



Kamniški OBČAN

Št. 19

42. leto

Kamnik, 7. novembra 2003

4. dnevi slovenske lokalne samouprave v Kamniku Tudi lokalne skupnosti se pripravljajo na EU

Pred nekaj dnevi, 23. in 24. oktobra, so se v Domu kulture v Kamniku zbrali predstavniki slovenskih občin na četrtem srečanju pod naslovom Dnevi slovenske lokalne samouprave. Na posvetu, katerega soorganizatorji so bili Združenje tajnikov slovenskih občin, skupnost občin Slovenije in Združenje občin Slovenije, so obravnavali številne aktualne teme, kot so vzpostavitev pravnega reda na lokalni ravni po vstopu v EU, nova zakonodaja na lokalnem nivoju, nov položaj javnih uslužbencev na lokalni ravni, izvajanje nove prostorske, gradbene in stanovanjske zakonodaje, financiranje lokalnih skupnosti, informatizacija lokalne samouprave itd.

Nadaljevanje na 3. strani

TERME SNOVIK PREJELE NAGRADO ZA NAJ KOPALIŠČE



Prejeto priznanje in kristalni globus za drugo nagrado v akciji Slovensko naj kopaljšče je vodstvu in prijaznemu osebju Term Snovik najlepše priznanje za dosedanje delo in spodbuda za nadaljnja prizadevanja za čimlepše termalne užitke obiskovalcev.

Da Terme Snovik, najmlajše slovenske terme, zavzeto uresničujejo svojo vizijo razvoja, potrjuje tudi nedavno prejeta druga nagrada v sveslovenski akciji z naslovom Slovensko naj kopaljšče. S tem so ponovili »uspeh« lanskega leta. V akciji, ki je pod okriljem Radia Slovenija in številnih radijskih postaj potekala več mesecev, so izbirali in odločali izključno kopalci in obiskovalci termalnih, morskih in bazenskih kopaljšč ter kopaljšč ob jezerih in rekah. V radijski oddaji Dobro jutro Slovenija so se vsakokrat namenili v drug kraj in drugo kopaljšče. Tam so se pogovarjali z gosti, turističnimi delavci, strokovnjaki in predstavniki kopaljšč, predstavili gostinsko-turistično ponudbo kraja, urejenost, varnost in opremljenost kopaljšč ter dopolnilne dejavnosti.

Več na 8. strani

Kamniški občan bo ponovno med vami v petek, 21. novembra. Članke oddajte najpozneje do srede, 12. novembra; oglase in zahvale pa do točka, 18. novembra, v uredništvu v Kamniku, na Glavnem trgu 23 (stavba poleg občine), tel.: 83 91 311 in 041/662-450, faks: 83 19 860, e.naslov: sasamejac@volja.net.

Uradne ure: ponedeljek od 8. do 15. ure, torek od 8. do 13. ure, sreda od 8. do 12. ure in od 13. do 17. ure.

CADEZ
mesarstvo

Ljubljanska c. 21 c, Duplica,
tel.: 01/831-08-30

**UGODNE AKCIJSKE CENE
SEZONSKIH IZDELKOV**

KRANJ: Jezerska cesta 3, Koroška cesta 26, Malstrov trg 3, Ulinjska priobala 4a
JESENICE: Cesta Cirila Tavčarja 6, ŠKOFJA LOKA: Cankarjev trg

AcLOVŠE

Vsestranski
mali
terenec



NOVI
RAV4

TOYOTA

Jarška cesta 11
1230 DOMŽALE
01/729-9000
Jezerska cesta 121
4000 KRANJ
04/280-9000

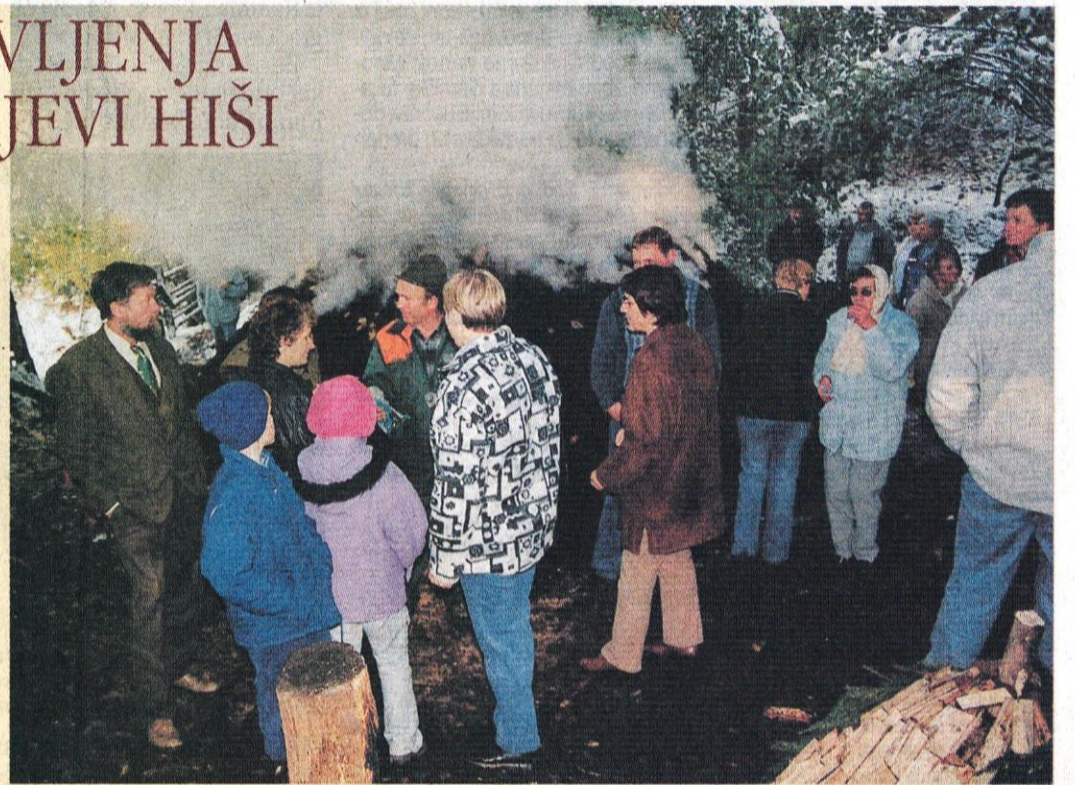
PET LET ŽIVLJENJA V BUDNARJEVI HIŠI

Mnogim je hiša postala prijazen dom. V Palovčah še kuhajo oglje in ohranjajo stare običaje.

Iva in Miro Šubelj sta v Budnarjevo muzejsko hišo v Zgornjih Palovčah, ki sta ji pred petimi leti vdahnili življenje, zadnjo oktobrsko nedeljo povabila prijatelje in vse, ki spoštujejo kulturno dediščino in preproste stvari, ki so jih ustvarile roke naših prednikov. Pet let življenja v Matjaževi hiši z značilno črno kuhinjo in staro kmečko izbo je obeležilo prijetno srečanje s prijaznim klepetom in toplimi stiski rok s čestitkami Ivi in Mirotu, ki z dušo in srcem skrbita, da je ta stara hiša postala prijazen dom, saj je našla gospodarja in prijatelje. V petih letih zavzetega dela sta nas globoko prepričala, da jima ni vseeno, kaj se dogaja s kulturno dediščino in spomeniki na Kamniškem. Znata spoštovati izročilo, ki so nam ga predniki zapustili v varstvo.

Budnarjeva muzejska hiša je edina prenovljena domačija na kamniškem območju, ki ji je uspelo ponovno zaživeti, domačinom, Kamničanom in številnim nedeljskim obiskovalcem Zgornjih Palovč in okoliških vasi pa prikazati zgodbo o njenih nekdanjih stanovalcih. Ideja o vzorčni obnovi vasi v celoti rojeva prve sadove - obujanje oglarjenja v Palovčah, gojenja češenj, zelišč, praznik kolin ...

Več na 9. strani.



Domačini Palovč so v gozdu postavili oglarsko kopo in prikazali kuhanje oglja, ki je bila nekoč v teh krajih pomembna dejavnost. Oglar Miha Brlec (v delovni opravi, s klobukom) je radovednim obiskovalcem razlagal o pripravi kope, kuhanju oglja in obujal spomine, kako je pred leti z očetom kuhal oglje.

Oskrbnica Iva Šubelj Kramar in mož Miro že pet let skrbita, da je Budnarjeva muzejska hiša polna življenja in prijetnih srečanj, ki ohranjajo izročilo naših prednikov. Za vsa prizadevanja je priznanje izrekel tudi mag. Dušan Kramberger, svetovalec vlade RS za kulturno dediščino (na levi). Na odprtem ognju v črni kuhinji je Ivanka Brodar ob soju goreče trske curla slastne flancate.

VERA MEJAČ



Po asfaltni cesti v najvišje ležečo vas

Letošnji praznik Krajevne skupnosti Sela pri Kamniku, ko se spominjajo tragičnih dogodkov v Sovinji Peči 15. oktobra 1944, ko se okupator znesel nad nedolžna družinama Kuhar in Poljanšek, so obeležili s slovesnostjo pri spomeniku ob Kuharjevi domačiji, nadaljevali pa z odprtjem zadnjega, dobrega pol kilometra asfaltiranega odseka ceste Sela-Poljana.

V prizadevanja za razvoj kraja se krajani Sel vključujejo z zavzetostjo, z lastnim delom in sredstvi, nenazadnje tudi s številno udeležbo ob krajevnem praznovanju in odprtju novih pridobitev. Upravičeno ponosni odpirajo nove kilometre krajevnih cest, obnovljenih in asfaltiranih v zadnjih letih, ki so približale njihove zaselke dolini, sosednjim krajem, jim izboljšale pogoje življenja in dela. Tako kot ob lanskoletnem krajevnem prazniku, ko so odprli 620 metrov dolg odsek krajevnih cest Sela-Poljana, so se tudi letos, 18. oktobra, zbrali v prav lepem številu in pozdravili odprtje še zadnjega, 540 metrov dolgega



asfaltiranega odseka krajevnih cest, ki povezuje vas Poljana z drugimi kraji v KS in občini.

Več na 8. strani

Zadnji odsek asfaltirane krajevnih cest do vasi Poljana, najvišje ležeče vasi v naši občini, sta predala namenu župan Tone Smolnikar in predsednik sveta KS Sela Milan Hribar. Za varno in srečno pot po njej pa je domači župnik Danijel Kaštrun podelil blagoslov.

VERA MEJAČ

Labod
ČISTILNICA in PRALNICA
POSLOVNA ENOTA: MERCATOR CENTER KAMNIK
TEL: 01/831 1741 Del.čas: pon.-sob. 8-20, ned 8-12

**AKCIJA! PRANJE IN STROJNO LIKANJE SRAJC
V NOVEMBRU SAMO 200 SIT/kom**

HITRA DOSTAVA - KONKURENČNE CENE
KURILNEGA OLJA
Možnost plačila na obroke

Dobeno 75, 1234 Mengeš
Telefon: 01/723 09 00 www.hp-commerce.si

Po asfaltni cesti v najvišje ležečo vas

Letošnji praznik Krajevne skupnosti Sela pri Kamniku, ko se spominjajo tragičnih dogodkov v Sovinji Peči 15. oktobra 1944, ko se je okupator znesel nad nedolžnima družinama Kuhar in Poljanšek, so obeležili s slovesnostjo pri spomeniku ob Kuharjevi domačiji, nadaljevali pa z odprtjem zadnjega, dobrega pol kilometra asfaltiranega odseka ceste Sela-Poljana.

V prizadevanja za razvoj kraja se krajani Sel vključujejo z zavzetostjo, z lastnim delom in sredstvi, nenazadnje tudi s številno udeležbo ob krajevnem

ljano, ki je z 910 metri nadmorske višine najvišje ležeča vas v kamniški občini, so po zaslugi zavzetega dela in solidarnosti vseh krajanov dokon-

da bo kraj živel in se razvijal v prihodnje. Dokončana cesta ni pomembna samo za prebivalce Poljane, ampak tudi za prebivalce širšega območja občine, ki potujejo v sosednjo občino ali v dolino Črne.

Krajanje Poljane in tudi drugih vasi v krajevni skupnosti Sela, Znojile, Trobelno, Zubejevo, Sovinja Peč, Bela Peč, Rožično, Markovo in Studenca, skupaj živi tu skoraj 600 prebi-



Prijetni in preprosti krajani vasi Poljana, okoliških vasi in zaselkov, so toplo pozdravili pomembno pridobitev, ki je rezultat izrednega medsosedskega sodelovanja, mnogih ur vloženega dela in lastnih sredstev ob pomoči občine.

Učenci osnovne šole Sela, letos šolski prag prestopa 16 učencev, so ob tej priložnosti prepevali in recitali. Tadeja Mali in Kristina Kotnik sta prepričljivo odigrali vlogi starih ženic - popotnic. Gregor Kuhar, Luka Berlec, Klara Resnik so svoj skeč zaključili s poučno mislijo: čez zebro varen je korak, če le ni v avtu kak bedak ...

praznovanju in odprtju novih pridobitev. Upravičeno ponosni odpirajo nove kilometre krajevnih cest, obnovljenih in asfaltiranih v zadnjih letih, ki so približale njihove zaselke dolini, sosednjim krajem, jim izboljšale pogoje življenja in dela. Tako kot ob lanskoletnem krajevnem prazniku, ko so odprli 620 metrov dolg odsek krajevne ceste Sela-Poljana, so se tudi letos, 18. oktobra, zbrali v prav lepem številu in pozdravili odprtje še zadnjega, 540 metrov dolgega asfaltiranega odseka krajevne ceste, ki povezuje vas Poljana z drugimi kraji v KS in občini. Po nekajletnem postopnem urejanju in asfaltiranju ceste v Po-

čali tri kilometre dolgo cesto do zadnjih štirih domačij - Osolnikova, dve Hribarjevi in Zavolovškova. S prispevkom krajanov po sto tisoč dolarjev na domačijo, z brezplačnim odstopom zemljišča, mnogimi urami prostovoljnega dela in s 7,5 milijona dolarjev iz občinskega proračuna, so uspeli v letošnjem letu dokončati še zadnji del ceste. Pridobitev je rezultat pred leti sprejete odločitve, da je prva naloga na področju modernizacije cest v krajevni skupnosti prav povezava najvišje ležeče vasi Poljana z bližnjo in daljno okolico. Vsak nov meter ceste pomeni za prebivalce te vasi pomembno pridobitev, ki daje upanje,

so se skupnih uspehov in prizadevanj za razvoj njihovih prijetnih vasi in zaselkov poveselili na Osolnikovi domačiji, po domače Polanski. Preprosti in prijazni krajani upajo, da bodo z razumevanjem sprejeta tudi njihova prizadevanja v prihodnjih letih, ko bodo nadaljevali s posodobitvijo ostalih krajevnih cest. Družijo jih velika solidarnost in pripravljenost pomagati z delom, z brezplačnim odstopom zemljišč in tudi z denarnimi vložki, čeprav se mora marsikdo za pomoč sokrajanom tudi čemu odreči. Njihovo medsosedsko sodelovanje je resnično občudovanja vredno.

VERA MEJAČ

TERME SNOVIK PREJELE NAGRADO ZA NAJ KOPALIŠČE

Da Terme Snovik, najmlajše slovenske terme, že vse od začetka zavzeto uresničujejo svojo vizijo razvoja, potrjuje tudi nedavno prejeta druga nagrada v vseslovenski akciji z naslovom Slovensko naj kopalnišče. S tem so ponovili »uspeh« lanskega leta. V akciji, ki je pod okriljem radia Slovenija in številnih radijskih postaj potekala več mesecev, so izbrali in odločali izključno kopalci in obiskovalci termalnih, morskih in bazenskih kopalnišč ter kopalnišč ob jezerih in rekah. V radijski oddaji Dobro jutro Slovenija so se vsakokrat namenili v drug kraj in drugo kopalnišče. Tam so se pogovarjali z gosti, turističnimi delavci, strokovnjaki in predstavniki kopalnišč, predstavili gostinstvo-turistično ponudbo kraja, urejenost, varnost in opremljenost kopalnišč ter dopolnilne dejavnosti.

S slovesno razglasitvijo najboljših, s podelitvijo priznanj in kristalnih globusov pa se je 15. oktobra v Kristalni dvorani v Rogški Slatini zaključila letošnja akcija Slovensko naj kopalnišče 2003. V kategoriji srednje velikih in manjših termalnih kopalnišč so Terme Snovik zasedle odlično drugo mesto in to celo pred dobro poznanimi Termami Rogaska. Več glasov so dobile le Terme Ptuj. V kategoriji večjih termalnih kopalnišč so največ glasov zbrale Terme 3000 Moravske Toplice, sledijo jim terme Olimia Agualuna v Podčetrtku in Terme Čatež.

Kot je povedal direktor Term Snovik Ivan Hribar, jim nagrada pomeni veliko priznanje za dosedanje delo, potrjuje dosedanjih odločitev, spodbuja za prihodnje delo in uresničitev vizije razvoja, ki se ji približujejo korak za ko-

rakom. Poudaril je, da so se z odprtjem zunanjega bazenskega kompleksa s prvimi bazeni v Sloveniji, zgrajenimi iz inox materiala, s posodobitvijo in povečanjem garderob, novo recepcijo ter restavracijo Potočka s sodobno kuhinjo, zapisali med sodobna srednje velika termalna kopalnišča. Obiskovalci pozdravljajo različne prireditve, ki jih organizirajo v restavraciji Potočka, kjer je svoje mesto našla tudi kultura, duhovno življenje. V tem mesecu je na ogled razstava slik Roberta Urničarja iz Zgornjih Stranj. Direktor Hribar pa mi je zaupal še to: v snovskih termah bodo kmalu zabeležili 200.000 obiskovalcev v letošnjem letu in »jubilantu« - dvesto tisočemu obiskovalcu pripravljajo prav posebno presenečenje.

SAŠA MEJAČ

ZLATI ZVOKI DOMAČE GLASBE

Pod tem zvonečim naslovom je Založba Zlati zvoki s kamniškimi soorganizatorji v soboto, 18. oktobra, v športni dvorani v Kamniku pripravila nadvse prijeten in zanimiv glasbeni večer. V živo so igrali in prepevali priznani slovenski ansambli in pevci - prejemniki pomembnih glasbenih priznanj. Bogati zbirki priznanj, doseženih v zadnjem času, so dodali še priznanje tega večera - prvo nagrado občinstva s festivala narečne popevke v Ljubljani. Osvojila jo je skupina Modrijani za pesem Moje dekle. Skladba je delo Igorja Podpečana in Janeza Hvaleta.

Na velikem koncertu v Kamniku so Modrijani v svoj program vključili tudi to zmagovalno pesem. Predstavili so se še: zmagovalke festivala Slovenska polka in valček Vesele Štajerke, ansambel Igor in zlati zvoki z »naj« pevko Jelko Hafner, najbolj prodajani narodnozabavni ansambel v lanskem letu Ansambel Tona Rusa, najobetavnejša mlada ženska skupina Navihanke, Ansambel Braneta Klavžarja.



Ni kaj, smeha ni bilo moč zadržati, ko se je Roman Lukanc trudil z učenjem jodlanja ob igranju kitare in ob tem naredil marsikatero »smešno faco«. Spremljal ga je Rudi Poljanšek s harmoniko in drugimi muzikantje njegovega ansambla.

Polna dvorana poslušalcev je z »naj« gromkim aplavzom tega večera pozdravila prav nastop domačega ansambla Bratov Poljanšek, ki ima za seboj že 31 let uspešnega nastopanja. Februarja so bili zmagovalci Naj viže meseca na radiu Slovenija.

Za dobro voljo je poskrbel tudi Vinko Šimek, ki je program večera povezoval s svojo duhovitostjo in humorjem. Obiskovalci koncerta so se po uradnem delu zavrteli ob zvokih ansambla Igor in zlati zvoki.

VERA MEJAČ



Športna dvorana v Kamniku, polna ljubiteljev narodnozabavnih viž, je še posebej navdušeno pozdravila domače muzikante ansambla Bratov Poljanšek, ki s svojo glasbo, pesmijo in dobro voljo navdušujejo povsod, kjer nastopajo. Dobro voljo pa je širil tudi povezovalac programa Vinko Šimek.

Spomin na poletje - utrinek z Velike Planine



V planinah je že zapadel sneg. Tudi Velika planina ga je bila deležna in prvi navdušenci so celo že smučali po planini. A preden se usmerimo na sneg in na smučanje, še droben spomin na poletje. Na Veliki planini skrbita za živino predvsem dve generaciji pastirjev - babice in dedki ter vnukinje in vnuki. Medtem, ko morajo mameice in atiji delati doma, v dolini, babice in dedki pazijo na otroke, ki po eni strani že v rani mladosti pomagajo po svojih močeh in tako spoznavajo delo in skrb, po drugi strani pa uživajo zanimive počitnice v prelepem planinskem svetu, kakor tile pastirčki na sliki.

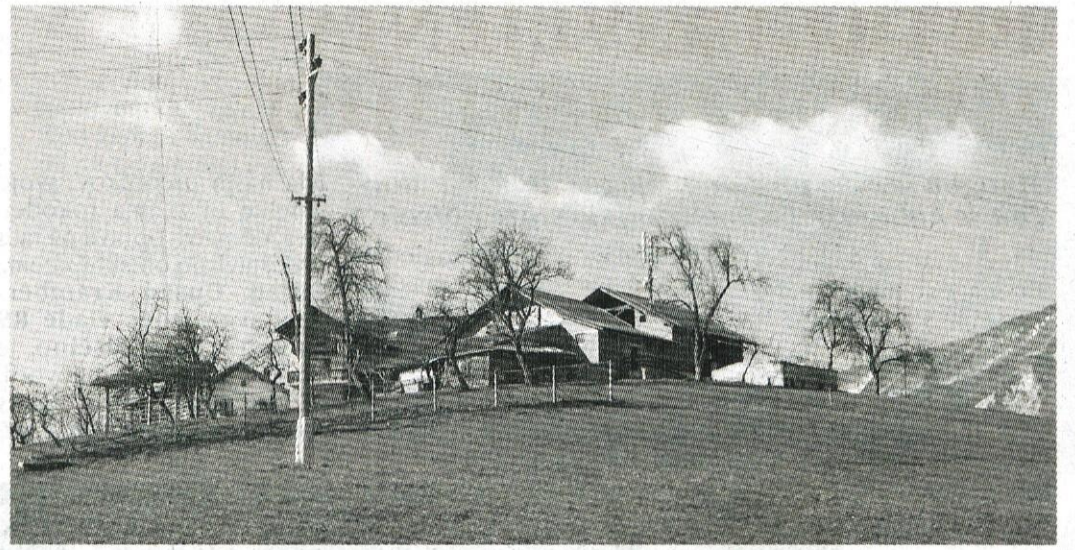
Mimi Pollak

KAKO DOBRO POZNA MO SVOJO OBČINO?

V zadnji oktobrski številki Kamniškega občana je bila objavljena fotografija Bivaka pod Skuto na Malih podih. To je uradno ime te zgradbe. Za pravičen odgovor je zadostovalo tudi samo MALI PODI. Bivak stoji na samem robu visokogorske planote Malih podov, tako da ima čudovit razgled predvsem proti jugu, ne samo na Veliko planino in po dolini Kamniške Bistrice, na del Ljubljanske kotline, Dolenjske, ampak celo do Bosne - ob dobri vidljivosti se lahko vidi celo okoli 180 km oddaljena Plješevica nad Bihaćem! Razgled proti JZ zakriva Mokrica, Kompotela, Vrh Korena in nato Kalški Greben, kar je bilo tudi na sliki. Razgled proti zahodu omejuje dva in pol kilometra oddaljeni Grintovec, proti vzhodu pa greben Turska gora - Brana. Severno obzorje pa zakriva greben Rinke - Skuta. Slednja je s svojimi 2532 m tretji najvišji vrh Kamniških planin (za Grintovcem 2558 m in Kočno 2540 m).

kogorska planota, ki sega od približno 2000 do 2300 m in jo omejuje Sleme, Skuta, Rinke in Turska gora, proti dolini pa prepada s strmimi, mestoma tudi navpičnimi skalnimi stenami. Tako je možen relativno lahek dostop samo pod Slemenom ali pa čez Žmavcarje. Tudi na tej planoti je polno brezen, kotličev, škrapelj in podobnih kraških pojavov, od katerih je posebej znan naravni most, ki je kakšnih slabih 200 m zahodno od bivaka. Ta je več kot meter širok in okoli sedem metrov dolg in premoščuje do deset metrov globoko razpoko. Velika kotanja med Rinkami (Kranjsko, Koroško, Štajersko in Malo), v kateri je skoraj celo leto sneg, se imenuje Vodine. Enako se po naravi (sneg - voda) imenuje tudi kraj pod Skutinim ledenikom pod SV in S steno Skute, ki ga pa Jezerjani imenujejo Vadine, Kranjčani pa Ledine. Na mestu sedanjega bivaka je stal stari bivak, ki so ga ljubljanski alpinisti oziroma planinci zgradili po načrtih Vlas-

ta Kopača kmalu po drugi svetovni vojni. Bivak je bil lesen in oblečen z aluminijasto pločevino. Ves potreben material so znosili gor na ramah sami. Po svoji arhitektonski in funkcionalni zasnovi je bil to eden od bivakov, v katerih je bil zaprt prostor izkoriščen izredno racionalno. V njem je bila miza in dve klopi, ki so se lahko spremenile v ležišča za štiri osebe, nad njima pa je bilo še viseče ležišče za tri osebe. Imel je celo majhno peč za ogrevanje. Žal se je v njem naselila lesna goba in je postal tako trhel, da ni mogel več služiti svojemu namenu, saj se je začel že sesedati. Zato so ga podrli. Tudi sedanji bivak, ki ga je ob koncu sedemdesetih let prejšnjega stoletja postavilo PD Ljubljana Matica oziroma njihov alpinistični odsek, pri čemer je potreben material v glavnem zvozil gor helikopter, je funkcionalno dobro premišljen, vendar z manj racionalno izrabo prostora, zato pa bolj udoben. Je lesen in prevlečen s pocinkano pločevino. V



njem je na dveh nivojih ležišč za okoli 12 ljudi. Je tudi zelo dobro izoliran in se da v njem kar udobno »prebivakirati«. Prvotni bivak je bil postavljen predvsem za potrebe alpinistov, ki so plezali v ostentnih Kogla, Skute, Štruce, pa Turske gore in Rink tudi s severne strani, sedaj ga pa izkorišča vedno več različnih obiskovalcev planin, saj je nezakljenjen. Tako je v poletnih mesecih kar redka noč, da v njem nihče ne prespi, podobno je tudi v ostalih letnih časih, če je le kolikor toliko lepo vreme. V njegovi bližini ni vode. V začetku poletja je sicer v okoliških kotanjah in breznih dovolj snega, ki ga pa ob koncu poletja zmanjka. Za bivak vzorno skrbi PD Ljubljana matica, pa tudi večina obiskovalcev se drži navodila, da je potrebno bivak za seboj počistiti in smeti odnesti v dolino, vrata pa skrbno zapreti, da ne pride noter dež ali sneg. Bivak stoji na nadmorski višini 2070 in je s to višino na drugem mestu v Kamniških planinah. Najvišja zgradba je namreč Bivak Pavla Kemperla (2104 m). Do njega ne vodi

nobena označena pot. Od označene steze, ki vodi s Kamniškega sedla oziroma Okrešlja na Skuto, je oddaljen približno 250 m. Ob lepem vremenu ga ni težko najti, zato pa v megli lahko postane dostop hudó zamotan. Iz doline je dostopen po dveh smereh, ki sta pa obe zahtevni. Ena je čez Žmavcarje, druga, čez Gamsov skret je zahtevnejša. Čez Gamsov skret je nekaj menda vodila celo označena steza, vendar so opustili markacije tako, da jih ni nikjer več videti. Glavne težave predstavlja prav prehod čez Gamsov skret, ki zahteva obvladovanje plezanja do druge stopnje, pa tudi zelo strme trave za njim. V varianti desno od Gamsovega skreta je sicer napeta žična vrv, vendar je tudi ta samo za zelo izurjene. Čez Žmavcarje je sicer laže, posebej še, ker se je tam v zadnjem času uhodila steza, vendar je tudi tu nekaj mest »nerodnih« in zahtevajo pazljivost in izurjenost. Oba dostopa pa zahtevata tri do pet ur hoje. Izmed pravih odgovorov je žreb izbral dopisnico bojana Štuparja iz Tunjic 24/d, ki lahko dvigne knjižno nagrado v

knjigarni VELE na Ljubljanski cesti v Kamniku. Naj dodamo, da je Bojan prav gotovo dober poznavalec gorskega sveta, saj je v svojem izčrpnem odgovoru do metra natančno zapisal, da Bivak pod Skuto stoji na spodnjem robu Malih podov - 2070 metrov, do njega pa pride skozi Žmavcarje ali pa s poti na Skuto proti Velikim podom. V planinah je že zapadel sneg, zato smo se tokrat spustili nekoliko nižje. Sprašujemo po imenu kraja na sliki, pravzaprav po ledinskem imenu tega kraja. Ime naselja, pod katero spadata hišni številki, je že bilo objavljeno v tej rubriki. V pomoč pa naj povejmo, da je nadmorska višina 526 m in da ima zvezo z gradnjo, graditi, gradom in leži nad stičiščem treh dolin in dveh potokov z reko ... Svoj odgovor, to je ime kraja, na katerem stoji ta zgradba, pošljite na dopisnici do 14. novembra na naslov »Kamniški občan, Glavni trg 23, SI-1240 Kamnik«. Izmed pravih odgovorov bo žreb izbral prejemnika knjižne nagrade, ki jo podarja podjetje VELE.

Gostišče pri »Planinskem orlu«
Stahovica 20
telefon 01 83 25 410
odprto od 10. do 22. ure
torek zaprto
POSLOVNA KOSILA, POROKE IN ZABAVE
ZA ZAKLJUČENE DRUŽBE
V soboto, 8. novembra, vabljeni na MARTINOVANJE ob okusnih Martinovih dobrotah in zvokih ansambla Ravbarji. Sprejemamo rezervacije.

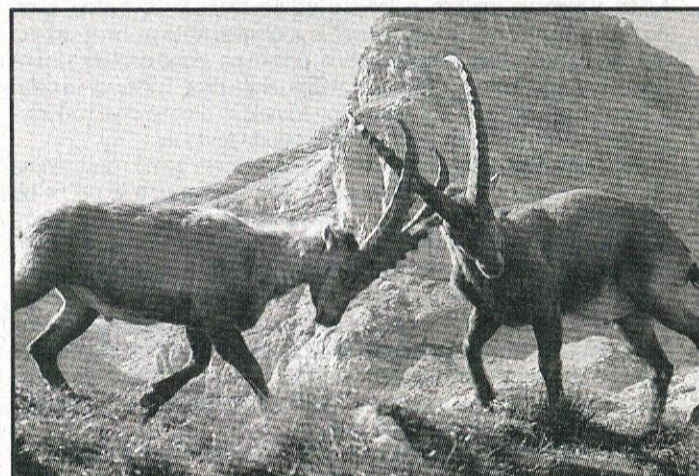


Table with multiple columns and rows containing various categories and names, likely a crossword puzzle grid or a list of trivia items. Headers include AVTOR, NARODNO ANSAMBEL, KDO SE UKVARJA Z METODIKO, GLAVNO MESTO MAKEDONIJE, etc.

SLOVARČEK: AGONJUA - smrtni boj, umiranje; ARENIKOLA - morsk deževnik; CASH, Johnny - ameriški pevec; ELMAN, Mische - ameriški violinist; LADON - stoglavi zmaj v grški mitologiji; NAHIMOV, Pavel Stepanovič (1802 - 1855) - ruski admiral; OTTO EDELMANN - legendarni nemški basist; RAO Radža - indijski pisatelj

O ZEMELJSKEM PLINU

Danes vam ogrevanje z zemeljskim plinom nudi nekaj, kar ni potrebno plačati. V prvi vrsti je to prihranek na prostoru, kajti pri tem načinu ogrevanja v eno- in večstanovanjskih hišah skladiščenje goriva ni potrebno. Namesto tega se prostor lahko uporabi kot shramba ali prostor za preživljanje prostega časa. Poleg tega je pomirjujoče dejstvo, da vam ni treba skrbeti za pravočasno naročilo za dostavo goriva. Zemeljski plin bo k vam dostavljen poleti in pozimi, podnevi in ponoči, skratka ob vsakem času. Zemeljski plin je enostavno vedno na voljo. Naslednji pomembnejši vidik je udobje: ni več težkih del s pripravo goriva, prav tako ni več nadležne umazanije in vonja.

Poleg tega pa tudi vi pripomorete k čistejšemu okolju, kajti zemeljski plin velja med vsemi gorivi za edinega s tako nizko stopnjo emisij škodljivih spojin v dimnih plinih in si zato med vsemi zasluži prav posebno mesto. To je argument, ki

šteje nekaj več, ko gre za prihodnost našega okolja.

Današnji kotli so skoraj vsi brez izjeme tako imenovani nizkotemperaturni kotli. Za razliko od starih se v nizkotemperaturnih kotlih ogrevana voda ne vzdržuje trajno na določeni visoki temperaturi, pač pa se od vsega začetka segreva le do potrebne temperature, kar posledično pripomore k prihranku energije. Kot je že znano, lahko porabijo naj sodobnejše naprave na zemeljski plin tudi uparjalno toploto, ki se nahaja v vodni pari izgorelih dimnih plinov. Tako se porabi manj primarne energije. Ti tako imenovani »kondenzacijski pretočni grelniki« - kot tudi druge ogrevalne naprave na zemeljski plin - so primerni za namestitve v tradicionalne ogrevalne sisteme, namesti pa se jih lahko celo v stanovanjskih prostorih.

V sodelovanju z Adriaplino je prispevek pripravilo podjetje I. S. P. d. o. o. Kamnik, JOŽE OBLAK, u. d. i. s.

BUČKE, BUČE, BUČKICE

Vse več se govori in piše o tem čudovitem, bogatem, vsestranskem, po krivici zapostavljenem sadu narave. Mene so buče na več nivojih čisto »zasvojile« ... zato, ker jih lahko v prehrani pripravljamo na različne načine. Uporabljam jih lahko kot zdravilo, za nego telesa in kot dekoracijo. Čudovito pisane so in nenavadnih oblik.

Pravijo, da je gojenje buč nalezljivo in povzroča »resno odvisnost«. Bučomanijo!

Zato »ministrstvo za zaščito zmernosti« resno opozarja. Ne križajte in ne preizkušajte novih vrst in sort, ker je njihovo število neskončno.

Buče v zimskem času, v času, ko je domače zelenjave in sadja na vrtovih in v sadovnjakih vse manj.

Za začetek nekaj čisto preprostih nasvetov, kaj vse se da pripraviti iz buč.

Vedno bolj uporabne in cenjene so. Daleč od časov, ko so bile samo krma prašičem.

Buče pripravljamo na preproste načine, tako kot drugo zelenjavo, sadje ali meso.

Poizkusite. Tudi zdaj, v jesensko-zimskem času. Nekatere vrste buč se zelo lepo na pravi način skladiščijo, saj pridobiva-

jo na okusu in aromi. Kot zimska jabolka.

Buče so res vsestranske. Buče v juhi, buče v omaki, buče ocvrte, buče pečene, buče dušene, buče v rižoti, buče v solati, buče nadevane. Tudi buče kar tako. Različne sladice, sladke in slane pite. Tudi potice in kruhi. Kompoti in sokovi, marmelade z dodatki različnega sadja.

Slane jedi imajo rade zeleno in bordo baziliko, luštrek, poper, muškato, kisló smetano ...

Sladke jedi pa med namesto sladkorja, cimeta, klinčke, mandlje, orehe, sladko smetano ...

A najprej nekaj osnovnih podatkov o samih bučah ...

* Domovina buč je Centralna in Južna Amerika. Indijanci v Peruju so jih gojili baje že pred 8.000 leti. Od 16. stoletja dalje pa so se razširile po ostalih celinah. * Družina buč obsega okoli 120 rodov in do sedaj okoli 800 vrst. S križanjem nastajajo vedno nove vrste, ločimo jih na poletne in jesensko-zimske vrste. Poletne Cucurbita pepo-cukete sejemo konec aprila v lončke, ko mine nevarnost pozebe pa na prosto. Druge pa po 10. maju kar na prosto.

Debele so rade na tleh, okrasne pa rade plezajo. Po drevju, po plotovih, kozolcih, oporah ... In lepše so »obešene«. Plodovi so različno obarvani: beli, rumeni, zeleni, rdeči, oranžni, sivomodri, srebrni, pisani. Meso je najpogosteje oranžno, rožnato, rumeno, redkeje belo.

Sorodnice buč so: lubenice, melone, kumare ...

Gospodarsko zanimivih je le pet vrst: cucurbita maksima, muškato ali mošus, mixtra, smokvasta buča, cucurbita pepo ali cukete, vse pa so zelo raznolike.

* Naša avtohtona sorta je Slovenska golica v Prekmurju. Iz pečk golic stiskajo bučno olje. Nekaj posebnega so buče iz družine Cucurbita Lagerarija. Salamne ali klobasne buče. Drugo vrsto poznajo predvsem v vinorodnih krajih in jim pravijo Cuge, vodnjače ali kalebasse. Z njimi iz sodov vlečejo vino, uporabljajo jih kot zajemalke, v njih shranjujejo semena. In kobre. Iz njih delajo glasbene instrumente, okrasne predmete, tudi šah z metriskimi figurami.

Vse buče, seveda nekatere samo mlade, so za pripravo različnih jedi. Nekatere se lahko skladiščijo, seveda na primeren način. Na deskah, v zravnem prostoru. Lahko do 18 stopinj. Ne smejo pa zmrzniti.

Buče kot zdravilo

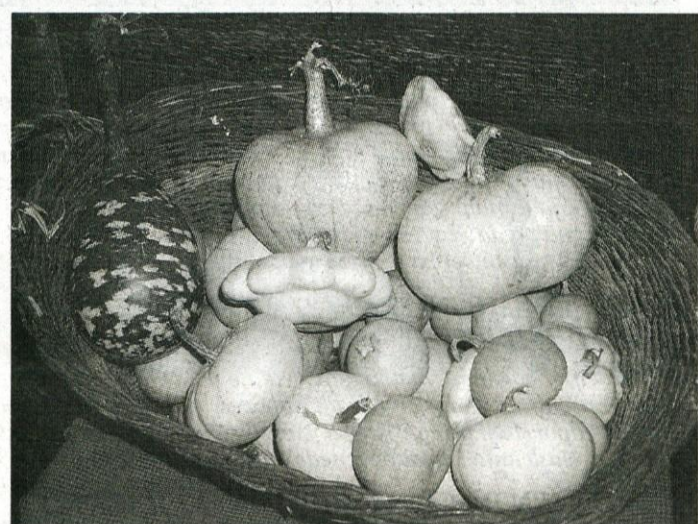
Vsebuje vitamine A, B, E, minerale; kalcij, fosfor, železo, linolno kislino, karoten, vodo. Okusno bučno belo, rumeno ali oranžno meso je primerno za prehrano, lepotilo, zdravilo in dieto.

Buče so zelo priporočljive za bolne na ledvicah in mehurju. So blag diuretik, ki pomaga pri izločanju seča, kroničnem zaprtju, vnetju črevesa. Dovajajo hranila okostju, zobovju, nohtom. Krepijo lasišče in lase. Presne bučne obloge polagamo na otekle noge, krčne žile, hemoide.

MALI OGLASI

INŠTRUIRAM matematiko in fiziko. Tel.: 723-81-57, 041/322-571.

Čistim in pospravljam poslovne prostore in hiše, likam. Tel.: 031/628-731.



Buče urejajo prebavo in čistijo prebavni trakt, uravnavajo količino sladkorja v krvi, lajšajo revmatične bolečine, blažijo vnetja. Tudi srčni bolniki naj bi v svojo prehrano uvrstili več buč.

Buča je učinkovita pri shujševalnih kurah, saj vsebuje veliko vlaknin, vode, beljakovin, rudninskih snovi, vitaminov, mineralov ...

Sveže pretlačeno bučno meso lahko uporabljamo za lepotne maske in ga polagamo na predele, kjer se nam nabira odvečna maščoba. Čistijo kožo, jo lepšajo in gladijo.

Sveže bučne meso polagamo na tvore in čire toliko časa, da so zreli in se gnoj izčisti.

Če nosečnice prekomerno bruha, pomaga uživanje svežega bučnega mesa.

Bučna kura je pomagala tam, kjer so druga zdravila odpovedala. Izvajamo jo skozi daljše obdobje, da se ledvica in sečila prečistijo.

Vsak dan sproti za en obrok zdušimo bučno meso s paradiznikom in rahlo prepraženo čebulo, dodamo kisló smetano. Soliti pa ne smemo.

*** Bučno seme - pečke ali peške**

Buče so obdarjene s številnimi semeni, zato so že od nekdaj veljale za simbol plodnosti in bogastva. In veselja do življenja.

Seme-peške - so eliksir zdravja. So pa tudi afrodisiak.

* Krepijo mišičje mehurja, pomagajo pri motnjah v potenci, blažijo bolečine prostate. Dobro zgrizemo 20 do 30 semen vsak dan, dokler ne čutimo olajšanja.

* Seme odpravlja gliste in celo trakuljo. 80 do 100 semen buče golice dobro prežvečimo in pojemo. Čez eno uro vzamemo pol jedilne žlice ricinusovega olja. Če kura prvič ne bo uspešna, jo brez skrbi naslednjič lahko ponovimo. Lahko tudi pečke katekoli druge buče, a ko jih lupimo, ne smemo odstraniti nežne sive mreže, ker so prav v njej učinkovite snovi.

* **Bučno olje** je odlično zdravilo za rane, za mazanje razpokane kože na rokah in nogah.

In seveda za prelive na različne solate.

To je samo nekaj utrinkov o koristnosti in zdravilnosti buč.

**Pripravila
VERA PRELOVŠEK**

ISP d.o.o.

Ljubljanska 45/b, 1241 Kamnik

tel.: (01)839 45 87, fax: (01)839 45 88, e-mail: isp@siol.net, www.isp.si

Kot največji zastopniki opreme VISSMANN poleg dobave vseh vrst plinskih kotlov omogočamo našim strankam:

- takojšnje posredovanje okvirnih ponudb
- svetovanje in projektiranje,
- izvedbe plinskih instalacij

ZA IZVEDBO PLINSKE NAPELJAVE VAM POLEG VISOKE KAKOVOSTI NUDIMO NAJEM UGODNEGA KREDITA, POPUSTE TER VRSTO DRUGIH UGODNOSTI

PRI NAS POSKRIBIMO ZA VAS z VISSMANNOM z roko v roki!

Adriaplin d.o.o.
LJUBLJANA

1000 LJUBLJANA - DUNAJSKA CESTA 7 - SLOVENIJA
TEL. (+386) 01 23 42 100, TEL./FAKS: (+386) 01 432 10 93
<http://www.adriaplin.si>, E-mail: adriaplin@siol.net

VAŠ DISTRIBUTER ZEMELJSKEGA PLINA

RENAULT

EVROTAX za vse tipe vozil

posebna ugodnost pri nakupu vozil Renault iz zaloge do 500.000 SIT prihranka

GOSPODARSKA VOZILA

- * Trafic / klima po polovični ceni
- * Master stari tip / ABS zastonj

Avto Car d.o.o., Svetčeva 1 - 1234 Mengeš
tel: salon 01/723 74 14, servis 01/723 72 79

AGROPROMET CERKLJE

Ul. 4. okt. 10, Cerklje, tel.: 04/252 64 40

Odprto od 7. do 17. ure, ob sobotah od 8. do 12. ure

UGODNA PONUDBA:

- ŽITA (koruza, oves, ječmen, pšenica, sojine tropine, sončnične tropine, krmilne moke)
- VSE VRSTE KRMIL za purane, piščance, kokoši nesnice, prašiče, govedo
- UMETNA GNOJILA
- sprejemamo naročila za kokoši pred nesnostjo in enodnevnih piščancev
- MOKA tip 500, SLADKOR UGODNE CENE

- VSE ZA KOLINE (naravna in umetna čreva, kolofonija, špile, začimbe)
- JABOLKA za ozimnico in prešanje

Cene za krmila so tovarniške.

"Delo me bogati."



Kaj pa medtem delajo vaši prihranki?

NLB Naložba Vita 2 je zavarovalni produkt zavarovalnice NLB Vita, življenjska zavarovalnica d.d. Ljubljana, Trg republike 3, Ljubljana, razvit v sodelovanju s skupino KBC, ki je na tem področju med vodilnimi v Evropi. Sklepanje zavarovalnih pogodb po pogojih NLB Naložba Vita 2 je na voljo le kot bančno-zavarovalna storitev v poslovalnicah Nove Ljubljanske banke d.d., Ljubljana, ki pri tem nastopa kot zavarovalni posrednik.

- Vezana je na gibanja košarice najpomembnejših evropskih, severnoameriških in japonskih borznih indeksov.
- Široka razpršenost tveganja po regijah in sektorjih povečuje možnost visokega donosa.
- Naložbena politika sklada štiti neto vplačano premijo.
- Hkrati z naložbo sklenete tudi življenjsko zavarovanje.
- Minimalno vplačilo v enkratnem znesku: **1.000 EUR**.
- Naložbeno obdobje: **do 30. decembra 2013** (10 let).
- Obdobje vpisa: **od 3. novembra do 5. decembra 2003 z možnim predčasnim zaključkom**.
- Več informacij lahko najdete na www.nlb.si.
- Obiščite naši svetovalci: Sašo v Poslovalnici Glavni trg, tel. 831 85 28 in Snežano v Poslovalnici Duplica, tel. 831 83 72.

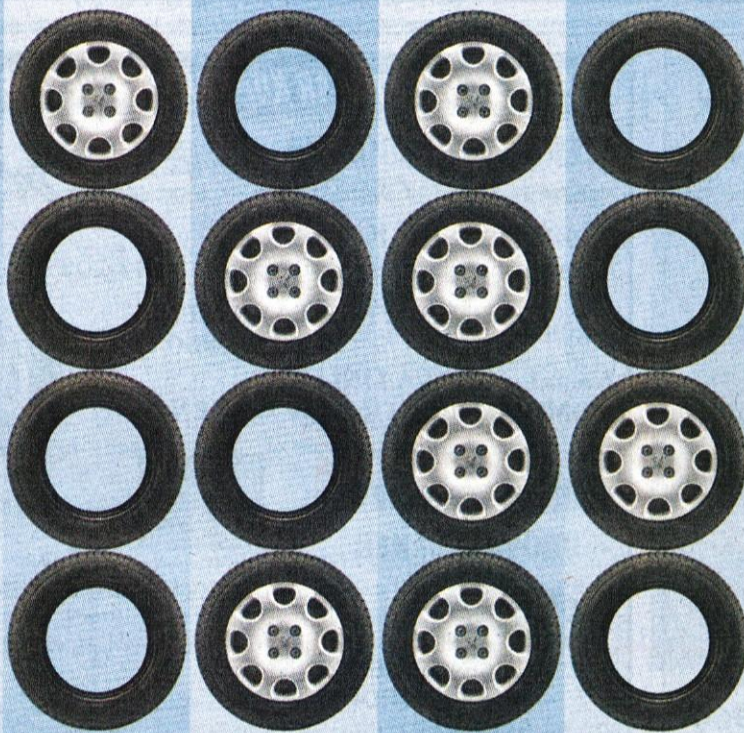


ljubljska banka

Nova Ljubljanska banka d.d., Ljubljana

Podružnica Kamnik

ŠTIRI V VRSTO



www.peugeot.si

-20% 4 x zimske pnevmatike + 4 x jeklena platišča.*
Pred zimo vas pri Peugeotu pričakujemo z zares ugodno ponudbo. Nudimo vam **20 % popusta** na komplet štirih pnevmatik in jeklenih platišč*, **20 % popusta** na jeklena platišča sama in **10 % popusta** na zimske pnevmatike*. Po izredno ugodnih cenah je na voljo dodatna zimska oprema (gumijasti predpražniki, snežne verige itd.) in še kup zimskih izdelkov iz Peugeotovega butika. Samo v Peugeotovih servisih in pri Peugeotovih pooblaščenih prodajalcih, vendar ne samo za lastnike Peugeotov.

PEUGEOT SERVIS. PRI NAS VESTE, PRI ČEM STE!



*Centriranje in montaža vključena v ceno. Ponudba velja do 31. 12. 2003.

RODEX d.o.o. - Rova, Rovska cesta 2, 1235 Radomlje - tel.: 01 722 70 10
tel.: 01 722 77 98, 722 88 68, 722 81 31
www.rodex.si

MediaDom
Tehnična trgovina

Ljubljanska 3/c, Kamnik
(bivši market Zaprice)
telefon: 01/839 47 97

V NOVEMBRU
IZREDNO UGODNE CENE
TELEVIZORJEV GORENJE!

ZAPOSILIMO PRODAJALCA.
Pisne prošnje pošljite do 14. 11. 2003.
Vse inf. v trgovini.

Kamniški **OBČAN**

Kamnik,
Glavni trg 23,
I. nadstropje
(zgradba med občinsko hišo in sodiščem)

☎ 01/83 91 311
041/662 450

Ponedeljek: 8.-15. ure
Torek: 8.-13. ure
Sreda: 8.-12., 13.-17. ure

TRGOVINA ŽGAJNAR

na Bakovniku, Klavčičeva 11, tel.: 831-43-48

UGODNA PONUDBA!

- jabolka ajdared,		- mešani piškoti, 2 kg	999,90
- jonagold na zaboj, 1 kg	99,90	- moka tip 400 Žito	119,90
- česen, 1 kg	199,90	- orehi, 1 kg	799,90
- krompir, 10 kg	999,90	- rozine, 500 g	149,90
- jajca 10/1 A	199,90	- cornflakes Hane, 375 g	199,90
- delikatesna margarina		- olje Cekin, 1 l PVC	269,90
- Rama, 250 g	99,90	- kava Slovenka, 100 g	89,90
- sir Jošt, 1 kg	999,90	- Presad sok negazir.	
- mlade kokoši zamrznjene, 1 kg	399,90	- 4 okusi 1,5 l	129,80
- tuna koščki 185 g	139,90	- toaletni papir 8/1	179,90
- pašteta Papi 100 g	99,90	- Duel prašek, 5 kg	999,90

Vse cene so v SIT.
Ponudba velja do prodaje zalog.

V našo trgovino ste povabljeni vsak delovni dan od 7. do 20. ure, ob sobotah od 7. do 19. ure in ob nedeljah od 8. do 12. ure.

NAJPAMETNEJŠI IZKORISTI POPUSTE



ŽIVIM, DA VOZIM

MITSUBISHI MOTORS

AvtoCenter SUBELJ

www.avto-center-subelj.si

Obrtniška ul. 8, Domžale

tel.: 01/72 16 221

01/72 44 234

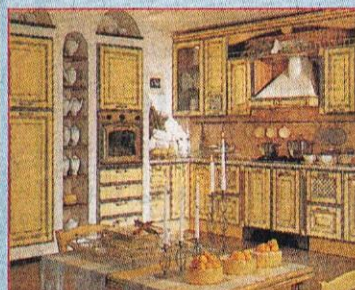
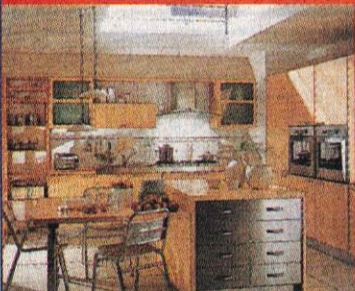
◆ KREDIT NA POLOŽNICE ◆ BANČNI KREDITI DO 60 MESECEV ◆ STARO ZA NOVO

SALON KUHINJ IN BELE TEHNIKE
5x v Sloveniji

Liiz Karantania
KUHINJE SVETOVNEGA
PROIZVAJALCA NEWFORM



-30%
tovarniški
popust



BELA TEHNIKA

ARISTON

BOSCH

- * 74 NOVIH MODELOV
- * NAKUP BREZ POSREDNIKOV
- * VSI DELI IZ VODODOPORNIH MATERIALOV

DOMŽALE, Ul. Antona Skoka 2,
tel.: 01/729-27-20

www.liiz-karantania.si

LJUBLJANA, Topniška 5,
tel.: 01/430-77-30

S-PUBLICUS

ODPADKI IN PREDELAVA



ORGANIZIRA V NOVEMBRU

AKCIJO ZBIIRANJA NEVARNIH ODPADKOV
IZ GOSPODINJSTEV

v soboto, 8. novembra,

od 9. do 10.30 v Šmarci pri gasilskem domu

od 11. do 13. ure v Podgorju pri KS

v soboto, 15. novembra,

od 9. do 11. ure na Fužinah pri Domu kulture

od 11.30 do 13. ure na Novem trgu nasproti Šolskega centra Rudolfa Maistra

v soboto, 22. novembra,

od 9. do 12. ure pri OŠ Šmartno v Tuhinju

Pri vozilu z atestiranim zabojnikom za zbiranje nevarnih odpadkov boste lahko brezplačno oddali nevarne odpadke, ki sodijo v naslednje skupine:

- akumulatorji • zdravila • barve, topila, laki, smole, lepila, kiti • olja, emulzije, hladilne tekočine (antifriz) • pralna in kozmetična sredstva (ličila, pršila, čistila) • škropiva in drugi fitoterapevtski pripravki • druge odpadne kemikalije (solna kislina, lužni kamen, varekina, živosrebrni termometri).

Podjetje Kemis se ukvarja tudi z zbiranjem in predelavo odpadkov iz obrti in industrije, vsem podjetjem, ki imate sedež v Kamniku, ponuja možnost, da oddate manjše količine odpadkov iz dejavnosti v času akcije, ki je namenjena gospodinjstvom. Odpadki bodo ob predaji stehani, stroške odstranitve pa boste morali plačati sami.

AKCIJA ZBIIRANJA KOSOVNIH ODPADKOV - KS ČRNA termin: 14. november

Za naš skupni cilj - ŽIVETI V ČISTEM IN ZDRAVEM OKOLJU