

DESUS

Tomaž Gantar: z novo predsednico, nova energija.

Stran 5

KOPER

Nov prostorski načrt bo sprejet do leta 2021.

Stran 9

BUHTELJNI

Prav lahko se zgodi da bodo zanamci govorili o Čubedskih buhteljnih.

Stran 28



SALON POHIŠTVA DARSEN, Polje 21 (PC Ruda), Izola
05 640 13 33 / darsen@siol.net / www.darsen.si
Del. čas.: pon. - pet. 9.30 - 17, sob. 9.30 - 12.00



30.500 izvodov - Ankaran, Koper, Izola in Piran - www.obalaplus.si

Številka 12 - januar/februar 2020

OBALA *plus*

*časopis in portal
s pogledom na morje*

TATJANA BUTUL

Lokalna kuhinja

Stran 13-16



VAL SPREMEMB

Stran 2-4



JE RES ALI NE

Stran 17

OSP: PLEZALCI IN DOMAČINI

Stran 6-7



Caprisov valentinov koncert

TRIBUTE TO
TOŠE PROESKI

MARKO LOGOUT | ALEKSANDRA JANEVA | & BAND

DVORANA OŠ KOPER
14. FEBRUAR 2020





Spoštovani bralci!

Zakaj je projekt Evropske prestolnice kulture pomemben za obalo in ali je kultura zares lahko nosilec sprememb in razvoja? Pred mnogimi leti je bila obala od Portoroža do Kopra polna pomembnih in uspešnih velikih podjetij, ki jih danes ni več. Casino Portorož, Delamaris, Ladjedelnica Izola, Droga Portorož, Istrabenz, Banka Koper, Splošna plovba Piran. Vsa podjetja so imela pomembno vlogo v obalnem življenju in slovenskem gospodarstvu. Za obalo je bilo tudi izjemno pomembno, da so ta podjetja imela svoje sedeže na obali. Direktorji, marketinški strokovnjaki in finančniki, ki so vodili ta podjetja, so delali in živeli na obali. Večine teh podjetij ni več. Večina ljudi se je preselila kam drugam za službami. Naenkrat je izgledalo, da Slovenci ne znamo voditi velikih podjetij. Na drugi strani, pa imamo na obali mnogo majhnih podjetij, ki živijo in delajo zelo dobro. Od visoko tehnoloških Poličevih podjetij, ki razvijajo pomembne inovativne izdelke za svetovni trg, do skupine manjših ali srednjih hotelov, ki so jih skozi leta zgradili neki drugi ljudje in seveda do kopice vinarjev in oljkarjev, ki so uspešni proizvajalci in trgovci svojih lokalno pridelanih izdelkov. Posamezniki so torej pokazali, da so sposobni in inovativni. Zadnja leta pa so manjkali veliki projekti, ki zahtevajo veliko koordinacije med zasebniki, državo in lokalno oblastjo. In prav EPK je takšen projekt. To ni projekt od katerega bomo imeli samo več gledaliških predstav, več likovnih razstav ali koncertov. EPK je več. Je to, kar so napisali v svojem imenu. Je VAL SPREMEMB. Narediti hočejo nekaj, kar bo obalo postavilo na evropski zemljevid. Želijo obnoviti in oživiti pomembne zgradbe, ki sedaj propadajo, povezati slovenski, italijanski in hrvaški del obale. Najpomembnejše, EPK bo pokazal, ali so obala in njeni posamezniki dozoreli za velik projekt, ki zahteva ambiciozne posameznike in ambiciozno lokalno upravo. Posamezniki so pripravili strateške cilje, na nosilcih oblasti pa je, da nam pokažejo, da si zares želijo kaj več, kot le uspešno preživeti obdobje do naslednjih volitev.

Tomaž Perovič

VAL SPREMEMB, KI OBLJUBLJA BOGATEJŠO ISTRO

To, kar pripravlja ekipa EPK 2025 za Piran in Istro, bi morali predvsem v Piranu, mestu z izjemnim potencialom in s precej sesuto podobo, tako ali tako narediti. »S kandidaturo za Evropsko prestolnico kulture smo posejali seme, s pomočjo katerega bi lahko postali zgled, kako je mogoče živeti v sožitju in kako je lahko razvoj kulture spodbuda za večjo blaginjo vseh, tudi v Evropi,« je povedala vodja projekta EPK Piran 2025, Martina Gamboz. Uspešna kandidatura bi Piranu, še trem občinam slovenske Istre, devetim občinam iz hrvaške Istre, Trstu in Miljam močno olajšala dosego zastavljenega cilja - odpravljati meje vsaj na področju kulture in medčloveških odnosov.

Včem je kandidatura Pirana in ostalih istrskih občin drugačna od drugih kandidatur? **Martina Gamboz** odgovarja: »Drugačni smo zaradi naše čezmejnosti. Smo majhen laboratorij za to, kar se dogaja v Evropi z vsemi problemi, nestrpnostjo, strpnostjo, kar je dobro in slabo v tej Evropi. Na tem majhnem polotoku se tri kult ure in jeziki prepletajo že vsaj tisoč let. Napočil je trenutek za spremembo okolja, v katerem živimo. Tukaj bi morali najti svoj prostor tudi vsi tisti mladi najbolj ustvarjalni in sposobni kadri, ki jim je ta prostor zdaj premajhen, da bi se lahko uveljavili in dokazali, in morajo zaradi te majhnosti in praznine v svet. Zato smo naše priprave začeli s tem, da smo povabili ljudi, predvsem mlade ustvarjalce, k sodelovanju in dajanju predlogov pri oblikovanju programa.«

Evropska prestolnica kulture ne pomeni samodejno tudi pridobitev denarja, trdi Martina Gamboz, ampak je samo naslov, ki v človeku sproži željo po spremembi, po prehodu na nekaj novega. »Kultura je predvsem orodje, da se začne drugače dojemati družbeni sistem. Spodbuja in pomaga, da se spreminja infrastrukturno in socialno okolje. EPK je magičen, spodbujevalni in povezovalni trenutek, ker ponuja priložnost,« pravi vodja projekta, ki je v preteklosti nekaj let vodila Pomorski muzej Piran, zadnja leta pa delala v agenciji občine Benetke za evropske projekte.

Kaj je danes največja šibkost v Istri?

»Provincialnost, nizka mobilnost, pomanjkanje sredstev, pomanjkanje ambicij..., to so šibke

točke Istre. Tukajšnji svet je skrajno pomanjšan in še v njem ni mobilnosti. Ljudje iz Pirana in Kopra ne hodijo na festivale v Pulj ali Trst in obratno. Druga šibkost je finančna, tretja pa ta, da je prostor pregrajen z mejo in slabo infrastrukturo. Mej zato nismo omenjali v naši kandidaturi knjiži z naslovom Val sprememb, ker bi res radi, da jih vsaj leta 2025 ne bi bilo več.«

Istro bi lahko spremenili v udarno evropsko kulturno regijo. »Pri tem odločno poudarjamo, da ne želimo postati politična regija, kot

Pridobitve, ki bi jih lahko uresničili, četudi kandidatura Pirana morda ne bi uspela: prva skupna Strategija Kulture PIKA štirih občin (Piran, Izola, Koper, Ankaran), Monfort Portorož - center za odprto oblikovanje, Kulturna ambasada za podnebne spremembe, Regionalna kulturna agencija, Libertas Koper - vozlišče kulturnih in kreativnih industrij, Palača Trevisini Piran - glasbeno središče, okolju prijazen Festival Prek meja, Krog Sečovelje - center za razvoj večšin, povezanih z istrsko kamnito dediščino, Medgeneracijski kulturni center Izola, prevajalsko središče Forum Babilon Koper... Sprva so nosilci projekta EPK Piran 2025 predvideli, da bi potrebovali za izvedbo EPK 46 milijonov evrov. Ko je slovenska vlada sporočila, da bo prispevala samo 10 milijonov, so znesek znižali na 26 milijonov, vendar vedo, da bodo v primeru pridobljenega naslova morali pomembno obogatiti program in poiskati dodatne vire.



nam mnogi to skušajo podtkniti. Ne vidimo prednosti v tem, da bi se ločili od matičnih držav, ne gre za to, da bi se radi osamosvojili. Ravno obratno. Zato v tej fazi naši partnerji iz Italije in Hrvaške tudi niso prispevali sredstev, pač pa bodo prispevali programe. Mi si želimo, da bi se EPK dogajala po celi Istri, in da spremenimo naša mesta,« pojasnjuje Martina Gamboz.

Kultura bogati gospodarstvo in infrastrukturo

Pri kandidaturi Istre se poraja vprašanje, ali si tudi Slovenija želi drugačno Primorje. To nikakor ni izziv za zgolj lokalno gospodarstvo. »Ne moremo narediti projekta zato, da bi dobili še eno turistično »razglednico«, da bi s tem imeli nekaj več turističnega obiska, ali pa da bi sestavili program zanimivejših kulturnih prireditev v enem letu. Mi bomo slovenska Evropska prestolnica kulture, ne istrska. Mi bomo slovenski projekt za Evropo. Hočemo obogatiti Slovenijo. V



Novem Sadu, ki bo prihodnje leto prestolnica, so razumeli. Gradijo novo cesto do Novega Sada. Tudi v Materi so zgradili cesto. V Novem Sadu je država razumela, kaj to pomeni zanje. Poleg podiranja mej, želimo ta prostor odpirati s sodobnejšo infrastrukturo in z oživljanjem pomorskih poti (pri čemer nam bo v veliki meri pomagal Trst, denimo),« pojasnjuje Martina Gamboz.

Med večjimi projekti predvidevajo prenovu Servitskega samostana v Kopru. Drugi tak večji zalogaj je prenova nekdanjih Vibinih filmskih ateljejev na Fornačah pred Piranom, tretji je pozidava na območju nekdanje Ladjedelnice v Izoli. »Sestavni del kulturne prenovе je, da najdeš prostor za delovanje in tudi bivanje mladih umetnikov, mojstrov in različnih strokovnjakov, ki bi morali priti do stanovanj. Potrebno je zastaviti projekt obnove in zastaviti novo politiko bivanja,« pravi Gambozeva.

Med izstopajočimi projekti bi bila denimo Center za odprto oblikovanje in Regionalna kulturna agencija, ki bi kadrovske in tehnične skrbela za tehnično in organizacijsko izvedbo dogodkov, oba pa bi imela sedež v skladišču soli Monfort v Portorožu, kjer bi delovala tudi kulturna ambasada za podnebne spremembe. V Piranu bi radi odkupili palačo Trevisini (last zavarovalnice Generali), kamor bi preselili glasbeno šolo in postavili glasbeno središče za vse akcije in festivale v Tartinijevem mestu (ne samo za klasično glasbo). V opuščnem frančiškanskem samostanu Sv. Onofrija na Krogu nad Sečoveljsko dolino bi radi postavili nov evropski center za ohranjanje in obnovo javnih površin, predvsem kamnite dediščine. Radi bi dodatno razvili kiparski simpozij Forme Vive in uresničili kiparski park, ki je že bil načrtovan na Seči. V Kopru bi postavili center (Forum Babilon) za prevajanje literature predvsem v slovenščino, italijanščino in hrvaščino. V Izoli je načrtovan nov Kulturni dom in medgeneracijski center, za katerega je občina že odkupila zemljišče, v



Napisal
Boris Šuligoj



ELEKTROCENTER

Salon svetil in največja ponudba elektromateriala
Vanganelška c. 6, Koper • www.elektro-center.si

Časopis in spletni portal **OBALApplus** sta vpisana v razvid medijev Ministrstva za kulturo pod zaporedno številko 2216. Izdajatelj MBM MEDIA d.o.o., Lepa cesta 24, 6320 Portorož. ISSN 2670-4609. Datum izida 30. in 31. januar 2020. Število izvodov 30.500. Distribucija preko Pošte Slovenije v gospodinjstva občin Ankaran, Koper, Izola in Piran. Odgovorni urednik Mauro Belac, mauro.belac@obalaplus.si, 040 771 000. Urednik Tomaž Perovič, tomaz.perovic@obalaplus.si, 040 622 473. Spletni portal in socialna omrežja Petra Mežnarc, petra.meznarc@obalaplus.si, 040 161 778. Člani uredništva Boris Šuligoj, Bojana Leskovar, Klara Beltram, Manca Hribovšek, Romina Salvi, Eva Erpič, Rok Decorti, Sašo Mejak. Trženje, oglaševanje in naročene objave marketing@obalaplus.si, 040 600 700. Oblikovanje in prelom tiskane izdaje Tedy Grbec, GT-design d.o.o. Oblikovanje spletnega portala Elvis Dobrilovič. Stališča avtorjev prispevkov ne izražajo nujno stališč uredništva. Za točnost podatkov v podpisanih vsebinah odgovarjajo avtorji oz. naročniki objav. Za nepodpisane vsebine je avtor uredništvo. Komercialna sporočila so ločena od vsebin. Naročene objave so označene z oznako .



Servitski samostan, Koper

prestonici Materi in Novem Sadu (EPK 2021). In vedo, da je bolj pomembno tisto, kar bo dolgoročno ostalo po letu 2025 v Istri, kot tisto, kar se bo zgodilo samo v enem letu. Ne zdi se jim prav, da za prestolnico kulture kandidira Ljubljana, ki je itak že prestolnica, v kateri se (tudi na račun siromašenja province) centralizira slovenski kulturni potencial. Namen in ideja EPK gre v povsem drugo smer. Priložnost ponujajo manjšim središčem in alternativnemu razmišljanju v kulturi.

Tudi devet občin hrvaške Istre se zaveda, da gre za večplastno izjemen trenutek. Ne toliko s stališča gospodarstva in razvoja turizma (ker jim turistov niti ne primanjkuje), ampak se zavedajo, da so v zadnjih 30 letih vsi v Istri v preveliki meri izgubili pozitiven stik, da je skrajni čas za nove odnose, za odstranitev ne zgolj mej in bodeče žice, temveč predvsem mej v glavah.

»Če seme, ki smo ga posejali, ne bo vzklilo, potem se bojim, da še dolgo ne bo zrastle tisto, kar si ljudje v Istri iskreno vse bolj želijo. Prav zaradi vseh možnosti in občutljivega prostora ima ideja EPK v Istri posebno veljavo. Še posebej v času, ko se zaradi pomanjkanja vzgoje pozitivnih idej vnovič vse premočno krepi enoumje, populizem in ščuvanje sovraštva med ljudmi. Pomanjkanje kulture zastrepja odnose in sicer našim nujno povezanem svetu,« trdi mlada, vendar izkušena avtorica številnih evropskih



Fornače, Piran

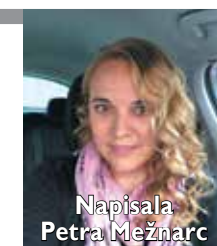
projektov, doma iz Seče.

Evropa in Slovenija bi si morali želeli, da se Istra iz pravilne turistične razglednice (z lepo fasado) spremeni v nekaj sodobnejšega. Toda vse to, kar pripravlja ekipa EPK 2025 za Piran in Istro, bi morali predvsem v Piranu, mestu z izjemnim potencialom in s precej sesuto podobo, tako ali tako narediti, pa če dobijo kandidaturu ali ne.

OBALAplus časopis in portal
s pogledom na morje

Oglasi v **OBALApplus**
e: marketing@obalaplus.si
t: 040 600 700

DESUS - NOVA PREDSEDNICA JE PIVČEVA



Na kongresu stranke Desus je bila za novo predsednico izvoljena Aleksandra Pivec. Kmetijska ministrica je z velikim naskokom premagala dolgoletnega predsednika Karla Erjavca, ki je stranko vodil že 15 let. Pivčevo je podprlo 143 delegatov, Erjavec je dobil 80 glasov. Takoj po izvolitvi Pivčeve, je Erjavec napovedal, da se bo umaknil iz javnega življenja ter odstopil z mesta ministra za obrambo. Dejal je še, da ostaja član Desusa.

Koalijski partnerji so zaenkrat bolj skopi z izjavami. Najbrž je bila izvolitev Pivčeve in odhod večnega Erjavca za vse presenečenje. Za Marjana Šarca ne pomeni to nič dobrega, saj bo moral iskati podporo za novega ministra, ki bo najbrž iz Desusove kvote. Da pa to ni ravno lahka naloga, se je pokazalo že pri tesni podpori Angelike Mlinar. Težave v koaliciji je sprožil Robert Polnar,

poslanec Desusa, ki Mlinarjeve ni podprl pri imenovanju za kohezijsko ministrico. Pivčevo si sicer želi, da bi bila poslanska skupina enotna in da bi bila takšna tudi glasovanja, vendar po besedah Polnarja tega ni pričakovati, saj je dejal, da bo še naprej glasoval po svoji vesti, ne glede na koalicijsko pripadnost.

Za komentar smo povprašali izolskega poslanca in podpredsednika Državnega zbora Branka Simonoviča, ki je dejal, da je Desus demokratična stranka in tako tudi deluje. »V izvolitvi Pivčeve ne vidim nič negativnega, kvečjemu obratno. Menim, da je dobro, da se vodstvo prevetri in pričakujem, da bo to dobro vplivalo na stranko na državnem nivoju, kakor tudi na lokalnem«, je pojasnil. Glede samega izida glasovanja ter veliko podporo Pivčevi, pa je dejal »Rezultat marsikaj pove«. Odločitev Karla Erjavca, da bo odstopil z mesta ministra spoštuje. »Pozival sem, da se skušamo poenotiti, vendar je to njegova osebna odločitev«.

Tomaž Gantar, predsednik Pokrajinskega odbora Desus za Južno Primorsko in predsednik občinskega odbora Desus v Piranu, je že pred kongresom napovedal, da bo, v kolikor bo ponovno izvoljen Erjavec, odstopil od vseh svojih funkcij. Pred časom je zaradi nesoglasij z Erjavcem odstopil kot podpredsednik stranke Desus. Po izvolitvi Pivčeve je dejal: »Sprememba vodstva je bila nujna in vesel sem, da so delegati kongresa to spremembo podprli. Z novo predsednico

prihaja nova energija, nova volja v stranki, ki je do sedaj ni bilo«. Po njegovih besedah je bil v stranki prisoten pesimizem, močno je upadalo članstvo in tudi volilci so na vsakih volitvah sporočali, da niso zadovoljni s stranko. Gantar meni, da je prav, da je Erjavec odstopil tudi z mesta ministra, saj v nobenem primeru ne bi vzdržal na tem mestu. Ali bi ga zamenjal Šarec ali bi ga pa čakala interpelacija.



NOVI NISSAN JUKE
COUPÉ CROSSOVER

0% OBRETNOST
7 let JAMSTVA**

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

80 MXM 08

SKENIRAJTE ZA ODKLJUČNO NOVEGA JUKEA

AUDIO SYSTEM BOSE® PERSONAL® PLUS

PILOT ASSIST

REZERVIRAJTE TESTNO VOŽNJO ŠE DANES

Trgo ABC

PE KOPER, Istrska cesta 12, 031 624 595
PE NOVA GORICA, Industrijska cesta 2a, 031 544 495

AlFeGO
ALU, PVC stavbno pohištvo



Goran Obradović s.p.
Partizanska 123j, 6210 Sežana
Tel.: 05/734 23 58, Fax: 05/730 00 08
GSM: 041 70 30 82, E-mail: alfego.sp@siol.net
www.alfego.si



z vami že več kot 20 let

okna, vrata, vetrolovi, zimski vrtovi,
ograde, zasteklitev balkonov, senčila
(role, polkna, žaluzije, lamelne zaves...)



KAKO ŠOBIVAJO PLEZALCI IN DOMAČINI V OSPU?

Na sončno zimsko nedeljo sem se odpravila v Osp. Zakaj ravno tja, se sprašujete? Da se na lastne oči prepričam, kako se prenašajo ali pa tudi ne, plezalci in gorski kolesarji ter lokalni prebivalci.



V večna težava Ospa so namreč odnosi med turisti in domačini. V Ospu je namreč svetovno znana plezalna stena, ki je po besedah plezalnega inštruktorja, ki sem ga srečala v Ospu, resnično nekaj posebnega, saj plezalcem predstavlja takšno plezanje, ki daleč naokrog sploh ni mogoče. Inštruktor plezanja, ki prihaja iz štajerskega konca je povedal, da hodi v Osp skoraj vsak vikend. »Odkar so uredili parkirišče pod steno Mišja peč, je seveda veliko boljše. Še vedno pa manjkajo neke spodobne sanitarije, pa tudi gostinske ponudbe ni,« je povedal. Da parkiranje res predstavlja težavo, sem se prepričala tudi sama. Eden izmed očitkov lokalnih prebivalcev je tudi ta, da plezalci, kolesarji in ostali turisti parkirajo vsepovsod; na privatnih zemljiščih, na kmetijskih poteh in na zemljiščih v lasti Agrarne skupnosti Osp. Na srečo je v Ospu tudi Kamp Volk, ki svojim gostom nudi namestitveno in gostinsko ponudbo ter k temu dodaja še zemljišče, na katerem lahko parkiramo obiskovalci Ospa. Plezalci, ki sem jih srečala, so mi povedali, da so sicer zadovoljni z novim parkiriščem, ki ga je uredila občina, a da to parkirišče pride v poštev samo, kadar plezajo v Mišji Peči. Kadar plezajo v steni Ospa, pa žal ne, saj je predaleč. Takrat parkirajo pri Volku.

Ker ima vsaka palica dva konca, sem se pogovarjala tudi z domačinom **Jankom Severjem**, nekdanjim predsednikom Krajevne skupnosti Črni Kal. »To je območje Nature 2000 in na tem območju zaradi biotske raznovrstnosti veljajo posebni pogoji. Zaradi posameznih živali, ki so tukaj edinstvene in zaradi nekaterih zaščitenih

rastlin. Pred kratkim se je celo vrnila sova uharica. Problem, s katerim se soočajo domačini, je, da to plezališče, ki je svetovno poznano, ni urejeno,« je pojasnil Sever. »Če ni signalizacije, če ni urejenega parkirišča, če ni nekega nadzora, potem vsak dela po svoje. Mi se že nekaj časa trudimo, da bi te stvari rešili. Pred letom in pol, smo skupaj z Občino Koper in Zavodom za varstvo narave dobili nekaj denarja iz Evropskih skladov in uredili parkirišče v Mišji peč,« je razložil. Ob tem je dodal, da so na pobudo KS pred leti ustanovili zadrugo, da bi povezala vse tiste, ki imajo neko turistično ponudbo. Sever je mnenja, da morajo imeti tudi domačini kaj od ljudi, ki prihajajo v Osp. Sam je tudi predsednik zadruga Bržanija, ki se je z koprsko občino dogovorila, da zadruga zdrži to območje, denar pa bi dobili od vstopnine v Osp. »Prav bi bilo, da imamo tudi domačini nekaj od tega, ne da turisti samo prihajajo in posegajo v našo kulturo, običaje in tradicijo in od tega ljudje nič nimamo. Zato pride potem do konfliktov, ker prišleki ne razumejo življenja na vasi. Težava je, ker turisti parkirajo po njivah, na dvoriščih,« je še povedal. Sever je dejal, da se zaveda, da niso vsi plezalci problematični in ni prav, da mnogokrat krajan obsojajo kar vse plezalce. Večina se jih drži pravil in spoštuje domačine. Vedno pa se najdejo posamezniki, ki tega ne spoštujejo. »Veliko je smeti, ki ostajajo za njimi. Težava je, ker velikokrat prenočujejo na parkiriščih, pomivajo posodo na pokopališču, celo zobe so si umivali na pokopališču,« je povedal Sever. Kot je še dejal, so velikokrat skušali poiskati pomoč na koprski občini, ki pa je preveč pasivna in neodzivna. Zato



imajo velikokrat občutek, da so pozabljeni.

Na to lepo nedeljo sem srečala veliko gorskih kolesarjev, ki imajo precej slabih izkušenj z lokalnim prebivalstvom. Velikokrat na njih kričijo in jih preganjajo. Nekaj pa tudi takšnih, ki so bili v Ospu prvič, vendar so jih že ostali opozorili, da naj bodo pazljivi. Ustavila sem se tudi v Kampu Volk, kjer so mi povedali, da je večina njihovih gostov ravno gorskih kolesarjev in plezalcev. »Velikokrat nam naši gostje povedo, da jim domačini nagajajo in jim dajejo celo kakšne žice na pot, kar je resnično zelo nevarno in vredno obsojanja,« so mi povedali pri Volku. Njih kolesarji in plezalci ne motijo. Večinoma so to mirni gosti, ki prespijo, kaj pojedjo in čez dan plezajo ali se vozijo s kolesi. Po njihovem ravno ti ljudje prinašajo v kraj utrip. V zadnjih letih se je namestitvena ponudba kar lepo povečala. Kot so nam povedali pri Volku, so ljudje očitno končno spregledali, da lahko na račun turistov tudi kaj zaslužijo. Gostiln je sicer malo, vendar se tudi na tem področju zadeva izboljšuje. »Tudi mi se pripravljamo, da uredimo še kakšen apartma, postavimo kakšno mobilno hiško, prav tako načrtujemo parkirišče za kamperje,« so mi zaupali. Izpostavili so, da se zavedajo, da obstajajo tudi moteči turisti, vendar bo vedno kakšen odstotek le-teh. Veliko je tudi takšnih, ki na skrivaj



uporabljajo njihove toaletne prostore, kar jim seveda ni všeč. Ideja o vstopnini v Osp pa se jim kljub vsemu ne zdi prava rešitev, saj bi to vplivalo na manjši obisk vasi in bi bili s tem posledično vsi ob zaslužek.

Po odgovore sem se odpravila tudi na Občino Koper, da preverim, kako odgovarjajo na očitke domačinov, da so na njih pozabili. Na občini so povedali, da to ne drži. Pravijo, da sodelujejo s Krajevno skupnostjo Črni Kal in da so vse naložbe in projekti, ki se izvajajo v krajevni skupnosti usklajeni tako s krajevno skupnostjo kot s krajan. »Ti imajo prek krajevne skupnosti možnost podati pobude in predloge, ki se v okviru finančnih zmožnosti vključijo v proračun. Poleg tega, pa smo lansko leto v okviru projekta participativnega proračuna omogočili, da ljudje sami podajo predloge in nato odločajo o tem, kako in za kakšen namen bodo porabili del proračunskega denarja,« so povedali. Izpostavili so, da so vsi prebivalci krajevne skupnosti Črni Kal vabljeni tudi na vsa srečanja in delavnice, v okviru katerih lahko podajo tudi svoje pobude in predloge. Pojasnili so, da imajo na območju Ospa oziroma širšega Kraškega roba v teku več projektov, ki se financirajo bodisi iz proračuna bodisi z nepovratnimi evropskimi sredstvi. »Eden takih projektov je tudi LIKE – Living on Karst Edge, ki je sofinanciran v okviru projekta Interreg VA SI-HR. Trenutno smo v fazi oblikovanja in priprave smernic za skupno upravljanje N2000 na projektnem območju Kraški rob – SI – HR. Koordinator aktivnosti je Zavod RS za varstvo narave, ki je pripravil tudi dve obširnejši študiji o možnostih rekreacije na Kraškem robu. Izvedel je tudi več delavnic, na katere so bili vabljeni krajan – uporabniki prostora ter predstavniki lokalne samouprave, lokalne skupnosti in društev,« so razložili na Občini Koper. Prav tako so v okviru projekta DOPPS (Društvo za opazovanje in proučevanje ptic Slovenije) izdelali tudi natančen popis najbolj priljubljenih plezalnih sten in se na podlagi prisotnosti ogroženih ptic opredelil do njihove rabe v rekreativne namene. Znanstveno raziskovalno Središče UP pa se je opredelilo do rabe prostora na podlagi prisotnosti ogroženih

rastlinskih vrst. »Zaključni dokument projekta Smernice za skupno upravljanje N2000 na projektnem območju kraški rob- SI-HR bo izdelan konec februarja 2020,« so pojasnili. Istočasno koprski občina pripravlja tudi predlog razvoja projekta O. S. P. (Outdoor sport park), ki je bil tudi vključen v že omenjeno študijo rekreacije na Kraškem robu.

Glede parkirnih mest so povedali, da je občina v okviru projekta LIKE na območju med Ospom in Gabrovico (t.i. Mišja peč) uredila 45 parkirnih mest. To so tista parkirna mesta, ki pridejo v poštev le tistim, ki plezajo v Mišji peč, sicer je predaleč. Do konca februarja bodo postavili še informacijsko točko, ki bo opremljena s fotovoltaičnimi celicami in dehidracijsko stranišče. Gre za ekološko rešitev, ki deluje na principu dehidracije, kar pomeni, da za svoje delovanje potrebuje le veter in sonce, brez kemičnih dodatkov. Komunalno opremljanje tega območja z vodo pa v tej fazi ni predvideno. Na občini se zavedajo, da ta projekt ostaja kot eden od njihovih dolgoročnih ciljev, v okviru katerih si želijo območje Ospa in celotnega Kraškega roba sistematično urediti.

»Želimo zagotoviti dodatne parkirne površine, sanitarije, dostop do tekoče vode in druge potrebne infrastrukture za razvoj tega območja. Glede na to, da so proračunska sredstva omejena, si nadejamo del sredstev pridobiti iz naslova evropskih projektov. V preteklih letih smo že kandidirali na večji projekt ureditve parkirišč na celotnem območju, vendar žal neuspešno,« so še dejali. Sredstva za ureditev potrebne infrastrukture bodo iskali tudi v okviru projektov novega finančnega obdobja. »Eden takih bo nadgradnja projekta LIKE - living on Karst edge, v okviru katerega želimo preveriti potencialna območja za ureditev parkirišča in druge informacijske točke, pridobiti podatke o primernih upravljalcih v prostoru in opredeliti model upravljanja tega območja. Dokument bo izdelan do konca februarja 2020, medtem ko je izvedba dolgotrajen proces, ki zahteva vključitev pobud v postopek urejanja prostora,« so še povedali na koprski občini.

Petra Mežnar

SALON KERAMIKE



Največja izbira keramike na primorskem.
Svetovanje, projektiranje in brezplačna dostava.

www.gradbena.com
FB: Gradbena oskrba d.o.o.

Obiščite nas:

SALON KOPER – Ul. 15 maja 2b, 6000 Koper, Tel.: 05/731-05-56
SALON SEŽANA – Cesta na Lenivec 30, 6210 Sežana, Tel.: 05/731-05-42

PRI NAS SI ZA VAS VZAMEMO ČAS!



GEODETSKE STORITVE d.o.o. PORTOROŽ

VBS d.o.o. Portorož
Obala 125, 6320 Portorož
tel.: 05/677-85-80
GSM: 031/637-176
e-mail: bogdan@vbs.si

Marko Pavlin

METROPOLSKA PLAŽA



Hrvaški lastnik hotela Metropol, družba Hoteli Cavtat, ne skrbi za plažo pred hotelom v Luciji. Hotele Metropol, Lucija, Roža in Barbara so kupili leta 2014 ter takrat prevzeli pogodbo hotela, ki je bila sklenjena že leta 1994 za 50 let. Tako je dobil lastnik hotela tudi 50-letno pravico uporabe tega dela plaže. Seveda bi moral nov lastnik za plažo tudi skrbeti in jo urejati. Novi večinski lastniki Liburnia Riviera Hoteli se tega ne držijo. Plaža v Luciji je zanemarjena, pomoli so dotrajani. Zato je Občina Piran pričela z njimi pogovore ter jim predstavila določena dejstva. Občina si želi, da

se pogodba predčasno prekine, saj si želijo, da se plaža uredi. Od njih pa pričakujejo vsaj to, da upravljalet vrne plažo v takšnem stanju, kot jo je prejel. Občina njihovega uradnega odgovora še nima, saj so še v začetni fazi pogajanj in dogovarjanj. Prav tako nam niso mogli povedati, v kolikšnem času naj bi se to zgodilo.

Težave z lastniki Metropol pa ima tudi lastnik lokala Alaya na plaži v Luciji. Odločil se je, da objekt poruši, saj naj bi mu Liburnia Riviera Hoteli, ki so lastniki zemljišča, vsakokrat pogodbo za najem podaljšali samo za eno leto. Rikardo Frankarli, lastnik Alaye, je bil vsako

leto soočen tudi z vedno višjo najemnino in kratkoročno pogodbo, kar mu ni dopuščalo nikakršnih dolgoročnih načrtov. Nekaj časa je lokal tudi prodajal, vendar ni bilo zanimanja za nakup, saj je kar štiri leta propadal.

Zanemarjena plaža, nevarni pomoli in porušeni objekti vsekakor niso v ponos portoroškemu turizmu, niti lastnikom hotelov. Zato bi bilo ključnega pomena, da pride čimprej do rešitve, do dogovora med lastniki Metropol in Občino Piran ter da dobi plaža novega upravitelja. Upravljanje naj bi prevzelo Okolje Piran.

OBČINSKI PROSTORSKI NAČRTI



V ta namen je MOK pripravila šest interaktivnih delavnic, na katerih bo skupaj z občani in občankami začrtala prihodnost občinskega prostora. Posebno pozornost bodo namenili načelom urejanja prostora in smernicam, ki jih je pri tem treba upoštevati.

»Naj nikomur ne bo nerodno priznati, da ne pozna vseh podrobnosti izjemno zapletenega prostorskega urejanja v Sloveniji,« je občankam in občanom na srce položil župan Aleš Bržan in jih pozval, naj se na delavnicah čim bolj natančno seznani s predpisanimi načini urejanja, rabe in varstva prostora. »Kar pet tisoč pobud za spremembo namembnosti iz kmetijskega v stavbno zemljišče, ki smo jih na občini že prejeli, priča o tem, da se ne zavedamo, da so kmetijska zemljišča eden izmed naših ključnih neobnovljivih naravnih virov,« je opozoril in izrazil željo, da bi OPN čim bolj aktivno sooblikovali tudi občanke in občani.

Delavnice bodo do 11. februarja 2020 potekale na naslednjih lokacijah:

- Zadržni dom Sv. Anton - četrtek, 30. januar 2020, 17:30–19:00,
- Zelena dvorana Območne obrtno-podjetniške zbornice Koper - torek, 4. februar 2020, 17:30–19:00,
- Zadržni dom Gračiče - četrtek, 6. februar 2020, 17:30–19:00 in
- Zadržni dom Dekani - torek, 11. februar 2020, 17:30–19:00.

Ko bo osnutek OPN-ja pripravljen, ga bo MOK predvidoma maja letos predstavila po krajevnih skupnostih, nato bo posredovan v pridobitev in uskladitev prvih mnenj nosilcev urejanja prostora. Konec leta 2020 bosta sledili javna razgrnitev in javna obravnava, OPN pa naj bi dokončno sprejeli predvidoma konec leta 2021.

Petra Mežnar

OPN ANKARAN

Po junijski javni razgrnitvi dopolnjenega osnutka občinskega prostorskega načrta Občine Ankaran (OPN) in okoljskega poročila ter njuni predstavitvi na zboru občanov, je na Občino Ankaran prispelo 128 pripomb. Objavi uradnih stališč do pripomb je sledila javna razgrnitev, ki se je pričela 27. 1. 2020 in bo trajala do vključno četrтка, 27. 2. 2020.

Prejete pripombe je izdelovalec prostorskega akta, podjetje LOCUS, d. o. o., podrobno pregledal in nanje odgovoril s strokovnimi utemeljitvami. Stališča do pripomb so zbrana v enotnem dokumentu, ki je na ogled na občinski spletni strani (www.obcina-ankaran.si). Na ankaranski občini pravijo, da gre za dokument, ki obsega 84 strani in temelji na strokovnih podlagah ter je vključujoč do vseh zainteresiranih javnosti, saj je pripravljavec OPN tudi v tej fazi poskušal prisluhniti vsem konstruktivnim pobudam.

Dopolnjen osnutek OPN je tako pripravljen na osnovi upoštevanih pripomb in je skupaj s stališči do pripomb dan v javno razgrnitev, v sklopu katere je potekala ponovna javna obravnava s predstavitvijo.

Druga javna razgrnitev poteka v prostorih Občine Ankaran, Regentova 2, od ponedeljka, 27. 1. 2020, do vključno četrтка, 27. 2. 2020. Ogled gradiva je mogoč v ponedeljek, torek in četrtek med 8. in 15. uro, v sredo med 8. in 17. Uro ter v petek med 8. in 13. uro. Gradivo je objavljeno tudi v elektronski obliki na občinski spletni strani (<https://obcina-ankaran.si/sl/nasa-obcina/uradne-objave>).

Druga javna obravnava je bila v četrtek, 30. 1. 2020, kjer so predstavniki občine, skupaj z izdelovalcem gradiv, podrobneje predstavili

spremenjene vsebine v dopolnjenem osnutku OPN ter podajali morebitna dodatna pojasnila.

OPN KOPER

Mestna občina Koper je pričela izvajati delavnice za preveritev strateških ciljev prostorskega razvoja občine. Ker gre za zahteven zakonodajni postopek, bodo občanke in občani na delavnicah dobili vse najpomembnejše informacije o pripravi in postopku sprejemanja OPN-ja.

Z delavnicami, zaokroženimi pod naslovom Urejanje prostor, želi Mestna občina Koper občanke in občane vključiti v proces priprave občinskega prostorskega načrta (OPN), najpomembnejšega razvojnega dokumenta vsake lokalne skupnosti ter spodbuditi razumevanje prostorskega načrtovanja, krepiti sodelovanje v družbi ter zavedanje, da je prostor omejena dobrina.



BI SI TUDI VI ŽELELI BITI DEL USPEŠNEGA TIMA? PRIJAVITE SE NA RAZPIS!

Pridružite se nam z svojim znanjem, energijo in motivacijo. Omogočamo dodatno usposabljanje in možnost napredovanja. Razpisujemo sledeča delovna mesta (Ž/M):

VODJA MARKETINGA

RECEPTOR

NATAKAR

POMOŽNI NATAKAR

CROUPIER (organiziramo tečaj za zainteresirane kandidate)

Kandidati morajo izpolnjevati sledeče pogoje:

- VISOKA ALI SREDNJA IZOBRAZBA
- UREJENOST
- PODPIRANJE TIMSKEGA DELA
- PRIPRAVLJENOST NA DODATNA USPOSABLJANJA IN NAPREDEK
- TEŽNJA K VRHUNSKEMU DELU I VISOKIM STANDARDOM KVALITETE
- POZNAVANJE DELA NA OSEBNEM RAČUNALNIKU
- OBVEZNO ZNANJE ITALJANSKEGA JEZIKA, ZAŽELJENO ZNANJE VSAJ ŠE ENEGA TUJEGA JEZIKA
- PREDNOSTNO BOMO OBRAVNAVALI KANDIDATE Z IZKUŠNAMI

Pošljite nam svojo prošnjo z življenjepisom, fotografijo i potrdilom o zaključeni izobrazbi na:

Mulino d.o.o., Škrile 75a - 52460 Buje - Hrvaška • mulino@mulino.hr

Za dodatne informacije lahko od ponedeljka do petka med 11.00 in 16.00 uro pokličete na telefonsko številko: +385 52 725 300 KO NAM POŠLJETE SVOJ ŽIVLJENJEPIS S PROŠNJO ZA ZAPOSLOITEV SOGLAŠATE, DA BO MULINO d.o.o. UPORABIL VAŠE OSEBNE PODATKE ZA NAMEN ZAPOSLOITVE IN HKRATI POTRBUJETE, DA STE SEZNANJENI Z NAŠO POLITIKO PRIVATNOSTI.



KOMUNALA IZOLA

V IZOLI USPEŠNO REŠUJEJO STANOVANJSKO PROBLEMATIKO

Trinajst novih najemnikov neprofitnih stanovanj v Izoli, se veseli selitve v nove domove, katerih ključje sta jim v četrtek, 16. 1. 2020, simbolično predala župan občine Izola, Danilo Markočič in direktor Komunalne Izola, Denis Bele.

Komunala Izola je konec leta zaključila z razpisom za dodelitev neprofitnih stanovanj v najem in pripravila seznam novih potencialnih najemnikov, na katero se je izmed 256 prosilcev uvrstilo 214 tistih, ki so v celoti izpolnjevali pogoje za dodelitev stanovanja. V prvi fazi je bilo predanih v najem trinajst stanovanj, glede na prednostno listo pa bo v prihodnje predanih še dodatnih šestnajst prenovljenih ali novih stanovanj. Ta bodo na razpolago na Smrekarjevi ulici 52, kjer je v teku prenova treh stanovanj, sledila pa bo še izgradnja petih novih stanovanj na Južni cesti 20. V letošnjem letu je predviden še pričetek aktivnosti za ureditev štirih stanovanj na Krpanovi ulici 5 ter gradnja štirih stanovanj na Cegnarjevi ulici.

Komunala Izola, ki od konca leta 2017 upravlja z 265 poslovnimi prostori in 313 neprofitnimi

stanovanji v lasti Občine Izola, si je s prevzemom upravljanja nepremičninskega fonda, zadala jasen cilj - zagotavljati čim bolj učinkovito ter dostopno oddajo nepremičnin in s tem višjo stopnjo zadovoljstva najemnikov s storitvami. V tem času so bile obnovljene in predane v uporabo vse razpoložljive nepremičnine, tako poslovni prostori kot stanovanja. Prav tako se je zmanjšal obseg terjatev do najemnikov, kar je dokaz učinkovitega gospodarjenja, posledično pa ima slednje pozitiven doprinos tako na strani lastnika (Občine Izola), kot tudi na strani najemnikov. Le učinkovito finančno upravljanje omogoča učinkovito vzdrževanje obstoječih in zagotavljanje dodatnih, novih nepremičnin.

Povpraševanje po neprofitnih stanovanjih je izjemno veliko in presega število trenutno razpoložljivih stanovanj. Za upravljalca je to



velik izziv, vendar Komunala Izola skupaj z Občino vseskozi išče nove rešitve. Komaj so predali ključje novim najemnikom, v teku pa imajo obnovo oz. predvideno izgradnjo 16 stanovanj, že so se lotili nadaljnjih korakov za preverbo možnosti za morebitno bodočo izgradnjo novega večstanovanjskega objekta z neprofitnimi stanovanji. Izzivov tudi v bodoče na tem področju ne bo zmanjkalo, v Komunali pa zagotavljajo, da se jih bodo tako kot doslej, lotili z vso zagnanostjo in visoko motivacijo.



Predaja ključev novim najemnikom neprofitnih stanovanj

Ekonomski, finančni in investitorski inženiring
Elmarkt d.o.o.

30 let

Vaš strateški partner za
investicijske projekte in EU sredstva.

www.elmarkt.si

DOSEŽKI TURISTIČNEGA ZDRUŽENJA PORTOROŽ

S POLNIMI JADRI NAPREJ

Nov rekord v številu turistov in prenočitev

Glede na vrednost zbrane turistične takse je lani destinacijo Portorož & Piran obiskalo 613.300 turistov, kar je za 8 % več kot leta 2018. Ustvarili so 1.848.000 prenočitev oziroma 3 % več kot leto poprej. Približno 70 % je bilo tujih turistov, med njim največ Avstrijcev, Italijanov, Nemcev in Madžarov.

V TIC Piran in Portorož pomagali kar 345 gostom dnevno

V piranskem in portoroškem turističnem informacijskem centru so lani s turističnimi informacijami pomagali kar 126.000 obiskovalcem, kar je v povprečju 345 gostom na dan.

Več kot 100 organiziranih dogodkov

Turistično združenje Portorož je lani popestrilo dogajanje na destinaciji z več kot stotimi dogodki. Tudi letos nas čaka pestra paleta že uveljavljenih, tradicionalnih prireditev, poleg tega pa bomo gostili tudi nekaj odmevnih mednarodnih dogodkov, kot so H.O.G. Rally, Open Air am Meer in Slovenian Incoming Workshop.

Uspešna digitalna kampanja z italijanskimi vplivneži

Turistično združenje Portorož je lani izvedlo digitalno kampanjo, v okviru katere so k sodelovanju povabili tri italijanske vplivneže, ki so na svoj način izkusili petzvezdična doživetja in jih predstavili sledilcem na svojih kanalih družbenih omrežij. Vtisi in doživetja sodelujočih vplivnežev pa so bili nato združeni v skupnem videu. Kampanja je bila na spletu podprta z oglasi, ki so v Italiji dosegli več kot milijon spletnih uporabnikov, video oglas pa je pritegnil pozornost dveh milijonov uporabnikov. Vplivneži so od aprila do



foto: Jaka Ivančič

junija ustvarili 259 vsebin na družbenih omrežjih, ki so dosegle 475.000 oseb, samo na Instagramu pa so dosegle 2.6 mio vtisov.

114 tujih novinarjev in 500 objav o Portorožu & Piranu

Destinacijo je lani obiskalo 114 tujih novinarjev iz 17 držav, ki so objavili več kot 500 čudovitih objav o Portorožu & Piranu v vrednosti vsaj 3 mio evrov. Turistično združenje Portorož je gostilo in spremljalo tudi več snemalnih ekip, ki so posnele čudovite prispevke za italijanske, nemške, ruske in španske televizijske kanale, med drugim tudi za priljubljeno italijansko oddajo Geo.

Prvi pametni pogovorni robot

Pod okriljem Turističnega združenja Portorož je lani zaživel Pino, pametni pogovorni robot destinacije Portorož & Piran. S tem je destinacija postala prva v Sloveniji, ki uporablja tako napredne tehnologije. Gre za zahteven projekt, t. i. umetno inteligenco, ki uporablja najnovejšo tehnologijo kognitivne rešitve podjetja IBM Watson Assistant in jo integrira na turistično področje.

Nagrajeni spletni portal www.portoroz.si

Spletni portal www.portoroz.si je bil lani v konkurenci slovenskih digitalnih presežkov izbran za najboljši poslovni portal, za kar je Turistično združenje Portorož prejelo prestižno nagrado WEBSI. Portal je v letu 2019 dosegel več kot 850.000 ogledov.

Dobro sodelovanje med istrskimi občinami

Dobro sodelovanje med štirimi istrskimi občinami na turističnem področju se je nadaljevalo tudi v lanskem letu. Skupno destinacijo Love Istria so predstavljali tako v Sloveniji kot v tujini, promocija je potekala na digitalnem področju, skupaj so najavljali mesečne dogodke v Istri ter se med drugim predstavili na 12 turističnih sejmi in borzah v tujini.

Več kot 70 petzvezdičnih doživetij

Turistično združenje Portorož je lani pozvalo ponudnike različnih pristnih lokalnih doživetij in omogočilo njihovo redno izvajanje, ne glede na število prijavljenih. Od lani je mogoče doživetja rezervirati preko rezervacijskega sistema na spletni strani www.portoroz.si, obiskovalci pa lahko izbirajo med več kot 70 doživetji.

Tri nove krožne pešpoti

Lani jeseni je Turistično združenje Portorož odprlo tri nove krožne pešpoti. Skupno 28 kilometrov slikovitih in urejenih poti pohodnikom omogoča spoznavanje najlepših delov Portoroža, Pirana, Seče in Strunjana.

Galerija na prostem

V sodelovanju z Občino Piran, Hoteli Bernardin in JP Okolje Piran je oktobra lani zaživila galerija na prostem pod bernardinskimi arkadami.

NOVO LETO V ŠTEVILKAH

December je mesec, ko obalna mesta zaživijo v prazničnem duhu. Preverili smo, koliko ljudi je privabila obala in kaj vse smo obiskovalci in domačini lahko doživeli, videli in okusili.

Med 25. decembrom in 2. januarjem so v hotelih občine Piran zabeležili dobrih 32.000 prenočitev, kar je 10 % manj kot v enakem obdobju leto poprej. Do nižjega števila prenočitev je prišlo predvsem zaradi dveh večjih hotelov s skupno skoraj tisoč ležišči, ki sta že od novembra zaprta zaradi prenove. Če iz statistične obdelave izključimo omenjena hotela, kažejo letošnji rezultati na 9-odstotno rast prenočitev, so sporočili s Turističnega združenja Portorož.

Hoteli občine Piran so v letu 2019 zabeležili 1.3 milijona prenočitev oziroma za 1 % več kot leta 2018.

Fantazima je od konca novembra do 12. januarja bogatila vsakodnevno dogajanje v Kopru. Na trgu pri Upravi za pomorstvo je drsališče privabilo približno 20 tisoč ljudi. Od tega je bilo nekaj manj kot 900 učencev osnovnih šol Mestne občine Koper, ki jim je koprsko občina tudi letos omogočila brezplačno drsanje na ledu. Organizatorji ocenjujejo, da je Fantazimo v Kopru obiskalo približno 100 tisoč obiskovalcev. Številni so Koper obiskali zaradi drsališča, bogatega spremljevalnega programa, druženja ob pestri praznični gostinski ponudbi, pa tudi zaradi prazničnih sejmov in ogleda praznične razsvetljave ter video mappinga na Titovem trgu, ki je nadgradil zimsko ponudbo destinacije.

V Izoli je zaživel Ledeni otok, ki je samo ob otvoritvi privabil 4.000 ljudi. Uradne številke, koliko ljudi je obiskalo samo ledeni otok žal ni,

so pa z občine sporočili, da so bili z obiskom zadovoljni. Kljub tem so zgovorne številke nočitev v lanskem letu, ki nakazujejo, da je za turističnimi delavci zelo uspešno leto.

Največje število prenočitev, kar 74 odstotkov, je bilo opravljenih v hotelih, sledijo apartmajski naselja in kampi. Povprečna doba bivanja je znašala tri dni. V obdobju januar – oktober 2019 so v vseh nastanitvenih enotah zabeležili 133.605 turističnih prihodov in rekordnih 488.875 prenočitev. V primerjavi s preteklim letom to predstavlja 12 odstotno rast prihodov in 7 odstotno rast prenočitev.

Tina Saražin

OBALApplus

PRENOVA HOTELA KOPER

HOTEL BOMO POVEZALI Z
MESTNIM ŽIVLJENJEM

Koper je letoviško mesto, ki ga iz leta v leto obišče vse več turistov, tako slovenskih kot tujih, med katerimi se znajde tudi veliko število podjetnikov. Za turiste je v Kopru lepo poskrbljeno. Lahko obiščejo trgovske centre, odlične restavracije, okušajo lokalne dobrote, si ogledajo znamenitosti, v poletnih mesecih pozno v noč uživajo na glasbenih dogodkih ... Velikokrat pa se zatakne še preden do Kopra sploh pridejo – kje spati?



Na začetku junija bo na to vprašanje zelo lahko odgovoriti, saj bodo takrat odprli prenovljen Hotel Koper, ki ga je lani kupil koprski podjetnik **Aleš Piščanc**. Prenovo sta Piščanec in njegova žena Marja Černe zaupala biroju AKSL arhitekti, ki ga vodita Špela Leskovic in Aleš Košak.

O načrtih, spremembah in planih glede hotela sem se pogovarjala z g. Piščancem.

V začetku lanskega oktobra je stekla primopredaja poslov, s katero se je zaključila prodaja Hotela Koper. Čez zimo je hotel zaprt, ker ga prenavljate. Katere bodo novosti, ki bodo vaš hotel ločile od ostalih hotelov? Kaj vse boste spremenili, prenovili, na kaj boste dali največ poudarka in kako boste dosegli, da hotel pridobi štiri zvezdice?

Hotel bo štiri zvezdice pridobil z višjim nivojem opreme in storitev. Hotel je funkcionalno in arhitekturno pripravljen na takšno spremembo, nadgradnjo. Naš cilj je, da bomo dodali boljše materiale, udobje in storitve. Od drugih hotelov pa nas bo ločilo to, da bomo sami vpeti v vse procese. To bo družinski hotel in tako bo tudi upravljanje. Prav ta posebnost nas bo razlikovala od hotelov, ki jih upravljajo verige, velike korporacije ali delniške družbe. Sicer pa se bo število sob po prenovi zmanjšalo. Imeli jih bomo okrog 60. Večina bo standardnih, v najstarejšem delu bodo tudi suite, poleg tega bo urejena soba, ki bo popolnoma prilagojena

invalidom. Z odločitvijo, da bo sob manj, bomo pridobili več prostora za ostale stvari: za fitnes, center dobrega počutja, delovne kotičke, dve konferenčni sobi, VIP restavracijo. V središče pa bomo postavili javne prostore, in sicer so to avla, koktajl bar, kavarna s slaščičarno, nova picerija, ki bo nastala v prostorih nekdanje knjigarne DZS, in seveda restavracija Capra. Zaščitni znak Hotela Koper je terasa, ki jo bomo ohranili, korak dalje pa bomo naredili s popolnoma novo teraso na strehi hotela, ki bo imela, kot se za hotel ob morju spodobi, prečudovit pogled na morje.

Kakšna bo okvirna vrednost prenove hotela?

Okvirna cena prenove bo okoli 2,5 milijona evrov.

Hotel ima za seboj kar dolgo in bogato zgodovino. Napovedali ste, da boste ime hotela spremenili. Ali se boste pri tem naslanjali na zgodovino? Vemo namreč, da je bila na mestu sedanjega hotela nekoč nedokončana osnovna šola Anna Sauro, da je bila blizu veleblagovnica Omnia, da se je hotel še do devetdesetih let prejšnjega stoletja imenoval Triglav ter da je danes del hotela tudi restavracija Capra.

O vseh omenjenih kombinacijah smo razmišljali, vendar smo se odločili, da bomo ostali v okviru imen, ki so bila za hotel uporabljena v zadnjih petdesetih letih. Seveda bomo to še dodelali, ne bomo se pa navezovali na imena, ki so bila uporabljena za rimske vile oz. na zgodovinska

poimenovanja okoliških stavb. To smo izločili.

Kdaj načrtujete, da boste hotel ponovno odprli? Kakšno vlogo bo pri hotelu odigrala restavracija Capra, katere lastnik ste prav tako vi?

Za prenovalo smo časovno zelo omejeni, saj bomo hotel ponovno odprli v začetku junija, ker želimo »uloviti« letno poletno sezono. Restavracija Capra pa bo osrednja povezovalna nit iz javnih prostorov, ki jih želimo še razširiti. Kot sem že prej omenil, bomo nekdanjo knjigarno DZS spremenili v picerijo. V pritličju želimo narediti kot eno mesto v malem, ki bi bilo osrednji dogajalni prostor za naše goste. Veseli nas, da je koncept povezovanja hotela z mestnim življenjem ponovno zelo aktualen, saj tako ohranjamo del tradicije in zapuščine arhitekta Eda Mihevcia, ki je prav ta hotel obnavljal na koncu štiridesetih letih prejšnjega stoletja.

Manca Hribovšek



TATJANA BUTUL

LOKALNA KUHINJA

Ko greš na kosilo ali večerjo na kmetijo Butul, ne prideš v gostilno ali restavracijo. Prideš k Tatjani, Mitji in Črtu domov. V hišo odprtih vrat za vse, kar je pozitivnega. In zdi se ti, da so tam samo zato, da kuhajo zate. Okusi so presenetljivi, a se ti potem, ko si pojedel, zdijo logični. Kuhajo samo tisto, kar pridelajo doma ali pa vedo, kako je bilo pridelano. Moka za kruh je bila zmleta jutraj, po naročilu, oljčno olje ("najpomembnejša sestavina v naši kuhinji") in vino pridelajo sami, tudi zelenjavo, zelišča in začimbe, sol v kuhinji je samo nerafinirana sečoveljska, sir zori na Matajurju in cimet je iz Šrilanke. Prav tako pravi čaj, ki ga najdete tudi v siru. Raziskujejo, sprašujejo, preizkušajo in tisto, kar je na mizi, je najboljšo od najboljšega, saj hrano najprej pridelujejo zase, nato za obiskovalce in goste.

Od kje priimek Butul?

Iz kobariškega konca, iz Starega sela pri Kobaridu. Od tam je doma moj tast, ki se je rodil leta 1931 v bolnici v Čedadu, kar je bilo za takratne razmere zelo redko. V Sloveniji je sicer teh priimkov zelo malo. Sin Črt je po naših podatkih zadnji, ki prenaša ta priimek naprej. Tujci ga izgovarjajo zelo lepo in ko smo raziskovali do leta 1700 od kod smo, smo ugotovili, da so bili predniki markizi. Jaz sem se pisala Furlanič, ta priimek pa izvira iz Manžana. Moj oče je bil rojen tukaj in priimek je bil v vasi zelo pogost.

Mama?

Moja mama je iz Marezig. Obe družini sta imeli kmetiji in od vseh se je moj oče edini odločil, da bo ob službi ohranil tudi kmetijo. Tako sem odraščala in tudi kasneje, ob službi, skupaj z družino pomagala skrbeti za kmetijo. Naša skrb je bila namenjena oljkam, vinu, predvsem pa so me vedno očarala zelišča, ki so se uporabljala v našem okolju. In ta ljubezen ostane za zmeraj. Končala sem srednjo šolo, zelo zgodaj rodila prvega otroka, se odločila za družino, šla v službo in bila 20 let zaposlena v računovodstvu lekarne. Ko tam vidiš, koliko pravzaprav ljudje potrošijo za kemijo, je klic narave močnejši in se z leti samo še krepi. V nekem trenutku sem se odločila, da bo moje življenje bolj pozitivno in pustila službo.

Po 20 letih? Pogumno dejanje. In kako je nastala domačija na kateri živiš danes?

Tukaj je bil včasih vinograd mojega nonota, rastla je malvazija. Ko sva z možem živela v centru Kopra, sva se odločila, da se preseliva, zgradiha hišo in predajava svoje znanje naprej. Že takrat sva vedela, da bo to hiša odprtih vrat, ker mi drugačne ne rabimo. In zdaj je to res mednarodno stičišče, obiskuje nas res veliko ljudi.

Kdaj je bilo to?

Pred 20 leti. In od takrat vse počneva tudi bolj intenzivno kot prej. Začeli smo s kulinaricnimi delavnicami, leta 1997 smo ustanovili Društvo za zdravo življenje, ker smo hoteli povezati zdrav način življenja s prehrano in opominjati ljudi, da je ta del Slovenije tudi del Sredozemlja, da imamo drugačne pogoje kot ostali del Slovenije. Ko je



v Ljubljani sneg, jaz nabiram sveža zelišča. To je velika prednost, ki jo je treba znati promovirati naprej. Na kulinaricnih delavnicah smo gostili kuharje, športnike profesionalce in amaterje. Želeli smo jim posredovati naše vedenje, da če ljudje začnejo razmišljati o sebi, je to že korak naprej do tam, da bodo nekaj storili zase. Ljudi moraš na to spomniti, jih podrezati. Ker to vedno odlagajo za enkrat potem, in ta potem nikoli ne pride na vrsto. Poskrbeti moraš zase, ker če se ti ne počutiš dobro, tudi ostalo okoli tebe ne bo delovalo.

Z zdravim življenjem se ukvarja množica ljudi, takoimenovanih strokovnjakov, splet je poln nasvetov. Kaj tebe razlikuje od drugih? Kaj je tvoj prvi napotek tistim, ki pridejo na delavnico?

Najprej jim rečem, da morajo poslušati svoje telo, da moramo sebe zelo dobro poznati, da se ne smemo skrivati sami pred sabo. Da moramo znati biti sami s seboj, ker se lahko takrat poslušamo in obenem začitimo, kaj nam najbolj paše. Zase vem, da sem kot krvna skupina A, nagnjena k vegetarijanstvu, sem velika ljubiteljica zelenjave. Saj poješ vse, ampak ene stvari ti bolj ležijo, druge manj. In ko to ugotoviš, se ravnaš po svojem občutku, se poslušaj. Nikogar ne moreš ti prepričati, kaj je dobro za njega. Sam se mora odločiti ali bo naredil ta prvi korak ali ne. Mi samo svetujemo.



Spraševala
Bojana Leskovic

Kako sploh prideš do tega, da začneš poslušati samega sebe? Ob tolikih dražljajih, ki nas obdajajo.

Te moraš izklopiti. Morda sem malo čudna, ko pravim, da je v Sloveniji izredno močen čredni nagon in ljudje so pogosto zmedeni. Na internetu najdeš toliko informacij, da si sam že skoraj doktor preden greš k zdravniku. Nekatere informacije so zagotovo koristne, ampak moraš biti kritičen.

Ljudje živijo v mestih, nimajo vrtov, ne morejo sami pridelati hrane, morajo se znajti v nakupih. Kako?

Slovenija spet ni tako velika, da ne bi našli nekoga, ki prideluje hrano in mu lahko zaupamo. Na tak način narediš ogromno za svoje zdravje. Mi imamo veliko prijateljev, ki pridejo pomagat obirati oljke in odnesejo olje potem domov. Pridejo na trgatve in odnesejo vino. Vedno povabimo ljudi. Pride in poglejte, kako se hrana prideluje. Zakaj bi kupovali meso v veliki trgovski verigi, za katerega sploh ne vemo od kje je, kako je bilo pridelano, če imamo na najbližjem hribu živinorejca, za katerega vemo, kako prideluje meso in mu lahko zaupamo. Že solata, ki jo pobereš na vrtu in opereš izgubi 30 odstotkov svoje vrednosti. Kaj šele, če leži v hladilniku dalj časa. Če prepotujemo tisoče kilometrov zato, da gremo na počitnice, zakaj jih ne bi sto, da kupimo dobro hrano. Zdaj je že toliko ponudbe, da je vse zelo poenostavljeno.

Je odločitev ljudi tudi posledica tega, da se o tem vedno več govori, piše, promovira?

Tudi. Ljudje poskušajo obuditi tradicije. Mi smo člani velike svetovne organizacije Slow food. Jaz pa pravim, da je cela Slovenija slow food. Filozofija te organizacije je, da je hrana čista, brez pesticidov, da je dobra in da je pridelovalec zato tudi pošteno plačan. Ključno pa je, da se ohranja tradicija, stara semena, stari recepti. Recimo sir Tolminc, ki ga imamo mi, je te vrste. To, kar smo imeli včasih, je spet aktualno. Predvsem pa nikoli ni prepozno, da začneš delati na sebi.

Ko si se odločila, da pustiš službo...

Dobro plačano službo.



...si se pred tem že ukvarjala z zdravo hrano? Z recepti? Pridelavo hrane?

Od zmeraj sem to delala. To, kar smo imeli doma, kar sem dobila od obeh non, od mame, sem hotela na svoj način dati na mizo. In tako se je začelo. Prišli so prijatelji, bili so rojstni dnevi, vedno sem malo drugače pripravljala hrano. Ki je bila dobra. Potem greš naprej, se izobražuješ, na naših delavnicah nisem samo prodajala znanje, tudi pridobivala sem ga. Vedno bolj leže v to, imaš sto vprašanj in hočeš sto odgovorov, ki porajajo nova vprašanja. Tako širiš krog. Zelišča so recimo področje o katerem moraš zelo veliko vedeti, ker ni vseeno, kaj daš na mizo, kaj komu priporočiš. Ni vse za vse, moraš biti zelo previden in pozoren.

Predstavljaš si mestnega človeka, ki se odloči, da bo zdrav živel in zdrav jedel. Kako prepozna prave okuse?

Naučiti se moraš. Je pa treba s tem začeti že pri majhnih otrocih. Od staršev je odvisno, kaj bodo imeli otroci na mizi, kaj bodo jedli, kako se bodo počutili. Pogosto sem kritična do novodobnih družin, ki otroku, ki se dolgočasi dajo v roke mobilni ali tablico. Vzemí si čas zanj, pelji ga v naravo, na vrt, naberita rože, regrat, solato, marjetice za čaj. Otrok si ne bo zapomnil, katero risanko je gledal, zapomnil pa si bo vonje in okuse in enkrat to pride nazaj. Jaz sem mojima otrokoma prepustila kuhinjo in me ni skrbelo, da bo umazana, da se bo kaj polomilo ali pa rekla, da zanju nimam časa. Petkrat mu rečeš ne in šestič ga ne bo več. Otroke je treba usmerjati, a jim dati svobodo. In si vzeti čas za njih. Včasih si misliš, da te niti ne poslušajo, a ni res, vse slišijo in vse jim ostane.

Pri vsemu kar delaš, se najbrž držiš nekega temeljnega načela?

Ja, da se ravnamo po naravi. Narava točno ve kaj nam ponudi v katerem letnem času. Če začnemo po mesecih; januarja imamo še vedno kakije, zato

ne bomo jedli jagod. Februar, marec in april so že meseci divjih špargljev. Zakaj takrat? Ker se mora naše telo prečistiti po zimskem spanju. Maja so prve češnje. Čez poletje je ogromno zelenjave, ker je toplo in naše telo ne potrebuje toliko goriva kot pozimi. Septembra imamo grozdje. Vemo, da se belo grozdje uporablja v različnih terapijah. Pa mandlji, ki so izredno dragoceni. In oljke, ki nas pripravijo na zimo, pa križnice (ohrov, zelje, cvetača), malo več mesa, panceta, pršut. Naše telo rabi nekaj, da nas ogreje. Narava natančno ve, kaj nam bo dala na mizo. Sezonsko in lokalno pridelana hrana je najboljše, kar lahko daš na mizo.

To kar je v vaši ponudbi je vse pridelano doma?

Večina. 80 do 85 odstotkov. Česar sami nimamo, kupujemo pri preverjenih pridelovalcih. Tako si ustvariš mrežo in utrjuješ zaupanje.

Paradigme o hrani so se zelo spreminjale, enkrat nisi smel jesti paradižnika, potem ne krompirja, potem ne riža, itd. O kruhu niti ne bi govorila. Zakaj? Še najbolj verjamem, da veliko belega riža ni ravno najbolje.

Pa saj lahko kupiš rdečega ali črnega. Mi riž kupujemo od kmeta na Šrilanki in vemo kaj kupimo.

Ja, zgodba s kruhom je zelo zanimiva. Kruh imamo dnevno na mizi. Seveda čim manj belega kruha, ker vsebuje snovi, ki nam dvigujejo glikemični indeks. In, če znamo poslušati svoje telo, bomo ugotovili, kateri kruh nam bolj paše. Po belem kruhu bomo zaspani, po polnozrnatem dobimo gorivo in balastne snovi, ki blagodejno vplivajo na naše telo in počutje. Ne moremo posploševati, ljudje morajo sami ugotoviti. Je pa zelo pomembno, kako je kaj pridelano, ali kruh iz pravkar zmlate moke ali je bila ta pol leta v skladišču. In ko kuhaš, ne smeš biti slabe volje, ker to prenašaš na hrano.

Kakšen kruh pečeš?

Polnozrnat. Uporabljamo ekološko moko iz Prevalj. Za nas jo zjutraj zmeljejo in popoldan jo lahko že uporabljamo.

Kaj dodaš?

Obvezno oljčno olje, sečoveljsko sol. V kuhinji uporabljamo izključno nerafinirano sečoveljsko sol. Kruhom dodam razna zelišča. Če imamo degustacijo vin ali oljčnega olja, je bolje, če je okus kruha čimbolj nežen, torej s čimmanj dodatki.

Katerega imaš ti najraje?

Črnega, zelo zapečenega. Krajček je zmeraj moj, oba.

Kaj pa sicer ješ? Kakšen je tvoj meni?

Veliko solat, veliko zelenjave na vse načine, najraje svežo, če je možno. Danes recimo skleda cikorijske, grenak radič, z domačim jajčkom in črn kruh. Rabiš še kaj več?

bučnih semen, da se ne zažgejo, dodajo navadno olje in od tukaj mašinsko olje. V naši kuhinji sta samo dva olja, oljčno in bučno.

Kuhaš kaj z bučnim oljem?

Ne, to pa ne. Ne prenese visokih temperatur.

Kaj pa oljčno olje? Do katere temperature?

Prenese visoke temperature, ga pa ne uporabljamo pri previsokih temperaturah, ker pri nas ni ne cvrtja in ne pohanja. Največji gušt je oljčno olje dodati na koncu, na primer na ječmenovo mineštro. Ko je kuhana, jo daš na mizo in malo oljčnega olja povrhu. Ne rabiš visokih temperatur.

A pečeš kaj na oljčnem olju?

Ne, potem pečem kar na peki papirju. Recimo, kroglice iz prosene kaše in sardele, ki jih ljudje radi cvrejo v olju. Hrano ubiješ s takim oljem. Daš jih na peki papir, pokapljaš z malo olja, dodaš malo česna in na visoko temperaturo v pečico za



10 minut. In je.

Skrivnost kroglic iz prosene kaše?

Prosena kaša imam zelo rada saj je brez glutena, ki ga veliko ljudi ne sme jesti. Lahko jo narediš kot sladico, zelenjavno jed ali jo spečeš kot zelenjavno pito. Kašo skuhaš, ne preveč, nato dodaš divji por, regrat, lističe korenja, malo rukole, poper, sol in oljčno olje. In to lahko jedo tudi vegani. Če hočeš bolj poln okus, dodaš sir ali pa naribaš jabolko in imaš sladico.

Vsi hvalijo tvojo solato iz pese?

Ja. Spečeš peso, tako da jo daš celo v pekač. Prej odrežeš liste, a ne do konca, ker potem ven steče sok. Dodaš malo olja, soli, popra, vmes še tri narezane krljke limone, timijan, česen v olupku in vse pokriješ z aluminijasto folijo, da se ne izsuši. Pečeš uro do dve, na 220 stopinj, odvisno od velikosti. Potem to ohladiš, narežeš, dodaš narezane neškropljene in nevoskane agrume, fermentirano skuta iz Matajurja in čez oljčno olje z bergamotko.

Bergamotka?

Sadež med limono in pomaračo. Zelene barve. Zelo znano je eterično olje bergamotke, ki deluje kot antidepresiv. Mi ga imamo v oljčnem olju in ni možnosti, da bi nas obiskala depresija. Oljčno olje z bergamotko dobivamo od naših prijateljev iz Kalabrije, kjer imajo ekološke nasade. Kmalu jih bomo uvažali toliko, da jih bo mogoče pri nas tudi kupiti. Pesina solata je tako mešanica slane, sladkega in grenkega. Lepa mešanica okusov, za vse brbončice.

Pa motovilec, mehko kuhan jajček in filet je tudi zelo pohvaljen?

Ja, ampak je treba bit pazljiv z jajčki. Biti morajo res prava, domača.

Najti prava jajca je problem?

Slaba zavoham na 100 km. Naše kokoši jedo zelenjavo in koruzo in rumenjak je rumen.

Sta, ko sta se z Mitjo pred dvajsetimi leti bolj intenzivno začela ukvarjati z domačijo



imeli tukaj na obisku predstavnike več kot 80 držav. Potem smo dogradili še sobe in apartmaje, ljudje so prihajali na delavnice, počitnice, na ogled zeliščnega vrta in tako naprej. Prihajajo novi gostje in krog se širi.

Razloži zeliščni vrt.

Na posestvu smo naredili otočke zelišč. Sprehajamo se od enega do drugega, spoznamo divja zelišča, med, čebele in olje. Potem vse tudi poskusimo. Recimo fermentiran portulak, ki ga naberemo poleti. Na koncu predlagamo še recepte. Od začetka smo se odločili, da bomo didaktična kmetija, da bomo svoje znanje širili naprej. Ne vidimo smisla, da ga držimo zase.

Kaj posebnega kuhaš športnikom?

Nič posebnega. Jedo to, kar jemo mi.

Ne potrebujejo nič za moč?

Vseskozi je potrebno delati na imunskem sistemu, da telo lahko prenese vse fizične in psihične napore. Odvisno od ciklusa treningov, a včasih potrebujejo več testenin ali pa ogljikovih hidratov. Eni jedo samo piščančje meso. Metalci kladiva so tudi sicer jedli veliko mesa.

No, če se spomnim Kozmusa...

On ni bil nikoli izbiren. Pojedel je vedno vse, kar smo pripravili in zelo ima rad ribe. Je pa zelo poseben fant, z zelo posebno energijo. Ni bil kar tako zmagovalac. Človek z veliko začetnico, tudi še danes, ko ni več poklicni športnik.

Tvoja najljubša začimba in zelišče?

Kaj mi je najljubše? Joj, zdaj si me našla!

In če ti rečem, jutri pridemo na kosilo/večerjo in naredi jedi, ki so ti najljubše?

Ne morem se kar tako odločiti. Odvisno od dneva, kako se počutim.

Kaj si kuhala danes (bila je nedelja, ap.a.)?

Pečeno prašičjo potrebuševino in popečeno zelenjavo.

Zelenjavo s čim?

S timijanom, ker sveže bazilike, ki jo uporabljam običajno, trenutno ni. Če daš sveže listke timijana na toplo zelenjavo, se eterična olja takoj razdišijo. In seveda najpomembnejši sestavni del v kuhinji, oljčno olje. Brez oljčnega olja tudi ne potujemo nikamor. V naših kovčkih so olje, vino in sol. Imamo eno najboljših soli na svetu, sečoveljsko. S to soljo ima hrana popolnoma

drugačen okus, obogati hrano. In ko to damo na mizo, mi pravijo, da okužimo hrano. Tako pripeljemo ljudi v Slovenijo. In to je tudi naš cilj. Združimo počitnice in poslovno pot. Na tak način promocije Slovenije in slovenske Istre, smo v Slovenijo pripeljali že veliko tujcev.

Kako se je začela zgodba s Šrilanko?

Veliko sva potovala, predvsem po otokih z začimbami. Šrilanka je tudi od daleč zgedala zelo lepo. In sva šla pogledat, natisnila sva si seznam jedi in začimb, ki jih morava sprobati oz. poiskati. Ta seznam je bil zelo dolg. Imela sva srečo, da sva srečala kuharja v nekem hotelu, prijatelja naših belgijskih prijateljev. Naredili smo večerjo pri njemu doma in skuhal nama je jedi, ki jih nisva poznala. Nato sva se odločila za izlet po Šrilanki, kjer sva imela vodiča, ki nama je na poti razkazal vse, kar je še ostalo s seznama. Zanimalo naju je, kako ljudje živijo, kaj jedo, kaj pridelajo in tako sva prišla do vseh začimb, ki jih zdaj uvažamo in vsak dan uporabljamo v kuhinji. Poper. Cimet. Obstaja jabolčni zavitek brez dobrega cimeta? Ko se pozimi sprehajam med lokali, zavoham ali je cimet šrilanski ali kitajski. Toliko pa že vem o cimetu.

Kaj pa bivolji jogurt in palmin med, ki ga ponujajo kar ob cesti?

Tudi, zame najboljša sladica.

Od kje pa kokosov sladkor?

Odločila sem se, da če je kokosov sladkor na mizi, potem hočem vedeti, kako so ga pridelali. Naš prijatelj iz Slovaške, tudi član velike družine Slow fooda, je v Jogokarti poročen z Indonezijko, doktorico medicine in tja sva šla po to informacijo. Šli smo skupaj med pridelovalce in sledili postopku. To so posebne palme, pod cvetove katerih dajo posodice. Nektar obirajo dvakrat na dan, ga dajo v velike posode, kjer to počasi skuhaajo, da ostane masa. V sušilcih nato naredijo prah, ki ga ženske na veliki mizi ročno pregledajo ali ni kje kakšna smet. Tone sladkorja pregledajo. Potem ga repakirajo in izvozijo. In je na mizi za naše goste. Nad ljudmi tam sva bila zelo presenečena, bili so zelo odprti in prijazni, za razliko od drugih muslimanskih držav.

Muškatni orešček?

Prinesemo ga tudi iz Šrilanke. Za vse kar imamo na mizi, hočemo vedeti od kod izvira. Greš in raziskuješ in to je tudi čar našega dela. Ni pa pri vseh tako. Veliko je ljudi, tudi iz Istre, ki so razočarani, ko potujejo in ne najdejo goveje juhe, pohanega piščanca in dunajskega zrezka. Potrebno se je prilagajati in sama želim jesti lokalno kjerkoli sem. Tri mesece na Šrilanki ne pogrešam nič, ker imajo vse.

Iz Šrilanke sta prinesla tudi čaj?

Zelo sva se sprijateljila s častnim konzulom na Šrilanki, s katerim se dobivamo na dobrih večerjeh. Z njim nisva reševala nobenih težav, ker jih nisva imela, jih tudi ne iščeva, in on to ceni. Nekajkrat smo gostili Šrilančane pri nas, tudi člane združenja Chaine des Rotisseurs, združenja



gurmanov. Med njimi je tudi lastnik Dilmah čaja. Smo pa tudi že dvakrat kuhali za naš dan državnosti na Šrilanki in tako izvozili slovenske dobrote, kot so olja, vina, siri, tartufi, marmelade in nekaj naših receptov. Tako gre glas naprej.

Čaj v siru?

To smo razvijali kakšnih pet let. Naši siri korenijo v Starem selu, na Matajurju. Uporabljamo sečoveljsko sol in dodajamo naša zelišča iz sredozemskega vrta, sivko, rožmarin ali pa kaj drugega. Recimo črni čaj. In ta sir je zelo dober.

Cenita čaj?

Zelo. Potem, ko vidiš kako so ga pridelali, ceniš vsak listič posebej.

Kaj pa sladko? Meni se zdi, da na koncu uniči vse druge okuse. Ti imaš najbrž svoje mnenje o tem?

V Sredozemlju je pripraviti dobro sladico zelo preprosto. Skoraj vedno je na voljo sveže sadje. Če ne, je posušeno, in take sladice imam najraje. Spomladi, poleti sveže češnje, fige in jagode. Ali pa kaj naredimo iz tega, a čimmanj termično obdelamo.

Kaj dodajaš jagodam?

Proseno kašo, fermentirano ajdovo kašo ali pa pretlačeno fermentirano skuto, malo medu. Jagode, kaki in fige se lepo ujamejo s sivko. S cvetvi ali sirupom. Pri sladici je tako kot pri belem kruhu - če je nasičena s sladkorjem, boš v hipu postal zaspan. Če sladiš z malo medu, pa ne. Telo se drugače obnaša.

Kaj pa kaki?

Ta gre naravnost v žilo, sama energija. Lahko ga preliješ z doma narejenim jogurtom, kombiniraš s skuto ali s semenji.

Ko opazuješ ljudi, ki pridejo k tebi na kosilo/večerjo, lahko vnaprej napoveš, kaj bodo v tvoji kuhinji marali in kaj ne?

Najbolj zanimivo je opazovati ljudi, ko pridejo in ko odhajajo. So drugi ljudje. Že z našim načinom dela smo naredili selekcijo, da pridejo tisti, ki si želijo nekaj drugačnega. Ravno danes smo imeli neko gostjo, ki je povedala, da bakalaja sicer ne je, tukaj ga pa je. In takih primerov je veliko. Zakaj? Ker so jedi drugače pripravljene. Ljudje

odidejo zadovoljni in to je naše poslanstvo. In zvečer gremo tudi mi spat zadovoljni.

Ali si imela kdaj goste, ki niso jedli kar je bilo na mizi?

Ne, nikoli. Je pa res, da gostom vnaprej razložim, da smo turistična kmetija, da delamo na zemlji in vmes smo tudi v kuhinji. In tisto kar imamo, skuhamo. Mesa, ki čaka v hladilni skrinji, pri nas nimamo. In tudi napišem, kaj lahko pričakujejo, oni pa česa sploh ne jedo in na kaj so alergični.

Koliko ljudi na leto pride?

Uh, veliko. Več kot 80-odstotkov je tujcev. V bistvu je pri nas celo leto sezona, nismo omejeni na par mesecev poleti. Če imamo delo na zemlji, nismo v kuhinji. Lahko pa se nam gostje pridružijo zunaj in doživijo del našega življenja. Takšni se z veseljem vračajo.

Vina?

Vina so bila pri mojem nonotu na Manžanu v kleti stalnica. In slane ribice. A vino so morali do pomladi spiti, sicer se je pokvarilo. Kletarili so malo drugače kot danes. Leta 2013 smo prvič resno ustekleničili 4.000 steklenic. Šli smo na trg in ljudje so bili navdušeni. Meni pa ideja, da gremo s tem vinom v Berlin na Raw Wine, na najbolj prestižen festival naravnih vin na svetu, ni dala miru. Napisala sem e-mail in mesec dni ni bilo odgovora. Potem pa odgovorijo, da poznajo naše vino in če je naša pridelava ekološka. Opišem kako vino pridelujemo, da škropimo s tem, kar je ekološko dovoljeno, sicer pa s cimetovim oljem in neem oljem, malo ali nič žveplamo. In, da je za nas ekološka pridelava nekakšen standard. Potem spet mesec dni tišine in nato pride vabilo. Vabilo in račun za stojnico, ki ni bil majhen. Pred začetkom sejma so bili vsi naši podatki na spletni strani festivala in še pred odhodom smo že imeli goste, ki so prišli preizkušat naše vino. Po festivalu so začeli prihajati ljudje tudi na počitnice. In tako se začne "odmotavat" nov klopčič. Nova poznanstva, nova vabila v Singapur, Švico, Milano. Danes ima restavracija Horvath v Berlinu, z dvema Michelinovima zvezdicama, naša vina.

Na kaj pomisliš, ko si lačna?

Na veliko skledo solate z vsem živim, ko pa sem zelo utrujena (parkrat na leto), pa si zaželim florentinca. Če tega ni, pa panceto.

Verjameš v diete?

Ne. V enem tednu ne spremeniš tega, kar si si počel 50 let. Bi pa rada opozorila na nekaj, kar mi že nekaj časa leži na duši. Pod Unescovo zaščito je tako imenovana sredozemska dieta. Če pogledaš, katere države so na seznamu, Slovenije ni. Zakaj? Ker nekdo, ki tam sedi, ne ve, da je Slovenija sredozemska država. In to ni prav. Slovenija je sredozemska država in to moramo poudarjati. In Primorci v povprečju manj zbolevajo za srčno-žilnimi boleznimi. Tudi zaradi oljčnega olja. Mi se zdaj ukvarjamo z oljčnimi listi, ki so 40-krat močnejši antioksidant kot olje. Si misliš?! Super živila? Imamo jih pred vrati.

PREVERJAMO URBANE MITE

ALI SE V PLASTENKE RES NE SME NALITI VROČE TEKOČINE?

Novo leto prinaša tudi novosti in sveže rubrike v časopisu ObalaPlus. Odločili smo se, da bomo razbijali in preverjali splošno znane urbane mite, ki se jih vsi strogo držimo, čeprav ne vemo, če res držijo ali ne. V teh primerih se bomo za pomoč obrnili k znanosti, ki sloni na objektivnosti in preverljivih dokazih. Prvi urbani mit, ki se ga bomo lotili v tokratni številki, je povezan z aktualno perečo temo – plastiko. Zanimalo nas je, ali drži, da se v plastenke ne sme naliti vroče tekočine, ker lahko ob tem pride do sproščanja strupov, ki se nahajajo v plastiki.



Za strokovni nasvet smo poklicali **dr. Viviano Golja**, univ. dipl. kem., strokovnjakinjo za materiale v stiku z živili in materiale v stiku z vodo, ki je zaposlena na Nacionalnem inštitutu za javno zdravje. »V vsakdanjem življenju uporabljamo različne plastenke. Večinoma jih napolnimo z vodo iz pipe.

Vse plastenke niso narejene iz enakega materiala. Obstaja veliko različnih plastik, ki lahko vsebujejo ostanke izhodnih snovi in različne aditive. Materiali v živila, za katera so namenjeni, in pod pogoji predvidene uporabe, ne bi smeli sproščati snovi v količinah, ki so zdravju škodljive. Zato plastenke za vodo vsebujejo aditive, ki niso topni v vodi in so jih proizvajalci za stik z vodo pri sobni temperaturi (in za enkratno uporabo) testirali ter potrdili njihovo varnost, preden so jih dali na trg. Če pa plastenke, ki so že bile napolnjene z vodo, uporabite za druga živila (npr. sadni sok, čaj z limono ali olje), se iz njih lahko sproščajo snovi, ki se v vodo drugače ne bi sprostile. Sproščanje se še poveča pri višji temperaturi in pri večkratni uporabi.

Plastenke uporabljajte po navodilih proizvajalca (bodite pozorni na morebitno navedbo vrste živila, s katerim lahko plastenka prihaja v stik ter temperaturo stika). Plastenke, ki so že bile v stiku z živilom, so namenjene le za enkratno uporabo in za sobno temperaturo. Za vroča živila in večkratno uporabo pa uporabljamo termovke.

Če ste kdaj naredili napako in plastenko neustrezno uporabili, se ne boste takoj zastrupili. Dolgotrajna neustrezna uporaba pa lahko škodljivo vpliva na zdravje.»

Ker pa smo okoljsko ozaveščeni, svetujemo (enako bi vam svetovala tudi Greta Thunberg), da plastenk sploh ne uporabljate in tako poskrbite tudi za zdravo, čisto okolje. Vodo, čaj ali kakšno drugo pijačo si raje nalijte v steklenico ali termovko in težava bo rešena.

Manca Hribovšek



HANGAR BAR JE VELIKO VEČ KOT LE PROSTOR, KJER LAHKO SPIJEMO DOBRO PIJAČO!

Leto 2020 je leto novih začetkov in sprememb, česar se zelo dobro zavedata David Morgan in Miha Krečič. S 1. januarjem sta prevzela vodenje izolskega Hangar bara, ki ga je do sedaj vodil Matic Horvat. Po pravljicinih sedmih letih jima je slednji predal ključne in ju popeljal v nov svet.

Na čudovito četrtkovo jutro sem se na sončni terasi Hangar bara sestala z Davidom. Z navdušenjem mi je odprl vrata v svoj glasbeni svet in me popeljal čez vizijo, ki sta si jo ustvarila skupaj s svojim poslovnim prijateljem Miho.

David je, po domače povedano, pravi stari maček na glasbeni sceni. Je profesionalni glasbenik, ki igra bobne že od kar pomni, ukvarja se z učenjem glasbe, z instrukcijami, snemanjem, pa tudi marketinški svet mu ni tuj.

V hipu začutim pravo energijo in zavem se, da bo Hangar vodil do zvezd. »Letos je očitno res leto sprememb. Matic me je kontaktiral in mi rekel, da se želi umakniti iz Hangarja in da išče nekoga, ki bi prevzel ta klub. Jaz ga rad kličem klub in ne lokal, ker je Hangar veliko več kot le prostor, kjer lahko spijemo dobro pijačo,« prav to so bile prve besede, ki mi jih je David zaupal.

Ponudba se mu je v trenutku zdela zanimiva. »Od nekdanj je bil moj »sogno nel casetto« imeti svoj klub in hvala bogu imam svojega poslovnega prijatelja, Miho Krečiča, s katerim sva že marsikaj preživela. In glede na to, da je gradbeni inženir, se mi je zazdela ta kombinacija zmagovalna. Vrgla sva karte na mizo in brez da bi kaj preveč vedela o stvareh, ki nas čakajo, šla v akcijo.«

Med pogovorom je David ves čas govoril v množini, saj se zaveda, da več glav več ve in da le s skupnimi močmi lahko premagajo vse izzive. »Smo ekipa, team, saj je vodenje lokala ekipni šport. Skupaj s sodelavci premagujemo ovire, skupaj se vsi veselimo in skupaj zmoremo ponuditi najboljše. Obnovili smo že nekaj stvari in to s pomočjo ljudi, od katerih tega sploh nisem pričakoval. Z Miho sva štartala vsak s svojim valjčkom v roki in z vprašanjem: Ok, kje zdaj



začneva?«

S pomočjo sodelavcev in prijateljev sta Hangar baru doprinesla novo energijo in ustvarila tudi pravo dnevno sobo. Ker pa Hangar za njiju predstavlja veliko več kot lokal, sta k sodelovanju povabila še enega pomembnega akterja, ki bo klubu vliv prave gurmanske užitke. Gre za spremembo, ki je povezana s kulinarčnim svetom, saj sta k sodelovanju povabila šefa Enisa Beganoviča. »V čim krajšem času si želimo aktivirati kuhinjo, tako da bo Hangar spojil vse, kar imamo najraje: food, drink and music (op. a. hrano, pijačo in glasbo). Takšni so pravi klubi po svetu in takšen bo kmalu tudi Hangar. To je naš plan, naš cilj. Računamo na stare goste in kot smo

lahko videli na otvoritvi, tudi na nove, ki mogoče spadajo v starejšo starostno skupino. Želim si obuditi zlate stare čase, ko smo pred 15, 20 leti vse generacije žurale skupaj.«

David želi ohraniti srce Hangarja, kot pravi, pa mu bo 100-odstotno predal tudi svojo dušo. S kakovostno glasbo se bo približal vsem subkulturam in ljudem, ki znajo ceniti drugačnost. »Koledar dogodkov si lahko že pogledate na našem Facebook profilu (Hangar bar), program smo postavili do aprila. Gre za kvaliteto glasbo, ki ne bo nikogar pustila ravnodušnega. Želimo si delati na kvaliteti izvajalcev in zadovoljstvu ter raznolikosti občinstva. Enkrat na mesec bomo gostili cover bande, tribute bande, rap evente You know the Drill, dvakrat mesečno jazz session, projekt Hangar lab (op. a. Hangarjev laboratorij), kjer gre za funkovski skladbe, vsaka edicija pa bo imela še svojega gosta. Dvakrat do trikrat mesečno bomo ponudili tudi avtorske večere. Interes je gostiti mednarodne glasbenike. Prošenj je že veliko, počasi bomo videli, kako naprej.«

Ena izmed želj je gostiti mednarodne blues artiste, vendar se dobro zaveda, da je pred njim še veliko dela. »Moja želja je tudi ta, da bi se aktivirali sponzorji, da začnemo vsi gledati na Hangar ne kot na lokal ampak kot na glasbeni klub in da se zavemo, da si lahko med seboj pomagamo. Mi s promocijo in oglaševanjem, sponzor pa seveda s finančno pomočjo, da si lahko privoščimo nekaj, kar si trenutno sami ne moremo.«

V Hangarju smo dobrodošli vsi ljudje, vseh vrst subkultur, z različnimi načini razmišljanja in pogledi na svet. Vsak izmed nas bo našel prostor zase, kjer se bo počutil udobno in sproščeno.



»Ena zadeva mi je še zelo pomembna in to je mnenje gostov. Vem, da to malokdo upošteva, a si res želim vedeti, kaj si vi želite. Veliko želim tudi sam, vendar bi mi bilo v veliko veselje, da bi me vi, morda na Facebooku ali Instagramu kontaktirali, mi izrazili svoje kritike in želje. Obljubim, da se jih bom potrudil uresničiti. Že veliko let sem imel željo imeti nekaj svojega in zdaj, ko je dejansko prišlo do tega, bom dal res vse od sebe. Tudi občina Izola naju je z Miho dobro sprejela, zaenkrat nama izkazuje veliko podpore. Že sedaj lahko povem, da se dogovarjamo za soorganizacijo in pomoč pri organizaciji novih svežih festivalov, ki se bodo odvijali v Izoli. Vrata imava na stečaj odprta, kar nam daje še dodaten zagon.«

Kot smo se lahko tudi sami sedaj prepričali, je Hangar bar letos vdihnil nov zrak in nad seboj prejel dve zagnani osebi, ki mu že dajeta čas, energijo in srce. Hangar bar se bo kaj kmalu prelevil v pravi klub, kjer bo združeval vse generacije, vse subkulture in vse vrste glasbe, ki jih svet premore.

David Morgan in Miha Krečič, hvala! Zaradi vaju je naša Obala bogatejša!

P. s.: Bi radi nastopali v Hangarju? Pišite Davidu na david.hangarbar@gmail.com. Tako kot mene bo tudi vas sprejel odprtih rok. Je čudovit, pozitiven in energičen, moški z velikim M-jem, ki ne grize.

Klara Beltram

Talaso Strunjan

SAVNE

Sedem savn v mediteranskem stilu. Edinstveni rituali ob sredah.

BAZENI Z MORSKO VODO

Ugodno: večerno 2-urno plavanje med 18. in 21. uro, le 6,00 EUR.

TALASO CENTER SALIA

- Antistresna masaža glave, vratu in obraza
- Sprostitev hrbta s toplo fango oblogo in terapevtsko masažo
- Razstrupljanje z morskimi algami in DETOX masažo
- Pomlajevanje obraza in telesa z neinvazivno TECAR terapijo
- Magnezijeva masaža

VALENTINOVO in MESEC LJUBEZNI

Masaža v dvoje in darilo. Ritual v savnah in romantično večerno kopanje s penino (14. 2.)



Nege • Masaže • Bazeni z morsko vodo •
Svet savn s teraso na prostem



Talaso Strunjan | 05 67 64 472 | salia@terme-krka.si | www.terme-krka.si

TERME KRKA



DVAJSET LET REŽIJE JAKE IVANCA

DVORANA JE PRI KOMEDIJAH KRUT SODNIK

Jaka Ivanc je že štirinajsto leto hišni režiser Gledališča Koper, zaslužen za številne nagrade gledališča Koper. Je vsestranski gledališki ustvarjalec, predvsem pa režiser, ki stavi na komedijo.

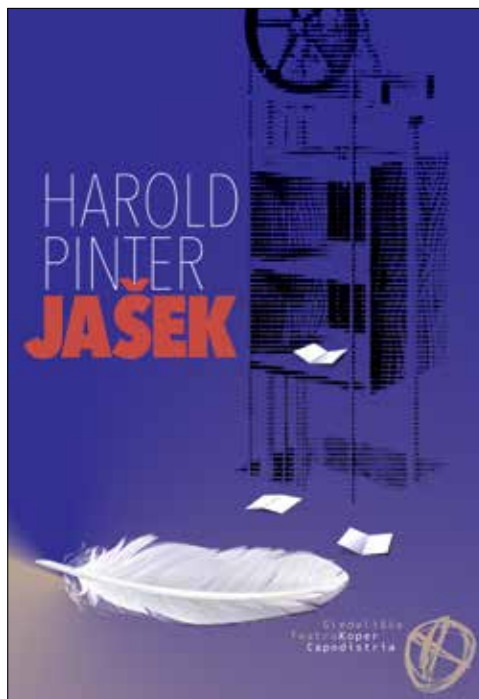
Kako ocenjujete preteklo delo gledališča? Kako visoko je, po vašem mnenju, v luči drugih slovenskih gledališč?

Delo Gledališča Koper je treba ocenjevati predvsem v luči njegovega občinstva, zato je obiskanost predstav glavni pokazatelj njegove uspešnosti. V koprskem gledališču se moramo še kako truditi s predstavami in njihovo prodajo, da lahko dosegamo visoko število ponovitev, ki nas glede na število prebivalcev Obale uvrščajo med izredno produktivna gledališča; realnost je takšna, da doma odigramo le dobro polovico predstav, drugo na gostovanjih.

In če se že sprašujemo, kako visoko na lestvici je koprsko gledališče v luči drugih slovenskih gledališč, bi lahko rekel, da je, prav tako kot preostala profesionalna gledališča, pomemben gradnik trdne baze piramide, ki jo lahko imenujemo slovensko gledališče. Na njenem vrhu je vedno prostor samo za enega. Pomembno je, da z vrha ne klatimo drug drugega, ampak, da si na vrh pomagamo. Šele takrat, ko se zavemo, da potrebujemo za delo in ustvarjanje znanje, povezovanje, razumevanje in solidarnost kot trdno osnovo, lahko računamo na kakovost.

Zdi se, da se je koprsko gledališče zavezalo prav komediji in tudi vas tukajšnje občinstvo prepozna predvsem kot režiserja komedijskih uspešnic ...

Rad delam komedije, o tem ni dvoma. Ljubim dober humor. Je pa to po mojem mnenju zelo naporno delo. Strah pred neuspehom je velik. Kaj, če se ne bo nihče smejal? Kaj, če ne bo smešno? Dvorana je pri komedijah krut sodnik. Zelo hitro se zavemo, če smo ustreli v prazno. Sam sem v življenju rad nasmejan in to privoščim tudi občinstvu. Polna dvorana nasmejanih obrazov me napolni z zadovoljstvom dobro opravljenega dela. Zdi se mi, da po končani akademiji vsi stremimo k vrhu piramide, ki sem jo omenil, nihče pa nas ne uči o pomembnosti trdne osnove. Gledališče Koper mi



je z vsemi svojimi sodelavci in prijatelji dalo trdno osnovo in sidro za ustvarjanje v gledališču. Režiser brez gledališča in igralcev ne pomeni nič.

V Gledališču Koper trenutno režirate vašo 20. koprsko uprizoritev, Pinterjevo enodejanko Jašek, v katerem plačana morilca v kleti sredi Birminghama čakata na navodila »delodajalca« in na njuno naslednjo žrtev. Kaj vas najbolj vznemirja pri tem besedilu?

Ben in Gus sta plačana morilca, ki v kleti sredi Birminghama čakata na navodila »delodajalca« in na njuno naslednjo žrtev. Postopek je vedno enak; žrtev, ki je ne poznata, likvidirata, pobegneta, kaj se zgodi s truplom, ne izvesta nikoli. Čas v kleti ubijata z branjem in komentiranjem člankov iz časopisa, kuhanjem čaja, pogovori o nogometu pa tudi o prejšnji žrtvi, ženski, od katere je po njenem opravljenem delu ostala le »brozga«. Pogovor nenadoma prekine ropot; Ben in Gus v steni odkrijeta strežni jašek s priročnim dvigalom, ki je nekoč služilo za transportiranje hrane iz kletne kuhinje v zgornja nadstropja in po katerem tudi zdaj prihajajo naročila za vedno nove in nove jedi, ob njem pa govorilno cev, s pomočjo katere navežeta stik z delodajalci. Ko mlajši Gus odide po kozarec vode, govorilna cev znova oživi; Ben dobi končna navodila, ubiti morata prvega, ki vstopi. To je Gus, brez plašča, kravate, suknjiča in revolverja. Z Benom se zastrmita drug v drugega ...

Enačba, ki jo Pinter nastavi, je to, kar me najbolj vznemirja. Vse, kar bi lahko povedal o brezčasnosti in svetu danes, zveni preveč klišejsko. Ampak razrešiti to, kdo sta morilca danes, je tisto, kar me najbolj pritegne. Danes bomo morali nehati upati. Nehati upati na bolje, in raje kaj narediti, da bo bolje. Tako lahko obrnemo ali pa razširimo tudi Jašek.

Uredništvo



Harold Pinter Jašek

Prevajalec Zdravko Duša, režiser in scenograf Jaka Ivanc, kostumograf Andrej Vrhovnik, lektor Martin Vrtačnik, avtor glasbe Davor Herceg, oblikovalec svetlobe Jaka Varmuž
Igrata: Rok Matek in Blaž Popovski
Premiera: 21. in 28. februarja 2020 v mali dvorani Gledališča Koper



OTROCI

Kot se po jutru dan pozna, se v človeku lepo vidi otroka. Žal, večkrat tistega, ki mu je, »ker ga odrasli niso zmogli videti in razumeti v njegovi celovitosti, zakrknilo srce«, pravi Gabor Mate, kanadski zdravnik, strokovnjak za odvisnost. Tudi sam še danes čuti travmo, ki jo je doživel kot čisto majhen, ko ga je med vojno mati za nekaj časa dala neznancu, da bi mu rešila življenje. Nikoli več v življenju ni mogla od doma, ne da bi mislil in verjel, da ga spet zapušča. Zato otrokom zakrknje srce in zanikajo bolečino, da bi jim bilo lažje. In če zanika bolečino v sebi, tudi zunaj tebe ni več bolečine, ni več grozot. Otopel in oropan za vsako izkušnjo, dobro ali slabo, rasteš, tvoj pogled pa kot lovski pes sledi staršem ter si zapisuje v spomin, koliko ljubezni in pozornosti si sploh vreden. Verjetno nimaš nobene možnosti, da ne postaneš odvisnik, saj, kot pravi Mate, je odvisnost način spoprijemanja s težavami. Lahko noro nakupujemo, nenehno samo delamo, se prenaledamo, se zapijamo, drogiramo. In kdor na to gleda zviška, zanikuje svojo odvisniško miselnost. Lahko bi rekli, da vsi, ki zanikajo ranjenega otroka v sebi, ne zmorejo zares razumeti sveta. Grozno pa je, da ga prav ti in takšni ljudje želijo voditi. Vendar se naša zgodba tukaj ne konča, saj so tudi otroci, ki razumejo svojo nalogo odraslega človeka. Odrasli so pogumni in odgovorni. Vedo, da morajo širiti dobre novice. Nevladna organizacija Save the children je objavila tole: ... »leta 2019 je 4,4 milijona manj otrok umrlo kot leta 2000, 130 milijonov več jih obiskuje šole, 94 milijonov manj otrok je prisiljeno delati, 11 milijonov manj deklic je prisiljeno v prezgodnje poroke, 12.000 manj je umorov otrok ... Podatke je na svoji spletni strani FUTURE CRUNCH objavila skupina znanstvenikov, umetnikov in podjetnikov, ki zbirajo dobre novice in si želijo optimistično in inteligentno razmišljati o prihodnosti. Srečni smo lahko, da se oglašujočemu šumu vseh vrst novic lahko zoperstavimo z branjem res pomembnih vrstic. Ali rečeno s Proustom: »Bodimo hvaležni za te ljudi, oni so očarljivi vrtarji, zaradi katerih naša duša cveti.«



STRIC IZ AMERIKE

Moj tokratni zapis z druge strani luže je nasvet. Čeprav je morje okno v svet, vam svetujem, da se vsaj nekaj časa ne spogledujete z Ameriko. Vse dokler bo v senatu trajal proces proti Donaldu Trumpu. Dokler bo na oblasti gospod, ki ne vodi, temveč zavaja in v Beli hiši zgolj trzi svojo blagovno znamko, je spremljanje ameriške politike izguba časa. Lahko pa tudi zdravju škodljiva zadeva. Ne gre za Združene države v celoti, ki kljub globoki družbeni krizi še vedno nudijo dovolj zanimivih zgodb in ostrijo pogled na obetajoči se propad sveta. Napačno je tudi misliti, da je bil Trump tisti, ki je razpolovil Ameriko. Ker je trgovec, je v sovraštvu, ki ga je del bele Amerike gojil do Obame, videl svojo priložnost. Mediji, žejni zgodb, so mu pri tem pomagali z obsesivnim spremljanjem njegovih folklorističnih nastopov. Ko je kandidat Trump pridobil pozornost medijev, je deželo preplaval z otrebki (Američani uporabljajo termin "flood the shit"). Danes je Amerika, ki je primorana požirati in se zaradi tega duši v blatu, podobna utopljencu, ki ga ni mogoče rešiti dokler okoli njega ne bodo odstranili (Trumpovih) iztrebkov. Naj razložim. V času ko to pišem, poteka drugi dan sodnega procesa v senatu, ki mora odločiti ali bo predsednik odstavljen ali ne. Obtožnico za odpoklic Trumpa so pripravili demokrati v predstavniškem domu kongresa, senat pa zdaj presoja Trumpovo krivdo. Čeprav je zasuk še možen, je ta malo verjeten zaradi mogočnega obrambnega zidu, ki so ga republikanci postavili v bran predsedniku. Demokrati/tožilci Trumpa obsojajo, da deluje v nasprotju z nacionalnim interesom ter da njegovo ravnanje meji na mafijstvo. Med Američani pa kljub temu prevladuje nihilizem ter skeptičnost, ali je resnico sploh mogoče ugotoviti. Steve Bannon, bivši Trumpov strateg, je večkrat poudaril, da demokrati zanj niso nevarni nasprotniki. "Prava opozicija so mediji. In način, kako se spopasti z njimi, je poplaviti območje z blatom", je govoril. Trumpova administracija je medijski ekosistem po tem receptu preplavila z lažnimi novicami. Potvarjanje resnice in blatenje institucij so bili hrana za medije, ki so, ne da bi se tega zavedali, pomagali rušiti temelje liberalne demokracije. Trumpova administracija medije še naprej hrani in drži v šahu. Zaradi tega je vsak napor, da bi doumeli kaj Trump misli, odveč. Zaman je šteti njegove laži. Trump blati na vse strani in vsak poiskus dokazovanja resnice se ujame v njegov past. Zato se mora odstranjevanje blata začeti pri Trumpovi glavi ali pa bomo morali popolnoma preusmeriti naš pogled na Združene države Amerike.



PISMA IZ DANSKE

Februarja se v Sloveniji veliko govori o umetnosti, o kulturi. Na Danskem bi lahko morda rekli, da delijo leto na dve obdobji – na poletje, ko so muzeji, galerije ter gledališča polni tujih turistov ter na vse ostale letne čase, ko v umetnosti uživajo pretežno domačini. V dolgih temnih zimskih mesecih nemalo Dancev redno izkorišča svoje letne vstopnice lokalnih muzejev ter gledališč. Vsako naselje ima kakšen majhen očarljiv muzej, polno je mest z vikinskimi ostanki ter "muzejev na odprtem", kjer lahko obiskovalci v hišah z različnih zgodovinskih obdobj s pomočjo igralcev podoživijo življenje na Danskem skozi različna desetletja oz. stoletja. Sama sem bila najbolj presenečena ob obiskih muzejev moderne umetnosti Louisiana ter Arken, ko jeseni med obiskovalci ni bilo slišati drugega jezika kot danščine. Ob sobotah in nedeljah družine ter skupine prijateljev preživijo cele dni v muzejih. Klepetajo, spišejo kakšno kavo, pojedjo kosilo ter po ogledu razstave malo posedijo in počivajo. Še najboljši čas za ogled razstav je ob kosilu, saj so muzejske sobe skorajda prazne. A na vrtovih ter v kavarnah v muzejih se takrat ter domačinov. Poleg muzejev in galerij pa je na Danskem tudi veliko gradov, ki so morda še bolj privlačni za mlade obiskovalce. V Kronborg gradu (Hamletov grad) v poletnih mesecih dnevno prirejajo predstave Hamleta v sobanah gradu, kjer se odvija originalna zgodba. Mlade pa spodbujajo k obiskom vseh večjih muzejev z brezplačno vstopnico na določen dan v tednu. Tako težko kdo uporabi izgovor, da so vstopnine predrage ter da jih zato umetnost odbija. Ne moremo pa govoriti o kulturi na Danskem, ne da bi omenili Wallmans. Gre za večerjo ob gledališki predstavi, kjer nastopajoči prepevajo skladbe najbolj uspešnih pop izvajalcev in filmov preteklega leta. Nastopajoči poleg plesa, akrobacij, petja, igranja inštrumentov ter povezovanja šova, gostom tudi sami postrežejo z večerjo. Med starejšimi Danci velja podobno nenapisano pravilo, kot ga imamo Slovenci s Triglavom. Dokler ne greš vsaj enkrat na Wallmans, nisi pravi Danec. Sama sem si predstavljala da bo šlo za bolj zadržano predstavo (glede na sramežljivost in zadržanost Dancev), a sem bila popolnoma presenečena. Tako nastopajoči kot obiskovalci se popolnoma sprostito ter znorijo ne glede na starost, kar je bilo za introvertirano Slovenko popolni šok. A verjetno tudi Danec, ki bi šel nepripravljen na Triglav ne bi užival, glede na to, da je njihov najvišji hrib visok le 147m.

PIRAN

RAZPRODANO GLEDALIŠČE
TARTINI



SMREKOVI PELETI

• IZDELANI IZ ČISTEGA SMREKOVEGA LESA
• ZELO MAJHNA KOLIČINA PEPELA IN PRAHU

CENA ZA TONO 250 EUR

• VRHUNSKA KAKOVOST
• 15 KG PAKIRANJA, NETO TEŽA PALETE: 1050 KG

V NAŠI DRUŽBI VAS NE BO ZEBLO

Excelza lesarstvo d.o.o.
Kolodvorska cesta 28
6230 Postojna
051/720-12-12
051/349-473
excelza@siol.net
www.excelza.si

Komedija Orkester francoskega dramatika Jeana Anouilha je nastala leta 1962, a je po mnenju dramaturga Denisa Poniža, danes še bolj aktualna, kot je bila v času nastanka. Gledališče Cuker (igralci: Diana Okretič, Suzana Poropat, Lada Tancer, Nika Lesnik, Mojca Dolšak, Katja Pišek, Andrej Žibert, Gorazd Senčar) pod režiserjem Deanom Spasićem, je po menjenju večine obiskovalcev s to predstavo, uspelo narediti velik korak naprej. Predstava, ki nas je zabavala in dala misliti, ne da bi nam bilo en sam trenutek dolgočasno. Po dolgem času se je zgodilo, da je precej gledalcev ostalo pred vrati gledališča.

Uredništvo



NEPREMIČNINE

KDAJ JE PRAVI TRENUTEK

Ze od nekdanjega sem mnenja, da je iskanje novih priložnosti veliko boljše kot čakanje na nekaj boljšega, drugačnega. Tisto boljše in drugačno namreč lahko ustvarimo izključno sami. Malce drugače je na trgu nepremičnin, kjer v tem trenutku prevladujejo dobri časi. S tem želim povedati, da so cene nepremičnin dosegle vrh in segle še dlje.

Kdaj sploh je pravi trenutek za nakup nepremičnine? Morda ste se ob novem letu zaobljubili, da boste letos resnično kupili tisto čudovito hiško, ki ste si jo že ogledali, vendar imate občutek, da ni pravi čas. Zdaj najbrž marsikdo računa na to, da se bo trg ponovno zlomil in bo takrat pravi čas za nakup. Vsekakor bo nastopil spet dan, ko se bo trg zlomil in bodo cene nepremičnin nižje. Vseeno pa obstajajo tudi danes nepremičnine, ki jih lahko dobite v

okviru vaših zmognosti. Za to z velikim veseljem poskrbimo prav v naši nepremičninski agenciji Obala nepremičnine. Z veseljem bomo za vas preučili vse možnosti in našli najboljšo možno rešitev. Verjamemo, da je vedno pravi čas za nakup nepremičnine, če jo kupujete za lastno uporabo.

Obstajajo pa na trgu tudi nepremičnine, ki se prodajajo za previsoko ceno. Naše bogate izkušnje kažejo, da če se stanovanje prodaja več kot tri mesece (oziroma v primeru hiše pol leta), zanj skoraj zagotovo želite preveč denarja. Naj vas opozorim, da je ob odločitvi, ko prodajate nepremičnino potrebno izklopiti čustva. Zato smo tu mi, ki vam bomo pomagali postaviti realno ceno vaše nepremičnine, in sicer tako, da boste zadovoljni vi, kot tudi kupec, ki se bo ob pravi ceni in naši pomoči zagotovo hitro pojavil.



Obala nepremičnine d.o.o.
Obala 16, 6320 Portorož
Tel 05 674 10 30, Mob 041 35 22 00
info@obala-nepremicnine.si

**Načrtujete prodajo svoje nepremičnine?
HITRO, STROKOVNO IN ZANESLJIVO.**

Obala
nepremičnine

Obala 16, 6320 Portorož
T: 041 35 22 00
info@obala-nepremicnine.si
www.obala-nepremicnine.si

ZA VSAKOOGAR NEKAJ

Med zanimivimi razpisovalci subvencij in kreditov je Eko sklad. Postopek pridobitve subvencij ali kredita je odvisen od vrste razpisa.

Fizične osebe lahko pridobijo subvencijo ali kredit za naložbo za:

vodo, električno samooskrbo, vozila, gospodinjske aparate, odpadke, menjavo cevi in oblog, izolacijo in okna, ogrevanje in prezračevanje ali nakup/gradnjo/celovito obnovo stanovanjske hiše.

Za gospodarstvo je med raznimi razpisi zanimiva nova Spodbuda za trajnostno mobilnost v podjetjih. Gre za kombinirane finančne spodbude v obliki nepovratnih

sredstev, v višini od 20 do 50 odstotkov vrednosti naložbe (odvisno od ukrepa) in kredita, z ugodno obrestno mero. Na razpisu lahko sodelujejo pravne osebe, s.p.-ji in druge fizične osebe, ki opravljajo registrirane dejavnosti. Predmet sofinanciranja je:

izdelava mobilnostnih načrtov, postavitve parkirišč za kolesa in kolesarnice, nakup električnih koles (e-koles) in koles za službeno uporabo, nakup polnilnic za električna vozila in polnilnic za vozila na vodik, prikazovalniki bližnjih postajališč in odhodov z njih v realnem času in registratorji odhoda ter prihoda za trajnostne načine prevoza.

Občine - zanimiv razpis za občine je npr.

spodbuda za gradnjo skoraj ničenergijskih stavb splošnega družbenega pomena.

Na razpolago smo vam za prijavo vaše projekte ideje. E: info@euronobile.si, T: 040 608 342.
Pripravi: Euro Nobile, Nevija Božič s.p.



PRIPRAVE NA LUKA KOPER 7. ISTRSKI MARATON V POLNEM TEKU



ISTRSKI MARATON

Mila istrska zima, ki ji je letos naklonjeno tudi prelepo sončno vreme, organizatorje društva Istrski maraton še dodatno polni z energijo, saj člani ekipe že krepko vihajo rokave. Pomlad se namreč bliskovito približuje, priprave na Luka Koper 7. Istrski maraton pa so že v polnem teku.



Letos razpisanih 5.000 štartnih števil

Prijave se hitro polnijo, skupaj organizatorji razpisujejo natanko 5.000 štartnih števil. Za 7. izdajo prav tako pripravljajo veliko novosti: osrednje dogajanje bo letos v Ankaranu, na novo istrsko tekaško prizorišče tekače vabijo 4. in 5. aprila. Starti, cilji in ves spremljevalni program bo potekal v Adrii Ankaran.



Tekaška prireditev prvič v ankaranski občini

Istrski tekaški praznik bo tudi letos ponudil tek tik ob morju, skozi oljčnike, vinograde, po trasi nekdanje ozkotirne železnice Parenzana ter skozi slikovite trge in ulice. Letošnje trase bodo ponovno edinstvene. Prireditev se namreč letos prvič seli v ankaransko občino. Start kraljeve razdalje, maratona, bo v Ankaranu, kjer bo

tudi cilj vseh tekov. Polmaratonci bodo začeli v Kopru in v cilj pritekli v Ankaran, rekreativci pa bodo pretekli čudovitih 9 km od Ankarana do Lazareta in nazaj. Zanimiv spremljevalni program bo poskrbel za sprostitev in druženje tekačev, pa tudi za turistično promocijo dogodka in kraja. Na odru bo nastopila skupina ZMELKOOW.

Tekači se bodo razveselili novega dizajna majic in pa novih medalj z motivom Debelega rtiča. Tako bodo tekači lahko še naprej zbirali medalje kot čudoviti spominek z različnimi motivi Istre.

Prostovoljci, pridružite se!

Prireditev ni poznana le kot tek s pogledom na morje, ampak tudi po gostoljubnosti in srčnosti prostovoljcev, ki prireditvi vdahnejo posebno energijo. Organizatorji vabijo prostovoljce, da se pridružijo ekipi Istrskega maratona in tako (p)ostanejo del istrskega tekaškega praznika.

foto: Fotoklub Portorož

Društvo Istrski maraton • Več informacij: www.istrski-maraton.si • FB: IstrskiMaraton IG: IstrskiMaraton

KOPER PRIMORSKA POGUMNO NAPREJ

Za Košarkarskim klubom Koper Primorska so težki časi. V decembru je vse njihove navijače pretresla novica o finančnih težavah kluba, temu pa so sledili odhodi najboljših igralcev.

Po Marjanu Čakarunu, Lanceu Harrisu in Marku Jagodiću-Kuridži sta nazadnje na svoja naslova boljši ponudbi prejela še Stephen Holt in slovenski košarkaš Žan Mark Šiško. Šiško je bil s povprečjem dobrih 9,9 podaj na tekmo z naskokom najboljši med vsemi igralci Lige ABA. Njegovih rekordnih 19 podaj v dresu Koper Primorske proti Zadru pa je pustilo neizbrisen pečat. Zatem je odšel še glavni trener Jurica Golemac, ki je s klubom osvojil vseh šest lovorik. Kljub težki situaciji in moralnemu padcu se je klub postavil nazaj na noge in nadaljuje svojo pot. V tem trenutku vrhunski rezultati v Ligi ABA ostajajo nedosegljivi, pa vendar so fantje pogumno stopili nazaj na parket. Njihov trener je postal Andrej Žakelj, ki se je kot pomočnik Jurice Golemca obalnemu klubu pridružil sredi sezone 2017/18. Tudi po zaslugi njegovega strokovnega dela s košarkarji in skrbnih analiz tekmecev pa se je začel strm vzpon koprške košarkarske zgodbe. Žakelj je prepričan, da celotna ekipa drži najvišjo možno raven profesionalnega nastopa. »Dobili smo dva nova igralca, kajti za kaj več trenutno nimamo

sredstev. K nam je prišel ameriški igralec Sterling Gibbs in srbski igralec Uroš Luković«, je povedal Žakelj. Dotaknil se je tudi časa pred prazniki, ko so se stvari hitro odvijale, igralci so odhajali in je bilo za vse težko obdobje. »Ni nam bilo enostavno. Težko je bilo dvigniti moralo igralcev, bil je šok, vse se je zgodilo tako hitro, dobesedno čez noč, s trenerjem in igralci, tako da smo potrebovali nekaj časa, da smo malo predelali in pozabili na to, ter se osredotočili na trenutno situacijo«, je povedal Žakelj. Po njegovih besedah je situacija sedaj dobra, fantje so sprejeli nove vloge in dobro igrajo dalje. O načrtih za prihodnost je priznal, da je težko govoriti. »Vemo, v kakšni situaciji je klub. Najprej se mora klub stabilizirati, potrebno je urediti stvari, ki so ostale odprte«, je še pojasnil. Poudaril je, da se vsi, ki so ostali, zavedajo situacije in prepričan je, da bo vse boljše, ko se bo klub stabiliziral. Stvari so se že izboljšale, igralci verjamejo v ekipo in v klub ter si želijo zmaga. Pri tem jim lahko seveda pomagamo navijači, saj je trener Žakelj prepričan, da so lahko boljši le s podporo navijačev.

Petra Mežnarc



Andrej Žakelj

BUJE

Buje so dobile 15.000 EUR za izgradnjo brezplačnega dostopa obiskovalcev in prebivalcev mesta do brezžičnega interneta. Sedaj je dostopen vsem po skoraj celem mestu. Njegova hitrost je 70 Mbps. Najdemo ga pod imenom WiFi4EU, za prijavo ne potrebujemo gesla.



NOVIGRAD

Občina Novigrad je tudi letos pripravila posebne božične pakete za vse upokoence in prebivalce s slabšim socialnim položajem. Tako je približno 80 ljudi dobilo v paketu osnovne življenske potrebščine in higienske pripomočke (v paketu je 15 izdelkov). 850 upokoencev pa je dobilo posebne božične pakete, v katerih je bila steklenica penine, kava in »pandoro«. Vsi prebivalci občine Novigrad nastanjeni v socialnih ustanovah, pa so dobili pakete v vrednosti 100,00 HRK.



GROŽNJAN

Občina Grožnjan je letos povečala pomoč študentom in srednješolcem. Vsi študentje iz te občine bodo tako letos dobili po 3.000,00 HRK (približno 415,00 EUR), srednješolci pa bodo dobili enkratno pomoč v višini 2.000,00 HRK (približno 275,00 EUR). Pomoč je namenjena staršem in vsem mladim ljudem, da bi se lažje odločali za izobraževanje. Občina sicer ne podeljuje štipendij. Poleg pomoči vsem srednješolcem in študentom, pa občina tistim z najboljšimi šolskimi uspehi podeljuje še posebne finančne nagrade.



MOMJAN

V času martinovanja so v Momjanu priredili ocenjevanje mladega muškata in muškata starejših letnikov. Vsi obiskovalci so po degustaciji ocenjevali vina v obeh kategorijah. V kategoriji starih muškatov je bil najboljši ocenjen muškat Adriana Černeke iz Medvedje. Na drugo mesto se je uvrstil Muškat Vina Koper. Med mladimi muškati je zmagalo vino družine Dešković iz Kostanjice, drugo mesto je zasedlo vino iz kleti Claudia Tomaza.

UMAG

Več kot 80 mladih tenisačev in tenisačic, starih od 9 do 14 let, iz Istre in Slovenije, je igralo na prijateljskem turnirju na igriščih Stella Maris. Organizatorji so jim omogočili, da so igrali tudi na igriščih ATP stadiona Goran Ivanišić. Mladi so poleg igranja tenisa imeli organizirane turistične ogleda mesta in okolice, predvsem pa več prijateljskih in zabavnih srečanj.



Novice iz hrvaške istre v sodelovanju s časopisom Buština

SAŠO MEJAK

VRT V FEBRUARJU

Februar je mesec, ko moramo že resno razmišljati o našem vrtu. Solato, zeleno, peteršilj in blitvo lahko sejemo v zaprte, ogrevane prostore. Če so vremenske razmere ugodne, pa lahko proti koncu meseca na prostem sejemo že korenček, redkvico, grah in bob. Pri setvi moramo nameniti pozornost izbiri substrata in lončkov. Pri izbiri substrata je pomembno, da izberemo kvalitetno mešanico s pravilno vsebnostjo hranilnih snovi. Substrate lahko kupimo v specializiranih trgovinah kot je **semenarna Vanja v Luciji**. Pri »nizkocenovnih substratih« se hitro zgodi, da pride do kroničnega pomanjkanja zagonskih hranil za pravilno formiranje sadik. Pri izboru setvenih platojev in lončkov pa je najbolj priporočljivo izbirati med trpežnimi biorazgradljivimi materiali, da jih bomo lahko uporabili večkrat. Pozorni moramo biti tudi pri izboru semenskega materiala. Če imamo kaj svojega semenskega materiala, ga uporabimo ločeno, ostalo pa kupimo od semenskih hiš, ki imajo večletno tradicijo. Lončke moramo polniti tako, da je po polnitvi substrat še vedno rahel,

ne smemo sejati pregloboko, priporočljivo pa se je držati tudi setvenega koledarja.

V **zeliščnem vrtu** se lahko lotimo okopavanja, pletja. Pomembno je, da odstranimo plevela, ki nam jih je pustila zima. Po okopavanju lahko površine prekrijemo z zastirkjo (z lubjem). Z aplikacijo primerne debeline lubja, lahko v prihodni sezoni prepolovimo čas, ki ga bomo porabili za okopavanje zeliščnih grmičkov. Pomembno je, da pogledamo kako je z našimi zelišči; če so kaj poškodovana od zimske suše, mraza ali drugih poškodb. Odstranimo vso odpadlo listje, da preprečimo gnitje ter pogoje za nastanek bolezni. Če imamo v zeliščnem vrtu posajene aloje, moramo poskrbeti za njihovo zaščito pred nizkimi temperaturami. Za pripravo napitka iz ALOE ARBORESCENS potrebujemo sadike stare 4 -5 let. Priskrbite si jih lahko v **vrtnariji Ruzzier Černe na Parecagu**.

V **sadnem vrtu** pohitimo z opravljanjem še zadnjih zimskih vzdrževalnih del. Porežemo še kar nismo porezali. Opravimo lahko tudi dosajevanje rastlin na praznih sadilnih prostorih.



aloe & arborescens
vera

Gojimo za vas!

GOJENJE BALKONSKIH, VRTNIH IN OKRASNIH RASTLIN

Velik izbor sadnega drevja imajo v **semenarni Vanja**, kjer si lahko priskrbite tudi mineralna, organska in bio gnojila za spomladansko dognojevanje. V vinogradih se lahko lotimo dosajevanja. Lahko zamenjamo količke, ki niso več primerni, preverimo žico ter opravimo dela, za katera v ravnem obdobju ne bomo imeli časa.

V **okrasnem vrtu** nas tudi v februarju s cvetenjem razveseljujejo nekatere rastline. Okrasna kutina je v vsem svojem čaru, orientalski telohi in hibridi so tudi na vrhuncu cvetenja. Tudi druge trajnice in grmovnice se začenejo prebujati in nekatere imajo že cvetne

nastavke, s katerimi nas spodbujajo da pridemo na vrt in kaj postorimo.

Travne površine so še vedno v mirovanju. Za vse, ki imate namakalne sisteme, je priporočljivo, da preverite če vse deluje kot je treba. V obdobju, ko bomo namakalne sisteme najbolj potrebovali, bodo vzdrževalci zelo težko dosegljivi.

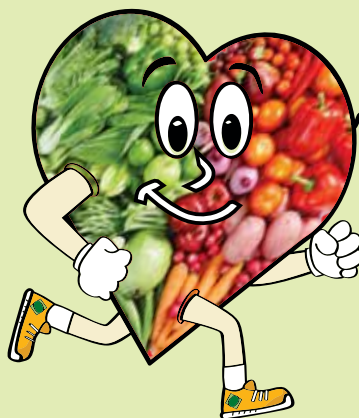
Ptice igrajo pomembno vlogo na naših vrtovih. V hladnih mesecih potrebujejo našo pomoč pri prehrani, zato jim lahko nastavimo sončnična semena, proso, konoplina semena ali lojne pogače, ki jih ravno tako lahko kupite v **semenarni Vanja**.



SEMENARNA
VANJA



Liminjanska 78
6320 Portorož
tel.: 05 6777 335
m.tel.: 051 646-515



I
love
ISTRA
*Bližnjica do zdravja.
Una scorciatoia per la salute.*

25 GT let
DESIGN

ROK DEKORTI

BUHTELJNI

Tokratni recept mogoče ni ravno tradicionalni istrski, ima pa njegova priprava ogromno z medčloveško povezanostjo, ki si jo delijo vasi v zaledju slovenskega primorja.

Za Čubed, kot mu pravijo domačini, to še kako velja. Po moj drugi recept v to 'oddaljeno' vas sem se tokrat odpravil k sodelavki Samanti.

Ker žal pisanje kulinarčnih člankov ni dovolj dobro opravičilo za izostanek iz službe, je prvi del recepta pripravila Samantina sosedka, saj prebujanje kvasovk ni ravno hiter postopek.

Za začetek je v skledo presejala moko, in podobno kot za kruh, v sredini napravila vdolbino v katero je nadrobila kvas. Dodala je dve jedilni žlici sladkorja, nekaj žlic mleka, malo moka, ter vse skupaj rahlo zmešala v pasto. Nato je skledo pokrila s servieto in postavila na toplo, kjer je vse skupaj prvič vzhajalo približno 20 minut. Ko se je količina kvasovca podvojila, je v testo dodala preostali sladkor, mleko, stopljeno maslo, jajce, kanec domačega ruma in ščep soli.

Vse skupaj je dodobra prenetela in stepala tako dolgo, da se je testo ločilo od sklede in so se pokazali prvi mehurčki. Nato je pustila testo rahlo vzhajati.

Ravno takrat sva se s Samanto pripeljala mimo, prevzela kipeče testo in se odpravila do njene kuhinje na zaključna dela. Takoj ko je stopila skozi vrata, je testo postavila na toplo in ga pustila vzhajati še pol ure.

Ko je začelo testo lesti čez rob sklede, ga je stresla na dobro pomokan pult in ga razvaljala na približno centimeter debeline. Vmes je prižgala pečico na 180 stopinj.

Med kuhanjem se je kuhinja počasi začela polniti

s sosedi, ki so ne ravno potrpežljivo čakali na sveže pečeno slaščico.

Razvaljano testo je razrezala na približno pet centimetrov velike kvadrate in na njih naložila manjšo žlico marelične marmelade. Tako je napolnila približno četrtino. Pri naslednjem polnilu pa je buhtljem dodala ne najbolj značilno polnilo. Napolnila jih je namreč z znanim čokoladno lešnikovim namazom, ki je tipičen za naše zahodne sosede. Mogoče se bo kdo zaradi tega držal za glavo, a tudi tu se opazi močan vpliv različnih kultur, ki se skozi stoletja prepletajo na slovenski obali.

Ko so bili vsi napolnjeni je stisnila skupaj vogale tako, da je bilo polnilo na sredini. Nastale kroglice je naložila na pekač, na katerega je položila kos povoščenega papirja za peko, jih premazala s stopljenim maslom in dala v ogreto pečico za približno 40 minut.

Za lažjo predstavo:

- 1 kg bele moka
- 60 g kvasa
- 500 ml polnomastnega mleka
- 100 g masla
- 100 g sladkorja
- 4 jajca
- ščep soli
- 4 žlice ruma

In za nadev:

- domača marelična marmelada ali
- čokoladno-lešnikov namaz.

V teh hitrih časih pozabimo, da si moramo kdaj vzeti čas zase, svoje prijatelje, sosede ali sodelavce. Med opazovanjem priprave buhtljev sem pomislil, da ravno na tak način nastajajo tipične jedi; vaščani se skupaj zberejo, pripravijo jed in ji dodajo sestavine, ki so jim všeč oziroma so na voljo ter izpustijo tiste, ki jim niso po godu. Različica se nato med domačimi peki razširi in postane stalnica, ta pa sčasoma tradicija. Prav lahko se zgodi, da bodo znanamci gornji recept imenovali 'Čubedski buhteljni'.

POKUKAJMO V KUHINJO
ZNANIH OBRAZOV

Končno smo vstopili v novo leto, v leto novih začetkov in kuharskih pregreh. V leto, v katerem bomo brez slabe vesti pokukali v kuhinjo znanih obrazov in se skupaj naučili veliko novih, mamljivih receptov.



Le kaj si za kosilo pripravljajo modna gurujka Lorella Flego, šarmantni Jan Plestenjak, talentirana Lea Sirk? Kaj radi skuhamo svojim prijateljem, družinskim članom in boljšim polovicam?

Vse in še več bomo izvedeli v novi rubriki »Pokukajmo v kuhinjo znanih obrazov«, kjer se bomo enkrat mesečno lotili njihovih receptov.

Po norem letu 2019, ki ga je doživela naša priljubljena Primorka **Sanja Sirk**, sem se za prvi kuharski recept obrnila prav nanjo. Obožuje kuhinjo, hrano in vse, kar je povezano z gurmanskim svetom. Od vedno kuha s srcem za svoje najbližje, po oddaji Masterchef Slovenija, kjer je osvojila zavidljivo 2. mesto, pa je postala prava kuharica in svoje poslanstvo našla v kuhinji ankaranske Ville Andor. Danes pripravlja prave masterchefovske jedi, pred tem pa je kot mama številčne družine kuhala le doma, za svoje najdražje.

Prosila sem jo za preprost recept, ki bi ga lahko pripravila tudi sama, ker vemo, kako je z zapletenimi recepti. V trenutku se nam zazdijo težki, ogromno je sestavin, ki jih doma ne najdemo, sploh pa so postopki priprave jedi v veliko primerih zelo zahtevni in kaj kmalu izgubimo začetno motivacijo.

Z nasmeškom na obrazu mi je zaupala svoj domači recept za njoke z mesnimi lističi in jurčki. Pa začnimo.

SESTAVINE:

- 300 g njokov
- 200 g govejega fileja narezanega na tanke lističe
- 100 g narezanih jurčkov
- 1/2 sesekljane čebule srednje velikosti
- 1 dcl belega vina
- žlička hladnega masla
- 1/2 l goveje jušne osnove
- olivno olje, sol, poper
- sesekljan peteršilj, pest naribanega parmezana
- vejici timijana in rožmarina

POSTOPEK

Na olivnem olju prepražimo čebulo, dodamo mesne lističe, narezane jurčke in vse dobro prepražimo ter zalijemo z belim vinom. Ko se vino pokuha, dodamo timijan in rožmarin, zalijemo s polovico jušne osnove in na počasnem ognju kuhamo približno 10 do 15 minut, da se omaka naravno zgosti. Če se nam zdi pregosta, ji dodamo še malo jušne osnove. Med tem časom v krogu skuhamo njoke. Ko njoki priplavajo na vrh, jih odcedimo in damo v omako. Vse skupaj počasi pokuhamo še na nizkem ognju (minuto ali dve), da se njoki prepojijo z omako. Za konec dodamo žličko hladnega masla in pest naribanega parmezana. Previdno premešamo in po želji

potresemo s sveže nasekljanim peteršiljem. Pa dober tek.

P. s.: Če si želite res vrhunski okus, zavijajte rokave in sami poskusite narediti prave domače njoke. Sanja mi je z velikim veseljem zaupala svoj recept.

SESTAVINE:

- 1/2 kg kuhanega krompirja
- 2 žlici masla
- 1 jajce
- 1 rumenjak
- ostra moka po potrebi
- sol, poper

POSTOPEK

Krompir kuhamo v vodi toliko časa, da se zmehča. Nato ga pustimo, da se malce ohladi in da iz njega izhlapi vsa odvečna voda. Počasi ga pretlačimo, mu dodamo maslo in premešamo. Ko se popolnoma ohladi, mu dodamo jajce, rumenjak, sol in poper. Počasi mu dodajamo ostro moko in to do trenutka, ko se ne bo več lepil. Naredimo približno 2 cm debele svaljke in jih narežemo (velikost je poljubna). Njoke skuhamo v slanim krogu. Ko priplavajo na površje, jih odcedimo in damo v poljubno omako.

Sedaj pa je vse na nas! Operimo si roke, vzemimo predpasnik, globoko zadihajmo in uživajmo!

Klara Beltram



POKROVITELJI RUBRIKE O ISTRSKI KULINARIKI

Restaurant
PAVEL & PAVEL 2



Nahajamo se v krasnem, obzidnem, mediteranskem mestecu Piran, ki ga krasi bogata kulturna dediščina. Leta 1692 se je tu rodil znani skladatelj Giuseppe Tartini. Njegova rojstna hiša in osrednji trg, na katerem se ta nahaja, nosita njegovo ime. Na samem obrežju Pirana, v enkratni bližini morja Vas ena poleg druge pričakujeta družinski restavraciji PAVEL in PAVEL 2. Naj omenimo nekaj jedi pripravljenih na več načinov: ribe, jastogi, rarogi, škampi, školjke, ribji karpaco, tartufi, jedi iz prvovrstnega mesa in še mnogo drugih poslastic. Pregovor pravi, da se pri Pavlu vedno dobro jé. Veselimo se Vašega obiska!



Restavracija Capra
Pristaniška ulica 3, 6000 Koper
Spletna stran: www.capra.si
E-mail: info@capra.si
Facebook naslov: CapraKoper
Instagram naslov: capra_restaurant

Od decembra 2014 se v restavraciji Capra posvečamo ustvarjanju nepozabnih doživetij. Ne zadovoljimo se zgolj s tem, da se naša restavracija nahaja le nekaj korakov od morja, mi pa vam ob toplih dneh strežemo vrhunske jedi ob izbrani pijači na sončni terasi - zasledujemo popolnost. Naše poslanstvo je nuditi strankam celostno doživetje. Na prvem mestu s kombinacijo lokalno-mediteranske kuhinje izpod taktirke Marje Černe ter z dosledno postrežbo, ki jo krasita kulinarčno in enološko svetovanje. Z veseljem smo pokrovitelji rubrike o starih istrskih receptih v novem časopisu OBALAp^{plus}.

ROMINA SALVI

RESNICA OSVOBAJA

Se še spomnimo, kaj smo si želeli zase, ko smo še kot otroci sanjali kaj bomo postali ko odrastemo? Koliko izmed nas je to dejansko tudi uresničilo? Tistih, ki živijo svoje sanje, žal, ni veliko. Zakaj je tako? Večina ljudi že od ranega otroštva živi ob dobronamerni skrbi svojih staršev ali skrbnikov, ki ravnaajo najbolje kot zmoroje ali znajo. Toda mnoge starše je za svoje otroke pretirano strah. Če je vzgoja preveč zadržljiva, otroku prepreči izražanje, razvoj in izkušnjo samostojnosti. Starši naj bi vedeli kaj je dobro za otroka. Toda, ali je res vedno tako? Ko otroci na razne načine, ki so za odrasle morda nesprijemljivi izražajo svojo samostojnost, je odziv odraslih pogosto: “Ne počni tega, da ne bo mamica žalostna”, ali pa “Ne, tisto drugo je boljše zate”. Večina otrok bo ustrezljivi, zato da ne prizadenejo staršev. Toda kaj to sporoča otroku? Če si avtentičen, nisi v redu. Starši vedo bolje od tebe, kaj je dobro zate. In vsi smo otroci svojih staršev, tudi naši starši in starši naših staršev, zato resnično nikogar ne obsojamo.

V takih okoliščinah se začne obnašanje že v otroštvu prilagajati pričakovanjem drugih, posledica tega pa je nastanek razdvojenosti. Če zadovoljimo sebe in ne drugega, se počutimo krive. Če pa izpolnimo pričakovanja drugih in ne svojih, ranimo sebe. Ne samo to, izgubimo del sebe. Nismo avtentični. Da drugih ne bi prizadeli, njihove potrebe postavljamo pred svoje, to pa nas

oddaljuje od svojih lastnih potreb, občutkov in svoje resnične biti. Poleg tega tako zatiramo tudi kreativnost, veselje, zabavo in si povzročamo trpljenje. S časom lahko takšno obnašanje vpliva tudi na naše zdravje.

Kolikokrat v odnosu do prijateljev, partnerja, staršev ali otrok v sebi čutimo “ne”, rečemo pa “da”? Kdor se tu prepozna, tudi na splošno težko reče ne in težko postavlja meje. Toda mišljenje, da bi s tem, ko bi rekli ne, ranili druge, je pogosto naše zakriviljeno mišljenje, ki izvira iz našega privzgojenega prepričanja iz otroštva.

Zakaj to počnemo? Da se izognemo doživetju izgube naklonjenosti ali ljubezni. Toda postavljanje mej ni egoizem, gre za osnovno potrebo in tudi pravico vsakega posameznika. In če jo znamo na primeren način izraziti, bi jo morala vsaka odrasla in zrela oseba tudi razumeti ter sprejeti. Nenazadnje, nihče ni odgovoren za odvize drugih, temveč le za svoje lastne.

Resnica, avtentičnost, biti to kar smo, zdravi in osvobaja.

Vse informacije v besedilu so zgolj informativnega značaja in niso namenjene kot nadomestilo za nasvete osebnega zdravnika ali drugega zdravstvenega osebja, prav tako ne morejo biti nadomestilo za ustrezno zdravstveno pomoč, zdravniško diagnozo ali zdravniški nasvet, saj niso izrecno potrjene s strani zdravstvenih organov in zato zanje ne moremo prevzemati odgovornosti.



Romina Salvi
naturopatinja
Naturopatski center Aureus
Hotel Laguna Strunjan
www.naturopatija.si
naturopatski.center@gmail.com
gsm: 040 371190

EVA ERPIČ

KADAR LJUBEZEN BOLI

Velja, da ljubezen ni tista, ki boli. Ljubezen je sama po sebi lepa. Bolijo izdaja, prevara, osamljenost, nemoč, žalost, razočaranje in občutek, da nas je nekdo zapustil. Vse prepogosto pa so tudi ti občutki del ljubezenskega odnosa. Naše življenje osmišlja občutenje sreče ter ljubezni. Če obstaja nekdo, h komur se lahko vsak dan vračamo in nekdo, ki nas podpira, bomo z veseljem ter lahkoto premagovali tudi najtežje izzive. O smislu se sprašujemo takrat, ko pogrešamo občudovanje, spoštovanje ali občutek, da je nekomu mar za nas. Kakšen je smisel našega obstoja, če nismo nikomur koristni? Če se vračamo v dom, poln kritike? Če imamo občutek, da smo odveč? Takrat se zdi, da ljubezen boli. Ljubimo in čakamo, da bodo drugi v nas videli nekaj, kar nam bo dalo občutek vrednosti. Čakamo, da bomo nekomu pomembni, da bo nekdo opazil naš trud, naše delo, ter nas za to pohvalil. Čakamo, da bomo spet verjeli, da smo vredni nečesa lepega. In

to čakanje nas ubija. Začnemo se spreminjati, prilagajati ali pa postajamo vedno bolj mrki in jezni. Ne prepoznamo, da lahko samo sami sebi osmislimo življenje. Ljubezen je lepa, radostna, mirna, bogata in v resnici je ravno ljubezen zdravilo. Za začetek leta vas vabim k razmisleku, kaj boste storili, da boste to leto pomembni sebi. Ne načrtujte prihodnosti preveč podrobno. Vprašajte se le, kaj lahko letos in že danes naredite drugače. Kdaj ste izgubili svoj sijaj? Kdaj ste se ujeli v past čakanja? Kdaj ste prenehali verjeti, da ste nekaj vredni? Poiščite odgovore in vsakdanje majhne spremembe vas bodo pripeljale k drugačnemu življenju v novem letu. Naj bo srečno!

Eva Erpič
zakonska in družinska terapevtka
Uni. Dipl. soc. delavka
info@evaerpic.si
041/410-843



OVEN

(21.3. do 20.4.)



Nov mesec začnemo živeti v senci znamenja lune v Biku. Ovn lahko pričakujete hiter preobrat v poslovnem življenju. V izogib težavam svetujejo zvezde premislek in varno vedenje na delovnem mestu in tudi zasebno. Odmislite iskanje pomoči ali podpore pri tistih, s katerimi delite življenje in posel. Škripati lahko začne tudi ob preuranjeni odločitvi tudi v ljubezni, zato bodite premišljeni. Še posebej ob polni luni 9. februarja. Pomemben bo vstop Marsa v Kozoroga, ki napoveduje večji poslovni projekt. V primeru, da se ravnate po luninem potovanju po nebu, upoštevajte moč sonca podprto z luno v Strelcu, ki vam bo odprla mnoga vrata v tujino. Po tem pa bo kratek moratorij doma in v službi, vse do prehoda sonca v Ribe. Takrat lahko pričakujete nove priložnosti. Nekaterim bodo konstelacije ustavile napredovanje. V tem obdobju se izogibajte uživanju alkohola. Zadnji del meseca bo nemirno razgret, tako boste naredili premik v podaljšanem mesecu.

BIK

(21.4 do 21.5.)



Vam je začetek meseca naklonjen. Z luno v vašem znamenju si boste lahko pomagali pri zahtevnih poslovnih zadevah. Priložnost boste dobili tudi pri reševanju prostorskih zadev. Po polni luni 9. februarja boste po zahtevnem prvem mesecu zajeli sapo in se pognali po lestvici uspeha precej višje, kot ste prvotno imeli v mislih. Pozitivni odsev se bo poznal tudi zasebno, ker boste uveljavili svoj načrt glede pomembnega skupnega projekta. Staro ljubezen vam bo 17. februarja prinesel obrat Merkurja. V vaše načrte boste vstopi čustveni tr uspešno premagali upor nasprotne strani. V poslu počakajte na 19. februar, ko vam bo luna naklonjena. Na vašo stran bo prestopil Mars, ki vam bo vlił še dodatnih moči in odprl nove priložnosti vezane na posel. Vaših pet minut ujamete 28. februarja , ko bo luna vstopila v Bika, kar bo zelo dobro za vas v vseh pogledih.

DVOJČKA

(22.5 do 21.6.)



Začetek meseca boste bolj počivali, delovali le v tistih situacijah, ki se jih ne da preložiti. Vaših pet minut pride z prestopom lune v Dvojčka 3. februarja. 7. februarja boste imeli po premiku lune v Leva priložnost javnega nastopa. Za ta dan lahko načrtujete pomemben pogovor. Po 9. februarju se vam bodo odprle priložnosti za novo delo ali za začetek novega projekta. Prestop lune v Strelca vas bo napotil na krajše potovanje. Prestop sonca v Ribe 19. februarja pa napoveduje nove zahteve, katere boste morali izpolniti, če želite ujeti ritem, ki ga od vas pričakujejo nadrejeni. Seveda morate upoštevati Merkurjevo obratno gibanje, ki bo nekoliko zapletlo vaše načrte. 23. februarja prinaša mlaj v Ribah umirjen dan, ko si boste lahko vzeli čas za oddih. Vstop lune v Ovna vam bo dal navdih in kup odličnih idej, ki jih boste lahko uresničili s pomočjo prijateljev.

RAK

(22.6 do 22.7.)



Pripravite se na akcijo. Merkur gre prve dni v retrogradni hod, kar pomeni upočasnitev. Tudi premik lune v Dvojčka se vam ne bo poznal v vaše dobro. Vaših pet minut pride šele 6. februarja, ko ji bo v pomoč Jupiter. Do ščipa 9. februarja naredite kar imate v načrtu. Konfliktom se ta dan izogibajte. Svoje poslovne zadeve urejajte med 11 in 13. februarjem. Pokažite svoja čustva srčni izbrani osebi, ki ste jih tajili in jih zanemarjali, sedaj je je že skrajni čas! Sonce bo prestopilo v objem zadnjega zimskega znamenja (Ribi) in vas motiviralo, da boste uredili vse stare zemljiške »dolgove« do sebe in drugih. Mlada luna 23. februarja napoveduje nov veter in vaš trenutek moči. Pospravili boste svoje življenje in odpustili boste vse, ki so vas še nekaj časa ovirali na poti do sreče. Zagon boste dobili na poslovnem področju, stanje na bančnem računu vas bo pomirjalo. Tudi doma bo spet vse na svojem mestu.

astro.roza@gmail.com
041 696 809

LEV

(23.7. do 23.8.)



Začetek meseca bo za vas naporen. Imeli boste občutek, da se nikamor nič ne premakne. Svoje bo dodal seveda tudi Merkur. Vse ideje, ki ste jih imeli namen udejanjiti v teh dneh, bodo morale počakati na ugodnejše obdobje. Največji zastoj bo okoli 9. februarja. Ščip in ves nemir na nebu se vam bo precej poznal. Poskusite brzdati svoja čustva, da ne naredite usodne napake. Mlaj bo zaznamoval lepše obdobje v vašem poslovnem in zasebnem življenju. Vsi v vaši bližini se bodo umirili in naporno obdobje bo počasi zbledelo. Vaš zaveznik bo Mars, ki bo ravno prav odločen, da boste vse, kar ste nameravali narediti speljali tako, da vam bo napolnil bančni račun. Pomembne sestanke premaknite na sredo, 26. februarja. Vse do petka boste imeli priložnost urediti, kar je ostalo nedokončano - doma in v poslu.

DEVICA

(24.8. do 23.9.)



Prvi skok v nov mesec vam je dobro poslala luna v Biku, zato boste manj čutili Merkurjev zastoj. Malo bo težji 9. februar,saj vam bo ponagajal ščip. Na srečo v nedeljo nimate pomembnih sestankov, zato pazite na svoje besede doma. Nepremišljene besede bi lahko prinesle veliko sitnosti. Umaknite se v svoj kot in pa boste brez posledic preživeli »napade«. Vstop vaše zaveznice lune v Devico 10. februarja, vas bo spodbudil, da se boste lotili dela, ki vam je ostalo v predalu. Z Jupiterovo pomočjo ob asistenci Saturna boste opravili svojo nalogo z odliko. Čas boste imeli ponovno za srčne zadeve in uspelo vam no popraviti že skoraj nepopravljivo situacijo na čustvenem področju. Pot, ki jo morate opraviti 17. februarja se bo končala tako, kot ste si zamislili. Po 19. se lotite urejanja uradnih papirjev, podpisovanja pogodb, prodaje ali nakupa nepremičnin! Tudi 25. boste dobro opravili vse, česar se boste lotili!

TEHTNICA

(23.9 do 23.10)



Prve dni boste stali skoraj na mestu in imeli boste občutek, da vam je nekdo potegnil ročno zavoro pri vaših načrtih. Zvezdni nasvet pravi, da pustite vse ob strani in počakajte na bolj primeren čas. Polna luna 9. februarja in tudi stoječi Merkur nista nič kaj prijazna sopotnika vašega znamenja. Edina zadeva, ki vam bo dobro šla od rok v teh dneh so promocije - načrtujte jih za čas med 9. in 16. februarjem. Najbolj boste blesteli 12. in 13., ko bodo tudi vaše srčne zadeve spet takšne, kot si jih želite. Za vas bo pomemben čas med 19. in 24. februarjem , ko boste z lahkoto opravili z vsem, kar vas je nedorečeno jezilo ali motilo. V ta termin vpišite vse tiste načrte, ki si jih želite rešiti v svoje dobro. Domačih v tem mesecu, kot že povedano nikar ne zanemarjajte, ker jih boste zelo potrebovali, ko bo začelo škripati v vašem poslovnem življenju.

ŠKORPIJON

(24.10 do 23.11)



Mesec boste začeli dobro s podporo lune v Biku, svojega patrona iz Kozoroga in časovnega mojstra Saturna vam bo uspelo nemogoče. Tik pred Merkurjevim obratom boste uspeli narediti nemogoče. Polna luna 9., vam ne bo prišla do živga, še doma jo boste zvozili brez velikih prask. Dan zaljubljenih bo vaš, osvajali boste in osvajali vas bodo na levi in desni, kot bi vas oglaševali na najbolj čarobnem portalu. Truda čas si morate vzeti tudi za delo! Od 18. naprej se boste zakopali med spise, med nekončane zadeve in jih kot za šalo reševali enega za drugim. Vaši delovni vnemi po 23. ostali deležniki ne bodo mogli slediti v vašem tempu. Pri tem bod obli občutek popolne nemoči, zato umestite vse svoje najbolj drzne načrte, kar jih imate na »mizik« v obdelavo, uspelo vam bo!

STRELEC

(24.11 do 22.12)



Začetka februarja se kasneje ne boste želeli spomniti. Vse kar boste začeli, se bo zapletalo, pravih rešitev ne boste našli. Nasvet zvezd je, da opustite trenutne načrte in odpotujete nekam, kjer sije sonce in vas bo božalo toplo morje, da boste pozabili slabe čase. V poslovne vode se vrnite po 12. februarju,ko boste spet uspešni in dejavni. Vstop lune v vaše znamenje vam bo v veliko oporo. Čutili boste tudi odhod Marsa iz vašega kroga. Z njegovim vstopom v Kozoroga boste ujeli zadnji vlak do poslovnega uspeha. Prestop sonca v ribi bo omilil poslovnih ritem in ponovno bo vse potekalo po načrtih. Za popravilo srčnih zadev bo nastopil pravi trenutek 23. februarja, ko se lahko popolnoma brez skrbi predate ljubezenskemu razvajanju. Vse do konca meseca boste v živeli v miru in ponovno boste takšni, kot so vas vajeni drugi - optimistični in nezahtevni.

KOZOROG

(23.12. do 20.1.)



V novo nastalem trenutku se boste odločili za preboj. Vsi rojeni v prvi dekadi boste dobili zeleno luč za vse drzne načrte in nove projekte. Pridobili boste več možnosti, da okrepite svoj finančni položaj. V tem obdobju boste spoznali nekaj novih ljudi, ki bodo v vaše življenje prinesli znaten napredek. Nekateri, ki ste prišli na ta svet po 16. januarju, ne boste imeli nejažljivega meseca. Pričakujte zaplete in morda celo sitnosti na domačem terenu. Okoli polne lune se vam obetajo nove priložnosti. Izogibajte pa se kirurškim posegom. Vse zaplete boste rešili s trdim delom. Rezultati bodo manjši od vašega vložka, pa vendar boste na koncu meseca zadovoljni z doseženim. Pozorni bodite na prehod sonca v Ribe, ki vam bo naklonil še eno večjo priložnost, ki jo velja izkoristiti. V času vašega vsestranskega udejstvovanja na poslovnem poligonu, boste v svojem bistvu ostali osamljeni na drugem bregu življenja in to vas bo morda nekoliko prizadelo. Vsekakor pa se boste »pobrali« in iz pepela svojega privatnega življenja spet zasijali v polnem sijaju po 23. februarju.

VODNAR

(21.1. do 19.2.)



Vodnarjem prve dekade je mlada luna 25.januarja popestrila nov mesec in prinesla svež veter. V tem obdobju naredite nov načrt, začnite iskati stanovanje in vse misli usmerite v selitev in osamosvojitve. V tem mesecu bo olje prišla na ogenj še polna luna, ki bo začinila vaše zasebno življenje. Tudi posli bodo dvignili nivo vibracij na višjo raven in pod črto bodo rezultati vrhunski. Vsi, ki znate vrteti jezik in obvladate umetnost komunikacije si lahko privoščite preboj na tuje delovno območje. Po 19. februarju boste želi prve rezultate, poi 23. v mesecu pa bo vsem jasno, da je bila to vrhunska poslovna poteza. Študirate ali se dodatno izobražujete? Sedaj je čas, ko boste naredili še enkrat več, kot ostali sopotniki. Hitenje skozi življenje naj vas ne odpelje proč od življenja, potrebni sta tudi ljubezen in strast. Ustavite se za trenutek, saj je tista prav posebna oseba čisto blizu vas. Vzemite si čas za vaju! Vse vaše hitenje nekoliko blokira retrogradni Merkur, a ko se ga boste navadili, mu boste kos. Do konca meseca boste naredili kar nekaj pravih potez, na katere boste ponosni in zadovoljni z rezultati.

RIBI

(20.2. do 20.3.)



Za začetek bo vse dišalo po ljubezni. Verjetno bo zato kriva luna v romantično strastnem Biku. Rojeni med 11. in 14. marcem boste zelo privlačni nasprotnemu spolu. Z vstopom Merkurja v vaše sončno znamenje, 3.februarja, bo prišlo do prave poplave informacij in novih znanj. Vendar se bo Merkur 17. premaknil v retrogradno gibanje in primerno zapletel vaše poslovno življenje. Žal pa bo ta komunikacijski šum ponagajal tudi zasebno, zato pazite, da ne pokvarite kakšnega razmerja. Modro bi bilo, da se odpovete pomembnim dogovorom, nakupom in prodajam v času, ko se Merkur obrne. Bistveno manj škode vam bo naprtil v drugi polovici meseca. Polna luna vas bo 9. februarja popolnoma poživila. Odpovajte se nakupom po 17. v mesecu. V obdobju po 23. pa boste nekateri doživeli slavo in ugled med svojimi sodelavci. Konec meseca bo izkazal pozitivno bilančno sliko.

REKORDO MANIA

8. del
Garfieldovih
dogodivščin

Zbiraj sličice in
napolni album.

Od 22. 1. do 31. 3. 2020 oz. do razprodaje zalog.

SPAR



INTERSPAR



© PAWS. All Rights Reserved.

Več na www.spar.si

NOVA COROLLA



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY



Zapelji v novo dobo. Izberi hibridno moč.

Nova Corolla je na voljo v karoserijskih izvedbah kombilimuzina, karavan in limuzina. Ponaša se s hibridno tehnologijo naslednje generacije, ki jo odlikuje edinstvena kombinacija zmogljivosti, učinkovitosti in nizke ravni izpustov.

TOYOTA-JEREB.SI

HYBRID

CENTER JEREB

Polje 9b, Izola
(05) 616 80 01

Povprečna poraba goriva za vozila Corolla: od 3,2 do 6,0l/100km in emisije CO₂: od 76 do 138 g/km. Emisijska stopnja: EURO 6 AG. Emisije NO_x: od 3,0 do 30,8 mg/km. Ogljikov dioksid (CO₂) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanjega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanjega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM10 in PM2,5 ter dušikovih oksidov. Slika je simbolična.