

PREVARE NA FACEBOOKU

O obstoju črnih list najemnikov stanovanj, s katerimi se nekateri maščujejo svojim sovražnikom.

Stran 8

ZA KRISA ZBRALI DOVOLJ

Presežek potrebnega zneska bo ostal na računu društva in bo namenjen za pomoč drugim bolnim otrokom.

Stran 4,5

FIGOVA KROSTATA

Kako se naredi figova krostata, so nam pokazali člani društva Skala iz Kubeda.

Stran 26

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

Letnik I - številka 9 - oktober/november 2019

OBALA *plus*

*časopis in portal
s pogledom na morje*



OLJKE LETOS SLABŠE OBRODILE

Stran 14,15



ČAKALNE VRSTE

Izolska bolnišnica pomaga novogoriški
Stran 2,3



OPN IZOLA

Najbolj se bojimo pozidave kmetijskih zemljišč
Stran 6,7



ŠPORT V PORTOROŽU



PIRANSKI BITLES



MODNA REVIJA STYLO



Spoštovani bralci!

Zadnji vikend sem po naključju srečal znanca, ki sedaj dela kot natak v hrvaškem hotelu, katerega lastnik je lastnik hotelov tudi v Sloveniji. Vprašal sem ga, kako mu je pod novim lastnikom. Vprašanje je bilo prej vpludno in nisem pričakoval daljšega pogovora z njim. Saj veste, lepo vreme, lepa družba, lep razgled na Piran. Pa se je vsulo. Kako uživa končno delat za lastnika, ki vlaga v obnovo njegovega delovnega okolja, kako redno prihaja na ogled in kontrole del, da si vzame čas za pogovore z gosti in zaposlenimi. Prepričan je, da njegova služba ni ogrožena in da podjetje čaka lepa prihodnost. In še ponosen je, ker dela za njega (mimogrede, moj znanec natak je Hrvat, lastnik pa Srb, a je to popolnoma nepomembno). Pred slabim mesecem je hrvaška nogometna reprezentanca (drugače ponos vseh Hrvatov) igrala slabo. V športni redakciji ene izmed hrvaških televizij jim je bilo prav nerodno, da so tako slabi. Ampak rezultat tega niso bili razbijaški naslovi in pozivi k odstopu selektorja ali menjavi nogometne ekipe. Navkljub slabi igri so bili naslovi še vedno pozitivni in optimistični. Na drugi strani, ko vpraša taksista v Sarajevu, kako je, bo njegov odgovor, da živi v nori državi, da je vse uničeno, da je vse, kar je bilo dobrega, izginilo, da vsi kradejo, pa čeprav te vozi po ulici polni novih poslovnih stavb in nakupovalnih središč. Ali je pomembno, kaj si mislimo o okolici, v kateri živimo? Ali je recimo tekmovanje v slabi volji in negativizmu dobro za razvoj sredine, v kateri živimo? Ali en odvržen papir na cesti zares pomeni, da živimo v umazanem mestu? Če bi si ustvarjal mnenje o sredini, v kateri živim, po napisih na nekaterih obalnih facebook profilih in mnenju twitterašev, bi verjetno že zdavnaj zapustil Slovenijo. Kritika je izjemno pomembna za razvoj, toda kritiziranje, črnogledost in miselnost, da slabše, kot nam gre, boljše je, zame ni ok. Obala ima možnost, da čez par let zaživi kot kulturna prestolnica Evrope. Priložnost za prihod ljudi na Obalo tudi izven poletne sezone, priložnost, da s pomočjo evropskih sredstev ustvarimo nekaj, kar bo ostalo za naslednje generacije. Konec koncev je to priložnost, da vsaj tisti del Evropejcev, ki jih zanimata umetnost in kultura, spozna in izve več o Obali. Priložnost, ki bi jo morali vsi zagrabiti. Trenutek, ko bi morale male osebne zamere točno to tudi ostati. In tudi trenutek, ko nas zares ne zanima, kdo je na oblasti in kdo v opoziciji. Eden od trenutkov, ko bi lahko stopili skupaj.

Tomaž Perovič

ISTRA

IZOLSKA BOLNIŠNICA BO POMAGALA NOVOGORIŠKI

Radivoj Nardin: »Ne bojim se, da ne bi uspeli, če bom skupaj s kolegi lahko ta pogled, navade, način delovanja prenesel v šempetrsko bolnišnico. V naslednjih dveh mesecih, torej najkasneje v začetku leta 2020, bom vedel, če smo na pravi poti z našimi ukrepi, da lahko popeljemo šempetrsko bolnišnico iz poslovnih težav.« Tako nam je povedal Radivoj Nardin, ki je ob vodenju SB Izola za čas enega leta prevzel še funkcijo vršilca dolžnosti direktorja SB Dr. Franca Derganca Nova Gorica.

Zaupanje ministra Aleša Šabedra za nalogo sanatorija v Novi Gorici je Radivoj Nardin pridobil kmalu po potrditvi njegovega drugega mandata direktorja v izolski bolnišnici. V novogoriški bolnišnici so od leta 2012 zamenjali štiri direktorje, ki očitno niso bili kos nalogi.

Še leta 2013 je imela SB Izola 37,26 milijona prihodkov, letos jih bo imela že okoli 55 milijonov. Če je pred šestimi leti poslovala z izgubo, pa je Nardin v zgolj treh mesecih po prevzemu vodenja v 2014 pripeljal do presežka prihodkov nad odhodki. Letos posluje izolska bolnišnica že 6. leto brez izgub, prej pa vsaj 20 let z veliko težavami »Pri plačevanju računov ne zamujamo niti minute več,« se pohvali Nardin. Stare nakopičene izgube je bilo 16, 5 milijona, večino je poravnala država, obljubili smo, da bomo preostali nekaj več kot en milijon evrov poplačali v štirih letih. »Če ne bo večjih presenečenj ali sprememb, bomo konec leta ustvarili kakih 200.000 evrov presežka prihodkov nad odhodki,« je prepričan direktor.

»Plačilni sistem v zdravstvu je zelo zapleten in kompleksen, moraš ga dobro poznati in se držati pogojev in dogovorov z zavarovalnico. Žal, se večkrat zgodi, da marsikateri izvajalec, zavod, ali kdo tretji, zaradi različnih razlogov izvaja storitve, ki pa niso vedno plačane. Zato je tako



pomembno načrtovanje in ustrezen dogovor, sicer se vsi dogovori in načrti sesujejo. Marsikdo marsikaj obljublja, ko pa je treba izpeljati dogovorjeno delo, so problemi, bodisi zaradi opreme, kadrov ali prostorov. Zdravnikom, sestram in drugim je treba odvzeti dela, ki niso nujna, in povečati učinkovitost. Ni korektno, da se zdravstveno osebje, ki se je leta šolalo in usposabljal, zdaj ukvarja z dopisovanjem ali administracijo, na primer.«

Je izolska formula uporabna za Novo Gorico?

»Ne gre za neko specifično formulo, ker ima vsako podjetje neko svojo kulturo, svoje značilne pogoje poslovanja. Ne bojim se, da ne bi uspeli, če bom skupaj s kolegi lahko ta pogled,



navade, način delovanja prenesel v šempetrsko bolnišnico. Do konca oktobra moramo ugotoviti, kje smo s številkami. Zato sem od sodelavcev v Novi Gorici zahteval pregled poslovanja na menedžerski način, da bomo lahko sprejeli ukrepe,« pravi Nardin.

Sicer pa sta južnoprimorska in severnoprimorska regija po številu prebivalstva podobno veliki (v izolsko bolnišnico zahaja še precej turistov in prebivalcev hrvaške Istre). V izolski je zaposlenih 850, v novogoriški pa čez 1000 zaposlenih. »Teh več kot 150 delavcev pomeni tudi več kot 3,5 milijona evrov dodatnih stroškov za plače na leto,« že računa Nardin. Seveda izvaja novogoriška bolnišnica nekatere programe, ki jih v Izoli ne (na primer s področja onkologije in infektologije). »Tudi v goriški bolnišnici bomo prevetrili programe, pogledali, kaj in kako dobijo plačano in kaj ne. In potem bomo zastavili ukrepe. Skušali bomo optimizirati poslovanje ter izločiti neracionalno delo.

V novogoriški bolnišnici je položaj tako težak, da ni več časa, da bi se kak menedžer šele uvajal v delo in spoznaval zdravstveni sistem. Ministru sem povedal, da ne upam in ne čutim, da bi sam prevzel vaje, da pa imam okoli sebe dobre sodelavce, ki so zelo sposobni, in prosil, da bi mi pomagali implementirati potrebne ukrepe.«

Radivoju Nardinu sicer očitajo, da ga bolj zanima finančni kot zdravstveni učinek. Tudi v izolski bolnišnici imajo težave s kadri in čakalnimi dobami. Nimajo infektologa, spet manjkajo urologi, ni dovolj specialistov urgentne medicine, še nimajo zdravljenja onkoloških pacientov... Toda hkrati mu priznavajo, da je poslovanje bolnišnice v celoti neprimerno bolj urejeno, kot je bilo še pred 8 leti, da je veliko bolj opremljena

Napisal
Boris Šuligoj

Dušanom Deisingerjem sva odlično sodelovala. Sem zelo zadovoljen z njim in bi bil vesel, če bi mu ponovno uspelo na tem mestu. Ampak o tem bo odločil strokovni svet zavoda. Prav je, da bolnišnico vodita dva, ki se razumeta, sicer pride lahko do zapletov,« je Deisingerja podprl Nardin.

Učinkovitost v zdravstvu v veliki meri zaustavlja informacijska tehnologija. Koliko časa boste potrebovali, da vpeljete novo?

»S postopki nabave nove IT smo začeli pred 4 leti. Bili sta dve reviziji, zdaj smo izbrali enega najboljših na svetu - SAP iz Nemčije, ki izvaja programe za več sto bolnišnic po svetu. V naši okolici jih še ni, zato bo naš primer zelo pod drobnogledom. Če bodo tukaj uspeli, bo to velik korak za zdravstvo v Sloveniji. Zelo velika je verjetnost, da si bodo take tehnologije želeli tudi drugi zavodi, ne samo v Sloveniji. Kader že izobražujemo. Predvidevamo, da bomo v začetku februarja 2021 dokončali uvajanje novega sistema in ga začeli uporabljati,« je še povedal Radivoj Nardin.

Nekatere čakalne dobe v izolski in novogoriški bolnišnici v številu dni:				
Storitve	Bolnišnica	zelo hitro	hitro	redno
Ginekološki pregled	Izola	99	221	417
	Nova Gorica	5	5	5
gastroenterološki pregled	Izola	60	80	140
	Nova Gorica	125	125	201
kardiološki pregled prvi	Izola	78	160	245
	Nova Gorica	62	125	174
nefrološki pregled	Izola	50	70	122
	Nova Gorica	0	98	154
pulmološki pregled	Izola	40	70	170
	Nova Gorica	43	71	71
revmatološki pregled	Izola	60	300	960
	Nova Gorica	36	237	372
urološki pregled	Izola	75	277	810
	Nova Gorica	13	226	232
ORL pregled	Izola	29	286	466
	Nova Gorica	13	93	244

Vir: spletna stran SB Izola in Splošne bolnišnice dr. Franca Derganca Nova Gorica

OPRAVIČILO

Vsem bralkam in bralcem mesečnega časopisa OBALApplus ter še posebej intervjuvancu g. Francu Kraševcu se iskreno opravičujemo za neljubo napako, ki se je zgodila v septembrski izdaji, kjer smo njegov intervju pomotoma označili z oznako za naročene objave. V tem primeru nikakor ni šlo za naročeno objavo in se za ta velik spodrsližaj iskreno opravičujemo.

Mauro Belac, odgovorni urednik

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 24. in 25. oktober 2019. Število izvodov 30.000. 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 Tina Saražin, tina.sarazin@obalaplus.si, 031 450 50. Člani uredništva: Boris Šuligoj, Petra Mežnarc, Bojana Leskovic, Nuša Pevc, Klara Beltram, Manca Hribovšek, Romina Salvi, 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 .

25 **GT** let
DESIGN

MI GRADIMO EPK, EPK GRADI NAS

SKUPNA POT ZA
BOLJŠI JUTRI

Naša regija potrebuje velik prebojni projekt, ki bo dvignil raven delovanja in hkrati povezoval ljudi ter obudil kreativnost. Kako do tega? Odgovor prepoznamo v EPK - Evropski prestolnici kulture. Pomemben projekt spremembe, ki ga delajo občani za vse ljudi in seveda za evropski prostor.



Piran in partnerska mesta Izola, Koper in Anžkan so se za prijavo odločili zaradi želje po skupni promociji kulturnih dejavnosti kot enotne čezmejne destinacije kulturnega turizma evropske razsežnosti. Kandidatura za Evropsko prestolnico kulture je dolgoročni projekt sodelovanja, ki ga podpirata tudi Trst in Istrska županija, zato je poleg pozitivnega razvoja mest, ki kandidirajo, nujno upoštevati tudi multiplikativne učinke na področju gospodarstva. Študije izkazujejo, da povprečno en evro vloženih sredstev v projekt EPK generira vsaj štiri evre v gospodarstvu. Kandidatura za Evropsko prestolnico kulture pa zahteva poleg politične podpore vseh sodelujočih mest tudi aktivno podporo države. Zmaga pa je odvisna od vsakega posameznika. Podprite EPK!

Skupaj smo močnejši

Naša želja je izoblikovati boljši prostor za občane in izgradnja skupnosti, ki je pripravljena sodelovati za boljši jutri. Ko se poenotimo, recimo za dobrodelne namene ali za pomembne razvojne projekte, je v Istri najlepše. Kakšna bodo naša mesta leta 2025? Kako bomo živeli v teh krajih? Bodo še meje ali bomo resnično svobodni? Ekipa, ki pripravlja Evropsko prestolnico kulture, se sooča s temi vprašanji in želi podati odgovore skupaj z vami.

Dodelitev naziva torej ni zgolj formalnost, ampak omogoča konkretne premike na različnih nivojih: poleg kulturnega zagona je evropska pobuda EPK v svoji zgodovini spodbudila tudi družbene in ekonomske premike ter dvig kreativnosti in mednarodne prepoznavnosti.

Sodelujte tudi vi! Obiščite našo internetno in facebook stran @Piran2025, izpolnite anketo o življenju v Istri in se pridružite skupni poti za boljši jutri.

Kdo je ekipa, ki pripravlja
kandidaturo?

Ekipo poleg šestnajstih članov Umetniškega sveta, ki zastopajo kulturne institucije obalnih občin, sestavljajo Martina Gambos (vodja projekta), Borut Jerman (nadomestni vodja projekta, koordinator strokovnega dela na Kulturno izobraževalnem društvu PiNA), Chris Baldwin (umetniški koordinator), Márton Méhes (mednarodni strokovnjak za evropsko mreženje) in Andraž Eller (strokovnjak za investicije in infrastrukturo).

Koliko vse skupaj stane?

Projekt morajo financirati prijavitelji in slovenska vlada. Evropa neposredno projektu namenja nagrado Mercouri v višini 1,5 milijona evrov v letu EPK. Ministrstvo za kulturo je prijaviteljem sporočilo, da bo državni delež, ki bo do 50 odstotkov sofinanciral prijavo, znašal 30 milijonov evrov. Finančni okvirji EPK se razlikujejo, odvisno od zmožnosti občin, države, programa in investicij.

Le eno slovensko mesto bo leta 2025 postalo Evropska prestolnica kulture, zato podprite svoje mesto: »Piran-Pirano 4 Istria 2025!«

Martina Gambos za Občino Piran

DOBRODELNOST

KRIS

Zveza prijateljev mladine Slovenije in društvo Palčica Pomagalčica in dobrodelni škratki sta po burnih špekulacijah, kdo bo prevzel 2,3 milijona evrov zbranih za Kriso in ali bo na koncu morala Krisova družina plačati enormno vsoto davkov, le sklenila donatorsko pogodbo, s katero prva prevzema zbrana donatorska sredstva.

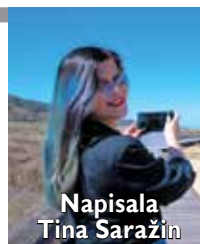
Pogodbo sta podpisali generalna sekretarka ZPMS Breda Krašna in zastopnica društva Palčica Pomagalčica Larisa Štoka. Krašna je ob tem izpostavila, da je v pogodbi jasno opredeljeno, čemu je namenjena donacija ter da lahko ZPMS iz nje pokrije tudi nastale bančne in ostale stroške, odpovedali pa so se kritju njihovih stroškov iz tega denarja.

«V sklop stroškov, ki jim je sicer namenjena donacija, je vključeno kritje zdravila za Kriso, stroški morebitne dodatne zdravstvene oskrbe, če bi se izkazala potreba za to, ter stroški bivanja za starše in medicinskega osebja,» je za medije povedala Krašna. Tako ZPMS kot Palčica Pomagalčica bodo vsaj dvakrat mesečno obveščali javnost o dodatno zbranih sredstvih in za kaj bodo porabljena, so obljubili, saj so takoj po objavi odločitve, da bo ZPMS prevzela donacijo, začela na njihov račun prihajati sredstva, ki jih bodo knjižili na Krisov račun.

Kljub temu, da so humanitarne prispevke nehali zbirati takoj, ko so videli, da je znesek dosežen in so skušali o tem v najkrajšem možnem času obvestiti tudi javnost, se je znesek zbranega denarja vseeno še naprej povečeval, nam je zaupala Štoka, ki dodaja, da nakazila počasi le upadajo. »Presežek potrebnega zneska bo za zdaj ostal na računu društva in bo namenjen izključno za pomoč življenjsko ogroženim otrokom,« je še poudarila.

Kljub težavam, s katerimi so se v društvu Palčica Pomagalčica srečali, ker nimajo statusa humanitarnega društva, se je zgodba za Kriso zaključila pozitivno, saj bodo že v kratkem prejeli dokončen datum njegovega zdravljenja v ZDA. Poleg tega nam je Larisa Štoka še zaupala, da se v društvu v prihodnosti vsekakor želijo še izkazati in si prislužiti status humanitarnega društva, za kar lahko zaprosijo po letu dni delovanja.

Ko bo znan datum zdravljenja dečka v ZDA, bodo v ZPMS poskrbeli, da bodo tudi sredstva pravočasno nakazana. Po besedah staršev je zbrana že vsa potrebna zdravniška dokumentacija, poleg tega pa so v Ljubljani opravili še nekaj dodatnih in nujno potrebnih preiskav.



Napisala
Tina Saražin

Kljub temu, da je pot za Kriso lahko zelo naporna, so se zelo trudili, da bi zdravilo prišlo vsaj do Rima, saj je bila Slovenija že kar hitro izključena, a so nazadnje tudi to možnost zavrnili. Kljub temu starša nista obupala, ob pomoči celotne Slovenije sta malemu Krisu ne glede na vse omogočila zdravljenje, ki si ga zasluži.

Naj spomnimo, da je društvo Palčica Pomagalčica s pomočjo številnih Slovencev v le nekaj dneh zbralo 2,3 milijona evrov, potrebnih za operacijo malega Krisa, ki se je rodil s spinalno mišično atrofijo. Znesek so nato krepko presegle, saj so doslej zbrali že skoraj štiri milijone evrov.



Ob Krisovi zgodbi pa je v medijih odjeknila tudi zgodba malega Gala, ki nujno potrebuje operacijo rok. Ob tem, kako znamo Slovenci stopiti skupaj in pomagati, je le ostala tudi črna pika, saj je prav predsednica društva Maus, ki je zbiralo denar za dečka, denar namenjen zanj porabila za lastne namene. Od zbranega denarja za Galovo operacijo rok naj bi si »izposodila« 29 tisoč evrov. Galova mama jo je že ovadila policiji, Galovo zgodbo pa naj bi po zadnjih znanih podatkih pod svoje okrilje prevzela Palčica Pomagalčica. Šestletni Gal iz Dupleka zaradi redke bolezni potrebuje operacijo rok, ki skupaj z zdravljenjem stane 120 tisoč evrov.

GZOP

UREDITEV RIBIŠKEGA
PRISTANIŠČA SEČA

Stranka GZOP se je skupaj s svojim predstavnikom mag. Zlatkom Kebrom, ki nastopa kot pooblaščen predstavnik CI Seča ter članom društva Bracera in direktorjem JP Okolje Piran Gašparjem Gašparjem Mišičem poenotila o obsegu in načinu sanacije skladno z veljavnimi predpisi in zakonodajo. JP Okolje je z občinskim odlokom namreč zadolženo za upravljanje z ribiškim pristaniščem Seča in tudi brez predvidenih projektov odgovorno za takojšnjo ureditev trenutnega degradiranega stanja ribiškega pristanišča.

Predstavniki civilne iniciative in ostali ter direktor JP Okolje so dosegli bistven premik v poenotenju obsega in načina ureditve ribiškega pristanišča. Dorekli in definirali so obseg in način sanacije tega, za Občino Piran in vse kraje pomembnega projekta sanacija ribiškega pristanišča Seča v KPSS.

Sam dogovor je utemeljen na osnovni posegov, ki so skladni z veljavno zakonodajo ter pozitivnimi predpisi, ki izvedbeno definirajo ta poseg v KPSS.

Ugotovitve sestanka na JP Okolje dne 24. septembra 2019 obsegajo 16 zavezujočih pravil oziroma izhodišč, ki so bile medsebojno usklajene z vsemi deležniki. To so za vse sprejemljiva izhodišča in omejitve za pripravo projektne dokumentacije za izvedbo rekonstrukcije ribiškega pristanišča Seča.

Upoštevane so bile vse želje in potrebe tako investitorja kot civilne iniciative, krajanov Seče in drugih prebivalcev občine Piran, ob striktnem upoštevanju sonaravnega in trajnostnega razvoja KPSS.

Z zavedanjem, kako pomembne so odločitve, kako izvršiti to obnovo, je GZOP sodelovala kot podpornik vseh sodelujočih pri iskanju skupne zadovoljive rešitve projekta. GZOP bo tako dosledno upoštevala vse želje ljudi, ki živijo na tem področju, na način, kot je bilo soglasno doseženo 24. septembra. GZOP se in se bo vedno trudila striktno upoštevati vso veljavno zakonodajo, ki ohranja KPSS.

Ob robu tega sestavka dodajamo problematiko solin, ki se vsebinsko navezuje tudi na samo urejanje ribiškega pristanišča in v nadaljevanju

Jernejevega kanala. GZOP je prisostvovalo na okrogli mizi dne 12. oktobra 2019 v MMC v solinah Sečovlje, kjer smo dobili od predstavnikov predstavljeno porazno sliko tega, za vse rodove pomembnega področja.

Prisotni govorci na okrogli mizi direktor ZVKD g. Tavčar, direktor solin g. Godnič, naravovarstvenik g. Turk in predstavnik MOP so to ugotovitev s svojimi razmišljanji le potrdili.

Vsem prisotnim, predvsem pa nam kot predstavnikom GZOP, je bil skupen apel o takojšnji urgenci urejanja tega obširnega območja krajinskega parka, saj soline dobesedno propadajo v času in prostoru, kjer se je tudi koncesijska pogodba med OP in Telekomom izkazala za najmanj nezadostno, če že ne škodljivo, predvsem v njenem razvojnem delu.

GZOP trdi, da si področje solin upravičeno zasluži, da s svojo dragoceno kulturno dediščino pristane na spisku UNESCO kot svetovna kulturna dediščina, za kar se bomo borili z vsemi pravnimi sredstvi.

Nihče nima mandata za pokrivanje samovoljne in več kot 50 let trajajoče agonije tega prostora naše Obale, ne da bi na drugi strani obstajali tisti, ki si želimo in hočemo narediti vse, da bi ta naravni in kulturni zaklad obstal ter ostal tudi našim zanamcem.

GZOP kot stranka podpira in bo podpirala vse projekte v dobrobiti občanov, ki bodo zajemali vzdržan in okolju prijazen razvoj in preboj v sami miselnosti in akcijskih programih, ki so potrebni za nujne pozitivne spremembe na vseh področjih delovanja OP.

GIBANJE ZA OBČINO PIRAN
GZOP
MOVIMENTO PER IL COMUNE DI PIRANO

IZOLA

KAJ SE RESNIČNO DOGAJA Z IZOLSKIM OPN?

V zadnjem času se veliko prahu v Izoli dviguje okrog sprejemanja Občinskega prostorskega načrta.



da bodo soglasodajalci čimprej poslali svoje mnenje in da bomo konec leta ali pa v začetku drugega leta imeli ta dokument pod streho,« je pojasnil izolski župan.

!!!Razpravo smo imeli do konca junija, potem smo jo povzeli avgusta in potem spet septembra. Zakon pa določa samo 30 dni. Če bi sledili črki zakona, bi to bilo od 13. maja do 13. junija, kar še ni poletje, in bi zaključili. Ampak mi smo jo še razširili. Tudi po ciljnih strukturah. Te razprave so bile predvsem za nadaljevanje tega dokumenta, torej ko se sprejme in ponovno odpre.!!!

Kot sta povedala predstavnika Civilne iniciative - Gibanje za Izolo Viktorija Carli in Miran Molk, so se z županom dobili na sestanku, vendar ni bilo nobenega posluha glede njihovih zahtev. Najbolj se bojijo pozidave najbolj kvalitetnih kmetijskih zemljišč, za katere menijo, da jih je že tako premalo. Viktorija Carli je prepričana, da si v Izoli niso želeli takega župana, ki brezkompromisno podpira pozidavo 18 hektarjev najboljših kmetijskih zemljišč za gradnjo razkošnih vil nad Jagodjem in Malijo ter gradnjo industrijskih objektov od Droge do obalne ceste. Prepričana je, da si Izolani ne želijo takšnega župana, ki daje prednost investitorjem, ne pa Izolanom. Župan Markočič pa je ob tem poudaril, da ta dokument ni nastal v njegovem mandatu, temveč nastaja že od leta 2009. »Dokument mora predvideti nek razvoj in mi smo ga predvideli kot možnost, ki gre v zaokrožitev industrijske cone, gre za približno 7 hektarjev zemljišč. Na tem zemljišču je zdaj en vinograd, nekaj vrtičkov in v glavnem robida, govorim o predelu za Drogo.« Pojasnil je, da ko so iskali rešitve, so v sodelovanju z ministrstvom in pa s Skladom za kmetijska zemljišča prišli do rešitve, da je potrebno ta zemljišča nadomestiti. »Potem smo na terenu poiskali 42 hektarjev možnih lokacij, kjer bi se zemljišča iz zaraščenosti spet vrnila v kmetijsko rabo. Od teh zemljišč smo tudi pridobili vse študije, da je tam možno izvajati kmetijsko dejavnost,« je razložil župan.

Ob tem je predstavnica civilne iniciative Novka Jenko povedala, da je v programu za vzpostavitev nadomestnih kmetijskih zemljišč navedeno, da je na nadomestna zemljišča treba navoziti vsaj 100 centimetrov debelo plast zemljine. Župan na to odgovarja, da »nihče do sedaj, ki je dobil v zakup kmetijsko zemljišče, ni vozil humusa tja, ampak je na teren prišel, počistil, prekopal, založil in začel saditi. Tista zemljišča nismo kamena, to so samo zemljišča, ki so se zarasla. Pred 50 leti je bila tam obdelovalna površina. Mi smo veseli, da so ministrstvo in sklad razumeli, da se iz zaraščenosti spet pridobi kmetijsko zemljišče. Sedaj imamo možnost, da lahko sklad že danes prične ta zemljišča oddajati. Ob tem je pojasnil, da takšnih zemljišč, na katera bi se posegalo, 18. Osem hektarjev je za obrtno cono in 10 hektarjev v Jagodju, pri čemer je pomembno, da se ne nadomešča I na I. »Teh 18 hektarjev se nadomesti s 25 hektarjev novih kmetijskih zemljišč. Skupaj



pa je opredeljenih za 42 hektarjev možnosti, kjer bi to prišlo v poštev,« je še pojasnil.

Viktorija Carli in Miran Molk sta opozorila tudi na izjavo o podpori OPN-ju, ki so jo prejeli nekateri izolski kmetje in s katero naj bi se ti strinjali, da se najboljše kmetijske površine nameni pozidavi, saj se bodo le-ta nadomestila v še večjem obsegu na vzhodni lokaciji Baredi-Korte, »vse s pretvezo, da se lahko le sedaj izvede krčitev gozdnih con, ker bo kasneje področje zaščiteno«. Po besedah Carlijeve zavajanja glede krčitev niso resnična, saj so gozdarji vedno dali privoljenje, ko je bilo to strokovno utemeljeno. Viktorija Carli in Miran



Molk sta prepričana, da so kmetje, ki podpisujejo take izjave, dobro preskrbljeni s kmetijskimi zemljišči in jim nadomestna zemljišča niso niti potrebna. Prav tako menita, da med podpisniki ni kmetov, ki jim bodo najbolj kvalitetne površine odvzete. Župan Danilo Markočič na te očitke odgovarja, da te listine niso v nobenem smislu zavezujoče, saj so jih poslali nekaterim kmetom zgolj zaradi tega, ker jih je zanimalo, kaj oni mislijo o nadomeščanju zemljišč in če so zainteresirani, da bi vzeli še kakšno zemljišče v zakup, ali pa, če se jim zdi prav, da iz zaraščenosti delajo kmetijsko zemljišče. »Na tej listini ni nobene zaveze v smislu, da podpirajo prostorski načrt, to je bilo zgolj mišljeno kot vprašanje, da vidimo, kako oni razmišljajo,« je poudaril župan. »In ljudje se strinjajo, da gremo v tovrsten način pridobivanja novih kmetijskih zemljišč,« je zaključil.

Od začetka sprejemanja OPN, torej od leta 2009, so prejeli 704 pobud, 130 so jih obravnavali,



vsemi pobudami veliko »kažetarjev«, torej tistih kmetovalcev, ki so si na zakupljenih kmetijskih zemljiščih postavili prostore, kjer shranjujejo delovno orodje, nimajo pa dovoljenja za to. »Za 'kažetarje' smo rekli, da je zadeva preveč kompleksna in bi nam postopek sprejemanja OPN zelo upočasnila, zato jih bomo obravnavali v drugi fazi. Tudi na javnih obravnavah smo povedali, mi OPN potrebujemo čim prej, da ne zapademo v stanje, ko ne bomo smeli ali ne bomo mogli dajati kakršnihkoli soglasij. Odločili smo se, da OPN sprejmemo in ga na isti seji ponovno odpremo. In potem imamo dovolj časa, da počasi rešujemo primer do primera,« je razložil Markočič. Po njegovih besedah je OPN živ dokument, za katerega je potrebno postaviti neke temelje in potem ga lahko spreminjajo. Poudaril je tudi, da bo OPN usklajen z vsemi deležniki, predvsem pa si želijo pridobiti čas in tako rešiti težave »kažetarjev«. »Mi že sedaj rešujemo njihove probleme, se pogovarjamo s spomeniškim varstvom in mečemo ven točkovne temelje, še sedaj se pogovarjamo z Upravo enoto, na kakšen način bi tem ljudem lahko pomagali. OPN bomo sprejeli in takoj odprli, tako pridobimo čas in se lahko posvetimo vsaki pobudi,« je povedal župan. Prepričan je, da če bi sedaj šli v reševanje vseh 700 pobud, bi se lahko zgodilo, da bi predolgo trajalo, saj ob vsaki razširitvi potrebuješ ponovna



soglasja in si tako ponovno spet na začetku.

Civilno iniciativo moti tudi to, da se v OPN vnaša črne gradnje nekaterih privilegiranih posameznikov, pri čemer letijo očitki predvsem na Evgenija Komljanca, ki je tudi občinski svetnik v Izoli, in poslovneža Joca Pečecnika. Nedavno je bilo namreč razkrito, katerih je teh pet razvojnih projektov in kdo so njihovi nosilci, ki pa so bili upoštevani v prostorskem načrtu. Kot že povedano, je župan pojasnil, da so bili ti razvojni projekti sprejeti že leta 2014, zato tudi ostajajo v tem načrtu. Poleg Pečecnika in Komljanca so se na tem seznamu znašli še Vinakoper, Nandedža



Tokić Crnić in njena hči Tamara Crnić ter Nina Vatovec.

Novka Jenko, predstavnica civilne iniciative iz Malije, je povedala, da je razočarana nad sprejemanjem prostorskega načrta in neupoštevanjem njihovih predlogov. Med drugim zahtevajo, da se iz osnutka zbršejo predvidene pozidave na Maliji in Nožedu, da se določi, da je najmanjša stavbna parcela za gradnjo 600 kvadratnih metrov, razen v strnjemem vaškem jedru, da se opravi javna obravnava po vseh krajevnih skupnostih, da se rok sprejemanja OPN podaljša do konca leta, da se celotno besedilo OPN z grafičnimi prilogi objavi v posebni številki Bobniča in da ni nobene nove pozidave na podeželju, dokler se ne uredi komunalna infrastruktura. Glede pozidave na Maliji nam je župan povedal, da se zadeva nič ne širi, gre za področje, ki je že sedaj stavbno in občina ga je uskladila samo z urbanističnim planom. »Enako velja za Nožed,« je pojasnil župan Markočič.

Glede trikotnika med hotelom Delfin in San Simon resortom je župan povedal, da ima občina tam 8000 kvadratnih metrov zemlje, ki pa je ne želijo prodati za stanovanja. »Tu se še vedno ohranja prostor za turizem in investitor, ki bo želel na tem področju nekaj narediti, bo moral pred tem poskrbeti za tri krožišča in podzemno garažo; to je pogoj, da se torej vse to prej uredi,« je razložil Markočič. Viktorija Carli iz civilne iniciative pa je povedala, da ne vedo točno, kaj bo na trikotniku, meni pa, da je za razvoj Izole pomembna uravnotežena gradnja z zelenim pasom ter da bi bilo potrebno posebno pozornost nameniti površinam za parke. Kot je še dejala, po zadnjem sestanku z županom ni bilo nobenega posluha glede njihovih zahtev, zato so se odločili, da bodo ponovno zbirali podpise. Če bo potrebno, bodo šli v upravni spor. Župan na to odgovarja: »Grem tudi na to, če nekdo reče, da prevzame vso odgovornost in škodo, pa ne sprejmemo prostorskega načrta. Razumel bi, če ne bi bilo napovedano, da bomo takoj šli v novo razgrnitev. Če rečejo, da ne verjamejo, jim lahko to, da bomo OPN takoj ponovno odprli, potrdim z vso svojo avtoriteto,« je zaključil župan Markočič.

Petra Mežnarc - Foto: Jaka Ivančič

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

ČRNA LISTA NAJEMNIKOV

PREVARE NA FACEBOOKU

V preteklih dneh se je na nas obrnila gospa M. V. (njeno ime hranimo v uredništvu) iz Portoroža, ki nam je povedala, da je ugotovila, da je njeno ime na neki črni listi najemnikov. Na socialnem omrežju facebook deluje skupina, ki se imenuje »OBALA -oddam -prodam -kupim -najamem nepremičnin«. Njen administrator je Robert Ro, člani skupine pa lahko pregledujejo oglase, ki jih objavijo ljudje, ki jih oddajajo. Nedavno je bila ustanovljena še ena skupina, ki se imenuje »Seznam slabih najemnikov in najemodajalcev v Sloveniji«.

Omenjena gospa trenutno išče stanovanje in se poslužuje tudi iskanja v prej omenjeni skupini. Povedala nam je, da ko je kontaktirala dva najemodajalca, jo je eden grdo žalil in ji zabrusil, da njej pa že ne bo oddal stanovanja, ker je na črni listi najemnikov. Druga, ki jo je kontaktirala zaradi oglasa, pa ji je napisala, da se žal ne more odločiti za njo, ker je na črni listi. Ob tem nam je M. V. povedala: »Zaenkrat sem imela ti dve konkretni zavrnitvi, pred tem sploh nisem vedela, da obstaja neka lista, kjer sem zapisana kot nezaželena oseba. Pred tem sem mislila, da sem naletela na kakšno konfliktno osebo in se nisem spuščala v podrobnosti.« Že nekaj časa je opazala, da se do nje obnašajo nesramno, razloga pa ni poznala. »Ko pa sem dobila dve konkretni zavrnitvi, z obrazložitvijo, da meni stanovanja ne bi oddali, ker sem na listi slabih najemnikov, mi je postalo jasno, da očitno obstaja nek seznam, na katerem sem se znašla iz meni nepoznatih razlogov,« je razložila. Obenem je pojasnila, da je prosila to gospo, ki jo je zavrnila, če ji pove, kje ta lista obstaja ali če se vidi razlog, zakaj se je znašla na njej, pa ji žal ta oseba ni hotela več nič odgovoriti. »Strinjam se s tem, kar mi je rekla, da imajo lastniki pravico oddati stanovanje komurkoli hočejo, vendar ni prav, da mene že vnaprej zavračajo, ker sem na neki skriti listi, za katero sploh ne vem,« je še povedala. O razlogih, zakaj bi se lahko znašla na tej listi, pa je pojasnila: »Meni se ne sanja, zakaj sem pristala



na tej listi. Razmišljam, da mogoče zaradi tega, ker se mi je hotel nekdo osebno maščevati. Mi nikoli nismo ostali nič dolžni, vedno smo dobro skrbeli za stanovanje, tudi konfliktni nismo bili. Nismo pa pristajali na določene pogoje, ki so bili izkoriščevalski. Menim, da imam to pravico, in zaradi tega nima nihče drug pravice, da me uvrsti na neko črno listo najemnikov.« Gospa je odšla tudi na policijo, kjer so ji rekli, da brez tega seznama ne morejo narediti ničesar. Tudi mi smo se obrnili na Policijsko upravo Koper, kjer so nam povedali, da takšnega seznama ne poznajo. »V primeru, da obstaja in so v njem osebni podatki, bi lahko šlo za kršitve zakonodaje iz pristojnosti Urada informacijske pooblaščenke, vendar je

glede tega potrebno pojasniti iskati tam,« so nam pojasnili. Povedali so tudi, da lahko hipotetično govorijo tudi o kaznivem dejanju. »V kolikor avtor seznama ali objave oziroma skrbnik s tem o osebi raznaša kaj neresničnega, kar škoduje njegovemu dobremu imenu in časti, so izpolnjeni zakonski znaki kaznivega dejanja iz 159. člena KZ "Obrekovanje" ali pa "Žaljive obdolžitve" iz 160. člena KZ. Obe kaznivi dejanji se preganjata na zasebno tožbo,« so še pojasnili. Poudarili so še, da je v vsakem primeru brez dejstev težko ugotavljati težo opisanega.

Obrnili smo se tudi na informacijsko pooblaščenko, ki M. V. svetuje, da naj se obrne na upravljavca omenjenih skupin in pojasni situacijo ter zahteva reagiranje. »V kolikor se upravljavec omenjenih skupin na to ne bi odzival, se lahko v drugem koraku posluži orodij, ki jih omogoča družabno omrežje, t. j. predvsem prijava neprimernih vsebin v skupinah (angl. report abusive group, do česar pride preko povezav za pomoč v okviru omrežja facebook). Če tudi s tem korakom ne bi bila uspešna, se lahko obrne na nas in poda predlog za uvedbo inšpekcijskega postopka,« so nam pojasnili. M. V. je to že naredila, upravljatelju strani, ki se skriva za imenom Robert Ro, pa je poslala zasebno sporočilo glede tega, vendar ji ni nikoli odgovoril. Očitno je, da nek seznam obstaja, tisti, ki razpolagajo z njim, pa verjetno vedo, da obdelava osebnih podatkov na takšen način ni zakonita. Še najmanj pa je pravična. Stanje na področju oddajanja in najemanja nepremičnin je v Sloveniji, še posebej pa na Obali, zelo kaotično. Ker povpraševanje presega ponudbo, so cene poletele v nebo, zahteve najemodajalcev pa včasih resnično pretirane. Že samo hiter pregled po ponudbi nepremičnin za oddajo je dovolj, da je jasno, s kakšnimi pogoji se morajo najemniki strinjati, da lahko živijo v kakšnem od najemniških stanovanj. Od tega, da eni pričakujejo, da najemniki ne bodo kuhali v stanovanju in uporabljali štedilnika, ker ga lahko uničijo, do tega, da jim ne dovolijo obiskov, ali pa celo zahtevajo dodaten denar za to. Nekateri pogoji so resnično nesprejemljivi, vendar so jih najemniki primorani sprejeti, ker pač druge možnosti nimajo. Da smo si na jasnem, drago plačujejo za to. Na koncu pa še samo nasvet za vse tiste, ki iščete stanovanje: niti slučajno ne imeti otrok, kaj šele psa.

Marko Pavlin

SLOVENSKE ŽELEZNICE

JESENSKI IZLETI IN POTOVANJA

Tudi jesenski čas je pravi za razvajanje! Je čas, ki nas z rjavo rumenimi barvami in kostanjem spominja, da počasi prihaja zima, je pravšnji za kratke počitnice ali zgolj enodnevni izlet. Kam se boste v jesenskih dneh zapeljali na počitnice oziroma potep?



Z vlakom se lahko zapeljete tudi do Bohinjske Bistrice in si privoščite cenejše kopanje v Vodnem parku Bohinj. Če vas vleče v podzemni svet potem so prava izbira Škocjanske jame. Čudovito kraško podzemlje nikogar ne pusti ravnodušnega. Z vlakom se zapeljite do Divače, naprej do Škocjanskih jam pa z brezplačnim avtobusom Slovenskih železnic.

Jesenski pogoji v tujino

Vas mikajo jesenski dnevi ob morju? Opatija oziroma jadranska Nica je čudovita vse dni leta. Do Reke ali Opatije se lahko iz Ljubljane zapeljete z direktnim vlakom. Za povratno vozovnico boste iz Ljubljane odšteli 18 evrov. Do Pulja se lahko zapeljete že za 18 evrov, do Splita in nazaj za 49 evrov. Iz Ljubljane se do Trsta zapeljite z direktnim vlakom že za 8 evrov, do Zagreba za 9 evrov. Cenovno dosegljive pa so tudi druge evropske prestolnice kot so Budimpešta, Gradec, Dunaj, Split ...

Z vlakom na izlet v Zagreb

Od železniške postaje, do glavnega zagrebškega trga - Trga bana Jelačića je prijeten sprehod mimo Trga kralja Tomislava, mimo palače Arheološkega muzeja, Hrvaške akademije znanosti in umetnosti, Moderne galerije do Zrinjevca, ... oglejte si stolnico, največjo hrvaško sakralno zgradbo, sprehodite se skozi znamenita Kamnita vrata do Gornjega grada.

Zanimiv bo tudi ogled Zagrebškega živalskega vrta, ki se nahaja v več kot 200 let starem parku Maksimir, skoraj v centru mesta, zato je priljubljeno mesto za sprostitve in zabavo. V njem lahko obiskovalci vidijo veliko vrst živali - sesalcev, ptic, plazilcev, dvoživk, rib ... s skoraj vseh celin.

V družbi je vedno lepše, pa še ceneje je

Če se na pot odpravite z družinskimi člani ali s prijatelji, je vozovnica City Star International gotovo ena najugodnejših. Namenjena je potovanjem iz Slovenije v Nemčijo, Avstrijo, Češko, Slovaško, Hrvaško, Srbijo, Bosno in Hercegovino in Makedonijo.

Več informacij o ponudbi Slovenskih železnic lahko dobite v Infocentrih Koper, Ljubljana, Celje in Maribor, na brezplačni telefonski številki: 080 8111, po elektronski pošti: potnik.info@slo-zeleznice.si.

Zapeljite se z vlakom, udobno, brezskrbno, ugodno in ne nazadnje okolju prijazno novim dogodivščinam in razvajanju naproti. Raznolika izbira cenovno ugodnih ponudb in popustov pa poskrbi, da bo v denarnici ostalo še kaj denarja za druge »užitke«.

Za ugodna potovanja ob koncih tedna oz med prazniki sta na voljo kar dve različni ponudbi. Po ponudbi Turist vikend se lahko z vlakom ob sobotah, nedeljah in praznikih zapeljete kar 30 - odstotkov ceneje. Lahko pa si izberete vozovnico IZLETka s katero se za le 15 evrov lahko ob

sobotah, nedeljah in praznikih neomejeno vozite po celotnem omrežju slovenskih železnic. Za starejše in upokoјence je na voljo tudi SŽ kartica ugodnosti - Senior, ki omogoča potovanja s 50 odstotnim popustom ob sobotah, nedeljah in praznikih ter 30 odstotkov v ostalih dnevih.

Z vozovnico za vlak do popustov

Odpravite se na krajši izlet z vlakom in si privoščite razvajanje v toplinah. Z vozovnico za vlak boste v termah Olimia, v Laškem, v Čatežu ali v Rimskih termah deležni dodatnih popustov.

LEDUS
GARAŽNA IN VHODNA VRATA

AKCIJA 890€
Garažna sekcijška vrata DoorHan®
Cena vključuje vrata (moliv M-Line, površina woodgrain), motorni pogon z dvema doljinskima oddajnikoma, montažo ter 9,5% DDV. Akcija velja do 31.12.2019.
Barva: bela RAL 9010, srebrna RAL 9006, zlati hrast, temni hrast
Dimenzije: do 2750 x 2280 mm

040 206 765

<https://www.blt.si>

@ledus.info@gmail.com <http://www.ledus.si> Ledus David Bergoč s.p. Prvačina 26

TADEJ KRŽIŠNIK

Bila sva sosed v ulici. Spominjam se ga kot drobnega, nežnega fantka. Pri 37 letih je še vedno nežen in droben, a velik. Živi med Piranom in Žirmi na Gorenjskem. V Piranu dela v eni od gostiln, v Žireh pa imajo njegovi starši ogromno hišo, ki jo je opremil oče, slikar. Okoli hiše se razprostira prekrasen vrt, ki ga je sprojektirala in zasadila njegova babica Juta Krulc. V Žireh vidi svojo prihodnost. Hrano na način, kot si jo bo sam zamislil, v zgodbi, ki ne bo podobna nobeni drugi v bližini.



Kdaj si se odločil, da boš kuhar? Tvoj oče je slikar in mama umetnostna zgodovinarica. Najbrž so bila njuna pričakovanja drugačna?

Od malega sem rad mami pomagal v kuhinji. Po osnovni šoli sva šla z očetom pogledat na oblikovno, vendar je bila želja po gimnaziji močnejša. Zamenjal sem dve gimnaziji... In ko pomislim, kako sem se takrat iskal, samo vzdihnem. Mature nisem naredil in točk za vpis na kakšno dobro fakulteto po svoji izbiri ni bilo dovolj. Po priporočilu znancev sem šel k Ani in Valterju (v Hišo Franko) pomivat posodo. Pridem v Kobarid, delam dva meseca pri posodi, potem mi pustijo narest še solato, jaz pa sem, iz stare navade, dodal še kakšno rožico in to jim je bilo všeč. Tam sem spoznal tudi Mateja Tomažiča iz Majerije. Rekel mi je, učim na šoli v Trstu, ali prideš? In sem šel. To je šola za poklicno izobraževanje Furlanije Julijske krajine. Bilo je super, sedem nas je bilo v letniku, imeli smo 80 odstotkov več prakse kot v slovenskih šolah in to v restavracijah z Michelinovimi zvezdicami, kar pri nas sploh ni mogoče (ker v Sloveniji še ni restavracije z Michelinovo zvezdico, op.a.). Kuhanje me je popolnoma osvojilo in tako sem začel.

Ko si bil majhen, si se igral kavbojce in indijance ali samo kuharje?

Vse sem se igral, sem bil pa vedno zraven, ko se je kuhalo. In to z veseljem.

Moraš biti nadarjen za kuhanje? Tako kot za slikarstvo na primer.

Hm, niti ne. Vsak lahko kuha. Če pa govorimo o profesionalni kuhinji, pa moraš imeti v sebi neko iskro, ker kuhinja je pač kuhinja.

Knjiga Anthony Bourdaina, Kuhinja strogo zaupno, razkriva kuhinjsko podzemlje, razmere med zaposlenimi, torture, ki jih chefi izvajajo nad podrejenimi, garanje, skratka, zelo nesimpatično branje. Je res tak živalski vrt? Je tudi tvoja izkušnja taka?

Lahko rečem samo, da ima vsaka kuhinja svoje dobre in slabe zgodbe.

Je to nujno v kuhinji?

Ni, žal pa je v ozadju še marsikaj drugega. Komunikacija je zelo pomembna. Včasih je bil trend koleričnih izpadov, zdaj mislim, da se je spremenilo, čim manj naj jih bo. Za psiho je zajebrano, če ti nekdo kar naprej skače po glavi. To se mi je zgodilo v neki ljubljanski restavraciji. Po enem letu sem šel, ker tega nisem mogel več prenašati.

Omenil si, da si med šolanjem kahal pri Michelinah. Pri komu?

Bil sem pri Sirku, v Subidi, v Doladi, v Bellunu.

Kaj se pravzaprav učiš v šoli?

Začneš s samim seboj, z urejenostjo, bontonom, potem nadaljuješ s spoznavanjem tehničnih in praktičnih izkušenj v kuhinji. Več kot kuhaš, prej so ti jasni ti misteriji. V šoli je bilo super, pet dni na teden smo med 11. in 12. uro skuhali za 200 dijakov v dijaškem domu, da smo pridobili znanje in predstavo o načinu delovanja velikih obratov. Po koncu kosila, med 13. in 17., pa smo kuhali a la cart. Zamisliš si jedi, skuhaš, dodeluješ... Predvsem moraš izgubiti strah, zaupati vase, potem pa nabiraš kilometrino. Vse moraš imeti za sabo, pohvale, graje, zavrnitve.

Ko si začel kuhati v velikih restavracijah, kaj ti je bilo najbolj zoprno početi: pomivati posodo, lupiti krompir ali čebulo?

V boljših in organiziranih restavracijah dobiš neko delo. Ko ga obvadaš, greš drugam, tako spoznaš kuhinjo, od priprav do izvajanja, nikoli te ne omejujejo z eno stvarjo, Tako se dela ekipa.

No, ampak zagotovo je kaj, kar ti ni bilo fajn?

Pa saj se okrepiš. Najprej ti kaj ni všeč, potem se pač navadiš. Spada zraven.

Bi lahko rekel, koliko posode si pomil?

Ojej, ne. Sem pa prepričan, da bi moral vsak, ki dela v kuhinji, preživeti vsaj nekaj časa tam, da mu postane jasno, kako deluje pomivalni sistem. Kuharji ne moremo brez pomivalcev in jih za njihovo početje premalo cenimo. Je pa to res

duhamorno delo.

V bistvu je tudi kuhanje ena manufaktura?

Odvisno od tipa kuhinje in obrata. Sam sem hitro ugotovil, da veliki sistemi, hoteli in velike restavracije niso zame, ravno iz tega, manufakturnega vidika.



Ne bi samo posodil ime in recepte in bi drugi kuhali namesto tebe?

Seveda bi. To je dober posel.

Je kuhanje tak kreativen proces, kot je na primer slikanje?

Seveda, je stvar tvoje domišljije in znanja. Če ima jed devet komponent, moraš dobro premisliti, kam boš kaj postavil, v kakšni količini in obliki. Pa tudi večkrat preprobal. No, razlika je morda v tem, da slikar nariše eno sliko, ti pa reproduciraš jed več stokrat.

Se kdaj naveličaš?

Ne, če ti to grozi, spremeniš jed ali meni. Sam

ne bi mogel delati nekje, kjer vztrajajo 20 let z istim menijem.

Govoril si o pravih. Katera so temeljna, ki se jih mora držati vsak kuhar, ne glede na to, kje kuha?

Najprej čistoča, red, skrb za hrano, odnos do sodelavcev...

Moja stara mama je imela gostilno, učila me je takih osnovnih pravil, da moraš dati čebulo, česen in čili na vroče olje, nikoli vsega skupaj...

...tako je, vsaka surovina potrebuje drugačen čas, da razvije svoj najboljši okus.

...in da na solato ne gresta olje in kis

Vse dam v mrzlo vodo in kuham zelo počasi, da je juha dobra. Če daš meso v vročo vodo, je to oparek, za "esihflajš".

Kuharski televizijski šovi so promovirali kuhanje in kuharje. Misliš, da so na določen način naredili škodo?

So, tako med izvajalci kot v načinu dela. Nenadoma je veliko teoretikov, ki vse vedo, skuhati pa ne znajo. Seveda moraš poznati tudi teorijo, a moraš znati tudi skuhati. Tako imaš v kuhinji veliko Einsteinov, ki pa ob praktični pripravi zmrznejo. Po drugi strani pa se je vsaj pri nas izboljšala kultura prehranjevanja, ljudje se ne bojijo več poskusiti novih stvari.

Danes je veliko kuharskih zvezd. Se lahko odločiš, kateri je tebi najbolj všeč?

Ne, jih je več. Sam sicer sledim Chefom, ki so mi zanimivi zaradi kombinacij okusov in tehnik, ki jih uporabljajo, konec koncev pa tudi zaradi njihove osebnosti.

Kaj pa severnjaki? Redžepi?

Nor je, pa v dobrem smislu. Z eno besedo bi lahko opisal njegove jedi, in sicer nazaj k naravi.

Sam sem se hotel prijaviti na razpis za šefa fermentacije v njegovi kuhinji.

In?

Ma kje, imeti moraš najmanj doktorat iz kemije.

Ojej, postaja kuhanje znanost?

Vedno bolj. Iščejo se novi postopki in nove metode. Zdaj je največji trend naprava, ki zgleda kot friteza. Vanjo daš na primer kos nezorjenega mesa, ki v stroju že po dobri uri pridobi lastnosti in okus, kot da bi meso zorelo 120 dni. Jaz na primer v zadnjem letu delam s planktonom.

Aja, kaj pa?

Peno, marinade, emulzije, sladoled... Igram se še. Neki Španec je dve leti nazaj začel s prodajo dehidriranega planktona, posodica s 15 grami stane 66 evrov. Noro, kot da bi skočil v morje. Na Ibizi recimo je zdaj totalen hit "snail caviar" (kaviar iz polžev).

Katera od zvezdniških restavracij bi bila zate?

Več jih je, odvisno od tega, na katerem konca sveta. Recimo El Celler de Can Roca v Gironi, lastniki in kuharji so trije bratje Joan, Josep in Jordi. Najboljših in najlepših dvajset hodov sem jedel tam. Vse je naštudirano do zadnje podrobnosti, od pribora do servisa. Najboljšo sladico sem jedel tam. Jordi, ki dela sladice, je znan po tem, da razstavlja parfume. Imenovala se je Donna Karan be delicious. Na globokem krožniku so bile pence in želeji, razložijo pa ti, da je to ta okus in ono drugi. Ne veš čisto natančno, kaj in kako, a ko natakara pošprica listek in ti ga prinese povohat, se ti stvari sestavijo za nazaj. Tega krožnika ne bom pozabil. Zato greš na drugi konec sveta.



Veliko kuharjev prisega na lokalne sestavine. Pa ti?

Seveda je lokalno boljše, samo kako dolgo še? Veš, kaj je žalostno? Če začneva pri morju, morje je prazno. Kako naj dobim lokalno ribo, če je ni.

Je tudi kuhanje padlo v to globalno zanko, da mora biti vsak dan kaj novega, da se je treba kar naprej zmišljevati kaj novega? Tako kot v modi, mobilni telefoniji.

Res je.

Česa ne bi nikoli kahal, če bi imel svojo restavracijo?

Kupljenih napol pripravljenih izdelkov, kot je pomfrit ali pa na primer kitajskih paniranih lignjev.

Take hrane tudi ne ješ?

Jem, samo ne vem, zakaj bi tudi sam to kahal.

Ješ vse ali je kakšna jed, ki je ne maraš?

Vampe. Morda sem dvakrat jedel dobre, desetkrat pa ne. Vedno mi jih kdo proba prodat, kot da so to najboljši vampi. Seveda probam iz radovednosti, vendar me ne prepričajo, ne s strukturo in ne z okusom.

Moj nečak je, ko je bil še mlajši, rekel, teh frotirk pa ne bom jedel. Še danes jih ne. Boštjan Narat pravi, da je z vampi tako kot s Cankarjem. Prehitro nas posiljujejo z njimi. Misliš, da moramo razvijati svoj odnos do hrane, okuse?

Ja, s tem se ne rodiš. In ko popolniš paletu okusov iz tvoje bližine, jo polniš drugje. Moja zelo dobra tovrstna izkušnja je bila, ko sem kahal za nekega Indijca. Pikantno ni samo pikantno, ima več tonov, kislo, sladko, nežno, popolnoma drug spekter okusov. Zato je treba potovati in raziskovati, samo televizija in šovi niso dovolj.

Kolikokrat moraš skuhati nekaj, da je tako, kot mora biti?

Desetkrat zagotovo. Odvisno od posameznika. Nisem še srečal nekoga, ki mu je jed ratala že prvič. Me je pa presenetilo, kako hitro sem obvladal ribe. Prej kot meso. Morda tudi zato, ker je ponudba mesa pri nas res raznolika šele zadnjih deset let.

Kaj ti je po okusu bližje, meso ali ribe?

Odvisno od razpoloženja. Se pa v kuhanju lahko z ribami bolje predstavim, več se lahko igraš. Bolj me zabava iz iste ribe narest več različnih krožnikov, ki pa so si med sabo tako različni, da

ne veš, da ješ isto ribo.

A mora hrana imeti po nečem okus? Ali kombiniraš 100 okusov in nima nobenega?

Ko greš nekam jest, vedno iščeš osnoven okus. In si potem velikokrat razočaran. Pri mladih kuharjih, ki še nimajo toliko izkušenj, se velikokrat zgodi, da dodajo nekaj, kar se jim zdi absolutno genialno. Karikiram, tuna in jagoda. Tuna in sadje ja, ne pa jagoda. Ker je zelo specifična, s tuno preprosto ne gre.

Je kakšna dišavnica, ki se je bojiš v kuhinji?

Priznam, da peteršilja ne maram. Vsa ostala zelišča in začimbe pa so mi cel žur za delo. Limona, kivi in peteršilj so bili v osemdesetih dekoracija za vse, karkoli si jedel, hobotnica v solati, golaž, povsod je bil peteršilj. Vedno se spomnim na to, ko vidim peteršilj. Še v juho ga ne dam.

Če bi se povabili k tebi prijatelji, ki jih imaš zelo rad, kaj bi jim skuhal?

Dal bi si duška. Naredil bi vsaj 10-hodni meni, a bi črpal iz okolja, v katerem se dobro znajdem. Trenutno me najbolj intrigirajo rože in zelišča. To bi bil pravzaprav dogodek, kjer te kuhar z vsakim novim krožnikom preseneti.

Velikokrat ljudje rečejo, saj je bilo dobro, ampak najedli se pa nismo. Kaj bi pa skuhal, če bi prišel prijatelj, ki je prestradan?

Pašto, ki jo lahko naredim na tisoč načinov. Pa še hitro je pripravljena.

Je kakšen preprost recept za pašto, ki ga deliš z nami?

Ponavadi naredim pašto iz tistega, kar imam na voljo. Odprem hladilnik in zagledam sestavine. Včeraj sem naredil pašto iz prekajene klobase, ki sem jo razstavil, sušenega paradižnika, malo oliv in bazilike. Preprosto. Tudi sicer ne kompliciram z omakami, malo je odvisno, kakšna je pašta in katera omaka gre zraven, na rezance ne gre kaj tekočega. Odvisno od inspiracije. In dobro skuham.



Vsi, ki radi kuhamo, se soočamo s problemom pomanjkanja shramb. Imamo samo hladilnike, majhne kuhinje in lahko samo sproti kupujemo hrano. So pa določene sestavine, ki ne smejo manjkati. Katere so po tvoje to?

Ja, kar nekaj jih je, sam recimo ne morem brez dobrega olivnega olja in kakšnih začimb.

Kdo je dober kuhar, tisti, ki se strogo drži receptov, ali tisti, ki zna tudi eksperimentirati?

Seveda tisti, ki zna tudi eksperimentirati. Od A do Ž znamo vsi kuhati. Če piše, kuhaj pet minut, moraš probat, če je res skuhano.

Poskusiš vse, kar skuhaš?

Vse.

Kako pa to, da si tako suh?

Ker se prenamem vsega, medtem ko kuham. In ko pride čas, da bi se lahko usedel in kaj pojedel, v spektru okusov ni nobenega manjkajočega več. In zato poješ nekaj nevtralnega, kruh, sendvič. Včasih je bilo tako, da je bil v kuhinji eden, ki je samo probaval jedi (in bil debel), danes ekonomizacija kuhinje tega ne dopušča. Si sam, imaš pomočnika in pralca in to je to. Več je gibanja.

Na kaj pomisliš, ko si lačen?

Na nič določenega. Imam pa šibko točko. Sladice.

Kam v Sloveniji bi šel jest?

Odvisno, kakšno izkušnjo hočeš. Jest ali uživat. Sicer pa Hiša Franko, Zemono, Skaručna...

Kaj pa Obala?

Torkla v Kortah za meso, v Piranu Bottega dei sapor.

Je treba vzgajati dobre jedce?

Ja. Že pri otrocih je treba začeti čim prej.

Se ti kdaj rižota razkuha?

Ne.

Kako ti pa to rata?

Kuham jo toliko časa, kot je treba. Pa probavam. Večkrat. Ne prenesem razkuhane pašte in rižote. Oboje mora biti al dente.

A mora škrtati med zobmi?

Malo, ja.

Zagotovo pa se ti ponesreči prva palačinka?

Priznam. Mislim, da se kar vsem.

Vsi, ki radi kuhamo, velikokrat stojimo pred idejo, kaj skuhati?

Jaz tudi. Ampak to je čisto človeško.

Česa ne uporabljaš v kuhinji?

Izjemno malo alkohola, vinski okusi mi ne grejo. In seveda vegete in podobnih praškov.

Imaš Žiri in prekrasen vrt. Kakšna je tvoja ideja za tja?

Tam bi rad odprl restavracijo. Mislim, da kot kuhar znam tisto, kar v Žireh ne delajo. K meni boš prišel na kreativno hrano, jest na vrt, kjer mi cveti ta grm, ona roža, v potoku bom lovil ribe. Cela zgodba mora funkcionirati, lepa hiša, urejen vrt, servis štima, hrana itak, en meni na dan. Ne ciljam na velik obrat ali na kuhanje malic in kosil.

Ti je fajn živeti na obali?

Ja, seveda. Dobro se počutim tukaj. Sem zelo morski tip človeka.

Kako boš to kombiniral z Žirmi?

Pa saj to je ena ura vožnje, ljudje toliko porabijo, da pridejo v službo...

VODA

ISTRA JE ENOTNA

Po sestanku štirih obalnih občin s predstavniki Kluba istrskih poslancev je župan Mestne občine Koper Aleš Bržan povedal: "Istra je enotna".

Tema sestanka so bile izredne razmere na področju oskrbe z vodo slovenske Istre in določitev drugega vodnega vira, ki bi v najkrajšem možnem času Obali zagotovil dodatnih 500 litrov surove vode na sekundo.

Naj spomnimo, da so bile obalne občine tik pred katastrofo, ko je pri Hrastovljah iztiril vlak in je iz njega iztekal kerozin, ki je predstavljal veliko nevarnost in grožnjo našemu trenutno edinemu vodnemu viru Rižani.

Država je po nesreči sicer reagirala hitro in ustanovila delovno skupino za določitev dodatnega vodnega vira, ki pa je pripravila le projektno nalogo za izdelavo študije za proučitev variant, katere izdelava bi se lahko zavlekla celo v prihodnji mandat. »Gre za našo ustavno pravico do pitne vode in ne moremo čakati tako dolgo,« je še povedal koprski župan.

Poleg tega so poslanci in predstavniki občin na sestanku pozdravili odločenost države, da problem oskrbe z vodo reši celovito in dolgoročno. V interesu namreč je, da s skupnimi

močmi najdejo rešitev, ob tem pa so vsi skupaj opozorili, da bodo v primeru, da bodo morali prihodnje leto sredi poletja občanom in državljanom deliti vodo iz cistern na trgu in zapirati hotele in tovarne, medtem ko bo stroka še vedno proučevala večkrat proučeno, za to odgovorni vsi.

Župani so se prav iz tega naslova še pred sestankom s Klubom istrskih poslancev odločili, da sami podajo predlog dodatnega vodnega vira, in sicer za lokacijo Malni, ki je bila že podrobno preučena in dokazano lahko zagotovi dovolj vode za Istro.

Rešitev se išče že desetletja, resnost vprašanja pa se je pokazala prav ob izrednem dogodku, ki je grozilo z onesnaženjem vodnega vira slovenske Istre,« so zapisali v odzivu za javnost na Direkciji RS za vode.

Direkcija RS za vode je torej županom predstavila Projektno nalogo, kjer je predvidena preučitev štirih variant rešitve dolgoročnega vodnega vira za slovensko Istro, Kras in

ilirskobistriško območje. Občine naj bi ob tem potrdile, da bodo do 4. oktobra podale mnenje na predlog, ki pa so ga načeloma že podprle. »Na pobudo županov slovenske Istre je Direkcija RS za vode iz predloga izločila varianto akumulacije Kubed,« so še dodali na Direkciji RS za vode in izpostavili: »Direkcija RS bo s svojo zavezo o reševanju vodnega vira zagotovo nadaljevala. Država se je v reševanje vključila ravno zato, ker občine same niso prišle do rešitve. Prav zato preseneča, da občine slovenske Istre znova ubirajo pot, ki doslej ni obrodila dolgoročne rešitve, ob tem pa zavračajo pomoč države, ki so jo sicer že sprejele, tudi s sodelovanjem v delovni skupini, ki je na poti do sistemske rešitve oskrbe s pitno vodo področja Slovenije, ki je zelo podvrženo tako podnebnim spremembam, odtisu turizma, pa tudi gospodarstva in s tem povezane infrastrukture.«

Župani obalnih občin so nato prav na prej omenjenem sestanku istrskim poslancem pojasnili, da njihov predlog ne pomeni nasprotovanja izdelavi študije, ponuja le bistveno hitrejšo in bolj učinkovito pot iz izrednih razmer. Istrski poslanci so ob tem županom zagotovili svojo pomoč in obljubili sodelovanje pri nadaljnjih korakih k ureditvi oskrbe z vodo v slovenski Istri.

Tina Saražin

Trgo ABC CENTER RABLJENIH VOZIL									
MODRA PONUDBA MESECA									
									
FORD FOCUS KARAVAN 1.6 TDCI Reg.: 01/2014, 106.978 km 8.040 €	RENAULT MEGANE GRANDTOUR dci 95 Reg.: 03/2014, 94.381 km 8.240 €	RENAULT GRAND SCENIC dci 110 Reg.: 12/2014, 140.655 km 8.900 €	VW GOLF VARIANT 1.6 TDI Reg.: 10/2015, 123.481 km 10.750 €	MERCEDES-BENZ B 180 CDI Reg.: 04/2015, 110.118 km 13.430 €					
									
AUDI A3 SPORTBACK 1.6 TDI Reg.: 04/2015, 110.067 km 14.490 €	VOLVO V40 D2 KINETIC Reg.: 03/2017, 45.708 km 17.160 €	VOLVO V70 D3 POLAR LUXURY Reg.: 07/2015, 110.218 km 18.020 €	VOLVO V40 D2 R-DESIGN KINETIC Reg.: 04/2017, 32.501 km 19.390 €	VOLVO Xc60 FWD D3 SUMMUM Reg.: 03/2015, 90.431 km 22.300 €					
Več vozil Renault Selection ponudbe na www.trgoabc.si/rabljena_vozila .									
PE Koper Istrska cesta 12, 6000 Koper Tel.: +386 31 380 864		PE Nova Gorica Industrijska cesta 2a, 5000 Nova Gorica Tel.: +386 31 544 495		PE Ajdovščina Goriška cesta 29a, 5270 Ajdovščina Tel.: +386 51 651 512		PE Tolmin Poljubinj 89f, 5220 Poljubinj Tel.: +386 31 371 586			

ISTRA

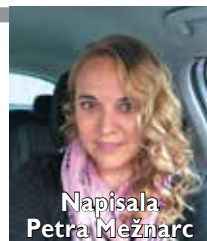
LETOS NEKOLIKO SLABŠA OLJČNA LETINA

Najpomembnejši mesec za oljkarje je ponavadi oktober ali november, ko poberejo plodove, ki dosežejo optimalno zrelost.

Optimalna zrelost je takrat, ko plodovi še niso zreli oziroma kot nam je povedal priznani oljkar Franc Morgan iz Šmarja pri Kopru: »Optimalna zrelost pomeni, da so oljke skoraj na pol zelene, ker takrat imajo največ dobrin v sebi in takrat jih moramo pobrati. Seveda je izplen malo manjši, ker je v njih več vode, vendar je pa sama kakovost olja veliko boljša.« Ob tem je dodal: »Bolj zreli plodovi so mogoče za nepoznavalce bolj všečni, ker ne izstopata grenkoba in pikantnost, ampak če damo olje na analizo, je takšno olje neprimerno slabše. Za kvalitetno oljčno olje moramo ohraniti optimalne vrednosti in zato obiramo v nekem optimalnem času, da ohranimo te dobrine, ki so v olju. Maturirana zrelost ploda je že prepozna za obiranje.« Čas dozorevanja je odvisen tudi od sorte oljke, ene dozori prej, druge kasneje. Če ugriznemo v plod oljke v času optimalne zrelosti, je plod grenek in pikanten, in ravno to dvojje je značilno za kakovostno oljčno olje. Čas obiranja pa je tudi najbolj stresno obdobje za oljkarje, saj morajo biti v prvi vrsti pozorni na vreme, ker lahko zaradi deževnega vremena zelo hitro zamudijo optimalen čas. Franc Morgan je pojasnil, da ni stresno samo zaradi muhastega jesenskega vremena, temveč tudi zaradi celotne organizacije pobiranja, saj je potrebno ob pravem trenutku zbrati zadostno število ljudi, ki pobirajo oljke. Negativno pa vplivajo na kakovost olja tudi nizke temperature, zato je potrebno načrtovati pobiranje pred njihovim nastopom. Po besedah oljkarja Morgana je veliko manj stresno obdobje spomladi, ko imajo delo z obrezovanjem oljk. V letošnjem letu so pri Morganovih pričeli s pobiranjem oljk zgodaj. Pobrli so že zgodnjo sorto »maurino«, ki je sicer toskanska sorta, vendar se je zelo razširila tudi v naših nasadih.



je naloženost dreves slabša od povprečja, ponekod so drevesa skoraj prazna, nekateri nasadi pa imajo tudi letos dober pridelek.« O razlogih, zakaj je temu tako, pa je dejala, da jih je več. Na letošnjo slabo letino so vplivale že razmere v lanski jeseni, ko je bilo septembra neobičajno suho in toplo vreme. Padavin skorajda ni bilo in oljke, ki so na bolj plitkih tleh, so sredi septembra začele veneti. Stanje se je hitro slabšalo in oveneli plodovi tik pred obiranjem so počasneje dozorevali. »Na srečo je tik pred pobiranjem dež rešil lansko letino, vendar pa je suša vplivala na letošnje leto, saj si drevesa niso mogla nabrati dovolj rezerve hrane za dobro rodnost v letošnjem letu,« je razložila Veselova. Pojasnil je, da je sicer letošnja zima minila brez posebnosti, da je bilo dovolj lepega vremena za obrezovanje oljčnikov v marcu in aprilu. »Vendar je sledil izjemno hladen maj, temperature so bile precej pod povprečjem in približno 5 stopinj Celzija nižje kot lani,« je razložila Veselova iz Kmetijske gozdarskega zavoda. V letošnjem maju



Napisala
Petra Mežnar

so zabeležili celo največ padavin v 30-letnem obdobju. Hladno vreme je zato upočasnilo cvetenje, ki je bilo v mesecu juniju. In takoj po tem hladnem obdobju je v začetku junija nastopila vročina s temperaturami tudi nad 30 stopinj, kar pa ni dobro za cvetoče oljke. »In vse te neugodne vremenske razmere so vplivale na letošnjo letino. Najtežja situacija je v Brdih in na Goriškem, kjer pričakujejo samo eno petino pridelka,« je povedala Veselova. Ob tem je dejala, da so zadeve nekoliko drugačne v Slovenski Istri, kjer so



med oljčniki velike razlike. Večina oljčnikov ima slabši pridelek, ponekod pa so drevesa bogato naložena. Opazili so, da imajo dobro porezani, pognojeni in zdravi nasadi tudi boljši pridelek. Pri Morganovih so letos pobrli sorte »maurino« celo nekoliko več, sicer pa je Franc Morgan povedal, da ocenjuje, da bo pri njih manj pridelka za približno 30 odstotkov. »Mi smo kljub vsemu zadovoljni, saj poslušam nekatere druge oljkarje, ki pa nimajo nič pridelka,« je še dejal. Ob tem je poudaril: »Lansko leto je bilo dobro, vendar pa tudi razumem, da vsako leto pač ne more biti dobro. Jaz se ukvarjam z oljkarstvom že vrsto let in vem, da tisti, ki se ukvarjajo z integrirano in bolj konvencionalno predelavo, imajo druga gnojila, tudi prirastki so večji, prav tako je večja rodnost. Pri ekološki vzgoji to ne vpliva dosti. Mi smo navajeni, da je včasih pač manj. Sicer je tudi za nas količina pridelka pomembna, še bolj pa nam je pomembna kakovost.« Franc Morgan ima namreč ekološko pridelavo ekstra deviškega oljčnega olja. Trudijo se, da ohranijo kvaliteto vse do končne predelave in kot enega izmed

ključnih elementov Morgan navaja tudi bližino oljarne Santomas, kamor vozijo svoje pridelke v predelavo in jih še isti dan pripeljejo domov. »Ko pridemo domov, olje filtriramo, potem ga spravimo pod plin, tako da ohrani tisto svežino in aromo čim dlje,« je še pojasnil. Ekološka vzgoja oljk se od konvencionalne razlikuje v tem, da lahko uporabljajo samo določena sredstva, ki so registrirana kot ekološka. Tega se morajo držati tako pri škropljenju kot pri gnojenju. »Škropljenje je dovoljeno z določenimi sredstvi, ki so registrirana kot ekološka. Prav tako je z gnojili. Mi smo sedaj že 13 let certificirana ekološka kmetija, tako da smo eni prvih večjih oljkarjev, ki smo šli v ekološko pridelavo. Takrat, ko smo se za to odločili, še sploh ni bilo niti enega preparata registriranega za obravnavo škodljivca oljčne muhe,« je povedal Morgan. Izpostavil je, da so bili začetki težki, vendar so imeli malo sreče, ker imajo nadmorsko višino

zavoda iz Nove Gorice, označeno kot leto oljčne muhe. Oljčna muha je sicer najpomembnejša škodljivka, letos pa so na zavodu ugotovili, da se je začela številčnejše pojavljati v sredini meseca julija in to kljub visokim temperaturam. Zelo številčna prisotnost oljčne muhe je bila v celem septembru in začetku oktobra. Posledično so tudi v oljčnih pridelkih opazili poškodovanost plodov. Opažajo, da je vzrok za številčnejši pojav oljčne muhe poleg vremenskih razmer tudi opuščen in zanemarjeni oljčniki. Drugih bolezni in škodljivcev, ki napadejo oljke, v letošnjem letu ne zaznavajo. Kot je povedala Veselova, sta deževna april in maj predstavljala ugodne razmere za pojav glivične bolezni oljk, to je pavjege očesa, ki pa so ga dokaj hitro odpravili s škropljenjem in z nastopom visokih temperatur v juniju. Opazili so tudi manjše skupine škorcev, ki včasih »pomagajo« pri obiranju oljk.



in po barvi oljčnega olja ne moremo ocenjevati. Zato jih tudi pokuševalci olja ocenjujejo v temnih kozarcih. Najbolj pomembna sta vonj in okus. Vonj mora biti seveda po svežem, okus pa sme biti po plesni, zemlji, usedlini in žarkem. Poleg senzorične analize je potrebno določiti še kemijske lastnosti. Pri nakupu je najbolj pomembno zaupanje v pridelovalca in možnost pokušanja. Strožjim kriterijem pa zadostujeta »zaščitena geografska označba porekla« in »zaščitena geografska označba«. Oljčno olje je lahko ekstra deviško, deviško, oljčno olje ter olje iz oljčnih tropin. Ekstra deviško ima vonj in okus po sadežu in je brez napak. Deviško oljčno olje ima vonj in okus po sadežu, napake v vonju in okusu pa so prisotne v manjši meri. Oljčno olje pa je mešanica rafiniranega in deviških oljčnih olj ter je po mnenju Kmetijske gozdarskega zavoda iz Nove Gorice za potrošnika to najbolj zavajajoča kategorija, saj ni potrebno navesti odstotka dodanega deviškega olja. Kakovostno oljčno olje dobro vpliva tudi na naše zdravje, saj biofenoli, ki so antioksidanti, upočasnjujejo staranje in večajo odpornost proti boleznim. Prav tako ima oljčno olje ugodno sestavo maščobnih kislin, in sicer nenasičena oleinska kislina znižuje nivo skupnega in slabega holesterola v krvi, zvišuje pa nivo dobrega holesterola.

Kako prepoznamo kakovostno oljčno olje?

Slovenci imamo odlična oljčna olja, kar je potrdil tudi Franc Morgan. »Vsi priznani slovenski oljkarji, ki gredo na tekmovanja za najboljša oljčna olja, dobivajo odlične rezultate. Po količini se sicer ne moremo primerjati, po kakovosti pa smo v samem vrhu,« je prepričan Morgan. V prid mu govorijo tudi številna priznanja z različnih domačih in mednarodnih tekmovanj, ki jih imajo razstavljena v degustacijskem prostoru. Da je olje resnično vrhunsko, je pomembno, da v čim krajšem času po obiranju iz zdravih plodov stisnejo oljčno olje. Barva ne določi kakovosti

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



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



PIRANSKI BITLESI

Portoroški Monfort so stresali ritmi rock 'n' rolla. Slobodan Simič - Sime je v okviru zanimivega dogodka, ki se ga je udeležilo kar nekaj obalnih zvezd (med njimi Drago Mislej - Mef, Lea Sirk, Jure Lesar, Bakan rock gang in mnogi drugi), predstavil svojo zadnjo knjigo Piranski bitlesi.

“Knjiga govori o rockovski sceni našega časa, mislim pa, da tudi danes potrebujemo rock, nov rock, ki bo med ljudi znova prinesel slovo in mir,” so bile besede Simeta, ki je ob pomoči Občine Piran in ostalih sponzorjev navzoče spomnil, kako so se mladi nekoč zabavali.

Za resnično žive spomine so poskrbeli Lado Leskovar, Le catene, One man band Milan Petrovič, Perpetuum mobile in legendarni Prizma, 45 let delovanja pa je v okviru dogodka obeležila tudi skupina Spomin. Obiskovalce so legendarni glasbeniki, ki jih še danes z veseljem

spremljamo na odrih, tako popeljali v obdobje, ko je bila rock glasba na vrhuncu, v obdobje, ko so glasbeni virtuozni tako pri nas kot v tujini napisali najlepše pesmi.

Foto: Janez Kočar



SNACK BAR - 55 LET

Snack bar na Obali za rock spektakle skrbi že zavidljivih 55 let. Ob obletnici so tako pripravili nepozaben dogodek, ki je vse »snackbariste« in tiste, ki to sceno šele spoznavajo, odnesel v čase, ko je v lokalu še kraljeval najdaljši šank v Sloveniji, če ne celo v Evropi. Za to, da je obiskovalec lahko skorajda začutil energijo tistih časov, so poskrbele tudi legendarne skupine, kot sta Karamela in Delirium, ki so se ponovno združili prav posebej za ta dogodek.

Mnogi so na ta večer tako obujali spomine na brezskrbne dni predavanja rock'n'rollu, spletnja prijateljskih vezi in novih ljubezni, ki so se rodile prav ob tistem legendarnem pravokotnem šanku, ki ga danes ni več, kljub temu pa Snack bar tudi danes ponuja zanimiv in sproščen ambient, kjer se rockerji počutijo doma. Marsikoga si lahko slišal reči: »Tukaj je moja zgodovina!«

Na parkirišču pred Snack barom so tako kot nekoč nastopila imena slovenske rock glasbene scene. Tako so obiskovalci lahko prisluhnili kantavtorjem Leanu Kozlarju Luigiju, Yanu Barayu in Žigi Rustji, slednji je tudi povezoval program. Sledili so jim še skupina Paul Grem, ki združuje izkušene glasbenike, Dušana Sagadina - Duca, Andreja Rota, Marka Stropnika, Patrika Grbaca in Mitjo Stropnika, ki skupaj ustvarjajo avtorski pop rock s pridihom countryja in bluesa.

Nato so na oder stopili prekaljeni mački Karamela, ki jo sestavljajo Marjan Malikovič, Goran Velikonja, Zlati Klun in Jadran Ogrin, na oderu pa se jim je prav posebej za to priložnost pridružil tudi legendarni Dado Topić. Da je bila mera polna, so poskrbeli še odlični 3 Bote, nato pa so na oder stopili Delirium, ki so nekoč veljali že kar za hišni bend.

Sandi Milenkovič, Aleš Skok, Tomaž Klepač, Damjan Paljk, Darjo Bizjak in Dean Mermolja so se namreč po 12 letih ponovno združili in zažgali na oderu pred Snack barom. Kot da zanje čas ne bi obstajal, so s svojimi hiti in nekaj priredbami svetovnih velikanov, kot sta Iron Maiden in Metallica, občinstvo spravili do vrhunca zabave, ki za metalce pomeni odlični »mosh« pred odrom in »slamanje«. Odlični večer so nato zaključili še Ex-Pistols.

Foto: Slavko Franca, Facebook



MODNA REVIJA

STYLO - NAVDIHNILO JO JE TEŽKO ŽIVLJENJE ESKIMOV

Modni navdušenci so tudi letos prišli na svoj račun na največjem modnem dogodku na obali – STYLO, ki je že četrtič potekal v organizaciji Centra mladih Koper.



pritegnile njihove življenjske razmere, ker živijo v težkih pogojih in to mi je dalo dodaten navdih za kolekcijo. Predvsem me je pretresla primerjava med nami in njimi, kajti mi imamo vse na voljo, oni pa se borijo za vsak dodaten dan življenja,« nam je takoj po dogodku povedala letošnja zmagovalka Nina Žnidaršič doma iz Šentvida pri Stični, sicer študentka drugega letnika podiplomskega študijskega programa Oblikovanje tekstilij in oblačil na Naravoslovnotehniški fakulteti v Ljubljani. Vprašali smo jo tudi, kaj je po njenem mnenju najbolj prepričalo strokovno žirijo: »To, da so oblačila dokaj normalna, vendar še vedno nekaj posebnega, kar sem prikazala z detajli. Nekaj, kar se lahko obleče vsak dan, ampak se ne more kupiti v trgovini.« Zmagovalka je prejela denarno nagrado v višini 1500 evrov in obširno predstavitev v slovenski izdaji revije Elle.



9. oktobra smo v do zadnjega kotička zapolnjeni koprski dvorani sv. Frančiška Asiškega spremljali dela osmih modnih oblikovalcev, ki jih je strokovna komisija izbrala med 15 prijavljenimi. To so bili Jaka Podgoršek, Ines Čeperlin, Nina Žnidaršič, Valentina Kolander, Petra Jerič, Admir Kapič, Zala Hrastar, in Kristi Komel. Zadnjo besedo pri izboru zmagovalca je imela ocenjevalna komisija v sestavi urednice revije Elle Petre Windschnurer, slovenske modne oblikovalke Matee Benedetti in voditeljice, novinarke ter modne poznavalke Lorelle Flego. Najbolj jih je navdušila Nina Žnidaršič, ki se je predstavila s kolekcijo vzorčastih in barvitih ženskih oblačil s pristnim etno pridihom. Navdih za kroje je iskala v tradicionalnih oblačilih Eskimov, od katerih je uporabila oblike, barve in vzorce, jih nadgradila z vezeninami in različnimi tekstilnimi kosi ter jih z dodatki spretno prenesla v sodobni čas. »Za inspiracijo sem imela Eskime. Zelo so me



Navdušenja nad dogodkom ni skrivala niti vodja Centra mladih Koper Mojca Vojska: »Letošnji dogodek je predstavljal presežek na vseh področjih. Ne samo pri številu prijavljenih, ampak tudi pri kvaliteti predstavljenih kolekcij. Res so se potrudili. Se pa strinjam, da obala in Slovenija dajeta premalo poudarka na modo. To je eden izmed redkih dogodkov, kjer se lahko mladi slovenski oblikovalci predstavijo.«

Manca Hribovšek - Foto: Jaka Ivančič

TERME PORTOROŽ



LIFECCLASS
HOTELS & SPA
PORTOROŽ · SLOVENIJA

www.lifeclass.net

T. 05 692 8009
E. wellness@lifeclass.net

Istrabenz Turizem, d.d., Obala 33, 6320 Portorož

Katja Pegan



BORISOV VNUK

Pred kratkim sem v našem osrednjem časopisu prebrala besedilo, ki me je navdušilo. Napisal ga je novinar svojemu vnuku, ki se je v poznem septembru rodil v naš pisani obmorski svet. Zapis je prelepa dobrodošlica dečku, katerega ime razkriva poreklo. Pino. Doma z morja.

Nono bi ga lahko oborožil s številnimi resnicami in nasveti, saj več kot štirideset let spremlja in oblikuje življenje prostora, ki bo vsaj za začetek Pinovo igrišče. In izhodišče. Lahko bi mu govoril o času, ki je oblikoval uporniško držo primorskega človeka, ki mu osvoboditev izpod fašizma še danes pomeni skoraj edino točko identifikacije, lahko pa bi pomislil, da bo njegov vnuk hotel in razumel več od tega in mu pove, da je na drugem koncu sveta, malo kasneje neki drugi borec za svobodo, po imenu Che Guevara, takole govoril: »Nisem osvoboditelj. Osvoboditelji ne obstajajo. Ljudje osvobajajo sami sebe.« Lahko pa bi šel še bolj nazaj v čas in mu povedal, da so se vse civilizacije rodile iz podobnih mitov o ljubezni in da so se ljudje povezovali še pred algoritmi in njihovo diktaturo. Da se ljudje na vso moč trudimo razložiti svoje življenje in da edino zares to zmore poezija ali, kot zapiše filozof in pesnik Allen Ginsberg: »Edina stvar, ki še lahko reši svet, je obnavljanje zavesti o svetu. In prav to počne poezija.«

In dobrodošlica, ki jo napiše nono, je neke vrste poezija. Saj je Pinova dediščina nonotovo delo, stkano iz številnih ur in dni in let iskanja resnic, pogledov, dejstev, tehtanj in merjenj časa, v katerem so nastajali in padali različni sistemi, strukture in ljudje. Ampak nono ve, da vse to še zdaleč ne more izreči kompleksne resnice o svetu. Zato bo nono, ko bosta s skal zrla proti obzorju, ko se bo sonce zlato lesketalo na penah valov in se bo zdelo, da je mimo zaplaval brancin, rekel: »Poglej!«

Dobro poglej, Borisov vnuk! Srečno!

KULTURA

V NASTAJANJU

Se res poznamo? Znamo prisluhni drug drugemu? Kaj lahko pričakujemo od partnerja? Kaj mu lahko damo in kaj od njega v resnici dobimo?



Na ta vprašanja bomo dobili odgovore v gledališču Koper. Nova premiera koprškega gledališča pripoveduje o soboti zvečer. Malcolm in Kate, ki sta se nedavno vselila v novo stanovanje, priredita zabavo, na katero – tudi zato, da bi morda vsaj nekoliko »uredila« skrhan odnos njunih dveh prijateljev – povabita tudi Trevorja in Suzano. Že tako napet odnos med partnerjema, ki tja prispeta ločeno, zaostri dejstvo, da je na zabavi nekdanje Trevorjevo dekle, ki Trevorja, jadikujočega nad svojim zakonom, v trenutku tolažbe poljubi. Poljub, ki ne ostane skrit, povzroči pretep med partnerjema, konča zabavo in prežene številne povabljenke. Razburjena Suzana se po nasvet in pomoč zateče k Trevorjevemu staršem, Trevor pa se – prepričan, da bo Suzana o poljubu poročala partnerju nekdanjega Trevorjevega dekleta – izgubi v noč ... Konec je seveda pričakovano – srečen. Naslednje jutro se sprta zakonca najmeta in si kljub vsem nočnim peripetijam, zmotam in obtoževanjem, s kom je kdo preživel noč, obljubita, da bosta poskusila znova. Zgodba, ki jo režira Katja Pegan, se loteva zapletenih odnosov

na zabaven način.

Druga premiera letošnje sezone je nastala po knjigi, ki navdušuje tako mlade kot starejše bralce. Petnajstletni Christopher najde umorjenega Wellingtona, sosedovega psa. Umor ga močno vznemiri, zato se odloči, da bo izsledil storilca in napisal detektivko o skrivnostnem primeru. Pri raziskovanju naleti na odpor sosedov, najbolj pa mu nasprotuje njegov oče Ed. Christopher ne odneha in postopoma se mu začne razkrivati zgodba zamolčanih družinskih skrivnosti. Iz njegovega pristopa k problemu, nenavadnega vedenja in načina razmišljanja je jasno, da je Christopher visoko inteligenčen, tako rekoč matematični genij, vendar z avtistično motnjo, imenovano aspergerjev sindrom, ki ga ovira predvsem v komunikaciji in nadziranju impulzivnih reakcij. Toda prav ta njegova posebnost nam omogoča, da skozi njegovo opazovanje ter razumevanje situacij in odnosov ugledamo življenje drugače, kot smo ga sicer vajeni doživljati. Predstavo režira Renata Vidič in je podnaslovljena kot avtistična detektivka.

Tomaž Perovič

Nina Ločniškar
PISMA IZ
DANSKE 3

Na Danskem podobno kot v Sloveniji velika večina fakultet in univerz nima šolnin. Izobraževanje na fakultetah 100-odstotno plača država. Študentje lahko izbirajo med študijskimi smermi, ki jih nudi osem univerz, večina od njih je v Kopenhavnu in njegovi okolici. Tudi tuji študentje lahko na Danskem študirajo brez šolnin, kar je zagotovo eden glavnih razlogov za veliko tujih študentov. Mnoge dodiplomske in magistrske programe izvajajo v angleščini. Število tujih študentov na Danskem je bilo leta 2004 približno 5500, leta 2016 jih je bilo že 22.100. Večina univerz ima podobno kot v Sloveniji programe sestavljene iz predavanj, kjer je prisotnih več študentov in profesor samo predava, ter iz seminarjev in vaj v manjših skupinah, kjer je večji poudarek na sodelovanju študentov in diskusiji. Moto danskih univerz, ki lahko marsikaterega mednarodnega študenta preseneti, je »sam si odgovoren za svojo izobrazbo, zato vzemi izobrazbo v svoje roke«. Predavatelji zelo redko preverjajo prisotnost na predavanjih in vajah, nihče ne bo nikogar silil v oddajanje domačih nalog in sprotno delo. Od študenta se pričakuje, da si želi študirati in bo sam naredil vse, kar je v njegovi moči, da bo uspešno dokončal izobraževanje. Prav tako ni striktno vzpostavljene hierarhije med študenti in profesorji. Večina profesorjev prosi študente, naj jih kličejo po njihovih imenih. Največje presenečenje za tuje študente je SU štipendija, državna podpora za izobraževanje. Vsi Danci, ki študirajo, lahko prejema mesečno finančno pomoč države med študijem. Znesek je približno 130 evrov za študente, ki živijo pri svojih starših in imajo ti vsaj povprečne prihodke, ter približno 740 evrov za vse študente, ki živijo na svojem. Tudi vsi tuji študentje imajo možnost štipendije, a je pogoj za prejemanje SU štipendije, da ob rednem študiju delajo še vsaj 10 ur na teden. S tem preprečijo lažne prijave na fakultete in hkrati nagradujejo delovne študente. Prav SU je en izmed razlogov za moje življenje na Danskem, saj je moj mož kot študent poleg študija tudi delal in prejemal SU, kar nama je omogočilo lepo kvaliteto življenja tudi dokler se nisem sama redno zaposlila. Vsem pridnim in ambicioznim študentom priporočam študij na Danskem, malo manj pridnim pa bo morda sama izkušnja malo manj všeč. O kosilih na študentske bone ter študentskih popustih na vsakem koraku pa lahko Slovenski študentje na Danskem samo sanjajo.

FINANCE

POSLOVALNICA
SBERBANK BANKE
d.d. V KOPRU

Dobrovoljna ekipa Sberbank banke d.d. v Poslovalnici Koper vas bo z veseljem sprejela ob vašem obisku poslovalnice in vam pomagala pri uresničitvi vaših finančnih potreb.



primerno rešitev. Zaupanje je pomembno in je obojestransko. Več kot prejmemo informacij o strankinih željah, načrtih in življenjskih navadah, bolj natančen vpogled v strankine potrebe dobimo. Na podlagi teh informacij nato pripravimo najbolj primerno rešitev za uresničitev strankinih potreb,« o delu s strankami pravi Mihalič.

Moderne generacije, moderne
finančne potrebe

Primorci veljamo za vesele in komunikativne ljudi. Prav dobra komunikacija in zaupanje pri pogovoru z osebnim finančnim svetovalcem pa sta ključna dejavnika pri iskanju ustrezne finančne rešitve. Zato po mnenju Igorja Mihaliča, vodje podružnice, »v koprsko poslovalnico, ki se nahaja na odlični lokaciji, v neposredni bližini garažne hiše in ostalih mestnih parkirišč, prihajajo stranke iz celotne regije. Od koprške, ankaranske, izolske in piranske občine pa vse do Brkinov, Krasa, Nove Gorice ter ostalih krajev Severne Primorske in dela Notranjske.« Velikega števila strank pa ne gre pripisati samo dejstvu, da je to naša edina poslovalnica v regiji, temveč predvsem strokovnosti in prijaznosti zaposlenih.

Zadovoljstvo strank gradimo na
strokovnosti in osebnem pristopu

Samo s strokovnostjo in osebnim pristopom si lahko pridobimo zaupanje naših strank, ki je ključno za uspešno sodelovanje v 21. stoletju. »Zato vsako stranko obravnavamo na osnovi osebnega pristopa. Skušamo ustvariti osebni in zaupljiv ter hkrati profesionalen odnos, stranko si želimo bolje spoznati, saj le tako najdemo

Večina današnjih povpraševanj izvira iz primarnih finančnih potreb strank, zlasti mlajših generacij, ki si urejajo svoj prvi dom ali preurejajo stanovanja v hišah svojih staršev, kupujejo automobile in uresničujejo druge življenjske želje. Te jim pomagamo uresničevati z različnimi sodobnimi bančnimi produkti, kot so naša kartica Sberbank Ide@! Mastercard, Ekspres kredit, Potrošniški kredit, Stanovanjski kredit in drugi. Zaznati pa je, da postaja obalno prebivalstvo vse bolj podjetno. »Z nakupom dodatne nepremičnine ali druge, tudi kmetijske oziroma turistične dejavnosti si poskušajo ustvariti razmere za finančno varno preživljanje starostnega obdobja, upoštevajoč dejstvo, da je pokojninski sistem dokaj nepredvidljiv,« so pojasnili v poslovalnici Sberbank Koper, kjer vas vabijo, da se tudi sami prepričate o njihovi strokovni podkovanosti in dobri volji.

KJE NAS NAJDETE?

Sberbank Koper
Pristaniška ulica 43a
Tel: 080 22 65
E-pošta: info@sberbank.si



KOPER

KOPRSKI ČEVLJAR

»Čevlj je zame zgodba, ki veliko pove o človeku. V trenutku mu lahko dvigne osebnost, v trenutku tudi zruši.«

Tako se je pričel pogovor s koprskim izdelovalcem čevljev Samirjem Šakovičem. Priznam, da sem se kot Koprčanka velikokrat že sprehodila po Župančičevi ulici, vedno pokukala v Samirjevo izložbo, a v njegovo delavnico nikoli stopila.

Mnogi smo na prvi pogled mislili, da gre za navadnega čevljarja. Pa ni tako. Obrt, ki jo je oče, gospod Husein Šaković, z leti predal sinu Samirju, je prerasla v nekaj več. V pravo, pristno delavnico unikatnih čevljev z dušo.

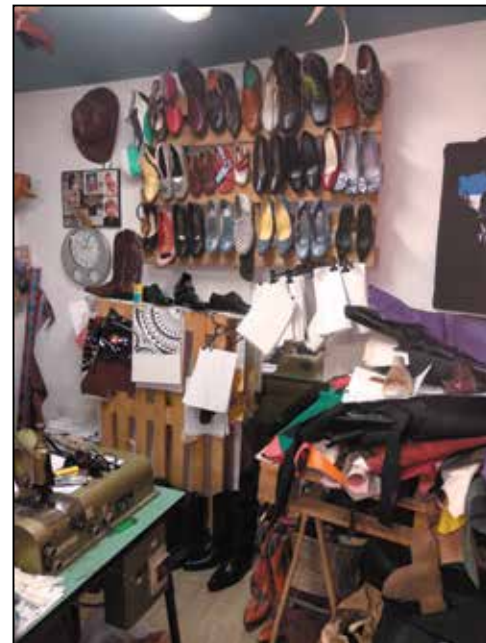
Pri Samirju sem takoj začutila zagon, voljo do dela, življenja, skromnost in pa tudi neizmerno spoštovanje do očeta. Njun zaklad, poleg družine, je unikatna trgovina s čevlji TASH, s tistim pravim vonjem po naravnih materialih, s

policami polnimi čevljev, tako dokončanih kot tudi tistih še v izdelavi.

Njuna zgodba se je pričela pred dobrimi 40 leti, ko sta najprej samo popravljala čevlje. Sčasoma, ko je prišlo do kitajskega trga in globalizacije, se je povpraševanje zmanjšalo in Samirju se je porodila nova ideja. Mlad, nadobuden fant s pravo žilico za ustvarjanje je začel izdelovati unikatne čevlje s svojim podpisom.

Volja za doseganje številnih ciljev in uresničitve sanj ga je popeljala do nekdanjega hrvaškega predsednika Iva Josipovića, v svoje čevlje je obul Dina Merlina, Tonyja Cetinskega, ameriško country pevko Joan Baez in tudi slovenskega raperja Zlatka.

»Sem "one man band", ki se ukvarja s klici,



elektronskimi sporočili, povpraševanji, z izdelavo unikatnih čevljev, a po službi še vedno rad ostanem v delavnici, kjer se dejansko sprostim.«

Živi na trdih tleh. Zaveda se, da je treba garati in z iskrenostjo v očeh mi prizna, da niso rožnati časi, vendar poudari, da če si zaljubljen v svoje delo, če verjameš vanj in te izpopolnjuje, se vse da.

Z očetom se držita tradicionalnih metod izdelave, ki so v tem času prava redkost, vendar so prav te vrline del zgodovine, ki nikoli ne mine. »Drži naju moja vztrajnost, norost, ljubezen do tega dela. Brez najine delavnice si ne predstavljam življenja.«

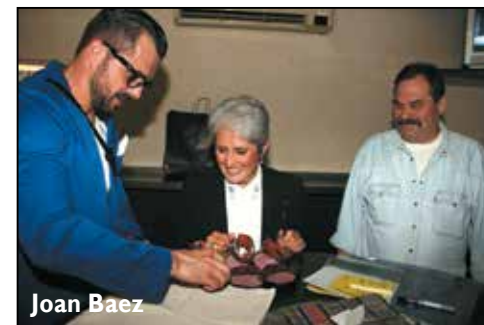
Samir njuno dejavnost ne imenuje podjetje, temveč tradicija. Tradicija, ki jo razume predvsem tujina, turisti, ki prihajajo k nam s potniškimi ladjami in so nad zgodbo navdušeni. »Z očetom nisva le čevljarja, ampak sva prava atrakcija. Najina delavnica je urejeno-neurejena z razlogom. Malo je pajčevine, malo prahu, vse je sestavni del najine zgodbe. Želiva, da je taka in da



ima svojo zgodovino, svoj čar.«

Svoje kreacije pošilja v Ameriko, Južno Afriko, Avstralijo in tudi v države Evropske unije. Sam je mnenja, da Slovenci namenimo veliko več denarja za avto in za telefon kot pa za čevlje. Oblačimo se solidno, pri obutvi pa malce pogorimo. »Ženske imate uhan in torbice, mi moški pa imamo uro, pas in čevlje.«

Z navdušenjem sem ga poslušala in požirala njegove besede, stavke polne energije in pozitivne, ki pa so hkrati tako realni in človeški. »Včasih pridejo dnevi, ko se mi ne da in bi najraje ostal



Joan Baez

doma. Vendar ko pridem v delavnico in vidim očetov zagon in energijo, si rečem: OK, če lahko on to počne pri 72 letih, lahko tudi jaz!«

Hvala Samir za to čudovito jutro ob topli kavi, kakavu, sončku in tvoji zgodbi. Z očetom sta vzor za vse nas, predvsem pa neverjeten tandem, ki ne bo šel nikoli v pozabo.

Klara Beltram



Dino Merlin



Toni Cetinski

HVALA ZA
ZVESTOBO!

63.000*
POSLUŠALCEV



NAJBOLJ POSLUŠAN RADIO NA OBALI

radiocapris

0801079

radiocapris.si

*Vir: Radiometrija (Media Pool) – tedenski doseg poslušnosti Radia Capris na območju Slovenije v maju 2019, vse demografske skupine, N = 8061

ŠPORTNI VIKEND V PORTOROŽU

Konec tedna med 11. in 13. oktobrom je v Portorožu minil v športnem duhu. Že v petek je v portoroški marini potekal 2. Habeco Biznis run, v soboto so tekači nato zavzeli centralno plažo Portorož, kjer so v okviru 3. Nočnega teka pretekli 5 in 10 kilometrov, v nedeljo pa so v Marini Portorož na 10. Bike festivalu kraljevali kolesarji, ki so se podali na 42, 56, 76 in 126 kilometrov dolge trase.



Glavni cilj vseh treh dogodkov, ki so se zgodili pod okriljem društva Sportorož, je bil predvsem zabava in druženje, zagotovo pa nekaj tekmovalnega duha tudi ne škodi.

Tako je 3. Nočni tek potekal v tekmovalnem duhu, saj so ob koncu podelili pokale tistim najbolj zagnanim, ki so skozi cilj pritekli prvi, ne glede na vse pa so vsi tekmovalci prejeli certifikat, da so uspešno pretekli 5 ali 10 kilometrov. Naj poudarimo, da so Nočne teke organizirali še v Celju, Mariboru, Velenju in Medvodah. Tako je na zaključnem teku v Portorožu potekala tudi podelitev pokalov za skupni seštevek vseh

pretečenih kilometrov.

Že v nedeljo pa so se na športnem vikendu v okviru jubilejnega 10. Bike festivala Portorož pomerili kolesarji, ki so prevozili 42 kilometrov dolgo progo, z njo pa so kot bi mignil opravili tudi otroci. Za tiste že malce bolj zagrizene kolesarje je bila tu začrtana 56-kilometrski proga, na 76 kilometrov dolgo progo so se podali vsi tisti, ki imajo kolesarjenje v krvi, za tiste, ki se s kolesarstvom ukvarjajo skorajda profesionalno, pa so organizirali 126 kilometrov dolgo progo. Prav vsi med njimi so prejeli kolajne in diplome o uspešno prevoženem maratonu.



Ob tem je potrebno izpostaviti, da je prireditev obiskal tudi kolesar, ki je v letošnjem letu prevozil največ maratonov v Sloveniji. Maksi Beranič je namreč odpeljal svoj 37. letošnji maraton. Prav tako pa so na maratonih sodelovali invalidi, ki so bili pravi navdih in motivacija za vse sodelujoče, kot tudi tiste, ki so navijali za svoje favorite.

Poleg tega je v Portorožu potekal tudi zanimiv dogodek 2. Habeco Biznis run, ki je v portoroško Marino privabil tako lokalne podjetnike kot tudi podjetnike od drugod. Pomerili so se v štafeti. 10 kilometrov dolgo progo je najboljša skupina s skupnimi močmi pretekla v dobrih 41 minutah.

Primož Vodnik - Foto: Janez Kočar

ROK DEKORTI

FIGOVA KROSTATA

Tokratni recept me je popeljal globlje v zaledje slovenske Istre, društvo Skala me je namreč prijazno povabilo na njihovo pripravo na Sladko Istro. Ko sem prispel v njihove prostore v Kubeč, so članice in člani že vneto pripravljali sladice, ki so jih naslednji dan ponudili lačnim obiskovalcem Sladke Istre. Pripravljali so zlatorjavo krostato in mafine, oboje polnjeneno z domačimi smokvami.

Vsak predstavnik društva je vneto in natančno opravljal svojo nalogo. Prvi so mesili testo, drugi ga valjali, tretji so ga polagali v pekače in ga premazovali s figami, spet četrti izrezovali lične trakove, ki so jih polagali na krostato, da je dobila svojo končno klasično podobo. V najbolj oddaljenem kotu pa so pripravljali mafine.

Ker mafini v Sloveniji niso avtohtona jed, sem kljub temu, da so jim dodali pristno istrsko dušo, vso svojo pozornost namenil krostati.

Tako sem se začel sprehajati okoli ogromne podolgovate mize, na kateri so potekali različni stadiji priprave.

Če grem po vrsti: najprej so v moko ubili jajce, dodali maslo in sladkor ter na hitro zgneti v testo, nato ga pustili rahlo počivati preden so se lotili valjanja. Ko so testo razvaljali na približno pol centimetra, so ga položili v pekač in nanj namazali figov nadev. Imenovati nadev marmelada bi bila skoraj žalitev, saj je bilo v njemu le kanček sladkorja. Ravno dovolj, da se je za kratek čas ohranil v shrambi. Fige sta namreč predstavnici društva nekaj tednov prej pridno pobrali po vasi, jih narezali in zavreli z malo sladkorja, nato napolnili kozarce, ki sta jih pred tem pasteurizirali. Pri tem, ključnem delu vlaganja smo izmenjali mnenja in se na koncu strinjali s tem, da ima vsak svoj način. Sam v čiste kozarce nalijem vročo

vsebino, dobro zatisnem pokrov in vse skupaj položim v lonec. Vsebino prekrijem z vodo in jo vrem pol ure. Nato pustim, da se vse skupaj do jutra ohladi. Nekateri pa v pečici sterilizirajo kozarce in pokrove, v njih nalijejo vrelo vsehino, jih pokrijejo in zadekajo kot otroke ter pustijo da se vse skupaj ohladi. Oba načina preverjeno delujeta.

Če se vrnemo k naši krostati: sledilo je okraševanje. Čez namazano krostato so navzkriž položili na centimetrski trakove narezano testo, tako da je krostata dobila svoj klasični mrežasti vzorec.

Peka krostat je potekala v kar štirih pečicah, ki so jih imeli za to priložnost postavljene na mizah, da je bil dostop lažji.

Čisto na koncu sem priskočil na pomoč tudi sam in tako z veseljem potrdil svojo domnevo, da je bila krostata odličnega okusa.

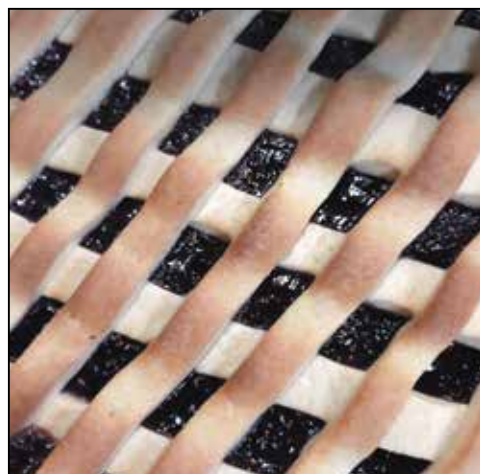
Za lažjo pripravo doma:

testo:

- 300 gramov moke
- 1 jajce
- 200 gramov masla
- 100 gramov sladkorja

nadev:

- 1 kg fig
- 100 gramov sladkorja



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 violinist in 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, rari, škampi, školjke, ribji karpas, 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 OBALApplus.

SAŠO MEJAK

VRT V NOVEMBRU

November je pred nami, dvakrat bomo zamahnili z lopato in bo konec leta. V novembru nas bogato obdarjajo solate, radiči, blitva, brstični, listnati ali navaden ohrovt. Ohrovt je zelo pomembna zimska zelenjava. Klasificiran je med deset najbolj zdravih vrtnin. Pomaga pri želodčnih in črevesnih težavah. Vsebuje dosti vitamina C in je zelo pomemben pri krepitvi imunskega sistema. Zelo pomembno opravilo v novembru v zelenjavnem vrtu je pospravljanje gredic in skrbna priprava zemlje. To pripomore k rasti rastlin v prihodnji sadilni sezoni. Zemljo je dobro obrniti in jo pustiti, če bo prišlo kaj mraza, bo lepo razpadla v naslednji sadilni sezoni.

V novembru je v zeliščnem vrtu čas, da pobereмо še zadnja zelišča in jih damo sušiti. Ostala zelišča porežemo, tako da bodo na najmanj stresen način prezimila. V novembru izkopljemo korenine. Ker se rastline odpravljajo k počitku, vse snovi kopičijo v koreninah, zato korenine izkopljemo, dobro operemo in jih sušimo na malo višji temperaturi kot listje. Izkopljemo korenine angelike, potrošnika, regrata, baldrijana, luštreka. Luštrek je zelo pomembna rastlina, ki dobro vpliva na sečila, rodila in tudi pri kuhanju je pogosto v uporabi. Spodbuja izločanje vode, pospešuje delovanje prebavnih žlez, pomirja glavobole, od nekdanj pa je poznan tudi kot afrodiziak.

V sadnem vrtu oberemo kakije, jabolke, hruške, kutine, nešplje. Nešplja je bila včasih zelo razširjena po vrtovih, danes pa je prisotna tu in tam, zanimiva pa je že po svojih plodovih ki se obarvajo rumeno do rjavo, morajo pa se umediti, da so primerni za konzumiranje. Plodovi v ljudskem zdravilstvu se uporabljajo za zdravljenje ledvic in sečil.

Čas je še, da posadimo sadna drevesa, ki smo jih planirali, pri tem moramo biti pozorni na to, kako globoko sadilno jamo izkopljemo in v njo dodamo osnovna hranila, ki jih drevesa rabijo, in humificirano zemljo, ki pospeši razvoj koreninskega sistema.

V okrasnem vrtu je precej dela z odstranjevanjem odpadlega listja. Čas je, da spomladi posadimo cvetoče čebulice tulipanov, narcis, hijacinte, žafrana... Čas je tudi primeren za sajenje vrtnic, seveda na sončno mesto. Če temperature dovoljujejo, lahko še vedno obrežemo žive meje.

Ko se temperature nižajo, so tudi potrebe trate drugačne. Konča se obdobje, ko uporabljamo dušična gnojila. Lahko jim dodamo gnojila, ki so bogata z vsebnostjo kalija. Kalij je zelo pomemben za kakovostno prezimovanje naše trate in ji da zelo dober zagon v spomladanskem obdobju. Pomembno je tudi, da odstranjujemo odpadlo listje s trate.



I ISTR A

skozi vse letne čase
in tutte le stagioni



EVA ERPIČ

PET LAŽI O PARTNERSKI SPOLNOSTI

Včasih se v odnosu oddaljimo, zapademo v rutino, se ujamemo v obveznosti in potem se neke noči uležemo v posteljo in ugotovimo, da je partner ob nas zaspal, brez da bi se poljubila, kaj šele ljubila. Kar naenkrat opazimo, da naša spolnost ni več tako živahna in izpolnjujoča, kot je bila na začetku. Takrat začenjamo verjeti tem 5 lažem:

1. Nimava spolnosti zato, ker ji/mu nisem več všeč.

Verjamemo, da poželenje izvira iz tega, da smo postavni in urejeni, a nekega dne razočarano ugotovimo, da žene ne privlačimo več. Če smo še tako urejeni, nas niti ne opazi. Na drugi strani pa ženske verjamemo, da nismo več privlačne, ker nismo več tako urejene kot na začetku, ker imamo celulit, poporodne strije in kilograme. Ampak resnica je, da se poželenje rodi iz vajine energije, zadovoljstva, ki ga čutita v sebi. Videz je prijetna paša za oči, ampak pravo poželenje prihaja iz zadovoljstva.

2. Če si želite spolnosti, morate to tudi predlagati.

Res je super, če lahko v odnosu vse stvari ubesedita in se pogovorita o vsemu, kar čutita in si želita, ampak pobude za spolnost vam ni treba vedno izreči ali pa celo prositi zanjo. Bolj pomembno je, da ujameta trenutek, v katerem se spogledata, skupaj nasmejita, da ukradeta trenutek dnevu, ko se začutita. Takrat se poljubita in z lahkoto bosta nakazala željo po večji intimnosti.

3. Moški si spolnosti vedno želijo.

Včasih prevelik pritisk in občutek pričakovanja zablokira spolno željo. Nekateri moški si tako

želijo priznanja, da so vam pomembni, da jih spoštujete in potrebujete, da se bodo zares želeli izkazati na vseh področjih, ki so vam pomembna in zato včasih popustijo tudi v spolnosti. Takrat lahko najdeta čas za pogovor o tem, kaj vaju skrbi. Mogoče si že nekaj časa oba prizadevata, da bi imela več denarja in sploh nista opazila, kako zelo se moški pri tem trudi, da bi vas osrečil. In pomanjkanje spolnosti je le znak, da morata spet najti stik v vajinem odnosu in se sprostiti.

4. Pomanjkanje spolnosti je posledica stresa, slabega zdravja, službe in otrok.

Čeprav so vsa ta področja pomembna in lahko hitro vplivajo tudi na našo spolnost, pa vendar nanjo ne morejo vplivati dlje časa (razen v primeru kakšnih težjih zdravstvenih stanj). Včasih se zaradi tega oddaljimo in nam potem predstavlja izziv, kako se spet zblížati. Kako spet najti skupen čas, skupni pogovor, kako se opravičiti ali pa prevzeti odgovornost za to obdobje, ko nas na nek način ni bilo tukaj za partnerja. Verjetno smo v tem obdobju izgubili tudi stik v odnosu in se to posledično pozna tudi pri spolnosti.

5. Ko se enkrat oddaljiva, se ne da več priti nazaj.

In najbolj nesramno laž sem pustila za konec. Namreč po vsem, kar sta skupaj preživela, vaju vežejo skupni spomini, skupen dom, mogoče celo skupen posel, skupna prijateljstva, hobiji, itd. Če se znata s pomočjo terapije posloviti od vseh bolečin in zamer, ki so se v odnosu nakopičile, potem lahko ustvarita tudi nov stik, nov odnos, v katerem bosta uživala tudi v spolnosti. Vse je odvisno od vaju. Če sta pripravljena, je lahko po vseh skupnih letih še bolj čarobno, kot je bilo na začetku!



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

www.obalaplus.si

ROMINA SALVI

NATUROPATIJA ZA DOMAČE ŽIVALI

Ali ste se kdaj vprašali, kako to, da divje živali običajno ne zbolejajo, medtem ko pa naše domače živali pogosto trpijo za različnimi boleznimi, ki so čedalje bolj podobne človeškim? Biološko je človek zelo podoben vsem ostalim sesalcem, ko smo ogroženi, pa reagiramo podobno kot živali in kot naravna bitja podlegamo enakim naravnim zakonom.

Ko smo izpostavljeni hudim stresnim situacijam, se v našem telesu, prav tako kot pri živalih, na biološki ravni odvija cel niz reakcij, ki telo pripravljajo na boj ali beg oziroma na soočenje z nastalo akutno stresno situacijo. Posledično se v naših telesih nabirajo neizrabljene snovi, neuporabljena energija in biološki ritmi se le s težavo vrnejo nazaj v normalo. Še posebej, če konfliktna situacija doživljamo pogosto ali celo vsakodnevno.

Tudi mnogim domačim živalim se godi podobno, saj so, tako kot mi, izpostavljene prisilam in nimajo možnosti živeti v skladu z naravo. Ne smejo se prosto gibati, mi jim odrejamo svobodo, družbo, parjenje in zadovoljevanje vrste bioloških potreb, poleg tega pa si s pomočjo njihove družbe pomagamo tudi pri spoprijemanju z lastnimi čustvenimi težavami, predvsem z osamljenostjo.

Medsebojna duševna in čustvena vez je lahko zelo močna, živali so od nas odvisne in večinoma brezpogojno vdane ter zveste. Ugotovili so celo to, da naše domače živali pogosto nase prevzemajo fizične, čustvene in psihološke težave, ki so del našega življenja.

Še vedno pa je njihov stik z naravo močnejši in pristnejši kot naš, ko nastopijo zdravstvene težave, pa jim lahko pomagamo z naravnimi metodami, saj se nanje pogosto zelo dobro odzivajo. Naturopatske metode in pripravki so neinvazivni in brez škodljivih učinkov, prav oligoterapija in gemoterapija, o katerih sem pisala v preteklih dveh izdajah, pa se pri živalih s pridom uporabljata pri mnogih zdravstvenih težavah, kot so kožna obolenja, alergije, razna vnetja, infekcije, prebavne težave, kronična stanja in druge. Tudi pri živalih, tako kot pri ljudeh, se v naturopatiji skuša prepoznati in odstraniti vzroke težav in se na ta način podpre sposobnost samozdravljenja organizma. Naturopati živalim ne postavljamo diagnoz, niti jih ne zdravimo. Pri živalih diagnoze postavljajo veterinarji, naturopati pa lahko z naravnimi sredstvi po svoji moči dodatno pomagamo pri preventivi in pri vzpostavljanju izgubljenega ravnesja.



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

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.



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



Talaso Strunjan

BAZENI Z MORSKO VODO

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

SAVNE

Svet savn s 7 savnami in sproščajočimi rituali. Edinstvena infrardeča detoks savna.

PREDPRODAJA

Vstopnice za kopanje, savnanje in masaže po zelo ugodni ceni. POHITITE – nakup do 30. novembra.

TALASO CENTER SALIA

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

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

TERME KRKA

AlFeGO
ALU, PVC stavbno pohištvo



z vami že več kot 20 let

okna, vrata, vetrolovi, zimski vrtovi,
ograje, zasteklitev balkonov, senčila
(rolete, polkna, žaluzije, lamelne zavese...)



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

NEPREMIČNINE

KAKO PRODATI NEPREMIČNINO

Na prodajo nepremičnine se mora dobro pripraviti tudi prodajalec. V zadnji kolumni smo vam zaupali, da so prav tiste nepremičnine, ki so urejene, pospravljene in čiste, veliko bolj privlačne za oko kupca, je pa tu zelo pomembno tudi samo oglaševanje nepremičnine, kar pomeni, da k boljši prodaji pripomorejo tudi predstavitvene podrobnosti in fotografije.

Ob tem naj najprej izpostavimo, da v naši nepremičninski družbi ugotavljamo, da je včasih morda lažje prodati popolnoma prazno nepremičnino, kot že urejeno, saj le-ta ponudi vpogled v samo prostornost in hkrati nudi možnost, da si kupci stanovanje ali hišo uredijo po lastnih željah. Ne glede na to, so tu tudi nepremičnine, ki so že urejene. Če so še lično in estetsko opremljene, prav tako ni težav s prodajo. V kolikor kupec prepozna stanovanjsko opremo, ki je že v prostorih, kot kakovostno in se obstoječi slog nepremičnine poenoti z življenjskim slogom kupca, je tudi prodaja take nepremičnine lahko zelo uspešna. Velikokrat se zgodi, da imamo v naši posredniški družbi prav takšen profil kupcev, ki iščejo že opremljeno nepremičnino, saj zaradi svojega načina življenja nimajo časa sami urejati na novo pridobljenih prostorov. To so navadno podjetniki, športniki in na splošno zelo aktivni ljudje, ki si želijo že urejenih stanovanjskih enot ali hiš. Zagotovo k

prodaji pripomore tudi sama lokacija, o čemer smo pisali že pred časom.

Smo v dobi, ko je tehnologija toliko napredovala, da nikakor ne moremo mimo slikovnega materiala, ki je danes eden pomembnejših dejavnikov, ko se kupci odločajo za nakup nepremičnine ob brskanju po spletu. Prva je namreč prav fotografija tista, ki pritegne njihovo pozornost. Ob tem naj poudarimo, da je bila naša posredniška družba med prvimi, ki je začela poudarjati predstavitev nepremičnin skozi fotografijo, in sicer ne kakršnokoli fotografijo, ampak fotografijo, ki poda realno sliko o tem, kako neka nepremičnina dejansko tudi izgleda. Na naši spletni strani tako vedno poskušamo objaviti čim več fotografij nepremičnin, ki so predmet prodaje ali se oddajajo. Smo ena izmed redkih nepremičninskih družb, ki na svojih fotografijah ne uporablja fotomontaže. Edini dve stvari, ki se ju radi poslužujemo, sta osvetlitev in ostrina fotografije, sicer pa stremimo k dejstvu, da mora fotografija odražati popolnoma realno stanje nepremičnine. Ko se s prodajalci dogovorimo za fotografiranje nepremičnine, se vedno potrudimo, da so prostori najboljše fotografirani, kar običajno zahteva veliko usklajevanja. Z veseljem vas vabimo k ogledu naše spletne strani www.obala-nepremicnine.si, kjer si lahko ogledate nepremičnine, ki so trenutno na voljo.



Obala nepremicnine 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
nepremicnine

Obala 16, 6320 Portorož
T: 041 35 22 00

info@obala-nepremicnine.si
www.obala-nepremicnine.si



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

OVEN

(21.3. do 20.4.)



Prvi teden novega meseca boste še z nostalgijo pogledovali nazaj v poletje, spomini na vroča dogajanja in razburljivo ljubezen bodo še vedno zelo živi. Eni si boste popestrili prvi del z živahnimi dogodki, eden teh bo zagotovo pobiranje oliv. V odlični družbi boste pozabili na stare zgodbe in si dovolili, da vam življenje nasuje prgišče sreče. Polna luna bo zaznamovala poslovni del vašega življenja in pod okriljem dobrih aspektov med Jupitrom in Marsom si lahko nadejate samih »dobrot«. Enim se bodo pokazale kot vrhunska poslovna priložnost, drugi jo boste doživeli kot pomembno srečanje. Obrnite list v knjigi vašega življenja... Vsekakor bo to eden bolj živahnih mesecev! Globoko v sebi boste čutili srečo in bi najraje objeli ves Svet. Polna luna 12. 11. in čas po njej bo odlično deloval za vse, ki kupujete, prodajate ali najemate prostore. Tudi vaš zaščitnik Mars bo 20. novembra zamenjal znamenje, Merkur pa bo postal direkten in ta dva premika napovedujeta še bolj prodorno in še bolj uspešno obdobje! Uran kot planet nenadnih odločitev in radikalnih sprememb pa bo vplival na predstavnike srednje generacije, ki se boste zbudili in zaživeli jesen življenja. Najbolj bo vrtel Uran kazalce na vaši uri ob mlaju 26. novembra!

BIK

(21.4 do 21.5)



Naporna dogajanja zadnjih tednov, ki so vam jemala voljo in vas delala nesrečne, se počasi poslavljajo. Po 9. bodo vse stiske in skrbi pozabljene, pred vami pa se bo odprla panorama prijetnih dogodkov. Srečanja, in sicer zasebna v prvi vrsti, bodo za vse letnike začarala vaše srce in dušo. V primeru, da vam srčne zadeve »štimaajo« ter vas bolj zanimata posel in denar, se vam tokrat odpirajo vsa poslovna vrata prav na široko. Planeti bodo delovali tako, da boste enkrat kasneje to obdobje imenovali »zlati časi«. Sicer je Venera res v strelcu, pa vam bo vseeno majkeno naklonjena tudi v ljubezni, ne samo pri denarju. Vaša rafinirana zemeljska čutnost se bo izražala na vseh nivojih, ne nazadnje pri prisluzenem denarju, če vam že za romantično zmanjkuje interesa. Ta čas posvetite reklamiranj in trženju svoji novih produktov, vse, kar boste objavljali, bo šlo odlično v promet. Polna luna 12. v mesecu je vaš dan D. Izrabite vse prednosti časa, ki vam ponuja, da lahko nadomestite vse zamujeno. Tokrat boste uspešni tudi tisti, ki radi delate okoli hiše, preprost način za sprostitev in zadovoljstvo vam bo od samega začetka meseca ponujalo delo na zemlji, tokrat pobiranje oliv. Prava prelomnica iz boljšega v še boljše pride po 20., če imate kakšne sitne zadeve, jih uredite takrat. Mlaj 26. novembra bo tudi vaš!

DVOJČKA

(22.5 do 21.6.)



Vaš patron Merkur se je usedel v znamenje škorpiona in obrnil svoj vogl. To malce zakomplicira potekanje večine poslovnih aktivnosti! V prvem delu meseca spustite vse zahtevne sestanke in jih preložite na druge bolj primerne čase vsaj po polni luni 12. v mesecu! V tem času se bodo moški del ekipe dvojčkov »lotili mlade« prelestne lepote v čarobnih opravah, pa ne bodo čarovnice, zato se pripravite na invazijo zaljubljenih deklet. Ljubezensko zmešnjavo lahko pričakujete tudi dekleta, vse skupaj pa bo manj burno kot pri fantih. V drugem delu meseca se vas bodo z nežnostjo, prijaznostjo lotile osebe nasprotnega spola in vam vsem polepšale ta del meseca. Ker ste ljubljene Bogov, vam bo uspelo izogniti se nevarnim čerem in napačnim poslovnim odločitvam. Glede posla se boste pretežno ukvarjali s prijetnimi zadevami! Po polni luni boste spet v stari odlični formi in boste vzeli vajeti poslov v svoje roke! Prehod Marsa po 20. v znamenje škorpiona in novi Merkurjev obrat zapoveduje previdnost in premišljenost. V službi bo »vreme« zelo spremenljivo, zato se izogibajte odprtih konfliktov. Zaljubljeni dvojčki boste zelo mrežili in osvajali, skozi to boste spoznali osebo, ki bo omrežila in osvojila vaše srce in obenem vam bo ponudila izjemno poslovno rešitev! Zadnja lunina mena 26. vas bo malce umirila in prizemljila

RAK

(22.6 do 22.7.)



Nov mesec nosi s seboj nove izzive in težave, ki pa jih ni pametno zanemarjati. Največji del zapletov je povezanih z napačno gibajočim se Merkuriem, ki zahteva tehtne premisleke pred vsako novo poslovno potezo. Vsemu navkljub boste zadeve dobro opravili. V tem času boste krepili medsebojne odnose in samski še posebej ustvarjali pogoje za začetek nove ljubezenske zveze, že vezani pa boste utrдили vašo ljubezen. Brezposelni boste iskali in dobili priložnostno delo, ki lahko kasneje postane vaša stalnica. V tem času po polni luni 12. novembra boste našli tisto, kar ste že dolgo iskali in želeli dobiti. Deležni boste podpore partnerja (lahko tudi poslovnega), seveda pa boste morali narediti nekaj prilagoditev, ki jih boste izpeljali po 20.! Malo več sreče in navdušenja lahko pričakujete na romantičnem področju takoj po prehodu Venera v kozoroga 27. v mesecu. Malo se boste oddahnil po tem, ko bo Luna ugasnila v mlaj in se začenja za vas prijetno, prijazno obdobje. Samski si boste zaželeli trdnosti odnosa, ki se že kaže na obzorju. Seveda vam bo odlično položena Venera po 27. napolnila tudi vaš bančni račun.

LEV

(23.7. do 23.8.)



Pod blagodejnim vplivom Jupitra boste živahni in ustvarjalni ter za prihodnje čase boste snovali izjemne načrte. V tem obdobju pred vami boste realizirali nekaj izjemnih poslovnih idej, ki se vam že veliko časa pletejo po glavi. Napočil bo čas realizacij in pri tem vam bo na pomoč priskočil planet velike sreče, spodbude in optimizma - veliki Jupiter. Zapomnite si, da vam bo s pomočjo preudarnih potez uspelo doseči nedosegljivo. Ker veljate za neustrašne in vas nič ne ustavi. Kljub temu, da je Merkur planet pisanja, dogovarjanja in trgovanja, ostaja retrograden vse do 20. in vam tudi tokrat ne bo uspelo mešati štrne. Kot mnogokrat doslej boste uspešno začeli in nadaljevali nov posel. Samski, pred vami je srečanje, ki kaže na novo razmerje, saj Venerine vibracije prižigajo strasti, ki napovedujejo čarobna razmerja po ščipu 12., ki je pomemben tokratni mejnik. Drugi mejnik je prestop Marsa na vašo stran 20., ko boste dobili strasten zagon ob njegovi drzni aktivnosti. Špet boste zasebno in v ljubezni uživali pozitivne vibracije. Močno se vam bo v drugem delu meseca odebili tudi vaš bančni račun.

DEVICA

(24.8. do 23.9.)



Prisotnost treh različnih planetov v vašem polju ljubezni - Venera, Plutona in Marsa v prvem delu meseca - vam bo na ljubezenskem in čustvenem področju prinesla različna razpoloženja in pa precej tuhtanja o vsem, kar se vam na tem področju dogaja. Pri poslovnem dogovarjanju upoštevajte Merkurja, pri malenkostih je pogosto pomembno čisto vse. Odnosi s sodelavci ali s podrejenimi ne bodo idealni, saj bo prišlo do križanja interesov ali predstav o lojalnosti. V drugem delu meseca po ščipu 12. se bo situacija bistveno popravila in umirila na poslovnem področju. Po 20. vas čaka veliko dela tudi na zasebnem področju in zapomnite si, da vam bo Venera prinesla ne samo košček ljubezni in nekaj čarobnih pogledov, temveč tudi zajeten dotok denarja. Spomnili pod vplivom Saturna, Venera, Urana in ostalih pomočnikov z neba. Po 20. boste lahko ustvarili nove pogoje za urejanje dediščine, za nakup ali pa prodajo in tudi oddajo nepremičnine. V času mlade lune 26. si vzemite čas za sebe in bližnje.

TEHTNICA

(23.9 do 23.10)



Pred vami je izjemno ustvarjalen mesec, pri čemer boste usmerjeni na več področjih hkrati. V službi se ne boste trudili več, kot bo zahtevano in pričakovano od vas, doslej ste se razdajali preko vseh meja! V tem prvem delu meseca bo šlo pri vas zgolj za zagotavljanje dohodka, za napredek pa naj si prizadevajo še drugi. V finančnem smislu ta prvi del meseca tudi, če delate za sebe, ne bo preveč ugoden. Se bo pa situacija bistveno popravila v vaše dobro po 12., še bolj pa po 20. novembru. Partnerjeva vloga bo ves ta čas odločilna. V teh zahtevnih trenutkih boste prepoznali, kdo vam je naklonjen in iskren. Drugi del meseca bo prinesel spremembe tudi v odnosih do sorodnikov in okolice, uporabili boste drugačen pristop kot običajno, kar se bo izkazalo za odlično potezo. Lotili se boste zemljiških zadev, posebej tistih, ki so vezane na dedovanje, kajti retro Merkur vam bo v pomoč pri dokončnem reševanju starih zadev. V tem drugem delu boste našli čas za bolj sproščeno uživanje življenja, v katerega spada seveda ljubezen, Venera jo bo prižgala, zaljubili se boste!

ŠKORPIJON

(24.10 do 23.11)



Saturn in Pluton, ki sta vam naklonjena, vam dodajata resnost in strogost, predvsem pa izrazit čut odgovornosti in dolžnosti do vseh in vsega. Ta vpliv bo prisoten do prve lunine mene 12. Zato je ta čas potrebno izkoristiti za zahtevne zadeve, za uvajanje sprememb, posebej najbolj zahtevnih. Ta del meseca vas bo obdaril z vztrajnostjo in zmožnostjo, da se poglobite v zahtevne probleme in najdete pravo rešitev. V naslednjem delu meseca se vam odpre priložnost v tujini. Zagrabite jo, saj se vam kažejo zajetni prilivi na vaš bančni račun. V ljubezni je zadeva stvarna, usklajena in varna. Ni nekih gorečih čustev, navdiha in romantike za žive in mrtve, je pa videti v prihodnosti harmonijo, povezano z zemeljskim uživanjem, in zvestobo. Nič vas ne bo motilo, če vas kaj ali kdo omejuje, kar bo za vas nekaj čisto novega. Če ste samski ali z eno nogo skoraj v zvezi, boste čustveno precej nestabilni in vas bo vlekel v ljubimkanje, bodisi v službi, med prijatelji ali se boste spozabili kje na pozni zabavi. Pazite se po 26., da ne napravite usodne napake

STRELEC

(24.11 do 22.12)



Vaš vladar Jupiter je doma še ta mesec, zato ga maksimalno izkoristite, saj imate srečo čisto ob sebi in doma. V nekem drugem trenutku bi bil neugoden položaj Merkurja zelo siten na poslovnem področju, tokrat vam ne bo mešal štrnov, po 20. pa se bo itak obrnil v pravo smer. Ljubezen, prijateljstvo in erotika bodo do 12. hodili vzporedno druga ob drugi. Za vas so odprte vse možnosti, samske čakajo usodne ljubezni, lahko tudi s tujcem, vezani ali srečno zaljubljeni se lahko poročite ali kako drugače okronate svojo ljubezen. Za tiste že oddane: tam neke med zabavami vas čaka »zračimba«, zato pamet v roke. Prestop Marsa in obrat Merkurja po 20. bosta vnesla pozitiven nemir v vaše poslovno življenje, ki bo polno ponudb in priložnosti. V tem izjemnem obdobju boste zaslužili nekaj evrov, kar bo zadovoljilo vašo potrebo po denarju, ki ga morate vložiti v nov projekt. Nekaj ga vam bo ostalo, da ga boste lahko shranili za druge čase. Po 20., ko bo Merkur bolj prijazen, se lahko lotite tudi zemljiških zadev, ki so ostale nedokončane in boste sedaj dobili priložnost urediti vse papirje. Mlada luna 26. vam odpre nove možnosti.

KOZOROG

(23.12. do 20.1.)



V novembru imate izjemno harmonične aspekte za ljubezen in odnose vseh vrst, morate biti le sproščeni in uživajte v vsakem dnevu posebej. Za vse samske je možno organizirati kakšno srečanje, na katerem se boste lahko predajali ljubezenskim energijam in boste nezaupanje pustili doma. Tam do sredine meseca lahko srečate resnega partnerja za dolgotrajno zvezo. Vsi, ki ste svoje srce že oddali, a se je zveza malce skrhal, imate sedaj možnost vse popraviti in ponovno zakuriti ogenj ljubezni. Če vas ljubezen ta hip ne zanima, je ta nebesni dogodek primeren tudi za poslovne partnerske naveze, ki vam lahko prinesejo bistveno izboljšanje finančne slike. Poslovno se vam odpirajo številne nove priložnosti na čisto drugih področjih, kot ste jih sedaj obvladovali, pod vplivom Saturna, Venera, Urana in ostalih pomočnikov z neba. Po 20. boste lahko ustvarili nove pogoje za urejanje dediščine, za nakup ali pa prodajo in tudi oddajo nepremičnine. V času mlade lune 26. si vzemite čas za sebe in bližnje.

VODNAR

(21.1. do 19.2.)



Planet komunikacij, novih idej in razmišljanja bo do 20. novembra v napetem odnosu na vaše sonce, ki vas bo na tak način spodbujal v večje aktivnosti. Zaradi njega boste nemirni in radovedni, čutili boste neizmerno potrebo po razburilnem in dinamičnem dogajanju v tem mesecu. Zanimalo vas bo več stvari hkrati in vsega se boste učili. Ogromno ognjene energije boste dobili po 20. Energija prihaja do vas in vam namenja pogum in odločnost. Imeli boste resen namen v preteklih časih vse začeto končati. V to dinamično učno obdobje lahko vstejete kak seminar, tečaj ali druge vrste vložkov v vse nivoje vašega znanja. Zaljubljeni si boste vzeli čas, tudi za lepše zadeve, ki vam jih ponuja izven dela in učenja življenje. Če imate že izbranega sopotnika, nič hudega, vajino zvezo lahko še bolj utrdite in polepšate vsak dan posebej. Od 12. pa vse do 20. boste delili in dobivali nežnosti na pretek. Ste še samski? Našli boste svojo dušo dvojčico, da boste lahko načrtovali skok v novo leto v dobri družbi. Med 20. in 26. se vam bodo dogajale same nenavadne zgodbe, posebej na poslovnem poligonu. Za kakšneč meseca pa prileti na vaš račun velik dobitok.

RIBI

(20.2. do 20.3.)



Morda boste tudi tokrat malce pretiravali v razmerju. Ker ne boste dobili vrtno ljubezen, tako kot si želite, boste nekoliko žalostni. V tolažbo pripravljajo zvezde popravni izpit, po 12. boste spet kot v devetih nebesih, srečni in ljubljeni kot vedno! Če ste vpeti v posel, pohitite, da za urejanje starih poslov ujamete tokratni Merkur, ki vam bo naklonjen do 20. Tudi plačali vam bodo, kot ste dogovorjeni! V tem času se dogovorite za posle, ki jih boste realizirali kasneje, morda celo v naslednjem letu. Na sestaniku, ki bo najprej videti, kot da ni nič pomembnega, se vam bo ponudila enkratna priložnost, ki je nikakor ne smete spustiti iz rok. Imate namen kupovati nepremičnino, morda kaj prodajate ali le najemate prostore ali stanovanje, uspešni boste po prestopu sonca v strelca 23.! In spet smo pri ljubezni, ki je vam vedno v ospredju, ker ste znani romantični. Na vse, ki ste v kar resni zvezi, čaka »prepovedan« sadež, ki bo preoblekel mesec november v najbolj čaroben med jesenskimi časom. Bodite le previdni in svojo skrivnost ne delite z drugimi, če ne želite imeti sitnosti tam po mlaju 26.!

astro.roza@gmail.com
041 696 809

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



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.

NOVO
PRI NAS

DNEVNO SVEŽI SUSHI



INTERSPAR



KOPER