrniškem pokopališču. Za seboj je pustila ogromno fotografij na steklu, dokumentiranih dogodkov in ljudi, ki so živeli v prejšnjem in v tem stoletju. Veliko sadov njenega dela je izginilo ali se porazgubilo. Nekaj ga pa še danes hranita Slavko Krajnc in Cvetka Arnuš.

Tekst in foto:
Jelka Pšajd



Fotografije oz. negativi na steklenih ploščah Marije Krajnc

mente - trobila. Dele zanje je dobival z Dunaja. Popravljaj je tudi ure, znal je igrati več instrumentov, poleg vsega pa je bil celo kapelnik prvi pihalni godbi v Destrniku.

Godbo je ustanovil ok. 1920-21, delovala pa je vse do 1941. leta, do začetka 2. sv. vojne. Igrali so v Desencih, ko je tamkajšnje gasilsko društvo dobilo prvo gasilno črpalko, na

Marija sta kmetovala na veliki kmetiji. Rodili so se jima štirje otroci; eden je umrl, Slavko je bil drugi otrok. Rudolf se je pred poroko vojskoval na Soški fronti, petkrat je bil ranjen.

Jakob je že na Dunaju kupil fotoaparatus oz. kamero in začel fotografirati. Ko je opazil, da ima hči Marija veselje in spretno roko za ravnanje s "kamero", ji je aparat predal in kupil material za razvijanje fotografij. S prihodom domov je s fotografiranjem nadaljevala. To je bila prva "kamera" v tem delu Slovenije, danes za njo ni nobenega sledu. Fotografiranje je bilo Marijin kruh, to pa je počela ob nedeljah, saj je imela takrat največ časa.

Vsak četrtek
TEDNIK
vaša štajerska kronika

RADIO
96,4 MHz
Ta pravi!
Slovenske gorice

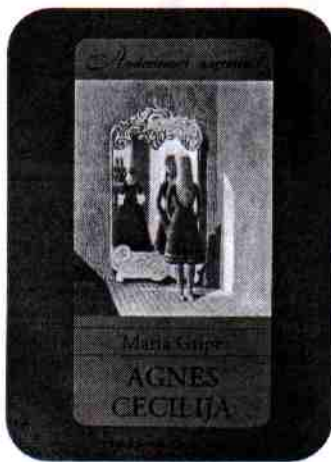
Trg osvoboditve 5
2230 Lenart

tel.: 062 727 324
062 729 0 220
062 729 0 221
fax: 062 727 322

V SVETU ČRNEGA NA BELEM

Dragi knjigožeri, ta mesec sem za Vas prebrala nekaj čarobno-skrivnostnega in nekaj izjemno romantičnega. Prvo priporočam malo mlajšim bralcem, drugo pa vsem tistim, ki ste bili zaljubljeni, ste ali nameravate biti v bližnji prihodnosti. Prvo je za dobre živce, za vse, ki verjamete v duhove in vas ni nikoli ničesar strah; drugo je za tiste, ki radi preverjate, če je boljše knjiga ali je boljše film, posnet po knjižni predlogi. Izberite in uživajte!

Maria Gripe, AGNES CECILIJA



Agnes Cecilija je knjiga švedske pisateljice Marie Gripe, ki je bila rojena 1923. leta. Za svoje delo je leta 1974 prejela medaljo Hansa Christiana Andersena, eno najbolj cenjenih nagrad za mladinsko književnost po vsem svetu.

Mladi bralci ste verjetno že prebrali njen roman Hrošč leti v somraku, ki, prav tako kot roman Agnes Cecilija, sega po manj ustaljenih sredstvih za napeto in zanimivo branje. To niso nasilje, pretepaštvo in sovraštvo, ampak pisateljica spretno posega na področje nadnaravnega, težje doumljivega in skrivnostnega.

Agnes Cecilija je napeta in čarobna zgodba, ki pove, da ima resničnost več plati, kot si predstavljamo. Nora je dekle šestnajstih let, ki po smrti svojih staršev – umrla sta že pred leti v prometni nesreči – živi pri teti svojega očka Karin, ki ni kaka starejša gospa, kot se za tete ponavadi pričakuje. Je mlada knjižničarka, mož Anders je profesor na gimnaziji, njun sin Dag pa je Norinih let. Nora se v njihovi družini počuti, kot da je

tudi resnično njena, kljub temu pa jo pogosto napadeta nezaupljivost in preobčutljivost, ki ji pravita, da to ni njena prava družina; da je pri njih, ker je nihče drug ni maral, skratka – da jim ne pripada.

Očutljive najstniške misli in čutenja ji ne dajo miru. Zaveda se, da so njene misli čisto neutemeljene, vendar ne zna mimo njih. Poleg tega se preseli v novo stanovanje, kjer se pričnejo dogajati čudne reči: skrivnostni telefonski klici, skrivna sporočila, nevidni obiski, vse pa močno zapletata ura, ki je ne more popraviti nihče od urarjev, a občasno vseeno tikta, in lutka, ki je včasih videti, kot da je živa. Ni kaj, zelo čudno. Sploh pa zaradi tega, ker je Dag tisti, ki verjame in čuti nevidni svet, Nora pa je tista, ki se temu svetu izogiba. A nenavadni dogodki se godijo ravno njej.

"Zunaj se je zmrabilo. Ulične svetilke so se pozibavale v vetru in v oknih, ki so gledala na ulico, se je nemirno pobliskavalo. Svetloba je valovila sem in tja po zidovih. Pohitela je skozi stanovanje. Kar najhitreje je hotela priti v svojo sobo. Saj ne, da bi jo bilo strah, toda ... Iz vsakega kota je gledala senca. V vsakem ogledalu se je premaknilo nekaj nejasnega, ko je šla mimo. Tu in tam je prižgala luči, svetlobne pike v temi. V kabinetu se je spotaknila na preprogi. Ko je prižgala luč, je opazila, da je na tleh spet ležala knjiga.

Ruske ljudske pravljice!

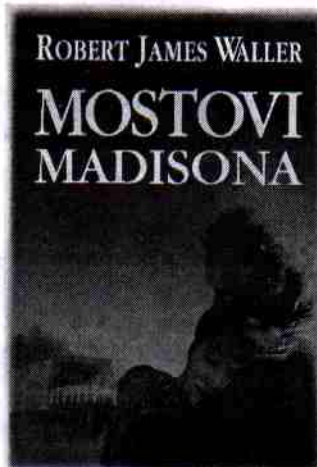
Kako neki je to mogoče? Saj je knjigo vendar tako skrbno postavila nazaj na polico. Pobralla jo je. Roka ji je narahlo trepetala. Tudi tokrat je bila knjiga odprta. Prejšnjikrat ni pogledala vanjo. Zdaj pa so ji oči same od sebe ujele besedilo: Poslušaj, kar ti želim zdaj povedati!

*Bil si mi zvest služabnik,
in zdaj hočem, da izvršiš
to nalogo:*

*Pojdi, ne vem kam,
in poišči,
ne vem kaj!"*

Kaj mora Nora poiskati, odkrijte sami. Mogoče ji bo s podobno življenjsko usodo, kot je njena, uspelo samo sebe prepričati, da so Karin, Anders in Dag njena prava družina.

Robert James Waller, MOSTOVI MADISONA



To so tisti pokriti leseni mostovi tam daleč v Iowi, kamor National Geographic pošlje svojega fotografa Roberta Kincaida v lov za slikami, ki bodo mostove predstavile kot eno največjih posebnosti. In res postane sedem mostov zanj vez s krajem, kjer najde ljubezen svojega življenja. Pa ne takšno, kot bi si jo s pomočjo teh besed predstavljali. Ni le ena izmed mnogih, Francesca je farmarjeva žena, ki se ji življenje podeželske gospodinje obrne na glavo.

Mostovi Madisonsa so lirčna pripoved o enkratni in neponovljivi ljubezni med poročeno žensko in poklicnim fotografom na ameriškem

podeželju. Meryl Streep in Clint Eastwood sta v filmu predstavila trenutke, ki si jih želi vsako človeško bitje. Tiste, ko za nekaj kratkih dni ni več časa, ni preteklosti ali prihodnosti. Francesca in Robert jih zlijeta v trenutek prevzetosti, ki traja še dolgo po ločitvi, za zmerom.

Ne gre za ljubezensko zgodbo, ob kateri zamahneš z roko, češ ena mnogih. Zato jo je tako težko razumeti. Potrudite se, v njej boste našli veliko strast in mnogo sentimentalnosti. Zaradi mene se smejte prvi, jočite zaradi druge, želim pa, da začutite vsaj kanček nežnosti in miline, ki ju nosi zgodba, in malo tistega, kjer se lahko prepoznamo vsi mi:

"Naučil se je, da v majhnih mestih ne sme nikdar podcenjevati komunikacijskega izbruha banalnih novic. Če je v Sudanu od lakote umiralo dva milijona otrok, se v zavesti ljudi ni nič zganilo. Toda če bi videli Francesco Johnson v družbi dolgolasega tujca – to bi bila novica! Novica, ki bi šla od ust do ust, novica, ki bi jo vsi prežvekovali, novica, ki bi v zavesti tistih, ki so jo slišali, nemudoma sprožila nejasna namigovanja, skratka edina razburljiva novica v tistem letu." Kako znano zveni!

Tudi film je dober, ni kaj, a knjiga je le knjiga.

Lidija Šalamun

(STAREJŠI) OBČANKE IN OBČANI!

NA VAS SE OBRAČAM S PROŠNJO, DA DOMA POBRSKATE ZA STARIMI FOTOGRAFIJAMI, NA KATERIH SO OTROCI. FOTOGRAFIJE POTREBUJEM ZA RAZISKAVO O NOŠAH DO PRVE SVETOVNE VOJNE.

LEPO VAS PROSIM, DA MI V PRIMERU, ČE IMATE TAKE FOTOGRAFIJE DOMA, TO SPOROČITE NA TELEFON: 753 – 012 (DOSEGLJIVA SEM OB KONCU TEDNA).

JELKA PŠAJD

USTVARJALNA STRAN ZA NAJMLAJŠE

Še je čas, da na nedeljskem sprehodu po gozdu nabereмо različne plodove in liste pisanih barv. Največ veselja bodo z lepljenjem, sestavljanjem, rezanjem in barvanjem imeli otroci. Delo je ustvarjalno in ne prezahtevno. Z njim nastajajo izvirne umetnine izpod otroških rok.

Tako! Nabrali smo liste, ki so nam bili všeč. Nekateri so še zeleni, drugi oranžni, rumeni, rumeni, rjavi ali rdeči. Različnih oblik so (ovalni, narezljani, zašiljeni) in različnih velikosti.

Ko pridemo domov, jih poravnamo in stisnemo med dva lista časopisnega papirja. Za obtežitev uporabimo deščico ali debelejšo knjigo. Čez nekaj dni jih vzamemo ven – do konca so se posušili in zravnali.

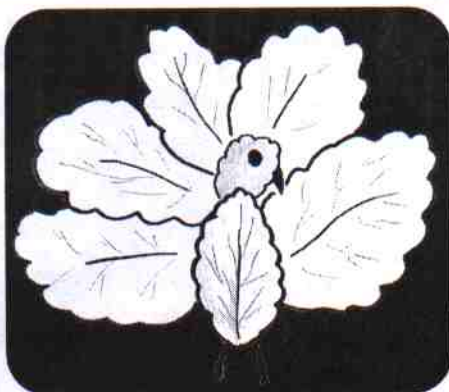
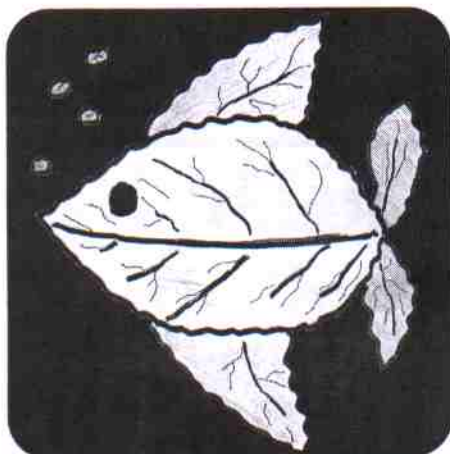
1. LEPLJENKA IZ NABRANIH ZAKLADOV

Na trd karton prilepimo storže, liste, kostanje, žir, želod, mah ...

Oblikujemo sliko, ki smo si jo pred tem narahlo zarisali s svinčnikom. Zlepljenko prelakiramo in posušimo.

2. ŽIVALI IZ LISTOV

Iz listov različnih barv, oblik in velikosti z lahkoto naredimo mnoge živali. Lep kontrast dosežemo, če izmenično lepimo svetle in temne liste. Iz rebraste lepenke izrežemo trakove, širine 3-5 cm, in sliko okvirimo. Lahko jo damo tudi pod steklo in obesimo v otroško sobo.



3. LISTNA ČIPKA

Kdo ne verjame, da lahko tudi iz lista naredimo čipko? Nič bolj preprostega. Vendar – pazi! Najprej poskusi z majhnim listom, potem pa še z velikim.

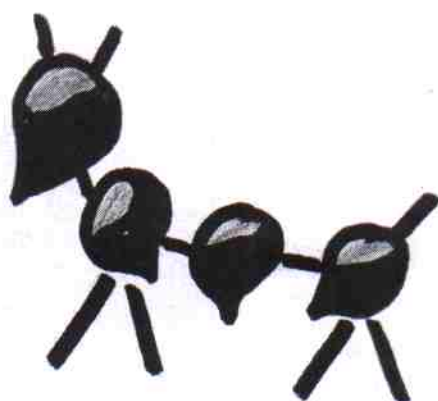
Potek:

- suhi list namočimo za en teden v kozarec z vodo,
 - previdno in nežno ga speremo in okrtamo s staro zobno ščetko.
- Ostalo bo le ogrodje lista – žile. Prilepimo ga na črn papir.

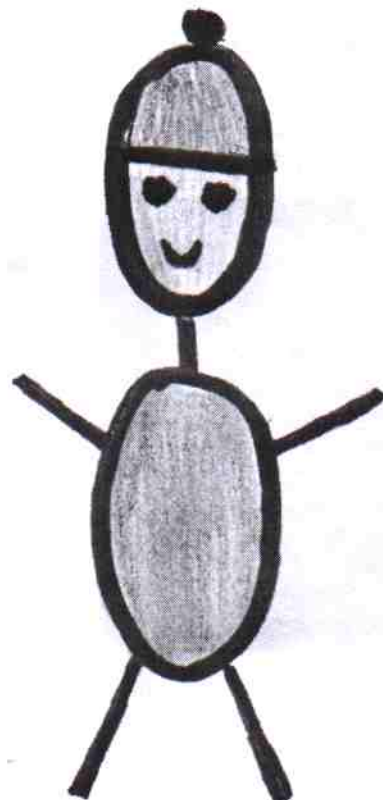
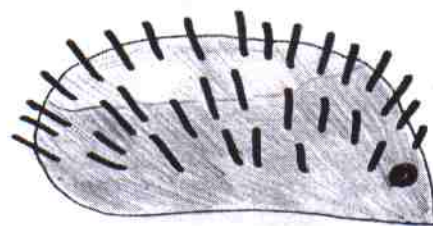


4. ŽIVALI IZ PLODOV

Za izdelavo preprostih živali – okrasov uporabimo želod, ježice, kostanje in zobotrebce. Trda lepenka ali deščica nam



služiti kot podstavka, da so živali bolj stabilne.



PRIPRAVILA:
Viktorija Murko, prof. razrednega pouka

OBVESTILO

Z MINISTRSTVA ZA PROMET IN ZVEZE REPUBLIKE SLOVENIJE SO SPOROČILI, DA JE NJIHOVA BREZPLAČNA TELEFONSKA ŠTEVILKA OD DRUGEGA SEPTEMBRA DALJE ODPRTA

- ob torkih, od 10. do 11. ure;
- ob četrtnih, od 15. do 16. ure.

NAMENJENA JE VSEM DRŽAVLJANOM, DA POSREDUJEJO VPRAŠANJA IZ PODROČJA OZIROMA DELA MINISTRSTVA ZA PROMET IN ZVEZE RS.



080 20 20

ZA OBOGATITEV VAŠIH JEDILNIKOV

Dragi kuharji!

Ta mesec se vračamo k Vam s starimi in torej že dolgo preizkušenimi recepti. Mogoče se bo komu zdel kakšen tak, ki ga vemo pripraviti prav vsi. Pri Občanu se nam pa zdi, da še daleč ni tako. Ker svet stoji na dobri kmečki kuhinji, je potrebno poskrbeti tudi za to, da bomo vsaj domače "žgenke" in še kaj znali pripraviti prav vsi. Vse to je za nas ta mesec pripravila ga. Marija Žampa iz Levanjcev 10, seveda v okviru Društva kmetec.

KISLA JUHA Z AJDOVIMI ŽGANC

V tri litre vode daj kuhat ostanke svinjskega mesa s peteršiljem, korenjem, strokom česna in z nekaj zrni popra. Ko je meso kuhano, ga odstrani od kosti in zreži na kocke. Malo juhe ohladi, v njej pa zažvrkljaj nekaj žlic moke, prilij malo kisa in med mešanjem zlij v ostalo juho. Vse skupaj naj nato prevre.

V en liter osoljene vrele vode stresi 3/8 litra ajdove moke. Ko vre pet minut, moko s kuhalnico prereži, nato pa naj vre še od pet do deset minut. Potem zmešaj žgance v gladko testo. To počneš s kuhalnico tako dolgo, da ni več nobene kepice moke. Žgance zdrobi v skledo in zabeli z ocvirki ali s prepraženo zaseko.

KISLO ZELJE S KORUZNO POLENTO

Približno kilogram zelja kuhaj v vreli vodi. V kozico deni tri žlice ocvirkov ali zaseke. Ko je vroče, prideni malo čebule, ko čebula zarumeni, pa še dve do tri žlice moke. Premešaj in pusti, da blede zarumeni. Nato prilij vode in premešaj, da prevre. Potem zmešaj vse skupaj, osoli in pusti, da malo zavre.

V en liter vrele osoljene vode stresi 1/2 kg koruznega zdroba in ga v sredi predri s kuhalnico. Pokrito kuhaj deset minut. Nato zdrob dobro zmešaj, zdrobi ga v skledo in zabeli.

KROMPIRJEVI ŠTRUKLJI Z OCVRKI

Od pol do en kg kuhanega krompirja pretlači, prideni dve jajci, mast in toliko moke, da narediš gladko krompirjevo testo. Tega razvaljaj, pomaži s toplimi ocvirki, zavij v štrukelj ter deni v moker prt in zaveži z vrvičco. Kuhaj v slanem kropu pol ure. Kuhanega razreži, zabeli z ocvirki ali z drobtinami ter daj na mizo s kislim zeljem.

SMETANOVA JUHA

Malo kumine daj v dva litra vode, osoli in

malo časa kuhaj. 1/4 litra smetane in 4 dkg moke dobro zmešaj in med mešanjem zlivaj v vrelo vodo. Juha je kuhana, ko dobro prevre. Če smetana ni zadosti kisla, lahko juho kisaš še z malo kisa.

ZDROBOVI CMOKI

7 dcl mleka, 7 dcl pšeničnega zdroba, 7 dkg masla ali masti, 4 jajca, slan krop in zabela. Zdrob med mešanjem vsiplji v vrelo slano mleko in mešaj tako dolgo, da se zgosti. Primešaj maščobo in odstavi. Prideni najprej eno jajce in ga dobro vmešaj v zdrob, potem drugo, spet zmešaj in tako dalje. Ko so vsa jajca dobro zmešana, z mokrimi rokami oblikuj male cmoke, polagaj jih v slan krop in jih kuhaj 15 minut. Kuhane polagaj na krožnik in v skledo ter zabeli s prepraženimi drobtinami. Daj k mesnim pečenkam, omakam ali s solato. Posute s sladkorjem lahko daš h kompotu ali k sladki omaki.

SMETANOVI BUHTELJČKI

2 jajci, 1/8 litra smetane, 1/4 litra moke, žlica sladkorja, pecilni prašek, mast. V skledi mešaj rumenjake s sladkorjem, prideni smetano, osoli s ščepom soli, prideni moko in za noževico konico pecilnega praška. Na koncu primešaj še beljakov sneg. Če je premehko, dodaj še malo moke. Napravi majhne buhteljčke, ocvri jih v razbeljeni masti in pečene potresi s sladkorjem. Na mizo postavi same ali s kompotom, lahko k čaju ali h kavi.

SKUTNI NARASTEK

50 dkg skute, 3 žlice sladkorja, 2 žemlji ali kruh, limonina lupina in sok, 3 do 4 žlice kisle smetane, 2 jajci, sol, 3 dkg margarine. Zmešamo margarino, rumenjake, sladkor, dodamo skuto, na listke narezani žemlji ali kruh, limono, sol in nazadnje primešamo trd sneg. Pripravljeno zmes damo v namazan, z moko potresen pekač ter pri 200-tih stopinjah pečemo od 30 do 40 minut. Takoj postrežemo. Narastek pa lahko pripravimo brez sladkorja in limone ter ga ponudimo k solati.

JOGURTOVO PECIVO

Lonček jogurta ali mleka, lonček olja, 2 lončka sladkorja, 3 lončke ostre moke, 1 pecilni, malo ruma, 2 jajci, 1 vanilin sladkor umešamo in vlijemo v pekač. Po vrhu damo kuhano ali surovo sadje. Pečemo pri 180-ih

stopinjah 45 minut.

HITRO PRIPRAVLJENE MIŠKE

Lonček jogurta, 2 lončka moke, 1/2 pecilnega praška, jajce, sol po okusu, žlico sladkorja damo v posodo in dobro zmešamo; lahko tudi z električnim mešalnikom. Z žlico, ki jo pomakamo v vroče olje, zajemamo testo in ga polagamo v vroče olje. Miške se same obrnejo. Pečene potresemo s sladkorjem v prahu. Narejene so v zelo kratkem času, ker nam ni treba čakati, da se testo dvigne.

METKA PECIVO

1/2 litra in dve žlici moke, 1/2 litra sladkorja, 1/2 litra mleka, 2 jajci, 1 pecilni prašek, 2 do 3 žlice kakava

Moko in pecilni prašek zmešamo, dodamo sladkor, mleko in jajci, na koncu pa še kakav. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladko zmes. Nato vlijemo v pomaščen pekač.

MEDENI KEKSI

40 dkg moke, 5 dkg masla ali margarine, 8 dkg sladkorja, 10 dkg medu, jajce, 1/2 žličke mletega cimeta, mleti klinčki, narezana limonina lupina, 4 žlice mrzlega mleka, 1/2 dkg jedilne sode, maščoba za pekač. Iz vseh sestavin naredimo testo, ga razvaljamo za nožev rob na debelo. Z modeli izrežemo različne oblike in jih zložimo na pomaščeni pekač. Pečemo jih v srednje vroči pečici.



D a b e r t e k !

TURISTIČNA AGENCIJA METKA VAM PRIPOROČA

Med pripravljanjem te številke Občana nas v uredniškem odboru že pošteno zebe. Zato so se pri Metki odločili, da bi nas poslali kar v toplice. Ker smo pa zavedni Urbančani (no, nekateri s potnim listom, drugi pa brez), ne gremo tja brez Vas, dragi bralke in bralci. Tako ta mesec vsi skupaj pogledjmo v Terme Čatež; sploh pa tisti, ki se nad zdravilišči še posebej navdušujete.

Turistična agencija **Metka**

METKA KAJZER, s.p.
SLOVENSKI TRG 9
2250 PTUJ
Tel.: 062 / 779-200
Fax: 062/ 771-637

V Termah Čatež se na več kot 9000 m² vodnih površin poletne in zimske Termalne riviere poletje nikoli ne konča. V mrzlih mesecih vam zimska Termalna riviera nudi kar 1200 m² pokritih vodnih površin (31-32 °C); vodne slapove, masažna ležišča, hitro reko, tobogan, otroški bazen z igrali ...



Na poletni Termalni rivieri, ki obsega 9 bazenov s skupno 8000 m² termalnih vodnih površin (27-36 °C), pa lahko poležavate ob vodi popestrite v razgibanem svetu toboganov, vodnih slapov, hitrih drč in bazena z valovi, kjer bodo otroci doživeli največje radosti. Široko ponudbo Term Čatež dopolnjujejo hoteli TERME, TOPLICE, ZDRAVILIŠČE, apartmajsko naselje in kamp, ki so v neposredni bližini zimske in poletne Termalne riviere.

HOTEL TERME

– je hotel z 253-imi ležišči (eno- in dvoposteljne sobe, apartmaji). Vse sobe imajo prho, WC, telefon, SAT-TV, mini bar, balkon.

HOTEL TOPLICE

– je hotel z 48-imi ležišči. Vse sobe so dvo-

posteljne, s sodobno opremljenimi kopalnicami, telefonom, SAT-TV, radiom, sušilnikom za lase, mini barom, sefom.

HOTEL ZDRAVILIŠČE

– je hotel, v katerem je jedro zdravstvene dejavnosti Term Čatež, ki razpolaga s 118-imi ležišči, vse sobe so dvoposteljne. Imajo prho, WC, SAT-TV, telefon.

APARTMAJSKO NASELJE

– komfortni počitniški objekti, velikosti 37 in 46 m², s kuhinjo, bivalnim prostorom, spalnico, kopalnico, vrtnim predprostorom, SAT-TV in telefonom.

Terme Čatež so največji slovenski zdraviliško – rekreacijski center in za Portorožem drugo največje turistično središče v državi. Za svoje goste razvijajo kakovostno ponudbo, ki jo nenehno dopolnjujejo z vrsto dodatnimi objekti z atraktivno vsebino. Del te ponudbe bo gostom na voljo že v teh jesenskih mesecih:

RAZŠIRJENA ZIMSKA TERMALNA RIVIERA

(odprta v oktobru 1999)

NOVI HOTEL TOPLICE

(odprt do konca leta 1999) – hotel bo povezan z obstoječim hotelom Toplice, z zimsko Termalno riviero ...

POSEBNA PONUDBA ZA UPOKOJENCE

DO 24. DECEMBRA 1999

CENA 7-DNEVNEGA PAKETA V HOTELU ZDRAVILIŠČE – 40. 500, 00 SIT

Paket vključuje:

7 polpenzionov, neomejeno uporabo hotelskega bazena in en vstop dnevno v zimsko Termalno riviero – 2 uri ali 2 vstopa na poletno Termalno riviero, zdravniški pregled, svečano večerjo.

So vas sorodniki ali znanci povabili na praznovanje rojstnega dne ali obletnice in razmišljate, kakšno darilo izbrati?

Naj vam pomagamo pri vaši odločitvi. Zakaj ne bi izbrali za darilo.



VIKEND PAKETA V TERMAH ČATEŽ ŽE ZA – 11. 100, 00 SIT

Za nadaljne informacije smo vam na voljo v naši poslovalnici ali na telefonski številki: 062/ 779 – 200.

Metka Kajzer



**BLIŽA SE ČAS BOŽIČNIH
IN NOVOLETNIH PRAZNIKOV.
PONUJAMO VAM STENSKO
KOLEDARJE IN NOVOLETNE
ČESTITKE Z DOMAČIMI
MOTIVI PO ZELO UGODNIH
CENAH.**

**POKLIČITE
IN SE
PREPRIČAJTE!**



☎ 041 / 775 -191

ODGOVORNI SO ŽE V KOMI

Ta mesec so se v Destrniku dogajale čudne stvari. Trije nevidni poštarji so s tremi nevidnimi tovornjaki ves teden vozili nevidno pošto na uredništvo Občana. Pa še tako so se namučili, ko so premagovali vse prej kot nevidne jarke po razritem Destrniku. Ampak (nesreča nesrečna), ker je Zvezdica Zaspanka zaspala na delo točno tiste nesrečne noči, ko je Boter Mesec imel predavanje iz branja nevidnih pisem, je bilo vse delo naših poštarjev zaman. Ponižno in vdano prosim za odpuščanje te uboge požrtvovalne delavce, vas pa pozivam, da drugič vzamete v roke papir slovenskih papirnic (naredite nekaj dobička slovenski proizvodnji) in pisalo, ki bo za seboj puščalo vidno sled. Thank you!

Odstavku z milo nakazano kritiko (upam, da ste jo razbrali med vrsticami) sledi bolj konkretno "šimfanje". Zdi se mi, dragi moji, da mojega (in še marsikaterega) pisanja v prejšnjem Občanu sploh prebrali niste ali pa vam je nadvse všeč, ko vam nekdo s... po glavi. Ker predvidevam, da je prva ugotovitev resničnejša, vas bo Boter Mesec v tem mesecu kaznoval s tremi neprespanimi nočmi. Morda je bila neverjetna odzivnost delno tudi moja krivda, ker nisem natančneje definirala, kaj naj bi prišlo v poštev. Tega pa nisem storila, ker pride v poštev vse: kritika, pohvala, kakšna bistroumna domislica, pesem, zgodbica ... karkoli. Zvezdici Zaspanki bo že nekako uspelo, da bo z vmesnimi replikami poveza-

la vse v celoto ali kakršnokoli ime že si bo to zaslužilo. Tako, izgovorov ni več! Obljubljam, da vas bom izzivala tako dolgo (in to na vedno neprijaznejši način), da se boste odzvali.

Dovolj kritike! Današnja tema je bila najdena ob rujni kapljici v dobri družbi. Še vedno velja IN VINO VERITAS in tako sta dva vrla mladeniča kar sama od sebe izjavila, da je ženski spol močnejši. Če imate ob četrtkih zvečer kaj časa, vam priporočam, da si ob osmi uri na POP TV ogledate nanizanko Raztresena Ally. Prav v tej nanizanki je ena izmed igralk, ki je prevzela vlogo prepotentne aziatke Ling, izjavila, da je Bog dal ženski prednost s tem, ko je dal moškemu štilček. To izjavo je moj prijatelj komentiral s stavkom: "Zaljubljeni moški je žival, ki se g_n_." (izjavo dopolni po posluhu.) Skratka, moški so trajno obremenjeni s težo dodatne glave, in to, drage moje, se moramo (morate) znati naučiti upoštevati in po svojih zmožnostih izkoriščati.

Moški so bili že v praskupnosti tisti, ki so lovili živali. Hranili so družino, ki pa so si jo morali najprej ustvariti, zato so najprej lovili žensko. In še vedno jo. No ja, oni vsaj mislijo tako. Moški ima občutek, da je lovec, in ta občutek ga osrečuje, zato mu ga moramo vedno dajati. Tudi v dolgi zvezi se mora vedno počutiti ogrožen od okolice (kar tudi je, glede na to, da je moških na svetu neprimerno več kot žensk). S tem ko si

ustvarite svojega lovca, ga naredite za plen. On se bo morda na trenutke tega zavedel, a to bo videl pri drugih, ne ob ljubljeni ženski. In tako je prav. Tako je namreč volk sit in koza cela. Moški ima tako svojo okupacijo, ki mu daje občutek močnejšega, moškega; prav tega, kar potrebuje. Ženska pa ima zanesljivega družabnika in ljubimca, ki ji je zvest, ji zaupa in ji daje občutek varnosti; prav to, kar potrebuje. Seveda ni nujno, da se strinjate z mano, in prav to tudi pričakujem (kakšno pisno reakcijo namreč, ne modric in zlomov).

Še nekaj vam nudim: knjižni odsvet za ta mesec, ki se glasi Škorpionova balada, avtorja Franja Frančiča. Pod lepim liričnim naslovom, ki obeta vsaj prijetno, če že ne romantično branje, naletite na kup ogabnosti, na perversizije, ki jih najbrž še v Omami ne bi našli. Od (dopolni po lastni presoji) sca_, sra_ in seksa na tisoč in en način.

Ob branju sem bila tako zgrožena, da se nisem mogla zadržati in sem morala nekje izraziti svoje mnenje in ker je bila ravno priložnost ...

No, skozi kritiko, do novih teorij in spet do kritike sem se prebila do konca pisanja za ta mesec. Bilo mi je v posebni užitek; kot vedno – svoj gnev moraš nekam izliti in če ta nekam predstavlja javnost, je še toliko bolj učinkovito – upam, da ste tudi vi našli na tej strani kaj zase.

Hvala za pozornost in nasvidenje.

Zvezdica Zaspanka

PREJELI SMO

Pozdravljeni vsi v uredništvu Občana!

Najprej bi vas lepo pozdravila in seveda pohvalila za vaše urejanje našega vaškega časopisa. V zadnji številki sem prebrala, da vam lahko napišemo PREDLOGE, POHVALE in KRITIKE.

Pohvalo sem že napisala. Imam pa tudi nekaj predlogov. Rada bi, da se vrne v našega Občana tudi nekaj razvedrila, kot so npr. križanke in humor.

Priznati moram, da ga pri nas redno prebiramo, vendar sem malo nezadovoljna, ker manjkajo strani, s katerimi bi se lahko mladi kot tudi starejši malo razvedrili, nasmejali ob humorju ali pa se napenjali in jezili ob kakšni težki križanki. Želim pa tudi, da bi se dodalo malo oglasov za prosta delovna mesta, kot so npr. sezonska dela (obiranje jabolk, trganje grozdja ...), saj smo občina z veliko vinogradi in sadovnjaki ter nasadi jagod. Mislim pa, da je tudi veliko starejših ljudi v naši občini, ki so potrebni kakršnekoli pomoči.

Vem, da je veliko ljudi brez zaposlitve, med njimi je veliko mladih, ki jim pride prav vsak tolarček.

Lep pozdrav ter hvala za razumevanje!

Vaša redna bralka
Mojca Čeh iz Vintarovc Bb

Spoštovana Mojca!

Ne boste verjeli, kakšno veselje ste nam naredili s svojim pisanjem, saj v uredništvu vsak mesec z nestrpnostjo pričakujemo odzive bralcev. To se nam zdi ob ustvarjanju vaškega časopisa najbolj pomembno. Zato upamo, da ste s svojim pismom vzpodbudili še koga in bosta naslednji mesec (mimogrede – prispevke sprejemamo do 15. v mesecu) prišli na naš naslov vsaj dve pismi. Nagrada je bila zadnjič sicer zapisana za šalo, vendar smo se odločili, da vas "častimo" s pico v Gostišču Marta v Vintarovcih in se vam tako vsaj malo oddolžimo.

Glede vaših predlogov pa naslednje: Kot je verjetno moč opaziti, v vsakem Občanu pozivamo in kličemo, da se nam oglasite z različnimi predlogi. To lahko zajema tudi obvestila za delo, pomoč starejšim in podobno, kot predlagate. Bralci se ne oglašate, kar pa pomeni, da bi za to morali poskrbeti v uredništvu. To je pa povezano z denarjem, saj sredstva, namenjena Občanu, ne pokrivajo dela človeka, ki bi hodil po terenu in iskal primerne informacije. Kot namreč lahko vidite, je pri Občanu največ takih sodelavcev, od katerih vsak skrbi za svojo rubriko.

Trudimo se, da bi šli v korak z dogajanjem, vendar pri tem nujno potrebujemo vas, naše bralce. Zato vedno novi pozivi za sodelovanje, ki jih bomo še kako veselili. Tako bo Občan še bolj naš skupni izdelek. V to smer posega tudi stran za mlade z Zvezdico Zaspanko, kamor mladi lahko pošiljate svoje misli, risbe, pesmi in podobno. Oglasite se!

Kar pa zadeva razvedrilo, se bomo trudili v tej smeri.

Lep pozdrav Mojci in vsem bralcem!

Uredništvo



**Najhitrejši prenos mednarodnih pošilk s
Pošto Slovenije
in mednarodnim kurirskim podjetjem**



Pošiljke, oddane na pošti ali prevzete pri pošiljateljih, bodo v enem ali dveh dneh dosegle naslovnike v Evropi, Severni Ameriki in v Aziji, do Avstralije pa bodo potrebovale tri dni.

Pošiljanje pisemskih pošilk je preprosto in varno. Črna koda omogoča sledenje po internetu ali telefonu.

Za nadaljnje informacije so vam na voljo:

Ljubljana	061 174 1712, 174 1714, 174 1715
Maribor	062 449 2720
Celje	063 401 3760
Kranj	064 262 4724
Koper	066 452 6724
Nova Gorica	065 122 5720
Novo mesto	068 371 8710
Murska Sobota	069 377 9650

POŠTA SLOVENIJE

sky pak
international
couriers

**Vodenje
poslovnih
knjig.**

Anica Marksl, s.p.
☎ 062/757-421
Pokličite!

NOVE PRILOŽNO- STNE ZNAMKE POŠTE SLOVENIJE

Kot smo napovedali v prejšnji številki, je Pošta Slovenije d.o.o. izdala nove priložnostne znamke in z njimi počastila nekatere dogodke iz preteklosti, se pridružila praznovanju v sedanosti in malo pogledala tudi v prihodnost.

Dogodke iz preteklosti je počastila z znamko ob 150-letnici prihoda prvega vlaka v Ljubljano (16. september 1849), z dvema znamkama je počastila spomin na Božidarja Jakca ob stoletnici njegovega rojstva (16. junij 1899).

Sedanost je Pošta Slovenije obeležila z znamko Antona Martina Slomška ob njegovi razglasitvi za blaženega (beatifikacija, 19. september 1999).

Štiri znamke pa je Pošta izdala za prihodnost z naslovom "V NOVO TISOČLETJE"

AVTOPREVOZNIK

Marjan Tašner, s.p.

Dolič 36, 2253 Destrnik

Tel.: 062/753 - 231

Nudimo vam prevoze vseh
vrst gradbenega materiala



Mobitel:
0609/642-916

