

TISKOVINA

POŠTNINA PLAČANA
PRI POŠTI 2253 DESTRIK

Občan

27. NOVEMBER / LISTOPAD 2000, GLASILO OBČINE DESTRIK, LETO V, ŠTEVILKA 10 (50)

NOVEMBER

Ime je povzeto še iz prvotnega rimskega koledarja, ko je bil ta mesec po vrsti deveti – “novem” pomeni v latinščini devet. Kot smo že omenili, ta mesec Martin iz Loke imenuje kozowperschk – kozoprsk, l. 1557 pa Trubar že listognoj. Slednjega imena so se večidel držali tudi drugi slovenski pisci, le da so včasih uporabili kar izraz gnilec. Pomen besede je jasen. Sorodno ime listopad, ki je bilo pri drugih Slovanih že dolgo znano, pa srečamo na Slovenskem šele v 19. stoletju. J.N. Primic ga je v Abecedi za Slovence l. 1812 med prvimi uporabil za november, “uradno” pa je bil listognoj zamenjan z listopadom šele v Novicah l. 1843. Prav “rovtarski” prizvok v besedi listognoj je bil namreč poleg “spotakljivega” kozoprška kriv, da se je l. 1845 v Novicah sprožila slovita slovenska pratikarska pravda. Naštejmo še nekaj slovenskih imen za november, ki so bila sicer samo omejeno razširjena, a so vendarle zanimiva. To so andrejšček, gnolist, martinščak, martinšček, listnik in vahtnik ter naposled listnik pri Potočniku in Pečjaku.

Nataša Žižek



POPOTNICA V DECEMBER

Prvega dne v adventu mraz, trajal bo ves zimski čas.
Ak se grudna bliska in grmi, drugo leto dosti vetrov buči.
Kolikor bliže je božič mlaja, toliko hujši mraz prihaja.
O božiču zeleno, o veliki noči sneženo.
Če otroci nedolžni (28.XII.) so oblačni, k letu ne bodo tvoji kruha lačni.

Za decembrsko številko časopisa Občan sprejemamo vaša besedila in reklame do 5. decembra 2000, saj si je tudi uredništvo prislužilo nekaj prostega časa pred prazniki. Decembrska številka bo izšla pred božičem.

Uredništvo



Letos je bila bogata gobarska jesen

VABILO

OŠ DESTRIK - TRNOVSKA VAS - VITOMARCI

Vabi vse,
da obiščete

**DOBRODELNI
BOŽIČNO-NOVOLETNI
KONCERT,**

*ki bo v petek,
22. decembra 2000 ob 17.30 uri
v telovadnici OŠ Destrnik.*

*Vstopnina je namenjena nakupu
posebnega transportnega
vozička za invalide.*

PRIJAZNO VABLJENI!

ODPRTJE VODOVODA V ZG.VELOVLEKU

V soboto, 14. oktobra, so slovesno predali namenu novo vodovodno omrežje, ki je za vaščane Zg.Velovleka velikega pomena. To je zadnji zaselek v občini, ki je dobil prepotrebno pitno vodo, ki je v letošnjem sušnem času najbolj primanjkovalo.

S pripravami za gradnjo vodovodnega omrežja so pričeli v lanskem letu, ko so krajanji imenovali gradbeni odbor, vodil ga je Mirko Presečki. V juniju letošnjega leta je bila izdana Odločba za priglašena dela izvedbe vodovodnih priključkov v Zg.Velovleku, zaselek Graba. Izvajalec Komunalno podjetje Ptuj je pričel z deli koncem avgusta. Vodovod sta skupaj z vaščani gradili Občina Destrnik in Mestna občina Ptuj. Vrednost celotne investicije je znašala 7 milijonov tolarjev, del sredstev so pridobili tudi iz državnega proračuna. V Zg. Velovleku se je na vodovod priključilo 15 gospodinjstev, vsako je prispevalo 180.000,00 tolarjev lastnih finančnih sredstev.

Župan Franc Pukšič in svetnik Ivan Slukan sta na otvoritvi iz hidranta simbolično izpustila nekaj dragocene kapljice (vode).

Po slovesni otvoritvi je sledila pogostitev na "ranču" Petra Štarkla, kjer so pomembni pridobitvi nazdravili z dobro kapljico (vina ne vode).

Tekst in foto: Nataša Žižek



... in voda je stekla

Občan

Izdajatelj: Občinski svet Občine Destrnik

Uredništvo: Nataša Žižek, Slavica Kramberger in Milena Širec.

Glasiło prejemajo vsa gospodinjstva v Občini Destrnik brezplačno.

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

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

Naslov uredništva: OBČAN, Vintarovci 50, 2253 Destrnik.

Telefon: 062/752-09-00

Telefaks: 062/752-09-02

E pošta: casopis.obcan@siol.net

Časopis OBČAN izhaja v nakladi 850 izvodov

Prva številka časopisa Občan je izšla 25. julija 1996.

Odgovorna urednica: Nataša Žižek

Lektorica: Bojana Kolenko

Oblikovanje in tehnično urejanje: Zmagoslav Šalamun

Tisk: Tiskarna Grafis, Požeg 4, Rače

SLOVESNO ODPRTJE ASFALTNE CESTE

V petek, 13. oktobra, so se vaščani Janežovskega Vrha zbrali ob cesti Janežovski Vrh – odcep Šel – Irgl- Simonič na slovesnem odprtju asfaltne ceste. Med gosti so bili župan občine Franc Pukšič, podžupan Branko Zelenko, občinski svetniki, direktor občinske uprave Miran Čeh in nadzorni Drago Štrafela. Cesto (v dolžini 1300 metrov) so pričeli graditi letos spomladi. Omenjena cesta je služila kot služnostna pot, krajanji so podpisali odstopne izjave v javno dobro, odmeritev pa je investirala občina. Cesta je sedaj kategorizirana kot javna pot. Vrednost investicije znaša 14 milijonov tolarjev (brez prostovoljnega dela krajanov bi bila vrednost investicije višja). Krajanji so s svojimi finančnimi prispevki uredili tampon, sredstva za asfaltno prevleko je prispevala občina, asfaltiranje pa je izvedlo podjetje Asfalti d.o.o..

Otvoritveno vrstico sta prerezala župan Franc Pukšič in predsednik gradbenega odbora Ciril Koser. Novo asfaltno prevleko je blagoslovil destrniški župnik Mihael Valdhuber. Krajanji in gostje so se po končani slovesnosti zbrali na družabnem srečanju.

Tekst in foto: Nataša Žižek



Vrstico sta prerezala župan Franc Pukšič in predsednik GO Ciril Koser

SPREJELI PLAN ZIMSKE SLUŽBE 2000-2001

V ponedeljek, 6. novembra, so se člani odbora za infrastrukturo, plan in finance sestali na 13. redni seji. Obravnavali so vlogo VO Vintarovci za sofinanciranje dograditve javne razsvetljave (relacija pokopališče – križišče za Trnovski Vrh) in sklenili podati predlog občinskemu svetu, da vlogo generalno obravnava ob sprejemu proračuna za leto 2001. Osnutek Odloka o plakativanju in oglaševanju v občini Destrnik so sprejeli v predlagani obliki in ga posredujejo v nadaljnjo obravnavo občinskemu svetu. Izvedli so tudi prvo branje Pravilnika o prometni signalizaciji in prometni opremitvi na javnih cestah.

Obravnavali in sprejeli pa so tudi Plan zimske službe na lokalnih cestah v letu 2000-2001, na katerega člani niso imeli bistvenih pripomb. Zimsko pluzenje lokalnih cest bo izvajalo Cestno podjetje Ptuj.

Nataša Žižek

KAKO PREMAGATI STOPNICE? LE Z VAŠO POMOČJO!

Četrtega septembra je šola Destrnik ponovno sprejela učence. Veliko je bilo takih, ki so se v šolo vrnili, in nekaj takih, ki jim je bila naša šola popolna novost.

Ena izmed učenk, ki ji je šola popolnoma nova, je Tamara Mahorič. Na našo šolo je prišla iz ZAVODA ZA USPOSABLJANJE INVALIDNE MLADINE Kamnik, kjer je obiskovala in uspešno končala 1. razred.

Tamara je sedaj z nami že dobra 2 meseca. Spoznala je sošolce in sošolke, učitelje in učiteljice, navezala je prva prijateljstva. Zakaj pravzaprav želimo pisati le o Tamari kot novinki v naši šoli, ko pa jih je na šoli kar nekaj deset? Zato, ker je Tamara prav posebna deklica, prav posebna učenka. Zanj je njej podobne v pedagoških zakonih uporabljajo termin – učenka s posebnimi potrebami. Vezana je namreč na invalidski voziček.

Če bi morali Tamaro na kratko opisati, bi dejali, da je dolgolasa deklica s prikupnim obrazom, na katerem se vse premalokrat slika nasmeh. V življenje zre s svojimi radovednimi očmi, v njih pa je včasih prepoznati tudi jezo in nemoč. Tamari je narava odvzela možnost hoje in jo s tem prikrajšala za samostojno gibanje. Ne more razposajeno steči v 1. nadstropje in pozdraviti prijateljice, ne more samostojno v jedilnico ali telovadnico, če ji pri tem ne pomaga njena negovalka. Tamara

pravzaprav nikamor ne more sama, ker njen voziček pač ne zmore vožnje po stopnicah.

Vse osnovne šole morajo po Zakonu o OŠ na široko odpreti svoja vrata tudi učencem s posebnimi potrebami, torej učencem z motnjo sluha, vida in govora ali z motnjo v telesnem ali duševnem razvoju.

Osnovna šola Destrnik-Trnovska vas - Vitomarci se lahko ponaša z dejstvom, da je takšne učence sprejemala že veliko pred sprejetjem novega zakona. Na tem mestu bi se torej veljalo zahvaliti vsem zaposlenim na šoli, ki imajo voljo, posluh in strokovno znanje za delo s temi učenci in seveda tudi učencem in staršem, ki v svojo sredino sprejemajo drugačne in tako potrjujejo geslo VSI DRUGAČNI – VSI ENAKOPRAVNI.

Ker želimo, da bi se Tamara na naši šoli počutila kar najbolj enako med enakimi, bi ji želeli odpraviti še zadnjo prepreko na šoli – STOPNICE. Zato pa potrebujemo poseben transportni voziček za prevoz invalida po stopnicah (goseničar).

Po predračunih, ki smo jih prejeli, je cena takšnega vozička cca 1.100.000,00 SIT. Zavedamo

se, da je to veliko denarja. Ampak z malo trme in veliko dela upamo, da nam bo s pomočjo dobrotelnosti uspelo zbrati potreben denar.

Prva takšna akcija, ki jo načrtujemo, je božično - novoletni koncert, letos že peti. Do sedaj so bili naši koncerti zelo dobro

obiskani in v telovadnici skoraj ni bilo kotička, ki bi ostal prazen. Upamo, da bo tako tudi letos, ko bomo za koncert prodajali vstopnice po 500,00 SIT, vstopnina pa bo namenjena izključno za nakup vozička.

Mira ANDERLIČ

OJ, TA NESREČNI VETER!

V dneh od 23. do 26. oktobra 2000 smo v JVIZ OŠ Destrnik-Trnovska vas - Vitomarci organizirali dneve družbeno-koristnega dela. Namen teh dni je predvsem osveščanje in vzgojno delovanje na učence in učenke.

Učenci in učenke so na razrednih urah ugotavljali, da je v okolici šole veliko smeti, ki kazijo sliko lepote ob topolih. Da ne bi ostalo samo pri besedah, smo prešli k dejanjem. Vzeli smo vreče in jih v treh dneh dodobra napolnili s smetmi, ki jih je najbrž na plano prinesel "ta nesrečni veter". Je že res, da nekaj vrečk od čipsa, sladole- da in bonbonov odvržejo nekateri neosveščeni učenci na poti iz trgovine do šole. Da je vse skupaj videti še bolj onesnaženo, je verjetno krivo tudi to, da na tej poti ni nameščen noben koš, v katerega bi učenci lahko odlagali smeti.

Vse smeti, ki smo jih nabrali pa le niso samo naše, saj je bilo med njimi videti ogromne količine praznih cigaretnih škatel, "čikov", olupkov klobas in drugih najrazličnejših smeti. Svojo okolico želimo čisto in urejeno. Tudi v naslednjih letih bomo pobirali smeti. Prav pa je, da za čisto okolje skrbimo vsi, ne samo učenci.

Mira ANDERLIČ

**Sredstva za nakup vozička
lahko nakažete že prej na
žiro račun:
52400-603-30026
sklic:
737-2000**

ZAHVALA

Leto se hitro bliža koncu. Po društvih že preverjamo uspešnost dela skozi leto. Z veseljem ugotavljamo, da smo bili v turističnem društvu zelo uspešni. A uspešnost ne bi bila takšna, če nam posamezniki s svojim brezplačnim delom ne bi pomagali urediti našega doma.

Zahvala velja posameznikom in podjetjem, ki so z brezplačnim delom pomagali turističnemu društvu:

Občini Destrnik – vodstvu za pomoč pri izvedbi del,
Srečku Arnušu iz Gomilc – za plesarska in štukaterska dela v vseh prostorih društva in občinskega predprostora,
Umetnemu kovaštvu d.o.o. iz Vintarovc, ge. direktorici Majdi Graj – za izdelano zaščitno ograjo in zaščitne ograde za cvetlična korita na oknih,
Slikopleskarstvu Lozinšek iz Drstelje – za zaščito vhodnih vrat,
Francu Murku st. iz Svetincev – za mizarско obnovitvena dela na vhodnih vratih,
mizarjema Branku Horvatu in Francu Irglu iz Svetincev,
Albinu Brumnu iz Svetincev – za kovinska stojala za posodo,
Parketarstvu Mirana Pšajda iz Doliča – za brušenje miz in klopi,
Vrtnarstvu Marinič iz Placarja – za podarjene rože
in Elektroinstalaterstvu Otmarja Arnuša – za elektro storitve.

VSEM ISKRENA HVALA !

Ivan Zorec



TAMARA NA VOZIČKU, LEVO NEGOVALKA NADA JEZA, DESNO
UČITELJICA ALENKA FERK

FOTO OŠ DESTRIK, JEAN BOHORČ

PODELILI TRI KNJIŽNE IN PRAKTIČNE NAGRADE

V petek, 10. novembra, je Gasilska zveza Destrnik gostila tri učence, ki so se najbolje odrezali pri pisanju spisov na temo Oktobar – mesec požarne varnosti.

Izbilo najboljših spisov je Gasilska zveza Destrnik prepusila strokovnim delavcem šole. Podelili so tri nagrade, dve na višji in eno na nižji stopnji. Knjižne nagrade, ki jih je prispevala občina, je podelil župan Franc Pukšič, praktične nagrade pa sta podelila predsednik GZ Janez Irgl in poveljnik GZ Marjan Irgl. Nagrade so prejele: Jasmina in Natalija Hauptman, učenki 5. razreda in špela Tašner, učenka 1. razreda.

Poveljnik GZ Marjan Irgl je še predstavil program dela v oktobru – mesecu požarne varnosti,

ki so si ga v GZ zadali septembra in so ga predstavili tudi na svetu Podravske regije:

- 1.organizacija 20.srečanja društev Mladi gasilec, ki je potekalo na Destrniku,
- 2.občinska prevera znanja – tekmovalstvo je potekalo v Desencih (organizator je bilo PGD Desenci),
- 3.pregled hidrantov, ki sta ga izvedli obe društvi, vsako na svojem področju,
- 4.pregled gasilske tehnike na OŠ Destrnik – poudarek je bil na izobraževanju učencev v preventivnem smislu – kot zanimivost naj povem, da sta bila v letošnjem letu na območju občine 2 požara, vendar človeški faktor v nobenem primeru ni bil vzrok za požar,
- 5.pisanje spisov na temo

preprečevanja požarov.

Želja predsednika GZ ostaja, da bi ta program postal celoleten in ne samo program enega meseca. Zahvaljuje se vsem učencem, ki so pisali spis, učiteljem, ravnatelju in staršem ter upa, da bodo prihodnje leto spet podelili zanimive nagrade.

Ob tej priložnosti je GZ Destrnik podelila tudi tri priznanja za sodelovanje pri izvedbi 20. srečanja društev Mladi gasilec na Destrniku: županu Francu Pukšiču, ravnatelju Dragu Skurjenemu in OŠ Destrnik.

Tekst in foto: Nataša Žižek



POŽAR V GOZDU

Nekega lepega popoldneva so živali v gozdu kuhale kosilo. Mravlja je pozabila, da kuha. Nenadoma je začelo goreti. Mravlja se je prestrašila in zbežala iz hiše. To vse je slišal zajček. Stekel je po gasilce. Pripeljali so se in pogasili ogenj. Potem se je pripeljal še rešilni avto. Iz njega je stopila zdravnica veverica. Mravlji je obvezala opečeno nogo. Vsi v gozdu so si oddahnili.

Špela Tašner 1.r

NEPAZLJIVI KOMBAINIST

Poletje je zame najlepši letni čas. Počitnice so. Zato lahko uživaš na soncu in piješ mrzlo limonado. Poletje pa je tudi sušno obdobje, ki prinaša gasilcem veliko dela. Suhi travniki in posušeni gozdovi so segalci priložnosti za požare. Kmetje ravno ta letni čas žanjejo pšenico. Najamejo si kombajn, ta se dvakrat zapelje po polju, pa je stvar urejena.

Nesreča se je lani, poznega poletja, zgodila tudi Kotarjevim. Imeli so obilo dela z žetvijo pšenice. Ničemrn možak, ki so ga poklicali za žetev, se je s svojim velikim kombajnom ponosno pripeljal v vas. Ko je prišel na Kotarjevo kmetijo, je kar pričel z žetvijo. Usedel se je v kombajn in se odpeljal na polje. To je bilo veliko kak hektar. Trdo je moral prijeti za delo. Bil je že skoraj pri koncu, ko si je zaželel cigareto. Bil je namreč strasten kadilec. Prižgal si je cigareto. Kmalu je bilo polje požeto. Cigarettni ogorek je vrgel na tla, sam pa se je odpeljal domov. Sploh pomislil ni, da je sušna doba, da lahko ogorek zaneti požar. In res, tako se je tudi zgodilo. Goreči plameni so segali visoko v zrak, kmalu so zajeli vso njivo. Ko so Kotarjevi to opazili, so takoj poklicali gasilce, številko 112. Ti so z rdečimi avtomobili in s tulečimi sireni pridrveli v vas. Težko so pogasili požar. Kotarjevi so imeli veliko škode. Požar pa je zanetil en sam cigarettni ogorek. Zato pazljivo ravnajmo z ognjem, posebno pa v sušnem obdobju.

Jasmina Hauptman, 5.b

DEŽEVEN DAN

Bil je deževen dan. Nam otrokom pa niso kaj prida vseh ti deževni dnevi. Početi tako ali tako nimamo kaj. Samo za lenarjenje nam je ter gledanje televizije.

Tedaj pa se je Marko spomnil igre. Igrali naj bi se z vžigalicami. Izdelovali bi razne predmete, rastline, živali, ljudi. Pričeli smo se igrati. Zgodilo pa se je, da Nika ni hotela posoditi Ani vžigalic. Ana je tedaj jezna vzela predmet in prižgala vžigalico. Po nerodi ji je goreča vžigalica padla na tla. Hitro smo poklicali starše, saj se je ogenj zelo hitro širil. Prišli so starši, poklicali gasilce ter nas spodili iz hiše. Vse pa ni bilo po načrtu. V hiši je bila moja najljubša igračka, medvedek Medo. Stekla sem v hišo in prišla medvedka, takrat se je name zvrnil visok predmet.

Dalje se več ne spomnim. Vem pa, da bom vedno hvaležna gasilcem, ker so mi rešili življenje. Na koncu pa še: NE IGRAJ SE Z VŽIGALICAMI IN Z OGNJEM !!!

Natalija Hauptman, 5.a

RADIO
96,4 MHz
Ta pravi!
Slovenske gorice

Trg osvoboditve 5, 2230 Lenart, tel: 062/727 324, 729 0 220, fax: 062/727 322
ELEKTRONSKA POŠTA: radio@radio-rsg.si, INTERNET STRAN: www.radio-rsg.si

OBISK POLICIJE NA OŠ DESTRNIK

V petek, 10. 11. 2000, so nas obiskali policaji s policijske enote Ptuj in Maribor. Na zelo nazoren način so prikazali aktivnosti in opremo, ki jo uporabljajo pri svojem delu. Učenci JVIZ OŠ Destrnik-Trnovska vas-Vitomarci so bili nad prikazanim presenečeni in zelo navdušeni, saj so videli veliko novega in zanimivega. Tudi sami so lahko sodelovali pri določenih aktivnostih:

npr. test alkoholiziranosti, nadelo so si lahko zaščitno opremo in si podrobno in od blizu ogledali avtomobil, ki opravlja radarsko kontrolo, prav tako so lahko sodelovali pri izvedbi demonstracije dela specialne enote in videli, kako odvzema-jo prstne odtise.

Veliko učencev se je ustavilo ob konjenici in vodnikih psov, kjer so izvedeli, kako trenirajo službene pse in konje.

Učenci so dobili veliko informativnih zloženek na različne teme (nasilje v družini, osveščanje o drogah, o cestno prometnih predpisih ...), ki so jih lahko pokazali staršem in se o tem pogovorili z njimi.

Takšni prikazi dejavnosti policije so zelo dobrodošli, saj prispevajo k večji preventivi, hkrati pa nazorno predstavljajo delo poli-

cije, kar pripomore k boljši poklicni orientaciji naših učencev.

Za sodelovanje in vse prikazane aktivnosti se policajem iz obeh enot najlepše zahvaljujemo in si želimo podobnih, prijetnih srečanj tudi v prihodnje, saj s tem osveščamo naš mladi rod.

JVIZ OŠ Destrnik - Trnovska vas - Vitomarci
Foto: OŠ Destrnik



ANALIZA PLAVALNIH TEČAJEV

Tudi v letošnjem šolskem letu smo v JVIZ Destrnik-Trnovska vas-Vitomarci organizirali plavalne tečaje za učence od 1. - 3. razreda in za malošolce. Tečaji so potekali od 24. 9. - 29. 9. in od 2. 10. - 6. 10. 2000. Letos je tečaj prvič potekal 13 ur, učenci pa so bili razvrščeni v manjše skupine tako, da je bila zagotovljena večja gostota vadbe. Prav zaradi povečanega obsega vadbe (3 ure in gostote vadbe) so rezultati zaključnega preverjanja boljši, kot so bili v preteklem letu. Plavalnega tečaja se je udeležilo skupaj 216 učencev in sicer 42 malošolk in malošolcev, 61 učenek in učencev prvih razredov, 69 učenek in učencev drugih razredov in 44 učenek in učencev tretjih razredov. Za kvalitetno razumevanje analize je treba poznati tudi kriterije preverjanja.

Kriteriji so za vso Slovenijo enotni in jih je izdelalo ministrstvo za šolstvo in šport:

- učenec dobi oceno 5 in s tem osvoji bronastega delfina ter obenem dobi naziv plavalec, kadar prične plavanje s skokom v vodo na noge ali na glavo in preplava 50 m brez ustavljanja in pomoči kogar koli in česar koli;
- oceno 4 dobi učenec, ki prične plavanje s skokom na noge in preplava 35 m;
- oceno 3 dobi učenec, ki preplava 25 m;
- oceno 2 dobi učenec, ki preplava do 15m;
- oceno 1 dobi učenec, ki zna drseti na vodni površini z rokami naprej, z glavo v vodi in aktivnost izvaja vsaj 5 sekund.

V celotni analizi nas najbolj zanimajo učenke in učenci tretjih razredov (čeprav so tudi rezultati napredka ostalih razredov zelo vzpodbudni), ki nekako zaključujejo cikel plavalnih tečajev skozi 4 - letno obdobje. Za primerjavo služijo rezultati drugih razredov v šolskem letu 1999/2000 in rezultati tretjih razredov v šolskem letu 2000/2001.

Rezultati drugih razredov v šol. l. 1999 /2000

ocena	0	1	2	3	4	5	Skupaj
Št. učencev	7	8	10	1	6	6	38

V lanskem šolskem letu je tečaj obiskovalo 38 učencev. Naziv plavalec in s tem bronastega delfina je osvojilo šest učencev.

Isti učenci so kot tretješolci obiskovali tudi tečaj v tem šolskem letu in dosegli naslednje rezultate:

Rezultati tretjih razredov v šol. l. 2000/2001

Ocena	0	1	2	3	4	5	skupaj
Št. učencev	1	7	9	7	1	19	44

ker je bilo v tej populaciji že lani 6 plavalcev, smo v tem šolskem letu pridobili še 13 novih plavalcev.

Odstotkovna primerjava:

ocene	Neplavalec (0,1,2,3)	Polplavalec (4)	plavalec (5)
Šolsko leto 1999 / 00	68,4%	15,8%	15,8%
Šolsko leto 2000 / 01	54,5%	2,3%	43,2%

Če odmislimo 6 plavalcev iz lanskega šolskega leta, se je v letošnjem šolskem letu povečalo število plavalcev za 34, 2%, kar je zelo velik odstotek.

Razveseljivo je, da je v generaciji, rojeni leta 1991 /92, že skoraj 50 % otrok plavalcev in da je le 2,3% takšnih, ki so le prilagojeni na vodo (ocena 0).

Vsi učenci, ki še niso osvojili naziva plavalec in s tem bronastega delfina, bodo imeli še veliko možnosti. Prva se jim ponuja že ob koncu šolskega leta, ko bodo učenci odšli v poletno šolo v naravi, kjer je glavni poudarek na plavalnem opismenjevanju otrok po nacionalnem programu Ministrstva za šolstvo in šport - vsaka Slovenka in Slovenec naj zna plavati.

Pripravil športni pedagog na JVIZ:
Branko Lah

USTVARJALNA STRAN ZA NAJMLAJŠE JESENSKI MOZAIK

Kmetje so že pospravili poljske pridelke. Če se sprehodimo po pospravljenih poljih, bomo na tleh našli še nekaj zrnja in semen. Poskusite izdelati zanimive mozaike!

POTREBUJEMO:

-semena (bučna, koruzna, sončnična...)
-trdo podlago
-svinčnik in lepilo

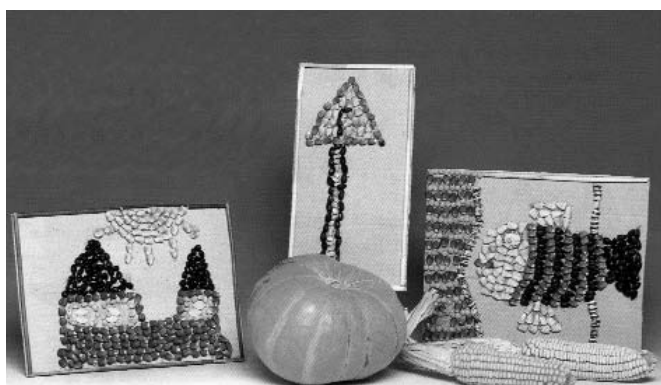
1. Na trdo podlago s svinčnikom narišemo motiv, ki ga želimo imeti na mozaiku.



2. Površino premažemo z lepilom.



3. Premazano površino, prekrijemo s semeni.



Simona Koletnik
Iz revije: Zmajček

OBVESTILO

Turistično društvo daje svoje prostore v najem za različna praznovanja, obletnice, sedmine...

Prostori so ogrevani, na voljo so kompleti jedilnega pribora, krušna peč, trije štedilniki, kombinirani hladilnik – zmrzovalna skrinja. Vse ostale informacije dobite na telefonsko številko 753-0561 (Ivan) ali 041 603-963 (Franc)

Možnost ogleda prostorov.
Se priporočamo!

UPRAVNI ODBOR TD DESTRIK

PRIZANJE DRUŽINI LOVREC IZ JIRŠOVČ

V uredništvu Kmečkega glasa so letos zaključili že trinajsto akcijo Živimo s podeželjem. Komisija v sestavi Nuša Boh Pečnik, univ.dipl.inž.arh., dr. Živa Deu, univ. dipl.inž.arh., Tea Kuzman, univ.dipl.inž.agr. in Meta Žigon, univ.dipl.inž.agr. je pri ogledu kmetij presodila, da si priznanje za arhitekturno oblikovanje zasluži tudi družina Lovrec iz Jiršovč. Podelitev je potekala v gostilni Krona v starem mestnem jedru Škofje Loke. Priznanje je za družino Lovrec izjemnega pomena, saj sta z našega področja prejeli to priznanje samo dve kmetiji – druga je v Podgorcih.

In obrazložitev komisije za podelitev priznanja za arhitekturno oblikovanje:

“Vsi objekti na kmetiji so oblikovani preprosto, brez dodatnega krašenja. Po trških zgledih oblikovani fasadni členi v ometu niso dosegli tega odmaknjenega predela. Pri vzdrževanju starih objektov domači uporabljajo le najpreprostejši apneni belež. Nekaj tega znanja je uspelo domačim prenesti tudi na novo zgrajeni objekt, predvsem izstopata dobra umestitev v prostor in prostorninska zasnova, ki je enaka obstoječim objektom.

Pri zasnovi fasadnih površin so upoštevali simetrijo čelne fasade, poudarjenost glavnega vhoda, strukturno in barvno delitev fasadne površine na temnejše podnožje, belo ostenje in leseni zatrep ter uporabo drugih za to območje značilnih členov.”

Obrazložitev: Priloga revije Kmečki glas

Nataša Žižek



OPOZORILO !

25.09.2000 sem šla na pokopališče in sredi ceste v Zasadih je ležala svinjska koža, obkrožena z muhami, iz vreče pa je gledala še glava. Prosim Vas, če ste že meso pojedli, pa vsaj kožo pokopljite, da se ne bo razširila svinjska kuga... Kot da to ni bilo dovolj, je nekdo še ukradel korito z rožami z našega smerokaza. Vedite, da rožica najlepše tam cveti, kjer prostor in zemljo dobi. Prosim poštenega tatiča, da vrne vsaj korito. Mislim, da smo v Zasadih tudi ljudje, čeprav bolj ubogi kakor po drugih vaseh, a ne morem čistiti vsega. Dovolj je, da čistim postajo - zemljo smo “šenkali”, v zahvalo pa še čistimo.

Opozarjam tudi osebo, ki je v naš gozd prinesla eno vrečo smeti, naj drugič vsaj svoj naslov pusti doma in ne v vreči.

Gera Polič

TURISTIČNA AGENCIJA METKA

VAM PRIPOROČA



Kako čas beži. Še dober mesec nas loči od trenutka, ko si bomo zopet stisnili roke in zaželeli srečen vstop v novo tisočletje. Zagotovo bo tudi letošnji vstop v novo leto tako slovesen in pester kot je bil lanski, zato se priključite številnim našim gos-

tom, ki bodo tokrat zares doživeli MILENIUM – vstop v leto 2001. Posebno doživetje bo predbožično vzdušje na Dunaju in v Salzburgu, kamor se lahko odpravite vsako soboto v decembru, tik pred božičem pa si privoščite še božični koncert. Za božično-novoletne počitnice pa vam ponujamo zanimive kraje in daljše aranžmaje ter potovanja po vaših željah – na morju Slovenije in Hrvaške, v planinah, ob jezerih, zdraviliščih...

* SILVESTROVANJE V DUBROVNIKU

Ena od mnogih možnosti je silvestrovanje v Dubrovniku, kjer bo zabava na najbolj znani ulici – Stradunu, z znanimi glasbeniki hrvaške popularne glasbe.

Gostje lahko v Dubrovniku koristijo različne možnosti namestitve:

Dat. odhoda	VKLJUČENO	Hoteli: SUMATRIN ADRIATIC DOBERDANOV SONČEK	Hoteli: ARGENTINA KOMPAS, LERO SPLENDID, NEPTUN KOMODOR	Letališke in TT takse
28.12.-01.01. BUS – BUS	3 X POLP, ogled mesta žur v diskoteki	28.600,00	28.600,00	800,00
29.12.-01.01. LETALO – LETALO	3 X POLP, letalo, transfer letališče – hotel – letališče,	55.400,00	62.900,00	6.000,00

ogled mesta

LASTNI PREVOZ	POLP - cena na dan	5.800,00	7.500,00	250,00
	Najmanj 4 x POLP			

Obvezna doplačila za silvestrsko večerjo v hotelih: **ARGENTINA** - 20.000,00 SIT, **KOMPAS** - 18.000,00 SIT, **SPLENDID, KOMODOR, VIS** - 13.000,00 SIT.

V hotelu **LERO** silvestrska večerja ni obvezna. Z doplačilom 13.000.- SIT pa je organiziran bogat program v posebni dvorani hotela ADRIATIC, na katerega meji večina hotelov v uvali Lapad.

* SILVESTROVANJE V UMAGU

Št.dni	Sol Elite KORALJ	Hotel ADRIATIC	Hotel SIPAR	Hotel ISTRA	Hotel UMAG
3 dni	28.600,00	17.200,00	17.200,00	15.900,00	15.500,00
5 dni	47.700,00	28.600,00	28.600,00	26.600,00	25.900,00
7 dni	66.800,00	40.100,00	40.100,00	37.200,00	36.300,00
Silvestrska večerja	17.000,00	13.300,00	13.300,00	13.300,00	13.300,00

Najdaljšo noč v letu pa lahko preživite tudi na ulicah velikih prestolnic Evrope, kjer bodo pripravili posebna silvestrovanja na prostem ali pa v diskotekah. Lahko se odločite med različnimi programi:

- * RIM (28.12. - 01.01.2001) - CENA 49.500,00 SIT
- * PARIZ (28.12. - 02.01.2001) - CENA 59.000,00 SIT
- * RIMINI (30.12. - 01.01.2001) - CENA 29.900,00 SIT
- * MADŽARSKA – Blatno jezero (29.12. - 01.01.2001) – CENA 29.900,00 SIT

Za vse nadaljnje informacije in rezervacije smo vam na voljo na sedežu agencije ali po telefonu na številki 02/779-2001.

Metka Kajzer

SREČANJE MINISTRANTOV

Kar nekaj časa je trajalo, da so se uresničile želje po srečanju vseh ministrantk in ministrantov, ki smo svojo pot služenja pričeli pri sedanjem župniku Mihaelu Valthuberju v cerkvi sv. Urbana. Tako smo se 22.10.2000 zbrali pri maši v naši cerkvi, potem pa smo srečanje nadaljevali v gostišču Pri Mici v Janežovcih na skupnem kosilu. Srečanja smo se udeležile generacije, ko je bilo še več kot pol razreda ministrantov, tu so bile tudi prve ministrantke. Prve zato, ker je nekdaj bila navada, da so ministrirali samo fantje. Naš župnik je naredil izjemo in tako dekleta ministrirajo še danes. Med nami je bil tudi nekdanji ministrant, ki je svojo pot služenja nadaljeval, in postal duhovnik. Srečali smo se vsi, ki nas na čas, ko smo bili ministranti, vežejo lepi spomini na del otroštva, ki smo ga preživeli tudi v cerkvi. Srečanje je potekalo v prijetnem vzdušju obujanja spominov, kako je bilo, ko nismo vsega vedeli in kakšne nezgode so se nam

dogajale, ko v otroški razposajenosti nismo vedno poslušali, kaj nas je učil g. župnik. In ko nismo vedeli kako kaj narediti, da bi bilo prav, nam je in še vedno priskoči na pomoč naš "večni" ministrant mežnar Tonek, ki nas je velikokrat izvel iz nerodne zagate. Tudi on nam je pomagal obujati prijetne in neprijetne spomine na dogodke, ki smo jih "zagrešili" med mašo in smo se jim sedaj od srca nasmejali. Ampak verjemite, takrat nam ni bilo prav nič smešno, saj so nas v cerkvi vendar vsi videli in nam je bilo nerodno. Res je bilo včasih težko, ko si moral zgodaj vstati in se napotiti k maši, vendar ne more nič odtehtati spominov na vse lepo, kar se nam je zgodilo, in na človeka, ki nas je pritegnil k oltarju, našega župnika. Vsak od nas bi lahko povedal svoj spomin; svojo zgodbo, tudi tisti, ki so se že preselili v večnost. Tudi teh smo se spomnili, saj smo vsi udeleženci srečanja po

maši odšli na pokopališče, na grobove prižgali svečke in položili šopke, ki jih je v ta namen podarilo vrtnarstvo Marinič.

Danes, ko vidimo, kako malo ministrantov imamo pri nas, nam je težko, saj še niso tako daleč časi, ko nas je okrog oltarja stalo petnajst ali več. Biti ministrant je častno in odgovorno delo, zato vas, fantje in dekleta, vabim, pridružite se ministran-

tom. Verjemite, čez leta, ko boste starejši, boste na to ponosni. Naj bo ta sestavek zahvala g. župniku, ki je dal pobudo za srečanje, in vsem nekdanjim ministrantkam in ministrantom za lepo preživeto nedeljo, ki je bila prepredena s spomini na del našega otroštva.

Nekdanji ministrantki Lidija in Majda



Ministrantke in ministranti z župnikom pred cerkvijo sv. Urbana

Foto: Betka Fras

VČERAJ IN DANES ENEGA KMETA IN KMETICE BREZ ŽMAHILA SO KOLINE KAKOR BLATO¹

Koline nimajo nič opraviti s kakšnim posebnim datumskim dnevom na letnem koledarju², so pa bile eden največjih praznikov slovenskega kmeta. Zakaj?

Svinja ni le domača žival s posebnim mestom v gospodarstvu, ampak prastari človeški mitološki in kulturni simbol. Že v starih civilizacijah je svinja namreč simbolizirala na eni strani plodnost in razcvet, na drugi pa še požrešnost, poželenje, jezo in nečistost³. Medtem ko so druge živali deležne imen in ljubkovalnih imen, so svinje za to prikrajšane. Ljudje morajo svinje ločiti od drugih živali, ker so edine živali, ki jih v najboljšem življenjskem obdobju neusmiljeno in redno ubijajo. Med svinjo, ki je tudi ostanke človeške hrane, in tistim, ki jo hranijo, nastane posebna vez, zato je nazadnje ni ravno najlažje zaklati. Zakol je zavit v skrivnost: dokler prašič ni mrtev, vlada na dvorišču popolna tišina; prašičeva smrt pomeni prehod od nečloveškega k človeškemu, od odbijajočega k zaželenemu⁴.

Praznik kolin naznanja že od

davnih časov prve zimske dneve. Proti zimi so bile živali spitane in treba se je bilo pripraviti na težke čase. Včasih so klali tudi perutnino in govedo, od nekdanjih kolin pa je pri nas ostalo v glavnem le še klanje prašičev. Koline so bile vesel praznik, domači praznik. Včasih so si le takrat lahko privoščili večje količine mesa. Koline so jedli potem več tednov, čeprav se je dogajalo tudi, da so domači, sosede in sorodniki pojedli kar celega prašiča naenkrat in zaužili toliko hrane in pijače - od potic in vina, da so zajedli v eni noči več, kakor je bil vreden ves prašič⁵.

Koline zahtevajo dosti priprav. Otrokom že od nekdaj ni bilo treba v šolo, saj so imeli tudi oni svoja opravila. Posebno skrb zahtevajo noži. Nož zabodjak mora biti zelo nabrušen. Svinje ni lahko odgnati pod nož; včasih se izmuzne. V Slovenskih goricah je zato gospodinja, ko je odprla vratca svinjaka, sunila "krmljenko"⁶ v oči, kar naj bi ji vzelo vid. Kri zaklane svinje so prestregli v krnico⁷, kamor so za srečen potek nasuli nekaj

Štefanove soli⁸. Številne vraže govorijo o tem, da je bil zakol žrtev, obredno dejanje. Svinjo so potrosili z žegnano soljo, preden so jo zaklali.

Klobase so začeli delati proti večeru; včasih so čreva prali v potoku. Za krvavimi kolinami so prišle na vrsto (v Slovenskih goricah) "bele koline", njihov nadev je iz prosene ali katere druge vrste kaše, ki ji niso primešali krvi.

Anton Veliki je zavetnik svinj. Zgodba govori o Antonovi svinji: Antoniti⁹ so za plačilo, ker so negovali bolnike, smeli svobodno pasti svoje svinje, kot razpoznavni znak pa so te svinje nosile zvonček; pogosto so 17. januarja zaklali žival, meso blagoslovili in ga razdelili revežem. Tudi Antonova kužna bolezen, ki je napadala zlasti svinje obstaja; Anton jo je lahko povzročil za kazen ali pa jo je ozdravil.

Da je bilo res tako, nam v svoji knjigi Kmetje včeraj in danes, tolikokrat citiranjem in izposojenem gradivu, iz katerega veliko črparam za svoje etnološke snovi, in je pomembno delo za proučevanje preteklega kmečkega življenja in vsakdana v Slovenskih goricah, potrdi tudi Ignacij Koprivec.

"Prebirajte, mati, prebirajte, za sveto božjo voljo! Do večera mora biti pšeno prebrano, da ga še danes skuham, jutri za to ne bo časa. Pa tudi koline so boljše, če se kaša nekoliko ohladi in sprime. Tomaž, ti pa pripravi špile! Osmodi jim konice, da se ne bodo trle pri vezanju kolin. Poglej, če so rožiči za nadevanje klobas v skrinji, pripravi trske za žlemanje¹⁰ črev, nareži gožice¹¹ in poglej, če je škaml¹² v redu! Potem pa še to: da mi greš zvečer spat! Ne kriči po vasi do polnoči; jutraj bo treba zgodaj vstati. Boter in stric prideta takoj po jutrnici," je naročala v skrbi pogreznjena gospodinja na pragu sobe. Zatresčila je vrata ter odvihrala v kuhinjo, kjer je pripravljala za mesarijo kropnice¹³, piskre, pekače. Pogledala pa je tudi, če je pri hiši dovolj soli, če so na mestu žmahila¹⁴, brez katerih so koline kakor blato. Ko je ugotovila, da je nakupljeno vse, je

šla v uto, kjer je fant brusil nože. Vzela je nabrušen nož v roke, trznila po rezilu z nohtom, skimala z glavo in rekla:

"Iglo vzemi z njega, Franc, iglo! Pa malo hitreje se giblji! Kmalu bo večer, dela je pa še toliko."

Jutro prihodnjega dne je bilo mrzlo. Sever je bril, pozvanjal s šipami na oknih in vrtinčil po zraku redke snežinke, ki so se trgale od oblakov nekam bolešno, težko, ter legale nemirno na podstenu hramov, za sepe goric in zatišja, kjer so večale zamete, ki so bili tam že od prej.

Ko je mežnar pri Svetem Bolfenku odzvonil jutrnico, sta mesarja mrmraje otresala sneg s svojih škornjev na podstenjah¹⁵ pred hišo. Gospodinja je vstala, se pokrižala, prižgala luč ter jim odprla. Vstopila sta. Molče sta odložila nože in obstala sredi sobe.

"Sedita, sedita!" ju je prosila gospodinja prijazno. Segla je na polico po slatinar¹⁶ žganjice, ga postavila pred njiju in ju prosila, naj se je poslužita. Ko pa je videla, da nobeden ni segel po nji, je natočila krožico sama. Postavila jo je pred botra in rekla:

"Požrta, da vaju ne bo zeblo!" Potem sta si natočila in pila, in jezika sta se jima razvezala. Prigrizovala sta tudi črn kruh in ona je zdaj pa zdaj pripomnila:

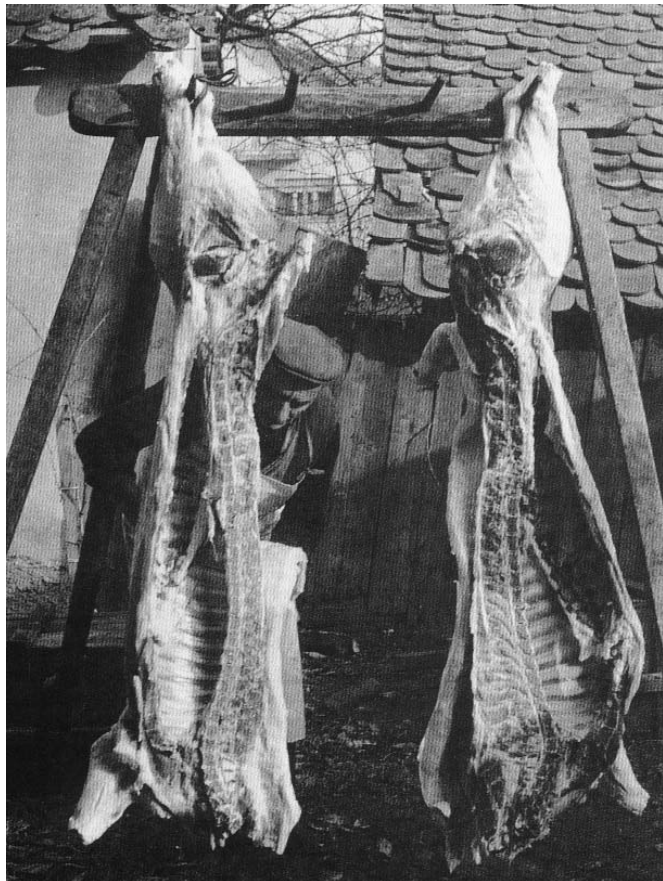
"Denita na zob malo kruha, boter! Bosta laže požrla žganjico."

Zbudila je otroke, ki so bili določeni za pomoč pri klanju. "Tomaž, ti boš držal krmljenko pri zadnjih nogah; ti, Franc, boš pazil na krnico za kri, Micika pa bo svetila," jim je zapovedovala.

Mesarja sta se pokrepčala, požrli pa so iz krožice tudi domači, da bi jih ne začelo zebsti.

Boter, ki je bil določen, da bo zabodel krmljenko, si je zavihal rokave, nastrgal z zabadjakom žegnane soli v krnico za kri, izrekel: "Bog pomagaj!" in odšli so.

Tiho so se približevali svinjakom. Zadrževali so sapo ter opominjali drug drugega z migi rok k molčanju. Gospodinja je





Mesar in gospodar pri delanju klobas.

stopila k veki, jo odprla, stresla svinji, ki je bila nekam nemirna, v kopanju koruze, jo sunila mimogrede z brezovo metlo v oči ter jo tako pocoprila in ji odvzela vid.

Ko je opravila to, je šla k nji skozi vrata. Zadrnila ji je na zadnjo nogo uvr in dala znamenje mesarjem, ki so vdrl v hlev. Svinja je dvignila ušesa, se stresla, prestrašeno zakroutala, ali vrgli so jo, preden se je imela čas postaviti po robu. Z glavo je sicer klestila pred seboj, sekala s čekani naokrog hoteč se braniti, a prvi mesar ji je zastavil rilec z nogo. Ko so uredili tudi pri zadnjem delu, je stopil iz ozadja Franc, dal botru nož in trenutek za tem je bilo čuti rsk noža, ki je drsel skozi kožo v žival.

Krmljenka je zacvilila huje. Zganila se je usa ter z zadnjimi nogami pometala mesarje s sebe, ali uvr je opravila svojo nalogo in ni se ji posrečilo, da bi se dvignila.

Boter je izvlekel nož. Val krvi je brizgnil daleč po hlevu ter poškropil škornje celo Francu, ki je nekam nerodno lovil v krnico kri.

Izgledalo je, da se zabodljaj ni posrečil, zakaj svinja ni hotela nehati cviliti. Parkrat je že omagala, ali krč jo je znova popustil, da se je skoraj dvignila. Mesar je segel po nož znova, ga započil v rano ter ga znotraj zaobrnil nekoliko proti srcu. Svinja je vztrepetala. S poslednjimi močmi se je hotela braniti, a oči so ji bolj in bolj medlele. Moč jo je zapustila in po par minutah je obležala negibno. Izvlekli so jo iz hleva, ji zaprli rano s koruznim storžem, nato pa so jo položili na sani. Vlekli so jo k hiši. Med potjo se je boter šalil:

“Pjebi štirje mesari! Dobro ga primite za hrtalec, ka van nede po listje smükna!” “Zaj že nede,

pje, prej bi nan pa skoro!” so se smejali.

Na večnem pragu so nekoliko postali. Gospodinja je prinesla iz hrama blagoslovljeno vodo, poškropila z njo krmljenko, nato pa so jo odvele v sobo, kjer je čakal škaml, na katerega so jo položili. Privezali so ji noge z vrvmi na tramove, nabrusili še nekoliko nože in glavni mesar je zarezal črte, na katerih so začeli jemati s svinje kožo. Ko je bil nasoljen poslednji kos mesa, ko je bil obešen pod streho tudi že “špeh”, škaml pa odstranjen iz sobe, sta pričela mesarja nadevati koline. Usedla sta se na klop, na kateri so bile velike ničke⁷. Vanje je vtila gospodinja iz krnice strjeno kri, ki sta jo morala združgati¹⁸ med dlanmi. Potem jo je osolila, zabelila z ocvirki, ji primešala mastne juhe in ajdove kaše, in ko je dodala še razna žmahila, sta vse skupaj dobro premešala ter začela z nadevanjem.

“Metlo prinesi, Zepek, pa pometi pod klopjo, da bomo lahko delali koline na snažno!” je velel že nekoliko okajen mesar domačemu otroku, ki je ubogal ter začel pometati, a gospodinja ga je odrinila. Postavila je kropnico pod klop in mu rekla: “Norček! Kaj res misliš, da bodo zlagali koline na tla? Za norca so te imeli.”

Otrok je pogledal nejevoljno in odšel, mesarja sta se pa smejala. Segala sta v lonec po čreva, ki so bila narezana na enake kose in zašita na eni strani s špilami. Porinila sta na prosti strani v črevo koščen rožič, skozi katerega sta tlačila kašo. Izgotovljene koline sta metala v kropnico, ki jo je gospodinja odnesla, ko je bila polna.

Za krvavimi kolinami so prišli na vrsto bele. Napravljene so bile iz prosene kaše, h kateri se ne meša kri in ki se delajo le iz

velikih črev.

Čas se je vrtel naglo. Kmalu je prišla noč, in ko so mesarji končali, je bilo že pozno ponoči. Po delu so sedli za mizo. Zalagali so se s pečenimi kolinami in jih zalivali z vinom. Ko sta boter in stric ustajala, hoteč oditi domov, je gospodinja opazila, da ju noge več ne držijo, pa je dejala: “E, tja za peč se spravita, boter, pa bosta šla jutri domov. Nocoj je frdamano mrzlo in ceste so slizke¹⁹!” In tako je ostalo. Ponekod je ta dan veselica. Zvečer pridejo na koline sorodniki in kak sosed. Ko se ljudje nekoliko napijejo, začno peti. Najprej zapojejo navadno pesem o prašiču, ki se glasi:

“Dobro večer gospod bog vam daj!
Mi smo zdaj prišli v ta zvoleni kraj,
kjer bomo jeli klobase, meso,
bomo veseli no dobro nam bo.

Mi si gučimo, kak dobro nam bo,
Bog ve, kak pa v hlevu s prašičkom
je šlo?

Tisti, ki je v jutru prašička lovija,
se je že davno za dveri nam skrija.

Skoro on pride prestrašeni zlo,
pred kak prašiček jemlje slovo.
Prosti te svoje: “Ne pozabte na me,
če bi prašiček buja me ge.”

Komaj on rep v svoje roke dobi,
že ga prašiček na tla položi.
On se gor skoplje no hitro zbeži,
prašiček mu že na brgūšah visi.

Zdaj še dobil je on enkrat volo,
prime za rep ga, za zadnjo nogo.
Dvakrat preplešeta okoli v kalop,
prašiček pa v bedro zaseka mu zob.

Zdaj se on dere no močno kriči:
“Odprite dveri, no primte ga vsi!”
Vsi so lovili ga, prašiček je ša,
kak da bi neba nikol tam doma.

Vsi se prestrašijo kaj jih je tam,
vse je tud precej gratalo sram.
Mislijo, zdaj je s kolinami ša,
nemo vam jeli klobas no mesa.

Zdaj jih je prišlo krez njega deset.
To je pač bija en strašen cepet!
Prašiček jih zagleda in tam omedli,
hitro čepijo gor na njem zdaj vsi.

Zdaj še predere mu z nožem goltan,
ker je on bija s souraštvom obdan.
Zdaj se on dere no močno kriči,
brate spominja: “Te varte se vsi!”
Zdaj pa le v hišo, že velki je den!
Dosti napravil je vetra nam usem.
To mo pa punli! Do te nede mir,
kda de že visa na peči mehir.

Dragi, ljubljani, vsi kaj vas je tu,
ki na koline povabljeni so!
Zdaj pa le jejmo vsi z dobre vole
svinjo od repa no gor do glave.

Oča no mati ne žalita se,
če mo pojedli vam celo prase!
Bog vam dodeli klobase, meso,
naj tota hiša požegnana bo.

Bog vam dodeli mesa no klobas,
naj do vas pride zahvalniški čas.
Mi pa le pijmo, častimo boga,
kajti on svoje nakrmiti zna.”

Literatura:

Damjan J. Ousec, *Velika knjiga o praznikih*.

Ignacij Koprivec, *Kmetje včeraj in danes*.

Vera Schaubert in Michael Schindler, *Svetniki in godovni zavetniki*.

JELKA PŠAJD

¹ Ignacij Koprivec, *Kmetje včeraj in danes*, stran 78.

² Ker pa so si včasih “kolinili” v glavnem pred božičem in se bliža ta čas, sem ta mesec za mojo rubriko v literaturi pobrskala o kolinah.

³ Sama dvomim, če se osredotočim na domače okolje, da ljudje tu vemo o simboliki svinje. Zagovarjam pisanje študije o življenju v Haložah, ki sledi v nadaljevanju članka.

⁴ Koliko je svinja pomenila kmetu, kaže tudi copranje in zdravljenje svinj. (Glej v: Ignacij Koprivec, *Kmetje včeraj in danes*, str. 200 – 210 in Jelka Pšajd, Trda vera v coprnice, Diplomaska naloga.)

⁵ Ko so tako pojedli celega prašiča, so šli k sosedom ali sorodnikom in tam tudi pojedli celega prašiča.

⁶ Krmljena, napitana svinja za zakol, za koline.

⁷ Posoda (navadno lesena) za svinjsko kri.

⁸ Blagoslovljena sol na Štefanovo – 26.12.

⁹ Viteški red iz 14. stoletja.

¹⁰ Pranje in odstranjevanje sluznice s črev.

¹¹ Šiba.

¹² Škaml, lesena miza ali orodje, priprava na štirih nogah, na kateri razkosavajo svinjo.

¹³ Lončena posoda za krop.

¹⁴ Začimbe.

¹⁵ Prostor pod napuščem hiše.

¹⁶ Steklenica za slatino, radensko, v našem primeru za žganje.

¹⁷ Nečka, posoda iz enega kosa lesa za mesenje kruha.

¹⁸ Zmečkati, zdrobiti.

¹⁹ Slizek, spolizek.

ZA OBOGATITEV VAŠIH JEDILNIKOV

DROBNO – ČAJNO PECIVO



Nekoliko pred prazniki si pripravimo drobno ali čajno pecivo, ki je primernejše za daljše shranjevanje. Med drobno pecivo ne sodijo samo različni oblikovani in izrezani keksi, ki jih lahko še dodatno okrasimo ali nadevamo, temveč tudi različno pecivo, ki ga pečemo v modelih v pečici. Sestavljeno je iz podloge, ki je različno krhko ali umešano testo, nadeva ali iz biskvita. Tako pripravljeno pecivo kasneje narežemo na manjše kose poljubne oblike. Takšno drobno pecivo lahko zaradi neobčutljivih sestavin pripravimo tudi nekaj dni pred prazniki.

Med praznično drobno pecivo sodijo še različni keksi (različni oblikovani in pripravljeni medenjaki in medene zvezdice, pri katerih srečujemo kot začimbe cimet, mlete klinčke, vanilijev sladkor in kot rahljalno sredstvo sodo bikarbono ali jelenovo sol).

Iz medenega testa pa pripravljamo tudi večino figur ob različnih praznikih - parkelj, škof, dedek Mraz. Vsaka figura je po svoje dekorativno obdelana z različno obarvano sladko glazuro. Model za poljubno figuro dobite zelo enostavno. Iz revije prerežite figuro na karton, nato jo izrežite, model postavite na testo in obrežite. Grobi robovi se bodo med peko spremenili in zaokrožili. Sladkorno glazuro (kot je beli led) nanašajte na figuro, ko se pečeno testo ohladi.

LEŠNIKOVE TORTICE

so keksi oblikovani iz treh delov, treh višin in so najbrž ravno zaradi tega dobili ime lešnikove tortice. Sestavljene so iz podlage oz. v krog oblikovanega krhkega testa, iz lešnikove mase ali nadeva in dekoracije, ki je lahko kupček marme-

lade.

Priprava: 20 dkg gladke moke presejemo in dodamo 14 dkg masla, 7 dkg mletega sladkorja in eno drobno jajce. Iz sestavin na hitro ugnemo testo in ga damo počivat na hladno vsaj za pol ure. Nato ga razvaljamo 3 mm na debelo in narežemo okrogle kolobarje – največ do 4 cm velike. Po možnosti uporabite valovit okrogli model. Pečemo v pečici pri 180 °C.

Posebej pripravimo lešnikovo maso iz 2 beljakov, ki ji stepemo v trd sneg, nato jim počasi med mešanjem dodamo 1/8 kg kristalnega sladkorja. Dodamo še 1/8 kg grobo mletih lešnikov in sok pol limone. Pripravljeno maso nabrizgamo na skoraj pečene kekse, vse skupaj damo nazaj v pečico in pečemo še 10 minut. Pečene ohladimo in v vdolbinico damo košček sadnega želeja ali malo marmelade.

BERLINSKE REZINE

pripravimo iz krhkega testa, ki je za podlago nadeva (lahko je mandljev, orehov ali lešnikov) ter iz pokrova iz biskvitnega testa.

Krhko testo pripravimo iz 25 dkg mehke moke, ki ji dodamo 15 dkg margarine, 8 dkg sladkorja v prahu, 2 rumenjaka in pecilni prašek. Iz sestavin ugnemo gladko testo in ga damo počivat. Medtem pripravimo nadev iz 15 dkg mandljev, 15 dkg sladkorja v prahu, 15 dkg drobtin, malo cimeta, 2 žlic rozin in 1 dcl vode.

Spočito testo razvaljamo v obliko pekača. Pekač namažemo z margarino, potresemo z ostro moko ter vanj položimo razvaljano testo. Na testo razporedimo nadev, čez nadev pa biskvitno testo, ki ga pripravimo iz treh jajc (beljake ločimo od rumenjakov). Rumenjaki dodamo 6 žlic sladkorja in penasto umešamo, nato dodamo še 6 žlic gladke moke ter premešamo. Iz beljakov stepemo trd sneg in ga s kuhaličnico primešamo rumenjaku.

Biskvitno testo razporedimo na nadev in damo v pečico ter pečemo minimalno pol ure pri 180 °C. Pečene rezine do mlačnega ohladimo ter narežemo na poljubne oblike (kvadrate, pravokotnike, trikotnike) v velikosti enega do dveh grizljajev.

KRHKO TESTO Z DODATKOM SKUTE

Sestavine: 60 dkg gladke moke, 40 dkg masla, 4 dkg sladkorja v prahu, 25 dkg skute, 6 rumenjakov, limonine lupine.

Priprava: Iz sestavin ugnemo gladko testo in ga damo za pol ure počivat. Polovico testa obarvamo s kakavom v prahu. Testo oblikujemo v podolgovat svaljek, ga razrežemo na enakomerne dele, iz njih oblikujemo podolgovate palice in po dve in dve različnih barv med sabo zvijemo. Na koncu oblikujemo v

krog in konce dobro stisnemo, da se ne odpirajo. Pečemo 15-18 minut pri 180 °C. Tople lahko povaljamo v sladkorju v prahu in jih obesimo na smrečico.

POSEBNI KEKSI IZ KRHKEGA TESTA

Sestavine: 50 dkg mehke moke, 2 žlički pecilnega praška, 25 dkg sladkorja v prahu, 1 vanilijev sladkor, 2 žlički cimeta, 20 dkg margarine, 10 dkg zmletih lešnikov, 2 jajci, malo zmletih klinčkov.

Iz testa lahko oblikujemo poljubne oblike keksov ali uporabljamo testo za zavitke, rulade, rezine ali tortice z nadevi.

Približujemo se prazniki, zato vam želim obilo veselja ob pripravah oz. peki raznovrstnega peciva, sladici in keksov.

Ivan Flajšman

NAGRADE ZA IZZREBANE PIZZE SO PRISPEVALI

OKREPČEVALNICA
&
PIZZERIA
PIVNICA ZLATOROG

Nada Ducman, s.p.
Slomškova 20, 2250 Ptuj
Tel.: 02/771-17-31

BISTROTEKA
Marakuja
VLADO FERČEC s.p.
Vošnjakova 8, 2250 Ptuj
Tel.: 062/775-126

GOSTILNA PRI ROZIKI

Dragica Esih, s.p.
Ptuj

TERMINI V TELOVADNICI

Športno društvo Destrnik objavlja termine v telovadnici, vse zainteresirane občane vabimo, da se udeležijo posameznih rekreacij.

PONEDELJEK

16.30 – 18.00 URE: CVETKO – KARATE (JUDO OŠ)
18.00 – 19.30 URE : FRANC LENART, JIRŠOVCI - NOGOMET
19.30 – 21.00 URE: AEROBIKA – MAJDA PETRIČ (ZASEDENA JE ½
TELOVADNICE)

TOREK

16.00 – 18.00 URE: ODBOJKA OŠ
18.00 – 19.30 URE: KLUB MALEGA NOGOMETA VITOMARCI,
DRBETINCI 34

SREDA

16.30 – 18.00 URE: JUDO - ŠOLA
18.00 – 19.30 URE: CVETKO – KARATE
19.30 – 21.00 URE: NOGOMET – TALUM, MILAN PETRIČ

ČETRTEK

18.00 - 19.30 URE: JOŽE LENART, ŽABJAK 59, 2250 PTUJ
19.30 – 21.00 URE : AEROBIKA – MAJDA PETRIČ (ZASEDENA JE ½
TELOVADNICE)

PETEK

18.00 – 19.30 URE: KARATE - CVETKO
19.30 – 21.00 URE: NOGOMET JANEŽOVSKI VRH – ROBI
MARKEŽ

SOBOTA

16.30 – 18.00 URE: KARATE - CVETKO
18.00 – 19.30 URE : MATIJA ZOREC - KOŠARKA
19.30 – 21.00 URE: VENČESLAV KRAMBERGER -REKREACIJA
21.00 - 22.30 URE: JANEZ MURKO – NOGOMET

VOLITVE V DRŽAVNI ZBOR

Volitve v državni zbor so za nami. Prav je da občane občine Destrnik seznanimo z rezultati, ki jih je na volitvah v 8. volilni enoti – 9. volilnem okraju dosegel župan in poslanec Franc Pukšič, na listi Socialdemokratske stranke Slovenije.

V naslednji tabeli je prikazano število glasov, ki jih je dobil g. Pukšič v občini Destrnik po voliščih in v ostalih občinah.

Volišče	Št. glasov	%
gasil. dom Destrnik	67	60,36
osnovna šola Destrnik	133	78,70
postori občine Destrnik	148	75,90
Pihler, Levanjci	86	72,27
Fras, Placar	37	58,73
Lacko, Drstelja	71	78,02
Čuček, Gomilci	38	97,44
Caf, Gomila	35	74,47
Kramberger, Ločki Vrh	89	86,41
Hanželj, Svetinci	81	77,88
Presečki, Zg. Velovlak	28	54,90
Kokol, Janežovci	36	61,02
Čuček, Placar	57	69,51
Nipič, Dolič	82	81,19
Krušič, Jiršovci	68	60,71
Kocmut, Strmec	23	85,19
Potrč, Zasadi	21	70,00
Občina Sv. Andraž	47	7,79
Občina Trnovska vas	158	24,65
Občina Dornava	319	26,08
Občina Gorišnica	339	17,11
Občina Markovci	368	17,98
Občina Juršinci	70	6,08
PČ Rogoznica in PČ Grajena	763	26,51

Prikazani glasovi pokažejo, da je za g. Pukšiča v Občini Destrnik glasovalo 1100 volilcev ali 73,19 %.

V volilnem okraju je Franc Pukšič dobil 3175 glasov ali 26,24 %, kar je bil tudi najboljši rezultat na listi SDS v 8. volilni enoti.

Športno društvo Destrnik

ZDRAVA PREHRANA

Strokovnjaki ugotavljajo kako velik pomen ima kombiniranje hrane na našem jedilniku. Ta ugotovitev temelji na odkritje, da je nekatere sestavljene jedi mogoče lažje in učinkoviteje prabaviti kot druge. Ključ je energija in pravilno kombiniranje hrane najbolj pospešuje in spodbuja proces prebave. Kombiniranje hrane uči, da lahko človeško telo prebavi zgolj eno koncentrirano jed naenkrat.

Koncentrirana jed pa je vsaka jed razen sadja in zelenjave. V enem obroku ni dobro zaužiti več kot eno koncentrirano jed, ker človeški želodec lahko prebavi le eno tako jed naenkrat. To pomeni, da beljakovinska in škrobna hrana ne gresta skupaj.

(npr. meso in krompir, riba in riž, piščanec in testenine, kruh in sir), smo pa takih kombinacij najbolj navajeni. Pomeni, da lahko v enem obroku zaužijemo npr. samo meso in solato, katerokoli zelenjavo pa testenine in solato, ne pa vsega skupaj. Solato - katerokoli pa lahko uživamo pri vseh

obrokih. Za razgradnjo hrane v želodcu so potrebni prebavni sokovi. Za razgradnjo beljakovinske hrane (npr. meso) so potrebni kisli sokovi, za razgradnjo škrobne hrane (npr. krompir), pa bazični. Če torej zaužijemo oboje skupaj, pride do nevtralizacije sokov in je prebava motena.

Tako mora telo za razgradnjo hrane izločiti več prebavnih sokov, zanje pa potrebuje čas in energijo. Ker nam telo vzame veliko energije za prebavo, se po kosilu velikokrat počutimo utrujene, peče nas zgaga ali začutimo prebavne motnje. Beljakovine, ki se predolgo zadržujejo v želodcu, razpadejo, ogljikovi hidrati pa zavrejo.

Razpadanja in vrenja pa telo ne more izkoristiti. Takšna hrana poraja v telesu strupe. Neprebavljena hrana na silo ostaja v želodcu in gnije, hranilne snovi v njej pa se izgubijo. Takšna hrana potrebuje približno osem ur, da pride iz želodca, nato pa še kakih dvajset ur, da prepotuje črevesje.

Načelo kombiniranja hrane pravi: "Nočemo

izgubljati energijo, želimo, da se hrana zadrži v želodcu le kake tri ure, ne da bi razpadla in vrela, brez plinov in napenjanja, zgage in prebavnih motenj."

Pa še nekaj o sadju:

Priporočajo sadje že na tešče in čim več dopoldne. Ker sta sadje in zelenjava lahko prebavljiva se v želodcu zadržita le kakšne pol ure. Ni pa dobro jesti sadja takoj po kosilu, ker se sadje v želodcu zadržuje le kratek čas, ostala hrana pa ne (npr. meso) in sadju preprečuje, da bi se prebavilo. Tako sadje nima pravega učinka. Po obroku naj poteče tri do štiri ure, do zaužitja sadja. S takim načinom prehranjevanja ni treba stradati, ampak ravno obratno, zaužijemo lahko več hrane, pa še več energije nam ostane za življenje. S takšnim kombiniranjem hrane se začnejo tudi procesi hujšanja – seveda, kjer je to potrebno.

Odločitev pa je seveda Vaša.

Nataša Čeh

NAŠI OLIMPIJCI NA POŠTNIH ZNAMKAH

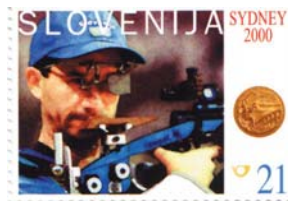
Prve zlate olimpijske medalje v zgodovini samostojne Slovenije so prav gotovo več kot zadosten razlog za izdajo posebnih priložnostnih znamk, s katerimi je tudi Pošta Slovenije počastila dosežke naših vrhunskih športnikov.



Veslača v dvojcu Iztok Čop in Luka Špik sta zaslužna, da se je na

prizorišču OI Sydney 2000 prvič v zgodovini letnih olimpijskih iger razlegala slovenska himna. Iztok Čop je na olimpijskih igrah že osvojil medaljo. V Barceloni sta leta 1992 z Denisom Žvegljem prejela bronasto

medaljo, ki sta si jo priveslala v dvojcu brez krmarja. Po nekajletnem tekmovanju v enojcu je Čop leta 1997 spet začel veslati v "družbi", tokrat v dvojnem dvojcu z Luko Špikom. Mladinski prvak v enojcu, z izkušnjami v dvojnem dvojcu, v katerem pa z Erikom Tulom nista bila tako uspešna, je očitno pomenil pravo kombinacijo. Nova družabnika sta za začetek premagala "zlato" italijanski čoln iz Atlante in tako nadaljevala do zmage na svetovnem prvenstvu v Kanadi leta 1999. Od takrat nista doživela poraza. Rajmond Debevec je poskrbel, da se je naša himna slišala tudi drugič. Po manj uspešnih nastopih na štirih olimpijskih igrah v preteklosti mu je končno uspelo. Eden najboljših strelcev na svetu je zablestel v trojnem položaju z malokalibrsko puško. Dosežek, za katerega si je prislužil zlato medaljo, je



pomenil tudi nov olimpijski rekord v tej strelski disciplini.

Priložnostni poštni

znamki z motivi Iztoka Čopa ter Luke Špika (dvojni dvojec) in Rajmonda Debevca (tekmovanje v trojnem položaju z malokalibrsko puško) ter z nazivno vrednostjo 21 tolarjev sta izšli 16. oktobra. Oblikoval ju je Dušan Brajič, natisnila tiskarna Delo.

POŠTA SLOVENIJE

AVTOPREVOZNIK
Marian Tašner, s.p.
Dolič 36, 2253 Destrnik, tel.: 02/753-23-11
Nudimo vam prevoze vseh vrst
gradbenega materiala
GSM: 041/642-916



Arnui
ELEKTROINSTALATERSTVO
Otmar Arnuš, s.p.
Destrnik 38a, 2253 Destrnik
Telefon: 02/753 28 91
GSM: 041/640 462

**Vodenje
poslovnih
knjig.**



Anica Marksl, s.p.
031/815-417

www.posta.si // info@posta.si

STORITVE NA DOMU



Zakaj bi
hodili
na pošto ...

... če pride pošta k vam?!

Več informacij dobite pri vašem pismonoši.

POŠTA SLOVENIJE