

**eso**  
Velenje

objekti  
tehnologije  
oprema

**eso**  
Velenje

**remco**

**HARTL**



## O PLAČAH IN LASTNINJE-NJU

— Oba sindikata poslovnega sistema Gorenje — neodvisni in svobodni — sta prejšnji teden pripravila pogovor o aktualnih temah kot sta zakon o lastnini ter plače.

STRAN 3



## ŠE JE ČAS ZA PRIPRAVO OZIMNICE

Jesen je tu, z njo pa tudi skrb za napolnitev shramb. Kje in po kakšni ceni pa v prilogi.

STRAN 7—10



## MURA POPLAVILA V VELENJU

Zmaga gostov, največje presenečenje petega kola.

STRAN 11

Zasedali zbori velenjske občinske skupščine

## Zaradi vojne skoraj 700 milijonov škode

Zasedanja zborov velenjske skupščine so tradicionalno maratonska in tudi torkovo, prvo podopustniško, je bilo takšno.

Najprej so se zbrali delegati na skupnem zasedanju, popoldne pa še na ločenih.

Da postaja skupščina mesto dogovarjanja, dokazujejo številna delegatska vprašanja in pobude. Menda jih je bilo postavljenih v tem mandatnem obdobju že kar okoli 200, poslanci pa niso povsem zadovoljni z dobivanjem odgovorov oziroma z uvrščanjem njihovih predlogov na dnevni red.

Med pomembnejše točke vsekakor sodi poročilo o voj-

nih dogajanjih v občini Velenje. Večkrat smo poudarili, da nas vojna neposredno ni prizadela, vendar smo vseeno imeli dobrih 7 milijonov neposredne škode, povezane z obrambnimi aktivnostmi in te bo potrebno pokriti iz rebalansa občinskega proračuna. Velenjska podjetja pa so imela poleg tega posredne škode zaradi izpada proizvodnje in manjše prodaje, škode za okoli 690 milijonov dinarjev.

Poslanci so potrdili odlok o priznanjih občine Velenje, ki določa, da proglasi občina za posebne dosežke posamezne občane za častne občane, podeli pa jim lahko tudi grb

ali plaketo občine. Grbe in plakete lahko prejmejo tudi društva, podjetja, krajevne skupnosti ali organizacije.

Zbori mozirske občinske skupščine so po dogodkih v šoštanjskem Elcroju (delavke so stavkale in se hočejo odcepiti od matične firme v Nazarjah), kjer se je pravobranilec, ki je opravljal te naloge za obe občini, postavil na stran delavk preklicati sklep o imenovanju skupnega pravobranilca občin Velenje in Mozirje, zato so velenjski poslanci imenovali **Edvarda Centriha, za pravobranilca občine Velenje**, naloge pa bo opravljal zaradi odhoda v pokoj neprofesionalno.

## 100-letnica železniške proge Celje—Velenje

To soboto, 14. septembra, bomo tako kot v občinah Celje in Žalec tudi v naši obeležili 100-letnico železniške proge Celje—Velenje. Večje pozornosti si dogodek ne zasluži le zaradi častitljivega jubileja, ampak tudi zaradi njenega pomena v tistih časih. Zgradili so jo namreč za prevoz premoga, s to povezavo pa je dolina doživela nam vsem znan razcvet in razvoj.

Osrednja slovesnost bo na velenjski železniški postaji ob 15. uri, kamor bo pripeljal muzejski vlak najvidnejše predstavniške družbenopolitičnega življenja republike Slovenije. Med gosti naj bi bila predsednik skupščine republike Slovenije **France Bučar**, pa predsednik slovenskega predsedstva **Milan Kučan**. Muzejski vlak se bo za

kratak čas ustavil na vsaki postaji v naši občini, veselo dobrodošlico pa mu bodo pripravili domači kulturniki. Njegov prihod v Velenje ob 15. uri pa bo naznanilo pritrkavanje zvonov, zvoki rudarske godbe, tudi konjske vprege pod kostanji bodo na svojstven način obeležile praznovanje 100-letnice, da posebej ne omenjamo prenovljenih, vsaj zunanosti, objektov na postajah. V splet prireditvev ob tej priložnosti bo sodila razstava, nastop rudarskega okteta, folkloristov Koleda (ti ne bodo le plesali, ampak gostom v znak dobrodošlice ponudili še sol in kruh), pa odkritje spominske plošče najzaslužnejšim graditeljem omenjene proge in konec koncev še srečanje pri kolodvorski resta-

vraciji v Velenju. Naj omenimo še, da bodo najvidnejše goste iz republike organizatorji med drugim popeljali tudi na velenjski grad.

Zaradi pomena železniške proge Celje—Velenje pred 100. leti, zaradi častitljive obletnice in dolga do naše preteklosti vabijo organizatorji na osrednjo proslavo v občini ter nato še na srečanje na velenjsko železniško postajo čimveč občanov.

O razvoju železnice v zadnjih letih pri nas pa morda tale zanimivost: včasih so po progi Celje—Velenje prevažali potniške štirje vlaki, danes pet. Po prevoženih kilometrih smo mnogo bližje starim časom kot razviti Evropi.

Gorenje Elektronika

## Pričakujejo oživitev izvoza

Po mednarodnem sejmu IFA v Berlinu, svetovni razstavi izdelkov video in avdio opreme, so v Gorenju Elektronika prepričani, da bodo uspeli v prihodnjih mesecih povečati izvoz. Zanimanje za razstavljene novosti (barvne TV sprejemnike z digitalno šasijo in novega izgleda) je bilo precejšnje, tako da upravičeno pričakujejo, da bodo še v tem mesecu prejeli iz tujine prva naročila zanje. Cilj pa je, kot je povedal direktor Iztok Hudomal, da bi ob koncu leta odpremili na tuje že polovico proizvodnje barvnih TV sprejemnikov. In to navzlic dejstvu, da je svetovna ponudba izdelkov video in avdio opreme vse večja, proizvajalci pa sklepajo nove povezave.

V tem Gorenjevem podjetju so se odločili, da bodo proizvodnjo sproti prilagajali tržnim možnostim. Kljub temu, da je Gorenjeva tovarna ostala pravzaprav še edini proizvajalec barvnih TV sprejemnikov v Jugoslaviji, je prodaja omejena oziroma otežkočena, tako zaradi raznoraznih blokad kot upadajo kupne moči.

Do konca meseca septembra bodo v Gorenju Elektronika izdelali podroben program, kako preseči težave pri prodaji izdelkov v Jugoslaviji, sprejel pa ga bo upravni odbor. Nekaj, za zdaj resda samo kratkoročnih, odločitev pa so že sprejeli. Proizvodnjo so na primer, že prilagodili možnostim prodaje. Zato za-

posleni prve tri dni v tednu delajo, druga dva dni pa so na čakanju doma (z 80% plačo). Vodstvo podjetja pa bo storilo vse, da ohrani poslovanje Gorenja Elektronika v takšnem obsegu, kot ga dopuščajo trg in pogoji gospodarjenja. Povečanje izvoza v naslednjih mesecih je realno pričakovano, vprašanje je le, kako bo z oživitvijo prodaje v Sloveniji in Jugoslaviji.

V delo moramo vložiti vse naše sposobnosti, je v pismu, naslovljenem na delavce Gorenja Elektronika zapisal direktor Iztok Hudomalj. »Učinkovito delo pa morajo spremljati medsebojno zaupanje in pogum,« je posebej poudaril.

(vš)

## V Grušovljah nov most

Gotovo največja pridobitev na komunalnih objektih, po lanskoletnih poplavih v mozirski občini, je nov most v kraju Grušovlje v KS Rečica ob Savinji. Ko so narasle vode odnesle prejšnji, leseni most, so ostali ljudje tamkajšnjih krajev odrezani med seboj, pomembna cestna povezava med dolino Drete in Savinje je bila pretrgana. Mnogo daljši obvoz skozi Nazarje ali Radmirje in Gornji Grad, je bila veliko breme za delavce, kmete in ostale občane.

V soboto, 14. septembra pa se bo domačinom nasmehnilo, saj bodo tudi uradno predali namenu nov, sodobno skonstruiran in dovolj močan

most, ki bo kljuboval vsakršnim poplavam. Na svečanost ob otvoritvi so povabili ministra za industrijo, dr. Miho Jazbinška, oglasili pa se bodo tudi investitorji in graditelji. Ob krajšem kulturnem programu in nato še vaškem slavlju pri gostišču »Sempri-možnik« na Homcih, bo ljudem v okolici te pridobitve, zares odleglo. Zaslužili so si nov most in ta naj povezuje sosedo, delovne ljudi ter omogoča odvijanje normalnega življenja. S sredstvi solidarnosti, potrebnih je bilo kar okrog osem milijonov dinarjev, dobiva Zgornja Savinjska dolina pravi, prejšnji delovni in življenjski utrip. Ob tako pomembnem dogod-

ku naj se prileže tudi naša čestitka k delovni zmagi in novi pridobitvi naše skupnosti.

Jože MIKLAVC

上海飯店

KITAJSKA RESTAVRACIJA  
"SHANGHAI"  
HREN & YANG

Cesta pod parkom 2,  
Velenje  
☎ 063/855-734  
vas vabi vsak dan  
od 12. do 16.  
in od 18. do 24. ure!

## Upokojenci uživali v Rogli







## Letina manjša, kakovost grozdja boljša

Vremenske neprilike (pozeba in toča) so kar »dobro« oklestile pridelek vinarjev v šmarško-virštanskem vinorodnem okolišu. Po ocenah bo pridelek količinsko manjši, kakovostno pa morda celo boljši. Sploh, če bodo uspeli kmete prepričati, da bi počakali s trgatvijo vsaj 10 dni.

## Na leto napolnijo 125 tisoč litrov vina

V sodobni polnilnici v Šmartnem letno napolnijo 125 tisoč litrov vina. Od tega 5900 litrov sauvignona, belega virštanjčana 40 litrov in rdečega 24 tisoč litrov. 30 odstotkov celotnega polnilnega programa zadržamo namizna vina, preostalo pa vina z geografskim poreklom, kjer predstavlja laški rizling za vino šmartno paradnega konja ter vina z zaščitno znamko slovenskih vin (Virštanjčan).

Era  
Vino

## Od grosista do proizvajalca

Stiri desetletja pomenijo v človekovem življenju veliko, v razvoju delovne organizacije manj, pa vendarle dovolj, da se pokaže njena sposobnost, sedanja in razvojna. Kajti, vsako obdobje ima svoje zahteve in prislunosti ter konec koncev tudi uredničevati jih je treba za »družbo« dobrih gospodarjev.

Ob pogledu na 40-letno prehojeno pot delavci Era Vino iz šmartnega ob Paki ugotavljajo, da so na rezultate svojih prizadevanj lahko ponosni. Prehodili so namreč pot od grosista do proizvajalca, brez posebnega hvaličenja pa se po številu kupcev (več kot 900) in izboru blaga uvrščajo menda med najpoembnejše pijačne grosiste v Sloveniji. V tem trenutku na debelo trgujejo s kar 869 različnimi pijačnimi proizvodi — praktično vse, kar se na tem področju proizvaja doma, v Jugoslaviji in tudi kar se da uvoziti iz tujine. Trg, ki so ga osvojili v teh 40. letih s steklenicami iz lastnega polnitvenega programa, sega od Prekmurja do Portoroža. Ključ do uspeha? V igri, poudarjajo, ni le cena, ampak tudi večja ponudba kakovostnih vin ter solidna dostava blaga do kupca.

Vključitev v poslovno skupnost za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije je pripomogla, da so delavci Vina Šmartno cilj iz leta 86 presegli. Ze dve leti prej kot so načrtovali so se na trgu pojavili z dvema različnima steklenicama z zlato zaščitno značko slovenskih vin, namesto s petimi pa se danes ponajšajo s šestimi sortnimi vini. Če bo vse po sreči, bodo program sortnih vin dopolnili še z dvema iz letošnje trgatve (renski rizling in chardonnay). S tem se postavljajo enakovredno ob bok slovenskim vinarjem z daljšo tradicijo.

Največji korak na področju lastnega surovinskega zaledja so naredili v zadnjih petih, šestih letih, in sicer z obnovo več kot 600 hektarjev vinogradov v šmarško-virštanskem vinorodnem okolišu. Prav tako se jim je obrestoval trud na področju izobraževanja, kar med drugim dokazuje vse večji krog soustvarjalcev ugleda firme. Poseben ponos pa jih navdaja ob pogledu na uresničen obsežen naložbeni program.

Kakšna bo njihova nadaljnja razvojna pot, poudarjajo, ne bo odvisno le od njihovih prizadevanj, ampak od spleta drugih dejavnikov. Če jim bo v naslednjih petih letih uspelo v šmarško-virštanskem vinorodnem okolišu pridelati surovin za polovico celotnega lastnega polnilnega pro-

grama (približno milijon in pol litrov), bo odvisno od bodoče kmetijske politike, od zakonov o lastninjenju in denacionalizaciji. Na področju grosistične dejavnosti pa od ureditve davčnih in tržnih zakonitosti. Ob razpadu enotnega jugoslovanskega trga je namreč zavladala anarhija, ki z uveljavitvijo različnih davčnih stopenj ustvarja pogoje za špekulacije.

Čeprav pravi pregovor: lastna hvala, cena mala, je zaposlenim Era Vino Šmartno vendarle treba priznati, da s pospešenim vračanjem k nekdanjemu slovesu in širjenju le tega potrjujejo, da se z dobrimi potezami da uspešno gospodariti tudi v sedanjih zapletenih časih.

## Gorenje Servis — preoblikovanje v mešano podjetje Na odgovore pa še čakajo

V Gorenju Servis, ki s 1.400 zaposlenimi opravlja servisno in montažno dejavnost za vse izdelke Gorenja v garancijskem in pogarancijskem roku, so že lani sprejeli program poslovne preobrazbe podjetja.

Z njim je predvideno, da bi se, med drugim, poslovne enote Gorenja Servis po Jugoslaviji preoblikovale v mešana podjetja. S to svojo namero je vodstvo Gorenja Servis seznanilo izvršne svete skupščin občin, v katerih delujejo Gorenjevi servisni centri. Po znanih dogodkih v Banja Luki, kjer po krajšem prisilnem počitku od začetka avgusta enota Gorenja Servis spet normalno posluje, je direktor Todor Dmitrovič znova pisal občinam, kjer so Gorenjevi servisni centri.

Ponovno je občinska vodstva seznanil z lani sprejetim konceptom pravno-organizacijske in kapitalne preobrazbe Gorenja Servis v krovno podjetje, holding, z istočasnim preoblikovanjem dosedanjih servisnih enot v mešana podjetja.

Nova, tako imenovana hčerska podjetja (doslej so že ustanovili dve, in to Gorenje Toplotne črpalke in Velcom), bi s kapita-

lom ustanovili Gorenje Servis in vsi zaposleni v servisnih enotah, izzeti pa niso kot ustanovitelji tudi drugi partnerji, ki bi podpisali pogodbo u ustanovitvi omejenih mešanih podjetij. Po opravljenem Kapitalnem prestrukturiranju bi vsa novoustanovljena hčerska podjetja sodelovala pri upravljanju krovnega podjetja Gorenja Servis, pri čemer bi medsebojne odnose določili z ustanovitveno pogodbo.

Hčerska podjetja Gorenja Servis bodo opravljala vse poslovne funkcije skladno z zakonom in enotno dogovorjenimi standardi Gorenja Servis. Krovno podjetje Gorenje Servis pa nekatere komercialne funkcije, trženje rezervnih delov in izdelkov, strokovno izobraževanje in usposabljanje, tehnološki suport in nekatere druge, sporazumno dogovorjene naloge.

V Gorenju Servis pričakujejo, da bodo na pisma, ki so jih poslali občinskim vodstvom sredi julija po poletnih dopustih vendarle dobili odgovore. Doslej v Velenje namreč še ni prišlo nobeno takšno pismo. (vš)

## Solidna zasedenost

Letošnje mednarodno leto turizma je za Slovence prejel kot uspešno. V marsikaterem znanem letovišču so turiste dobesedno šteli na prste.

V Zdravilišču Topolšica pa so s poletnim izkupičkom kar zadovoljni, saj so bili dobro zasedeni. Zdaj v septembru je gostov manj, vendar imajo zmogljivosti še vedno zasedene 60 odstotno. Za jesen pa se jim spet obeta pestra turistična sezona. (mz)

**NATAŠA ROŠER**  
Frizerski salon in trgovina na drobno

delovni čas: vsak dan od 7. do 20. ure  
v soboto od 7. do 13. ure

Podjetje za consulting, marketing in agencijske storitve

delovni čas: vsak dan, razen nedelje od 7. do 13. ure

**URŠKA**  
več kot plesna šola

V HOTELU  
PAKA  
VABI  
K VPISU:

- OTROKE od 5. leta dalje v celoletno šolo
- ODRASLE v tečaje družabnega plesa
- tečaje aerobike
- tečaj jazza

VPIS VSAK DAN od 17. do 19. ure.

TEL. 853-351

**Mercator - Zgornjesavinjska kmetijska zadruga Mozirje p.o.**

ZADNJA LETOŠNJA RAZPRODAJA ŽIVIH KOKOŠI

13. in 14. septembra 1991

pri kooperantih:  
Ivan KOTNIK, Ljubija 6, Mozirje  
Alojz BLEKAC, Rečica 39, Rečica

Kokoši so srednje težke, rjave, primerne za zakol ali za nadaljnjo rejo.

Cena za kokoš je 45,00 din.

Razprodaja je ves dan v navedenem roku!

**Mercator - Zgornjesavinjska kmetijska zadruga Mozirje p.o.**

Kako v teh časih prihraniti kakšen dinar se sprašujejo mnogi?  
Mercator ZKZ Mozirje vam ponuja kar trikratni prihranek!

Kako? S kartico Mercator.  
V vseh trgovskih poslovalnicah Mercatorja ZKZ Mozirje in v restavraciji Gaj Mozirje lahko kupci in gostje plačujejo s kartico Mercator.

S KARTICO VAM NUDIJO ODLOG PLAČILA DO 30 DNI, V MESECU SEPTEMBRU PA ŠE DODATNI 10% POPUST!

Obiščite prodajalne ZKZ Mozirje, kjer boste dobili tudi vsa navodila, kako dobiti kartico Mercator tudi tisti, ki je še nimate!

**SVIT**

**BRANKO FLISER**

na velenjskem griču za Rdečo dvorano vam ponuja vrsto zanimivih izdelkov:

- avtoplašče za osebna, tovorna in poltovorna vozila ter za kmetijsko mehanizacijo
- avtokozmetiko
- jermene
- avtoprevleke uvoz Italija 1699 din
- jakne umetno usnje 958 din
- otroške športne copate že po 137 din
- plašče za kolesa, motorje, mopede, skuterje, zračnice
- vse vrste filtrov za avtomobile

● športne espadrile (št. 36-44) od 109 do 154 din

● Simod, otroški športni visoki čevlji 298,50 din

● radio budilke 520,70 din

● avtosalesec 433,90 din

● šolske torbe 446,50 din

● gorska kolesa RALEIGH GATOR 9874 din

● BTV Samsung s teletekstom 20.972,00 din

● laserski gramofon 6996 din

● badeviste za kopalnice 144,60 din

Trgovina SVIT je odprta vsak dan od 7. do 19. ure, ob sobotah od 7. do 13. ure, lahko pa pokličete na št.: 852-377!

POSEBNA UGODNOST — NAKUP NA 2 ČEKA!

Pridite, spoznajte SVIT na velenjskem griču in zagotovo se boste še vrnili!

**Mercator - Zgornjesavinjska kmetijska zadruga Mozirje p.o.**

Če iščete zasteklena vezana in strešna okna,

**PREBERITE OGLAS!**

Mercator ZKZ Mozirje je pravi naslov, natančneje veleprodaja Spodnja Rečica (telefon 831-810) in Kmetijsko preskrbovalni center v Ljubiji (telefon 831-040), kjer lahko v teh dneh kupite zasteklena vezana in strešna okna proizvajalca GLIN NARARJE kar za četrtno ceneje!

Vabi vas Mercator ZKZ Mozirje!





# Iz domače shrambe bo pozimi bolj teknilo

Z jutranjo meglo po dolini, začetkom šole in krajšimi, nekoliko hladnejšimi dnevi smo že zakoračili v jesen. Listje na drevju se bo pričelo spreminjati v najrazličnejše jesenske barve, kmetje in vrtničarji bodo pripravili svoj letošnji pridelok, sadovnjaki in vinogradi bodo polni pridelanih obirancev. Še pred prvimi res hladnimi dnevi in zimo bo dela v naslednjem mesecu res veliko. In potem bo čas za počitek in uživanje pridelanih plodov, pa tudi zemlji in drevju bo počitek preko zime dobrodošel.

Čeprav ima vse več družin vrtničke, na katerih pridelujejo različno svežo zelenjavo, nekaj pa jo uspejo pripraviti in shraniti za zimski čas, vemo, da prav vsega, kar potrebujemo za ozimnico ne pridelajo nihče. Zato smo se v tej prilogi potrudili in obiskali vse, ki vam bodo v pomoč pri nakupih.

Velikokrat slišimo, kako si gospodinjice izmenjujejo različne recepte za konzerviranje, zamrzovanje, vkuhanje... Nekaj smo vam jih pripravili tudi mi, z željo, da jih preizkusite. Morda bo koga prav naša priloga prepričala v nakup ozimnice ali pa se bo kakšna gospodinja odločila za vlaganje doma, čeprav tega sprva ni nameravala.

Vzroki za to, da še vedno vlagamo doma, čeprav prehranbena industrija ponuja kar lepo izbiro okusnih shranjiv, so vsaj trije. V teh časih je najpomembnejši finančni. Ko je sadje in zelenjava na trgu največ, je cena sorazmerno nizka. Takrat se splača nakup večjih količin, kajti cene

sadnih in še posebej zelenjavnih, industrijsko pripravljenih shranjiv so zadnjih nekaj let tako nemarno rasle, da se človeku že zamalo zdi in je domač shranek zagotovo cenejši.

Drugi vzrok je prav gotovo osebni okus vložene sadja in zelenjave, prav tako zamrznjenega in prekuhanega. Kdor želi shranek po svojem okusu, se mora tudi sam lotiti dela.

Tretji vzrok je morda malo nostalgien. Marsikatera gospodinja se rada pohvali, da uporablja stare, družinske recepte, pa tudi, ko pastreže z doma pripravljenim, da je to pripravila sama.

Če imate primerne prostore za shranjevanje ozimnice, nikar ne zamudite letošnje pestre ponudbe in ugodnih nakupnih pogojev. Ne le, da vam bo pozimi iz domače shrambe bolj teknilo, tudi finančni proračun družine bo ostal večji...

**Veliko uspeha pri spravlanju in pripravlanju ozimnice vam želi tudi naše uredništvo.**

**Prilogo pripravili:**  
Nina Jug, Bojana Špegel  
Bogdan Mugerle, Matjaž Črnovšek

DESIGN: NAŠ ČAS

## Tudi kis ima lastno ime **Salatina**



Preverjena kakovost v novi embalaži

## MESARIJA SUŠEC

MESNICA SUŠEC, Stari trg 23

vas vabi v novo, sodobno urejeno mesnico, kjer vam po zelo konkurenčnih cenah ponujajo dnevno sveže junčje, telečje in svinjsko meso iz domače klavnice. Poleg tega lahko pri njih dobite domače piščance in ostalo perutnino, domače klobase, salame, raznovrstno prekajeno meso, različne suhomesnate izdelke, sire vseh vrst in še mnoge druge delikatese.

Hladilnik je polno založen z raznimi prilogami, ki lepo teknejo ob mesnih jedeh. Vse od raznih prilog do vložene zelenjave in sokov boste našli v njem. Poleg tega vam ponujajo tudi različna vina.

V teh dneh imajo akcijsko prodajo nekaterih vrst salam, ki so cenejše 40%.

Pri njih lahko napolnite skrinjo za ozimnico, izbira je vsak dan zelo bogata. Poleg tega vam ponujajo ugodnost: 10% popust pri nakupu nad 10.000 din, možnost nakupa na kredit, ki vam ga odobrijo kar v mesnici, lahko pa se odločite tudi za nakup na dva čeka brez obresti pri vsakem večjem nakupu!

Delovni čas: od 7h - 19h, sobota: od 7h - 15h, nedelja: od 7h - 11h

Mesnica Sušec vas v soboto, 14. 9. vabi da si v času pouličnega sejma v Starem Velenju, ogledate, kako se pripravljajo domače pečenice in druge klobase. Hkrati bodo tako pripravljene ponudili kupcem v akcijski prodaji.



**POŽERUHI, POZOR!**

V času sejma organizirajo tudi tekmovanje za požeruhe. Kavcija znaša 500 din, tisti, ki bo prvi pojedel 1kg pečene krače, bo dobil nagrado - v vrednosti 5.000 din zakupa v mesnici Sušec.

V trgovini so se odločili, da svojim kupcem ponudijo ob bogati in kvalitetni ponudbi ozimnice in drugih pri njih ponujenih artiklih zanimivo novost. Njihovo geslo je:

*Salon S*

OD 1 DO 100 HALLO 857-837

In kaj to pomeni? V akciji, ki jo pričenjajo takoj, bo prvi kupec, ki bo ob nakupu izdal ček za 3.000 din in hkrati še en ček v isti vrednosti, vnočljiv po 30 dneh (brez obresti), lahko takoj izbral blago v vrednosti 6.000 din (ali pa to vrednost zakupil v daljšem času), v primeru, da se za to akcijo odloči vsaj 100 kupcev, dobi nagrado.



Nagrada tistemu, ki bo najhitrejši, bo blago po izbiri v vrednosti 1.000 din. Zato pohitite, v trgovini vas bodo brezobrestno kreditirali, pa še nagrado si lahko prisluzite.

Pred kratkim so svojo ponudbo dopolnili z dnevno svežim sadjem in zelenjavo po konkurenčnih

## Recept

### DOMAČA PRIPRAVA KISA

Če imate doma sadje, ali pa stiskate grozdje, si lahko priskrbite tudi domač kis, ki je zdrav in predvsem cenejši. Kis dobimo po kisanju blagih alkoholnih tekočin z očetno kislinskimi bakterijami. Surovine za pridobivanje kisa so predvsem vino, sadjevec, pivo in razredčen špirit. Kis je poleg soli tudi najpomembnejša začimba pa tudi pomemben konzervans.

Pa pogledjmo, kako sami pripravimo kis: Če imamo primerno posodo lahko to naredimo iz sadjeveca, jabolčnika ali celo iz alkoholno prevreth zdravih sadnih odpadkov. Hitrost kisanja je odvisna od velikosti površine, ki je v stiku z zrakom. Najbolj primeren je do polovice napolnjen manjši sod (do 150 l) ali pa steklen balon (25 l). Odprtine morajo biti pokrite z gosto gazo, ki preprečuje dostop vinskim mušicam. Na vrhu tekočine se naredi tanka opna, ko posodo praznimo ali polnimo, moramo paziti, da opne ne poškodujemo preveč. Kisanje traja od enega do več mesecev (odvisno od temperature). Začetek kisanja pospešimo, če v posodo prilijemo nekaj skisanega motnega vina. Kdaj je kisanje končano, lahko ugotovimo le z okušanjem.

# Veleblagovnica nama Velenje

Morda se še niste odločili za nakup ozimnice, ker jo nimate kam spraviti. Vendar je bolj udobno in ekonomično, če vam ni potrebno po vsak kos mesa ali zelenjave tekati v trgovino, zato se raje odločite za nakup zamrzovalne skrinje in pripomočkov za shranjevanje ozimnice na našem elektro oddelku. Tu boste v teh dneh našli - zamrzovalne omare 150 l po 11.824 din - zamrzovalne skrinje 240 l po 17.216 din - varilne strojčke - multipraktiki: - Gorenje 3.868,80 - Iskra 4.310,20 - Plus 7.531,80

Ugodnosti: nakup na 3 ali 4 čeke, ob nakupu z gotovino nad 5.000 din vam priznamo 10% popust.

Če vam manjka kozarcev za vlaganje in alu pokrovčkov se oglašite na našem oddelku posode, saj smo dobro založeni, cene pa so ugodne.



V naši samopostrežni prodajalni v kleti velenjske NAME pa vam ponujamo kvalitetno ozimnico po ugodnih cenah in pod ugodnimi plačilnimi pogoji. Ponujamo vam: krompir (bel in rdeč) iz okolice Ptuja - svinjske polovice, perutnino, teletino in govedino Kasneje vam bomo ponudili tudi čebulo, zelje, česen in zimska jabolka. Če pa vam vlaganje ne leži, si lahko pri nas priskrbite celotno Etino ozimnico.

Ozimnico si lahko priskrbite na kredit L/B ali na kredit Name (na tri obroke).

Povprašajte v naši samopostrežni trgovini, radi vam bomo pomagali!



## MESARSTVO PREKORŠEK



Kardeljev tg 11, Velenje

Poleg vsakodnevno svežega raznovrstnega mesa iz domačih klanic (od svinjine, teletine, junetine, domače perutnine, domačih salam in hrenovk tudi vse ostale vrste mesnatih izdelkov) vam v mesarstvu Prekoršek v času ozimnice ponujajo: dobre domače pečenice svinjske polovice po ugodnih cenah svežo in lepo teletino

informacije in naročila sprejemajo tudi po telefonu:  
Velenje 856-941, Vojnik 772-034

Prijazna postrežba in ugodne cene vabijo v Mesarstvo PREKORŠEK

## BISTRO ČAJNIK

Trg svobode 3, Celje

Pred kratkim so v Celju dobili prijeten lokal, v katerem so združili pestro gostinsko ponudbo z prodajalno čajev. V njej vam ponujajo 100 različnih vrst uvoženih čajev iz vsega sveta. Kar 40 različnih sadnih okusov, 5 zelenih, 40 različnih črnih, 3 iz vrst rdečih čajev in 12 iz vrst zeliščnih in pomirjevalnih. Sami se lahko odločite, koliko čaja boste odnesli domov, saj vam ga stehajo in spravijo v posebne vrečke ali pa v manjše čajne doze.

V teh vedno hladnejših dneh se vam bo kakšen čaj dobro prilegel, zakaj ne bi poizkusili kakšnega novega okusa, ki prihaja iz daljnega vzhoda, Kube... Če želite čaj postreči v pravem kitajskem porcelanu, vam v lični trgovinici ponujajo tudi tega.

V gostinskem lokalu vam pripravijo prav vse vrste čajev iz trgovinice, postrežejo pa ga v pravem kitajskem porcelanu. Poleg tega ponujajo široko paleto brezalkoholnih in alkoholnih pijač, frappe različnih okusov, coctails, long drinke, ledeni čaj... Tudi topli in hladni prigrizki ne manjkajo. Ponujajo vam domače specialitete iz mesarstva Prekoršek, pečen mesni sir, mesni sir s sirom, tatarski biftek...



Ne manjka tudi lepo dekoriranih in okusnih sladici. Med njimi so prav gotovo najzanimivejše barvne palačinke z različnimi sadnimi nadevi. Ponujajo zelene, oranžne, rdeče in še kakšne. Delovni čas: od 6h do 23h, nedelja in prazniki zaprto. Tel: 25-157

## Recept

### VLAGANJE

Vseeno, kaj vlagamo, najpomembnejša je brezhibna čistoča. Uporabimo samo zrelo sadje oziroma zelenjavo, brez slabših delov. Kupimo samo toliko sadja in zelenjave, kot ga lahko spravimo v enem dnevu. Pomembno je, da je vse sveže. Če vlagamo v kozarce, se odlično obnesejo tisti na navoj in z alupo pokrovčki. Kadar recept zahteva, naj vsebino še vročo predevamo v kozarce, moramo kozarce prej segreti, da nam ne počijo. Kozarec naj med polnjenjem stoji na nekajkrat prepognjenem prtu.

### PAPRIKE PO MADŽARSKO

1,5 kg rdečih ali zelenih paprik, ali vsakih pol, četrt litra olivnega olja, lahko tudi navadnega, četrt litra rdečega vinskega kisa, 2 žlici soli, 2 žlici sladkorja, 1 večja korenina hrena. Cele paprike operemo in posušimo, da so popolnoma suhe. Razrežemo jih na četrtine in pri tem odstranimo pecelj, seme in semensko kožico. V veliki kozici segrejemo olje. Paprike v dveh obrokih prepražimo na olju, tako dolgo, da rahlo posteklene. Na cedilu jih dobro precedimo in olje prestrežemo. Potem damo v nacejeno olje paprik kis, sol, sladkor in na drobne koščke narezan hren ter segrejemo do vrelišča. Paprike zdevamo v kozarce, jih z leseno žlico stisnemo in zalijemo z zavrelico. Prilivamo jo počasi, da zalijemo vse kotičke. Ko se več ne dvigajo mehurčki, kozarce zapremo. Hranimo na hladnem.



Tudi v trgovinah podjetja Š Dolina so se letošnjo jesen potrudili in pripravili potrošnikom pestro in konkurenčno ponudbo ozimnice.



Tako vam Market v Šmartnem ob Paki, blagovnica Market v Šoštanjju, Diskont, Živila, Špecerija in Delikatesa v Šoštanjju ter Market v Starem Velenju ponujajo prav vse artikle, ki jih potrebujete, da napolnite shrambo in hladilnik. Še posebej vas vabijo v pred kratkim obnovljeno trgovino na Gorici v Velenju, kjer so s posodobitvijo in predstavitevijo trgovine v prvo nadstropje pridobili lepo, zelo prostorno samopostrežno trgovino, v kateri vam bodo v teh dneh med drugim ponudili dve vrsti krompirja za ozimnico, belega po 7 din kg, rdečega po 6,5 din kg, zelje, čebulo, papriko in še in še!

V trgovinah Š Dolina lahko izberete tudi svinjske polovice in vse ostele mesne izdelke proizvajalcev Mesnine Otiški vrh in Košakov. Tudi kozarci za vlaganje in alu pokrovički ne manjkajo na njihovih policah, pa razne začimbe, potrebne za pripravo shrankov. Ponujajo vam ugodne pogoje nakupa; nakup na 4 čeke pri nakupu nad 3.000 din, na zadnje tri čeke zaračunajo 10% obresti. Vso ozimnico lahko naročite po telefonu: 853-712 in 855-639, pripeljejo pa vam jo NA DOM. Prav tako vam dostavijo pri njih kupljeno blago v večjih in manjših količinah. V Blagovnici na Gorici lahko izbirate tudi v diskontu, kjer morate sicer kupiti posamezne izdelke v večjih količinah, so pa cene od 5-10% nižje kot v redni prodaji.

Delovni čas: od 7.30h do 19.30h, sobota od 7.30h do 15.00h.



## KK Ptuj

kmetijski kombinat ptuj p.o.



Če želite napolniti svojo skrinjo s svežim svinjskim mesom po res ugodnih cenah in ugodnimi nakupovalnimi pogoji, pridite v našo trgovino! Že od danes vam nudimo svinjske polovice iz farne Ptuj po 85,00 din kg. Pri nas lahko napolnite tudi shrambo, pripravili smo vam veliko izbiro kvalitetnega blaga: krompir, zelje, česen, jabolka iz Haloz... Če niste večji pripravi ozimnice, vam ponujamo vso Etino ozimnico. Iz področja Haloz bomo pripeljali tudi kvalitetno grozdje vrste

Modra frankinja in Modri bergundec, le stisniti in pripraviti dobro vino boste morali sami!

Nakupni pogoji: na 3 čeke brez obresti (najmanj 3.000 din) na 4 čeke (10% obrestna mera) in tudi na kredit Ljubljanske banke

Prepričajte se v našo kvaliteto in nas obiščite!



## SAMOPOSTREŽBA URBANC pri LIPU

Ste že kdaj obiskali lepo majhno samopostrežno trgovino Pri Lipi?

Če je še niste, vas bodo morda njihove cene ozimnice in mnogih drugih izdelkov po zelo ugodnih cenah privabile.

Trenutno imajo na zalogi mehčalec za perilo 10 l 430,00 din, riž 27,50 din, AVA pralni prašek 3kg 169,30 din, olje

6,40. Poleg tega si lahko pri njih priskrbite ozimnico: krompir (bel in rdeč) po 6,00 din kg, čebulo po 15,00 din kg in vse ostalo, kar potrebujete za mrzlo zimo. Večje nakupe pripeljejo brezplačno na dom!

Pokličete jih lahko na št. 882-387, obiščete pa jih lahko ob ponedeljkih od 8h -15.30 h, od torka do petka od 8h-18h, ob sobotah od 8h-12.00h in ob nedeljah od 9.00h -10.00h.



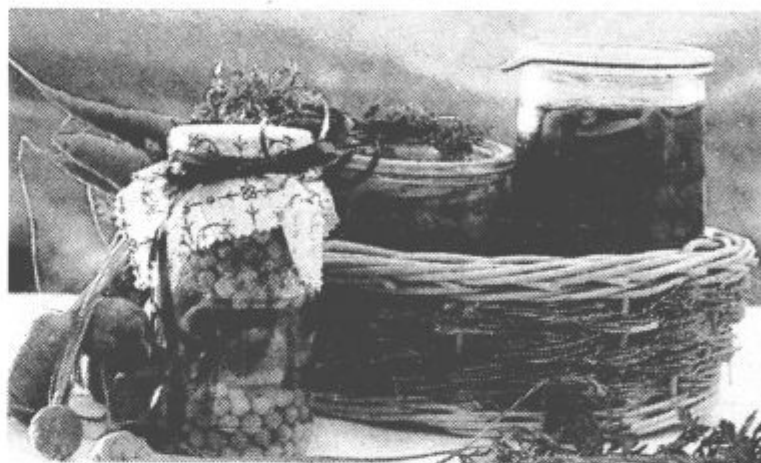
Mercator - Zgornjesavinjska kmetijska zadruga Mozirje p.o.

## Mercator -ZKZ Mozirje

DE trgovina in gostinstvo

Tudi v naših poslovalnicah vam nudimo ugodne pogoje za nakup ozimnice. Trgovine so dobro založene, cene ugodne.

Če se odločite za nakup drv, premoga in kurilnega olja, se oglasite pri nas, še preden vas presenetita zima in mraz. Prav tako si lahko pri nas izberete vse za vašo shrambo in zamrzovalno skrinjo; krompir, jabolka, zelje, svinjske polovice, proizvode ETA...



Izbrano blago lahko kupite na kredit LB. Višina kredita je do 10.000 din na 4 obroke, prvi obrok poravnate ob nakupu. KREDIT JE BREZOBRESTEN, kupec plača le 5% zavarovalno premijo. Lahko pa se odločite tudi za nakup s tremi bančnimi čeki.

Vabijo vas trgovine ZKZ Mozirje!

## METRO

TRGOVINA Z MEŠANIM BLAGOM  
VIDEOTEKA  
MOJCA ŽAFRAN  
KARDELJEV TRG 5, VELENJE



## Trgovina z mešanim blagom Kardeljev trg 5

Med garažami na Kardeljevi ploščadi že skoraj leto dni ponuja ta mala, lepo urejena trgovina kupcem različne artikle. Pri njih dobite vse, kar potrebujete v vsakodnevni košarici, od žitnih izdelkov, mlečnih izdelkov, delikates, svežega in konzerviranega sadja in zelenjave do pijač, vse to po konkurenčnih in ugodnih cenah. Pripravili so tudi ugoden nakup različnih artiklov, ki ne smejo manjkati v vsakoletni ozimnici. Ponudbo dopolnjujejo iz dneva v dan, pri njih pa lahko kupite papriko za vlaganje, krompir, zelje, čebulo in še in še, cene pa so zelo ugodne.

Ozimnico lahko kupite na dva čeka, vrednost nakupljenega blaga pri tem ni omejena.

V trgovino vas vabijo vsak dan od 7.30 do 20.30, ob sobotah od 7.30 do 12.00, ob nedeljah in praznikih od 7.30 do 12.00.

## Recept

### PASTERIZIRANA ZELENJAVA

Pri pasteriziranju gre za segrevanje živila v vodni kopeli. Ko je živilo v zaprtem kozarcu določen čas v primerno vroči vodi, se zmehča, kozarec se neprodušno zapre, mikroorganizmi, ki bi shranek pokvarili, pa odmro. Obenem živilo ohrani videz in okus in tudi prehrabna vrednost se preveč ne zmanjša.

### TROJNA MEŠANICA

Potrebujemo: 1kg paprike, 1kg čebule, 1kg paradižnika, sol. Paprike operemo, razpolovimo, odstranimo semenje in polovice paprik narežemo na tanke kolobarčke. Paradižnik operemo, odstranimo nastavke za peclje in meso narežemo na tanke ploščice. Vso zelenjavo stresemo v kozico in dušimo v lastnem soku, da močno upade. Ponavadi sploh ni treba dolivati vode, le če so paradižniki presuhi jo dolijemo. Zdušeno zelenjavo zdevamo v pripravljene kozarce in ji prilijemo tekočino od dušenja. Če je je premalo, prilijemo še malo osoljeno, prevreto vodo. Kozarce zapremo in pasteriziramo v loncu pri 100 stopinjah. Pasteriziranje traja 80 minut. Potem kozarce poberemo iz posode in počasi ohladimo. Čez nekaj dni postopek ponovimo. Trojna mešanica je izvrstna za pripravo mesnih omak, džuveča in različnih prikuh.

**POMIDORA** d.o.o.

Kiseljak

**SUPER  
POCENI  
MARKET**

Šalek 90, Velenje



Pero Vrljičak



Branko Podgoršek



Herudin Kahrmanović

**Super poceni market POMIDORA, Šalek 90, Velenje**

Kot že naziv trgovine pove, se v Pomidori trudijo, da so vedno najcenejši. O tem se lahko prepričate že pri prvem obisku. Zato ni čudno, da se vse več ljudi odloča za nakup v tem majhnem Mini Marketu. Lastnik Pero Vrljičak pravi, da ima velike težave, ker bi rad večje prostore, pa jih ne dobi. "Vem da s tem, ko imam veliko blaga na panojih pred trgovino kršim pravila. Vendar nizke cene in bogata izbira privabljajo vse več kupcev, zato moram skrbeti za veliko založenost. Ker je trgovina premajhna, sem to prisiljen početi. Pred trgovino bi rad postavil kiosk za prodajo sadja in zelenjave, ali pa dobil prostore nekje bližje centru mesta, da bi tako zadostil željam številnih kupcev, ki jim je nizka cena in kvaliteta pomembna."

V teh dneh dobite pri njih najcenejšo ozimnico: papriko po 15 din/kg, krompir po 5,50 din/paradižnik po 15 din, čebulo po 12 din, česen po 100 din, zelje po 6 din, hruške po 27 din, grozdje po 30-35 din, jabolka po 30 din. Kis za vlaganje v 5 l posodah ponujajo po 125 din, ugodne pa so tudi cene vrečk za zamrzovanje (50 kom. 15 din). V teh dneh že sprejemajo naročila za grozdje za stiskanje, ki bo iz Kosova in Kruševca, cena bo zelo ugodna. Če želite za zimo shraniti suhomesnate goveje izdelke, tako domače kot proizvajalcev Gavrilovič in PIK Vrbovec, imajo v Pomidori tudi te. Tudi podjetja se lahko odločijo za nakup ozimnice v Pomidori; pogoji plačila bodo odvisni od količine blaga. Za vse, ki kupijo blago v vrednosti 700,00 din nudijo možnost plačila na dva čeka brez obresti.



Zaradi velike gneče se je v preteklih dneh dogajalo, da je bila trgovina občasno slabše založena. V Pomidori obljublajo, da se bo to izboljšalo. Kupci prihajajo tudi iz drugih krajev, tako iz Koroške, Celja, Vitanja, Trbovelj in še kje. Cene v Pomidori so tako ugodne zato, ker blago kupujejo direktno od proizvajalcev, brez posrednikov. Lastnik ima poleg te trgovine še 2 v Kiseljaku in eno v Kruševu, zato se zaradi obilice dela opravičuje svojim kupcem, če kdaj nima dovolj časa za njih.

Kaj pa o trgovini mislijo kupci? Branko Podgoršek iz Velenja: "Tukaj rad kupujem, ker so cene zelo ugodne. Sem reden kupec, zato se bom tudi za nakup ozimnice odločil kar v tej trgovini, saj so tudi nakupni pogoji zelo ugodni. Želim le, da bi se trgovina razširila." Herudin Kahrmanović iz Velenja: "Zadovoljen sem, ker tukaj dobim vse, kar potrebujem. Poleg tega so danes važne tudi cene, v Pomidori so te zelo nizke. Blago je kljub nizkim cenam sveže in kvalitetno, moti me le majhnost trgovine."

Bistro in trgovina Cigler  
Ravne pri Šoštanju 103  
tel. 893-109

**CIGLER**

Če se odločite za obisk Raven pri Šoštanju boste prav gotovo opazili lep Bistro s trgovino Cigler. Ko se boste odžejali, ne pozabite pobrskati po policah trgovine, kjer boste našli razna vina po zelo ugodnih cenah, razne delikatese, domače piščance, ki jih lahko naročite tudi v večjih količinah, domače bučno olje po 150,00 din/l in krušno moko po zelo ugodni ceni. Niso pozabili na ozimnico, zato vam v teh dneh ponujajo tudi krompir po 5,50 din/kg, papriko za vlaganje, čebulo, česen in zelje. Če morda potrebujete vrečke za zamrzovanje in alu pokrovčke po 127,00 din, imajo veliko zalogo. V kasnejšem času boste lahko dobili tudi belo in rdeče grozdje po ugodnih cenah. Tudi na krmila niso pozabili; koruzo in pšenico ponujajo po 6,50 din/kg.

Ugodnosti: Pri nakupu nad 1000,00 din možnost plačila na dva čeka brez obresti, hkrati dobite nagradni kupon, zbiranje treh lepih nagrad pa bo 30. septembra na Radiu Velenje.

Delovni čas: 7h-19h sobota 8h-12h nedelja 8h-11h. Med obratovanjem bistroja vam postrežejo v trgovini tudi izven delovnega časa!

**MIX  
market**

DANES VAM PONUJAMO PRVI "MIX" PAKET OZIMNICE

Sestavljen je iz:

krompir beli dezire,	po ceni 6,00,	pakirano 30 kg	BLAGO VAM
česen zimski,	po ceni 110,00,	pakirano 10 kg	PO ŽELJI
čebula,	po ceni 15,00,	pakirano 20 - 30 kg	PRIPELJEMO
paprika za vlaganje,	po ceni 18,00,	pakirano 20 kg	NA DOM !!!
ETA paketi, velika ozimnica, 12 x 650 gr,	po ceni 530,00		
4 kumare, 2 paprike, 3 pese, 2 mešane solate, 1 zelje			MIX MARKET
ETA paketi, mala ozimnica, 6 x 650 gr,	po ceni 270,00		Koroška 8c
			Velenje
			tel.: 855 - 998

NAČIN PLAČILA: pri plačilu v celoti priznavamo 10% popust - pogoj nakup nad 100,00 din

plačilo na 3 čeke - pogoj nakup nad 3000,00 din

**Recept****KAM S PARADIŽNIKOM?**

V teh dneh je tudi na naših vrtovih preveč paradižnika za sprotno uporabo, zato ga nekaj pripravite za zimo. Paradižnik ima več prednosti; ima majhno energijsko vrednost (24 kcal), veliko kalija, magnezija, karotina, veliko vitamina C, organske kisline...

**PARADIŽNIKOV SOK** Potrebujemo 5kg zrelega paradižnika, sol. **Priprava:** Paradižnik operemo, odstranimo zelene peclje, zrežemo na manjše kose, zmeljemo, zelo malo posolimo (lahko pa tudi sploh ne solimo), damo v sokovnik in sočimo tako, da sok teče neposredno v sterilne, ogrete steklenice. Ko so steklenice polne, jih hermetično zapremo in pustimo pokrite, da se ohladijo v prostoru, kjer ni prepaha.

**KUHAN PARADIŽNIK** Potrebujemo: 10 kg zrelega paradižnika **Priprava:** Paradižnik operemo, odstranimo zelene peclje, zrežemo na manjše kose in zmeljemo v posebnem stroju, ki hkrati odstranjuje seme in kožico. Tako že dobimo kašast paradižnikov sok, ki ga posolimo in kuhamo, kot ponavadi. Kuhani paradižnik nalijemo v ogrete steklenice. Ko jih napolnimo, jih hermetično zapremo in jih pustimo pokrite, da se ohladijo v prostoru, kjer ni prepaha.

**OZIMNICA V ERI**

Bliža se jesenski čas. Poleg vseh lepote in sadov, ki jih prinaša s sabo jesen, pa je to tudi čas velikih družinskih izdatkov. Ob vsej draginji, ki je žal zopet naš spremljevalec, smo kar globoko segli v žep z pričetkom šole. Da pa bomo mirneje pričakovali zimo, si je potrebno priskrbeti tudi ozimnico. V ERI-njih trgovinah vam ponujamo prav vse, kar boste potrebovali za ozimnico, vse po zelo ugodnih cenah. In kaj vam ponujamo? Krompir po 6,50 din/kg, čebulo po 13,00 din/kg, česen 80,00 din/kg, zelje 9,00 din/kg, svinjske polovice 86,00 din/kg, povprečno 10% cenejše junče meso, piščance po 79,90 din/kg. Tudi olje, sladkor, moka in drugo, kar potrebujete, ponujamo po zelo ugodnih cenah. In da bo vse to vsakomur dosegljivo, smo v ERI pripravili tudi ugodne pogoje za nakup ozimnice. Nakup v znesku nad 3.000 tisoč din na tri čeka brez obresti ali na 4 čeka z 10% obresti, 8% popust za nakup z gotovino nad 1.500 din, ki ga lahko koristite do 21. septembra. Nudimo tudi ugodne kreditne pogoje s fiksno obrestno mero na 4 obroke. Minimalna višina kredita je 3.000 din, maksimalna višina 10.000 din, obrestna mera 28,92 % na glavnico.

Torej! Pohitite z nakupom ozimnice v ERI, vaša shramba bo tako polna, pričetek zime pa prijetnejši in brezskrbnejši!











