

TISKOVINA

**POŠTNINA PLAČANA
PRI POŠTI 2253 DESTRIK**

Obččan

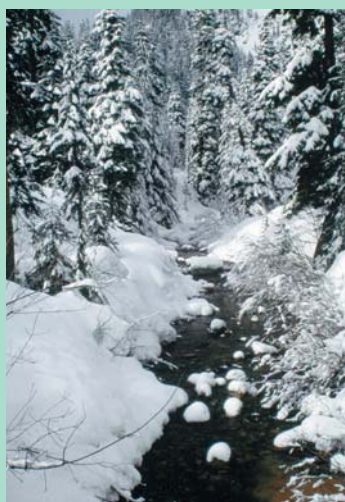
25. OKTOBER / VINOTOK 2000, GLASILO OBČINE DESTRIK, LETO V, ŠTEVILKA 9 (49)

OKTOBER

Ime je še povzeto iz prvotnega rimskega koledarja, ko je bil ta mesec po vrsti osmi – "octo" pomeni v latinščini osem. Martin iz Loke ga imenuje listognoj, medtem ko izraz kozoprsk, ki od Trubarja dalje dolgo časa označuje oktober, uporabi za poimenovanje novembra. Izraz kozoprsk, ki so ga zlasti v 19. stoletju hudo preganjali, je v slovenskem besedišču edinstven – podobnega namreč ne najdemo pri nobenem drugem slovanskem narodu. Dalmatin v Bibliji ni sledil Trubarju, marveč je za oktober uvedel ime obročnik. Mesiger je l. 1952 za oktober sicer tudi uporabil ime obročnik, z imenom kozoprsk pa je označil tako oktober kot tudi september. Leta 1603 je to napako popravil in sta štela odtlej tako obročnik kot kozoprsk za oznako oktobra. Ime kozoprsk označuje čas, ko se koza prska, in ga srečamo tudi v slovenski pratiki iz l. 1741, živo pa je bilo v Rožu na Koroškem še v dvajsetem stoletju. Današnje splošno znano slovensko ime za oktober - vinotok se je uveljavilo l. 1847, imamo pa na Slovenskem še več drugih imen za ta mesec, ki so pretežno v zvezi z vinom - vinec, vinščak in moštnik, ali pa tudi bendimjak (v Reziji), bratvin (A. Krempl), repar, lukovščak, vsesvešček (v Prekmurju) itd.

Nataša Žižek

POPOTNICA V NOVEMBER



Deževni vsi sveti,
pozimi hudi zameti.

Za soncem svetega
Martina (11.XI.), kaj
kmalu pride sneg
zmrzlina.

Cecilije (22.XI.)
svete če hudo grmi,
dosti pridelka k letu
kmet dobi.

Svete Katarine
(25.XI) dan ne laže,
ko po sebi prosinca
vreme kaže.

Sneg svetega Andreja (30.XI.) polju ni kaj prida odeja.



OBVESTILO

Starše otrok,
ki imate otroke v vrtcu,
obveščamo,
da je treba
do konca novembra
vložiti vlogo
za znižano plačilo vrtca
za leto 2001.

*Občinska uprava
občine Destričnik*

20. - SREČANJE DRUŠTEV MLADI GASILEC



V petek in soboto, 29. in 30. septembra, je v sodelovanju Mladinskega sveta Gasilske zveze Slovenije, Gasilske zveze Destrnik in JVIZ Destrnik – Trnovska vas – Vitomarci na Destrniku potekalo jubilejno 20.

iz osnovnih šol Slovenije. Na OŠ Destrnik so se nanj skrbno pripravili, saj so se izkazali kot dobri gostitelji 100 mladim gasilcem.

O glavnem namenu ustanovitve teh društev beseda Ernesta



Eörya: "Osnovni cilj društev Mladi gasilec po osnovnih šolah je preventivno vzgajati mlade, jih poučevati o vseh nevarnostih ognja, pa tudi o načinu preprečitve začetnih požarov. Ob tem mladi spoznavajo vrednote gasilcev in prostovoljnega dela nasploh. Prav nič manj pomembno pa ni druženje mladih, medsebojno spoznavanje in širjenje kroga prijateljev."

- srečanje društev Mladi gasilec Srečanja se je udeležilo 25 ekip



s 100 učenci in 57 mentorji. Učenci OŠ Destrnik so pripravili kulturni program, v katerem so mladi gasilci iz Radelj ob Dravi slovesno predali gasilsko zastavo mladim gasilcem iz Destrnika. Otvoritve srečanja so se udeležili poveljnik GZ Slovenije Matjaž Klarič, predsednik GZ Destrnik Janez Irgl, poveljnik GZ Destrnik Marjan Irgl, predsednik Sveta podravske regije Franc Simeonov, župan Franc Pukšič in številni drugi gostje. Kaj hitro so mladi gasilci lahko v likovni (oblikovanje z glino-kiparska delavnica in ustvarjanje na kartonaste tulce v kombinirani tehniki s tempero, mentorja Marta Marn in Vido Herič), plesni (naučili so se plesati 2 plesa: pobeška – plesali so jo v okolici Dravskega polja, požugana – plesali so jo v vseh slovenskih pokrajinah, mentorica Ivanka Hočevar), tehnično-likovni (slikali so na steno: motivi imajo t.i. povezovalno – rdečo nit, gasilce in njihovo delo pri reševanju premoženja in ljudi v nesrečah – požaru,

mentor Janko Marinič), tehnični (slikanje na majico, mentorja Vladka Bučevac in Alojz Vuk), novinarski (spoznali so nekaj osnov novinarskega poklica za izvedbo nalog: izvedba ankete zaprtega tipa in priprava intervjuja, mentorja Marko Pograjc in Jure Čokl), in raziskovalni (na temo požarna preventiva in varstvo okolja, mentorja Florjan Zabret in Primož Lovrič) delavnici pokazali svoje sposobnosti.

Kot dobri gostitelji so jim razkazali tudi Destrnik in njegove znamenitosti, ogled je obarval tudi lep jesenski popoldan. Kasneje so učence sprejeli gostitelji iz Destrnika in bližnje okolice, ki so jim na svojih domovih ponudili prenočišče. Zvečer so se skupaj z gosti zbrali na osrednji slovesnosti ob 20. obletnici srečanj društev Mladi gasilec, pozno v noč pa zaključili dan s srečanjem mentorjev, pedagogov in gostov.

Sobota je bila bolj tekmovalnega značaja, saj so ta dan potekala testiranja in praktična

Občan

Izdajatelj: Občinski svet Občine Destrnik

Uredništvo: Nataša Žižek, Slavica Kramberger in Milena Širec.

Glasilu prejemajo vsa gospodinjstva v Občini Destrnik brezplačno.

Javno glasilo OBČAN - GLASILO OBČINE DESTRIK je vpisano v evidenco javnih glasil pod zaporedno številko 1365.

Na podlagi Zakona o DDV sodi javno glasilo 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.

Odgovorna urednica: Nataša Žižek

Lektorica: Bojana Kolenko

Oblikovanje in tehnično urejanje: Zmagoslav Šalamun

Tisk: Tiskarna Grafis, Požeg 4, Rače





tekmovanja z vedrovko, metom vrvi in vozli, na katerih so mladi gasilci pokazali svoje gasilske sposobnosti in iznajdljivost. Med mlajšimi člani društva Mladi gasilec so se najvišje uvrstili mladi gasilci iz OŠ Vojnik (481,30 točk), OŠ Rodica

sprostitev z zabavno prireditvijo "Z veseljem ustvarjamo". Prireditve se je udeležila tudi državna sekretarka na Ministrstvu za šolstvo in šport Angelca Likovič, ki je izpolnila svojo obljubo ob otvoritvi vrta in tokrat na Destrniku s seboj



(481,20), na tretje mesto so se uvrstili gasilci iz OŠ Dol pri Ljubljani PŠ Senožeti (481,00), Destrničani pa so zasedli 9. mesto (472,30). Med starejšimi gasilci so bili najuspešnejši učenci iz OŠ Vižmarje – Brod (487,50), za njimi tisti iz OŠ Dole pri Litiji (485,30), na odličnem tretjem mestu je bila ekipa Destrnika (484,90). Tekmovalnemu delu je sledila

pripeljala tudi računalnik. Upamo, da so mladi gasilci, njihovi mentorji in vsi gostje preživeli na Destrniku pestro obarvana jesenska dneva ter odšli polni lepih vtisov, prijetnega druženja, morda sklenili trdnjša prijateljstva, skratka upamo, da so odšli z namenom, da se v ta lepi slovenjegoriški kraj spet vrnejo.

Nataša Žižek



ZAHVALA

Dvajseto srečanje društev Mladi gasilec je za nami in ugotovimo lahko, da je bilo zelo uspešno.

Gasilska zveza Destrnik nam je v sodelovanju z osnovno šolo pripravila dva čudovita dneva. Zavedamo se, da je bilo z vaše strani, spoštovani predsednik, in s strani vaših sodelavcev potrebno veliko priprav in dela, zato se vam še enkrat iskreno zahvaljujemo. Prosimo, da zahvalo prenesete na vse tiste, ki so pri organizaciji srečanja sodelovali.

*Predsednik Gasilske zveze Slovenije
Ernest Eöry*

20. – srečanje društev Mladi gasilec na Destrniku je za nami

Spoštovane občanke in občani Destrnika. Spet je za nami prijetno srečanje in s ponosom lahko trdim, da ste prav vi tisti, ki znate in zmorete pokazati slehernemu človeku, ki pride na Destrnik, da tu živijo dobri in složni ljudje, ki znajo poleg lepote našega kraja pričarati vse tisto, kar lahko človeka osreči in mu ostane lep spomin na Destrnik in Destrničane. Tako je bilo tudi tokrat, saj je preko 250 ljudi, gasilcev, pedagogov in pionirjev odšlo iz Destrnika na svoje domove po vsej Sloveniji s prijetnimi vtisi in marsikateri se bo z družino ali sam vrnil še večkrat. To je bil tudi eden od ciljev - da čim bolj promoviramo naš kraj. Še enkrat hvala vsem družinam in posameznikom, ki ste otrokom ponudili prenočišče ter navezali prijateljske stike.

Hvala ožjim sodelavcem, predsedstvu in poveljstvu GZ Destrnik ter obema gasilskima društvoma, županu Francu Pukšiču in podžupanu Branku Zelenku ter vsem svetnikom, občinski upravi, JVIŽ OŠ Destrnik – Trnovska vas – Vitomarci predvsem ravnatelju g. Dragu Skurjenemu, njegovim sodelavcem ter seveda učencem za čudovit kulturni program, uredništvu javnega glasila Občan, predvsem gospodični Nataši Žižek, Turističnemu društvu Destrnik, Društvu kmetič Destrnik, Pihalni godbi PGD Destrnik, Destrniškemu oktetu, sponzorjem prireditve, vsem društvom v občini za predstavitve društev v Občanu in ansamblu Štajer Band.

Prepričan sem, da nekaj velja stari rek, da dober glas seže v deveto vas.

*Predsednik GZ Destrnik
Janez Irgl*

ZDRUŽILI OTVORITEV TURISTIČNEGA DOMA IN PRIČETEK DELOVANJA AMBULANTE



“Dragi občani in občanke, dolgo ste čakali na zdravstveno ambulanto, dolgih 36 let je od tega, odkar je iz teh krajev odšel zdravnik, ki je deloval v Janežovcih,” je zbrane v nedeljo, 24. septembra, nagovoril župan Franc Pukšič. Ambulanta v Destrniku je že tretja ambulanta

številu bolnikov in potrebam kraja. Delovanje ambulante je podprl tudi direktor Bolnišnice Ptuj Lojze Arko, dr. med., ki meni, da so takšna dejanja dobra pot k družinskim zdravnikom, ki jim trenutno v Sloveniji dajemo premajhen pomen. Pozitivno je ocenil delovanje ambulante



Destrničanom je spregovoril tudi zdravnik Franc Šuta, dr. med.

ta v okviru zasebnih ambulant Franca Šute, dr. med., saj je do sedaj v Slovenskih goricah deloval v ambulantah v Trnovski vasi in Cerkvenjaku. Otvoritev ambulante je gotovo velikega pomena, saj se bo s tem izboljšala kakovost zdravstvenih storitev za naše občane. Ambulanta bo delala dvakrat tedensko – v ponedeljek in četrtek dopoldan, kasneje se bodo prilagodili

tudi dr. Andrej Bručan, minister za zdravstvo. Poudaril je, da smo lahko ponosni na svojega zdravnika v kraju, saj predstavlja p o m a n j k a n j e zdravnikov splošne medicine v Sloveniji zaskrbljujoč problem, mi pa imamo kar svojega zdravnika. Prostore je zdravnik opremil z lastnimi sredstvi, nekaj sredstev je prispevalo tudi ministrstvo, celotna i n v e s t i c i j a (zdravstvena ambulanta in turistični dom) pa je ovrednotena na cca 35 mio tolarjev.

Posebej praznična je bila nedelja za člane Turističnega društva Destrnik, ki so odpirali nove prostore. “Trudili se bomo, da bo na Destrnik prišlo čimveč turistov,” je dejal predsednik TD Destrnik Ivan Zorec. Z novo pridobljenimi prostori jim bo to tudi uspelo. Čeprav se nekateri niso strinjali s preselitvijo v zgornje prostore, so sedaj ponosni na novourejene prostore turističnega doma. Poudaril je, da brez prostovoljnega dela

nekaterih članov ne bi dosegali takšnih uspehov. Najzaslužnejši je vsekakor Franc Fridl, ki je ves čas akcije bedel nad izvajalci del in prostovoljno opravil preko 500 delovnih ur. Notranjost turističnega doma je s svojimi spretnimi rokami oblikoval Srečko Arnuš, ki je Destrničanom znan po številnih delih – tudi on je prostovoljno opravil preko 120 delovnih ur. Pri delu mu je

pomagal Jani Zorko. Soba s štukaturami (arhitekturni okraski) je res nekaj posebnega, najbolj pomembno pa je, da se člani v svojih prostorih resnično dobro počutijo. V prostorih turističnega doma je ta dan zadišalo po gibanicah iz krušne peči, za kar gre velika zahvala pridnim gospodinjam, članicam turističnega društva.

Nataša Žižek



Po prerezu vrvice so si štirje pomembni možje takole segli v roke.



ZAHVALA

V imenu gradbenega odbora za cesto Janežovski Vrh - odcep Šel – Irgl - Simonič, ki izvajamo pripravljala dela za asfaltiranje tega odcepa, se vsem občanom prav lepo zahvaljujemo za prostovoljne prispevke. Tako bomo lahko s skupnimi močmi asfaltirali to cesto.

Veseli smo, da imamo v naši občini takšne ljudi, ki radi pomagajo tudi drugim vasem.

Zahvaljujemo se tudi občinski upravi, občinskemu svetu, županu in odboru za infrastrukturo za pomoč pri odmeri tega odcepa.

Ciril Koser

Uradni vestnik

Leto V, številka 8

(Občina Destrnik)

25. oktober 2000

VSEBINA

1. SKLEP

o določitvi cene vzgojno – varstvenega programa v vrtcu občine Destrnik

1.

Občinski svet Občine Destrnik je na podlagi 31. člena Zakona o vrtcih (Uradni list RS, št. 12/96), Pravilnika o plačilih stroškov za programe vrtca (Uradni list RS, št. 44/96, 39/97, 1/98, 84/98) in 15. člena Statuta Občine Destrnik (Uradni vestnik Občine Destrnik, št. 1/99), na 15. redni seji dne 22.09.2000 sprejel

SKLEP

o določitvi cene vzgojno – varstvenega programa v vrtcu občine Destrnik

I.

Cena programa predšolske vzgoje v občini Destrnik znaša:
- celodnevni program predšolske vzgoje v rednem oddelku 35.017,00 SIT.

II.

V primeru, ko gre za polno mesečno odsotnost otroka zaradi bolezni, lahko starši uveljavljajo (na podlagi zdravniškega potrdila) začasno oprostitev plačila programa vrtca.

III.

Cena programa se uporablja za izračun

plačila staršev za otroka z veljavnostjo od 01.09.2000 dalje.

Višina plačila staršev se določi na podlagi pravilnika o plačilih staršev za programe v vrtcih.

Štev.:032-01/2000-15R-2

Datum:22.09.2000

Župan Občine Destrnik:
Franc PUKŠIČ, s.r.

NOVIH 717 METROV ASFALTNE PREVLEKE



Kljub hladni oktobrski nedelji, 08.10.2000 je na otvoritev asfaltirane javne poti Bela – Matela v dolžini 717 m in rekonstrukcije lokalne ceste (1000 m) prišlo veliko vaščanov Jiršovc. Za te je bila otvoritev velikega pomena, saj so jim nekateri obljubljali asfalt že od leta 1998 dalje. Vrvico sta prerezala predsednica vaškega odbora Jiršovci Irena Bauman in župan Franc Pukšič. Vaščani so uredili tampon, v katerega so vložili veliko denarnih sredstev in prostovoljnega dela, za kar sta jim predsednik gradbenega odbora Marjan Kosi in predsednica VO Jiršovci Irena Bauman podelila pisne pohvale. "Besede pohvale

se izrečejo in odidejo v pozabo, s pisno pohvalo pa ostane spomin" je dejala predsednica VO Jiršovci. Pohvale so prejeli: Marjan Kosi, Marjan Lovrec, Jože Žerjav, Milan Arnuš, Franc Doklovič, Milan Hameršek, Peter Arnuš in Branko Muršec. Gradbeni odbor je ob tej priložnosti podelil tudi zahvale: županu Francu Pukšiču in občinskemu svetu, direktorju občinske uprave Miranu Čehu, predsedniku odbora za infrastrukturo Srečku Vrečarju in predsednici VO Jiršovci Ireni Bauman. Pobudnik podelitve zahval in pohval je bil Marjan Kosi. Aktivni predsednici VO velja velika zahvala, saj je z



vztrajnostjo in sposobnostjo dobrobit kraja. organiziranja dosegla, da so dela stekla. Po otvoritvi so se zbrani

poveselili ob jedači in dobri domači kapljici ter zvokih harmonike Ladislava Laha, ki mu je bilo posebej v ponos igrati državnemu poslancu RS.

Jiršovčani so pokazali, da kljub politiki, ki jo vodijo nekateri v vasi, znajo združiti moči, pozabiti na politiko in narediti vse za svoj dobrobit in

dobrobit kraja.

Nataša Žižek



Z ugodnimi posojili do lastnega stanovanja

Državni zbor je sprejel zakon, na podlagi katerega bo varčevalcem omogočeno, da bodo lahko preko sistema državnih premij prišli do ugodnih dolgoročnih varčevanj s pravico do nizko obrestovanih dolgoročnih posojil ter do povečanja dolgoročnega stanovanjskega kreditiranja.

V okviru nacionalne varčevalne sheme že varčuje 25.607 varčevalcev

Odziv državljanov na razpisano možnost varčevanja v nacionalni stanovanjski varčevalni shemi, ki jo je Vlada RS sprejela kot pilotski projekt marca leta 1999, je presegel vsa pričakovanja. Povpraševanje je bilo bistveno večje od zmožnosti, zato se je država odločila za trajnejši projekt predvsem v zvezi s povečanjem dolgoročnega stanovanjskega kreditiranja. V okviru nacionalne stanovanjske varčevalne sheme tako varčuje že 25.607 varčevalcev, ki mesečno vplačajo 593.700.000 tolarjev, oziroma letno preko 7 milijard tolarjev. V petih letih bodo tako privarčevali preko 35 milijard tolarjev. Tako bo leta 2004 skupaj z izkoriščenimi pravicami do posojil na stanovanjskem trgu več kot 100 milijard tolarjev dodatnega povpraševanja, kar zahteva aktivnosti za povečanje ponudbe stanovanj.

Država bo nacionalno stanovanjsko varčevalno shemo izvajala preko Stanovanjskega sklada Republike Slovenije in bank, ki bodo izbrane na javnem razpisu

Banke, ki bodo izbrane na javnem razpisu, bodo pridobile pravico za sklepanje varčevalnih pogodb. K izboru bank bo dala svoje mnenje tudi Banka Slovenije. V primeru, da bodo postopki stekli v roku, bo lahko Stanovanjski Sklad RS pozval zainteresirano javnost k podpisu novih varčevalnih pogodb konec novembra oziroma v decembru. Tako imenovane varčevalne pogodbe se bodo sklepale za pet ali za deset let, pravice pa bodo razdeljene na lote.

Pogoji in način varčevanja

Varčevalec bo tako sklenil pogodbo v eni izmed bank, ki jih bo Stanovanjski sklad RS izbral na javnem razpisu. Tako bo stranka varčevalne pogodbe poleg varčevalca in banke še Stanovanjski sklad RS, ki bo jamčil za plačilo premije. Obveznosti in pravice iz pogodbe bo lahko varčevalec kadarkoli prenesel na zakonca oziroma na osebo, ki ji v skladu s predpisi o zakonski zvezi pripadajo enake pravice kot zakonskemu partnerju, na otroke ali vnuke.

Vlada bo po predhodnem mnenju Banke Slovenije določila višino najnižjega prvega

mesečnega obroka varčevanja, varčevalec pa se bo lahko odločil tudi za višji znesek. Varčevalec bo obroke plačeval mesečno ali enkrat letno v višini dvanajstih pogodbenih mesečnih obrokov. Varčevalec bo lahko po izteku varčevalne pogodbe prosto razpolagal s privarčevanimi sredstvi.

Kakšne ugodnosti prinese varčevanje ter po kakšni obrestni meri bo banka obrestovala privarčevana sredstva?

Za privarčevana sredstva se bodo štela vsa plačila po pogodbi, pripadajoče premije za celotno varčevalno dobo, pripisana revalorizacija in obresti. Banka privarčevana sredstva varčevalca in pripisane premije, ki znaša letno en pogodbeni mesečni obrok varčevanja, revalorizira. Banka bo tako varčevalcu mesečno obrestovala vplačila po obrestnih merah v višini 1,65 % letno za petletno varčevanje, oziroma 3 % letno za desetletno varčevanje.

Sredstva za premije bodo letno zagotovljena iz sredstev Stanovanjskega sklada in iz državnega proračuna.

V primeru, da bo varčevalec odstopil od varčevalne pogodbe pred pretekom časa, za katerega je sklenil pogodbo - to je 5 ali 10 let, mu bo banka razknjižila premije ter jih vrnila Stanovanjskemu skladu. Tako bodo varčevalcu, ki bo odstopil od varčevalne pogodbe, pripadale le obresti na privarčevana sredstva.

Redno varčevanje bo pogoj za pridobitev ugodnih posojil

Varčevalec, ki bo redno varčeval celo varčevalno dobo in pridobil vse premije, bo lahko pridobil pravico do ugodnega posojila. Tako bo moral redno plačevati mesečne obroke, saj bo pridobil pravico do premije le, če ne bo zamudil s plačilom mesečnega obroka več kot enkrat pri varčevalni dobi pet let oziroma največ dvakrat nezaporeдно pri varčevalni dobi deset let. Višina posojila, ki ga bo zagotovila banka varčevalcu je najmanj dvojni znesek privarčevanih sredstev. Odplačilna doba posojila bo vezana na dobo varčevanja. Varčevalec, ki bo varčeval 5 let, bo imel možnost odplačila posojila 10 let po 2,45 % obrestni meri, varčevalec, ki je varčeval 10 let, pa bo imel možnost odplačila posojila 20 let po 3,80 % obrestni meri letno.

Z namenskimi varčevanjem do nakupa in do adaptacije stanovanja

Osnovi razlog za izdajo tega zakona je bil, da se zagotovi trajnost in sistemska urejenost varčevanja v stanovanjski varčevalni shemi, z namenom zagotavljanja ugodnih dolgo-

ročnih stanovanjskih posojil kot vira financiranja stanovanjske gradnje - skladno z nacionalnim stanovanjskim programom. Zato je zakon predvidel strogo namensko rabo denarja, ki ga bo varčevalec lahko pridobil na podlagi ugodnega posojila na privarčevana sredstva.

Tako bo lahko posojiljemalec odobreno posojilo porabil samo za:

1. nakup stanovanja ali stanovanjske hiše;
2. gradnjo individualne stanovanjske hiše (tudi nadomestno gradnjo, nadzidavo ali dozidavo, izgradnjo podstrešnega stanovanja);
3. rekonstrukcijo lastnega stanovanja ali stanovanjske hiše ali
4. adaptacijo lastnega stanovanja ali stanovanjske hiše;
5. nakup stavbnega zemljišča za gradnjo stanovanjske hiše;
6. plačilo stroškov za opremljanje stavbnega zemljišča;
7. plačilo odškodnine za spremembo namembnosti kmetijskega zemljišča v stavbno zemljišče;
8. plačilo projektne dokumentacije v zvezi z nameni iz prejšnjih točk;
9. plačilo že najetih posojil za namene iz prejšnjih točk.

Kot je razvidno, se privarčevani denar in posojilo lahko uporabi le strogo namensko. Takšen je tudi cilj celotnega zakona. S pripadajočimi premijami, obrestmi in ugodnimi posojili je, glede na trenutno stanje, mogoče računati, da nekega dne predvsem mladi in mlade družine pridejo do lastnih stanovanj. Sedaj je na potezi tudi država, da pomaga financirati izgradnjo novih stanovanj. Z iztekom varčevalne sheme je treba zagotoviti tudi odkup novih stanovanj, saj se lahko zgodi, da bo ob večjem povpraševanju in skromni ponudbi, ki jo imamo trenutno, porasla cena. Vsi, ki želite namensko varčevati, bodite pozorni na javni poziv Stanovanjskega sklada RS k podpisu novih varčevalnih pogodb konec novembra oziroma v decembru.

Zapisala: Andreja Pihler



“MICA, GI SI? DAJ ŠE MI ČETRRT. ENEGA MI JE ŽEMLA SPILA, ENEGA PA ŠE ZAJ MORE MICA.”

Hiša, v kateri je bila gostilna Ketiš, je bila postavljena 1878. leta. Prejšnji lastnik Irgonja jo je postavil z namenom, da bo v njej gostilna. Marija Ketiš in mož Ferdinand sta jo kupila 1918. leta, nad vhod sta dala napis *Fed. Kurbos*. Ferdinand je umrl, Marija se je leta 1919 znova poročila z mesarjem Rudolfom Ketišem. Rudolf je bil mesar, trgovec z živino, klavec in gostilničar. Imel je štiri konje, dva dirkalna in dva delovna.

Ob nedeljah je bilo mogoče poleg pijače dobiti tudi hrano: govejo juho, kos mesa ali goveji golaž in bele žemlje, ki jih je dvakrat na teden v košu prinašal *gajšic* – Gašperič iz Zorečeve pekarnice v Destrniku. Poleg belih žemelj je prinašal tudi *laberle* – kolačke iz črne moke. Popoldan pa so za mimo-idoče, ponavadi furmane, pripravili govedino v solati – *esikflajš*, svinjsko kislo juho in prodajali klobase. Kislo juho so kuhali predvsem za “Polančke”.¹ Preste so stale na lesenem stojalu na pultu in so jih navadno kupovali možje. Dva moža sta z dvema prstoma vsak na svojo stran vlekla presto, ki se je zlomila. Tisti, ki mu je v rokah ostal cel zviti prestin križ, jo je moral plačati.

Andrejeva Mica, velika kmetica 80-ih let, je vsak dan prihajala v gostilno “po priboljšek” – na tri deci ali četrt in govorila gostilničarki: “Mica, daj mi en četrt vina in eno žemljo.” Žemljo je namakala v vino: “Mica, gi si? Daj še mi četrt.

Enega mi je žemlja spila, enega pa še zaj more Mica.” V gostilni je sedela tudi po tri ure in pila svoje vino. Sama priti v gostilno, je bilo sramotno. Mlada dekleta so fantje dostikrat vabili v gostilno: “Pa pojd, pa pojd. Negda je bilo drugače. Zdaj pa ni treba vabit. Zdaj pa same gredo.”

Prodajali so *kuklo*,² pivo, belo vino, rdeče vino (ki so ga imeli iz svojih goric) in *kraherle*.³ Največ so spili špricarjev. Robo so nabavljali v Lenartu, od koder so jo pripeljali s konji. Pozimi so imeli ob nedeljah plese. Prišla je mladina in muzikantje. Muzikant Bohl je igral na frajtonarico, najrajši *po ločko*.⁴ Igral je ob kozarcu vina. “Tak so plesali, da so jenke in podvežjaki leteli okrog. Pometale so ženske z jenkami po tleh!” Zunaj je kasneje visela tabla z napisom *Gostilna in mesarija Ketiš*. Pod kostonji, zunaj pred gostilno, so imeli lesene klopi in mize s prti. V fari sta bili še dve gostilni, v trgu je bila gostilna Horvat, Terglavčnik pa v Ločiču.

V kletnih prostorih so imeli ledenico. Led, velike klade ledu, so pozimi s konji iz Pesnice in Črncva vozili na saneh. Te plošče ledu so prinesli v šank, nanje pa postavili steklenice pijače. Vse leto je bil led v kleti, v ledenici. Zunaj so postavili vodnjak, poleti so staljeno odvečno vodo črpali ven. Ta led so porabljali tudi za meso, ki je bilo obešeno na kavljih v kletnih prostorih. Na *lojtrnik*⁵ so naložili po deset zaklanih živali in jih odpeljali v Maribor na prodajo. Ob nedeljah zjutraj je Ketiš prodajal meso tudi v gostilni Marinič v Destrniku, kjer je imel najet prostor. Imeli so tudi malo trgovinico, prostoru še danes pravijo *štacun*. Prodajali so sladkor v obliki



Gostilna Ketiš s prednje strani

piramide, ki so ga strgali z nožem, poper in manjše stvari. Gostilna je bila odprta vsak dan. Poleg gostilničarke sta delala še služkinja in mož. V sobi so imeli glasbeno omaro, *flora* so ji rekli. Igrala je dvanajst muzik, na dva valja, ki si ju ročno zavrtel, v omaro si vrgel kovanec in en valj je zaigral šest muzik naenkrat. Ljudje so lahko pili *na kredo*, na puf. Dolžnike so napisali na notranji strani omare s kredo ali s svinčnikom.

Marija je umrla 1940. leta. Potem je za kakih sedem let gostilno prevzela hčerka, izšolana gostilničarka Ljudmila Ketiš. Med 2. sv. vojno je bilo zelo težko dobiti pijačo. Ljudmila je ponjo hodila na Ptuj, zaboje s pijačo je prevažala in nosila na avtobus. “Koliko je bilo straha med vojno: Nemci so bili in trije Reši, Osojnik, Lacko, sedem jih je skup hodilo. Zvečer so prišli s puškami, nahrbtniki in kosmati na pivo. Zbudili so mene, teto iz Maribora in služkinjo. Teta je bila vsa poluluna od straha in jih je takoj zjutraj prijavila žandarjem. Pa so sami rekli, naj jih prijavimo, da ne bomo imele problemov pred žandarji. Nikdar več jih potem nismo videli.”

Na podstrešju so imeli prenočišča, štiri ležišča: “V Ločiču so bili štirje kmetje. S konji, namenjeni v Trojico, so se ustavili v gostilni in kartali, včasih po teden dni. Kartali so

za denar *šnops* in *dureka*,⁶ *krajclali*.⁷ Rudolf je bil tudi lovec; v gostilno so prihajali lovci, po deset skupaj: “Vseh deset je enkrat dobilo samo enega zajca. Drugi dan je šel paznik, pa je prinesel pet zajcev že ob osmih zjutraj. Tako smo se še potem smejali na ta račun.” Prihajali so na lov, ki ga je Rudolf kupil. Najel je paznika za čuvanje kupljenega rajona. V gostilno sta prihajala tudi domači pesnik Matija Belec in Humska.⁸ Obnovljena hiša stoji danes ob prometnih tablah, ki označujeta konec in začetek vasi Biš. Ne moreš mimo, ne da bi ju opazil.

Jelka Pšajd

¹ Romarji iz Haloz, ki so pripeli do Biša in nadaljevali pot k Sveti Trojici.

² Jabolčnik.

³ Krahel: brezalkoholna pijača, 0,33 dcl.

⁴ Ples polka, pri katerem so stopali hitro in zelo široko.

⁵ Voz za seno.

⁶ Igra za dva ali štiri igralce z 32-imi kartami.

⁷ Delali križe s kredo, zmagovalec je sproti brisal krake, metali so karte sedemkrat, igralec z vežjo številko je sproti brisal krake križa, “krajclje križa”.

⁸ Ženska s Huma nad pokopališčem, ki je znala vračiti oziroma zdraviti in so jo nekateri imeli za coprnico.

Vsak četrtek
TEDNIK
vaša štajerska kronika

TURISTIČNA AGENCIJA METKA VAM PREDSTAVLJA

V tej številki Občana vam predstavljamo romantično alpsko središče Kranjska Gora, kjer vsakdo najde kaj zase. Lahko se odločite za smučanje ali pa samo za obisk svetovnih smučarskih prireditev, lahko prisluhnete alpinističnim ali pohodniškim utripom in se odpravite v gore, kjer se sproščate v nedotaknjeni naravi...

Kranjska Gora in okoliški kraji Gozd Martuljek, Podkoren, Rateče in Planica so med najboljše obiskanimi zimskoturističnimi središči v Sloveniji. Bogata turistična ponudba s hoteli, z apartmaji, gostišči, diskotekami, bazeni, s savnami, številnimi športnimi in kulturnimi prireditvami ter čudovito naravno okolje omogočata gostom prijetno bivanje v vseh letnih časih.

Gostje lahko koristijo različne možnosti namestitve:

Hotel LARIX ***

Stoji tik ob smučišču in ima čudovit pogled na Julijske Alpe. V hotelu so restavracija (vsi obroki so samopostrežni), dnevni bar, terasa, notranji bazen, savna, masaža, frizerski salon, kazino... Sobe so opremljene s prho in WC-jem, radiom, SAT - TV, balkonom.

Hotel PRISANK ***

Stoji v središču Kranjske Gore tik ob smučišču. Ima restavracijo, kavni bar, TV-sobo, namizni tenis. Sobe so opremljene s prho in WC-jem, telefonom in SAT-TV.

	25.11.-16.12.	16.12.-23.12.	23.12.-30.12.	30.12.-06.01.
	03.03.-31.03.	20.01.-17.02.	06.01.-20.01.	
			17.02.-03.03.	
Hotel Larix 1/2 + POL	47.100,00	47.100,00	58.700,00	82.500,00
Hotel Prisank 1/2 + POL	37.100,00	37.100,00	47.900,00	69.200,00

Hotel ALPINA ***

Stoji tako rekoč na smučišču in nudi lep razgled na Kranjsko Goro. Hotel ima restavracijo, TV sobo, aperitiv bar, diskoteko... Sobe so opremljene s prho in WC-jem, SAT-TV, nekatere imajo balkon.

	02.12.-23.12.		06.01.-20.01.	
	03.03.-31.03.	23.12.-30.12.	30.12.-06.01.	17.02.-03.03.
Hotel Alpina1/2 + POL	36.400,00	42.900,00	62.700,00	47.600,00
				20.01.-17.02.
				41.600,00

Apartmenti RAZOR ***

Najdemo jih v središču Kranjske gore. Namestitev je možna v apartmajih za 2 - 6 oseb. V vsakem apartmaju je telefon in TV sprejemnik.

Apartmenti RAJ

Nova, prijetno in lepo urejena apartmajska hiša stoji ob gozdčku blizu jezera in nudi čudovit pogled na planine (Prisank in Razor). Namestitev je možna v apartmajih za 2 - 4 osebe. Vsi apartmaji so opremljeni s telefonom, TV sprejemnikom in balkonom. V hiši je lepo opremljena kmečka soba. Gostom je proti doplačilu na voljo uporaba savne in masažne kadi.

	02.12.-16.12.		23.12.-30.12.	
	20.01.-17.02.		06.01.-20.01.	
	od 03.03.	16.12.-23.12.	17.02.-03.03.	30.12.-06.01.
Apartmenti Razor 1/4 - 5 NA	78.400,00	87.200,00	102.800,00	151.200,00
1/4 - 6 NA	96.600,00	107.300,00	123.900,00	188.900,00

	02.12.-23.12.		06.01.-13.01.	
Apartmenti Razor	13.01.-27.01.		03.02.-17.02.	27.01.-03.02.
	od 03.03.	23.12.-06.01.	17.02.-03.03.	
APP - 2 OSEBI	53.900,00	-	60.200,00	55.700,00
APP - 3 OSEBE	67.400,00	-	73.600,00	69.200,00
APP - 4 OSEBE	78.900,00	100.800,00	85.300,00	80.800,00
				88.700,00



Apartmenti RAJ

Metka Kajzer

Turistična agencija **Metka**

METKA KAJZER, s.p.

Slovenski trg 9

2250 Ptuj

tel: 02/779-20-21

fax: 02/771-63-71



Občan 25. oktober 2000

USTVARJALNA STRAN ZA NAJMLAJŠE

Jesen je za marsikoga najlepši letni čas. Drevje se odene v čudovite odtenke pisanih barv in kar kliče po sprehodu po gozdu.

V naravo nas vabijo številni jesenski plodovi, predvsem kostanj, gobe... Tudi naši najmlajši z veseljem radovedno nabirajo jesenske plodove.

S storži se rade posladkajo veverice in druge živali, mi pa lahko iz njih naredimo zanimiv okrask za našo sobo. Ko ga bomo pritrdili na strop, se bo v zraku premikal in obračal.

Viseči storži

Potrebujemo:

- volno,
- storže,
- lesene palice,
- žebličke,
- škarje.

1. Podajmo se v gozd in poiščimo čimveč storžev.

2. Pripravimo volneno nit in palico, na katero bomo navezovali storže. Če želimo na nit nanizati štiri do pet storžev, potrebujemo

približno 100 cm dolgo nit.

3. Narežemo več volnenih niti.



4. Na nit navežemo prvi storž tako, da navzgor pelje dvojna nit.

5. Nekaj centimetrov stran od prvega storža naredimo voz. Nato na nit privežemo drugi storž.

6. Nadaljujemo z nizanem storžev, dokler jih ni na nitki pet ali več.

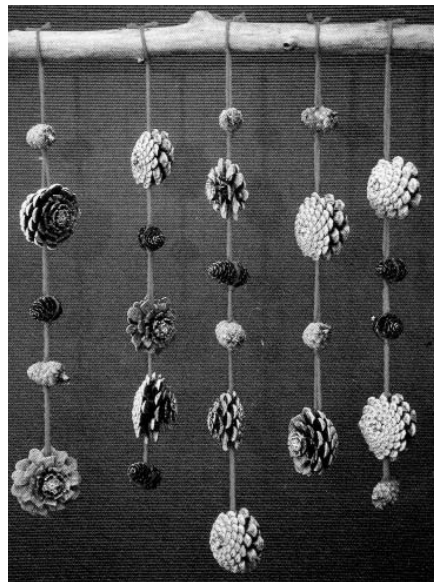
7. Naredimo še več podobnih niti s storži in jih navežemo na palico.

8. Na konca palice navežemo volneno nit in

jo z žebličkom potrdimo na strop. Posebno lepo je, če na strop v različnih višinah obešimo več palic s storži.

Iz knjige: Otrok ustvarja

Simona Koletnik



KMETIJSKI NASVET

Po letošnji izredno dobri kvaliteti grozdja bo treba tudi dobro in "pridno" kletariti. Zato bomo nekaj povedali o negi mladega vina. Ker je bilo letos zelo zdravo in sladko grozdje, ni bilo potrebe po dosladkanju in uporabi raznih čistil (razen nekaterih).

Če ste mošt primerno žveplali, razsluzili in dodali selekcionirane kvasovke, se je vrenje kmalu pričelo, ker so bile še relativno visoke temperature. Uporaba selekcioniranih kvasovk je zelo koristna iz dveh razlogov. Ob njihovi uporabi se vrenje prične prej kot bi se sicer. Zaželjeno je, da mošt čimprej preide v fazo vrenja, čeprav ga zaščitimo z žveplanjem, da so možnosti oksidacijskih procesov (porjavenje), čim manjše. Tudi premočno žveplanje povzroči, da mošt ne vre. V takih primerih si pomagamo na različne načine: da mošt prečrpamo preko črpalke, dodamo selekcionirane kvasovke, ki so bolj odporne na žveplo, ali dodamo mošt, ki že vre, ali mošt segrevamo.

Ob dodatku selekcioniranih kvasovk je tudi vrenje bolj mirno, kar je zaželjeno, da ne izhlapi toliko aromatičnih snovi. Na grozdju in v moštu so tako imenovane navadne ali divje kvasovke, ki povzročajo burno vrenje, pa tudi vrenje se ne prične tako hitro. Med vrenjem ali po njem (vendar pred pretokom) je primerna uporaba BENTONITA, ki je snov na osnovi gline, in veže nase beljakovine, ki bi lahko v vinu povzročile motnost.

Od tega, kakšno vino želite, je odvisno, ali ste zaustavili vrenje. Kjer je bila visoka sladkorna stopnja in niste zaustavili vrenja,

imate pač zelo "močno" vino – z visoko stopnjo alkohola, ker sladkor prevre v alkohol.

suho vino – vsebuje do 4 g/e nepovretega sladkorja

polсуho vino – vsebuje 4 – 12 g/e nepovretega sladkorja

polsladko vino – vsebuje 12 – 50g/e nepovretega sladkorja

sladko vino – vsebuje 50 g/e nepovretega sladkorja

Nepovreti sladkor najenostavneje določimo s pomočjo refraktometra.

Če niste prekinjali vrenja, je ravno tako potreben hiter prvi pretok mladega vina, en

– dva tedna po

k o n č a n e m

vrenju, ker se

po končanem

vrenju prične

biološki razkis

– proces, s

katerim se

n e k o l i k o

znižajo kisline

v vinu, to pa v

letošnjem let-

niku ni potreb-

no, ker so

kisline že tako

nizke.

Ob 1. pretoku

moramo vino

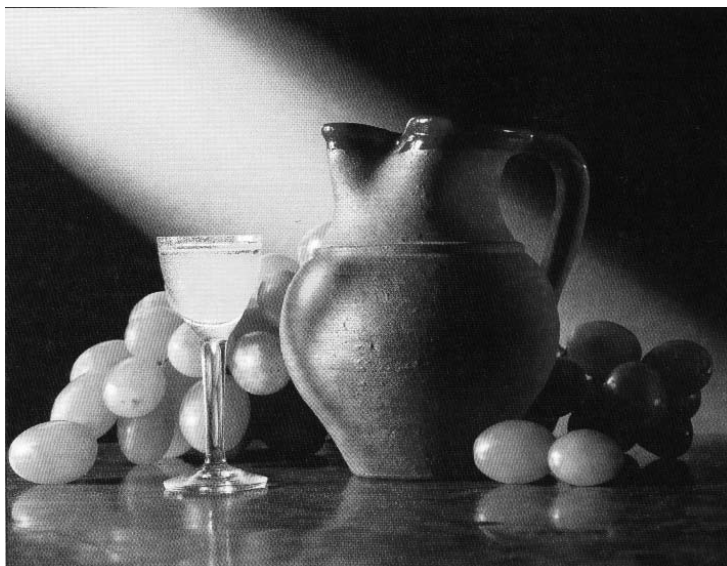
p r i m e r n o

žveplati s 6-10

g prostega

žvepla na 100 e vina. 1 dcl 5 – 6 % žveplene kisline je enako 5 g prostega žvepla na 100 l vina; 10 g VINOBRANA = 5 g prostega SO₂ na 100 l vina, 1 žveplena (trak) = 3 g prostega SO₂ na 100 l vina (odvisno od velikosti žveplenic). Pri mladem vinu je obvezno redno (tedensko) kontroliranje žvepla, saj ga mlado vino tako rekoč veliko porabi. To najenostavneje naredimo z VINI REAGENTOM. En teden po prvem pretoku mora vino vsebovati 50 mg/e prostega žvepla, če ga ne, ga dožveplamo na omenjeno dozo.

Nataša Čeh, inž.agronomije



MARTINOVE JEDI



Večina pojedin, ki jih pripravljamo v času martinovanja, zajema že tradicionalno Martinovo gos, ki je najpogosteje pečena, ob tem ne manjkajo še dušeno zelje (uporabimo lahko sveže rdeče, belo ali celo kislno zelje) in mlinci (namesto mlincev lahko ponudimo tudi druge testeninske priloge kot so trganci ali široki rezanci), priloge iz krompirja in kostanja (kostanjev pire), klasični kruhovi cmoki ali kruhov cmok v ovitku. Ne pozabimo na sladico, ki je lahko kostanjeva rulada ali rezina.

MARTINOVA GOS



Za 8 oseb potrebujemo:

3 kg gos, sol, majaron, 10 dag olja, vodo ali juho.

Priprava:

Gos očistimo in jo 1 do 2 uri preden jo mislimo pečiti znotraj in zunaj natremo s soljo in majaronom. Vrat, glavo, peruti, noge, želodec, jetra in srce porabimo posebej kot gosjo drobovino. Začinjeno gos damo v kozico, tako da leži na prsih, jo polijemo z vročim oljem, prilijemo malo vroče vode in jo pečemo dve uri in pol. Mast sproti odlivamo, na koncu odlijemo vso in prilijemo malo juhe. Gos ves čas oblivamo s sokom iz pekača. Ko je že mehka, jo pri visoki temperaturi opečemo, da dobi lepo skorjo. Pečenka je okusnejša, če prsni koš napolnimo s surovimi jabolki.

Pred serviranjem jo na plošči dekoriramo po želji.

10

DUŠENO RDEČE ZELJE

Za 4 osebe potrebujemo:

40 dag rdečega zelja, limonin sok, 4 dag maščobe, 2 dag sladkorja, 4 dag čebule, 10 dag jabolk (jabolko), sol, rdeče vino po potrebi, malo vode oz. juhe za zalivanje.

Priprava:

Oprano zelje narežemo na rezance in ga pokapamo z limoninim sokom. Na maščobi zarumenimo sladkor, dodamo sesekljano čebulo, jo prav tako rumeno prepražimo, dodamo zelje, naribano jabolko, prilijemo vino in solimo. Pokrito dušimo. Med dušenjem po potrebi prilivamo še malo juhe ali vode, da se jed ne prismoji.

MLINCI

Za 4 osebe potrebujemo:

20-25 dag moke, 1 jajce, 2 žlici kisle smetane, vodo po potrebi, sol, 5 dag ocvirkov z mastjo ali kislno smetano za zabelo.

Priprava:

Pripravimo vlečeno testo z dodatkom kisle smetane. Spočito testo tanko razvlečemo v okrogle krpe in jih nekoliko osušimo. Mlince nato spečemo v krušni peči ali na ne prevroči štedilnikovi plošči. Rumeno zapečene krpe testa raztrgamo na manjše kose. Poparimo jih s slanim kropom, v katerem naj ostanejo nekaj minut, nato jih odcedimo in zabelimo s prepraženimi ocvirki ali s prevreto kislno smetano.

Nasvet:

Industrijsko pripravljene mlince pripravimo po zgornjem receptu. Mlince poparimo s slanim kropom, pustimo stati nekaj minut, jih odcedimo in zabelimo.

KOSTANJEV PIRE

Za 4 osebe potrebujemo:

80 dag kostanjev, slan krop, 5 dag margarine, 2 dl mleka.

Priprava:

Kostanje skuhamo do mehkega v slanim kropu. Odcedimo. Nato jih na hitro olupimo in v skledi pretlačimo. Pretlačenim kostanjem dodamo raztopljeno margarino in vrelo mleko. Pire dobro premešamo in ponudimo vročega.

KRUHOVI CMOKI

Za 4 osebe potrebujemo:

30 dag kruha, 3 dag maščobe, 4 dag čebule, poper, orešček, sol, sesekljan peteršilj, 1,5 dl mleka, slan krop, 1-2 jajci, 5 dag moke.

Priprava:

Kruh narežemo na kocke. V pečici jih le toliko osušimo, da jih med prsti še lahko stisnemo. Na maščobi prepražimo čebulo, dodamo muškadni orešček, sesekljan peteršilj. V mleku ali juhi razžvrkljamo jajce in oboje vlijemo na kruh. Pustimo stati nekaj minut. Nato dodamo moko, dobro premešamo in oblikujemo cmoke. Skuhamo jih v slanim kropu (okrog 10 minut). Pred serviranjem jih zabelimo z ocvirki.

KOSTANJEVA RULADA

Testo:

4 dag margarine, 6 jajc, 18 dag sladkorja, pol zavitka pecilnega praška, 12 dag kuhanega pretlačenega kostanja, 10 dag moke, maščoba za pekač.

Priprava testa:

Margarino penasto umešamo, dodamo rumenjake, polovico sladkorja in vaniljev sladkor. Mešamo, da naraste, in počasi vsujemo še ostalo polovico sladkorja. Dodamo sneg in nato še moko, med katero smo zamešali pecilni prašek in pretlačeni kostanj. Narahlo zmešamo. Testo vlijemo v dobro namazan pekač 3 cm visoko. V srednje vroči pečici pečemo 30 minut. Pečeno testo zvrnemo na mokro krpo, potresemo s sladkorjem in zvijemo v rulado. Pustimo, da se ohladi.

Krema:

20 dag margarine ali masla, 1 rumenjak, 16 dag sladkorja, 1 dl mleka, 12 dag kuhanega pretlačenega kostanja, 1 zavitek vaniljevega sladkorja, 1 žlička ruma.

Priprava kreme: Maslo penasto umešamo. V posodo damo rumenjak, sladkor in mleko. Posodo postavimo nad soparo in stepamo, da se zgosti. Nato stepamo še na hladnem, da se ohladi. Med mešanjem kuhano kremo postopoma vlivamo k umešanemu maslu in nazadnje dodamo še kuhani, olupljeni in pretlačeni kostanj, vaniljev sladkor in malo ruma. Vse dobro premešamo.

Rulado oz. testo odvijemo, premažemo s kremo in zvijemo v rulado. Preostanek kreme premažemo po vrhu. Po želji dekoriramo, preden ponudimo, pa damo rulado za 1 uro v hladilnik.

OBILO UŽITKOV OB DOBRI KAPLJICI IN DOBER TEK !

Pripravil: Ivan Flajšman

V uredništvu smo opravili žreb dopisnic, ki so pravočasno prispele na naš naslov.

Nagrajenci so:

1. nagrada: Anja Krajnc, Ločki Vrh 14/a,
2. nagrada: Darko Marorič, Svetinci 16,
3. nagrada: Maja Pongračič, Jiršovci 38.

Nagrade lahko dvignete v uredništvo Občana

PREPREČEVANJE GRIPE IN PREHLADA

Prihaja obdobje gripe in prehladov, zato vam posredujemo nekaj navodil za preprečevanje bolezni.

KAKO SE OBVARUJETE PRED OKUŽBO?

- zmanjšajte stike z obolelimi ljudmi, predvsem stike z rokami (dotikanje in rokovanje),
- ne dopustite, da bi oboleli ljudje v vas kihali, kašljali ali vzdihovali proti vam,
- v prehladnem obdobju se izogibajte večjih skupin ljudi,
- pijte veliko tekočine, predvsem čaja, vitaminskih in drugih toplih napitkov,
- uživajte lahko hrano, veliko sadja in zelenjave,
- skrbite za dobro telesno kondicijo,
- redno zračite stanovanje,
- izogibajte se jutranjemu mrazu in megli,
- izogibajte se cigaretnemu dimu in vsemu, kar draži kašelj,
- vedno imejte suha in topla oblačila ter obuvala,
- proti gripi se zaščitite s pravočasnim cepljenjem. Lahko ga že sedaj rezervirate v naši ambulanti.

KAKO PREPREČITE PRENOS BOLEZNI NA DRUGE LJUDI?

V prvih dnevih bolezni ste najbolj kužni, zato ostanite doma, pijte dosti tekočine in vzemite zdravila proti bolečinam in proti vročini. V času bolezni se izogibajte večjih skupin ljudi; služba, šola, vrtec, avtobus, trgovine, cerkev, zabave, čakalnica pri zdravniku in podobno.

Bolezen se prenaša s kapljicami. Zato ne kihajte, ne kašljajte in ne dihanje v svoje bližnje in tudi ne v svojega zdravnika, ker jih boste okužili. Prve tri dni ne hodite k zdravniku, ostanite doma, da ne okužite bolnikov v čakalnici in zdravstvenega osebja.

NEKATERA DODATNA POJASNILA

KDAJ K ZDRAVNIKU?

Vsekakor ne že prvi dan. Mirno lahko počakate doma tri dni in se držite zgornjih navodil. Če se je stanje pričelo izboljševati, obisk pri zdravniku ne bo potreben. Če pa se stanje ne izboljšuje, se javite pri svojem zdravniku v njegovem ordinacijskem času.

Prehlad ni bolezen, s katero bi obremenjevali dežurno zdravniško službo. Mirno lahko počakate naslednji dan.

Če ste zaposleni, morate k zdravniku po bolniški list. Ponavadi vas zdravnik dobro pozna in vam bo dal bolniške liste tudi za nekaj dni nazaj. Zato ni potrebno, da ga obiščete že prve dneve, ko imate najvišjo vročino in ste najbolj kužni.

OPRAVIČILO ZA ŠOLO

Če je otrok odsoten iz šole manj kot tri dni, mu lahko napišejo opravičilo za šolo starši. Za daljše odsotnosti dobi otrok opravičilo pri nas.

KDAJ V SLUŽBO, ŠOLO ALI VRTEC?

Ko boste brez vročine. Proti večeru vročina narašča in je zvečer najvišja. Če boste zvečer brez vročine, je tudi naslednje jutro ne boste imeli več. Zato lahko greste naslednje jutro že v službo, šolo, vrtec in podobno.

ŽELIM VAM ČIMPREJŠNJO OZDRAVITEV!

VAŠ ZDRAVNIK
Franc ŠUTA, dr. med.

SREČANJE BRATRANCEV IN SESTRICEN

V soboto, 7.10.2000, smo se v Gostišču Kmetič v Voličini srečali bratrance in sestrične, ki nas življenje veže in spominja na "ČEHOVO RODBINO". Od enaintridesetih bratrancev in sestričen, se nas je srečanja udeležilo devetnajst, skupaj s partnerji, pridružili pa so se nam tudi tete in strica.

Močni korenini, ki sta pognali v Jiršovcih pred mnogimi leti, sta bila naš dedek ali oča, kot smo jih klicali, ČEHOV Alojz ali JUŽOV Lojzek in naša babica ali mati Terezija. Od dvanajstih otrok, sta dva umrla še zelo majhna, ena hčerka pa kot mlado dekle; si jih je družine ustvarilo devet tu v Destniku, Trnovski vasi, Vurberku in Kranju. V zadnjih nekaj letih smo

se poslovili od dedka in babice, tete in treh stricev. Pogrebi so bili še edina priložnost, da smo se videli, zato smo sklenili, da se dobimo in ta srečanja tradicionalno nadaljujemo. Lep je bil občutek po toliko letih se zopet srečati in stisniti roko bratrancu, sestrični, stricu, teti. Obljubo, da se vsako leto srečamo, da ne bodo nikoli zamrle korenine Čehovega rodu, preko katerih se napaja krošnja s spoštovanjem, ponosom in prijateljstvom na drevesu življenja, ki ga sestavljamo bratranči in sestrične s svojimi družinami, bomo izpolnili.

Vrečar Srečko



Občan 25. oktober 2000

Vrtnarstvo



Marinič Marija

Vrtnarstvo Marinič iz Placarja nudi različne vrste cvetja za grobove: mačehe krizanteme in mnogo drugih okrasnih rastlin.

**Vabimo vas
in se priporočamo!**

Nove priložnostne poštne znamke

Seriji Rastlinstvo in umetnost

Najprijetnejšemu opravilu vinogradnikov - trgati se je Pošta Slovenije letos pridružila z izdajo štirih priložnostnih poštne znamk s starimi vinskimi trtami.

Na našem območju so trto gojili že Rimljani, sicer pa je Slovenija kar nekaj časa znana po svetu kot proizvajalec zelo kvalitetnih vin. Poleg trt, ki nam dajejo ta vrhunska vina, pa so za ohranitev naše na-ravne in kulturne dediščine pomembne tudi avtohtone in stare udomačene sorte. **Rumeni plavec**, ki je najbolj



razširjen na Bizeljskem, je sestavina bizeljčana; **ranfol**, eno naših najstarejših sort, ki je razširjena predvsem v Halozah,



najdemo skupaj z drugimi sortami v haložanu; **modra kavčina ali žametovka** pa sodi med



glavne sorte za cviček. Žametovka, stara sorta z Dolenjske, je razširjena tudi na Štajerskem. Žametovka je tudi najstarejša znana vinska trta na svetu – čez 400 let stara vinska trta raste na




Lentu v Mariboru. Četrta med motivi na novih priložnostnih znamkah je sorta **zelen**. Ta avtohtona sorta z



območja Vipavke doline povezuje tako našo naravno dediščino kot tudi vrhunsko kakovost, saj daje v dobrih letinah vrhunska vina, vredna vsega spoštovanja. Znamke je


oblikoval Aleš Sedmak, natisnili pa so jih v tiskarni Delo. Pri tokratni poletno-jesenski izdaji poštne znamk sta ob 100 – letnici rojstva slikarja Toneta Kralja, ki sodi med najvidnejše osebnosti likovne umetnosti v 20. stoletju na Slovenskem, izšli tudi dve znamki z motivi Avtoportret in nevihta in Avtoportret in Judita. V osrednji Sloveniji je Kralj znan predvsem kot eden vodilnih predstavnikov ekspresionizma in nove stvarnosti desetletja po prvi svetovni vojni, na Primorskem pa je cenjen predvsem kot avtor monumentalnih poslikav številnih cerkvenih notranjščin.

POŠTA SLOVENIJE



Hvala!

Vaš župan in poslanec
Franc Pukšič





Arnui
ELEKTROINSTALATERSTVO
Otmar Arnuš, s.p.
Destrnik 38a, 2253 Destrnik
Telefon: 062 / 753 289
GSM: 041 / 640 462



**Vodenje
poslovnih
knjig.**

Anica Marksl, s.p.

☎ 031/815-417

**AVTOPREVOZNIK
Marjan Tašner, s.p.**

Dolič 36, 2253 Destrnik, tel.: 02/753-23-11

Nudimo vam prevoze vseh vrst
gradbenega materiala

GSM: 041/642-916

