

Finalgrad
GRADBENIŠTVO
041 277 580

NAJVEČI NOVOLETNI MEGA
Disco
10.80
HAPPY HOUR
od 20.00 do 23.00
D.J. SUPERSTARS

LOVRD
DAVIDMAN
Mr. PREMIX DJ
DJ MARINKO (Hr.)
THE CITY 30.12
Koper - Capodistria
TAXI
OGV

NOVOLETNA MOTOHOVA PRILOGA ULIČNI ARTISTIČNI CELOLETNI RECEPTI



NAJ BO VSAJ SREČNO LETO

(Mef) Težko verjamem, da bo leto 2006 kaj bistveno boljše od tega, ki se pravkar končuje. Pravzaprav nam ne ponuja prav nič novega, kar bi nas morda navdajalo vsaj z nekakšnim lažnim upanjem, da bomo dobili nekaj novih delovnih mest, nekaj novih projektov in nekaj novih priložnosti za vse tiste mlade, ki ta trenutek ne najdejo nikogar, ki bi jim ponudil roko pomoči.

No ja, ponujajo jo že, vendar ne zato, da bi jim ponudili možnost ustvarjanja neke nove dodane vrednosti ampak zato, da jim poberejo to, kar še uspejo ustvariti in zaslužiti njihovi starši. Pogled na vabila za različne žure nam jasno pove, da je industrija zabave ta trenutek bistveno pomembnejša od industrije novih vrednosti. Ali ste že kje prebrali oglaš, da bo prvih sto prijavljenih prosilcev za delovno mesto dobilo nagrado tako kot jo dobi prvih sto udeležencev kakšnega mega žura ali podobne zabave? Zagotovo ne, kajti industrija zabave je ta trenutek vodilna v tej naši deželici, pa ne zato, ker bi nam kaj novega prinašala, ampak zato, ker je prisotna v vseh medijih, ker je preprosto in. Nesrečni dogodek v diskoteki pri Ljubljani je sicer zdramil nekatere starše, katerih petnajstletniki so že stari

znanci nočnih klubov, vendar pa ni spremenil globalne slike zabave v naši deželi. Še naprej te iste mladoletnike na vsakem koraku vabijo na »največje žure vseh časov«, kjer bo moč v omejenem času zastoj dobiti alkoholni napitek v neomejenih količinah.

V pričakovanju novega leta je govorjenje o sreči pač stvar navade, saj bomo bolj kot srečo potrebovali malo več pameti. Samo tako bomo namreč mladim ponudili priložnost za doseganje ciljev, ki se danes zdijo tako daleč. Eden od njih je stanovanje in v občini se menda resno pripravljajo na izboljšanje razmer na tem področju. Težje bo z zaposlitvijo mladih, med katerimi je velika večina neizobraženih, ki prave priložnosti takorekoč nimajo. O zaposlovanju pa žal ne razmišlja nihče, čeprav je kristalno jasno, da so tam rešitve za večino problemov današnje mladosti, ki je sposobna delati, ustvarjati in vztrajati. Žal za dokazovanje v Izoli ne najdejo prav nobene priložnosti.

Zato prav nič ne preseneča, da Zavod za zaposlovanje, Center za socialno delo, obrtna in gospodarska zbornica ali politične stranke niso mladim namenile nobene pozornosti. Saj jim nimajo kaj ponuditi. Vsaj do začetka predvolilne propagande. Potem pa



MA KAJ NAS BRIGA



Jaz sem predsednik te države, zato pozabite težave. Sem sinonim za lepe čase, če ne za vas, potem pa zase. Za ta božično dober čas sem si omislil nov izraz. Če se nasmejemo bolj postrani so že od straha vsi posrani, če se smejim kot Mona Liza je to le malo manjša kriza, Če se smejim kot na tej sliki pa so problemi res veliki. Zato rešujte živo glavo, prej kot zamenjamo ustavo, ker naš namen je vse zatret potem pa znova vse začeti. Če smo zares že vse zasrali bi radi delo vsaj končali, Zato dokler Slovenci še miga, je naše geslo: Kaj nas briga.

PRVI ISTRSKI SNEG



V torek zjutraj, menda okoli pol štirih, so tudi Izolo prekrile snežinke, ki so kmalu pobelile mesto in Izolonom prinesle več težav kot radosti. V torek dopoldne se je sneg spremenil v dež in težav na cestah ni bilo več, čeprav je res, da so se mnogi vozniki spraševali, kaj bi bilo, če bi pri nas zapadlo 10 centimetrov snega. K sreči se to ni zgodilo in sneg je tako dobil zgolj scensko funkcijo, za kaj več pa se bo moral še potruditi.

JEREB
AVTO CENTER

Avto Center Jereb, Izola
www.a-jereb.si

Revita
Izdelki
za zdravo življenje
(Hotel Delfin - vhod s parkirišča)
URNIK
ponedeljek, torek,
četrtek, petek: 8.30 - 15.00
sreda: 8.30 - 17.00
sobota: 8.30 - 12.00

vreme
mrzlo



Banka Koper
641
29. december 2005

OBALA V MALEM
nepremičnine
immobili
BREZPLAČNA TELEFONSKA ŠTEVILKA
080 18 33
www.sifra-nepremicnine-sp.si

KAPUCINO

Sport



IZOLA IN ODBOJKA

POGLED S STRANI

piše ŽARKO
za Kapučino Sport



Dovolj rokomet, toda sobotna tekma med Hrpeljei in Celjani je bila res vredna ogleda. Prvi poraz prvakov v tem prvenstvu, Hrpeljcem pa šop dodatnih žetonov. Tudi publika je bila prava, nabita dvorana se je izkazala, navijanje, takšno si verjetno želijo vse ekipe. Dovolj rokomet, nekaj praznikov, moško reprezentanco pa čaka evropsko prvenstvo.

Selektor obljublja vse najboljše, tudi vse iz tujih klubov. Težko bo ponoviti Evro 2004, toda nekateri nas uvrščajo med favorite. Izolski rokometišči so položili letošnje račune na obnem zboru. Redni občni zbor, samo poročila, kaj "neznanega" pa ni bilo slišati. Vsi zadovoljni, čeprav je kar nekaj črnih lis. Zlasti pri tistih najmlajših je slabo, govori se o pravi krizi. Vse bo opazno čez nekaj časa, ko bo zmanjkala kakšna generacija. Je že tako, da se koledarska leta ne ujemajo s tekmovalnimi sezonami in računi so polovični. Izolski šport bo tudi letos pustil opazen pečat v slovenskem prostoru. Povsod nas je bilo in zopet vprašanje od kod vsa ta energija, predvsem pa sredstva za vse te dosežke. Veliko je tu iznajdljivosti saj je država zelo skopa s sredstvi. Še huje je, če pozabiš na kakšen papir in si ob dotacijo.

In tako pridemo tudi do ZŠD (Zveza športnih društev), žal živi samo v papirjih in še to za malo časa. Ali so društva in klubi res tako nezainteresirani za njeno delovanje? Nekajkrat sem že omenil, da naj bi klubi preko ZŠD bolj agresivno zahtevali svoje "pravice". Neenotnost in neaktivnost gre tako bolj na roko tistim, ki delijo kot tistim, ki prejemajo. Veliko stvari za tehten premislek.

Vsem športnikom in članom izolskih klubov, vsem občanom Izole želim uspešno 2006.



Venus

Venus

Salon za nego telesa
Izola, Smrekarjeva 12
tel.: 05/ 641 66 65
gsm 041 557 663

Lepota in privlačnost sta odsev zdravega telesa.
Zdravje in lepota kot harmonija telesa in duha
sta pogoj za srečno in uspešno življenje.

Uživajte v prijetnih ročnih masažah, ki blagodejno učinkujejo, odpočijte si od napornega vsakdanjika, bodite lepi, vitalni in sproščeni.

- nega telesa in obraza
- masaže
- anticelulitni program
- pedikura
- depilacija
- nega rok

NOVO! TRAJNO! HITRO! NEBOLEČE!
Najnovejši GREEN FLASH v kozmetiki:
trajno odstranjevanje dlavic
je sedaj hitro in enostavno!

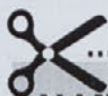
NOVO!!!
Pokažite vašim najdražjim, da mislite nanje. Podarite jim našo storitev, vedeli bodo, da jih imate radi. **DARILNI BON**
je pravo darilo za Božič,
Novo leto, rojstni dan,
obletnico ali pa kar
tako, za lepši dan.

NAJPOPULARNEJŠI ŠPORTNI(K)CA IZOLE



Tako kot je že v navadi smo tudi letos, v sodelovanju z Zvezo športnih društev Izola, pripravili izbor najpopularnejših športnic in športnikov naše občine, v teh dneh pa že prejemamo prva glasovanja in pojavljajo se nekatera nova imena, med katerimi so tudi trenutni "hit" malonogometišči KMN Izola, spet so tu pingponkaši in seveda veslači ter rokometašice. Izdati pa VAM moramo, da so se letos posebej angažirali pingponkaši in trenutno vodijo v obeh konkurencah, še posebej pri glasovanju po elektronski pošti. Zato navijači, če želite nagraditi svojega športnega vzornika ali prijatelja - Podvizajte se.

Postopek izbire je še naprej tradicionalno sodoben. Tisti, ki nimajo interneta bodo lahko izrezali kupone iz Mandrača in jih poslali na naslov Mandrač, Veliki trg 1, ali pa jih kar odložili v poštni nabiralnik na tem naslovu, tisti s priključkom pa bodo seveda glasovali po elektronski pošti na naslov: urednistvo@mandrac.com. T Povejmo še, da bomo najpopularnejše razglasili in nagradili v ponedeljek 16. januarja 2006 v predverju Kulturnega doma v Izoli ob 18.00 uri.



**NAJPOPULARNEJŠ(I)A
IZOLE**

Kupon št. 1

Najpopularnejša športnica:

Najpopularnejši športnik:

ŠPORTNI(K)CA

DRŽAVA NAJ OBČINI VRNE ZEMLJO ZA GRADNJO POCENI STANOVANJ

(nadaljevanje s prejšnje strani)

V OBČINI STEJEJO LJUDJE, NE STRANKE

- Opozicija v naši občini ne sedi v občinskem svetu ampak je v civilni družbi. Resne strankarske opozicije takorekoč ni.

- Trdim, da na lokalni ravni v resnici ni strankarskega življenja in strankarskih nasprotij. Lahko da je v kakšnem posamezniku tudi ideološko nasprotovanje, v resnici pa je občina skupnost, kjer je strankarska pripadnost popolnoma nebitvena. Pred dobrim desetletjem je kar nekaj ljudi mislilo, da sem članica Krščanskih demokratov pa so me kljub temu volili je to dokaz, da to nima nobene zveze s strankarsko pripadnostjo ampak je odvisno od tega ali ljudje verjamejo, da bo nekdo lahko njihov dober župan ali občinski svetnik. Če bi imeli večinske volitve v občinski svet, kar bi bilo po moje bolj zdravo kot proporcionalne, bi vsaka volilna enota imela svojega kandidata in bi bili izvoljeni samo ljudje, ki imajo res dobro ime in čist obruz. Ko spremljamo dogajanje v našem občinskem svetu je zelo opazno, da prihaja do nekaterih sporov zaradi izrazitih nepolitičnih razlogov. V glavnem so povod osebni, poslovni ali kakšni drugi razlogi, zadnje čase pa je sploh samo še en razlog, ki pa ga ne bi imenovala.

- **Prostorska problematika precej ovira izvajanje občinskih programov.**

- Človek se uči dokler je živ in tudi z mano je tako. Jaz se nisem nikoli poglobljala v to, kaj vse mora biti v prostorskem izvedbenem aktu, zato da je res popoln. Nekateri spuščejo, zakaj decembra nismo obravnavali lokacijskega dokumenta za Šared. Tega nismo storili zato, ker ta dokument še ni dokončan. Nekateri so ga želeli razdeliti na dva dela. Zdaj naj bi sprejeli takega, golega in bosega, v drugem delu pa parcelizacijo. Lepo vas prosim. Prostorski akt brez parcelizacije je toliko vreden, kot da ga nimaš. Brez njega ne moreš izvršiti nobene razlastitve in ko hočeš neke potegniti cesto se vse ustavi, saj so razlastitve v takem primeru nujne. Čez Šared moramo speljati vodovod in smo zdaj morali narediti velik ovinek, ker je nekdo ni dovolil vkopavanja vodovoda po cesti, ki je vrisana a je njihova last. Po cesti nam niso dovolili služnosti. Ampak, bomo videli, kako bo potem, ko si bodo morali vodo potegniti iz daljšega konca, čez tisto njihovo cesto in do hiše, vsega skupaj kakšnih 150 metrov dlje, kot bi lahko bilo. Mi jim tega seveda ne bomo plačali.

- **Ali vsi ti zapleti s prostorskimi dokumenti lahko ogrozijo proračun za naslednje leto?**

- Seveda. Mi v letu 2006 nimamo predvidenih kakšnih posebej velikih zneskov na področju družbenih dejavnosti. Dokončati moramo reševalno postajo, ki bo stala približno 190 milijonov, približno 100 milijonov bo šlo za začetek del na kulturnem domu, nato je še projektna dokumentacija za mladinski center v Arrigoniju in potem so še zneski, ki bodo poravnani drugače. Naprimer stanovanje v kulturnem domu bomo zamenjali za stanovanje v že zgrajenem bloku. Drugače pa je s komunalno infrastrukturo na Maliji, v Kortah, v industrijski coni in Livadah. Tistega pač ne bomo mogli delati, če ne bo dovolj denarja. Če se bo marca meseca pokazalo, da ne moremo prodati Kreda, bomo te investicije ustavili in tudi kulturnega doma ne bomo jeseni začeli podirati. Mi moramo za kulturni dom leta 2007 zagotoviti okoli 600 milijonov in če Kreda ne bomo prodali, tega denarja ne bo. Če se ne bomo z Galebom uspeli dogovoriti glede obrtno stanovanjske cone, potem tistih 280 milijonov čez leto dni in še enkrat toliko denarja čez dve leti, v proračunu pač ne bo in zato investicij pač ne bo. Skutka, če se bo pokazalo, da teh virov ni bom marca predlagala rebalans proračuna, črtala vse investicije in bomo šli z zelo oskubljenim proračunom naprej. Nekaj investicij seveda bomo izvajali, saj imamo predvideno, da bomo s prodajo zaslužili 1 milijardo 800 milijonov, okoli 900 milijonov pa vendarle bo iz tekočih prihodkov in od prodaje zemljišč na Belvederju. Investicije v tej vrednosti ostanejo, druge pa bomo morali črtati, če ne bo šlo drugače.

(nadaljevanje na naslednji strani)



Na zadnji letošnji redni seji občinskega sveta je podžupan Igor Franca predlagal tudi popravek osnutka Uredbe o izvajanju aktivne zemljiške politike s povečanjem namenskega premoženja Stanovanjskega sklada Republike Slovenije, ki ga je pripravilo Ministrstvo za okolje in prostor.

Ministrstvo sicer ugotavlja problematiko zagotavljanja stanovanj za primerno ceno za mlade in za mlade družine in ter najemniških neprofitnih stanovanj, vendar Franca meni, da bo predlagani način reševanja tega problema neučinkovit in neugoden za občine in posledično tudi za državljane ki naj bi jim bil namenjen ta ukrep.

Po njegovem bi morala Vlada Republike Slovenije naročiti ministrstvu naj popravi osnutek uredbe tako, da se vse nepremično premoženje v lasti države, ki ne služi osnovni dejavnosti brezplačno prenese na občine. Občine pa naj Ministrstvo obveže, da bodo nepremično premoženje namenile samo za izgradnjo najemniških stanovanj in neprofitno prodajo stanovanj za svoje občane.

V utemeljitvi je podžupan še zapisal: Prodaja stanovanj Stanovanjskega sklada v Kopru, Ljubljani, Izola itd. je pokazala slabosti take prodaje. Prišlo je do nakupov stanovanj po neprofitni ceni s strani dela kupcev, ki na ta način niso reševali svojega stanovanjskega problema ampak so kupovali stanovanja za študij otrok, kot počitniško stanovanje, za preprodajo in drugo.

IZOLA IMA ČEZ 700 FIKTIVNIH PREBIVALCEV



V izolski občini je po zadnjem popisu prebivalstva (iz leta 2002) bilo 14.549 prebivalcev, gospodinjstev je bilo 5.253, število vseh stanovanjskih enot je 6005 od tega je nenaseljenih 600 stanovanjskih enot (v oddajanju, uporaba kot počitniško stanovanje, drugo).

Po virih občine Izola je prijavljenih stanovanjskih in počitniških enot za plačilo pavšalne turistične takse v letu 2005 približno 800 enot. Ocena je, da od 5124 enot kjer so stalno prijavljeni prebivalci cca.700 enot takšnih, kjer ima lastnik oziroma eden od članov družine zaradi davčnih ugodnosti (neplačilo pavšalne turistične takse, nižje nadomestilo za uporabo stavbnega zemljišča...) samo fiktivno prijavljeno stalno bivanje, dejansko pa živi drugje. Od leta 1999 do 2004 je v občini bilo izdanih za 587 stanovanj gradbenih dovoljenj. Na podlagi teh statističnih podatkov, bi lahko prišli do zaključka, da v občini ni potrebe za novimi lastniškimi in najemnimi stanovanji in pri taki intenzivni gradnji bi morale tudi cene na trgu biti v trendu padanja, kar na žalost ni res. Po oceni občine bi bilo treba v občini Izola zagotoviti v kratkem 100 stanovanj za prodajo občanom po neprofitni ceni in cca. 350 najemniških stanovanj zgolj za sanacijo stanja iz preteklega pbdobja, ter nato letno zagotavljati 20-30 stanovanj.

Sklad kmetijskih zemljišč RS upravlja kmetijska zemljišča, s spremembami občinskih strateških prostorskih aktov pa se bodo po veliki verjetnosti spremenila območja naselij, posledično se bo tudi spremenila raba zemljišč iz kmetijskih v stavbna. Po sedanjih veljavni zakonodaji morajo občine ta ista zemljišča, katera so bila brezplačno odvzeta in prenesena v last države odkupovati in tako se tudi stroški za izvajanje aktivne zemljiške politike povečujejo. Zato bi bilo smiselno in pošteno do občin, da takrat, ko Sklad neko zemljišče s katerim upravlja, nameni iz kmetijskega v stavbno zemljišče, da ga sklad brezplačno prenese na občino v kateri je zemljišče.



ENI ODPIRAJO, DRUGI ZAPIRAJO



Po vseh kolobocijah in sporih s sosedi je Egidio Krajcar prejšnji vikend odprl svojo Galerijo v Ljubljanski ulici. Časa za razstavo ob obletnici smrti Luciana Klevčeje bilo premalo a idej ima Egidio še veliko. Manj pa jih ima najemnik lokala v Manziolijevi palači, ki bo točno 31. decembra zaprl vrata.

Kdo bo novi najemnik lokala v palači se še ne ve, slišati pa je, da ga iščejo med pripadniki narodnosti. Med kandidati je menda izolski vinar Zaro, omenjajo pa tudi nekakšno skupino mladih gostincev.

V Ljubljanski pa so odprli tudi prenovljeno derifo v kateri lahko najemnik razstavlja in prodaja Za



domače vino, olje in slane sardone ter bakala, v tem prenovletnem času pa se je, v veselje gostov in jezo sosedov, spremenil tudi v nekakšno sodobno derifo. Škoda le, da nima WC-ja.

Za prepoznavnost se trenutno bori galerija Art Society ob hotelu Marina, ki so jo odprli pred kratkim. TAm trenutno razstavlja nemška akademska slikarka Mara iz Nurnberga, uredili so tudi prodajalno vrhunskih tujih in domačih vin, danes pa bodo menda tudi predali denar, ki so ga zbrali na dobrodelni akciji ob otvoritvi.

Pri Kraljici pa so si naredili samofešto. Spekli so sardene, popili malo preveč in igrali do poznega. Sosedje so nekako preživeli, udeleženci tudi.



(nadaljevanje s prejšnje strani)

- Na strani Galeba Vam očitajo, da se ne znate dogovarjati.

- Jaz nočem nič drugega kot to, da tisti, ki kupi našo zemljo plača to zemljo po pošteni ceni in da preda komunalne naprave, ki jih je zgradil, z vsemi papirji in ne le z uporabnim dovoljenjem ampak z vsemi situacijami in dokazili, da so bile plačane, tako da vidimo, koliko je bilo zgrajenega in koliko je bilo tega, kar je bilo zgrajenega, porabljenega kot komunalna infrastruktura pri gradnji koristnih površin v objektih, ki so bili dosedaj zgrajeni. V dvajsetih letih se je nabralo ogromno stanovanjskih in poslovnih površin za katere vemo, da je bila elektrika namejena v skladu z zazidalcem, porabljene pa je bilo bistveno več. Drugače rečeno: Inštalirane elektrike pri najemnikih je bistveno več kot je bilo inštalirane moči skozi trajo postaje. Samo čiste račune hočemo, nič drugega. Predvsem pa kot županja ne bom podpisala pogodbe s katero bom pristala na to, da bo zemlja, ki je danes vredna 35 tisočakov plačana po 15 tisoč. Tisti, ki mislijo, da bom kaj takega podpisala potem rečejo, da sem težka za pogajanja. Moja funkcija je, da varujem interese občine, pa čeprav me razglasijo za trmasto in nesposobno za pogajanja. V konkretnem primeru se zdaj že tretjič pogajamo. Prvič so odvzeli pooblastila prokuristu, ker se je pogovarjal na način, ki se je meni zdel normalen, zdaj pa stojimo bolj ali manj vsak na svojem.

- Kaj pa se dogaja z marino?

- Z Marinvestom smo imeli pogovore na pobudo veleposlanika in smo najprej morali pojasniti, da je prišlo do nesporazuma v zvezi z odlokom o začasnih ukrepih oziroma zamrznitvi posegov v prostor. Odlok ima napako in smo jo odpravili, saj smo z vknjižbo prepovedi parcelacije in prometa z zemljišči onemogočili tudi vknjižbo delov objekta Amfona in preprečili prodajo območja H. To smo potem odpravili brez spreminjanja odloka. To napako smo priznali in povedali, da je odpravljena, smo pa tudi pred veleposlanikom povedali, da drugega ne moremo storiti, saj smo spremenili družbeni plan zato, da lahko sami gradimo pomol B in komunalne priveze. In tudi morski del smo razdelili na dva dela zato, da si ohranimo pravico gradnje tega pomola in komunalnih privezov. Nikjer ne piše, da imajo oni za vse večne čase pravico graditi te objekte. Oni sicer imajo lokacijsko dovoljenje a je to tudi vse kar imajo. Pogodbe na osnovi odloka o pristaniščih v občini Izola niso sklenili, ker je niso hoteli skleniti. Mi smo imeli pripravljeno pogodbo kjer je bilo zapisano kaj naj bi oni gradili, vendar je takrat niso podpisali, tako da oni nimajo nikjer nobene pisne zaveze s strani občine, da imajo pravico graditi nekatere stvari. Oni niso nikoli bili znani investitor na območju marine. Imeli so le pogodbo o odplačnem prenosu zemljišč zato, da bodo zgradili marinsko in komunalno infrastrukturo in da bodo potem te stvari prenesli na občino in na Komunalo. Tisto kar ni bilo preneseno pa ni njihovo in konec.

OBČINA BO UREJALA KOMUNALNE PRIVEZE

- Bo torej občina gradila pomol B.

- Seveda. Po vsej verjetnosti bomo šli na tak aranžma, da bi, glede na veliko zanimanje ljudi za te priveze, ustanovili delniško družbo. Mislim, da bi bil delež za tiste, ki imajo svoje čolne, tja do šest metrov dolge, razmeroma majhna, tisti, ki želijo na pomol B pa bi seveda dobili delež, kolikor bi bili pripravljeni plačati. Seveda lahko nekdo vloži za več privezov, a oddajali jih bomo mi. Če bo ta družba imela dobiček bodo delničarji pač dobili del tega dobička. Če bo imela izgubo pa bo treba kaj dodati, vendar mislim, da izgube ne bi smela delati.

- Kdaj bi lahko začeli graditi pomol B?

- Mi imamo vlogo za vodno dovoljenje že od septembra lanskega leta, vendar se je zgodil »molk organa«. Pred kakšnim mesecem so nam obljubili, da ga bomo dobili v desetih dneh pa spet ni nič.

- Se bo naslednje leto kaj premaknilo na območju Argoline?

- Ne vem. Tudi z gospodom Čoklom smo imeli pogovor a nismo prišli na zeleno vejo, ker je on prepričan, da bo na vrhovnem sodišču tožbo dobil. Moram povedati, da sem mu predlagala naj naredi tisto kar je najbolj logično in da se mi čudno zdi, da ni že ob sprejetju odloka o družbenem planu, takoj zahteval, da se za to območje sprejme lokacijski načrt v skladu s tem, kar je v družbenem planu. Takrat ga ni bilo in zdaj sem mu ponovno rekla naj da vlogo za pripravo lokacijskega načrta, ki ga lahko izdela samo občina, vendar je to zavrnil, češ, da bo po nuzsodbi sodišča gradil to, kar je predlagal v gradbeni dokumentaciji.

KULTURNI DOMO BOMO RUŠILI DRUGO JESEN

Prejšnji teden so izolski občinski svetniki opravili kar dve seji. Najprej so se na 7. izredni seji seznanili s predlogom proračuna za leto 2006, dan kasneje, v četrtek pa so na 27. redni seji sprejeli programe javnih zavodov in mimogrede uredili še plače funkcionarjem.

Glede na to, da je razprava o proračunu za leto 2006 še zelo živa povzemamo nekaj izvlečkov iz razvojnih načrtov za področje družbenih dejavnosti. Kaj se nam torej obeta.

KULTURNI DOM IZOLA

Sredstva v skupni višini 100,00 mio SIT namenjamo za projekt izgradnje kulturnega doma v Izoli. Pričakujemo, da bodo v letu 2006 izpolnjeni tudi vsi potrebni pogoji za izpraznitev obstoječega objekta kulturnega doma (izselitev vseh etažnih lastnikov in stanovalcev v neposredni sosesčini ter preselitev javnega zavoda na začasno lokacijo, tako, da bi v mesecu septembru pričeli z načrtovanimi rušitvenimi deli in nadaljevali z gradnjo novega objekta v skladu s terminskim planom. Ocenjena vrednost investicije znaša 1.155,9 mio SIT.

REŠEVALNA POSTAJA IZOLA

Sredstva v skupni višini 195,4 mio SIT namenjamo za izgradnjo nove reševalne postaje v Izoli. Projekt izgradnje objekta nove reševalne postaje v Izoli je zastavljen kot skupni projekt občin Izola, Koper in Piran. Ocenjena celotna vrednost investicije znaša skupaj 244,42 mio SIT. Temeljni kamen za začetek izgradnje reševalne postaje je bil položen 4. novembra 2005, reševalna postaja pa bo predana namenu predvidoma do junija meseca leta 2006.

OBNOVA SAKRALNIH SPOMENIKOV

Za obnovo sakralnih objektov kulturne dediščine v občini Izola namenjamo za leto 2006 investicijska transferna sredstva v višini 8,0 mio SIT. Sredstva so namenjena za nadaljevanje obnove zahodne fasade župne cerkve sv. Mavra v Izoli.

MLADINSKI CENTER V PARKU ARRIGONI

Za investicijske odhodke namenjamo sredstva v skupni višini 28,7 mio SIT. V prvem tromesečju proračunskega leta 2006 bo predvidoma zaključen javni anonimni enostopenjski natečaj za idejno zasnovo arhitekture in projektiranja za Mladinski center Arrigoni v Izoli, ki ga občina kot investitor izvaja v sodelovanju z Zbornico za arhitekturo in prostor Slovenije.

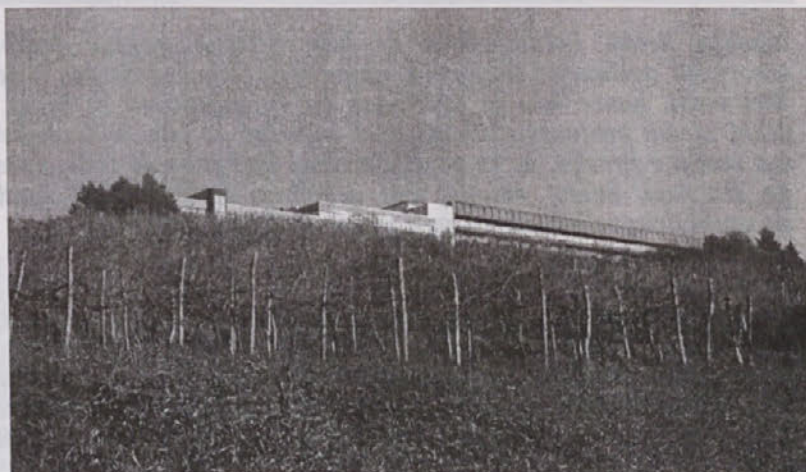
TERAPEVTSKA SKUPNOST DREVO ŽIVLJENJA

Občina Izola, Društvo za pomoč zasvojenecem od nedovoljenih drog Drevo življenja in g. Štuva Peter, ki ga po pooblastilu zastopa g. Štuva Milan, so 4.2.2004 podpisali krovno, dne 23.7.2004 pa še posebno pogodbo o sofinanciranju izgradnje kmetije za potrebe terapevtske skupnosti Društva za pomoč zasvojenecem od nedovoljenih drog Drevo življenja. Skupna projektantska vrednost projekta znaša 167,9 mio SIT, po stalnih cenah iz decembra 2003. V proračunu za leto 2006 namenjamo za realizacijo projekta sredstva v višini 30,0 mio SIT. Občina Izola je doslej v projekt vložila 44,5 mio SIT upoštevajoč sredstva za leto 2006 in 2007 pa bi njen vložek znašal skupaj 104,6 mio SIT.

REKONSTRUKCIJA IN ADAPTACIJA OBJEKTA ZA POTREBE

PROJEKTA VARNA HIŠA V PIRANU

Sredstva v višini 23,3 mio SIT namenjamo za realizacijo projekta Varne hiše v Piranu, ki ga sofinanciramo s sosednjima občinama Koper in Piran ter s sodelovanjem Ministrstva za delo, družino in socialne zadeve RS. Nosilec investicije je Občina Piran, načrtovana sredstva pa predstavljajo tretjinski delež vrednosti investicije. Realizacija projekta je predvidena v letu 2006.



Prejeli smo

Želimo si odgovor na vprašanje in ne ovinkarjenja

Tako gospe Viktoriji Carli kot predvsem vsem Izolankam in Izolanom, ki niste prisostvovali javni obravnavi razgrnjenega lokacijskega načrta Bolnišnica, v pojasnilo, zakaj sem jo vprašala (in ne, kot spoštovana gospa laže v svojem pismu v zadnjem Mandraču, "zasliševala"), ali je dobila pooblastilo, da V IMENU SKLADA KMETIJSKIH ZEMLJIŠČ IN GOZDOV in s svojim podpisom (kot zaposlena na skladu) pod dokumentom zahteva mnenje (ali razlago) Ministrstva za okolje in prostor o zakonitosti Odloka o spremembah družbenega plana za območje Obala Koper - Izola z bolnišnico.

Na vso srečo smo imeli vso javno obravnavo snemano s TV kamero in mi gospa Carli Viktorija ne more podtikati nečesa, česar nisem rekla. Nikakor nisem rekla, da ona kot fizična oseba nima pravice zahtevati od Ministrstva tega istega odgovora in tudi to je navadna laž, da občina karkoli skriva "kot vojaške načrte", še najmanj pa prostorske akte.

O strokovnosti posameznikov in njihovem "zelo korektnem delu" na skladu, na občini in v kakih drugih organizacijah v preteklih letih se tudi marsikaj ve. Dobro bi bilo, da bi pripadniki civilne iniciative pomislili, da je Izola zelo majhna in nas Izolanov spomin še nikakor ni začel zapuščati. Posebno še nas "ta starih", ki znamo še kaj drugega kot kakšno pravljico o Rdeči kapici in o Sneguljčici in sedmih palčkih!!!

Ob vsej obilici besed, ki ste jih natrosili v svojem pisanju, gospa Carli, pa še vedno nismo dobili odgovora, ali ste bili za prej omenjeno pisanje na Ministrstvo za okolje in prostor pooblaščen ali ne. Ni potrebno stotih besed. Samo DA ali NE, pa bo vse jasno.

Isto se je namreč zgodilo z zahtevo Civilne iniciative za razlago Ministrstva za okolje in prostor (v nadaljevanju MOP) v zvezi z zazidalnim načrtom Kredo, ki se je - glej ga zlomka, kakšno naključje - znašla na MOP, toda ne kot dopis civilne iniciative, ampak z glavo Sklada kmetijskih zemljišč in gozdov in podpisom njegovega vodstva (takrat še ne Viktorije Carli).

Med Izolo in Ljubljano namreč šepetajo, da je bilo baje nekemu prepovedano, da plete v svoje "civilne" vojne svojega delodajalca!

Županja
Breda Pečan



OBALA V MALEM

nepremičnine

www.sifra-nepremicnine-sp.si

NAKUP, PRODAJA, ZAMENJAVA HIŠ, STANOVANJ, PARCEL
IMAMO LICENCO MOPE IN 15 LET DELOVNIH IZKUŠENJ PRI POSLOVANJU Z NEPREMIČNINAMI

Izola - Kristanov trg 2, tel. 05/ 640 11 10, fax: 05/ 640 11 11

BREZPLAČNA
TELEFONSKA
STEVILKA

080 18 33

immobili

S.p. Ivan Konstantinovič univ.dipl.ekon.

OD PRODAJE ZEMLJIŠČ JE ODVISNO KAKŠNO BO NOVO LETO

Županja Breda Pečan letos ni bila deležna kakšne posebne pozornosti novinarjev Mandrača, natančneje, bila je prisotna a ne v prvi osebi. Konec leta je priložnost da to popravimo in tukaj je nekaj njenih prednovoletnih misli in pogledov na leto 2006. Pogovor sva začela v Bruslju, in ga popeljala skozi Ljubljano do Izole. Začela pa sva tam, kamor odhaja vsaj nekajkrat letno v vlogi članice slovenske delegacije v odboru regij pri Evropski skupnosti.

- Ali je Evropa v krizi.

- Kar se tiče regij in občin mislim da ni. Tisti, ki smo v odboru regij in kar cela komisija se najprej obnašamo tako, da Evropo razumemo kot Evropo regij in ne kot Evropo nacionalnih držav. Po mojem je ta sedanja kriza predvsem kriza tistih, ki Evropsko politiko vodijo predvsem kot svojo nacionalno politiko in se upinajo temu, da bi nacionalne meje tudi zares izginile in bi se kot konstitutivni del Evrope bolj uveljavljale regije kot države. Gre predvsem za povezovanja preko meje in ustanavljanje nekakšnih evroregij, ki bi zbrisale meje nacionalnih držav. Žal pa tudi mi Slovenci nismo nič drugačni kot na primer Francozi, ker hočemo obdržati vse atribute nacionalne države, Evropo pa imeti za molzno kravo, ki naj skrbi, da se bomo mi razvijali hitreje kot vsi drugi.

- Se tudi vam zdi, da Slovenci sploh nismo dojeli bistva te Evrope?

- Pri nas je obveljala logika, da je Evropa zveza nacionalnih držav kjer morajo bogate dajati tistim, ki niso tako bogate. Ta logika še posebej drži v desetih novih članicah. Evropa ni zato, da se bomo pasli na nekih skupnih jastih, ker te jasti mora nekdo napolniti, ampak mora postati skupnost, ki bo svetu več kot le močan gospodarski subjekt, ampak bo predvsem vzorčna skupnost demokratičnega odločanja in demokracije nasploh.

- Pravite, da v odboru nastopate kot predstavniki regij in občin. Vendar hkrati tudi kot predstavniki političnih strank.

- Seveda, saj je vodenje in nujanje odboru odvisno od moči posamezne politične skupine. Ta trenutek je politična skupina najmočnejša in prav januarja bomo volili novo vodstvo odbora regij in takrat bomo mi prišli na čelo tega odbora.

- Kako pa se Vaša stranka (SD) obnaša do Evrope. Jo razume kot Evropo nacij ali Evropo regij?

- Mislim, da se v nobeni naši stranki ne obnašajo prav posebej Evropsko, neglede na to ali imajo evropske poslance ali ne. Bistveno premalo se vključujemo v Evropo in tudi moja stranka pri tem ni izjema. Naprimero, ko potekajo kongresi evropske socialistične stranke smo mi ob tem zelo neopazni. Mislim, da tukaj delamo napako, saj bi z malo več dela lahko dobili pomembnejšo vlogo znotraj te stranke.

- Kdo je kriv za to?

- Mislim, da vodstvo stranke nima neke posebne želje, da bi bili pomembnejši člen te evropske socialistične stranke.



- Vaša stranka zdaj deluje kot opozicijska stranka, je način dela zdaj bistveno drugačen?

- Način dela je isti, le učinki so zdaj bistveno drugačni oziroma slabši. Kot poslanci delamo tako kot prej ali še več, vendar naših predlogov, z izjemno redkimi primeri, ne sprejmejo, kljub temu, da so dobri in da nimajo namena rušiti temveč izboljševati stvari. Recimo, ob proračunu, kjer smo predlagali številne amandmaje, so nam očitali, da denar nenehno črpamo iz postavke za obrambo, vendar je bilo logično, da bo sprejetega

bore malo in da bomo morda pobrali vsega skupaj par deset milijonov. Na koncu pa nismo uspeli z nobenim predlogom in nič nismo pobrali.

- Ali ste morda premalo populistična opozicija.

- Zelo možno, saj so naše razprave in predlogi argumentirani in sledijo nekemu smotru, zato pač niso tako populistični in všečni, čeprav je res, da smo zadnje čase uporabili kar nekaj močne »municije«, vendar še vedno v mejah spodobnega. To se je pokazalo tudi v javnomnenjski anketi, ki je po mojem delu uspešna za nas predvsem zaradi dobrega dela poslanske skupine, ne pa predsednika. To, da smo mi pridobili ta dva odstotka v politbarometru je gotovo rezultat tega, da smo bili bistveno ostrejši in bolj prisotni v medijih, tako da so ljudje videli, da mislimo resno. To, da je naš predsednik preveč nežen, obziren in kooperativen pa je seveda druga plat medalje.

PRIMORCI NISMO VEČ ENOTNI

- Kako pa zdaj deluje Klub primorskih poslancev?

- Na začetku mandata sem jaz vodila ta klub in smo imeli predvsem teme, ki niso bile tako problematične, ni bilo težav ne v klubu ne v državnem zboru. Ko pa so se pojavile nekatere teme, kjer bi se morali primorski poslanci trdno postaviti pa so nastale težave v dogovarjanju in pri glasovanju. Ko je klub vodil g. Prijatelj in zdaj, ko ga vodi g. Terčon pa je sodelovanje bistveno slabše. Tudi v primerjavi z leti 1992 - 1996, ko smo bili prav tako zelo raznorodni poslanci, s Hvalico in Poljšakom, a smo takrat bistveno več skupnih projektov peljali kot to počnemo zdaj. Zdaj se zberemo, se pogovorimo, kolegi z vladajoče koalicije se strinjajo in soglašajo, potem pa v državnem zboru glasujejo tako kot jim je bilo odrejeno in ne tako kot smo se zmenili. Moram reči, da tudi v Klubu nasprotujejo nekaterim predlogom, kot je bilo v primeru praznika združitve Primorske. Skratka, lahko rečem, da je smiselnost organiziranja kluba primorskih poslancev manjša kot je bila nekoč. Vidi se bistvena razlika med nujanjem poslancev prejšnje in sedanje vladne koalicije. Danes je disciplina v koaliciji bistveno strožja kot je bila prej in poslanci si enostavno ne upajo glasovati drugače kot jim je naročeno. V prejšnjem mandatu je opozicija včasih le uspela pridobiti kakšnega poslanca iz vrst vladajoče koalicije za kakšen svoj predlog, zdaj pa je to nemogoče.

- Ali se spremembe na državni ravni poznajo tudi v naši občini

- Če govoriva o ljudeh, ki vodimo občino, od občinskega sveta do občinske uprave, ne vidim nobene razlike. Tako kot smo imeli vsake toliko časa eskapade vladne koalicije pri nas, se bo dogajalo še naprej in tukaj gre za zelo individualistične nastope zato iz tega ne gre delati problemov. Tudi pri ponujanju različnih konfliktov v zvezi s prostorskimi posegi vlada nima posebnega vpliva, vendar pa potem, ko prihaja do reševanja teh konfliktov, tam pa je bistvena sprememba. Kakor hitro pridemo na državni nivo imam občutek, morda čisto ženski, da se nenehno nekaj izmikajo in zavračajo. Naprimero pri otoku oziroma pri pripravi sklepa, da bodo začeli z državnim lokacijskim načrtom, kjer vse stoji. Tudi v zvezi s Kredom in bolnišnico sem že zdavnaj predlagala, da se srečamo, vmes nekajkrat govorila z enim, drugim in tretjim ministrom ter državnim sekretarjem, in poklicala jih bom tudi danes, pa še vedno nimam odgovora. Sosledje takšnih dogodkov je dokaj nenavadno in nedvomno ni vse samo stvar mojih občutkov. Naprimero, ista ženska, ki je dala oziroma podpisala dovoljenje za Kreda je zdaj, po osmih ali devetih letih, odkrila, da dovoljenje ne velja.

NADALJEVANJE NA SLEDNJI STRANI

Kam po primerno darilo?

Letos izberite darilo, namenjeno dobremu počutju ali zdravju. Takega darila bodo gotovo veseli in ga bodo koristno uporabili. Ne morete zgrešiti!

Nekaj idej?

Anatomski vzglavnik, perilo moči (poživlja in daje energijo), vodni filter ali vodni vrček (zdrava voda iz pipe, nič več nakupov v plastenkah), kozarci 2000 (proti stresu ali za hujšanje - preprosto natočite in popijete), analizator telesne maščobe, inhalator, vlažilnik, masažni aparati, merilniki krvnega tlaka, protibolečinski stimulator, brezkontaktni termometer, lučke iz kristalov kamene soli, relaksacijska in protistresna kozmetika....

Ste odkrili pravo?

UGOTOVITE, kaj vse lahko storite za svoje zdravje. Obiščite nas.

Revita

Izdelki za zdravo življenje

Tel.: 64 - 040 - 64

UVOD

KI NI TO, KAR BI MORAL BITI, AMPAK TO POSKUŠA

Sofija Loren je v svoji kuharski knjigi V kuhinji z ljubeznijo, napisala, da je recepte, ki jih je predstavljala nabirala po celem svetu, kjer je hodila. Mi smo recepte zapisovali med tem, ko smo čakali, da bo kdo prišel k nam.

Ulični Artistični Recepti so delni odraz ene izmed odvisnosti, ki se v socialnih družbah v zadnjem času pojavlja v vedno večji meri. To je tako imenovana odvisnost od hrane, ki se je razpasla skoraj ob boku drugih pozitivnih in negativnih odvisnosti. Vsaka družba vlaga ogromna sredstva, da bi take pojave odpravila ali vsaj zavrta. Kot smo lahko slišali iz dobro obveščenih virov, se tudi naša vlada pripravlja na boj s tem perečim problemom in pripravlja zakon, ki bo zagotovil vsakemu državljanu enkrat mesečno topel kaloričen obrok na njegove stroške. V okviru evropskih povezav je to edinstven, inovativen pristop, ki naj bi ga podprla tudi Evropska unija z omogočanjem pridobitve sredstev iz evropskih skladov, v kolikor bi vam zmanjkalo denarja za polento.

Vivat.

Drugi del uvoda,
ki je ravno tako škifo

Vsi recepti, zapisani in zabeleženi, z blagoslovom vseh naprednih socialnih sil, so bili izvedeni In Natura ter preiskušeni na republiškem zavodu za degustacijo in konzumiranje KB Sonček, Izola.

Ob tej priliki se zahvaljujemo za ves vložen trud inženirjem degustatike in konzumirologije po naslednjem neabecednem redu

Samo, Jordan, Dejan, Mef, Marjeta, Elvica, Marija, Verica, Peter, Livio, Miki, Aljoša, Primož, Vili, Jože, Milan, Meta, Franc, Iztok, Milan, itd....

člani Radia Capris, Radia Hit,
ter naključni degustatorski eksperti iz euro-eksotičnih krajev –Ljubljane, Maribora, Celja
itd.





MARJAN MOTOH

Januar Gennaio	Februar Febraio	Marec Marzo	April Aprile	Maj Maggio	Junij Giugno	Julij Luglio	August Agosto	September Settembre	Oktober Ottobre	November Novembre	December Dicembre
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29		29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
30		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
31		31		31		31	31		31		31

Riž z morskimi sadeži in zelenjavo
A la pajedla

Za kvalitetno, predvsem pa dokaj užitno izvedbo, potrebujemo naslednje nujne in manj nujne sestavine.

14243 zrn dolgozrnatega neplastičnega riža
1 kg dokaj uporabnih morskih sadežev
1,83 dl pravega najbolj hladno stisnjenega olivnega olja
korenje
petersilj
zeleno
rožmarin
sol in poper
baziliko
česen in čebulo
brinovo jagodo in lovorjev list,
po želji paradižnik in zeleno papriko,
glino za modeliranje
modelirko in kiparsko vreteno.

Opomba : v kolikor se vam riževih zrn ne ljubi šteti, lahko vzamete čajno skodelico kot mero.

Najprej si na začetku izvedbe zaželimo obilo uspeha, odstranimo iz delovnega prostora vse družinske, socialno nezrele in politične momente, postavimo v prazen kot kiparsko vreteno z modelirko in glino, ter se polni delovnega zanosa lotimo kuhanja.

Najprej očistimo čistokrvne hrvaško-italijansko-špansko-japonske morske sadeže, jih s primerno ostrim nožem poljubno oblikujemo-kvadratke, kroge, trikotnike ali kakšne druge oblike in jih v skledi pustimo počivati. Prav tako naredimo z zelenjavo, ki je, to lahko upamo, domovinskega porekla. Na ta način je tesarsko-oblikovalni del priprav za nami. Poskušamo po najboljših močeh odstraniti sledove borbe z morskimi sadeži in zelenjavo, zakrpamo v tej borbi nastale vreznine, v mislih podoživimo moč in energijo kuharske umetnosti, ter nadaljujemo z delom.

V lonec primerne velikosti nalijemo vročo vodo, dodamo ščepec soli, strok česna, vejico rožmarina in lovorjev list, dodamo 0,5 dl olivnega olja, počakamo da voda zavre, vsujemo riž in ga ob rahlem občasnem mešanju in tihi molitvi 10 minut kuhamo. V tem času, ko se riž v vreli vodi trudi da bi nam kar najbolj ustregel, v široki ponvi segrejemo 1,3 dl olivnega olja, mu dodamo narezano zelenjavo, umetniško oblikovane morske sadeže, vse možne začimbe, ki jih imamo pripravljene, rahlo popoprano ter na zmernem ognju dušimo. Zdaj se lahko ob vonju po zelenjavi, morskih sadežih, česnu in eventualno zažgani posodi posvetimo kiparjenju z glino v upanju, da nam bo uspelo ob drobni podpori talente izdelati nekaj drobnih glinenih izdelkov.

Ko smo zelenjavo in morske sadeže podušili do mehkega, odcejeni in z mrzlo vodo oplaknjeni riž z ne prevelike višine dodamo k zadušnim sestavinam, premešamo, potresemo z grobo naribanim sirom, ki smo si ga pravkar sposodili pri sosedu, nekaj minut popečemo, pokličemo družinske člane in ostale socialno moteče elemente, razen politikov in jim postrežemo našo umetnino.

Dober tek.

P.S. upajmo, da so naši glineni izdelki uspeli tako dobro, da jih lahko v ateljejih na Ljubljanski in Koprski za male pare prodamo in gremo na pizzo.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

Oslič, ki ni osel
v blitvini halji s krompirjem
in glasbo

Žival, sive barve, ki hodi predvsem po istrski zemlji, nekaj tudi po kontinentalnih krajih in institucijah, se imenuje osel. Oslič nima s to prislovitveno butasto živaljo nobene zveze, saj živi v morju, nima zveze s parlamentom niti lokalnimi oblastmi in je riba. Ponavadi nastopa v javnosti samostojno, mi ga bomo pa danes odeli v blitvino haljo in ga skupaj s krompirjem turistično obarvali, torej zapecili. Nivea kreme faktor 56 ne potrebujemo zato pa potrebujemo druge stvari, kot so

1 kg zgoraj omenjene apolitične ribe
česen
blitvo
krompir
olivno olje
rožmarin, timijan, koprce, kapre, lovor
sol in poper

dokaj kvaliteten radijski aparat, naravnan na postajo Radia Capris

Najvažnejši nam je v začetku dober radijski sprejem. Uredimo si ga, nato začnemo z novo kulinarično umetnino. Osliča, če je svež očistimo in filetiramo, zmrznjenega samo odtajamo. Na noben način ne dovolimo poslušanja političnih komentarjev, da ne bi postal tak kot njegov suhozemski imenjak. Blitvo in krompir skuhamo, vendar ne čisto do mehkega. Trdo ima svojo kvaliteto. Filete osliča na hitro frigamo, položimo vsak filet na blitvin list, pokapljamo z olivnim oljem, potresemo s strtim česnom in začimbami in zavijemo v blitvino haljo. Zvitke položimo v namaščen pekač v vrsto, ob njih pa naložimo na pol kuhan krompir, potresen s koprcom in kaprami. Vse skupaj postavimo v ogreto pečico za pol ure in ob poslušanju Radia Capris pozabimo na težke trenutke kulinaričnih umetnikov.

Dober tek.



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28

Ričet a la pape

ali kako s pomočjo očeta lahko tudi kuhamo

Kuhanje je delo, ki je lahko ustvarjalno, zabavno, kratkočasno, inovativno, družabno... ali pa tudi ne. Za vse tiste, ki tako mislijo smo pripravili jed na žlico, ki je ustvarjena s tujo delovno silo, brez naše muke, vendar s kančkom rizika, kot je pri vseh menagerskih poslih.

Potrebujemo

korenje, peteršilj, zeleno, kolerabo, por
čebulo in česen
sol in poper
ješprenj
baziliko, origano,
olivno olje
očeta z nožem (lahko v skrajni sili drug sorodnik)
vezani letnik časopisa Mandrač -2005

Instrukcijska navodila

Vzamemo očeta in z njegovo pomočjo, to je, voljo in silo, narežemo vso zgoraj omenjeno zelenjavo, ki jo na olivnem olju v loncu rahlo prepražimo. Na prepraženo zelenjavo stresemo skodelico opranega ješprenja, premešamo, odstranimo eventuelne očetove mini amputacije, dodamo začimbe, sol in poper (ješprenju, ne očetu), zalijemo z vodo, premešamo in se brez očeta zatopimo v časopis Mandrač. Ko zavre dodamo zgoraj neomenjen fižol iz konzerve, prav tako tudi zgoraj neomenjeno narezano klobaso, najbolje prekajeno. Po nekajkratnem mešanju pustimo kulinarični substanci rahlo vreti, očetu objokovati svojo usodo, mi pa se posavetimo časopisu Mandrač in morebitnemu odsotnemu božanju hišnega ljubljénčka. Ko je vse v loncu kuhano do mehkega, preizkusimo hrano na družinskih članih in če ni reakcije v pol ure, lahko sedemo h kosilu.

Dober tek.

MANDRAČ

April
Aprile

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

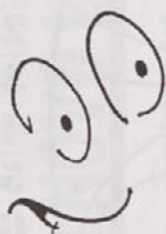
26

27

28

29

30



Polenta s hobotnico in blitvo

Rumeno, rumeno,
ki te ljubim kuhano, pečeno
Freda Gracie Lorcatti

Zelo priljubljen zdrobljen zgodnje ameriški rastlinski izvozni artikel vulgo koruzni zdrob ali še bolj popularno polenta je odlično ustvarjalno kulinarčno izvajalsko sredstvo pri katerem je tveganje zastrupitve družinskih članov veliko manjša kot na primer pri zeleni mušnici, nudi pa zato veliko umetniških obdelav, kot je naslednja.

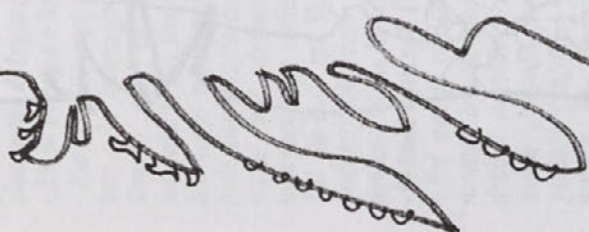
Potrebujemo ..

Čajno skodelico koruznega zdroba ali vrečko instant polente
1 kg ne preveč inteligentne hobotnice
šop domače blitve
čebulo in česen
sol, poper, rožmarin, baziliko, timijan, lovor,
košček pancete ali slanine
mleto rdečo papriko in kos sira
ne preveliko slikarsko platno in
najnovejšo kritiko razstave sodobnih slovenskih slikarjev

Najprej v delovnem prostoru, imenovanem kuhinja zapremo vsa okna, saj ni potrebe, da vse mesto posluša vaše morebitne krike groze in bolečine. Domače ljubljence, v kolikor jih imate, nežno odpeljete čim dlje, da jim ne povzročite šoka v rangu novorojenega petarde, položite platno vodoravno na mizo in začnete.

Najprej očistite hobotnico, izvedete amputacijo lovka, detintoizacijo notranjosti ljubkega octopusa in ga skupaj z delom čebule, česna in ostalih začimb pokuhate na srednjem ognju. V drugem loncu skuhamo oprano blitvo, rahlo osoljeno z dodatkom česnovnega stroka, tretji lonec imate pripravljen za kuhanje polente in na manjši lonec poskušate ujeti ritem slovenske himne. Kuhano hobotnico na narezanem koščku pancete v široki ponvi prepražimo, dodamo grobo zrezano čebulo, ostanke začimb, žličko rdeče paprike in čakamo, da se v pokriti posodi na majhnem ognju v lastni tekoči substanci do konca zmehča, medtem pa odcedite in sesekljate blitvo in skuhamo polento. Na koncu hobotnici dodamo polento in blitvo, potresemo s sirom in približno pol ure popečemo v pečici. Ob pravilnem razmetavanju hrene, brizganju polente in kapljanju blitvino papričnih madežev, boste v tem hipu ugotovili, da vaše slikarsko platno, ki je vse to prestrezalo, prav nič ne zaostaja za dosežki modernega slikarstva. Hrana, ki ste jo ustvarili, je pa za dušo.

Dober tek. .



Mednarodna morska pašta
z jadranskim pridihomBuči, buči morje Adrijansko,
oslič pa kalamar dišita po japonsko...

Pašta na tisoč načinov, pašta vedno in povsod, pašta za vse prilike, zakotne ali svečane, pašta vseh oblik, velikosti, cenovnih razredov... to je njeno veličanstvo. Pašta. Nekateri jo omenujejo tudi testenine, nekateri iz nje delajo umetnine, kdo jo pa kam komu rine...

Naša bo dišala po morju.

Potrebujemo
1 kg kalamarov, ki so čim manj iz mednarodnih povezav
0,5 kg osličev ali molov
vrečko pašte z obliko po želji
česen in čebula
petešilj, rožmarin, bazilika, lovor, žajbelj, kumina
sol in poper
sir za ribanje
dve jajci, žlico jogurta
olivno olje
zadnjo zgoščenko skupine Zakurjeni Jurij
in ostro dleto ter kladivo

Kuhinjo najprej pogrnemo s časopisnim papirjem, odmaknemo vse vredne steklene predmete, ki bi se lahko razbili, prižgemo CD predvajalnik, odložimo orodje in ob zvokih skupine Zakurjeni Jurij poskušamo ob čiščenju kalamarov pokazati ves gnev zaradi mejnih zapletov v Piranskem zalivu. Ko nam to uspe, si najprej oskrbimo vse odrgnine, vreznine in, potpludbe, poskušamo očistiti še osliče oziroma mole, zamenjamo časopisni papir na kuhinjskih tleh in skuhamo zgoraj omenjeno pašto. Velik del našega opravila je za nami in si lahko oddahnemo ob milozvočni glasbi Zakurjenega Jurija. Ko je pašta kuhana, jo odcedimo, oplaknemo z mrzlo vodo, vzamemo pekač in vanj naložimo kalamare, jih potresemo z začimbami, pokapljamo z olivnim oljem in pokrijemo s kuhano pašto, ki smo ji primešali del naribanega sira, polijemo s stepenimi jajci, ki smo jim primešali žlico jogurta, potresemo s preostankom naribanega sira in pokrijemo z očiščenimi osliči oziroma moli ter pokapljamo z olivnim oljem. Tako napolnjen pekač postavimo za 45 minut v pečico. V kolikor ste trudoma pripravljeno hrano zapekli preveč, lahko nastalo tvarino z duhom po zažganem, s pomočjo dleta in kladiva spremenite v ljubka držala za knjige. V nasprotnem primeru pa
Dober tek.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

Jabolko, ki ni Adamovo z rižem in ne preveč morskim piščancem

Po svetopisemskem zapisu je Eva v Raju zapeljala Adama z jabolkom. Skoraj sigurni smo lahko, da ob tem jabolku ni bilo ne riža in ne piščanca, niti kakšne druge priloge. Kaj bi šele bilo davnega časa v Raju, če bi bilo zapeljevanje tako gurmansko, kot je naš naslednji umetniški izdelek.

Potrebujemo

kose piščanca, ki nima gripe, tifusa, kuge ali druge nadloge
česen in peteršilj
rožmarin
sir gorgonzola
riž, olivno olje
jabolka, po možnosti iz domovinskih nasadov
žlico kisle smetane
kumino,
papir za peko
pesmarico originalnih tibetanskih narodnih pesmi

Po očiščenju kuhinje negativnih osebkov in energij, se lotimo priprave piščanca z ustreznim b.p. zdravniškim izvidom. Meso ločimo od kosti, na tanko narežemo in na olivnem olju, potresenega z začimbami hitro opečemo. V loncu zavremo vodo s strokom česna in rožmarinom in skuhamo riž. Jabolka olupimo, narežemo na približno dva cm debele kolobarje, izrežemo peške in jih položimo na pekač pokrit s papirjem za peko. V izrezano odprtino naložimo gorgonzolo, pokrijemo s piščancem in vse skupaj v obliki kupčkov pokrijemo z rižem, premazanim s kislo smetano, posuto s kumino. Vse skupaj damo v ogreto pečico, pečemo približno dvajset minut. V tem času se poskušamo naučiti eno izmed originalnih tibetanskih narodnih pesmi iz 16. stoletja.

Lahko vam zagotovimo, da bo vaš kulinarični izdelek močno prekašal vaše znanje tibetanskih pesmi.

Dober tek.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

Marinada, ki nima nobene zveze z marino

Vsi strokovnjaki za prehrano in vsi trgovci z ribami se strinjajo in nam na vsakem koraku dajo vedeti, da so ribe, kakršnekoli, prav tako skoraj vsi morski prebivalci, najbolj zdrava hrana. Pripravimo jih lahko na razne načine, pečene, kuhane, frigate, surove. Dobro so vse, velike in majhne, bele in plave, same ali s prilogami... Skratka, hrana za bogove. Med temi bogovskimi jedmi je tudi ena izmed marinad – vloženi rib – ki je lahko pripravljena iz katerekoli vrste rib, lignjev, sip, hobotnic, samo da niso preveč politično opredeljene, torej, da so sveže.

Naša marinada bo s kalamari, ki na našem trgu nastopajo kot steber euro-atlantskih in okoliških povezav, navezav in zavezav, za kar potrebujemo

1 do 2 kg kalamarov
čebulo in česen
lovor, rožmarin, baziliko, timijan, origano
sol in poper
korenje, zeleno, por, peteršilj
olivno olje
vinski kis
brinove jagode
barve za steklo in akvarij s tropskimi ribicami



Akvarij napolnimo z vodo, spustimo vanjo tropske ribice, malo zelenja, kakšen kamen in jih opazujemo približno pet minut. Tako smo se nagledali svežih rib in se lahko posvetimo pripravi marinade. Najprej očistimo kalamare, ki so verjetno manj sveži kot ribe v akvariju, ter jih popečemo na žaru. Pečene pokapljamo z mešanico olivnega olja, strtega česna, peteršilja in rožmarina. Zelenjavo na tanko narežemo, ji dodamo veliko čebule, narezane na tanke lističe, česen, začimbe in nekaj brinovih jagod. Skočimo v kopalnico oprati močno solzne oči – zaradi rezanja čebule, ne zaradi usode slovenskega naroda – in pri povratku v kuhinjo zrezano zelenjavo zalijemo z mešanico olivnega olja, kisa in vode v razmerju 1 proti 1 proti 1, ter kuhamo 45 minut. V tem času lahko z barvami za steklo na stene akvarija narišemo ribam všečne motive morskega dna.

Ko je marinada kuhana, jo ohladimo, pečene kalamare vložimo v stekleno skledo, prelijemo z marinado in dobro ohlajeno shranimo v hladilnik. Taka marinada je uporabna približno štirinajst dni, oziroma do prvega obiska lačnih sorodnikov iznotranjosti naše lepe domovine.

Dober tek.

August
Agosto

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

KO PRIDE AUGUST ©
HRANO IN BAZE
PR' MER' PUST,

JEST GREM PA
NA DOPIST...



Nejabolčno nesirov zavitek z okusom in vonjem po sinje modrem Adrijanskem morju

Zavitek je jed, ki je zavita. To ve vsak otrok, ki pozna še kaj poleg špagetov, pizze in fast fooda. V naših glavah je ob besedi zavitek vedno prisotna misel na jabolčni, sirov, mesni zavitek. V nekaterih afriških državah je znan kanibalski zavitek, kar pa nas čisto nič ne prizadene. Tokrat bomo na obali našega sinjega Jadrana poskušali napraviti popolnoma naš, avtohton, domač zavitek pod skrbnim očesom naših veljakov, ki nam iz dneva v dan omogočajo blago-ostanje.

Potrebujemo

listnato testo
ostanke pečenih rib, glavonožcev, nogoglavcev
čebula in česen
krompir, bobiče
olive
olivno olje
sol in poper
panceto ali ostanke pršuta
rožmarin, koperc, lovor
paradižnik, paprika, jajca,
katerikoli sir s plemenito plesnijo (ne domačo zidno)
kaseto s posnetki dobrodelnega koncerta

Tokrat je naša naloga izjemno preprosta. Po kuhinjskem pultu razstavimo dele listnatega testa, opran in olupljen krompir naribamo, mu primešamo bobiče, ostanke zgoraj omenjenih morskih prebivalcev, začimbe, sesekljano čebulo in česen, drobno zrezano panceto oziroma pršut, sesekljan paradižnik in papriko, jajčne rumenjake, sir, nekaj olivnega olja, zmešamo v enotno maso, zavijemo v testo, pokapljamo z olivnim oljem, pomazemo z jajčnim beljakom, položimo v pekač in postavimo v pečico za 35 minut....Uf...

Med peko si ogledujemo posnetek dobrodelnega koncerta, se sprašujemo vse mogoče, brez pametnega odgovora vzamemo pečen zavitek iz pečice in ga ob vseh možnih komentarjih tudi poskušamo pojesti.

Dober tek.

Op. Glede koncerta si še vedno nisem na jasnem....

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

Močno predbožični polenton s pretepeno ribo na belo

Po slovenskih šegah in navadah ima vsak praznik, velik ali majhen, v vsakem kraju, velikem ali majhnem, svojevrstno kulinarično ponudbo v taki ali drugačni obliki. Lahko vam zagotovimo, da močno predbožični polenton s pretepeno ribo na belo NI nikjer del praznične ponudbe.

Potrebujemo

- 0.5 kg polente za hitro pripravo
- česen in čebulo
- sol in poper
- peteršilj, rožmarin, bazilika, timijan, lovor
- olive
- 1 kg zmrznjenega oslička
- olivno olje
- topljeni sir
- klavirsko harmoniko
- fotografijo restavracije Maxime v Parizu
- ugankarski časopis

Kot smo že navajeni, najprej kuhinjo uredimo tako, da smo čim bolj sproščeni, da nas družinski člani s svojim glasnim posmehom ne motijo in da ne prizadenemo najboljših kosmatih prijateljev. V miru in samoti se tako lahko lotimo prehranjevalnih umetnin. Po kratki začetni molitvi ali vsaj nekaj taktih Zdravniške koračnice, zmrznjenega oslička položimo v pekač in ga skupaj s čebulo, veliko česna in začimbami lešo obdelujemo pol ure v pečici. Medtem si lahko krajšamo čas z igranjem na harmoniko, reševanjem križank ali če si pripovedujemo šale, seveda take, ki jih še nismo slišali. Ko je osliček gotov, ga vzamemo iz pekača-tekočino prihranimo za kasneje-odvzamemo morebitne kosti (zakaj bi zdravstvu povzročali težave) in ga na prepraženem česnu in čebuli z olivnim oljem brez mešanja dušimo toliko da se zgosti. Skuhamo polento, ji primešamo olive in začimbe in jo zvrnemo v okrogel pekač. V sredini naredimo večjo luknjo, ki jo napolnimo s pripravljenim osličem. Topljeni sir v nekaj ribje tekočine zmehčamo v gosto pasto, ki jo namažemo po polenti in vse skupaj ob vzdihu sreče, da je konec, postavimo v ogreto pečico za 15 minut. Še vedno lahko igrate na harmoniko ali rešujete križanke, vendar ste ob pogledu na pariško restavracijo Maxime lahko prepričani, da tam tega ni na jedilniku.

Dober tek.

TANI NORMALEN

Kontinentalno primorske palačinke
s črno trobento

TO SEM JAZ

Najprej okroglo, potem zvito,
Vse kar je jih, je kmal sito.

Palačinke so jed, ki je preprosta, okusna, hitro narejena, predvsem pa po svoji vsebini izredno vsestranska. V palačinko lahko zavijemo vsake vrste jedi, zelenjavne, mlečne, mesne, državne, strankarske, pred in poreformske, domače in evropske. In nekatere so celo užitne, kot na primer naša s črno trobento.

Opomba Črna trobenta-craterellus cornucopioides – zelo dobra in cenjena goba, ki se uporablja sveža ali sušena in zmleta kot začimba z zelo močno aromo.

Potrebujemo

- 0.5 kg črnih trobent
- 3 jajca
- moko
- sol in poper
- mleko
- česen in čebulo
- peteršilj, origano, rožmarin
- olivno olje
- sir za ribanje in žlica kisle smetane
- mali medicinski priročnik
- risarsko skicirko in risalno oglice

51

Najprej nasvet vsem skeptikom. Napravite oporoko, isto svetujemo tudi ostalim potencialnim jedcem, saj je potem veliko mirnejše uživati v gobjih jedeh. Gobe najprej očistimo, odložimo za toliko časa, da bomo spekli palačinke, pogledamo, če imamo veljavno zdravstveno zavarovanje, najnujnejše poskrbimo za domače živali in se lotimo peke palačink. Jajca, moko in mleko stepemo v gladko testo, ga posolimo, mu dodamo del origana in strt česen in spečemo palačinke. Med tem poparimo gobe in jih dušimo na prepraženi čebuli in česnu. Ko voda, ki jo gobe oddajajo med dušenjem povre, dodamo rožmarin, origano, sol in poper ter malo olivnega olja in jih na majhnem ognju še nekoliko dušimo. Proste minute med delom izkoristimo za ogled Malega medicinskega priročnika. Pečene palačinke napolnimo z dušenimi gobami, jih položimo v pekač pomažemo s kisló smetano, potresemo z naribanim sirom in pečemo dobrih 15 minut.

V kolikor sami svoje mojstrovine ne uživate, uporabite svoj talent in skicirko, ter z risanjem zeleno bledih obraze obogatite našo ilustrativno kulturno ponudbo. Drugače pa
Dober tek

Še vedno polenta

Euro –kontinentalno medregijsko uravnana
futr –marena

Boter Zeus ni nikoli upošteval močne delavsko – kalorične hrane, pa je zaradi tega vedno trpel za prebavnimi motnjami. Tudi obiski pri prehrablenih jasnovidcih mu niso pomagali pri njegovih težavah, pa je zaradi tega ostal nergaški nevrotični grški Bog s prebavnimi motnjami. V kolikor bi bil turizem v času Olimpa tako razvit, kot je danes v Izoli, bi lahko njegovo grško božanstvo z obiskom in pokušnjo domače hrane z navdihom Mediterana rešil svoje probleme. Kar ni, tega ni. Mi pa bomo poskusili ustvariti obrok za bogove za kar potrebujemo

mesne ostanke po večerni krokariji
česen in čebulo
peteršilj, rožmarin, žajbelj, timijan, origano, baziliko
panceto
olivno olje
sir, mleko, jogurt
fižol, zelje, bobiče
vedeževalsko karto za leto 2006
najnovejši, najbolj nagrajen, naj slovenski film leta
vrečko polente za hitro pripravo

Kuhinja je naše svetišče. Zato pred začetkom ustvarjalnega dela, odstranimo vse kar bi nas motilo, zmanjšalo naš umetniški potencial in nas pripeljalo v ustvarjalno krizo.

Zdaj se lahko lotimo kuhanja zlatega koruznega zdroba, ponekod imenovanega zdroboruza, po domače polenta. Z dodatkom olivnega olja in začimb v vre vodi skuhamo polento, v drugi ponvi skuhamo sveže zelje z dodatkom konzerviranega italijansko-špansko-maroškega fižola, v tretji, široki ponvi pa prepražimo na čebuli, česnu in narezani panceti mesne ostanke (meso, klobase, pečenko, itd.) Po končanem trudapolnem delu vse skupaj zamešamo v pekač, polijemo z mlekom in jogurtom, potresemo s sirom, se pokrižamo in damo peči v ogreto pečico za trideset minut. To je ravno dovolj časa, da si ogledamo uvodne kadre naj-naj slovenskega filma, odvržemo DVD predvajalnik in od vsega hudega prečitamo vedeževalsko karto.

Če ne gre drugače... pa dober tek.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31



BOŽIČNO-NOVOLETNI SEJEM

Ploščad pred Kulturnim domom Izola
29. – 30. 12. 2005
od 15.00 do 19.00 URE



PRAVLJIČN© MEST©

Četrtek, 29. 12. 2005 - Ploščad pred Kulturnim domom Izola

16.30 Animacija za otroke z Natašo in Ano

17.00 »SNEŽNA VILA NA OBISKU« glasbena animacija z Damjano Golavšek

Petek, 30. 12. 2005 - Ploščad pred Kulturnim domom Izola

16.30 Animacija za otroke z Matejo in Ksenijo

17.00 Kulturni dom Izola

PRIHOD IN SLOVO OD DEDKA MRAZA

POSVETOVALNICA ZA MLADE IN STARŠE

NOVOLETNA RINGA-BIRBA-RAJA

Četrtek 29. 12. 2005. - igrišče BIRBA

11.00 - 12.00 Plesna delavnica

11.00 - 14.00 Kreativne delavnice (izdelovanje nov. okrasov, ustvarjanje z različnimi materiali)

14.00 - 15.00 Pravljični kotiček

14.00 - 16.00 Družabne igre (igre z žogo, poligon, Človek ne jezi se 1:1, pisanje mnenj, želja(voščil) in pričakovanj na mavrični steber, ...itd)

15.00-16.00 Latino aerobika

Petek, 30. 12. 2005. - igrišče BIRBA

12.00 Novoletni mladinski turnirji v športnih igrah (mali nogomet, med dvema ognjema in igre brez meja)

Za vse predstave je vstop prost !

Rodoslovci!

Naslednji sestanek Obalne sekcije rodoslovnega društva bo v četrtek, dne 5.januarja 2005 ob 16.uri v Mestni knjižnici Izola

Vabljeni
D.Slekovec

MESTNA KNJIŽNICA IZOLA ODDELEK ZA OTROKE IN MLADINO

Ure pravljic in prireditve za otroke v mesecu januarju 2006

Torek, 3.1. ob 17h v pravljični sobi:

Pravljico Kotiček na koncu sveta pripoveduje Nives Kaligarič.

Uri pravljic sledi likovna ustvarjalnica.

MESTNA KNJIŽNICA IZOLA

Razstava nakita, okrasnih in uporabnih predmetov

V vitrini ustvarjalnosti svoje izdelke razstavljajo: Marina Kurtin, Dori Burubu, Julija Švagelj Mežnar, Lili Stevanović, Snježana Karinja, Metka Žugelj, Ida Polh

Palaca Manzioli

Elsa
Delise

Levio
Zoppolato

Fulvia
Zudic

Martina
Zerjal

Palazzo / Palaca Manzioli
Venerdì 23 dicembre 2005, alle ore 19.00
Petek, 23. decembra 2005, ob 19.00 ur

PERCORSI ISTRIANI

galerija INSULA

SMREKARJEVA 20 IZOLA, tel. 05 / 641 53 03

razstava

FRANCO VECCHIET



Naj ima novo leto modre oči.

*Naj v njih stā nebo in sanje in
sreča za vse ljudi.*

"Mirne praznike in srečno 2006."

LIBRIS

fotografska razstava

JAKA JERAŠA »Hotel Palace«

Pretorska palača v Kopru.

Novi ateljeji Tilen Žbona

Hybrid Subjects slike in interaktivna video instalacija

Galerija Meduza Koper in Palača Gravisi Koper

Fotografska razstava

MIDI

»Iz subjektive v objektivu«

KT1- Multimedijški prostor, v Izoli.



galerija ALGA

Novoletna prodajna razstava

Galerija je odprta do 30.12.

KINO ODEON - Art kino

29.-30.12. ob 18.30 in 31.12. ob 20.30 ter 2.-4.1. ob 18.30

MORSKI DECEK IN DEKLICA IZ LAVE Režija in scenarij: Robert Rodriguez

29.-30.12. ob 20.30 in 31.12. ob 18.00 ter 2.-3.1. ob 20.30

BENESKI TRGOVEC Režija in scenarij: Michael Radford

4.-7.1. ob 20.30 **MELINDA IN MELINDA** Režija in scenarij: Woody Allen

5.-9.1. ob 17.30 **HARRY POTTER IN OGNJENI KELIH** Režija: Mike Newell

Obvestilo: 1. januarja 2006, art kino Odeon ne bo obratoval

MI VSI SMO KRIVI ZA NESREČO MLADIH

Kako brezbržni smo vsi po vrsti in kako nojevsko se obnašamo do problemov, ki jih vidimo vsi a se raje obrnemo stran, kot da bi si delali težave zaradi njih.

Tragični dogodek v diskoteki Lipa že nekaj dni polni časopisne strani, radijske in televizijske oddaje, o tem se več kot resno pogovarjajo policisti, inšpektorji, oblast, malo manj zavzeto organizatorji, še najmanj pa vse skupaj skrbi in prizadene tiste, ki so pravzaprav osebki tega dogajanja.

Mladi, skoraj še ne mladi, tisti petnajstletniki in še manj letniki, ki jih starši mirno pustijo, da kolovratijo okoli do jutranjih ur, preprosto zato, ker to počnejo tudi njihovi vrstniki in sošolci in menda ni prav, da si med seboj niso enaki. Kolikokrat smo tudi v Mandraču opozarjali na to, da v naše Izolske in tudi nekatere znane koprške ali lucijske lokale hodijo naši komaj najstniki, se vozijo v avtomobilih, ki jih vozijo šoferji z mesec dni starim vozniškim izpitom ali pa celo brez njega in brez pravih registrskih tablic. Pa ni bilo nobene prave reakcije vse dokler policistom ni bilo dovolj mladoletniških težav pred najbolj v noč odprtim izolskim klubom in so mu skrajšali obratovalni čas. In glej ga zlomka, v trenutku so se mlade ekspedicije napotile drugam, tja kjer so priložnost zgrabili z obema rokama in ponudili žur do jutra.

In tu je bistvo vsega zla, ki ga seveda ne vidijo tisti, ki v njem sodelujejo, ker se jim pač zdi normalno, da hitijo tja kjer so že vsi in da so tam neglede na to, kaj se tam dogaja. Koga pa brigajo nastopajoči, kaj bi z nekakšno kulturo ali celo spoznavanjem novosti. Pomembno je biti tam, pa čeprav ni o tem kaj povedati.

Morda se vam bo zdelo, da govorim na pamet, kar tako, brez repa in glave, pa ne bo držalo. Pazljivo preberite plakate, ki vabijo na



mega žur, žur leta, novoletni žur, študentski žur in podobno. Dodatek, neke v kotu, so nastopajoči, zato pa ni kogoče zgrešiti opozorila, da bodo do te in te ure točili to in to pijačo po polovičnih cenah, da dobi prvih toliko in toliko obiskovalcev prvo pijačo brezplačno in še kaj.

Prav zanimivo je opazovati, kako Ministrstvo za zdravstvo na vse kriplje opozarja, da pitje alkohola škoduje zdravju in prepoveduje reklamiranje alkoholnih pijač, istočasno pa lahko vsak organizator žura ali podobnega dogodka mirno vabi obiskovalce s poceni ali celo zastonj pijačo, reklamira določene pijače v stilu ta in ta Hour, po potrebi doda še logotip proizvajalca pijače in verjemite, med njimi skoraj ni tistih ki prodajajo brezalkoholne pijače.

In potem se čudimo, da se zgodijo stvari, kot je bila tista v Pirničah. Ni se kaj čuditi. Zanimarili smo vse vrednote, jih enostavno zavrgli in sprejeli eno samo: zabava do konca. In ko gre zabava do konca, podprta z mediji, ki objavljajo vse več nekakšne družabne kronike, potem se dogajajo te stvari.

Mi vsi smo krivi.

OBČINA IZOLA – COMUNE DI ISOLA

URAD ZA OKOLJE, PROSTOR, GOSPODARSTVO IN NEPREMIČNINE

UFFICIO PER L'AMBIENTE, IL TERRITORIO, L'ECONOMIA E GLI IMMOBILI

Urad za okolje, prostor, gospodarstvo in nepremičnine Občine Izola, Oddelek za nepremičnine, na podlagi 2., 11. in 12. člena Odloka o komunalnih taksah v Občini Izola (Ur. objave Občine Izola, št. 5/03 in 21/04) s tem

JAVNIM NAZNANILOM

POZIVA

VSE ZAVEZANCE ZA PLAČILO KOMUNALNIH TAKS
PO ODLOKU O KOMUNALNIH TAKSAH V OBČINI IZOLA,

DA ZA LETO 2006 PRIJAVIJO

NAJKASNEJE DO 15. JANUARJA 2006

UPORABO VSEH TAKSNIH PREDMETOV ALI JAVNIH
POVRŠIN NA OBMOČJU OBČINE IZOLA

pisno ali na obrazcih za prijavo taksnega predmeta ali javne površine pri Uradu za okolje, prostor, gospodarstvo in nepremičnine Občine Izola, Oddelek za nepremičnine, Postojnska ulica št. 3, 6310 Izola. Prijaviti je potrebno stanje in morebitne spremembe pri uporabi taksnih predmetov ali uporabi javne površine. V primeru, da se uporaba taksnih predmetov ali javne površine ne prijavi, bo zavezancem za plačilo komunalne takse odmerjena komunalna taksa po razpoložljivih podatkih in uradnih ugotovitvah nadzornega organa - Občinske inšpekcije in redarstva. Obrazce za prijavo taksnega predmeta ali javne površine je mogoče dobiti na Vložišču Občine Izola, Postojnska ul. 3, Izola, in na spletni strani Občine Izola.

Številka: 423-04-364/2005

Datum: 27.12.2005

Vodja oddelka za nepremičnine
Ana JAMNIK

PUBBLICO AVVISO

CHIAMA

TUTTI I CONTRIBUENTI DELLE TASSE COMUNALI
AI SENSI DEL DECRETO SULLE TASSE COMUNALI RISCOSE NEL
COMUNE DI ISOLA

AD EFFETTUARE PER L'ANNO 2006

LA DENUNCIA DEI TASSABILI O DELL'USO DI
SUPERFICI PUBBLICHE ENTRO E NON OLTRE IL
GIORNO 15 GENNAIO 2006. LA DENUNCIA SI RIFERISCE
ALL'USO DI TUTTI GLI OGGETTI SOGGETTI A
TASSAZIONE E DI TUTTE LE SUPERFICI PUBBLICHE
NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI ISOLA.

La denuncia va presentata per iscritto, oppure sugli appositi moduli, presso l'Ufficio per l'ambiente, il territorio, l'economia e gli immobili del Comune di Isola, Reparto Immobili, Via Postumia n. 3, 6310 Isola. La denuncia si riferisce sia allo stato sia alle eventuali modifiche concernenti l'uso del tassabile o della superficie pubblica. In caso di mancata denuncia del tassabile o dell'uso della superficie pubblica, ai contribuenti la tassa sarà commisurata in base ai dati disponibili ed ai rilevamenti ufficiali dell'autorità preposta al controllo - Servizio ispettivo e vigilanza comunale. I moduli di denuncia sono disponibili All'Ufficio Protocollo del Comune di Isola, Via Postumia n. 3, Isola, e scaricabili dal sito ufficiale del Comune di Isola.

Prot. no.: 423-04-364/2005

Data: 27.12.2005

Capo del Reparto Immobili
Ana JAMNIK

IZOLSKI KRVODAJALCI SO KOT ŠVICARSKA URA

(nadaljevanje s prejšnje strani)

- Morda računa, da bo z odškodnino zaslužil več kot z gradnjo.

- Mislim, da bo to prodal. Odvisno je od tega, kaj bo rekla banka, ki se še ni čisto odmaknila. Ko bo banka odločila kako in kaj se bodo stvari začele premikati. Res pa je, da obstaja interes nekaterih investorjev, da bi vse skupaj odkupili in naredili to kar družbeni plan predvideva, to je hotelski kompleks od Ribe do parka Arrigoni in predvsem nobenih stanovanj.

- Stanovanja pa se vendarle bodo gradila.

- Drugo leto bomo jeseni začeli graditi 100 stanovanj v vrednosti približno 1 milijarde 800 milijonov tolarjev. Zdaj bomo v Uradnem listu objavili razpis za izbor lizingodajalca na 20 do 25 let z zelo ostrimi pogoji v zvezi z možnostmi nakupa in prodaje. Nekaj stanovanj, morda 30 stanovanj bo seveda naprodaj, pri tem bodo imeli prednost Izolani, velik del pa jih bomo dali v najem. Pri kupljenih stanovanjih bomo imeli 1 odstotni delež in vključili bomo predkupno pravico ter zapisali pogoje pod katerimi nam morajo prodati stanovanje, če ga bodo hoteli prodati in to po revalorizirani neamortizirani vrednosti stanovanja. Prodali nam ga bodo lahko po revalorizirani ceni, kot so ga kupili in nič več. Naša želja je, da mladi ostanejo v Izoli in teh 70 stanovanj v najem in 30 naprodaj ima za cilj ravno to.

- Kaj pa univerza?

- Pogovarjamo se o tem, da jim vendarle damo tistih 27 tisoč kvadratnih metrov da lahko zgradijo ta kampus, kar bi morda tudi prispevalo k temu, da mladi ostanejo ali se vrnejo v Izolo.

- Bomo kljub temu postali Piran?

- Upam da ne, čeprav tukaj v starem mestu že malo spominjamo na Piran. Vedno več ljudi je, ki tukaj prodajajo svoje stare hiše in slišala sem celo, da stanovanja v starem mestu prodajajo po 2.500 evrov za kvadratni meter, kupiš pa ga v novem delu po 2.200 evrov. In potem kupci predelujejo stanovanja v še manjše turistične apartmaje in jih še dražje prodajajo naprej.

TUJCI SE ZANIMAJO ZA VILIŽAN

- Najbolj nedotaknjen pa ostaja Viližan.

- Zanimanje za to območje je zelo intenzivno. Mene so že kontaktirali trije zastopniki investorjev, ki bi radi kupili Delamaris, Ladjedelnico, avtokamp in vse tja do Rude in kako bi oni tam kar nekaj gradili, od stanovanj do počitniških apartmajev. Povedala sem jim, da to odpade in da imamo jasno zapisano, da je to območje namenjeno hotelsko turistični dejavnosti, tisti del ob avtokampu pa za rekreacijo in šport. Zdaj pa je prišel še zastopnik nekega investitorja iz daljnega vzhoda, ki bi tam rad gradil turistično hotelski kompleks in razložili smo mu, koliko čas bo potreboval za vso dokumentacijo, mu razložila, da bomo tam gradili tudi otok in videti je bil zelo zainteresiran.

- Tam sta zaenkrat še dve firmi, ki ju ne gre spregledati.

- Dejstvo je, da Delamaris prodaja, Ladjedelnica pa je v stečaju in predstavnik tega oddaljenega investitorja je dejal, da bi oni odkupili Ladjedelnico v stečaju in se z Delamarisom pogodili. Če temu dodajo otok in če poglobijo zaliv imajo lahko izvrstna kopališča, katerih posebnost so tudi termalni vrelci, kakršnih ne poznajo v Evropi.

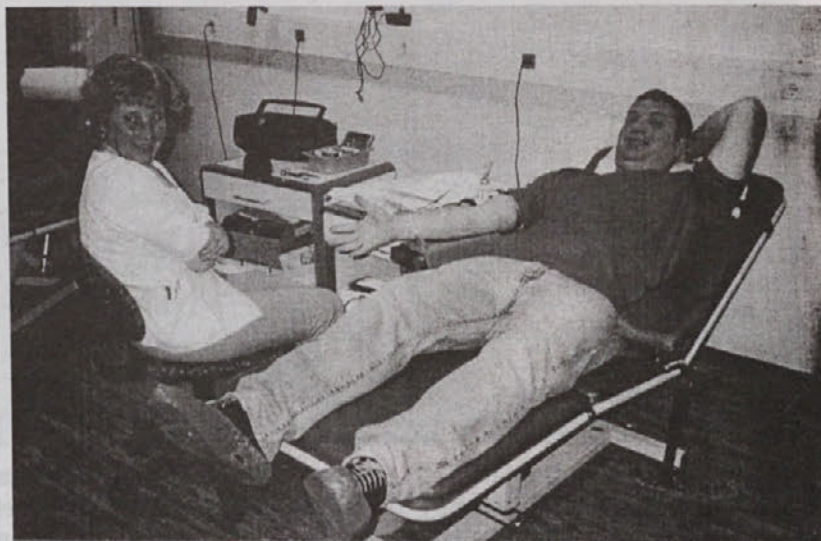
- Otok ima še najmanj nasprotnikov.

- Zdaj se je oglašil minister in mi pravi, da je tam nekakšen problem. Skušala sem mu dopovedati, da imamo več kot ugodne rezultate javnomnenjske raziskave in me je povabil naj pridem k njemu po novem letu, vendar je res, da njegovi ljudje zelo težko pustijo do njegove pisarne. Konec koncev se tudi njim mudi, saj bodo morali material iz prvega ali potem drugega tunela (Jagodje) odpeljati nekam, kjer jim tega ne bo treba plačati.

- Čaka nas torej razgibano leto.

- V vseh pogledih, pa še volitve bomo imeli. Naj bo srečno za vse Izolanke in Izolane in tiste, ki imajo radi to našo občino in mesto.

Pogovor pripravil: D. Mislej



Izolski krvodajalci so tares spoštovanja vredni. Pa ne le tisti, ki so kri oddali že več kot petdesetkrat ampak tudi tisti, ki se odločajo za krvodajalstvo prvič. Ob koncu tega leta smo naredili pogovore z nekaterimi, za novoketno številko pa smo vendarle prihranili Jadrana Pojeta, ki je v torek zjutraj kri daroval že 100 - tič.

Začel je pri 18 -tih letih, ko je še delal na Slavniku in od takrat daruje kri 4 do 5 krat letno, tako da se je vsega skupaj nabralo že za 45 litrov darovane krvi skupine 0 negativna. To pomeni, da njegovo kri lahko dobi pacient s katerokoli krvno skupino.

Povedal je, da so mu ob tej priložnosti uredili posebno posteljo v transfuzijski postaji, saj ga je prišla posnet televizija (ki nima časa za čakanje v vrsti), potem pa je dobil tradicionalno klobaso in šampanjec, da nazdravijo okrogli številki. Priznanje pa ga čaka naslednje leto.

Upokojenci se zahvaljujejo

Direktorju hotela Simonov Zaliv Izola, gospodu Rajku Rešku se zahvaljujemo za prisrčno srečanje ob zaključku leta ter njemu in kolektivu želimo obilo poslovnih uspehov v letu 2006

Upokojenci hotela Simonov zaliv Izola



VSEM NAŠIM ZVESTIM KUKCEM, POSEBEJ IZOLANKAM IN IZOLANOM EKIPA TRGOVINE »OLJKA« VOŠČI, DA PREŽIVITE

MIRNE IN ZADOVOLJNE BOŽIČNE PRAZNIKE, TER VELIKO ZDRAVLJA, SREČE IN ZADOVOLJSTVA V NOvem LETU.

OB ZAHVALI ZA ZVESTOBO V MINULEM LETU VAM SPOROČAMO, DA SMO ZA VAS PRIPRAVILI PESTER IZBOR SLADKIH NOVOLETNIH DARIL, PRIMERNIH ZA DRUŽINO, PRIJATELJE ALI POSLOVNE PARTNERJE

PRISRČNO VABLJENI IN SREČNO IZOLA

**ŽELIMO VAM VSE
KAR SI ŽELITE SAMI**

**TUDI NAS MANDRAČEVCE
in MANDRAČA seveda**



Z UČENCI ŠOLE ZDRAVEGA HUJŠANJA



V šoli zdravega hujšanja, ki je pravkar zaključila svoj program, so udeleženci spoznali principe zdravega načina življenja. Namen te šole ni samo izguba odvečne telesne teže, temveč predvsem spoznanje, da je telesna aktivnost v vsakdanjem življenju tako nujno potrebna kot pravilno prehranjevanje.

Biti telesno dejaven še ne pomeni, da moramo biti olimpijski atleti. Vsakodnevna primerno hitra hoja, vrtnarjenje ali opravljanje gospodinjstva nam pomaga, da bomo ostali telesno pri močeh, če bomo vse to seveda počeli redno. Za začetek ni nikoli prepozno, vendar moramo začeti zmerno in postopno. Prej ko bomo začeli, prej bomo čutili korist, česar se bomo veselili.

Doseženega uspeha pa so se veselili tudi naši udeleženci »Šole zdravega hujšanja«, ki je začela v oktobru v ZD Izola. Pričeli smo s »Testom hoje na 2 km«, sledila so predavanja in praktične delavnice. Udeleženci so se naučili kako postati in ostati telesno aktivni, kako ohraniti telesno kondicijo in spremeniti nezdrave prehranjevalne navade. Spoznali so, da je shujševalna dieta ena sama in to je **kakovostna, uravnotežena prehrana**, ki je pravilno pripravljena in zaužita v več obrokih preko dneva. Ob uspešnem zaključku so nam udeleženci povedali naslednje:

»V oktobru smo šolo hujšanja začeli in tega smo bili zelo veseli, kilogramov nekaj smo zgubili in se vse urice lepo imeli« (Klavdijo Pečar);

»Lepota se še nikoli ni pričarala tako zlahka« (Zlata Radikon).

V ta osebnostni podvig so udeleženci morali vključiti predvsem veliko volje in truda, sprejeti nov način prehranjevalnih navad in postati redno telesno aktivni. Tako so dosegli zavidljive rezultate, ki jih bodo vodili na pot nadaljnjega dobrega počutja.

Ta članek je nastal v ZD Izola pri opravljanju kliničnih vaj iz predmeta »Promocija zdravja in zdravstvena vzgoja« Visoke šole za zdravstvo Izola.

Urša BLAZINŠEK, študentka VŠZI
Majda HERBST, viš. med. sestra, mentor

žlica BRODETA.

ZIMA



PADEL JE PRVI SNEG.
OTROCI SO VESELI.
NA BREGU SE SANKAJO,
SE SMUČAJO IN
SE KEPAJO.
VEDNO BI SE IGRALI,
NIČ SE NE BI UČILI,
SAJ JE PADEL
PRVI SNEG.

ALENKA

Žlico Brodeta urejajo varovanci Varstveno delovnega centra Koper



SHOTO KLUB NAPOVEDI

Vedno je lepo, ko je dvorana polna in ko je na odru skupina, ki ima kaj povedati in pokazati. Psycho-Path iz Lendave so pokazali, da so z razširjeno zasedbo še močnejši, še prepričljivejši in mag. Neli se lahko pohvali, da jim v naši domovini skoraj ni enakih. Zaigrali so tudi tri povsem nove skladbe in razprodan Shoto klub je užival v postbožičnem večeru.



Če so se zvezde potrdile pa so domači Sottomayor presenetili z vse bolj dodelanim zvokom in nastopom, ki je nekje med indie improvizacijo in sodobno under glasbo. Aljoša, Aljoša, Siniša in Boris so že ime vredno spoštovanja.

V spomin

Marijo Tuljak
1924 - 2005

Odigral je svojo zadnjo partido in zmanjkalo mu je karikov, ki pomenijo življenje. Toda, ni igral zaman. Odšel je z veliko spomini, ki jih je vsa ta leta delil z nami.



Spominjamo se ga
žena Marija, hčerka Marija, sin Marino, sosede, prijatelji in njegovi gosti.

KRIMINALIJE

MOTORJE JE VZEL DEDEK MRAZ

Med prazniki je neznanec iz prostorov avto šole v Izoli ukradel motorni kolesi, znamke Kawasaki, tip ER 5, črne barve, reg. št. KP G3-58 in Honda CBR 125, rumeno-črne barve, reg. št. KP G9-74. Vse, ki bi kaj vedeli o ukradenih motorjih naprošamo, da nas pokličejo na tel. št. 113.

NI MU RATALO

Do sedaj neznan storilec je na božično noč vlomil v osebni avtomobil Citroen C4, ki ga je lastnik parkiral na makadamskem parkirišču pri Osnovni šoli v Livadah. Nepridiprav je skušal ukrasti avtoradio, ki je bil posebej prirejen za to vozilo, kar pa mu ni ustrezalo in je od nečednega dejanja odstopil.

MOTORISTA BREZ MOTORJA

Ob 4 uri danes zjutraj so koprski policisti v Kopru prijeli dva mladoletna 15 in 17 letna Koprčana, ki sta se vozila z motornim kolesom. Kot se je izkazalo sta motorno kolo ponoči ukradla v Izoli. Mladeničema so motorno kolo zasegli, sledi pa kazenska ovadba.

DARILO ZA MAMO

Malo pred poldnevom je prišlo v Izoli do prometne nesreče, povzročitelj pa je s kraja pobegnil. Udeleženec je poklical 113 in opisal pobeglo vozilo. Voznika smo izsledili doma v Ankaranu. 18 letnemu mladeniču, ki nima opravljenega voznškega izpita, je mati posodila avtomobil, da gre na Lazaret, kjer bi natočil gorivo. Mladenič pa je ubral drugo smer in se odpeljal v Izolo. Med vožnjo je povzročil prometno nesrečo zaradi prekratke varnostne razdalje in pobegnil. Našteli so mu štiri prekrške, zaradi katerih bo moral plačati okoli 400.000 sit kazni, kaznovali pa so tudi mamo, njo bo sinova pustolovščina stala 50 tisočakov.

LEVO " DESNO " LEVO

Na začetku izolske obvoznice so ponoči obravnavali prometno nesrečo, v kateri so bile 3 mlade punce lažje telesno poškodovane. 18 letna voznica iz Hrpelj je vozila v smeri od Belvederja proti Kopru in pri Rudi zapeljala na nasprotni vozni pas, ko ji je nasproti pravilno pripeljala 18 letna punca iz Kopra. Da bi se koprčanka izognila trčenju, je tudi sama zapeljala na nasprotni vozni pas, vendar se je v tem trenutku prva vmila na svoj vozni pas in sta z vozili čelno trčili. Voznici in sopotnica so bile lažje telesno poškodovane. Kriva za prometno nesrečo je bila 18 letnica iz Hrpelj, ki se bo z sodnikom srečala zaradi nepravilne strani vožnje in povzročitev prometne nesreče.

SKOZI STEKLO DO TORBICE

Ponoči, okoli 03.00 ure zjutraj so policisti obravnavali vlom v osebni avtomobil, ki je bil parkiran pred The club-om na Belvederju. Neznani storilec je razbil zadnje steklo in iz zadnjega sedeža vozila ukradel žensko torbico s predmeti v vrednosti 80.000 SIT.

SOSEDI JE POMAGAL

Nekaj po 02.00 uri zjutraj so policisti skupaj z gasilci na silo vstopili v eno izmed stanovanj v Izoli. Poklical jih je namreč možakar in povedal, da sosed kliče na pomoč. Po vstopu v stanovanje so ugotovili, da je postalo slabo 85-letni lastnici, ki so jo odpeljali v izolsko bolnišnico.

DRAGA VRATA

Neznani storilec ali storilci so se lotili protivlomnih kovinskih vrat garažne hiše. K sreči je ostalo le pri poskusu, povzročili pa so za približno 300.000,00 sit materialne škode.

DOBROTA SIROTA

Občan je šel nič hudega sluteč domov in na mokrem ter mrzlem asfaltu opazil ležečega psa. Pes se mu je seveda zasmilil pa ga je hotel napotiti na kakšen toplejši kraj. Toda pes je občanovo pobudo slabo razumel in se mu je zahvalil tako, da ga je zagrabil za nogo. Policisti so našli lastnico in jo kaznovali.

PETARDE NISO SMETI

Varnostnik iz marine je sporočil, da v parku Arrigoni gori. Policisti so ugotovili, da gorita dva plastična smetnjaka, ki sta do konca pogorela. Vzrok požara še ni znan, pogasili pa so ga poklicni gasilci iz Kopra.

TRIJE PETARDISTI KAZNOVANI

Policisti so imeli letos bistveno manj dela s petardami, tri kršitelje pa so vseeno prijaviili zaradi metanja petard v gosto naseljenem območju.

MALI IZOLSKI OGLASI

ŠTUDENTSKE SOBE

Stanovanja, poslovni prostori

**V Izoli oddamo skladiščne prostore cca. 60m².
Več informacij INKA d.o.o., Cankarjev drevored
17 Izola; tel.: (05) 64 00 520 ali www.inka.si**

- **ODDAMO** poslovne prostore v ind.Coni v Izoli (nekdanja hala Male Opreme-v celoti obnovljena), od 40 do 200 m² - s 01.01.2006, primerni za trgovsko ali pisarniško dejavnost; tel. 051 - 313 990.

- **Društvo VITA** za pomoč po nezgodni poškodbi glave najame manjši prostor za pisarno. Informacije na tel. št.: 040 455 042 ali 051 309 117.

- **Najamem stanovanje, eno in pol ali dvosobno** v Izoli za daljše obdobje. tel. 040 888 623

- **Kupim kmetijsko zemljišče** v Izoli ali okolici tel: 041 608 765

- **V Ljubljani kupim stanovanje** - dvoipol ali trisobno, z garažo tel: 041 345 826

- **V Izoli kupim dvo ali trisobno stanovanje** / pritličje ali 1. nadstropje/ te: 031 667 492

- **Prodajam gozd in 5 pašnikov** v bližini Ilirske Bistrice tel. 041 233 451

- **V centru Izole, prodajam 3 sobno stanovanje** (65m²) v 3. nad. meščanske hiše. Klima, KTV, telefon, priključek za mestni plin, delno opremljeno, pogled na marino ... Cena 26.000.000,00 SIT oz. po dogovoru. Telefon: 040 264-195, Robi.

Motorna vozila

- **Ugodno prodajam kombi Peugeot Boxer, 2,4 TD**, podaljšan in povišan, letnik 98, prevoženih 135 tisoč km. tel 041 707 621

- **Prodajam Alfa 156-1800**, letnik 1998 z vso opremo. tel. 041 321 627

- **Prodajam kolo s pomožnim motorjem**, l. 2002, solex S 3800, vožen 2 sezoni tel 031 201908

- **Prodajam skuter Honda 50 X8RF**, aluminijasti okvir, letnik 2000, prevoženih 8000 km, izvrstno ohranjen /kot nov/ te.: 040 752 708

Delo

- **Inštruiram ITALIJANŠČINO in ANGLEŠČINO** za osnovno in srednjo šolo. Mob 031 656 553 (info. med 10.00 in 20.00 uro) Maruška

- **Barvam okna in vrata, belim in postavljam luminat...** tel.031 406 739

- **Iščem frizerko** z večletnimi izkušnjami za delo v frizerskem salonu v Izoli tel: 041 807 279

- **Sem upokojena negovalka starejših oseb** z opravljenim izobraževanjem za programe negovanja starejših. Imam lastni prevoz in sem pripravljena vsaj dvakrat tedensko (ali drugače po dogovoru) pomagati starejšim, ki potrebujejo takšno nego. Tel.: 641 88 10 ali 040 527 105

- **Bife Sonček** v Ljubljanski ulici išče natakario.

PRAVA TEL. ŠTEVILKA 040 888-518

- **Gostilna Istra** v središču Izole išče natakario. Tel.:041 345605

- **Iščem kakršnokoli delo na domu** (gospodinsko, varstvo,...). info 031 862 579

- **Takoj zaposlimo delavko v avtopralnici** (Izola) in v čistilnem servisu tel. 041 951 035

- **Inštruiram angleški in italijanski jezik** za vse stopnje in pomagam osnovnošolcem pri učenju vseh predmetov, pridem tudi na dom tel 031 815 626

Razno

- **Brezplačno odstopim trajnožarni štedilnik na trda goriva Kiperbusch** in termoakumulacijsko peč. Pogoj da odpeljete oboje naenkrat s svojim prevozom! Izola, Livade, pritličje. 031 346220-

- **Domače vino refošk in malvazijo** z Baredov ter domače aromatizirano žganje je dobro imeti pri roki med prazniki. Zase in kot darilo drugim. Dostava v enem dnevu. Naročila na 041 613 299.

- **Podarimo lepo mlado mucko** navajeno hišne čistoče. Je zelo igriva in simpatična, primerna tudi za v stanovanje. 040/896-538

- **Računalnik Pentium, torbo za notesnik, rač.programe, rač. igre** ugodno prodajam. Nudim tudi inštrukcije tel: 05 64 15 818

- **Prodajam otroške smuči Elan (128 cm)** z vezmi, palicami in smučarskimi čevlji Alpina (245 cm) ter čelado Scott za 35.000 sit. tel: 031 357 060

- **Oddam termoakumulacijsko peč**. Za prevoz poskrbite sami tel: 05 64 13 072

- **Opremo (police in prodajni pult) za manjšo trgovino prodajam**. Oprema sestoji iz prašno barvane kovinske konstrukcije ter polic in prodajnega pulta iz naravnega bukovega lesa. Na voljo je tudi blagajniški predal. Pojasnila preko telefona št.: 031 235 319

- **Odlično ohranjen izvenkrmni motor Tomos 4** z vgrajenim rezervarjem goriva prodajam. Pojasnila na telefonu št.: 041 651 906

- **Zelo ugodno prodajam Termoakumulacijsko peč** Tel. 031 882 090

- **Prodajam ekstra deviško oljčno olje**, mob.: 041 818 675

- **Iščemo rabljen Pianino**, ki ga ne potrebujete več. Shotoklub, telefon 040 211 434

MANDRAČ

je tednik Izolanov

Naslov: Veliki trg 1, 6310 Izola, tel. 05/ 640 00 10, fax. 05/ 640 00 15

glavni in odg. urednik: Drago Mislej, tehnični urednik: Davorin Marc e-mail:

sektor.tehnika@mandrac.com Tednik izhaja v nakladi 2000 izvodov, cena 230 SIT. Založnik /

elektronski prelom : GRAFFIT LINE d.o.o., Izola; tel.05/ 640 0010

elektr.naslov: <http://www.mandrac.com>; e-mail: urednistvo@mandrac.com

TRR: 10100 - 0029046354 / Tisk: BIROGRAFIKA BORI, Izola

Vpisano v razvid medijev Ministrstva za kulturo RS, pod zaporedno številko 522.

Poslovalnica Izola
Trg Republike 3, Izola
Tel.: 663 06 00



ljubljska banka

Nova Ljubljanska banka d.d., Ljubljana



**kolesarski center
in smučarski servis**

**SREČNO in
ZABAVNO 2006**

Izola, Kajuhova 28, Tel.: 05/640 12 40,
www.ritosa.si, e-mail: ritosa@siol.net

**ZA LEPŠO IZOLO
IN BOLJŠE ŽIVLJENJE**



*Vsem Izolanom, posebej pa novim stanovalcem Kort
voščimo vesele praznike in Srečno Novo leto 2006 !*

MESTNA KNJIŽNICA
BIBLIOTeka CIVILA DI ISOLA
STAVBENIK
SERVISNE STORITVE DOO, KOPER

MOTOHOV KOT



RESTAVRACIJA

San Simon

Vas vabi na

**SILVESTRSKI
MENU**

**SVEČANO
SILVESTROVANJE
31.12.05
z ansamblom
ROCKFELER**

COCKTAIL »SAN SIMON«

BUFFET HLADNIH PREDJEDI:
POŠIRAN GOVEJI FILE NA PISANI SOLATI
PEČEN PRSUT Z DOMACIMI OLIVAMI
SVINJSKI HRBT "MOZAIK"
GOVEJI CARPACCIO NA RUKOLI Z RDEČIM POPROM
TATAR RDECE TUNE NA SEKANICI IZ MELONE
SIPA Z ZELENIM POPROM IN SVEZIMI JAGODAMI
PREKAJENI KOZJI SIR Z BUCKAMI "JULIENNE"

JUHA IZ BRSTIČNEGA OHROVTA

NJOKI Z BELUŠI IN KRAŠKO OMAKO
TARTUFIRANI DOMACI REZANCI
ZELENJAVNA MEDITERANSKA LASAGNA

SORBET IZ GRENIVKE

TELEČJI FILE Z JURČKI
JELENOV HRBT NA MODEREN NAČIN
POMMES BERNY
ZELENJAVNI CVET
"BUFFET IZBRANIH SOLAT"

BUFFET SLADKIH PRESENEČENTJ

KAVA »ČAROBNI POLJUB«

NOČNO OKREPČILO:
BOGRAC
SARMICE Z MASLENIM KROMPIRJEM

CENA 16.800. - SIT po osebi
Posebni popusti za skupine od 6 oseb dalje!

**VABLJENI TUDI
NA NOVOLETNI PLES 01.01.2006**

REZERVACIJE: tel 05/6603100 ali osebno na recepciji hotela
HTP Simonov zaliv, d.d. IZOLA, Morova 6a, 6310 IZOLA

Simonov zaliv