

VINSKI VRH / 52. OBLETNICA MATURE

Srečanje prvih povojnih maturantov

Nedavno so se na 52. obletnici mature zbrali učenci prve povojne generacije nižje gimnazije v Ormožu. Za kraj prijetnega druženja so izbrali izletniško kmetijo Kolarič, kjer so se prepustili kulinarčnim užitek, sproščenemu klepetu in prijetnim spominom.

Zbralo se je 12 sošolk in sošolcev, nekateri so prišli tudi s svojimi partnerji. Sošolci so se prvič na obletnici zbrali leta 1965, nato '78, '86, od leta 1993 naprej pa se srečajo vsako leto. Odziv je vedno zelo dober in le sošolci, ki jih je življenjska pot zanesla malo dlje od domačega kraja, tu in tam kakšno srečanje iz opravičljivih razlogov "prešpricajo".

Zelo so ponosni na sošolce, ki so postali znani strokovnjaki različnih področij znanstvenega in kulturnega življenja. Kot vojno generacijo pa jih veže skupna izkušnja vojne, zato so vezi med njimi še posebej trdne. V prvih povojnih letih je bilo v šolstvu veliko improvizacije. Učenci so bili razseljeni po vseh koncih in so se po letih izgnanstva vračali domov. Govorili so najrazličnejše jezike, nekateri so obiskovali nemško, drugi romunsko šolo in le redkokateri je imel spričevalo, zato so morali opravljati izpite. Priman-

jkovalo je kvalificiranih učiteljev in tudi tisti, ki so imeli izobrazbo, že vsaj štiri leta niso poučevali. Povojna šola ni poznala učbenikov in učil. Učenci so vsak dan pešali v šolo tudi po deset kilometrov v eno smer in prav na takšnih poteh so se dogajale najbolj zani-

mive reči. Kljub temu pa tudi v najslabših razmerah mladost očitno vse zmoro. Pripravili so si celo izlet, ki jih je vodil na Donačko goro. Peljali so se s tovrnjakom in očitno je izlet ostal nepozaben, saj se ga spominjajo še po 52 letih. Zaupali so mi še nekaj tipično šolskih dogodivščin in pobalinstev, ki jih gotovo z veseljem počnejo tudi današnji šolarji. Časi se spreminjajo, učenci pa bolj malo.

vki



Razpoloženje je na srečanjih prve generacije ormoških povojnih maturantov vedno zelo veselo.

UNZ MARIBOR / PREDSTAVILI SPÉCIALNO VOZILO
ZA SPREMLJANJE PROMETA

Nad dirkalce s civilnim vozilom in kamero

Predstavniki inšpektorata policije pri Upravi za notranje zadeve Maribor so pred kratkim predstavili novo sredstvo za nadzor cestnega prometa, ki bo služilo predvsem za umirjanje hitrosti "cestnih dirkalcev". Še v letošnjem letu se bodo omenjenemu vozilu pridružila štiri.

Kot je povedal vodja inšpektorata policije Slavko Breznik, gre za posebno civilno vozilo Opel vectra, ki je opremljeno s posebno videokamero, videorekorderjem, monitorjem in opozorilnim prikazovalnikom. Omenjeno vozilo bo z uniformirano policijsko posadko bdelo predvsem na vseh glavnih, hitrih in avtocestah. Kršilec omejitve hitrosti, predvsem tistim, ki bodo pri prekrščitvah pretiravali, bodo iz vozila od zadaj natančno izmerili hitrost in vse to skupaj z vožnjo tudi posneli. Zatem bodo zapeljali pred kršitelja, ga ob pomoči displeja za zadnjim steklom in napisom "Policija - sledite mi" (tudi v nemškem in angleškem jeziku) ustavili in op-

ravili postopek.

Naj dodamo, da je vozilo sicer na videz civilno, upravljata pa ga voznik in sopotnik, ki bosta v vsakem primeru oblečena v uniforme, saj tako zahtevajo pravila službe. Ob preizkusu delovanja so prejšnji petek na avtocesti Maribor - Dramlje ujeli rekorderja, ki je vozil kar 220 km/h.

V skladu z 28. členom novega zakona o varnosti v cestnem prometu lahko omenjeno civilno, sicer specialno policijsko vozilo vozi hitreje od predpisane hitrosti. Z drugimi besedami: voznik-policist pri "lovu na kršilca" lahko vozi še hitreje, vendar tako, da pri tem ne ogroža svoje in druge varnosti. Torej še en vzrok, da se tudi na

hitrih in avtomobilskih cestah držite omejitve hitrosti. Beli opel vectra je na delu noč in dan!

-OM



PTUJ / SREČANJE NEKDANJIH SOŠOLCEV

Pol stoletja od mature



Foto: Langerholm

Leta 1948 so se za nami zaprla gimnazijska vrata, 26 maturantov je odšlo v svet. Po petdesetih letih nam jih je 12. septembra ponovno odprl Ervin Hojker, ravnatelj OŠ Olge Meglič, ki je nasledila naše nekdanje gimnazijsko pČoslopije. Prisrčno nas je pozdravil v razredu, kjer smo se posedli tako kot nekoč. Predstavil nam je osnovno šolo, govoril o vzgojnih problemih otrok in mladine. Povedal je, da je ponosen na tradicijo šole. Za tople besede se mu iskreno zahvaljujemo.

Z minutnim molkom smo se spomnili pokojnih profesorjev in naših šestih pokojnih sošolcev. Z njimi nas veže spoštljiv spomin. Šolali smo se v skromnih razmerah, a za zmeraj bodo ostali spomini na ta prva povojna gimnazijska leta. Vsi smo dogradili svoj lik, vztrajali smo na svoji začrtani poti in za delo minulih let na kakršnem koli področju lahko rečemo: "Ena iver je pa le moja!"

Srečanje smo zaključili v prijazni restavraciji Ribič z besedami: "Na zdravje in živeli ob 60. obletnici!"

S. A.

GAADBENA
MEHANIZACIJA
ELEKTROMONTAŽA

ALEKSANDER GABROVEC s.p.

- IZVAJAMO: - IZKOPI (bager, mini bager)
- PREBOJI CESTIŠČ
- POLAGANJE INFRASTRUKTURNIH VODOV
- KOMPRESORSKE STORITVE
- UTRAJEVANJE TERENA, REZANJE ASFALTA

K Jezero 6, 2250 Ptuj, tel., faks: 062 772 295
mbl. (GSM) 0609 (041) 648 255

VW PASSAT
od 3.425.379 SIT

UGODNI PORSCHE KREDITI
VSA VOZILA NA ZALOGI! VW PASSAT - OMEJENA KOLIČINA, DOBAVA TAKOJI!

POOBlašČENI TRGOVEC ZA VOZILA VOLKSWAGEN

Dominko d.o.o.
PRODAJA IN SERVIS
Ob Studenčnici 4, 2250 Ptuj, tel. 782-794, 782-101, fax. 782-792

NAGRADNO ŽREBANJE: 3 x DAEWOO MATIZ!

Srečko dobite z nakupom novega avtomobila **DAEWOO**

DAEMOBIL PTUJ

Ob Dravi 3 a. Telefon 062/783-828, faks 783 832

Žrebanje bo ob koncu leta -
samo za lastnike avtomobilov
kupljenih pri DAEMOBILU!

Matiz
SLADKI AVTO



MATIZ JE ŽE TU! CENA: 1.149.999,- SIT

Finančna rešitev za vsakogar! Krediti in lizing na položnice do 5 let! Poplačilo vaših starih kreditov, ureditev novih z obrestno mero že od TOM + 2,5%. Možnost menjave staro za novo!



Policist kaže notranjost novega vozila, opremljeno s kamero, merilci in drugimi instrumenti. Foto: OM

PTUJ / EVROPSKO TEKMOVANJE "NARODI V RAZCVETU"

Ptuj edini iz Slovenije

Mesto Ptuj se je kot edino slovensko mesto vključilo v evropsko tekmovanje pod naslovom *Narodi v razcvetu*, v okviru katerega skušajo ugotovljati kvaliteto življenja v okolju starega mesta. Rdeča nit celotnega tekmovanja je v ekologiji oziroma v vprašanjih nenehnega izboljševanja kakovosti življenja v starih mestih.

Predsednik Turističnega društva Ptuj Albin Pišek je povedal, da se je mesto prijavilo na to tekmovanje, ker je na področju izboljševanja skrbi za okolje v zadnjih letih zelo napredovalo. Ima urejen odvoz odpadkov, njihovo reciklažo, opazni pa so tudi drugi kvalitativni posegi v okolje, s katerimi se izboljšuje kvaliteta življenja v mestu nasploh. Iz leta v leto pa je več tudi zelenih in cvetličnih površin, čeprav še vedno premalo z drugimi okolji.

Sedež tekmovanja *Narodi v razcvetu* je v Londonu, pred dnevi pa je Ptuj postal član istoimenskega združenja. Ves potrebni slikovni in pisni material o mestu so te dni poslali v Montreal v Kanado, kjer je ustanovljena posebna sodniška ekipa, ki se bo v začetku oktobra sestala in pregledala ter ocenila celotno dokumentacijo našega mesta, predvsem pa skušala ugotoviti, ali lahko za svoje prebivalce doseže še višji vseživljenjski standard, takšnega, kot ga imajo podobna evropska

mesta. Albin Pišek ocenjuje, da imamo vse možnosti, da se vključimo v finale tega tekmovanja, ki bo februarja leta 1999 v Združenih arabskih emiratih.

Ptuj pa čaka še eno mednarodno tekmovanje: prihodnje leto bo sodeloval v tekmovanju

v okviru *Združenja cvetočih mest*, ki ima sedež v Bruslju. Letos sta se iz Slovenije tega tekmovanja udeležila Slovenske Konjice in Žiče. Predstavniki tega združenja so bili prejšnji teden v Ptuj, kjer so si ogledali pretežni del mesta. Z videzom in ureditvijo mesta so bili zelo zadovoljni, manj pa s številnimi deli, ki v tem trenutku potekajo v središču mesta, še manj pa s prometno urejenostjo starega mestnega jedra.

MG



V Ptuj bi moralo biti več cvetličnih gred. Ptujski grb v begonijah, darilo ptujskih cvetličarjev, se je šele v jeseni polno razcvetel.

Foto: Črtomir Goznik

LITMERK / IZ VINOTOČA TURISTIČNA KMETIJA

Turistična kmetija s prenočišči

Na Litmerku pri Ormožu je pred sedmimi leti nastal vinotoč družine Bogša, ki pa je v teh letih doživel veliko sprememb, posodobitev in od letošnjega poletja se ponša za nazivom turistična kmetija. Pri Bogševih so se že od nekdaj ukvarjali z dopolnilnimi dejavnostmi na kmetiji, sedaj pa so za svojo dejavnost našli tudi primerno organizacijsko obliko. Gostje jih najdejo na vinski cesti Ormož - Litmerk - Strezetina, in ker tudi vinska cesta na ormoškem koncu ni označena, kot bi morala biti, so se pred kratkim opogumili in postavili svoje table, ki vabijo goste na Litmerk.

Kmetija Bogša je manjša kmetija z dobrim hektarjem obdelovalnih površin, nekaj vinograde, kjer pridelajo vino za goste, redijo pa tudi pujske. Odojek je namreč specialiteta, po kateri je na turistični kmetiji Bogša največje povpraševanje. Pečejo jih vsak petek, pa tudi po naročilu. Poleg tega ponujajo meso iz tunke, domač kruh, sirove pogače, gibanice in druge jedi po naročilu. Skoraj vse, kar ponudijo, pridelajo doma. Najraje se gostje odločajo za stare jedi, ki se jih spomnijo iz svojega otroštva: ajdove žgance za zajtrk, pa smetanove in gobove juhe. Seveda se prilagodijo tudi željam gostov, saj to pri Bogševih ni problem. Gospodinja ima namreč srednjo gostinsko šolo, sin Boštjan pa je kuhar in natakar. Ko je treba, pa na pomoč priskoči tudi sin Ivan. Na turistični kmetiji se zberejo najrazličnejše družbe ob raznih priložnostih, precej pa je tudi lovcev iz sosednje

Avstrije. Gospodar Ivan je namreč tudi sam lovec. Ob turistični kmetiji je tudi trgovina, ki pride prav prebi-

valcem Litmerka in gostom.

Letos so svojo ponudbo dopolnili še s prenočišči. Na voljo je šest dvo- in večposteljnih sob. Vse so lepo urejene, z lastno kopalnico, velikim balkonom, goste pa razvajajo tudi s savno. Poleg lovstva jih k njim privabijo še sprehodi po krasni okolici, sodelovanje v trgovini, kopanje v ptujskih termah in Banovcih.

vki



Viktorija in Ivan Bogša za šankom svoje turistične kmetije

SPONA - MIZARSKO OKOVJE

PULTI po 2.617 SIT/1m
pri nakupu celega
pulta.

MEDENINASTA KLJUKA
1.271 SIT

Del. čas: vsak dan od 7. do 17.,
v soboto od 8. do 12. ure.



NAJVEČJA
IZBIRA
MEDENINASTIH
KLJUK IN
KUHINJSKIH
PULTOV
NA PTUJU!

Obrtniška 11, 2250 Ptuj,
tel., faks: 778-683

Nagradno turistično vprašanje

Poletje se je dokončno poslovilo in z njim v glavnem tudi prireditve na prostem. Letošnje poletje jih je bilo izredno veliko tako v Ptuj kot v okolici. V GIZ Poetovio vivat in v nekaterih drugih okoljih pripravljajo podrobnejše ocene poletnega dogajanja. Že sedaj pa je znano, da niti med Ptujčani niti med obiskovalci Ptuja ni imelo odziva podaljšano odprtje muzejskih zbirk na gradu in muzejske kavarne ob sobotah in nedeljah v juliju in avgustu. Sicer pa je med obiskovalci muzejskih zbirk le pet odstotkov Ptujčanov.

Od jesenskih prireditev so v ospredju martinovanja, v katere se letos prvič vključuje tudi festival domače zabavne glasbe. Še v tem mesecu pa bodo v Poetoviu vivat pričeli priprave na kurentovanje 1999. Tokratne priprave so še posebej pomembne, saj gre za 39. prireditev, ki bo eno leto pred 40-letnico ptujskega kurentovanja v letu 2000, ko naj bi se v Ptuj srečale v okviru evropskega združenja karnevalskih mest vse skupine, ki so podobne kurentom. Za Ptuj pa so jesenski dnevi pomembni tudi zaradi sodelovanja v že tradicionalnem projektu Turistične zveze Slovenije "Moja dežela - lepa, urejena in čista". Komisija zveze si je mesto in okolico že drugič temeljito ogledala. Uvrstitve iz prejšnjih let pa že vzbujajo zavidanje v številnih drugih krajih.

Rimska peč, o kateri smo povpraševali v prejšnjem nagradnem turističnem vprašanju, je razstavljena na Rimski ploščadi nasproti trgovine Rimska peč. Nagrado prejme Jože Prapotnik iz Kajuhove 5, Ptuj. Čestitamo!

Tudi pri reševanju današnjega turističnega vprašanja naj bo v pomoč fotografija in nekaj teksta, ki ga je pripravila Irena Bezjak iz Ptujskih vedut. Obsežna obrtniška četrt rimske Poetovione, ki je danes prekrita s sodobnim naselijem blokov, se je na robovih nadaljevala v grobišče, od katerega so danes vidni le skromni detajli. Na mestu najdbe je razstavljena tudi marmornata skulptura leva. Sprašujemo po imenu ulice, kjer je razstavljena. Odgovore pričakujemo v uredništvu Tednika, Raičeva ulica 6, do 2. oktobra. Nagrada za pravičen odgovor so spominek in katalog ptujske turistične ponudbe, darilo GIZ Poetovio vivat, ter vstopnica za ogled muzejskih zbirk, ki jo podarjajo Ptujске vedute.

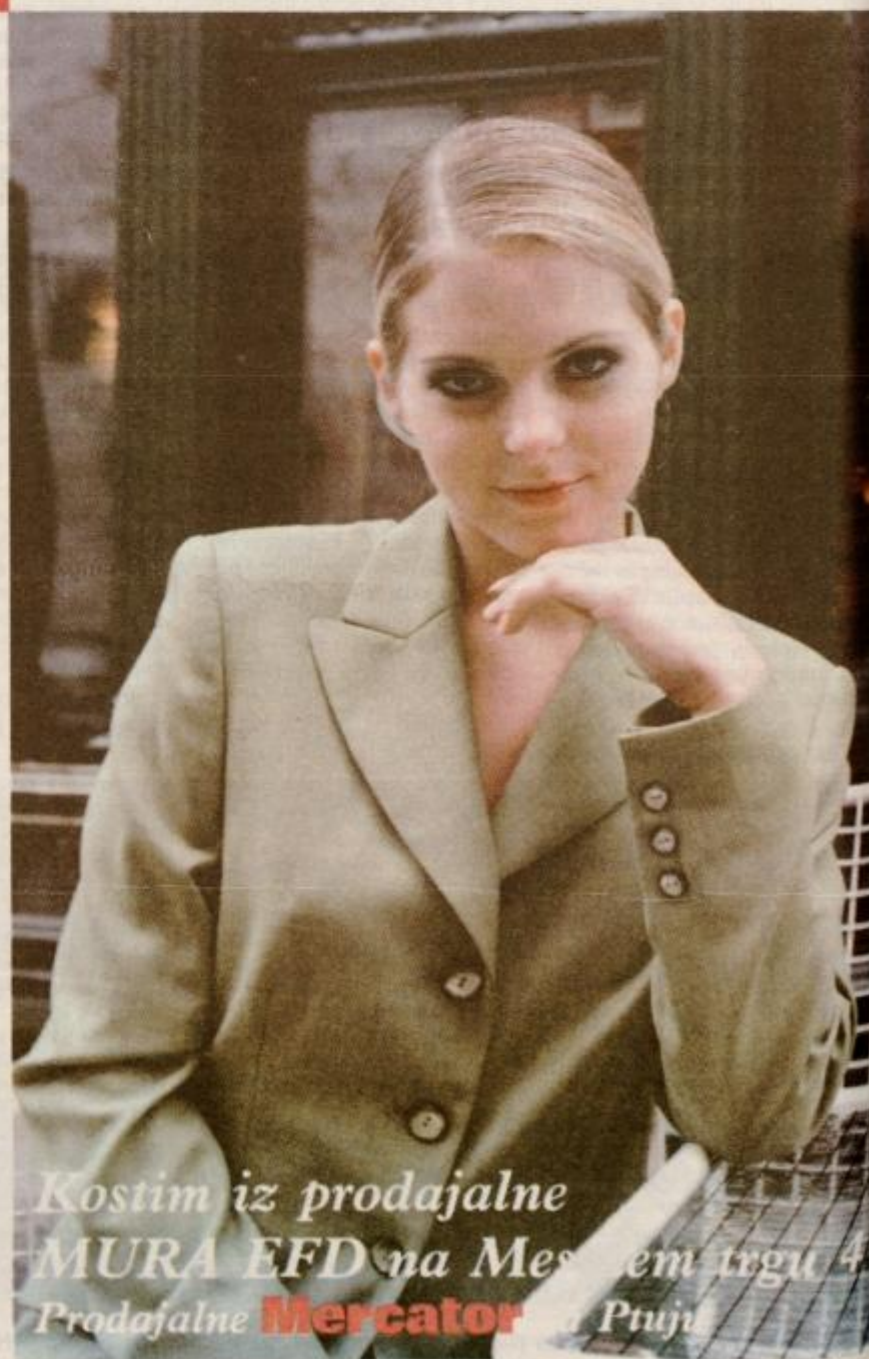


Na fotografiji je marmorna skulptura leva.

Foto: Črtomir Goznik

NAGRADNO TURISTIČNO VPRAŠANJE
V kateri ptujski ulici je razstavljena marmorna skulptura leva na fotografiji?

Naslov:.....



STILIST in MASKER Andro Gabron, FOTOGRAF Stanislav Zebec, oblačila je nosila Gordana Ogrizelj

Kostim iz prodajalne
MURA EFD na Mesnem trgu 4
Prodajalne **Mercator** Ptuj

PTUJ / PRVI SLOVENSKI VINSKO-KULINARIČNI FESTIVAL

Stiri dni z vinom in o vinu

Prvi slovenski vinsko-kulinarični festival v Ptuj je po strokovni plati v celoti uspel, v zabavnem delu zadnji dva dni pa je bil nekoliko premalo obiskan. So pa na svoj račun prišli vinski sladokusci, ki so lahko na Slovenskem trgu kar dva dni zapored pokušali vina, ocenjena na letošnjem ocenjevanju Vino Forum '98, ki je bilo v začetju julija v Ptuj v organizaciji Slovenske vinske akademije Veritas.

V okviru prvega slovenskega vinsko-kulinaričnega festivala so v sredo odprli razstavo 573 vinskih vzorcev iz mnogih vinorodnih dežel sveta, tudi iz Argentine in Južne Afrike. Osrednja strokovna prireditev je bil v četrtek simpozij na temo Vino je hrana, vino je zdravje. Na njem so sodelovali strokovnjaki s področja vinarstva in kulinarike iz Nemčije, Hrvaške in Slovenije. Njihova predavanja so obravnavala aktualne teme, povezane z uživanjem vina v kombinaciji s hrano in vpliv obeh na zdravje ljudi. Pomembna ugotovitev simpozija je, da je kulturno pitje vina pomemben prispevek k prehrani in zdravju in da ima vino bistveno manj negativnih učinkov na človeški organizem kot mnoge druge, tudi brezalkoholne pijače. Perutnina Ptuj kot generalni partner prvega slovenskega vinsko-kulinaričnega festivala pa je predstavila svojo blagovno zna-



Organizatorji ocenjevanja Vino Forum '98 so pripravili lična priznanja za vinske šampione

mko kot standard kakovosti v živilski industriji.



Podelitev šampionov, velikih zlatih in drugih medalj najbolje ocenjenim vinom pred Mestno hišo v Ptuj



Zmagovalna ekipa s Slovensko vinsko kraljico Katarino Jenžur. Z leve: Vlado Zorec, Janko Repič in Jože Vindiš

V petek in soboto se je dogajanje preselilo na Mestni trg, kjer je bila v petek zvečer podelitev šampionov, velikih zlatih, zlatih in srebrnih medalj lastnikom najbolje ocenjenih vinskih vzorcev. Osrednja prireditev sobotnega dne pa je bilo prvo državno prvenstvo v kotaljenju vinskih sodov. Po trije tekmovalci so morali v najkrajšem času prikotati 220-litrski vinski sod izpred Mestne hiše do sedeža SVA Veritas v Grajski ulici, kar zaradi precej strme poti ni bilo lahko opravilo. Tekmovalci so se lahko pri kotaljenju sode izmenjevali, kotalil pa ga je lahko samo po en tekmovalec. Med os-

mimi ekipami je najboljši čas dosegla ekip Slovenske gorice - Haloze, na drugo mesto se je uvrstila ekipa Vinogradniškega društva Trta iz Šmarja pri Jelšah, na tretje pa ekipi Kapele in Društva vinogradnikov in sadjarjev Osrednje Slovenske gorice. Ob koncu štiridnevnega dogajanja je direktor SVA Veritas Branko Vodušek potek prvega slovenskega Vinsko kulinaričnega festivala ocenil takole: "Naša pričakovanja so bila zelo visoka in osnovni namen smo dosegli. Domači in tuji gostje, ki so prišli v Ptuj katerikoli od teh štirih dni, so dobili občutek, da je



Državno prvenstvo v kotaljenju sodov



Z organizatorji je nazdravil tudi minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Ciril Smrkolj

Ptuj mesto trte in vina, da se tu z vinom in zaradi vina dogaja veliko stvari. Uspeli smo ponuditi v degustacijo zbirko 573 vin, izpeljali smo državno prvenstvo v kotaljenju vinskih sodov, podelili medalje in šampionska odličja za najboljše ocenjena vina, skratka, naš načrt smo izpeljali. Kaj od vsega tega pa imajo slovenski vinski potrošniki, bo pokazal čas. Tudi z velikim medijskim odmevom v tem času smo Sloveniji pokazali, da je vino eno tistih živil, ki poleg svoje kakovosti potrebuje tudi druge oblike pozornosti in 1. slovenski vinsko-kulinarični festival je ena od oblik te pozornosti. Simpozij v četrtek na temo Vino je hrana, vino je zdravje je poka-

zal, da je vino za človeški organizem bistveno bolj zlahka in zdrava pijača kot mnoge druge pijače in vesel sem, da so mladi to demonstrirali že naslednji dan - v petek zvečer - pred Mestno hišo in na neki način doživeli zabavno noč z vinom. Naša odločitev je, da bodo vinsko-kulinarični festivali postali tradicionalna oblika marketinških aktivnosti za pospeševanje trženja vina in vzpodbujanje pozornosti do vina. Naslednji festival bo zagotovo naslednje leto, ali pa bo ponovno v Ptuj, pa je stvar dodatnih analiz in ocen prve prireditve, do novega leta pa bo odločitev zagotovo znana."

J. Bračič

JESENSKI REKORDERJI 24-kilogram-ska goba

Tudi gobe rade rastejo to jesen in nekatere so nadpovprečno velike. Daniel Bec iz Sakušaka 24 pri Gomili je gobar že nekaj let, a ne pomni česa podobnega.

Ko je v ponedeljek, 7. septembra, v gozdu pod Gomilo ob bukovem panju pred sabo zagledal dober meter dolgo in skoraj pol metra visoko kolonijo gob, ki jim domačini pravijo velike štorovke, je skoraj obnemel. Čeprav so okusni le manjši primerki, je brž odhitel domov po samokolnico, kajti na rokah tako velike gobe družine ne bi mogel prinesiti. Presenečen je bil, ko se je tehnica ustavila šele pri dobrih 24 kg. V veliki knjigi o gobah smo na osnovi opisa in primerjave s fotografijo ugotovili, da gre po vsej verjetnosti za velikega smolastega luknjičarja, gobo, ki sicer raste v kolonijah, v tako velikih pa zagotovo ne ali pa vsaj izredno redko. Zato je zagotovo vredna spominske fotografije, pa tudi objave v Tedniku.

-OM



Daniel Bec s svojo 24-kilogramsko gobjo trofejo. Foto: M. Ozmec

Borovci 64
tel.: 755-450

ORMOŽ, Ptujška 17
tel.: 702-320

SALON KERAMIKE IN KOPALNIŠKE OPREME

NA ZALOGI UVOŽENE KERAMIČNE PLOŠČICE IZ ITALIJE IN ŠPANIJE!

AKCIJA!
10% POPUSTA PRI GOTOVINSKEM PLAČILU ZA NAKUP KERAMIKE!

ZVOK IN SLIKA KOT SE ŠIKA!

do 30. 9. 1998
ali do razprodaje zalog

AKCIJSKA PONUDBA

do 10 (ČEKI) OBROKOV
NAJNIŽJI ZNESEK ČEKA PRI NAKUPU NA OBROKE JE 5.000 SIT

GARANCIJA DVE LETI

BREZPLAČNA DOSTAVA IN NASTAVITEV (do 20 km)

5% dodatni popust za imetnike COMING kartice

PHILIPS TELEVIZOR
21-PT 135

- 70 programskih mest za prednastavitve TV kanalov
- SCART priključek

ekran 55 cm

samo SIT 44.910 ALI 9 X 5.370

PHILIPS VIDEOREKORDER
VR 475

4 glave

samo SIT 48.900
SIT 44.091 ALI 9 X 5.272

aiwa RADIOKASETOFON
CSD-SL 10
CD-jem

samo SIT 22.990
SIT 16.900 ALI 3 X 5.633

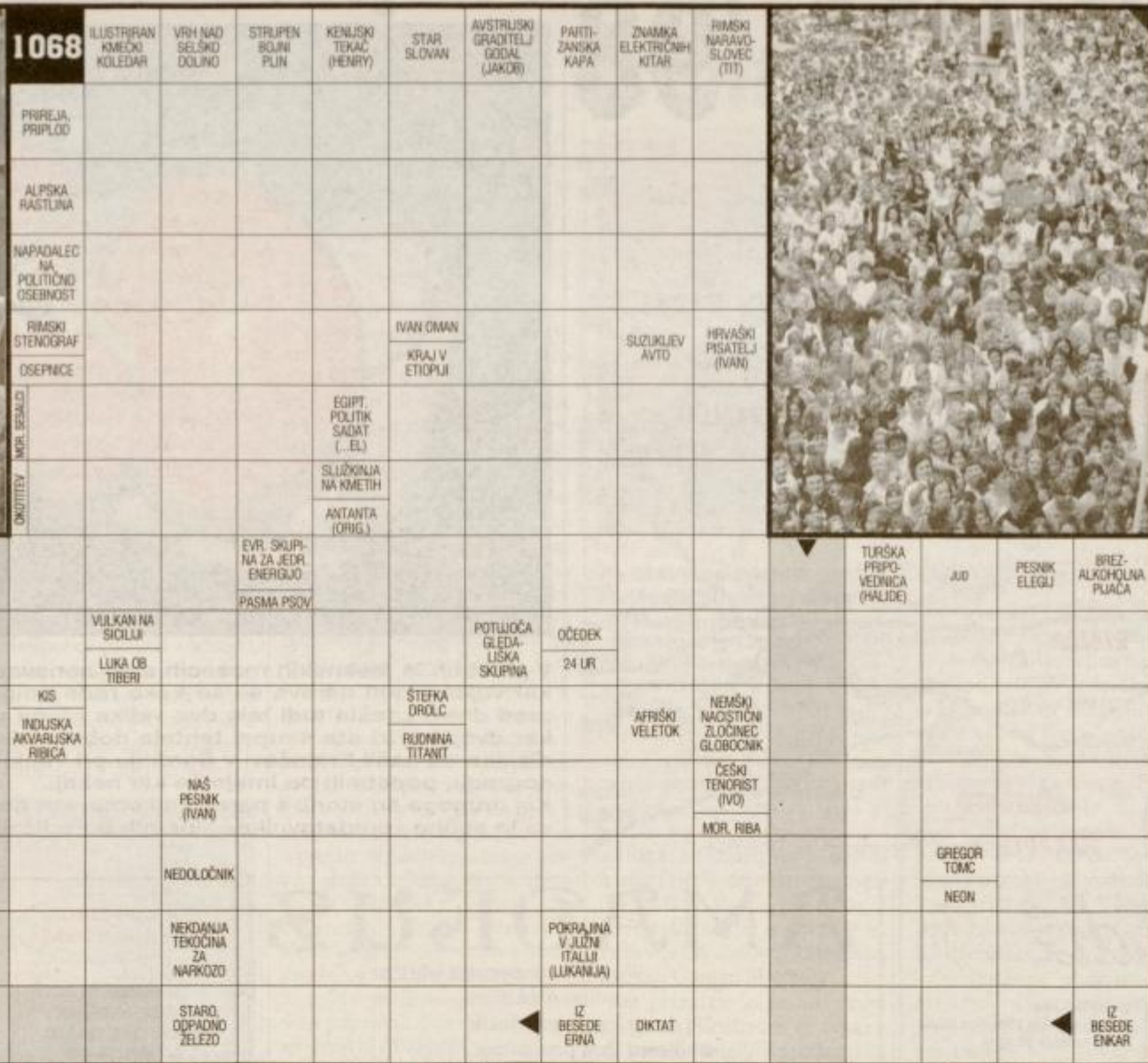
AVDIO • VIDEO • PC CENTRI

PTUJ Heroja Lacka 10, tel.: 062 779-511 MURSKA SOBOTA Šavel center, Cvetkova ulica 2, tel.: 069 31-772

MARIBOR Slovenjajale, Partizanska 15, tel.: 062 219-066 MARIBOR HI-FI CENTER Slovenska ul. 38, tel.: 062 224-857

Panasonic Technics PHILIPS GRUNDIG SONY aiwa JBLSE Jamo KENWOOD IBM

COMING d.o.o. družba za trgovino Tržaška 26, 1360 Vrhnika



ŽIDEK = češki operni tenorist (Ivo, 1926)

GOSTIŠČA '98

Dva paradižnika v enem



V poletnih in jesenskih mesecih smo nenavadnih pridelkov z vrtov in njiv že kar vajeni, kajti narava se še kako rada poigra. V našem uredništvu sta se pred dnevi znašla tudi tale dva velika rdeča paradižnika, lahko bi jima rekli kar dvojčka, ki sta skupaj tehtala dobrih 1,80 kilograma. Nenavadna paradižnika so našli Krajčičevi v Šardinju pri Veliki Nedelji, rasla pa sta kar ob vinogradu, podobnih pa imajo še kar nekaj. Kaj drugega so storili s paradižnikoma, kot da so ju pojedli, saj sta bila zdrava in sočna »predstavnik« slastnih paradižnikovih sort.



Gostišče Paradiž
 Telefon 062 761-019
 Branka Turk, p. & Co.
 Paradiž 48a, 2266 Črnomunje

domača kuhinja
 jedi po naročilu, nedeljska kosila,
 pizze, haloška gibanica

Prostori za večje in manjše
 skupine z možnostjo postrežbe
 do 150 ljudi. Občasno ob sobotah
 živa glasba.
 Možnost kosterjanjevikinikov!

Velika terasa in parkirni prostor
 - cca 700 m²

Odpiralni čas: vsak dan od 11:00 do 23:00 ure; v ponedeljek zaprto!

AMADEUS

Pustite se presenetiti, obiščite
 gostilno AMADEUS.

Ob domačem in prijetnem
 ambientu vam ponujamo:

- TRADICIONALNE JEDI Z NAŠEGA KONCA
- DNEVNE MALICE
- NEDELJSKA KOSILA
- JEDI PO NAROČILU

Gostilna AMADEUS.
 kjer se rojeva zadovoljstvo dneva!

GOSTIŠČE PRI ANTONU

Cerkvenjak 28,
 2236 CERKVENJAK
 Tel./Fax.: (062) 734-290
 Tel.: (062) 734-426

Za vaše dobro počutje bo poskrbljeno.
 V restavraciji je prostora za oca. 300-350
 ljudi v ločenih prostorih.
 Ponudba za skupine: obilnice, gostije, banketi,
 letni zaključki, božične in ostale praznične večere,
 rojstni dnevi, sedmine...

DELOVNI ČAS: vsak dan od 7.00 do 01.00 ure.

BRENHOLC
 TURIZEM - JERUZALEM
 GOSTIŠČE JERUZALEM
 VINSKI HRAN

VINKO BRENHOLC
 JERUZALEM 8 2259 IVANJKOVCI
 TEL.: 062/ 714-504

- prišleke specialitete
- kosila, nedeljska kosila
- večerje
- prostor za večje skupine
- razna praznovanja
- vinoteka
- vinska klet - degustacije
- glasba ob sobotah ali po naročilu
- predstave

GOSTILNA ANICA ČELAN
 Slovenja vas 30
 2250 Ptuj
 Tel.: 062 782 158

Naša gostilna se ponaša s 70 letno tradicijo.
 Postregi vam bomo z domačimi jedmi in jedmi po naročilu,
 nudimo vam tudi malice in kosila.
 Sprejemamo skupine do 120 gostov.
 Za nas je največja nagrada zadovoljen gost,
 veselji pa smo tudi priznanja Turističnega društva Maribor.

OBIŠČITE NAS, SAJ STE PRI NAS DOBRODOŠLI!

bistro Majolka
 JULIJANA BRAČIČ

2284 VIĐEM PRI PTUJU, JUROVCI 1/B, TEL.: 062 764 - 210; 062 764 - 210

AVIOELEKTRIKA
 FRIDERIK BRAČIČ
 JUROVCI 1/B
 TEL.: 062/ 764-210

TRGOVINA - AVTOELEKTRIKA - BRAČIČ
 2250 PTUJ, OSOJNKOVA 3, TEL.: 062 778 - 054

OKREPČEVALNICA PIZZERIA
 PIVNICA ZLATOROG

NADA DUCMAN s.p.
 Slomškova 20, PTUJ
 Tel.: 062 / 771 173

Pizze vseh vrst
 Jedilni žara
 Del. čas: 9.00 - 23.00 ure
 vsak dan
 12.00 - 23.00 ure
 nedelja, prazniki

PRIPOROČA SE PIVNICA ZLATOROG

ANTON SVENŠEK
 Zadrugi trg 13 2250 Ptuj
 Tel.: 062/771-586

OB KLASIČNI KUHINJI PONUJAMO
 SPECIALITETE IZ KONJSKEGA MESA, KOZLIČA...
 K DOBROTAM PONUJAMO DOMAČA VINA
 SPROSTITTE SE LAHKO OB PLOVANJU, LOVO,
 RIBOLOVU, GOLFU, TENISU...
 V sobah so navolje 4 ostanje, posodili pa boste lahko
 na 80 sedežih v notranjih prostorih in 80 zunaj
 gostilne, pred katerimi je prostora za 50 avtomobilov.

Okrepčevalnica Raj

Potrčeva 60, 2250 PTUJ, tel. 778-055

NUDIMO:

- malice
- jedi po naročilu
- morske jedi
- 21 vrst pizz
- nedeljska kosila

Sprejemamo tudi zaključene
 družbe do 45 ljudi.

Odprto: od 6.30 do 23. ure;
 v petek in soboto od 6.30 do 24. ure.

GOSTILNA Rajh
 IVO RAJH, DRAŽENCI, tel. 781-490
 0609 630-112

NOVO PRI NAS!
 ODLIČNE MALICE, PIZZE, JEDI PO NAROČILU

PRIPOROČAMO SE TUDI ZA SKUPINE DO 200 LJUDI.
 POROKE, OBLETNICE, OBČNE ZBORE, IPD.

PRODAJA KMETIJSKE MEHANIZACIJE

Gostilna ZLATA GOSKA
 Dušan & Olga Grdiša, Orešje 81, Ptuj
 Tel.: 062/772-172, Fax: 062/776-133

NUDIMO:

- nedeljska kosila
- družinska in poslovna kosila
- pogostitve ob porokah
- hladne, topli bifeje

LOKAL JE KLIMATIZIRAN Z MOŽNOSTJO POGOSTITVE
 DO 150 LJUDI.

ODPRTO: Vsak dan od 11. do 23. ure, v pon. zaprto.

KRAŠKI TURIZEM ŠVABOVO

Majda & Ivan Pongrac
 Zavrc 6, Tel.: 760-100
 Hrastovec 165
 Tel.: 761-048

Gostilne PONGRAC

Čudovita lokacija sredi haloških gričev s ponudbo
 domače hrane in pijače. Idealen kraj za sprostitev!

Vabljeni!

Gostišče TRAMŠAK
 Žerovinci 25/a;
 2259 Ivanjkovci
 Tel.: 062/ 714 097

Nudimo vse vrste jedi z jurčki, meso s silvami, flambiranega piščanca
 z breskvami, puranje cmočke z baziliko, grozdne pogače,
 sadne gibanice in še in še...

Sami se prepričajte, kaj vam nudi gostišče TRAMŠAK.
 Vedno dobrodošli pri nas!

Motel VINDIS

2230 LENART
 CMUREŠKA 2
 Tel.: 062/ 724-074, 724-619; Faks: 062/ 721-021

OKREPČEVALNICA RIBICA
 Prvenci 17, 2281 Markovci
 Telefon: 062/755-391

Nudimo:

- lignje
- postavi
- girice
- osliček file
- priloge
- solate
- sladice

Odprto vsak dan!
 Kuhinja ne obratuje v nedeljo!

