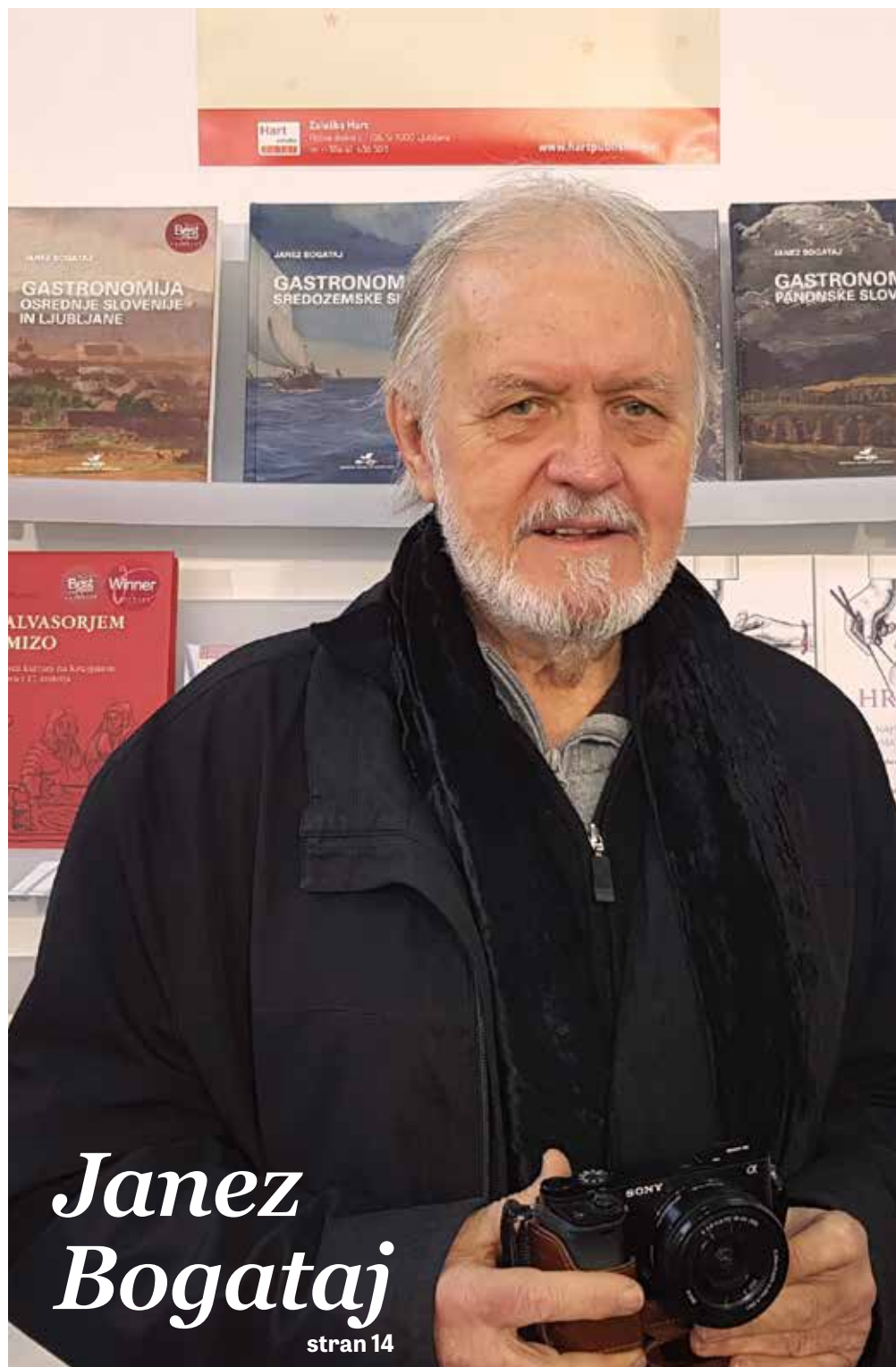


OBALA[®] *plus*

JULIJ 2025

število 77



stran 10



ČASOPIS IN PORTAL ZA SLOVENSKO ISTRO S POGLEDOM NA MORJE

Piran - Izola - Koper - Ankarán, vsak mesec brezplačno v naša gospodinjstva.

WWW.OBALAPLUS.SI

Sveže vsebine vsak dan na spletu





**TOMAŽ
PEROVIČ**

Običajen dan za nekoga, ki rad prebira novičarske portale, se začne s pregledom pomembnih in manj pomembnih novic. Vsaka medijska hiša se bori za bralce in lastno identiteto. Nekatere imajo več političnih, druge več lokalnih novic, ene skušajo privabiti bralce, ki jih zanima kriminal, druge stavijo na lokalno dogajanje, življenjske nasvete in podobno. Večino novic lahko preberemo, ne da bi se ob tem pretirano razburjali, saj so pogosto predvidljive in ne ravno usodne za naše življenje. Jeseni Tonin ne bo več kandidiral za predsednika NSI, parlament še vedno ni izglasoval novega varuha človekovih pravic in šefa Banke Slovenije, 60 posameznikom je policija pregledala stanovanja in iskala dokaze za oškodovanje družbenega premoženja, začeli so se požari v Dalmaciji, elekrika se bo podražila in potem se bo spet pocenila in potem se lepega dne zbudite in je na vseh portalih enaka novica. Trump je napadel Iran in kot je povedal predsednik, »so odvrgli cel tovor bomb«. "Če vam kdorkoli reče, da ve, kam to pelje, nima pojma, o čem govori," je za CNN po ameriškem napadu na tri jedrske objekte v Iranu, med katerimi je tudi podzemni objekt za bogatenje urana v Fordovu, ki velja za "kronski dragulj" iranskega jedrskega programa, dejal Brett McGurk, visoki ameriški uradnik, ki je tako za republikansko in demokratsko administracijo delal na območju Bližnjega vzhoda, povzel pa portal N1. In tako se bomo sedaj nekaj časa prebijali od točke A do točke B, sami v avtomobilu, na cesti, kjer bomo več stali, kot se premikali in poslušali novice o možnosti tretje svetovne vojne. Sam sem optimist in računam na najboljše, verjamem tudi, da je velika večina ljudi dobrih. To ne deljo, ko pišem to kolumno, pa ne za prvo in ne za drugo prepričanje nimam prav dobrih argumentov.

KIT V KOPRU



Prostovoljci organizacije Greenpeace Slovenija so dvodnevni dogodek, poimenovan Vikend za oceane, pripravili ob svetovnem dnevu oceanov (8. junij). Na plaži v Žusterni so postavili napihljivega kita v naravni velikosti, ob njem pa zvočno instalacijo, kjer je bilo mogoče prisluhniti zvokom globokega morja. Za brihtne glave so pripravili oceanski kviz, za spretne roke pa delavnico barvanja kamnov.

300 JADRALCEV IZ 66 DRŽAV

Portorož bo med 26. junijem in 6. julijem gostil svetovno prvenstvo v mladinskem jadrlnem razredu optimist, ki bo v Slovenijo pripeljalo 66 reprezentanc z vseh koncev sveta. Gre za enega izmed največjih jadralskih dogodkov v zgodovini slovenskega jadralskega športa. Med 28. in 30. junijem bodo potekale kvalifikacijske regate, sledilo bo ekipno tekmovanje 1. in 2. julija, zadnji del tekmovanja pa bo med 3. in 5. julijem, ko bodo na sporedu finalni plovi ter podelitev nagrad z zaključkom prvenstva. Slavnostna otvoritev bo v petek, 27. junija,



ob 19. uri na osrednji portoroški plaži. Paradno reprezentanc bo pospremil Pihalni orkester Piran, otvoritveni dogodek pa bodo obogatili plesalci Swanka in Bend-it Orchestra. Večer se bo zaključil z nastopom akrobatske skupine Dunking Devils.

Časopis in spletni portal OBALApplus® sta vpisana v razvid medijev Ministrstva za kulturo pod zaporedno številko 2216. ISSN 2670-4609. Izdajatelj MBM MEDIA d.o.o., Portorož. Distribucija preko Pošte Slovenije v gospodinjstva občin Ankaran, Koper, Izola in Piran. Število izvodov 27.200. Uredništvo: Pristaniška 14, 6000 Koper, urednistvo@obalaplus.si. Oglaševanje: marketing@obalaplus.si. Odgovorni urednik Mauro Belac, mauro.belac@obalaplus.si. Urednik Tomaž Perovič, tomaz.perovic@obalaplus.si. Člani uredništva: Boris Šuligoj, Bojana Leskovic, Nataša Benčič, Dorjan Marušič, Manca Hribovšek, Sašo Mejak, Katja Pegan, Eva Branc, Andreja Comino, Milica Golijanin, Andreja Čmaj Fakin, Nataša Fajon in Petra Mežnarc. Oblikovanje Emigma d.o.o. Prelom tiskane izdaje Tedy Grbec, GT-design d.o.o. Urejanje spletnega portala Elvis Dobrilovič. Stališča avtorjev prispevkov ne izražajo nujno stališč uredništva. Za točnost podatkov in podpisanih vsebinah odgovarjajo avtorji oz. naročniki objav. Avtor nepodpisanih vsebin je uredništvo. Promocijska sporočila in naročene objave so ločena od uredniških vsebin in označena z oznako ©.

Datum izida 26. junij 2025.

Strani s podnaslovom OBALApplus AKTUALNO sofinancira Ministrstvo za kulturo RS.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KULTURO

MILIJON EVROV ZA NOVOSTI V ŽUSTERNI

V sklopu naložbe so uredili kanalizacijo bazena, okoli njega postavili novo inox ograjo, stene severno in južno od bazena oblekli v istrski peščenjak ter zamenjali drogove javne razsvet-

ljave, ki osvetlujejo bazen. Tlaki na prenovljenem delu so po novem dvignjeni za več kot 40 centimetrov, kar bo preprečilo poplavljanje morja. Poležavanju na soncu so namenjene nove

široke betonske klopi, oblečene v les, nekatere imajo še nadstreške, ki nudijo prijetno senco. Za preoblačenje so na voljo novi garderobni prostori, za prhanje pa je nameščen dodaten

tuš. Ob morju je urejen še dodaten, tretji vhod v morje, vsi vhodi pa so odslej tudi varnejši, saj je izvajalec del izdelal nove, širše stopnice, za večjo oporo pa po sredini stopnic namestil ograjo.

MICHELINOVA ZVEZDICA OSTAJA V PORTOROŽU

Na Michelinovem zemljevidu letos sveti 12 slovenskih zvezdic. Z njimi se ponaša devet slovenskih restavracij, ena manj kot lani. Ana Roš je s Hišo Franko v Michelinovem vodniku za leto 2025 obdržala najvišje priznanje, tri zvezdice, restavracija Milka s kuharskim mojstrom Davidom Žefranom je obdržala dve, še sedem restavracij se ponaša z eno. Eno zvezdico je obdržala restavracija Cob iz Portoroža, kjer ustvarja Filip Matjaž. Slednji je prejel tudi priznanje Young Chef Award, nagrado Sommelier Award Anže Kristan iz Gostilne pr Lojzetu, Service Award pa je šla v roke Janu Sinčiču iz Salicornie. Priznanje Michelin Selected, ki ga prejmejo restavracije z izrazitim občutkom za kakovostne sestavine in potencial za kulinarčno odličnost, daje nov zalet vsem gastronomskim zgodbam, ki se snujejo v kleti Vinakoper in restavraciji KOGO.

LADIJSKI PREVOZI MED OBČINAMI – LETOS DRAŽJI

Tudi to poletje bo med štirimi občinami slovenske Istre potekal ladijski prevoz. V sklopu projekta, ki poteka že več let, se bodo lahko tako turisti kot domačini od Ankarana do Pirana vozili od 1. julija pa vse do 7. septembra. Ladja bo plula dvakrat dnevno, dopoldne in popoldne, vsak dan, razen ob ponedeljkih. Prevoz bo izvajal Sandi Radolovič, s. p., z ladjo Zlatoperka, ki sprejme do 70 potnikov in ima

deset nosilcev za kolesa. Letos bo uveden nov cenik z ločenimi cenami za odrasle in otroke do 14. leta starosti. Cena vozovnic za odrasle znaša 4, 6, 8 ali 10 evrov, odvisno od relacije. Za otroke do 14 let so cene prepolovljene. Prevoz kolesa stane 1 evro, ne glede na razdaljo. Vnaprejšnja rezervacija sedišč na ladji ni možna.



Amaterji ali saboterji, to je zdaj vprašanje

Slovinci nismo samo ujetniki nezadostne infrastrukture, ampak tudi ujetniki slabih gospodarjev teh cest.

Ni treba posebej razlagati, kakšne so razmere na glavnih slovenskih cestah. Javnost in z njo veliko novinarjev (in medijev) je na nastalo situacijo zaman opozarjalo že pred vsaj 20 leti, zato nam zdaj vsem prizadetim upravičeno ostaja v tolažbo malce poenostavljena in medijsko hitro unovčljiva dilema o odgovornosti za tak položaj. Vodijo prometno strategijo v tej državi amaterji ali saboterji?

Razlogov za takšno stanje v državi, ki se je doslej hvalila s svojo prometno lego, je sicer več, so precej kompleksni in niso enostavno rešljivi. V času razcveta populistične politike je povsem logično, da je trenutna politična opozicija, ki jo vodi Janez Janša, celotno krivdo za zastoje preprosto zvalila na sedanjo koalicijo. Ta je za kritike seveda sama kriva, saj je ob vsej zahtevnosti prometne zaostalosti tik pred volitvami podprla nadvse romantične in dovolj nestrokovne oziroma nepremišljene strateške pobude daleč prevrednotenih civilnih iniciativ. Tako sta koalicijski stranki Levica in Gibanje Svoboda (pa tudi Vesna in DeSUS) podprli zahtevo očitno preveč vplivnega gibanja Glas ljudstva z naslovom Moratorij na širjenje cestne infrastrukture. V njej so pred volitvami zapisali: »Zahtevamo začasno ustavitev vseh načrtov za širjenje cestne infrastrukture z namenom odprave ozkih grl, saj s tem dolgoročno poglobljamo probleme. Prednost je treba dati zmanjševanju mobilnosti in tistim ukrepom, ki prenesejo potovanja na manj škodljive oblike mobilnosti in prometna sredstva.«

Lepše strateške neumnosti svojih nasprotnikov si opozicija ni mogla želeti in zdaj lahko številni šoferji in njihovi sopotniki, ujeti v številne zamaške po slovenskih cestah, veselo prebirajo norčevanje opozicijskih politikov in njihovih medijev iz tovrstne infrastrukturne politike. Golobova

vlada je ustanovila tudi Podnebni svet, znanstveno-posvetovalno telo, katerega predstavniki so v osrednjih državnih medijih večkrat učeno razlagali poslušalcem, da je gradnja dodatnih avtocestnih pasov škodljiva, saj naj bi dodatne ceste pospeševale dodaten promet in s tem dodatne prometne zastoje.

ŠE ZDALEČ NISTA KRIVA SAMO LEVICA IN GIBANJE SVOBODA

Kdor se je kdaj vozil v tujini, seveda ve, da ni čisto tako. Ni treba daleč. Lep primer je sosedsnja, izredno prometna italijanska avtocesta med Trstom in Benetkami, po kateri je bilo že pred 30 ali 40 leti nadvse težko priti do Benetk, na beneško letališče, mimo Benetk v druge italijanske kraje. Pred kakimi petimi leti so po nekaj letih večinoma dogradili tretji pas, zgradili so obvoznico mimo Benetk in zadnja leta promet teče gladko navkljub podvojenemu obsegu prometa v primerjavi s preteklimi desetletji. Tudi v Gradec in Celovec se avtomobili peljejo po šestpasovnicah. Celo Zagreb je prehitel Ljubljano in gradi šestpasovnico. Omenjena kritika opozicijskih strank Levica in Gibanja Svobode je kljub tako očitno nezrelim strategijam izrazito pristranska že zato, ker je slovensko prometno politiko v zadnjih 20 letih najdalj narekovala prav desnosredinska politika. V odločilnih letih je prometno strategijo trikrat in ključno določal Janez Janša s svojimi poslušnimi ministri in strokovnjaki, ki so zdaj »parkirani« na vplivnih mestih državnih podjetij. Danes je tudi dovolj jasno, kako blizu desnosredinski politiki sta bili vladi Boruta Pahorja ali Mira Cerarja. Oba sta si prizadevala prodati strateško Luko Koper in železnice tujemu kapitalu. Miro Cerar si je močno prizadeval, da bi v lastništvo drugega tira (državnega 2TDK) pripeljali Mađzare. Peter Gašperšič pa je leta 2014 na

zaslišanju izjavil, da drugega tira še vsaj 30 let ne potrebujemo. Za nagrado je postal minister, kasneje član uprave Darsa in zdaj vodja Darsove službe za trajnostni razvoj. Ob tem moramo poudariti, da stranka SD, Alenka Bratušek in Marjan Šarec niso podprli moratorija zgoraj omenjene civilne iniciative.

ROBERT GOLOB NI PREPRIČLJIV

Vodstvo Gibanja Svobode je Janševim očitkom o povsem zgrešeni prometni strategiji odgovorilo, da so očitki o njihovi soodgovornosti za zastoje na cestah poenostavljeni in da ne upoštevajo konkretnih ukrepov, ki jih izvaja Golobova vlada. »Naš cilj nikoli ni bil zaviranje razvoja, temveč preusmeritev s pretežno cestne mobilnosti k bolj trajnostnim oblikam, kar je v skladu z evropskimi cilji in sodobnimi pristopi k reševanju mobilnosti,« se zdaj branijo v Svobodi. Ponovili so Golobovo izjavo iz državnega zbora: »Naša vlada je prva od leta 2009, ki je zares zastavila vlaganja v avtocestni križ, v izboljšave.« Na vprašanje, naj naštejejo, kaj je bilo konkretno narejenega na avtocestnem križu, pa odgovori niso najbolj konkretni. Navajajo, da so začeli vlagati v obnovo najbolj obremenjenih delov avtocestnega križa, da izboljšujejo upravljanje zastojev preko Darsa (hitreje predstavljajo zapore, urejajo pasove in opravljajo dela tudi ponoči). Vzoredno z obnovo cest uresničujejo tudi rekordna vlaganja v obnovo železnic.

Letos bodo v cestno in železniško infrastrukturo investirali skoraj eno milijardo, prihodnje leto 1,2 milijarde.

Po letu 2009 se v avtoceste ni več vlagalo, se izgovarja vodstvo Gibanja Svoboda.

NEKAJ IZ ARHIVA

Vlada je na primer leta 2004 (v času vlade



Antona Ropa, LDS) sprejela uredbo o pripravi DPN za gradnjo tranzitne hitre ceste Koper-Dragonja. Ob aprilskem obisku ministrice za infrastrukturo Alenke Bratušek v Kopru smo lahko izvedeli, da načrtujejo sprejem tega DPN šele leta 2027 (po 23 letih). Od tedaj pa bodo potrebovali še najmanj 8 do 10 let za dokumentacijo, odkupe zemljišč, gradbeno dovoljenje, izbiro izvajalcev in gradnjo te ceste.

Leta 2016 smo tedanjega infrastrukturnega ministra Petra Gašperšiča vprašali, kateri cesti bo dal prednost (tretjemu pasu med Ljubljano in Postojno ali tretji osi), odgovoril je, da absolutno prej tretji osi. Po devetih letih je tretja os še zelo na začetku.

Približno 13 kilometrov tretjega pasu od Ljubljane do vrhniškega klanca že od avgusta leta 2023 čaka na okoljevarstveno soglasje z ministrstva za okolje.

Niti približno ni jasno, kdaj se bo tretji pas od Ljubljane proti Primorski začel graditi. Sedaj končujejo zgolj priključek Brezovica-Dragomer, ki pa ne povečuje pretočnosti na Primorki.

Za tretji pas na štajerski cesti (15 kilometrov) so vlogo za okoljevarstveno dovoljenje dali skoraj istočasno kot za tretji pas proti Primorski, ga že zdavnaj dobili in

BORIS
ŠULIGOJ



dela tudi oddali, toda Državna revizijska komisija je razveljavila izbiro izvajalca, dela (vredna med 80 in 100 milijonov evrov) so oddali vnovič. Zdaj vse zanima, ali bo kdo vnovič zahteval revizijo.

DARS DOPUŠČA POČASNA VZDRŽEVALNA DELA

Neverjetna počasnost in neučinkovitost ob pripravi dokumentov za gradnjo kratkih tretjih cestnih pasov ali drugih zelo nujnih cestnih odsekov pa je samo vrh ledene gore cestne zaostalosti in zablode. Dodatno zaostalost pospešujejo nujna vzdrževalna dela na cestah, čeprav se zanje ve že več let vnaprej. Upravljavci cest dobro vedo, da imata asfalt in beton ob določeni prometni obremenitvi določen rok trajanja. Če vnaprej vedo, da bodo morali določeno cesto povsem zapreti, potem bi seveda pričakovali, da bi prej zgradili alternativno pot ali tretji pas. Že pred časom smo spraševali Dars, zakaj ne poskrbi, da bi na različne načine ublažili posledice nujnih vzdrževalnih del. Lahko bi odprli manj gradbišč hkrati, lahko bi od izvajalcev zahtevali hitrejšo izvedbo del, lahko bi dajali prednost tistim izvajalcem, ki bi zagotovili krajši čas obnove, lahko bi organizirali dela tudi v nočnem času, lahko bi predhodno zgradili (uredili) dodatne pasove ali alternativne poti, kajti ceste bo treba zmeraj obnavljati. Idej o podobnih ukrepih je gotovo še več. A ne v Sloveniji. Slovenci nismo samo ujetniki nezadostne infrastrukture, ampak tudi ujetniki slabih gospodarjev

teh cest. Največje ovire na slovenskih cestah so trenutno na odseku AC Slovenske Konjice-Dramlje, na obvoznici v Ljubljani, na odseku med Ljubljano in Brezovico in na odseku med Kozino in Črnim Kalom na primorski avtocesti.

Odsek med Kozarjami in Brezovico (proti Primorski) je najbolj obremenjen v državi z več kot 82.000 vozili povprečno na dan, od tega skoraj 11.000 tovornjaki.

Povsem rutinska posodobitev vodovoda na Šmarski cesti proti Hrvaški, ki bi lahko bila izvedena kadar koli v letu, je do 20. junija terjala polovično zaporo ceste, semafor je povzročal zastoje, velik del tranzitnega prometa pa se je preusmeril na obalno cesto mimo Izole, Strunjana in Lucije. Ker pa je ta cesta že sicer dobra preobremenjena, so avtomobili dodatno obremenili številne lokalne poti zalednih vasi slovenske Istre: Korte, Šared, Malijo, Sv. Peter, Šmarje, Gažon in druge vasice, kjer postajajo domačini vse večji ujetniki slabih državnih cest.

SLOVENIJA MENDA NE SME GRADITI CEST, KER TE KORISTIJO HRVAŠKI Nema lokrat lahko slišimo novinarji kritike iz nekaterih drugih predelov Slovenije, češ da si Istrani primerne ceste ne zaslužijo, ker bi bila namenjena turistom, ki vozijo na Hrvaško, zato cest v slovenski Istri menda sploh ne bi smeli graditi, pri čemer jih ne zanima, kako živijo prebivalci in kako deluje gospodarstvo slovenske Istre. Skoraj povsem enako, v resnici nazadnjaško stališče, zagovarja tudi stranka Levica za območje cele države. Dr. Nikola Janovič Kolenc, strokovni sodelavec za odnose z javnostmi Levice, je odgovoril, da v uvodu navedeni očitki opozicijskih strank na njihov račun zaradi podpore moratoriju gradnje cest niso utemeljeni: »Naš cilj ni bilo povzročanje težav, temveč nasprotovanje kratkoročnim rešitvam, ki dolgoročno poglobljajo prometne težave. Treba je začeti z usmerjenimi politikami, ki

omejujejo osebni avtomobilski promet in hkrati spodbujajo uporabo kakovostnega javnega prevoza. Namesto tega v Sloveniji nadaljujejo zgrešene politike preteklih desetletij. Tak primer je izgradnja druge cevi karavanškega predora, ki bo omogočila še večji pritok turistov iz Avstrije in Nemčije proti Hrvaški, kar bo povečalo prometne gneče na slovenskih cestah. Hkrati pa je železniški prevoz med Ljubljano in Puljem še vedno minimalen, s samo dvema vlakoma tudi v poletni sezoni, ki zaradi visoke cene (19 evrov v eno smer) in dolgega potovanja (približno pet ur brez zamud) ni konkurenčen avtomobilskemu prevozu,« so pojasnili svoja stališča v Levici in dodali, da so zastoji na slovenskih cestah posledica »desetletja trajajoče politike, ki je spodbujala samo osebni avtomobilski prevoz, medtem ko sta javni (železniški) potniški promet in trajnostne oblike prevoza (kolesarjenje, hoja) ostale zanemarjene.« S tem odgovorom je Levica samo potrdila očitke za zamude pri gradnji cest.

POLSTOLETNI BOJ ZA CESTO V ISTRI V piranski občini so naredili nov korak in spremenili dosedanje določitev, saj so Darsu po moratoriju prižgali zeleno luč, da nadaljuje priprave na začetek gradnje odseka Jagodje-Lucija, češ da jih bo rešil prometne gneče. Odločitev se zdi na prvo žogo logična. Pri tem pa opozarjamo na zadržanost ob Darsovih obljubah, da ta cesta ne bo pripeljala piranski občini dodatnih prometnih obremenitev. Odsek Jagodje-Lucija bo narejen prej kot tranzitna šmarska cesta Koper-Dragonja, zato lahko pričakujemo preusmeritev tranzita proti Istri skozi Lucijo. Kaj to pomeni za piransko občino, pa smo lahko občutili zdaj, v dveh mesecih polovične zapore šmarske ceste pri Idili. Veliko tranzitnega prometa se je s Šmarske ceste usmerilo skozi Lucijo, nastajali so zastoji med Sečoveljami in Belvederjem. Glavnina tranzitnega prometa se je valila skozi dva parka: Strunjan-ski in Krajinski park Sečoveljske soline.

NOVA CESTA ZA TRANZITNI PROMET OD KOPRA DO DRAGONJE PA NE BO NAREJENA ŠE VSAJ KAKIH 10 LET. Edini majhen napredek pričakujeta Luka Koper in sam Koper, kajti Dars gradi (1,4 kilometra dolgo) serminsko vpadnico do pristanišča, ki naj bi bila zgrajena do konca leta 2026.

Spomladi leta 2026 pa Dars obljublja začetek gradnje še (en kilometer dolge) bertoške vpadnice mimo Škocjanskega zatoka in Sermina v Koper.

V času, ko bo potekala gradnja obeh vpadnic, je predsednik uprave Darsa Andrej Ribič obljubil izvetje plačevanja vinjet na obalni cesti med predorom Markovec in Škofijami. Koprski župan Aleš Bržan je napovedano začasno ukinitve vinjet na kratkem odseku obalne ceste označil kot priložnost: »V času brez vinjet bomo lahko natančneje ugotavljali, koliko so vinjete na obalni cesti krive za večjo gnečo in zastoje na vzporednih cestah. Prav tako bo Dars lahko natančneje izračunal finančne posledice ukinitve vinjet na tem 10-kilometrskem odseku. Zdaj vsi samo ugibamo, kolikšne bi bile finančne izgube zaradi ukinitve vinjet na obalni hitri cesti.« Nič pa ne kaže, da bi kaj kmalu začeli z rekonstrukcijo stare Šmarske ceste, ki so jo predstavniki ministrstva in Darsa obljubili Kopru že leta 2016, da bi lažje dočakali novo hitro cesto Koper-Dragonja. Zahtevna rekonstrukcija naj bi namreč stala več kot 30 milijonov evrov, zato bodo vozniki tudi tukaj še dolgo obsojeni na vse večje zastoje na cestah. Slovenci zamujajo v službe, v šole, na predavanja, na sestanke, zdravniške posege in preglede, prometni zastoji prinašajo tudi gospodarsko in seveda okoljsko škodo. Ljudje se doslej še niso uprli, ampak v glavnem stoično prenašajo politična prerivanja in medsebojne obtožbe, kdo je naredil manj in kdo največ. Položaj na cestah je več kot zgovoren, da različne slovenske politike v zadnjih 20 letih niso opravile osnovnih nalog in so v dobršni meri zapravile prednosti države na pomembnem evropskem križišču. Morda pa bi bilo le dobro vedeti, ali je položaj posledica zgolj popolne nesposobnosti ali morda celo namernega preusmerjanja infrastrukturnega potenciala v posamezne interesne sfere.

Tomo Borovničar Najbolj sem ponosen, ko pomagamo članom posadke

Že od nekdaj po morju plujejo ladje, ki skrbijo za to, da na vsakem koncu sveta prejmejo surovine in ostalo blago, ki ga potrebujemo za naš vsakdan. Samoumevno se nam zdi, da lahko vse pravzaprav dobimo ob vsakem času. Niti predstavljamo si ne, od kod je kaj prišlo, kolikšno pot je prepotovalo, v koliko pristaniščih je bilo ali koliko rok ga je natovorilo, pretovorilo, raztovorilo, kaj šele, da kdaj te roke kljub trdemu delu ostanejo brez plačila ... ali celo hrane. Vse to in mnogo več poznajo na Upravi za pomorstvo v Kopru ali natančneje na pomorski inšpekciji, ki predstavlja steber pomorske varnosti. Tam lahko celo odločijo, da ladja in blago oz. tovor na njej obtiči za določen čas. No, to se zgodi zelo redko, je poudaril njen direktor, mag. Tomo Borovničar, kapitan dolge plovbe, ki nam je predstavil delo tega pomembnega sektorja, ki skrbi za to, da ladje varno zapuščajo koprsko pristanišče. Ob besedi inšpektor se nam v mislih pogosto prikaže podoba (preveč) samozvestnega in še bolj (pre)strogega človeka, ki nas je obiskal z enim samim ciljem - da nas kaznuje. Zato je g. Borovničar že takoj na začetku pojasnil, da je osnovni koncept pomorske inšpekcije drugačen in specifičen, da tako on kot njegovi sodelavci nimajo ničesar skupnega s tovrstnimi opisi. Njihova vloga in poslanstvo je namreč biti v pomoč članom ladijskih posadk. Prva in najpomembnejša naloga pomorske inšpekcije je nadzor nad varnostjo človeških življenj oz. ladijskih posadk na morju. V sklopu tega nadzirajo, da so ladje primerno tehnično opremljene in ustrezajo vsem predpisanim standardom za varno plovbo. Sledi varnost morskega okolja, kjer nadzirajo, da ladja ne predstavlja tveganja za onesnaženje morja. Tretje področje so delovni in bivalni pogoji zaposlenih na ladjah, sledi pa mu še nadzor nad pooblastili pomorščakov, s katerimi člani ladijske posadke izkazujejo ustrezno usposobljenost.

ZA VSE LADJE VELJAJO ENAKA PRAVILA

Slovenija je članica Pariškega memoranduma o soglasju glede nadzora, ki ga opravlja pomorska inšpekcija, katerega članice so države EU in Kanada. Njegovo osnovno načelo je, da za vsako ladjo, ne glede na zastavo države, pod katero pluje, veljajo enaka pravila. Ker pa vsake ladje zaradi dinamike vplutij ni mogoče pregledati, sploh pa bi bilo to nesmiselno početi v vsakem pristanišču, jim pri odločanju, ali določeni ladji odrediti inšpekcijski pregled ali ne, pomaga tehnologija. Informacijski sistem Thetis, ki ga vzdržuje Evropska agencija za pomorsko varnost, določa prioritete inšpekcijskih nadzorov ladij. V njem so zbrani vsi bistveni podatki in zgodovina za vsako posamezno ladjo, saj se vanj vnašajo vsi izsledki inšpekcijskih postopkov. Sistem po zapleteni formuli izračuna, ali je določena ladja primerna za inšpekcijski pregled in kakšen naj bi ta bil. Najbolj enostaven je začetni, bolj zahteven je podrobnejši in najbolj obsežen razširjeni pregled. Pri tem se upošteva veliko dejavnikov, kot npr. vrsta in tip ladje, njena starost, kolikokrat je že bila pregledana, ali so bile pri preteklih pregledih že ugotovljene pomanjkljivosti in še bi lahko naštevali. Vrste in časi pregledov se razlikujejo in lahko trajajo od 4 pa vse do 8 ali 10 ur,



lahko pa se postopek celo nadaljuje naslednji dan. Osnovno pravilo je, da v času inšpekcijskega pregleda ladja nemoteno deluje, saj ta ne sme vplivati na delovne procese. Trgovske operacije zaradi pregledov ne smejo trpeti, je izpostavil Borovničar. Manjše pomanjkljivosti morajo ladje odpraviti že pred izplutjem, druge pa v določenem časovnem obdobju, če pa pomanjkljivosti predstavljajo resno nevarnost za ladjo, posadko ali morsko okolje, se ji lahko prepove izplutje, dokler jih ne odpravi. V izjemnih primerih, ko pomanjkljivosti v pristanišču ni možno odpraviti, pa se ladji dovoli izplutje le za enkratno potovanje, vendar le do najbližje ladjedelnice, kjer je mogoče izvesti popravilo.

POVELJNIKI LADIJ SO VESELI OBISKA INŠPEKTORJEV

Osnova in zelo pomemben del varnega ladijskega prometa predstavljajo predpisi. Da bi si lažje predstavljali njihov pomen, je vodja pomorske inšpekcije postregel s konkretnimi številkami. Pomorski inšpektorji nadzirajo in skrbijo za izvajanje 11 mednarodnih konvencij, 17 evropskih direktiv in uredb in približno 16 nacionalnih



predpisov. In še boljšo predstavo: ena tovarna ladja ima približno 85 različnih listin, kot so ladijska spričevala in drugi dokumenti. Najpomembnejša plat vsakega inšpekcijskega postopka je komunikacija. Tomo Borovničar je pojasnil, da je pogoj za uspešno izpeljavo inšpekcijskega nadzora posamezne ladje vzpostavitev pristne komunikacije med inšpektorjem in poveljnikom ladje oziroma člani posadke. Na ladjah namreč plujejo pomorščaki različnih nacionalnosti, ver in kultur in delajo v oteženih in nevarnih pogojih. Inšpektor se mora kot bivši pomorščak znati prilagoditi temu okolju in vzpostaviti medsebojno sodelovanje. Člani posadk vedo, da se nimajo česa bati. Nasprotno, inšpekcijski pregled jim je kvečjemu v pomoč, saj lahko tako izboljšujejo predpisane standarde v okolju, v katerem delajo in živijo. Tudi v skrajnem primeru prepovedi izplutja vedo, da je to dobro zanje, saj bodo kasneje po odpravi pomanjkljivosti lahko varno pluli.

BIVALNI IN DELOVNI POGOJI V SREDIŠČU POZORNOSTI

Kot nam je zaupal Borovničar, inšpektorji pri svojem delu veliko pozornosti posvečajo tehnični brezhibnosti in strukturi ladje, saj je ta najpomembnejša za varnost, še posebej pa so občutljivi na pomanjkljive delovne in bivalne pogoje članov posadke. Zgodi se namreč, da ti ne prejemajo plač ali pa imajo celo dvojne pogodbe - eno, ki jo pokažejo inšpektorju, eno pa tisto resnično, z bistveno manjšim prejemkom za opravljeno delo. Slednje so včasih prisiljeni podpisati. Na srečo se mnogi odločijo to prijaviti in takrat se na inšpekciji takoj odzovejo, je zagotovil Borovničar: Vsako prijavo posadke jemljejo resno. "Zaupajo nam recimo, da niso dobili plač že nekaj mesecev. V takem primeru takoj ukrepamo in po potrebi ladjo zadržimo, dokler ne pridobimo vseh dokazov, da so vsi člani posadke prejeli zaslužen plačilo," je bil oster direktor inšpekcije. V prejšnjem mesecu smo tako ravnali dvakrat. "Brez kakršnekoli drame. Preprosto se je ladji prepovedalo izplutje, dokler ni bila posadka poplačana," je pojasnil in dodal, da ladjar kar se da hitro to uredi, saj vsak zastoj pri delovanju ladje veliko stane. "V največji ponos nam je, ko lahko tako pomagamo," je še poudaril Tomo Borovničar, ki v stavbi Uprave za pomorstvo, poleg koprskega pristanišča, skupaj s sodelavci bdi nad prihajajočimi ladjami.

Nočno življenje v slovenski Istri

“TURIZEM NISO SAMO SOBE”

Če se v koprskem mestnem jedru pogovarjate z gostinci, boste hitro izvedeli, da ima skoraj vsak lokal vsaj enega soseda, ki bo že ob 10.01 zvečer poklical policijo. Tako je v zimskem času, nič drugače pa ni v turistični sezoni.

Gostje so tako letos junija na Carpacciiovem trgu že dvakrat zapustili svoje pijače, saj je prihod policistov prekinil prijetno vzdušje prvih poletnih večerov. “Ne zahtevamo dogodkov skozi vse leto, ampak čez poletje. Kakšen občutek imajo turisti, ko vidijo, da v lokale prihaja policija?” meni gostinec, ki ima na enem najlepših koprskih trgov gostinski lokal. “Turizem niso samo sobe. Mi moramo turistom nekaj ponuditi. Občina se mora odločiti, če ga želimo ali ne”. Podobno mnenje je leta 2023 podal tudi direktor Turistične skupnosti Istrske županije Denis Ivošević na okrogli mizi turističnega foruma v Kopru. Na občini se držijo zakonov in ravna v skladu s predpisi, ki veljajo. Kakšna pravila pa veljajo na drugi strani mej, v hrvaški Istri, kjer večere zaznamujejo programi, ki trajajo pozno v noč? Tudi fotografije iz Trsta v večernih urah pričajo o neki povsem drugačni stvarnosti.



OBALA
časopis in portal
za slovesko Istru

Imate dejavnost? Si želite novih strank, več kupcev vaših izdelkov ali več naročnikov vaših storitev? Tukaj je pravi prostor za vas! Vaš oglas bo vsak mesec dosegel **27.200** gospodinjev v slovenski Istri! Pišite nam na marketing@obalaplus.si in predstavili vam bomo prednosti oglaševanja v časopisu in na spletnem portalu www.obalaplus.si

Vsi dogodki na enem mestu.

Obišči www.obalaplus.si/dogodki

Gostinci vidijo rešitev v tem, da bi občina izdala odlok, s katerim bi v poletnem času omogočili nemoteno delovanje lokalov: »Pri tem ne mislim, da bi imeli glasbo vso noč in motili stanovalce ... Gre preprosto za običajno zabavo in nočno življenje ob koncih tedna, ki bi ga ponudili tako turistom kot tudi lokalnemu prebivalstvu«.

MED OBRATOVALNIM ČASOM IN DOVOLJENJEM ZA HRUP

Gostinski lokali imajo določen redni obratovalni čas, ki največkrat traja do 22. ure. Obratovanje po tej uri velja za podaljšan obratovalni čas, za katerega morajo pridobiti posebno dovoljenje pristojnega organa. Dovoljenje lahko pridobijo le tisti lokali, ki v preteklosti niso kršili pravil glede obratovanja, javnega reda, hrupa ali drugih predpisov. Pomembno pa je poudariti, da dovoljenje za podaljšan obratovalni čas ne pomeni hkrati tudi dovoljenja za prekomerno obremenitev s hrupom. Zvočne omejitve po 22. uri določata zakon o javnem redu in posebna uredba o uporabi zvočnih naprav na javnih prireditvah. Hrup, ki moti nočni mir in počitek prebivalcev, je prepovedan, tudi če lokal deluje z dovoljenjem za podaljšano obratovanje. Če želi lokal predvajati glasbo na prostem ali na terasi po 22. uri, mora posebej zaprositi za dovoljenje za prekomerno obremenitev okolja s hrupom. To dovoljenje strogo določa najvišje dovoljene ravni hrupa, ki jih lokal ne sme preseči, da ne bi motil okolice. Koga in kaj pravzaprav moti?

KOLIKO DOVOLJENJ SO IZDALE OBČINE?

Mestna občina Koper je to poletje izdala dovoljenje za podaljšani obratovalni čas 66 lokalom (brez enkratnih dovoljenj). Od tega jih je 36 v mestnem jedru, 18 na obrobju (Olmo, Smedela, Žusterna, Škocjan) in 12 na pode-



MILICA
GOLIJANIN



želju (Bertoki, Dekani, Marezige, Šmarje).

V Izoli je občina dovolila podaljšan čas delovanja približno 15 lokalom – največkrat ob petkih in sobotah, večina je odprtih do enih ali dveh zjutraj. V Portorožu in Piranu ima večina gostinskih lokalov dovoljenje za obratovanje do treh zjutraj, vendar večina nima dovoljenja za prekomerni hrup.

V PIRANU BODO NADZIRALI HRUP Z MERILCI

Iz Občine Piran so sporočili, da so konec maja podpisali pogodbo za šestmesečni najem treh merilnih naprav, s katerimi bodo v letošnji turistični sezoni sistematično spremljali raven hrupa na določenih lokacijah v Portorožu. Naprave bodo nameščene na križišču ceste K stari cesti in ceste Obala, na križišču Koprške ceste in ceste Obala ter na začetku Senčne poti pri avtobusni postaji v Portorožu. »Gre za pilotski ukrep, o katerem smo se po koncu lanske turistične sezone dogovorili skupaj s portoroškimi gostinci,« so še dodali na občini.



RESTAVRACIJA
ZEPHYR
HOTEL
Portoroška 3
Plovanija – Buje – Hrvatska

Informacije in rezervacije na:
Telefon: +385 99 7127 777



Attività della Comunità nazionale Italiana

FINANZIAMENTI RTV: DOMANDA A RISPOSTA IMMEDIATA DEL DEPUTATO ZIZA AL PRESIDENTE GOLOB



Nel corso dell'ultima seduta del Parlamento, il deputato della CNI, Felice Ziza ha posto al premier Robert Golob una domanda a risposta immediata, sul finanziamento dei programmi italiani di Radio e Tv Capodistria. Riferendosi alla nuova legge sulla RTV nazionale, di cui le emittenti capodistriane fanno parte e che recentemente ha concluso il dibattito pubblico, ha chiesto impegni precisi dell'esecutivo per l'autonomia finanziaria dei programmi italiani. Le norme saranno prossimamente approvate dal governo e quindi depositate alla Camera di stato per il dibattito finale, che potrebbe chiudersi in autunno. Ziza ha ricordato le

difficoltà affrontate negli ultimi anni da Radio e Tv Capodistria, che hanno visto ridotti i loro organigrammi anche del 25 %. Dal 2018 ad oggi le cose sono leggermente migliorate, ma rimane l'incognita del futuro. Ziza ha rilevato che assieme al suo collega ungherese, ha chiesto fonti di finanziamento stabili e sicure per i programmi nelle lingue delle due Comunità



€

nazionali. Ha portato l'esempio dei finanziamenti pubblici in Italia per i programmi RAI in lingua slovena, che derivano completamente dal bilancio nazionale già da decenni. "Vorremmo dunque un sistema analogo, in cui il governo sloveno, primo garante dell'attuazione dei nostri diritti acquisiti, destini risorse dal bilancio statale anche alle nostre attività radiotelevisive" ha dichiarato il parlamentare italiano. Nella sua replica il premier Golob ha rilevato che il disegno di legge sulla RTV per le minoranze è impostato su una suddivisione degli oneri tra il bilancio statale e il canone RTV. Una soluzione accettabile per la CNI, ma a patto che sia chiarita esplicitamente la quota che la RTV nazionale deve stanziare regolarmente per Capodistria. "Il primo ministro dimostra sensibilità per i nostri problemi, come i governi precedenti del resto. Il clima instaurato è positivo. Quando la legge entrerà in dibattito parlamentare sarà una buona base per affrontare i problemi e apportare le necessarie correzioni in base agli standard più moderni" ha concluso ancora Ziza.

COLLEGIO DEI NOBILI: IL RESTAURO DEL PALAZZO QUASI COMPLETATO

Esiste ora anche una data ufficiale: il prossimo primo settembre il Collegio dei nobili, antico palazzo del centro storico capodistriano si appresta a riaprire i battenti per accogliere gli alunni della scuola elementare italiana Pier Paolo Vergerio- il Vecchio, al pianterreno e al primo piano, nonché gli allievi del ginnasio Gian Rinaldo Carli al secondo piano. Due anni di intensi lavori, scanditi anche da scavi archeologici, dalla scoperta di strutture di cui si era persa la memoria. Hanno portato all'ampliamento dei vani a disposizione, ma soprattutto alla loro ristrutturazione adeguandoli ai tempi moderni, alle necessità didattiche e di permanenza nello stabile di chi vi lavora o vi studia, senza contare le norme di sicurezza. Nuova

veste per le aule comuni, per l'aula magna per i musei scolastici, che raggruppano reperti molto antichi, unici, che numerose generazioni hanno usato anche nelle ore soprattutto di scienze naturali. Splende di nuova luce la palestra scolastica, che per quanto piccola, rappresenta un importante poligono per l'avviamento allo sport di decine e decine di ragazzi e ragazze. La cerimonia d'apertura sarà impreziosita

dalla presenza dei Capi dello Stato sloveno, Nataša Pirc Musar e italiano, Sergio Mattarella. Sarà l'occasione per intere generazioni di ricordare gli anni passati sui banchi di scuola, gli insegnamenti avuti da docenti di alto valore e per ribadire il legame sempre esistito tra la CNI e il Collegio dei Nobili, che non venne meno nemmeno alla metà degli anni 70 del secolo scorso, quando vi furono forti pressioni per il trasferimento degli istituti italiani in una sede nuova, alle porte della città.

CNI- RICORSO ALLA CORTE COSTITUZIONALE SULL'USO DELLA LINGUA ITALIANA

Lunghe ed infruttuose trattative con il Ministero degli interni non hanno lasciato altra scelta alla Comunità nazionale italiana: rivolgersi alla Corte costituzionale per fare chiarezza sull'uso della lingua italiana sui documenti di riconoscimento. In conferenza stampa ne hanno parlato con dovizia di particolari il deputato, Felice Ziza, il presidente della CAN Costiera, Alberto Scheriani e il legale al quale si sono rivolti per avere una consulenza, Aleksij Mužina, esperto di diritto amministrativo. Il parlamentare ha ricordato le fasi delle reiterate proteste per l'uso inadeguato dell'italiano sulle carte d'identità, dove la lingua minoritaria è stata collocata al terzo posto, anche dopo l'inglese. Una scelta infelice ed inammissibile hanno sempre sostenuto gli esponenti della Comunità nazionale. Lo si è fatto presente ai politici che si sono susseguiti alla guida del dicastero degli Affari interni, ricordando i dettami costituzionali valevoli nel territorio nazionalmente misti. Le repliche dei funzionari governativi sono state di vario tono, ma tutte negative. Si è andati dai problemi di natura grafica con i formulari delle carte d'identità, ad un accordo europeo sull'ordine delle lingue sino a quella più gettonata, ossia la mancanza di mezzi finanziari per ritirare tutte le carte finora emesse e sostituirle con altre rispettose del ruolo dell'italiano come lingua ufficiale nella fascia costiera. È stato possibile strappare soltanto la promessa che dal primo gennaio 2026 i documenti rilasciati saranno modificati come richiesto dalla CNI, soluzione inaccettabile. Da qui il ricorso alla Corte costituzionale. "L'uso paritetico delle lingue,



italiana e ungherese, nelle rispettive aree d'insediamento delle due Comunità nazionali, in armonia con la Carta costituzionale, va rispettata e situazioni del genere non devono più ripetersi", ha rilevato il presidente Scheriani. Ha assicurato il sostegno della CAN Costiera per la tutela dei connazionali, che presso la CAN troveranno il sostegno necessario per richiedere i documenti in linea con i dettami costituzionali. L'avvocato Mužina si è detto ottimista circa la soluzione della vertenza,

precisando che sarà necessario sfruttare tutti i gradi di giudizio possibili, facendo intervenire il Tribunale amministrativo. Si tratta di denunciare la violazione degli articoli 5,11 e 64 della Costituzione che regolano l'uso delle lingue minoritarie. La questione è stata definita di assoluta importanza per la CNI e è stata auspicata la sua soluzione definitiva. Intanto è stato possibile intervenire per evitare anomalie anche nel rilascio dei passaporti o delle tessere studentesche.

ISOLA: PROIEZIONE DEL FILM PARTHENOPE

La CAN Costiera, in collaborazione con il Consolato generale d'Italia a Capodistria, l'Istituto di cultura italiano di Lubiana e altre istituzioni, ha portato a Isola la proiezione della pellicola Parthenope. Il film è stato scritto, diretto e prodotto da Paolo Sorrentino. Si è trattato dell'ultimo atto della rassegna "Fare cinema", facente parte della settimana dedicata al cinema italiano. A salutare il pubblico presente, il Console generale Giovanni Coviello e il presidente della CAN Costiera, Andrea Bartole, alla presenza del presidente Alberto Scheriani. Il messaggio lanciato dal film è stato spiegato nella sua recensione dalla giornalista cinemato-

grafica Elisa Grando. Ha posto in risalto che pur avendo avuto molte nomination al David di Donatello, l'opera non ha ottenuto alcun riconoscimento formale, ma ha contribuito a dare di Napoli- città natale del regista- un'immagine ben diversa da quella spesso rilanciata dalla Tv o riportata sui giornali. La protagonista principale è una donna, inter-

pretata da Celeste Dalla Porta. Attraverso di lei si racconta la città, ma con una narrazione completamente diversa rispetto alla Napoli spesso associata alla criminalità, alla camorra" – ha spiegato la Grando. Sin dalle prime scene si coglie la bellezza dei luoghi – il film è stato girato tra Napoli e Capri "con una luce meravigliosa, dove la direttrice della fotografia, Daria D'Antonio ha svolto un lavoro meraviglioso" – ha affermato ancora la Grando.

LETTERATURA: INCONTRO CON BEATRICE SALVIONI

Beatrice Salvioni, scrittrice di Monza, è stata ospite a Isola della Comunità autogestita Costiera della Nazionalità Italiana e dell'Istituto Beletrina di Lubiana. L'incontro, moderato da Martina Vocci di TV Capodistria, è stato destinato in primo luogo agli studenti delle scuole italiane del territorio. Al centro

della serata il suo libro, *La Malnata*, già tradotto in 32 lingue tra cui lo sloveno, è ambientato nella Monza fascista del 1936. Durante l'incontro- confronto con gli studenti, la Salvioni ha parlato anche del mestiere di scrivere e dell'importanza della formazione, della forza della parola. A differenza di altre arti,

secondo lei, nella scrittura si pensa spesso che basti il talento. Invece c'è bisogno di metodo e studio per dare ordine alle idee e metterle su carta. Secondo l'autrice, ogni storia nasce anche da esperienze personali e dalle letture fatte nel percorso formativo. Ha ricordato i suoi primi libri, da Geronimo

Stilton a Fenoglio, Camus, King, Ginzburg, Calvino e Borges. Presenti all'incontro anche il Console generale d'Italia a Capodistria, Giovanni Coviello, e il presidente della CAN costiera, Alberto Scheriani, che ha sottolineato l'importanza di simili incontri per far progredire i giovani della CNI.

CAN ANCARANO: DECENNALE DELL'ATTIVITA', PREMIO A FRANCO ŽELEZNJAK

Assieme al Comune di Ancarani, il più giovane della Slovenia, ha festeggiato il decennale della sua Costituzione anche la CAN comunale. La cerimonia ufficiale si è svolta a Valdoltra, nell'ambito della Festa della musica, promossa assieme al Consolato generale d'Italia. L'istituzione nata automaticamente con la costituzione del nuovo comune nella fascia costiera, ha percorso un cam-

mino non sempre facile- come detto dalla sua presidente, Linda Rotter. Con il passare del tempo sono stati raggiunti pregevoli risultati. Si va dall'apertura della sezione dell'asilo in lingua italiana, alla sede della CAN e della Comunità degli italiani, che offrirà ottime condizioni di lavoro agli attivisti per progettare e realizzare tanti eventi di richiamo, dove in prima piano ci siano la lingua e la

cultura italiana. I connazionali di Ancarani possono contare sull'apporto della collaboratrice professionale Lara Može, che come detto dalla presidente svolge egregiamente le sue mansioni. In occasione dei primi 10 anni di attività la CAN di Ancarani ha voluto premiare una dirigente che si è particolarmente distinto per la sua presenza e abnegazione. La targa di benemerenza è andata-

ta a Franco Železnjak, primo vicesindaco italiano di Ancarani. Le celebrazioni del decennale per la CAN di Ancarani sono state impreziosite dal patto di gemellaggio sottoscritto con l'omonimo comune in provincia di Teramo. Le due Ancarani hanno individuato tanti possibili spunti per collaborare in campo economico e culturale.

V Generali galeriji razstavlja umetnik Silvester Plotajs Sicoe

LJUBLJANA – V GENERALI GALERIJ SO SE LJUBITELJICE IN LJUBITELJI UMETNOSTI ZBRALI NA ODPRTJU DRUGE RAZSTAVE V LETOŠNJEM LETU, S KATERO V GENERALI ZAVAROVALNICI NADALJUJEJO SVOJO PODPORO SLOVENSKEMU LIKOVNEMU USTVARJANJU IN KULTURNI DEDIŠČINI. PO 10 LETIH SE JE V GALERIJO VRNIL UMETNIK SILVESTER PLOTAJS SICOE IN PRAV ZA TO PRILOŽNOST PRIPRAVIL NAJNOVEJŠI OPUS DEL, KI GA JE POIMENOVAL POT K SVETLOBI.



Tokratna razstava je prav posebna, saj letos mineva 10 let odkar je v Generali galeriji svoja umetniška dela prvič razstavljal umetnik Silvester Plotajs Sicoe. Prav zaradi obletnice so se v Generaliju odločili, da slikarja v tem letu znova povabijo k sodelovanju. Na tokratni razstavi umetnik razstavlja nov cikel slik, ki je nastajal v zadnjih dveh letih, torej med letoma 2024 in 2025. Naslikane so prav za najnovejšo razstavo v Generali galeriji. Naslov Pot k svetlobi je pomenljiv, saj je povezan s slikarjevo težko osebno preizkušnjo, ko v letu 2023 zaradi bolezni oči ni mogel ustvarjati.

»Vsaka razstava v Generali galeriji pripoveduje edinstveno zgodbo ter daje umetnosti priložnost, da nas nagovori. V Generali zavarovalnici podpri

umetnosti dajemo velik pomen, saj je neločljivo povezana z enim od naših strateških temeljev – trajnostnostjo. Vsako leto gostimo izjemne umetnike, ki svoja dela prav v Generali galeriji predstavljajo širši javnosti. Še posebej pa me veseli, da se umetniki vračajo, kot je to storil Silvester Plotajs Sicoe, ki je svoja najnovejša dela ustvaril in jih premierno predstavil prav TUKAJ in ZDAJ, v naši galeriji,« je ob odprtju povedala **direktorica marketinga in odnosov z javnostmi v Generaliju Svetlana Almaš.**

Naslovi slik, kot so Sijalka, Več kot luč, Oblika plazme, Mislim plazmo nas popeljejo do novih vsebin v slikarjevem opusu, kjer je prvič upodobil motiv luči, svetlobo in energijo. »V njegovem slikarstvu so bile vedno prisotne barva, svetloba, energija in sproščenost. Močan in izrazit kolorit je bil že od nekdaj njegovo glavno likovno sredstvo, vendar v teh slikah veliko bolj občutimo veselje in hkrati tudi slikarjevo strast do ustvarjanja,« razstavo opisuje **kustosinja galerije Petra Bizilj Silva.**

Odprtje razstave je z nagovorom pospremil tudi **likovni kritik dr. Sarival Sosič**, ki je dejal: »Ko gledam dela umetnika, razmišljam, kaj vse vidijo njegove oči, kaj vidijo oči slikarja, umetnika, enega najbolj izrazitih koloristov v slovenski likovni umetnosti, enega najbolj prepoznavnih avtorjev v tem slogu, ki zelo studiozno združuje na eni strani barvo in na drugi strani kompozicijo, ki je zelo posebna. Kombinacija med določenim geometričnim zaznavnim poljem in delno abstraktnim poljem v ozadju sliki doda možnost za naše asociacije. To polje je polno barvne dinamike, barve so živahne, divje, z njimi slikam doda humor, veselje, predvsem pa živahnost nad samo umetnostjo.«

Sicoe motive, ki zaznamujejo likovne podobe, jemlje od vsepovsod; iz podzavesti, sanj, literature, narave, filma. Ko začne slikati, nima vnaprej določene zamisli, kaj bo naslikal. Prva stvar, ki jo da na platno, je prav barva. Nato okoli nje gradi svet, ki je lahko pripoveden ali figuralen. Šele na koncu se odloči, kaj bo na sliki. Med njegovimi priljubljenimi motivi opazimo veliko elementov in podob iz vsakdanjega življenja. V opusu slik Silvestra Plotajsa Sicoea gre za nekakšno novo rojstvo, ko se nenadoma pojavi svetloba v temi in iznenada vidi jasno okoli sebe. Generali zavarovalnica v skladu s svojimi trajnostnimi zavezami nenehno vlaga v družbeno odgovorne projekte. V osrčju teh prizadevanj je zlasti Generali galerija, v kateri že več kot desetletje podpirajo slovenske umetnike in se zavzemajo za ohranjanje slovenske kulturne dediščine. Posebna zahvala gre ob tem predvsem družbi Generali Investments d. o. o., podporniku Generali galerije od vsega začetka do danes.

»Generali Investments že desetletje podpira Generali galerijo. Naša podpora galeriji odraža zavezanost družbeni odgovornosti, saj prepoznavamo pomen umetnosti in kulture za razvoj družbe. S podporo umetnikom spodbujamo ustvarjalnost in pomagamo ureničevati njihove cilje. Hkrati omogočamo dostopnost umetnosti širši javnosti ter prispevamo k bolj vključujoči in povezani družbi,« dodaja **predsednica uprave Generali Investments Melita Rajgelj Ozebek.**

Prav tako se družini Gantar, pokrovitelju galerije, katere pobudnik in ustanovitelj je bil Matjaž Gantar, iskreno zahvaljujejo za podporo in sodelovanje pri delovanju galerije.

KJE?

Generali galerija, Dunajska 63, Ljubljana

KDAJ?

Razstava je na ogled do 5. 9. 2025, Generali galerija je odprta med delovniki od 8. do 18. ure.



MODULKITCHEN

MODULKITCHEN je sinonim za kakovost in prilagodljivost. Naše letne kuhinje, ki so 100% domači proizvod, so zasnovane tako, da se popolnoma zlijejo z vašim zunanjim prostorom ali vinsko kletjo ter ponujajo maksimalno funkcionalnost. Vsaka kuhinja je izdelana iz **eloksiranega aluminija in kompozitnih plošč**, ki zagotavljajo izjemno odpornost na vremenske vplive, hkrati pa omogočajo enostavno vzdrževanje.



Oblikujte svojo zunanjo letno kuhinjo in uživajte na prostem

Popolna prilagodljivost
Sestavite si kuhinjo po svoji meri z različno postavitvijo modulov tako na prostem kot v vinski kleti.

Odpornost na vremenske vplive
Kakovostni materiali zagotavljajo dolgotrajno obstojnost.

Vgradnja vseh vrst aparatov
V kuhinjo lahko vključite hladilnik, pomivalni stroj, vinsko vitrino, žar in druge naprave po vaših željah.

Elegantni dekorji
Kombinacija lesa, kamna in različnih barvnih odtenkov se popolnoma prilega vašemu zunanjemu prostoru kot ambientu vinske kleti.

Enostavno vzdrževanje
Materiali so odporni na vlogo, UV-žarke in druge zunanje dejavnike.

Izdelano v Sloveniji!



Z našim inovativnim konfiguratorjem lahko hitro in enostavno ustvarite svojo idealno letno kuhinjo. S tehnologijo obogatene resničnosti (AR) le to postavite neposredno na svoj vrt, teraso ali v vinsko klet, ter si še pred naročilom ogledate, kako se prilega vašemu prostoru.





064 280 660



info@modulkitchen.com

www.modulkitchen.com

Janez Bogataj

ETNOLOG, UMETNOSTNI ZGODOVINAR. LETNIK 1947. NA LJUBLJANSKI FAKULTETI JE ŠTUDIRAL ETNOLOGIJO IN UMETNOSTNO ZGODOVINO, MAGISTRIRAL, LETA 1988 JE POSTAL REDNI PROFESOR IN VODIL KATEDRO ZA ETNOLOGIJO SLOvencev. LETA 2009 SE JE UPOKOJIL, A JE ŠE NAPREJ DEJAVEN NA RAZISKOVALNEM IN PUBLICISTIČNEM PODROČJU. UKVARJA SE Z ETNOLOGIJO SLOvencev IN ZGODOVINO SLOVENSKE ETNOLOGIJE IN JE MED TISTIMI, KI SO PRVI RAZISKOVALI VSAKDANJO KULTURO IN NAČIN ŽIVLJENJA V PRETEKLOSTI. O TEM JE ZBRAL ZAJETNO DOKUMENTACIJO IN NAPISAL ŠTEVILNE ČLANKE IN KNJIGE, MED RAZISKAVAMI DEDIŠČINE PA JE BILA NJEGOVA POZORNOST NAMENJENA ROKODELSTVU, KULINARIKI, GASTRONOMIJI, ŠEGAM IN NAVADAM. TEMELJITO JE RAZISKAL POSAMIČNE JEDI, KRUH, MLEKO, KRANJSKO KLOBASO, POTICO IN KOLINE.

Kaj sta gastronomija in kulinarika?

Pojma pogosto mešamo. Gastronomija pomeni prehransko kulturo, način prehranjevanja. Kulinarika govori o kuhanju, torej je del gastronomije.

Vaša knjiga Hrana, najstarejše diplomatsko orožje, raziskuje učinke ...

... in strategijo, kako lahko skozi jedi, jedilne obroke, jedilne navade, kulturo omizij promoviraš države, pokrajine, kraje. Slovenija na tem področju ni naredila še ničesar, kar je tragično. Idejo za knjigo sem dobil, ko sem se v San Sebastianu udeležil svetovnega kongresa in ena od treh tem je bila gastronomska diplomacija. Poslušam in sem navdušen. Ko sem se vračal v Slovenijo, sem na avionu že napisal kazalo za knjigo. Zame je letalo na dolgih letih stimulativno in veliko knjig sem napisal na njem. Nikoli ne spim, prižgem luč, stevardesa mi prinese kozarec vina in potem odlično delam. Ko sem prišel domov, sem knjigo začel pisati, založba je bila navdušena. Malo manj sem navdušen zdaj, ko je knjiga izšla. Lepo je oblikovana, toda zelo slabo se prodaja. Tam, kjer se je založba nadejala, da jo bodo sprejeli kot priročnik, ni bilo nobenega odziva.

Ste bili kdaj na kakšnem diplomatskem kosilu, ki ga je priredila država?

Sem. Na Brdu pri Kranju sem bil na večerji s princem Charlesom, pa še na nekaj drugih srečanjih. Primer neurejenosti na tem področju je Trumpov obisk s soprogo pri prejšnjem papežu. Ta ga je vprašal, če mu soproga pripravlja potico. Novinarji, predvsem italijanski, so to površno slišali in na mesto potice napisali pico. To so objavili vsi svetovni mediji.

Mi pa nič?!

Če bi imeli strategijo, bi v nekaj dneh sredi Pariza, Londona ali Madrida morali narediti promocijo slovenske potice. Pa ne tako, da bi tja odpeljali celo delegacijo iz Slovenije, da se bodo tam fotografirali.



Potrebovali bi le nekaj ljudi, ki bi potico rezali in delili, in enega, ki bi jo promoviral. To je to.

Večerja s princem Charlesom. Ste imeli kakšne pripombe na jedilnik?

Pripomba je bila predvsem ta, da je bila premalo izkoriščena naša gastronomska kultura. Izbor jedi je bil mednaroden. Nasproti mene je sedel Leon Štukelj, zraven njega princ Charles in na drugi strani takratni predsednik države. Ko so prišli natakariji vprašat, ali bi kdo še, je Štukelj rekel, jaz bi še en štrukelj. Presenetilo pa me je, da Charles in njegovo spremstvo minimalno pojedjo. Velja tudi za vino. Disciplinirani ljudje.

To me je spomnilo na prizor iz filma Churchill. Ko je bil ta predsednik vlade, je

bil vsak teden na kosilu pri kralju. Kralj je pil vodo, Churchill pa penino. Čez čas je kralj vprašal Churchilla, kako lahko toliko pije. Ta mu je odgovoril: "Z vajo, vajo."

Še nekaj bi dodal k diplomaciji. Hodim na svetovna srečanja Gourmet, posebna kategorija v sporedu je gastronomska diplomacija, ki predstavlja knjige. Številne države in diplomatski predstavniki izdajajo knjige o kulinariki države, ki jo predstavljajo. Nimam podatka, koliko naših diplomatskih predstavništev ima zaposlenega kuharja, a je običajno tako, da diplomati s partnerji in kuharji izdajo kulinarično monografijo, ki je fantastična promocija države.

Če bi se na zunanjem ministrstvu kaj bistvenega premaknilo in bi vas prosili za

nasvet, kakšen jedilnik sestaviti, za recimo francoskega predsednika, kaj bi jim predlagali?

O tem moraš premisliti, ne moreš jedilnika kar stresti iz rokava. Vsekakor bi izbral nekaj, kar vem, da je blizu francoskemu okusu, najprej pa bi se pozanimal, kdo bo na tej večerji gostitelj. Kar pomeni, da gostitelj izkoristi priložnost in pove zgodbe o hrani, ki je na jedilniku. Zelo pomembno! Številne predsednice/ki držav to s pridom uporabljajo, velikokrat duhovito. Jedilnik bi vsekakor gradil na dejstvu, da je Slovenija zelo različna, to je naša temeljna značilnost in bi izbral krožnike za posamezne obroke z alpskega, panonskega, sredozemskega in osrednjeslovenskega sveta. Seveda ne bi predlagal kakšnega sufleja, ker vem, da jih Francozi bolje obvladajo. Izbral bi primarno in čim bolj enostavno hrano. Nedavno sem bil v dolini Soče, kjer smo ocenjevali teritorialne blagovne znamke. Bil sem zelo pozitivno presenečen. Vedno sprašujem, ali imajo kakšne goste iz Francije in kaj jih zanima, in spoznavam, da ljudje iz tujine vedno pogosteje sprašujejo po lokalni, regionalni hrani.

Bi bili Kitajci ali Japonci trši oreh?

Zagotovo. Spomnim pa se, da so v enem od turističnih krajev pred leti organizirali izobraževalni tečaj, kako skuhati riž. Res neumno. Zakaj? Učiti se kuhati riž, ki ga imajo vzhodnjaki doma. So pa zmeraj navdušeni nad proseno kašo! Sploh vse vrste kaše. Zahodni Evropejci poznajo kašo, ne poznajo pa teh briljantnih okusov. Še drug primer. Ko je urednica kulinarične revije z Nizozemske poskusila sladko/posiljeno zelje, je bila presenečena in na naslovnici revije je bilo zapisano Šokantna jed iz nove članice EU Slovenije, tudi fotografija je bila objavljena. Res pa je, da pri vsem tem nastopa velika težava. Pri nas poznamo samo dva ekstrema, eden je kulinarična dediščina, kjer še vedno mislimo na gastronomski muzej, na drugi strani pa ne znamo dediščine interpretirati na primeren način, prilagojen sodobnemu načinu prehranjevanja. Pomeni, ne samo količinsko, tudi katero hrano dodamo, kakšne so kombinacije. To, kar je bilo včasih za priloگو, je danes lahko glavna jed.

Kaj povezuje hrano po svetu? Je slovenska kulinarika podobna italijanski, avstrijski, madžarski?

Ja, ta problem je v Sloveniji močno prisoten, ker velikokrat slišim, da v Sloveniji nič nimamo, saj smo vse prevzeli od drugih. Na to lahko odgovorim s pregovorom: "Ni važno kopirati, ampak kapirati." Naši bolj ali manj davni predniki niso zgolj sedeli doma med hribi in dolinami, hodili so naokrog in prinašali domov določene recepte, a so jih vedno prilagodili tukajšnjim razmeram, načinu življenja in ekonomskim zmožnostim. Recimo juhe, kot jih danes poznamo, so se začele razvijati šele konec 19. stoletja. Najstarejša kuharska knjiga Valentina Vodnika iz leta 1799 ima zelo veliko receptov za brezmesne juhe. Tukaj je bila revščina in malokdo si je lahko privoščil dati meso v juho in skuhati govejo juho. Govedino so hranili za kakšen velik

praznik.

Zelo pomembno v Sloveniji je, da smo prilagodili recepte našim razmeram, določeni recepti pa so naše prednike motivirali, da so izumljali nekaj novega. Dejstvo pa je, da danes v sodobnem svetu jedi, ki so nekoč bile znamenje revščine, postajajo zanimive. Recimo že omenjeno sladko zelje, razne kaše itd.

Kateri del Slovenije je najbolj zanimiv?

Vsak. Ob vsakem kulturnem pojavu spoznam posameznika, družino, prebivalce kraja. Če bom imel kondicijo, bom enkrat napisal knjigo o Slovencih skozi žlico juhe. Poudarek, ki je povezan s pregovorom "jemo zato, da živimo, ne živimo zato, da bi samo jedli." Na tem področju je treba upoštevati zgodovinski razvoj, družbeno strukturo. Naša generacija, ki počasi odhaja, ima še negativne spomine na načine prehranjevanja. Nismo bili vzgajani, da bi v tem videli vrednoto. Nič pa ne naredimo zato, da bi nove generacije izobrazili. V šolah mi rečejo, če bi bili na šolskem jedilniku žganci, tega nihče ne bi jedel. Odgovorim, da seveda ne, ker tega ne poznajo. Premalo se zavedamo, da danes govorimo o medijski družbi in da se mediji premalo izkoriščajo. Ko sem se odločil, da bom napisal knjigo o prehrani na Slovenskem, bile so štiri monografije, gastronomije, alpske, panonske, sredozemske in osrednjeslovenske, sem se dogovoril s Slovenskimi novicami, da sem objavljajl vsak četrtek članke o prehrani na Slovenskem. Zakaj? Ker doseže najširši krog ljudi. Šele potem sem izdal knjigo.

Slovenija je razdeljena na 24 gastronomskih regij.

Tako je opredelila gastronomska strategija iz leta 2006.

Vi ste avtor te razdelitve. Po katerem kriteriju ste to naredili?

BOJANA
LESKOVAR



Vnesel sem jedi vseh časov, vseh družbenih skupin na zemljevid in tam, kjer so bile koncentracije teh točk največje, sem zarisal gastronomsko regijo. Te regije nimajo nobene povezave ne z občinskimi regijami niti političnimi pokrajinami, govorimo o kulturno-geografskih območjih, na katerih so določene prehranske posebnosti, ki jih druge regije nimajo. To ljudje zelo težko sprejmejo, češ, saj imamo tudi mi pražen krompir, ampak koncentracija je drugje. Od takrat naprej lahko povem, kaj je gastronomska formula Slovenije. Pravi, imamo eno jed, ki se imenuje različno, in imamo več različnih jedi, ki imajo isto ime. Recimo, prva je božični kruh, z imeni podprtnik, poprtnik, miznik, mižnjek, župnjek in tako naprej. To so hlebci boljšega belega kruha, ki so ga spekli za božič in ga imeli na mizi do božiča, največkrat pa za vse praznike, božič, Miklavž in Svete tri kralje. Kruh so tudi lepo oblikovali, na vrhu so bili kakšni ptički, rožice, danes tudi letnice in ta kultura se je zelo razvila. Na Dolenjskem in Štajerskem so celo društva, ki se s tem ukvarjajo.

Druga skupina različnih jedi z enim imenom so štruklji. Štruklji so testeni zvitki, z različnimi nadevi, slani ali sladki, kuhani, pečeni, parjeni, lahko so pa testeni žepki z različnimi nadevi, kar poznamo kot kobariške štruklje ali pa krape v Radečah. Zabeliš z ocvirki, ješ z zeljem, če so štruklji slani.

Tovarna Baci je pred dnevi praznovala stoletnico, čokoladne bonbone Baci pa še vedno delajo po starem receptu, 1500 na minuto. Imamo pri nas podobno tradicijo?

Imeli smo Brestanico, tovarno čokolade, ki so jo začeli patri trapisti, imamo Gorenjko, prav tako tovarno čokolade. Določene jedi še vedno znamo skuhati tako, kot so jih kuhali pred 100 leti. Vse značilne jedi sem obdelal v monografiji, se pravi kranjsko klobaso, žgance, štruklje, pogače, potice, koline, napisal sem, kdaj se prvič pojavijo, in omenil tudi jedi, za katere nimamo več receptov, je samo opisni recept. Koline sem opisal v dveh variantah. Ena je teme-

ljita strokovna študija od zgodovinskega razvoja do danes, druga pa je bolj dizajnerska in smo jo opremili s fotografijami Stojana Kerblerja. Oblikovalec si je zamislil platnice iz ustrojene kože krškopoljskega prašiča. Nismo dobili dovolj kože, zato je število knjig omejeno. Knjiga je zanimivo oblikovana in bi jo lahko za velike vsote prodajali na sejmu zbiralcev posebnih knjig, ki je vsako leto v Franciji.

A so koline edina tradicionalna jed, ki vsebuje tudi meso?

Ja. Koline so bile ritual, ne pomenijo samo zakola, ki so si ga lahko ljudje privoščili enkrat na leto. Dogajale so se pozimi, da so si lahko ljudje naredili zaloge hrane do takrat, ko jim je narava dala prve pridelke. Redkokdo si je lahko privoščil, da bi imel dvakrat koline. Prve so bile običajno okoli Martina, 11. novembra, da je bila zaloga mesa, prekajenega ali vložene-ga v mast ali zaseko, do božiča. Ker za božič in novo leto je bilo treba jesti meso, in to svinjsko, ker prašič rije z rilcem naprej. Za Martina pa je treba jesti perutnino, ker praska s kremplji nazaj. Če rečemo v prispodobi, martinovanske jedi pomenijo inventuro, božične pa strategijo. Pri božičnem kosilu ali večerji so naredili načrt za naslednje leto.

Koline so bile zelo pomembne ...

Tudi družaben dogodek je bil to.

Tudi. Danes vam bodo ob omembi kolin rekli, da je to stvar preteklosti, ker se zdaj zdravo prehranjujemo. Najnovejše raziskave so pokazale, kaj pomeni pozitiven holesterol, kaj pomeni pravilno krmljen prašič in njegova mast itd. Je pa zanimivo, da je bil prašič del družine. Nikoli niso rekli, zdaj te bomo pa zaklali, razen Primorcev, ki so rekli jutri te bomo ubili, drugje so rekli, jutri boš moral pa umreti. Ko so ga

zaklali, so ga položili na posteljo, zdajšnji stol za koline je mlada pogruntavščina. Stojan Kerbler je naredil presunljivo fotografijo, na kateri člani družine gledajo svojega mrliča/prašiča, ki leži v postelji. Tam so ga tudi razrezali, najprej so ga odpirali na zgornjem delu, da so pobrali drobovino in ostale mesne dele, na koncu je ostal prt, ki je bil njegova koža. Danes ne koljejo več pri vsaki hiši, združujejo se po vaseh, po krajih, po 20 in več domačij. Kupijo že zrejene prašiče in naredijo to kot veliko žurko in tehnološki dogodek hkrati in si potem razdelijo meso in mesne izdelke. Večkrat sem peljal svoje študente na koline. V slovensko Istro ali pa v Prekmurje, kjer imajo še vedno navado prašiča smoditi.

Pomeni?

Pokrijejo ga s slamo in jo zažgejo, da mu požgejo dlake. Če je pokrajina zasnežena, je to filmski prizor. Ko smo s študenti šli na koline, šli smo ob pol petih iz Ljubljane, so me vprašali, če bodo dobili kaj za malico. Seveda, sem rekel, potem ko prašiča zakoljejo, sledi malica. Kaj pa bo za malico, so vprašali. Odgovoril sem, da pečena kri. V en glas so vzkliknili tega pa ne bomo jedli. Rekel sem, kdor tega ne bo vsaj poskusil, mu ne podpišem indeksa. Naslednje leto sem uporabil drugačno metodo. Na vprašanje o malici sem odgovoril, da bomo malicali skupaj z domačini. In kaj bomo jedli? Razložil sem, da je eden od prednikov te družine v času, ko so se Prekmurci izseljevali na francoska posestva in bili tam poljski delavci, imel velik talent za kuhanje. Francozi so kmalu ugotovili, da ga je škoda za delo na polju in postal je kuhar na gradu. Dočakal je penzijo, se vrnil v Prekmurje in francosko jed, ki so jo kuhali na gradu, uvedel tudi tukaj v Prekmurju. In to boste vi danes jedli, sem jim obljubil. Gospodinji sem že prej rekel, da ne sme povedati, kaj je to. Narezala je ržen kruh in dala na vsako rezino kos pečene krvi. Komentarji so bili, to pa je francoska kuhinarika, super. Ko sem povedal, da je pečena kri, so ugotovili, da to sploh ni slabo. Klasičen primer, kako je treba sodobnega človeka, še posebej mladega, pripeljati na okus. Še en primer. Večkrat me povabijo v kakšno šolo, da predavam o kulturni dediščini. Na eni od šol me je ravnateljica povabila na kosilo, izbral sem šolsko kuhinjo. Kaj je za kosilo, sem vprašal. Bograč je bil odgovor. Poudarjam, da to ni bilo v Prekmurju. Ko sem se bližal tistemu kotlu za razdeljevanje in videl 2 zajetni kuharici z aluminijastimi zajemalkami, sem si rekel, tole bo pa bolj bogračeva juha. Ravnateljica mi je povedala, da otroci tega ne jedo radi, pogledajte, saj vse puščajo. Vprašal sem jo, če imajo šolski razglasni sistem. Imajo. Ste otrokom po razglasnem sistemu povedali zgodbo o bograču? Kakšna jed je to, od kod prihaja, kako se je razvila, kaj ta beseda pomeni v madžarščini. Hm, je rekla ravnateljica, zanimivo, a kje bom našla te podatke. Med drugim, recimo v moji knjigi, sem odgovoril. Otroci bodo komaj čakali, da to poskusijo, se pa morajo kuharice tudi potruditi, da bo

vablivo. Nisem preverjal, ali to delajo, si pa upam ugibati, da ne.

Kam se lahko razvije gastronomija? Po eni strani je preveč razgrajevanja hrane, kemičnih procesov, po drugi strani pa težnja, naj bo zdravo, zdravo!

To ni moje področje, a na tako vprašanje odgovorim uravnotežena prehrana. Slovenija mora na tem področju narediti še veliko, omenil sem že lokalno in regionalno hrano, štiri letne čase in verigo lokalnih dobaviteljev. Zadnja leta se te verige kar razvijajo, in veseli me, da pri delu na terenu spoznavam vedno več mladih diplomiranih agronomov in agronomk, ki so se začeli vračati na domačije starih staršev in začeli vzgajati določene vrtnine, pa tudi živali. Navdušen sem bil, ko sem spoznal dva mlada, ki predelujeta žafran v dolini Soče in sta razvila vrsto izdelkov z žafranom. Razvija se urbano čebelarstvo, kar ni samo slovenski izum, je pa velika zgodba. Ugotovili so, da je med urbanega čebelarstva bolj zdrav, ker rož ne špricaajo.

Kaj vi najraje jeste?

Priznam, nagnjen sem k močnatim jedem, štruklji so še vedno moja jed št. 1. V naši družini smo jih jedli večkrat, vedno primer-no letnim časom. Ko so bila zrela jabolka, smo jedli jabolčne štruklje, sicer skutne, rad imam krape, posoške štruklje. Stara teta, ki je živela z nami, je bila avstroogrska kuharica, pripravljala je ajdove krape z navdom iz meziva. To skuham kdaj tudi sam.

Kuhate?!

Če le imam čas. Vprašam se, grem raje kuhat ali pisat. V zadnjem času se prej odločim za pisanje. Če pa kuham, pa rad kuham sam, brez prišepetovalcev. Rad imam tudi ribe, imam dobre dobavitelje, da ribe niso iz vzgajališč ali iz Atlantika. Ko smo bili v Posočju, sem bil zelo vesel, ker so iz prekajenih postrvi naredili celo vrsto jedi. Recimo burger s prekajeno soško postrvjo in skuto iz doline Soče, spodaj pa naribana rdeča pesa. Odlično. Pa še nekaj, burger je prilagojen našim načinom prehranjevanja. Se pravi, ne previsok, ne preširok, da ti potem po komolcih ne teče sok. To naj delajo paconi v Ameriki, to je njihova kultura, njihov način prehranjevanja. Ta burger pa je prilagojen našim načinom prehranjevanja. Za konec, v Sloveniji je trenutno 14 kolektivnih blagovnih znamk, sem pa žalosten, ker v ta sistem niso vstopili na Primorskem. Zakaj? Slišal sem različne odgovore in noben ne obeta.

Izberite najbolj priročno **življenjsko zavarovanje**

in poskrbite za tiste, ki jih imate najraje.

Še posebej primerno je za vse, ki imate večje

finančne obveznosti, saj lahko višino zavarovalne vsote in obseg kritij prilagodite svojim potrebam.

✓ **VISOKA KRITJA V PRIMERU NEPREDVIDLJIVEGA**

✓ **IDEALNO ZA MLADE DRUŽINE Z VISOKIMI FINANČNIMI OBVEZNOSTMI**

✓ **DO 25 % UGODNEJŠA PREMIJA ZA AKTIVEN ŽIVLJENJSKI SLOG**

PROGRAM
SPODBUD
SavaFit



NIKOLI SAMI



SAVA
ZAVAROVALNICA

LEON MAGDALENC

TURISTIČNI
TERMITI GO
HOME



V prejšnji številki se je veliko pisalo o turizmu na obali, njegovi strategiji, številkah, cenah in perspektivi. Sam dodajam preprosto misel, da je turizem ena velika nadloga. Turisti pa nebodigatreba vsiljivci. Turist je prepričan, da je kraj, kamor stopa njegova noga, že del osvojenega turističnega kraljevstva, da mu je vse podrejeno, da lahko dela, kar hoče, svinja kolikor hoče, se dere kot sraka sredi noči in zahteva nemogoče. Turisti so navadni termiti, ki se zapodijo na naša priobalna polja in iz njih naredijo puščavo ali pa vse tam prisilijo, da se mu prilagodijo in podredijo. Prav zato se nihče več ne čudi, da se na elitnih lokacijah prodaja navadna krama, da lokalno kulinariko zamenjujejo globalni kioski hitre prehrane in vsak samo sešteva, kaj se mu bolj splača. Turisti so iz turistične destinacije naredili navadno nakupovalno središče na robu mesta. Na srečo to traja le nekaj mesecev. Gre za malo več kot sto dni mazohističenga trpljenja. Najprej neskončno fijakanje v vrstah po že zdavnaj preozkih magistralkah, potem stalno pritoževanje vsakega, ki misli, da si je za nekaj evrov kupil vstopnico v raj, in na koncu svinjanje po družabnih omrežjih. To slednje je postalo edini smisel turističnih ustavljanj na naši obali in tudi drugod po svetu je enako. Turist objavlja svoje selfije in čaka na všečke, potem iz vsakega svojega koraka na osvojenem ozemlju dela zgodovinski herojski podvig in se na koncu spremeni v moralizatorja najvišje kategorije. To se manifestira v objavljanju posnetkov razno raznih računov iz bifejev, oštarij ali hotelov z namenom, da nas, domačine prikažejo kot barbаре, ki hočejo služiti na njihov račun. Zanje je vse tako in tako predrago. Ja, kaj pa si mislijo ti nadležni vsiljivci? Da smo mi tu zato, da jim bomo odpirali vrata domačih ognjišč in jim zastonj delili vse iz svojih kleti in kašč zaradi njihovih lepih oči, še lepših avtomobilov in tečnih frocev? Čas je, da jim zapremo vrata, se tako kot na primer v kraljevini Buthau delamo malo vzvišene. Naj vsak turist za vsak dan bivanja na naši obali najprej plača takso sto evrov na dan, potem pa se začnemo pogovarjati, kaj bo dobil za ta drobiž. Zdaj je pravi čas za takšen ukrep, da se nam ne zgodita Bled ali Benetke. Na Bledu so nas pred leti prosili, naj v času turističnega stampea tujerodnih kobilic ne hodimo v njihovo bližino, Benetke pa bodo ob določenem številu napadalnih termitov zaprli vse mostove in dostope. Za začetek so že izrinili velike križarke iz zgodovinskega mesta. Kmalu bomo tudi tukaj ugotovili, da iz kruizerjev v Kopru nimamo nobene koristi. Le še večjo gnečo in še bolj zvočno onesnažena priobalna mesta. Saj vsi ti dnevni zavojevalci komaj čakajo, da pridejo nazaj na svoje plavajoče kazinoje in se zastonj preobjejo in prenapijejo. Skratka, dokler bomo še imeli odprta vrata za vse te napadalce, je edina obramba jasna. Za sto odstotkov zvišati vse cene storitev in dobrin, potem pa naj vidimo te junake.

KATJA PEGAN

SKUPNOST



Francozi so se odločili, da bodo dotrajane objekte svojih največjih muzejev obnovili s sredstvi, ki jih bodo zbrali z večjo vstopnino. To bi bilo lepo in prav, če se ne bi odločili za strategijo, ki nima nič več skupnega s temeljnimi vrednotami francoske javne kulturne službe: univerzalnost, enakost in odprtost. Ukrep je predstavnica Francoske demokratične konfederacije dela označila za »diskriminatornega«, saj bodo obiskovalcem iz držav, ki niso v območju EU (42 % jih je), s 1. januarjem začeli zaračunavati 30 evrov; 8 več kot preostalom državljanom EU. V letu 2027 naj bi ta model oz. strategijo prevzele tudi druge kulturne ustanove v Franciji. Zakaj se mi to ne zdi popolnoma novo in nepredstavljivo? Ker sem podobno idejo že slišala pri financerjih našega gledališča. Gledališče za otroke in mlade Svetilnik, ki je s svojim pedagoškim programom letos skupaj s svojimi švedskimi in srbskimi partnerji prepričalo gledališko stroko na razpisu za evropska sredstva, doma nikakor ne more dobiti zadostne podpore in ne more prepričati ministrstva za kulturo, da bi tudi na tem koncu naše države poskrbeli ter omogočili otrokom in mladim sistemsko urejeno financiranje otroškega in mladinskega gledališkega programa. Ministrica za kulturo je ob nastopu svojega mandata oznanila, da je kulturno-umetniška vzgoja njena prioriteta, kar se zdi razumno. Prav tako so se javno pridušali primorski poslanci, ki so ob ustanavljanju gledališča Svetilnik kritizirali sramotno ravnanje prejšnje vlade ter njen brezbrizni odnos do otrok in produkcije zanje v Gledališču Koper. Oni sami v novi vladi niso ravnali popolnoma nič drugače, le, da smo kot odgovor na vprašanje predsednice državnega zbora, ki se je za Gledališče Svetilnik zavzela, dobili odgovor iz kabineta MK, da predstave za otroke in mlade niso dovolj kakovostne. Pisci tega žaljivega besedila na MK so nam neznani. Po vsem tem političnem teatru je dejanskemu Gledališču Svetilnik ostalo samo še razumevanje lokalne skupnosti, strokovna podpora zaposlenih v Gledališču Koper, finančna podpora Luke Koper ter predvsem zavedanje ravnateljev in učiteljev osnovnih in srednjih šol na Obali, da je gledališče psihosocialna terapija in ne samo kulturna vsebina. In zdaj se vračam na začetek k različnim cenam vstopnic. Ne enkrat sem slišala za rešitev, naj otroci iz drugih občin, ki prihajajo na predstave Gledališča Svetilnik, plačujejo višjo ceno vstopnice, saj njihove občine nič ne prispevajo k financiranju. Nosi pa to neobirokratsko rezoniranje zrno soli: vsaj obalne občine (z izjemo Ankarana, ki to počne že ves čas) bi morale sofinancirati to edino profesionalno gledališče, če želijo svojim otrokom zagotoviti trajen dostop do kakovostnih gledaliških vsebin, ker ga država, kot kaže, ne bo. Neoliberalna govorica naših vladajočih uporablja izraz skupnost ne kot avtonomen politični subjekt, temveč kot orodje za prelaganje odgovornosti z države na posameznike in krajevne akterje. Tako uporabljen pojem skupnosti zamegli sistemske težave in zmanjšuje politično moč skupinske solidarnosti.

DORJAN MARUŠIČ

ALI JE SVET
NA ROBU
VOJNE?



K tokratnemu pisanju me je vzpodbudila javnomnenjska raziskava Ninamedie za časnik Dnevnik, ki je pokazala, da se 53 odstotkov Slovencev strinja s povišanjem sredstev za obrambo na dva odstotka BDP, s postopnim povečanjem sredstev za obrambo na tri odstotke pa se strinja 39,7 odstotka. V primeru vojaške ogroženosti države pa bi Slovenijo z orožjem bilo pripravljeno braniti 45 odstotkov. V zadnjih mesecih smo priča izredno nevarnim razmeram, ki bi lahko izzvale svetovno vojno. Konflikt med Izraelom in Iranom je nekako potisnil grozote ob vojni v Gazi in spopadu med Rusijo in Ukrajino na stranski tir. V Gazi dnevno umirajo civilisti, medtem pa velike sile samo stopnjujejo svoj vpliv, ki v ničemer ne vodi k miru. Spopad med Rusijo in Ukrajino se spremlja samo še z navedbami o bombardiranju, številom umrlih civilistov, zavzemanju in prevzemanju ozemlja. Tudi tu miru ni na vidiku. Iran ščiti svoje interese, Izrael je na višku pripravljenosti, vzajemni napadi se dnevno vrstijo, padajo strateške točke, umirajo civilisti. Ob vseh svetovnih vojnih žariščih so ti dogodki samo vrh ledene gore. Vsa svetovna žarišča so davno preseгла lokalne okvire. Žarišča se zlivajo. Vse bližje smo popolni, svetovni vojaški konfrontaciji. Ogrožen je ves svet, svet ni več varen prostor. Seveda se ob tem tudi Slovenijo postavlja v neposredno nevarnost. Četudi smo daleč od neposrednih bojišč, to nikakor ne pomeni, da smo imuni na posledice. V primeru širitve konfliktov nas bo prizadela gospodarska kriza, vojni begunci in destabilizacija celotnega območja. Ob naši vojski in obrambnih zmogljivostih moramo biti državljani pripravljeni na izredne razmere. Članstvo v Nato nam zagotavlja kolektivno zaščito, pri čemer je naša nacionalna varnost odvisna od skupne pripravljenosti celotnega zavezništva. Sedaj moram spomniti na vse demografsko-epidemiološke posledice vojnih konfliktov. Neposredne posledice vključujejo znatne izgube življenj, saj so žrtve pogosto moški, mladi odrasli, vse pogostejše ženske in otroci. To vpliva na starostno in spolno strukturo prebivalstva. Vojne sprožijo razseljevanje, migracije in spremembe v etnični sestavi populacije. Ob uničenju zdravstvenih sistemov, pomanjkanju hrane in vode, čistoče in osnovnih higienskih potreb se širijo nalezljive bolezni in umrljivost povečuje. Obolevnost se povečuje ob trajnih poškodbah, invalidnosti in duševnih motnjah. Dolgoročni učinki vojne vključujejo spremembe v demografskih vzorcih in zmanjšanje kakovosti življenja, kar vpliva tudi na gospodarski razvoj in socialno stabilnost. Skupno gledano, vojne povzročajo široke in trajne spremembe v vseh plasteh družbenega življenja, ki jih je težko povrniti. Zato bodimo pripravljeni, previdni in povezani. Zavedati se moramo, da vojna ni več le opcija, temveč resnično tveganje, ki ga številni svetovni voditelji že vpeljujejo.

DAN PODJED

KAKO
RAZJEZIŠ
SLOVENCA?



»A veš, kaj imaš spodaj?« Zagonetno vprašanje mi je zastavil avtomehanik, ki sem ga nekoč redno obiskoval, saj je avto, ko smo ga še imeli, začel postopno razpadati, odpadajoče in razpadajoče dele pa je bilo treba pokrpati in pritrditi. Nekaj dni prej sem mu ga zato pripeljal na redni pregled, nakar me je poklical, naj se osebno zglasim pri njem. Že takrat me je postalo malce strah. Ko sem se do delavnice pripeljal s kolesom, je stopil k avtu in se naslonil nanj, kot bi bil že njegov, morda pa tudi zato, da je bil videti še višji. Pogledal me je zviška, nato pa mi zastavil omenjeno vprašanje, če vem, kaj imam spodaj. Počutil sem se kot na izpitu, na katerega se nisem niti za hip pripravljaj. Ko je opazil mojo neobglenost, je brado še nekoliko privzdignil, priprl oči in ponovil: »No, a veš, kaj imaš spodaj?« Skomignil sem in odmajal z glavo ter skrušeno pogledal proti tlom. Kristalno jasno je postajalo, da nimam pojma o avtomobilizmu, čeprav sem bil pred tremi desetletji ponosni lastnik yuga, pri katerem si moral naizust poznati izraze, kot so cinšpula, fergazer in šstarter in seveda znati potolči po teh delih s kladivcem, da je avto začel spet delovati. »Ti bom jaz zdaj povedal, kaj imaš spodaj,« je dramatično nadaljeval avtomehanik in nato skoraj zarenčal z nizkim glasom, ko sem ga znova pogledal v oči: »Rjo. Ja, rjo imaš spodaj.« »Rjo?« sem se tiho oglasil in ga zaskrbljeno pogledal. »Ja, rjo imaš spodaj,« je potrdil in globoko zavzdihnil ter odkimal. O, sveta groza, tega si pa res nisem mislil, da imam spodaj rjo! Pravzaprav sploh nisem vedel, kaj pomeni, če jo imaš in kakšne so lahko posledice. No, malo se mi je začelo vendarle svitati, saj me je pričelo ob njegovih besedah rahlo peči spodaj desno pod pasom, namreč tam, kjer sem imel spravljeno denarnico. Vedel sem, da me bo rja, ki jo imam očitno spodaj, stala več, kot sem pričakoval. To je bilo leta 2019, če se prav spominjam. Že leto kasneje sem se avta v zasebni lasti za zmeraj znebil. (No, vsaj upam!) Dovolj sem imel nenehnih servisov – pa tudi zaskrbljenega pogledovanja skozi okno, ko pada toča, menjavanja gum pred zimo, četudi sneg dejansko vse bolj poredko zapade, nadležnega iskanja parkirnega prostora v mestu, iskanja izgubljenih igrač med sedeži, tečnega praskanja vinjet z vetrobranskega stekla ... Pandemija koronavirusne bolezni, ko smo se z avtom prevažali manj kot kadarkoli, je bila čudovita prilika, da se ga znehim, in to ravno v času, ko sem končno odplačal večletni dolg in uradno postal srečni lastnik avtomobila, o čemer je pričala plaketa, ki sem jo prejel iz liziške hiše. (Da je ta pristala v stečaju, je bilo v drobnem tisku zapisano ob zlatih črkah, s katerimi so mi čestitali za lastništvo.) No, in kako razjeziš Slovenca? Očitno tako, da prodaš avto in potem javno razglašiš, da brez njega živiš bolje in predvsem ceneje. Ker nimamo lastnega avta, si zdaj sposojam električne, ki so na voljo v nekaterih slovenskih mestih, ali pa mi svojega prijazno posodi sosed. Ko gremo na dopust, najamem »običajno« vozilo za teden, dva, kar je še vedno bistveno ceneje, kot če bi imel lasten avtomobil. Po mestu se več prevažam s kolesom ali hodim peš, kar je menda tudi zdravo. Bolje pa se počutim še zato, ker letno prihranim nekaj tisoč evrov. Imeti avto je namreč luksuz, ki smo ga nekoč drago plačevali. Kadar to javno priznam, prejmem kup elektronskih sporočil in opazim precej komentarjev pod medijskimi objavami, v katerih se, zanimivo, oglasijo skoraj izključno moški, ki očitno menijo, da jim želim odvzeti njihov avto. Ne, to ni moj cilj, potem pojasnim. Imej ga, če želiš. Potem dodam še, da različna mnenja in kritike razumem tudi zato, ker je javni prevoz pri nas še vedno razmeroma slab. Vlaki, recimo, vozijo zgolj nekaj hitreje kot za časa Avstro-Ogrske, avtobusi pa tudi ne dosežejo vseh slovenskih krajev. Življenje brez avta je zato dokaj lagodno predvsem v večjih mestih. Ja, vse to razložim, a kljub temu prejmem še dodatna sporočila, v katerih mi nekdo pravi, da si bo zaradi mojih besed nalašč kupil še en avto, čeprav ima pred hišo že tri, nekdo drug pa na kratko napiše le: »Spod kerga kamna si pa ti prilezu?« Skratka, Slovenca razjeziš tako, da omeniš avto. Ta je pri nas še vedno svetinja.

Upočasnitev kot družinska vrednota

Poletni prehod

Junij je mesec, ko želimo čim prej zaključiti obveznosti, odključati zadnje zadolžitve in ujeti poletni ritem. A ravno ta prehod iz intenzivnega v sproščeni čas zna biti za družine naporen. Otroci zaključujejo šolo, starši pa se še vedno usklajujejo med delom, gospodinjstvom in obeti dopustov. V tej prehodnosti se pogosto zgodi, da v želji po organizaciji časa pozabimo na njegovo kakovost. Zato je junij lahko tudi povabilo k skupni odločitvi, kako želimo kot družina preživeti poletni čas.

Vrednote pred hitrostjo

Današnja družba pogosto ceni hitrost, učinkovitost in dosežke. Vzgoja pa terja čas, vztrajnost in potrpežljivost. Povezanost ne raste iz urnikov, temveč iz prisotnosti. Če starši nenehno hitimo, se te hitrosti učijo tudi otroci. Pogosto s tem izgubimo prostor za brezkrbnost, spontanost, dolgčas – ki je pomemben del otroštva. Upočasnjeno življenje ne pomeni pasivnosti, temveč zavestno izbiro, kam vlagamo svojo energijo.

Upočasnitev kot sporočilo

Ko si starš dovoli upočasniti, pošilja močno

DR. KATJA KOZLOVIČ

Zakonska in družinska terapevtka, izvajalka
igralne terapije ter kadrovska svetovalka
www.lanimaj.si • www.kei.si



da ne naredimo vsega? Ali je dovoljeno, da si vzamemo dan brez ciljev? Ko otrokom pokažemo, da so ti časi vredni in dovoljeni, jim damo pomembno orodje za življenje: zavedanje, da imajo pravico do notranjega miru. In da ta mir začnejo negovati že doma. Tako jih pripravljamo na odraslost, v kateri bodo znali postavljati meje in izbirati zase.

Pogumna izbira

Upočasnitev ni slabost, je izbira. Morda najbolj pogumna v času, ko se zdi, da se vse vrti prehitro. Ravno s to izbiro pa pokažemo, da želimo živeti drugače – bolj čuteče, bolj prisotno. Ko to postane družinska vrednota, ne gre le za trenutek oddiha, temveč za način življenja, ki krepi odnose, zaupanje in notranjo trdnost.

Odgovorni v cvetu življenja

Matura predstavlja zaključek srednješolskega dela in obenem preizkus vzdržljivosti ter reda, ki je potreben za učenje ter življenje. To se nadaljuje tudi pri izpitihi na fakulteti in pri praksi izpolnjevanja pri delu na različnih področjih. Vzporedno s tem raste tudi osebno dozorevanje, zlasti v odnosih, v notranji povezanosti in modrosti. Če nas za poklic pripravijo šole in lastno sodelovanje, je za osebno dozorevanje pomembna družina in osebna duhovna pot, pa tudi prijateljska družba in druge vezi. Mlajša zreła doba je čas bujnih sil, energij in tudi napredovanja, vendar so na višku moči potrebna jadrà, da ujamejo veter in poganjajo ladjo, treba je postaviti temelje za poklicno delo in družinsko življenje. Hudournik rabi strugo, trto je treba obrezati, prav tako tudi oljko.

Primarna naloga odraslosti je osamosvajanje in prevzemanje odgovornosti zase in za družbo, za prijatelje, službo in družino. Toda prav tu se pogosto zalomi. Ljudje hočejo zgolj uživati, se zabavati, potovati in potovati, ne želijo sprejeti zahtev, po katerih kliče to obdobje. Ponekod se najdejo še mamice, ki zavarujejo sinove, da so lahko pri njih in ti se predajo uživanju, begu, odsotnosti, nezanimanju. Mnogim zbežita temeljni življenjski karieri: zakon in družina. To preprosto ni na prvem mestu in nastopi šele kasneje kot rezervni scenarij, zato pa manj kakovostno. Grški filozof Platon je spodbujal moške srednje starosti, naj se posvetijo skrbi za skupne stvari. S tem so povezane še druge odgovornosti za mir, pravičnost in zavarovanje stvarstva. Kakšen primanjkljaj odgovornosti doživljamo na različnih ravneh, še zlasti v službi in skupnem družbenem življenju? Odgovornost je sad poslušanja in raziskovanja. Poslušati moramo glas vesti in se nanj odzvati s svojimi dejanji. Sveto pismo govori o tem, kako se je Adam hotel izogniti odgovornosti za svoje dejanje in je za to krivil svojo ženo. Eva je svojo krivdo prenesla na kačo. Tudi Kajn ni hotel prevzeti odgovornosti za smrt svojega brata: »Sem mar jaz varuh svojega brata?« (1 Mz 4,9).

Smo in obstajamo, ker smo odgovorni za svoje delo in tudi za bližnje. Odgovornost je, da se posvetimo temu, za kar

**PIRANSKO POKOPALIŠČE POSTALO
DEL EVROPSKE KULTURNE
DEDIŠČINE**

MESTNO POKOPALIŠČE V PIRANU JE BILO SPREJETO V UGLEDNO EVROPSKO ZDRUŽENJE ASCE (ZDRUŽENJE POMEMBNIH POKOPALIŠČ V EVROPI), KI POVEZUJE VEČ KOT 180 ZGODOVINSKO IN UMETNIŠKO POMEMBNIH POKOPALIŠČ IZ 28 DRŽAV. VKLJUČITEV JE BILA URADNO PREDSTAVLJENA NA PRIREDITVI »VRTOVI 80,« KI JE POTEKALA V OKVIRU DNEVOV EVROPSKE DEDIŠČINE POKOPALIŠČ V ORGANIZACIJI OBČINE PIRAN, OKOLJA PIRAN, SKUPNOSTI ITALIJANOV GIUSEPPE TARTINI IN SAMOUPRAVNE SKUPNOSTI ITALIJANSKE NARODNOSTI (CAN) PIRAN.

"To je velik ponos za našo občino. Zaključili smo dolgoletno pot, ki se je začela s prizadevanji za razglasitev pokopališča za kulturni spomenik," je poudarila podžupanja Manuela Rojec. Simbolno potrdilo o članstvu je bilo predano v Tartinijevi hiši, medtem ko bo uradna slovesnost septembra v Dresdnu.

Predsednik CAN Piran Andrea Bartole je ob tej priložnosti poudaril pomen pokopališča za lokalno in italijansko skupnost, Amalia Petronio, članica skupine za ohranjanje poko-



Foto: Mariangela Pizziolo

PRIMOŽ
KREČIČ

Koprski stolni župnik



imamo darove in talente. To velja za različne ravni, od družine do družbe, politike, umetnosti, vzgoje, dobrotelčnosti. Kako se poznajo ljudje z razvito odgovornostjo v kolektivih in službah? Z njimi postane življenje bolj človeško, sproščeno in ustvarjalno. So pa žalostni in zagrenjeni ljudje, ki tega nočejo početi. Odgovornost staršev za otroke in družino je podlaga za druge odgovornosti. S svojo skrbjo podpirajo varnost in upanje, da se lahko njihovo življenje razvija v službi drugim in rasti v človeškosti. Mnogi starši gledajo na otroke zgolj z vidika koristi in storilnosti. Prihodnost je v veliki meri odvisna od skrbi za mlade ljudi, za njihovo telo, dušo in duha, za rast in razvoj. S tem se spreminja svet. Pesnik pravi: »Zemlja sluti prihodnjo nosečnost/ in ima miren, poduhovljen obraz./ In v ptičjih gnezdih domuje večnost./ ki s pesmijo zmaguje čas.«



Foto: Omar Palakovič
@Tyaomi – Production

pališča, pa je opozorila na nujnost ohranjanja epigrafov: "Napisi na nagrobnikih so zgodovina Pirana. Mnogi so že zbledeli. Če jih ne obnovimo, bo izginila dragocena zgodovina z imeni, kot so Gabrielli, Antonio Sema in mnogi drugi, ki so soustvarjali Piran."

Predstavljeni so bili tudi načrti za obnovo kostnice in pokopališke kapele, ki bosta deležni prenove, ko bodo zagotovljeni finančni viri.

[illegible]

Nakup prve nepremičnine: pet ključnih korakov

Nakup prvega stanovanja ali hiše je pomemben življenjski mejnik. Čeprav gre za razburljivo in optimistično izkušnjo, je hkrati tudi zahtevna – še posebej za tiste, ki se z nepremičninskim svetom še spoznavajo. Brez ustrezne priprave se lahko hitro ujamete v pasti, ki jim botrujejo nepotrebni stroški, slabi pogoji ali preveč stresa. Da bo vaša odločitev čim bolj varna in pametna, smo pripravili pregled petih bistvenih korakov, ki vam bodo pomagali.

1. Začnite s finančnim načrtom

Ena najpogostejših napak kupcev začetnikov je, da se v iskanje podajo brez določenega proračuna. Ogledovanje nepremičnin brez vpogleda v svojo dejansko kupno moč lahko hitro razočara. **Nasvet:** Še preden začnete iskati dom, obiščite banko ali se posvetujte s kreditnim svetovalcem. Tako boste vedeli, kaj si lahko privoščite in se izognili izgubi časa z ogledovanjem predragih nepremičnin.

2. Ne pozabite na dodatne stroške

Cena, navedena v oglasu, še zdaleč ni celoten strošek nakupa. Prvi kupci pogosto prezrejo druge finančne obveznosti, kot so davek na promet z nepremičninami, stroški vknjižbe v zemljiško knjigo, notarske storitve, selitev, zavarovanje in

začetni stroški vzdrževanja. **Nasvet:** Pripravite natančen načrt stroškov. Vključite vse, od administrativnih in bančnih stroškov do morebitnih obnovitvenih del. Če niste prepričani, kaj vse upoštevati, vam lahko pomaga finančni svetovalec ali strokovnjaki v naši nepremičninski agenciji.

3. Ne pustite se zaslepit zunanjemu vtisu

Lep zunanji videz pogosto najprej pritegne pozornost, a ni nujno, da odraža dejansko vrednost ali primernost doma za vaš življenjski slog. Zaradi estetskega vtisa lahko hitro spregledate bistveno. **Nasvet:** Sestavite seznam prednostnih lastnosti, ki jih nepremičnina mora imeti (lokacija, dostop do službe, bližina šol in trgovin, razporeditev prostorov itd.), in ločite med "potrebni" in "želeni". Pred nakupom večkrat obiščite lokacijo – tudi ob različnih urah in dnevih – da spoznate utrip okolice.

4. Bodite pripravljeni na pogajanja

Ker je za marsikoga to prvi stik s trgovom, se številni kupci prestrašijo pogajanj in sprejmejo začetno ceno. S tem lahko izgubite priložnost za boljše pogoje ali celo preplačate nepremičnino. **Nasvet:** Pridobite vpogled v cene podobnih nepremičnin v okolici, da boste vedeli, koliko je dejansko vredna. Poleg cene se lahko pogajate tudi o opremi, datumu vselitve ali potrebnih popravilih. Dober posrednik vam bo pri tem v veliko pomoč.

5. Sodelujte s strokovnjakom

Samostojen spopad s kompleksnim postopkom nakupa nepremičnine brez strokovnega znanja je lahko zelo tvegana

BRANKO LONČAR



odločitev. Pravne napake, zamujene priložnosti ali spregledane obveznosti so lahko drage. **Nasvet:** Poiščite izkušeno nepremičninsko družbo, ki razume lokalni trg in vas zna voditi skozi ves postopek od ogleda, podpisa pogodbe, prevzema stanovanja in vpisa v zemljiško knjigo. Tako boste sprejemali premišljene odločitve in se izognili nepotrebni stresu.

Obala
nepremičnine

Obala nepremičnine d.o.o.

Obala 16, 6320 Portorož

Tel : 05 674 10 30

Mob: 041 35 22 00

info@obala-nepremicnine.si

www.obala-nepremicnine.si

JURE HALIK



se je tega koraka treba lotiti premišljeno. Če se predhodno pozanimате, sodelujete s pravnikom in računovodjo ter pravočasno uredite vse potrebne postopke, boste izpolnili zakonske zahteve in postavili temelje za kakovosten delovni odnos, ki bo prispeval k uspešni rasti vašega podjetja.

RAČUNOVODSKI SERVIS

fidata
finance

FIDATA d.o.o.

Ankaranska c. 7b, 6000 Koper

Tel: +386 59 052 423

info@fidata.si

http://www.fidata.si

Tantadruj 2025: glasba kot srce gledališča

MATEJ SUKIČ



Številne predstave drugih slovenskih gledališč, pa tudi filmski in televizijski projekti doma in v tujini, prav tako nosijo njegovo ustvarjalno sled.

Kot je zapisala komisija v sestavi Marij Čuk, Vesna Humar in Alen Jelen, je Vuksanovič hkrati izviran avtor in predan sodelavec, ki zna prisluhniti režiji, besedi in atmosferi prostora. Njegova glasba ni le spremljava, temveč sopotnica, ki oblikuje čustveno krajino predstave.

10. 7. 2025

Goran Stefanovski

FIGURAE VENERIS HISTORIAE

Akademija za gledališče, radio, film in televizijo, Univerza v Ljubljani

11. 7. 2025

Collective

BOUNDARIES

Divadelná fakulta – Vysoká škola múzických umení v Bratislave

12. 7. 2025

Nikola Stanišić

AVIARY / KAVEZ ZA PTICE

Fakultet dramskih umetnosti, Univerzitet umetnosti u Beogradu

13. 7. 2025

Marta Konarzewska & Martin Crimp

FEWER EMERGENCIES

Akademia Sztuk Teatralnych im. Stanisława Wyspiańskiego w Krakowie

14. 7. 2025

RAZSTAVA / EXHIBITION

V sodelovanju z / in collaboration with Občina Piran, Obalnimi Galerijami Piran, Gledališčem Glej in programom Boundary

Otvoritev / Opening

20.00

Lokacija / Location

Skladišče soli Monfort

15. 7. 2025

Anna Lisa Grebe

SHOOTING SNOW WHITE

Accademia Teatro Dimitri / Accademia Teatro Dimitri

da živi samostojno – hkrati pa njeno vezivno moč, s katero poudarja in pogloblja druge umetniške izraze. Zaradi te dvojnosti je Vuksanovič hkrati izviran avtor in predan sodelavec, ki zna prisluhniti režiji, besedi in atmosferi prostora. Njegova glasba ni le spremljava, temveč sopotnica, ki oblikuje čustveno krajino predstave. Prireditev podelitve nagrad Tantadruj je potekala v ponedeljek, 9. junija, v Gledališču Koper. Gre za najvišje priznanje, ki ga skupaj podeljujejo tri primorska gledališča – SNG Nova Gorica, Gledališče Koper in SSG Trst – posameznikom ali kolektivom, ki so s svojim delom odločilno zaznamovali primorski in širši gledališki prostor. Poleg nagrade za življenjsko delo so bile letos podeljene še tri nagrade: za najboljšo predstavo jo je prejel kolektiv avtorskega projekta 1973 (režija Tomi Janežič), nagrado za igralski dosežek je prejela Anja Drnovšek za vlogo Olge v predstavi Dnevi zavrženosti, nagrado za (ne)vidne dosežke pa ustvarjalni kolektiv projekta Anhovo pod režijo Žige Divjaka.

Tantadruj ni zgolj nagrada – je kulturni most med mesti, ustvarjalci in občinstvom. Letos ta most vodi po notah Mirka Vuksanoviča, ki že desetletja z občutkom, domišljijo in iskrenostjo vnaša življenje v slovensko gledališče. Njegov prispevek ni le obsežen – je tudi neprecenljiv.

Foto: Dean Grgurica, Studio D'Or

Prvič zaposlujete? Tem napakam se lahko izognete

Na kaj morate biti pozorni pri prvih zaposlitvah sodelavcev.

Zaposlitev prvega sodelavca je pomemben korak na podjetniški poti, obenem pa podjetnikom prinaša nekatere pravne, administrativne in finančne obveznosti. Zaradi nepoznavanja zakonodaje, neizkušenosti ali drugih pomanjkljivosti pogosto prihaja do napak, ki podjetniku lahko povzročijo veliko težav – od glob, dodatnih stroškov, do sporov z inšpekcijo.

Ena najpogostejših napak je izbira napačne oblike pogodbe o delu. V želji po poenostavitvi se nekateri odločijo za sklenitev podjemne ali avtorske pogodbe, čeprav bi morali z osebo, ki bo delo opravljala redno, po njihovih navodilih in v točno določenem času, skleniti pogodbo o zaposlitvi. Vsaka pogodba mora vsebovati obvezne sestavine, kot so natančen opis delovnega mesta, višina in način izplačila plače, kraj opravljanja dela, delovni čas in drugi zakonsko predpisani elementi. Če teh podatkov ni, pogodba ni skladna z zakonodajo, kar lahko vodi do dodatnih tveganj in zapletov. Pogosta težava so tudi napačni ali nepopolni izračuni

stroškov dela. Mnogi podjetniki gledajo le na bruto plačo, ne da bi upoštevali še prispevke delodajalca, stroške prehrane, prevoza na delo in regres za letni dopust. V letu 2025 znaša skupni mesečni strošek delodajalca za bruto plačo 1.500 evrov več kot 2.100 evrov, če vključimo vse obveznosti, vključno z regresom. Tak izračun je treba opraviti že pred zaposlitvijo skupaj z računovodjo, saj le tako lahko ocenimo, ali je podjetje dejansko pripravljeno na tovrstne stroške. Veliko težav lahko povzroči tudi nepravčasna prijava zaposlenega v obvezna zavarovanja. Delavca je namreč treba prijaviti najpozneje dan pred začetkom dela, kar številni pozabijo ali odložijo na zadnji trenutek. Enako velja za evidenco delovnega časa – tudi če imate zgolj enega zaposlenega, je vodenje evidence zakonska obveznost. Lahko si pomagате z digitalnimi orodji ali s preprosto tabelo, ki jo redno posodablja.

Pomembna past je zanemarjanje obveznosti glede varnosti in zdravja pri delu. Zaposlitev prinaša dolžnost zagotovitve varnega delovnega okolja, ocene tveganja in zdravniškega pregleda tudi za enega zaposlenega. Mnogi podjetniki tega ne vedo ali menijo, da to zanje ne velja, a tudi najmanjša nesreča lahko brez ustrezne dokumentacije pomeni resne posledice. Zaposlitev prvega delavca je vsekakor mejnik v razvoju podjetja, zato

Življenje častnika na potniški ladji

Življenje častnika na potniški ladji – intervju s pomorščakom Markom Kreslinom. Delo na morju je za mnoge sanjska kariera, polna izzivov, odgovornosti in nepozabnih doživetij, a hkrati zahteva tudi veliko prilagajanja, odrekovanja in predanosti. V tokratnem intervjuju predstavljamo izkušnje slovenskega častnika na potniški ladji, ki je svojo pot začel na Fakulteti za pomorstvo in promet ter danes pluje po svetovnih oceanih. Z nami je delil svoje začetke, vsakdanjik na ladji, zanimive izkušnje in nasvete za vse, ki razmišljajo o karieri v pomorstvu.



Za začetek nam lahko poveste nekaj o sebi. Kje ste študirali in kako ste se odločili za kariero v pomorstvu?

Študiral sem na Fakulteti za pomorstvo in promet v Portorožu. Najprej sem zaključil študij navtike, nato še program ladijskega strojništva, trenutno pa zaključujem magistrski študij pomorstva. Čeprav prihajam iz Murske Sobotice – kraja, kjer pomorstvo ni ravno pogosta izbira – me je morje od nekdaj privlačilo. Poletja sem kot otrok preživel na otoku Pagu, pri 16 letih opravil izpit za čoln, začel sem se tudi potapljati in kasneje delal kot inštruktor potapljanja v potapljaškem centru. Po zaključeni srednji poklicni šoli strojniške smeri sem se odločil, da svojo poklicno pot nadaljujem na Fakulteti za pomorstvo in promet.

Kaj vas je pritegnilo k študiju navtike?

Ob vpisu sem se odločal med navtiko in ladijskim strojništvom. Ker sem imel že iz srednje šole izkušnje s stroji, hkrati pa me je vlekel k navigaciji in vodenju ladij, sem se odločil za navtiko. Kasneje sem zaradi dobrega predznanja brez težav zaključil tudi študij ladijskega strojništva.

Kako je potekala vaša pot do prve zaposlitve po zaključku študija?

Takoj po diplomi sem začel kadeturo na ladji RO-RO v Španiji. Kasneje sem se vpisal na magistrski študij, v poletnem času pa sem ponovno opravljal pogodbo na trajektu. Po končanih študijskih obveznostih sem kadeturo nadaljeval na potniški ladji, kjer sem jo tudi uspešno zaključil. S tem sem pridobil pogoje za opravljanje izpita za častnika in začel delati kot častnik palube. **S kakšnimi izzivi se sreča mlad častnik na začetku kariere?**

Največji izziv je prehod iz teorije v prakso. Teoretično znanje, pridobljeno na fakulteti, je le osnova – veliko stvari je na ladji treba osvojiti na novo, v dejanskem okolju. Vsaka vrsta ladje prinaša svoje posebnosti, zato je pomembna prilagodljivost.

Kaj vključuje delo častnika na potniški ladji?

Delo na potniški ladji se močno razlikuje od dela na tovornih ladjah. Poudarek je predvsem na varnosti, natančnem načrtovanju plovbe in rednem vzdrževanju reševalne ter protipožarne opreme, ki jo je na potniških ladjah mnogo več kot na tovornih. Ključna je



tudi skrb za udobje potnikov, kar vključuje tudi prilagajanje plovbe vremenskim razmeram – ob slabem vremenu pogosto iščemo boljše poti ali se izogibamo dežju med dogodki na palubi.

Kako je videti vaš tipični delovni dan?

Delo častnika vključuje dve štiriurni izmeni na mostu, kjer opravljamo stražo. Določene izmene so zadolžene tudi za manevre – na primer straža od 4. do 8. ure običajno sodeluje pri prihodu in odhodu iz pristanišč. Poleg tega opravljamo tudi 2-3 ure dodatnega dela, ki vključuje pregled opreme (LSA- Life-saving appliances, FFE- fire fighting equipment), vzdrževanje rešilnih čolnov, usposabljanje posadke in druge operativne naloge.

Katere so vaše ključne odgovornosti na ladji?

Med stražo sem odgovoren za varno plovbo in nadzor nad delovanjem ladje. Poleg tega imam še dodatno odgovornost – trenutno sem zadolžen za vso protipožarno opremo na ladji: gasilne aparate, sprinkler sisteme, opremo za gasilce in kompresorje za dihalne aparate.

Kako poteka sodelovanje med oddelki?

Na potniški ladji je sodelovanje ključnega pomena. Veliko nas je, delo je kompleksno, zato je spoštljiv odnos in timsko delo

nujno. Medsebojna pomoč je osnova za učinkovito delovanje celotne ladje.

Kakšne so prednosti in slabosti dela na potniški ladji v primerjavi s tovorno?

Velika prednost je hitrejše pridobivanje izkušenj – vsak dan izvajamo dva manevra in različne ladijske operacije. Vaje so redne, dodatna usposabljanja pa omogočajo hitro rast kompetenc. Delo pogosto poteka brez premora, zato so dnevi na morju, ko ni manevrov, dobrodošli za nekoliko mirnejše delo.

Kako dolgo ste na morju in koliko časa nato preživite doma?

Odvisno od ladjarja – pogodbe trajajo običajno 3 ali 4 mesece na ladji, nato sledi 2- ali 3-mesečni odmor doma.

Kako posadka preživlja prosti čas na ladji?

Za posadko je organiziranih precej aktivnosti. Imamo telovadnico, igralnico, disko, kavarno. Organizira se tudi izlete v pristaniščih. Kot oficirji se aktivnosti zaradi obveznosti pogosto ne moremo udeležiti. Nekaj prostega časa porabimo za počitek, ostalo pa po želji – branje, filmi, osebni projekti. Možno je tudi prisotnost družinskih članov, kar je velika prednost pred tovorno plovbo.

Ali je težko usklajevati poklicno in zasebno življenje?

Pomorstvo ni za vsakogar. Meni osebno delo od 7. do 15. ure, pet dni na teden ne ustreza. Ko sem na ladji, sem v popolni pripravljenosti, ko pa sem doma, imam 2-3 mesece popolne svobode, ki jo lahko izkoristim po svoje.

Kako preživljate čas doma?

Najraje z družino in prijatelji. Sem tudi inštruktor potapljanja, zato del časa preživim v potapljaškem centru, kjer izobražujem nove potapljače, če se seveda po-

godba časovno ujema s poletjem.

Ste doživeli kakšno posebno, adrenalinsko izkušnjo na ladji?

Skoraj vsak dan se zgodi kaj zanimivega. Eden najlepših dogodkov je bil t. i. World Cruise – plovba okoli sveta. Leta 2021 sem z ladjo MS Amadea v 158 dneh obiskal 120 pristanišč v 54 državah.

Kako ravnate v primeru slabega vremena ali drugih nevarnosti?

Imamo natančne protokole. V slabem vremenu zapremo zunanje palube, obplujemo nevihte in uporabimo stabilizatorje. Vse nevarnosti skušamo predvideti in se jim pravočasno izogniti.

Kako se potniške ladje prilagajajo okoljskim standardom?

Delamo v skladu z najvišjimi okoljskimi standardi. Uporabljamo goriva, kot sta LNG in MGO- Marine gasoil, namesto težkega goriva. Vse odpadne vode se pred izpustom biološko očistijo, preostale zaoljene vode pa predamo specializiranim službam v pristaniščih. Na voljo imamo tudi priklop na električno omrežje v pristaniščih, kar pomeni nične izpuste motorjev med postanki.

Ali se v pomorski industriji čuti vpliv avtomatizacije in digitalizacije?

Vsekakor. Če primerjam ladjo iz leta 1982 z zdajšnjo, ki smo jo prevzeli pred kratkim, je razlika ogromna. Sistemi so integrirani, med seboj povezani in podprti z umetno inteligenco. Na primer, trenutna ladja uporablja azipode in sistem Optime, ki z uporabo umetne inteligence optimizira usmerjanje pogonskih enot za najbolj učinkovito plovbo.

Kakšen nasvet bi dali mladim, ki razmišljajo o karieri v pomorstvu?

Če jih pomorstvo res zanima, naj se vpišejo na študij navtike ali strojništva na FPP. Priporočam tudi sodelovanje v študentskih izmenjavah in obisk pomorskih fakultet v tujini. Praksa in širina izkušenj sta izredno dragoceni.

Kakšni so vaši poklicni cilji v prihodnosti?

Moj naslednji cilj je pridobiti zadostno število mesecev plovbe za pridobitev kapitanske licence in se nekoč povzpeti na položaj poveljnika ladje.

Bi želeli za konec bralcem še kaj sporočiti?

Najpomembnejše je, da vas delo, ki ga izberete za svojo poklicno pot, resnično veseli. Če uspeš svoj hobi spremeniti v delo, potem – kot pravi pregovor – v življenju ne boš delal niti enega dne.

PETRA
MEŽNARČ



Zakaj mladi (po študiju) (ne) ostajajo v Istri?

Pisalo se je leto 2017, ko so se v istrski občini Bale zaradi upada števila prebivalcev in rojstev odločili, da zemljišče za gradnjo hiše mladim družinam dajo skoraj zastonj. Delo tam ni bila težava, saj so se lahko zaposlili v kmečkem turizmu ali v večjih, bližnjih istrskih turističnih središčih (do Rovinja je 13, do Pulja 20 kilometrov), a bi bilo vseeno glede na cene nepremičnin težko zaslužiti dovolj za streho nad glavo.

Za plačilo, takratnih 150 kun na leto (torej dobrih 20 evrov), so dobili zemljišče, na katerem so lahko postavili hišo, občina pa je pomagala tudi pri gradnji (z večletnim plačilom 50-odstotnih kreditnih obresti). Pogoji za mlade družine so tako tam postali odlični, občina je za vsakega novorojenčka prispevala še pet tisoč kun, prvo leto vrtca brezplačno, če ima družina več otrok, pa po prvem letu plačajo le za enega. (Brezplačen vrtec za drugega otroka ob predpogoju, da sorejca istočasno obiskujeta vrtec, je sicer v Sloveniji uveljavila tudi Janševa vlada). V Balah so družinam priskočili na pomoč še s štipendijami, plačilom učenikov in šolskega prevoza (tudi za dijake).

Pri projektu so zastavili jasne pogoje: oseba mora živeti v Balah (ne le po naslovu, temveč dejansko) in ne sme imeti drugih nepremičnin, lahko pa v svojem novem domu uredi apartmaje in s tem služi. Bale pa niso edini kraj v hrvaški Istri, ki se je lotil tovrstnega projekta, nazadnje so s podobnim načrtom začeli tudi v Motovunu, medtem ko iz Italije poznamo zapuščene vasi, v katerih se hiše prodajajo tudi po en evro, le da bi se vanje zopet naselili prebivalci.

Z mislijo na mlade (družine) so projekt zagnali tudi v občini Piran pod županovanjem Denia Zadkovića. Razpisali so javno zbiranje ponudb za ustanovitev stavbne pravice na nekaterih zemljiščih v občinski lasti, in sicer v Padni. »Občina Piran kot strateško prioriteto zagotavlja možnost mladim in mladim družinam pri reševanju stanovanjskega problema. Mladim je stanovanjski trg manj naklonjen, saj je najbolj pogost način pridobitve stanovanja v Sloveniji nakup, pri čemer imajo mladi praviloma nižje prihodke, na trgu dela pa se soočajo z zaposlitvami za določen čas, kar otežuje pridobivanje finančnih sredstev. Visoke cene nepremičnin in otežen dostop do finančnih virov mladim otežujejo snovanje lastnega stanovanja in osamosvojitve ter oblikovanje družine,« so takrat zapisali v obrazložitvi.

Izklicna cena za sicer zelo dotrajane stare hiše je bila med 1.500 in 3.000 evri, po obnovi lahko lastnik odkupi še zemljišče. Na voljo je bilo sedem hiš, največ zanimanja je bilo za najbolj ohranjeno, ki jo je po informacijah z občine kupil par, ki še čaka gradbeno dovoljenje. Ob tem je treba povedati tudi to, da je celotna vas pod spomeniško zaščito, zato so postopki za urejanje dokumentov zahtevni, marsikatera dokumentacija teh hiš pa še neurejena.

Zelo ambicioznega projekta za mlade družine so se pred leti lotili tudi v Ajdovščini, kjer naj bi občina skupaj z Zavodom BTTW (Back to the Village) zgradila 50 hišk, namenjenih mladim. Bile bi montažne, energetske učinkovite, stale pa bi 50.000 evrov. Na razpis se je prijavilo 70 interesentov, a je šel Zavod BTTW pred dvema letoma v stečaj, projekt pa je



ostal v predalu. Javni stanovanjski sklad Občine Ajdovščina ga zdaj nadaljuje v zelo okleščeni obliki, zgradili bodo štiri enote v dveh objektih in jih dali v najem mlajšim od 35, za deset let, po ceni med 400 in 450 evri.

ANKARAN

Vodja Oddelka za družbene dejavnosti na ankaranski občini, Katja Pišot Maljevac, nam je pojasnila, da si Občina Ankaran od začetka delovanja prizadeva ustvarjati spodbudno okolje za mlade in mlade družine ter jim omogočiti, da si tudi po končanem šolanju tukaj ustvarijo dom, družino in kariero.

»Mladisov središču številnih ukrepov občine – podpiramo jih že od prvih korakov. V vrtcih in osnovni šoli občina zagotavlja nadstandardne programe, ki vključujejo kritje vseh dejavnosti, ki bi jih sicer morali kriti starši oziroma skrbniki, in sicer plavalnih tečajev, obisk muzejev in gledališč, šol v naravi, dodatnega strokovnega kadra, izobraževanja za starše in drugo,« je našela in dodala, da takšna

celostna podpora pomembno prispeva k enakim možnostim in kakovostnemu odraščanju otrok in mladostnikov.

Staršem v Ankaranu dodatno pomagajo z visokimi popusti pri plačilu vrtca, družinam z dijaki in študenti pa z občinskimi univerzalnimi štipendijami, ki mladim lajšajo odločitev za nadaljevanje izobraževanja in so na slovenskih tleh precedens. Ob rojstvu ali posvojitvi otroka družine prejmejo tudi enkratno denarno nagrado. »Ključni dejavnik za ohranjanje mladih v okolju je tudi dostopno bivanje, zato občina pripravlja gradnjo nove soseske, namenjene prav mladim in mladim družinam, ki bo izboljšala prostorske pogoje za življenje v Ankaranu,« je še izpostavila Pišot Maljevac in dodala, da si s takšnimi ukrepi prizadevajo, da bi Ankaran ostal vključujoča in razvojno naravnana skupnost tudi za mlade generacije.

KOPER

Tudi iz službe za odnose z javnostmi na Mestni občini Koper (MOK) so sporočili, da posebno

skrb v občini namenjajo mladim. Za novorojenega otroka namenijo 200 evrov enkratne denarne pomoči, na področju predšolske vzgoje pa izpostavljajo tri uspešne ukrepe: MOK staršem otrok, ki so vključeni v vrtce, katerih ustanoviteljica je občina, poleg določenega kritja dela cene programa za vrtce zagotavlja še dodatno znižanje plačila vrtca, in sicer v višini med 14,50 do 20,03 odstotka, občina omogoča še dodatno ugodnost pri plačilu cen programov predšolske vzgoje v javnih vrtcih MOK, in sicer v višini 10 evrov mesečno (na podlagi odločbe pristojnega centra za socialno delo) staršem, ki predložijo dokazila o reševanju prvega stanovanjskega problema z nakupom nepremičnine na območju Mestne občine Koper in za katero odplačujejo stanovanjski kredit. Med drugimi ukrepi so na MOKu izpostavili še občinsko denarno pomoč, med drugim tudi za nakup šolskih potrebščin, plačila ene obvezne šole v naravi ter plačila počitniškega varstva, sofinanciranja programov in projektov na področju neformalnega izobraževanja, informiranja, svetovanja, podpore na številnih področjih, ki so ključna za razvoj potencialov mladih, opolnomočenje in zagotavljanje potrebnih informacij. Na področju stanovanjske problematike je Mestna občina Koper zagotovila primerna zemljišča za gradnjo 166 javnih najemnih stanovanj na Dolinski cesti. Javni stanovanjski sklad Mestne občine Koper je uspešno zaključil projekt izgradnje 75 stanovanj, na isti lokaciji je SSRS zgradil 91 stanovanj, oba investitorja je občina oprostila plačila komunalnega prispevka. Razpis za dodelitev neprofitnih stanovanj je bil razpisan v skladu s pravilnikom o dodelitvi neprofitnih stanovanj, kjer se točkujeta predvsem socialni in zdravstveni status, vendar je JSS MOK izbral možnost, da je dodatno točkoval mlade družine.

IZOLA

Tudi Občina Izola se je v preteklosti pri dodeljevanju neprofitnih stanovanj v najem (na podlagi javnega razpisa) odločila dati prednost mladim in mladim družinam, pri tem je kot prednostno kategorijo upoštevala tudi prosilce z višjo doseženo izobrazbo. »Tako je pomagala reševati stanovanjsko problematiko mladih in tudi v bližnji prihodnosti, ko bo zgradila nov blok z najemnimi stanovanji v Livadah, namerava dati prednost mladim in mladim družinam,« so nam pojasnili v občinski službi za odnose z javnostmi. Mladi so se v Izoli pred kratkim lahko prijavili tudi na Javni razpis za pospeševanje razvoja podjetništva v občini Izola ali na izbor za najperspektivnejše podjetniške ideje Eno morje idej 2025, s svojimi predlogi lahko sodelujejo pri participativnem proračunu ... Občina se v tem obdobju pripravlja tudi na zamenjavo umetne trave na mestnem stadionu, s čimer želijo zagotoviti boljše pogoje za športnike, so našli.

PIRAN

V piranski občini so med spodbudami za mlade našli enkratno denarno pomoč ob rojstvu otroka v višini 300 evrov, subvencije v vrtcu (za vse otroke v vrtcih na območju občine zagotavljajo dodatno občinsko subvencijo k ceni programa vrtca (znižanje med 13 % in 20 % osnovne cene),

staršem, ki aktivno rešujejo svoj stanovanjski problem (npr. prvič rešujejo stanovanjsko vprašanje), pa občina priznava še dodatno znižanje plačila vrtca za en dohodkovni razred. »To olajša finančno breme mladim družinam in jih spodbuja, da ostanejo v lokalnem okolju,« pravijo na občini.

Sofinancirajo tudi prostočasne dejavnosti, denimo zimovanja in letovanja, počitniško varstvo, preko lokalnih društev podpirajo športne in kulturne programe za mlade. S tem občina omogoča kakovostno preživljanje prostega časa in razvoj talentov ne glede na materialni položaj družin, so navedli na občini. Našteli so še podjetniški punkt Piran, ki ima ključno vlogo pri spodbujanju lokalnega podjetništva, SPOT svetovanje in štipendije. Podpora mladinskemu delu in vključevanju mladih v družbeno življenje poteka prek Mladinskega Epi centra Piran in društev. »Občina Piran stavi na partnerstvo z mladimi pri oblikovanju politik. Trenutno je v pripravi Strategija za mlade, pri kateri mladi (15–34) dejavno sodelujejo. Izvedene so bile spletne ankete in delavnice, kjer so mladi podali svoje potrebe in predloge ukrepov. Te dejansko možno izvedljive predloge bo občina vključila v strategijo, kar zagotavlja, da bodo prihodnji koraki razvoja občine mladim prijazni in usklajeni z njihovimi pričakovanji.

ŠTUDENTI IN DELO

Med študenti, ki se šolajo na obalnih fakultetah, smo preverili, koliko jih namerava v slovenski Istri tudi ostati in se tu zaposliti. Manj kot polovica je odgovorila, da tu nameravajo ostati ali tu želijo ostati, a ne vedo, ali bodo dejansko tudi dobili zaposlitev.

Med razlogi za svojo odločitev so študenti navajali vrsto svojega poklica, majhnost v primerjavi z Ljubljano in visoke cene nepremičnin v primerjavi s povprečnimi plačami. Pripravljeni so se tudi prilagoditi oziroma seliti glede na to, kje bodo našli službo.

Nekateri med njimi že opravljajo prakso in

EVA
BRANC



načrtujejo, da se bodo v istem podjetju po študiju tudi zaposlili. Izrazito se to kaže po posameznih smereh študija, denimo študent Fakultete za vede o zdravju, smer fizioterapija, pričakuje, da bo v svojem poklicu našel delo na obali, prav tako študentka s pedagoške fakultete, saj učiteljev primanjkuje povsod. Podobno je tudi s tistimi, ki študirajo logistiko.

To opažajo tudi na primorski univerzi (UP), kjer sicer podatkov, ki bi bili vezani na regijsko zaposlovanje, ne zbirajo sistematično. »Glede na odzive in povratne informacije pa na odločitve o kraju bivanja in dela vplivajo tudi možnosti, ki jih ponuja okolje. V regiji, kjer deluje UP, se mladi spoprijemajo z velikimi izzivi pri iskanju ustreznih in dostopnih namestitev (tako s potencialnim nakupom ali dolgoročnim najemom), zato se pogosto ne odločajo za bivanje na obali, čeprav bi zaposlitev našli,« nam je povedala tamkajšnja predstavnicca za odnose z javnostmi Martina Marušič Kos.

»Razlike v zaposljivosti med programi ostajajo - najhitreje in najlažje službo še vedno najdejo diplomanti reguliranih programov (izobraževanje, zdravstvo). Študenti imajo že med študijem največ neposrednih stikov z bodočimi delodajalci, hkrati pa je tudi pot zelo neposredna; na primer medicinska sestra bo delala v zdravstvenih ustanovah, učiteljica pa v šoli. Specifična je situacija na področju informacijsko-komunikacijske tehnologije, kjer se zaradi velikega povpraševanja po kadrih in dobrih zaslužkih soočamo tudi s situacijo, da študenti nikoli ne zaključijo študija, ampak prej začnejo delati,« je razložila Marušič Kos.

Iz rezultatov zadnje mnenjske ankete UP med diplomanti, ki so jo opravili konec leta 2023, sicer z nekoliko nižjim deležem respondentov, lahko izpostavijo, da je v času izvajanja ankete 88,5 % diplomantov odgovorilo, da so zaposleni. Delež zaposlenosti diplomantov po fakultetah se je gibal med 80 % in 98 % (UP FHŠ: 87,50 %, UP FM: 85,48 %, UP FAMNIT: 93,33 %, UP FTŠ: 80 %, UP FVZ: 82,35 % in UP PEF: 98,04 %).

Dotikanje meduz močno odsvetujemo. Martin Vodopivec

KOPALNA SEZONA SE JE ZAČELA, Z NJO PA TUDI OPAŽANJA TISTIH PREBIVALCEV MORJA, PRI KATERIH NIKOLI NE VEMO NATANČNO, KAKO BI SE NANJE ODZVALI, SPLOH ČE SO IZREDNO LEPE, KOT NA PRIMER KOMPASNE MEDUZE, KI SO SE LETOS POJAVILE V VEČJEM ŠTEVILU KOT OBIČAJNO. O NJIH IN O DRUGIH MEDUZAH SMO SE POGOVARJALI Z DR. MARTINOM VODOPIVCEM Z MORSKE BIOLOŠKE POSTAJE PIRAN, KI JE DEL NACIONALNEGA INŠTITUTA ZA BIOLOGIJO, PRI ODGOVORIH PA MU JE POMAGALA SODELAVKA DR. KATJA KLUN.



V zadnjem obdobju so meduze pogost pojav v morju, ne samo to, zdi se, da jih je vedno več. Je ta občutek pravi oziroma ali vi kot strokovnjaki tudi opazate porast njihovega števila v Jadranu?

Zaradi pomanjkanja dolgoletnih sistematičnih opazovanj na to vprašanje, žal, ni mogoče zanesljivo odgovoriti. Za to sta dva bistvena razloga:

* Meduze je zelo težko spremljati. Najpogostejše jih opazujemo z obale ali plovila. Opazovanja na odprtem morju in pod vodo je precej težje izvajati. Žal jih ne vidimo s sateliti.

* Pomanjkanje stabilnega financiranja za sistematično spremljanje pojavljanja meduz.

Letos naj bi morje zasedle predvsem kompasne meduze, ki jih prej nismo bili vajeni. Kaj je o njih treba vedeti in zakaj so tako številčne pri nas?

Kompasne meduze se pojavijo praktično vsako leto, vendar v relativno majhnem številu. Običajno prejmemo sporočila o opažanju posameznih osebkov. Letos je bilo teh poročil bistveno več in pogosto več osebkov naenkrat. Tudi mi smo pri našem terenskem delu opazili več kompasnih meduz kot običajno. Pri tem pa je treba vedeti, da so te številke mnogo manjše kot pri nekaterih drugih vrstah, ki se pri nas pojavljajo bolj množično (uhati klobučnjak, rebrače mnemiopsis,

morski klobuki). Ožig kompasne meduze je sicer lahko boleč, vendar manj močan kot pri zloglasnih mesečinkah. Skratka, razloga za strah ni. Nasprotno, kompasne meduze so izredno lepe in letos je bila odlična prilika uživati v pogledu nanje.

Je njihova prisotnost začasna oziroma kdaj lahko pričakujemo njihov umik?

Običajno se umaknejo pred začetkom julija in verjetno bo tako tudi letos.

Sicer smo bolj vajeni uhatih klobučnjakov. S kakšno dinamiko se giblje njihova prisotnost v našem morju? V zadnjih letih tudi njihova populacija narašča.

Kot rečeno, zaradi pomanjkanja sistematičnih opazovanj težko govorimo o spremembah v številčnosti. Je pa res, da po letu 2000 opazamo množična pojavljanja uhatega klobučnjaka vsako leto, medtem ko v prejšnjih desetletjih ni bilo tako. Po vsej verjetnosti temu botruje povečana količina umetnih konstrukcij v morju, ki nudijo zatočišče polipom uhatega klobučnjaka.

Kje lahko iščemo razloge za vedno pogostejše in množične pojave meduz?

Svetovna analiza opažanj, ki bi lahko potrčila naraščanje oz. upadanje meduzne populacije, je še v teku. Zaradi pomanjkanja opazovanj pa bodo imeli rezultati nizko mero zanesljivosti. Zavedati se je treba, da so vse pogostejša srečanja z meduzami tudi posledica vse večje množice, ki se podaja na morje.

Vsekakor pa okoljske spremembe pogosto koristijo meduzam. Umetne konstruk-

cije prinesejo nove trdne površine, ki so na voljo meduznim polipom, pretiran ribolov izloča tekmece za hrano, segrevanje vode širi življenjski prostor mnogim vrstam. Prav tako se nekatere vrste širijo z balastnimi vodami (npr. mnemiopsis). **Kaj lahko storimo, da bi jih bilo manj?**

Žal meduze presenetljivo slabo poznamo. Eden glavnih vzrokov za to je pomanjkanje denarja za tovrstne raziskave. Na spremembe se različne vrste različno odzovejo. Verjetno bi najhitrejši učinek dosegli z zmanjšanjem ribolova in zmanjšanjem gradnje v morju.

Kako nevarne so meduze, ki se pojavljajo v našem morju?

Pri nas se pojavlja kar precej različnih vrst meduz. Najbolj pekoč ožig ima mesečinka, ki pa se k sreči v severnem Jadranu pojavlja le občasno. Pogosto smo jo videvali v 80. in 90. letih. Njihov ožig je lahko zelo boleč in včasih pusti dolgotrajno brazgotino. Vse klobučnjaške meduze spadajo med ožigalkarje in imajo ožigalke. K sreči je pri nekaterih strup tako blag, da ga niti ne zaznamo, pri drugih (npr. mesečinke) pa je ožig lahko zelo



Kompasna



Mawia

boleč. Vsekakor dotikanje meduz močno odsvetujemo.

Katere meduze še poznamo, kje živijo in katere so nevarne?

Meduze so prisotne v vseh svetovnih morjih in poznamo mnogo vrst. S podvodnimi roboti odkrivamo tudi vedno več globokomorskih vrst, ki so bile do sedaj povsem neznane. Za najnevarnejše veljajo kubomeduze, ki živijo v Avstraliji in okolici. Njihov ožig je pogosto smrten.

Kako ravnati, če nas meduza opeče?

Ožgano mesto je potrebno dobro sprati z morsk vodo (nikakor ne s sladko vodo) in odstraniti morebitne ostanke lovka s kože. To lahko storimo s pinceto ali pa kar s plastično kartico. Pomagalo naj bi tudi namakanje v vroči vodi. Če gre za hudo reakcijo, vsekakor poiščite pomoč pri zdravniku.

S čim je povezano njihovo pojavljanje in izginjanje? Zakaj naenkrat so, potem pa jih ni več?

Meduze imajo velika naravna nihanja v populaciji, ki so pogosto ciklična. Hkrati pa na njihovo množičnost vplivajo tudi okoljski dejavniki, kot je temperatura in razpoložljivost hrane. Poleg tega jih po morju premikajo morski tokovi. Ker se pogosto pojavljajo v skupinah (agregacijah), lahko tokovi skupino prinesejo na neko območje in tudi odnesejo naprej. Ob



Rebrača

tem se ustvari vtis, da so se nenadoma pojavile in tudi naenkrat izginile.

V zadnjih letih naše morje pogosto naselijo tudi rebrače, a te ne sodijo med meduze. Kaj vemo o njih?

Izraz meduze se navadno laično uporablja za t. i. želatinozni zooplankton. To so lahko klobučnjaške meduze, salpe in rebrače. Od leta 2016 se v našem morju vsakoletno pojavljajo rebrače vrste Mnemiopsis leidyi. Gre za tujerodno vrsto, ki je verjetno prišla k nam z balastnimi vodami. Rebrače ne spadajo med ožigalkarje in zato nas ob stiku ne opečejo.

Teorij o tem, zakaj se pojavljajo v večjem številu v našem morju, je kar nekaj, kaj pravite vi?

Kot rečeno, domnevamo, da so k nam prišle z balastnimi vodami. Verjetno iz Črnega morja, kjer so se naselile v 80. letih prejšnjega stoletja, sicer pa izvirajo z vzhodne ameriške obale.

Jih lahko pričakujemo tudi letos in kdaj?

Da. Opažamo jih bolj ali manj skozi vse leto, po navadi pa se bolj namnožijo v drugi polovici poletja.

Nekateri znanstveniki napovedujejo, da se bodo meduze tako razmnožile, da bodo ogrozile obstoj drugih morskih organizmov, turizem in ribištvo. Kaj menite o tem?

To je sicer zelo hipotetičen scenarij. O meduzah vemo žal mnogo premalo in zato so takšna sklepanja res bolj ugibanja. Se je pa nekaj podobnega že zgodilo v Namibiji, ko so s pretiranim ribolovom iz ekosistema skorajda povsem izločili ribe in takrat so se meduze izredno namnožile. Torej scenarij je hipotetičen, ni pa povsem nemogoč.

Kljub negativnim vplivom imajo menda meduze neizkoriščen potencial. Bi jih lahko kako uporabili?

V Aziji so meduze kuharska specialiteta. Tako je ulov meduz za hrano kar precejšen in nekateri ribiči so se spričo pomanjkanja rib že preusmerili v izlov meduz. V njih je tudi precej kolagena, ki ga uporablja kozmetična industrija. Prav tako se tudi v Evropi vedno več raziskuje možnost uporabe meduzne biomase za različne biotehnološke namene.

Pred leti je Nacionalni inštitut za biologijo sodeloval v evropskem projektu GoJelly, kjer so preučevali možnost uporabe meduzne biomase za gnojenje, krmo v akvakulturi, v kulinarične namene, za kozmetične izdelke in čiščenje vode v čistilnih napravah.

Se tudi vi ukvarjate s preučevanjem teh organizmov in do kakšnih ugotovitev ste prišli?

Na Morski biološki postaji se s proučevanjem meduz ukvarjamo že vrsto let. Od 80. let dalje proučujemo pojavljanje mesečink in



strukturo mediteranske populacije. Prav tako smo proučevali pojavljanje uhatih klobučnjakov, populacijsko dinamiko njihovih polipov in vpliv plinskih ploščadi na njihovo pojavljanje v Jadranu. Proučujemo tudi interakcije med meduzami in mikrobi ter razgradnjo meduz, ki ima verjetno pomembno vlogo pri črpanju ogljika iz atmosfere v globine oceanov. Prav tako se ukvarjamo z možnostjo uporabe meduz v kozmetični industriji in za medicinske namene. Naši kolegi so pred leti pri nas odkrili tudi povsem novo vrsto meduze in jo poimenovali Mawia benovici.

Mogoče kot zanimivost ... kje najdemo največje in najbolj nevarne meduze, katere in kakšne so?

Največje so meduze vrste Cyanea capitata in Nomura nomurai. Obe vrsti dosežeta premer do dveh metrov. Prve najdemo v arktičnih vodah, druge pa najpogostejše v Japonskem morju. Najbolj nevarne so že prej omenjene kubomeduze, ki živijo v Avstraliji in okolici.

Fotografije: Tihomir Makovec
Potret: Tinkara Tinta



Uhata klobučnjak

“Zadruga ni le poslovni model, ampak družbeni utrip skupnosti.”

Leto 2024 je bilo za KZ Agraria Koper leto nasprotij – od uspešne finančne konsolidacije in strateških prenov do požara v Prodajnem centru Lucija, ki je v hipu zaustavil četrtino maloprodajnega prihodka. A zadruga se ni zlomila. Nasprotno – odgovori so bili hitri, premišljeni in razvojno naravnani. O tem, kaj pomeni biti sodobna zadruga v Istri, zakaj Agraria ostaja pomemben člen skupnosti in kam peljejo poti do leta 2030, smo se pogovarjali z direktorjem Neom Štembergarjem.



Neo Štembergar,
direktor KZ Agraria Koper, z.o.o. Koper



Leto 2024 je bilo polno prelomnic, tudi 2025 verjetno ni brez izzivov. Kako ste to obdobje kot vodja in kot človek doživljali osebno?

Osebno? Bilo je leto zadovoljstva zaradi lepih rezultatov in načrtov, na drugi strani pa šoka zaradi požara. Najbolj sem čutil odgovornost do sodelavcev, ne le, da jih podpremo kratkoročno, temveč da se borimo za trajno ohranitev delovnih mest. Takrat je pomemben človeški odziv. Odločitev je bila jasna: gremo naprej, z jasnimi ciljem – zgraditi znova in bolje, tudi zaradi njih.

Agraria je v zadnjih letih naredila pomembne korake – finančna konsolidacija, kadrovska prenova, nova organizacijska kultura. Kaj danes pomeni biti sodobna zadruga v Istri?

Sodobna zadruga je več kot poslovni subjekt. Je lokalno zasidrana skupnost ljudi, znanja, zemlje in prihodnosti. Pri nas to pomeni odgovornost do zadržnikov, zaposlenih, potrošnikov in okolja. Zadruga danes mora biti prilagodljiva, pregledna in razvojno usmerjena – z jasnimi vrednotami in poslušom za čas.

Kaj vas je najbolj presenetilo v odzivu ljudi po požaru v Luciji?

Ganila nas je solidarnost. Ljudje so pokazali, koliko jim pomeni naša prisotnost. Prejeli smo številna sporočila podpore in čutili, da nas lokalna skupnost ne dojema zgolj kot trgovino, temveč kot del njihovega vsakdana. Moram pa reči, da sem vesel, da so v teku že nadaljnji koraki za začetek nove gradnje.

Pa bo novi objekt v Luciji zgolj nadomestek starega ali to vidite tudi priložnost za nadgradnjo?

Gre za pomemben premik naprej. Načrtujemo sodoben objekt, ki bo omogočal ponudbo lokalnih produktov, optimalne logistične poti znotraj trgovine in še prijetnejše nakupovalno okolje. Ustvariti želimo prostor, ki bo prijazen tako za kupce kot za zaposlene.

LOKALNO NI TREND – JE ZAVEZA

Očitki, da je na policah trgovcev z živili premalo slovenskega, so pogosti. Je Agraria res drugačna?

Seveda. Agraria ni zgolj trgovina – smo zadruga, kar pomeni, da smo najprej skupnost kmetov, ki so hkrati tudi naši lastniki. Ti pridelujejo sadje in zelenjavo že v več generacijah, vse pogostejše tudi polproizvode. Naša osnovna ponudba temelji prav na njihovih pridelkih, pridelanih za zadrugo in prodajanih v naših trgovinah. To je tisto, kar nas ločuje od ostalih. Poleg osnovnega nabora izdelkov se vse bolj usmerjamo

v gurmansko, butično ponudbo, nekaj, česar v drugih trgovinah ne najdete. Želimo biti drugačni, ne samo s tem, kaj prodajamo, temveč tudi, kako to počnemo. Naši izdelki nosijo zgodbo. Na polici kupec najde jasno označbo, s katere kmetije pride izdelek. Kupec ne kupi le solate – dobi stik z zemljo, z ljudmi, z regijo.

Pa lahko z lokalnimi izdelki z znanim izvorom sploh konkurirate udobju, cenam in logistiki velikih trgovskih verig?

Verjamemo, da lahko. Pri nas ne gre zgolj za ceno, gre za izvor, kakovost in odnos. Smo trgovina, kjer ni vse »na akciji«, ampak ima vse razlog, da je na polici. Naši izdelki so rezultat načrtovane pridelave, strokovne podpore kmetom in dolgoročnih, stabilnih odkupnih pogojev. Posebnost Agrarie je tudi to, da velik del ponudbe temelji na integrirani in ekološki pridelavi sadja in zelenjave. To pomeni, da našim kupcem ponujamo najvišjo kakovost pridelkov, ki niso le boljši za zdravje, ampak tudi za okolje. V praksi to pomeni nadzorovano gnojenje z ekološkimi gnojili, kolobarjenje, ročno obiranje v polni zrelosti, varovanje rodovitnosti tal in spoštovanje naravnih virov. Vse to potrjujejo pridobljeni certifikati – ekološka pridelava, Global GAP in Izbrana kakovost.

Kako se Agraria sicer razvija v zadnjih letih – kje so največji premiki?

Na mnogih področjih. V maloprodaji smo razširili prodajne programe, okrepili partnerska sodelovanja in okrepili vsebino trgovin. Organizirali smo vrsto delavnic, recimo za vrtničkarje, ki so bile zelo dobro sprejete, saj so krepile znanje in povezanost s strankami. Veliko smo naredili tudi na logistiki, na primer, na naši lokaciji v Kopru smo uredili novo dovozno pot na zahodni strani zemljišča, s



Idejna zasnova pročelja nove trgovine Agraria v Luciji

čimer smo fizično ločili kupce od dostavnih poti, kar izboljšuje uporabniško izkušnjo in učinkovitost.

Kaj pa digitalni prehod? Kako se odzivate na ta trend?

Digitalizacija je v polnem teku. Leta 2024 smo uspešno uvedli napreden sistem za registracijo delovnega časa, ki omogoča boljše planiranje in razporejanje zaposlenih ter večjo preglednost po enotah. To je pomembno tako z vidika učinkovitosti kot tudi podpore zaposlenim. A najpomembnejša razvojna investicija za nas v tem trenutku je uvedba novega poslovno-informacijskega sistema v letih 2025/26. Ta bo omogočil boljše upravljanje zalog, pove-

zavo med prodajo, skladiščem in nabavo ter pripravo temeljev za nadaljnji razvoj.

Kje vidite največje strateške izzive in kako danes razumete vlogo zadruga?

Naš največji izziv je ohraniti lokalnost kot konkurenčno prednost. V svetu, kjer globalni trgovci diktirajo cene in tempo, moraš biti zelo jasn glede tega, kdo si in zakaj obstajaš. Mi želimo graditi sistem, ki bo hkrati učinkovit, človeški in odporen. To zahteva pogum in jasne odločitve – a menim, da je to edina prava pot. Zadruga ni samo podjetje. Je tudi družbeno sidrišče. Smo vez med zemljo, ljudmi in gospodarstvom. Brez rezultatov ni razvoja. Brez skupnosti pa zadruga izgubi pomen. Zato želimo biti tam, kjer se križajo ekonomija, narava in človek – v dobrem in v izzivih.

Uredništvo



PROGRAM

JULIJ/LUGLIO
AVGUST/AGOSTO

21.00	03.07.	47. PIRANSKI GLASBENI VEČERI 2025 – NUŠKA DRAŠČEK & MARKO HATLAK 47^A EDIZIONE DELLE SERATE MUSICALI PIRANESI 2025 Križni hodnik Samostana sv. Frančiška, Piran / Chiostro del Convento di San Francesco, Pirano
20.30	05.07.	44. FESTIVAL MELODIJE MORJA IN SONCA 44^o FESTIVAL DELLE MELODIE DEL MARE E DEL SOLE Amfiteater/Anfiteatro dell' Avditorij Portorož – Portorose
11.00	06.07.	SVETOVNI DAN POLJUBA LA GIORNATA MONDIALE DEL BACIO Tartinijev trg/Piazza Tartini
21.00	10.07.	47. PIRANSKI GLASBENI VEČERI 2025 47^A EDIZIONE DELLE SERATE MUSICALI PIRANESI 2025 »PIHALNI KVINTET SLOWIND« / »QINTETTO DI FIATI SLOWIND« Križni hodnik Samostana sv. Frančiška, Piran / Chiostro del Convento di San Francesco, Pirano
21.00	11.07. 12.07.	21. MEDNARODNI FOLKLORNI FESTIVAL MIFF 21^o FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL FOLKLORE MIFF Tartinijev trg/Piazza Tartini
21.00	12.07.	VELIKI GATSBY – BALET GREAT GATSBY – BALLETO Amfiteater/Anfiteatro dell' Avditorij Portorož – Portorose
21.00	16.07.	THE KINGS OF BLUES – KONCERT/CONCERTO Amfiteater/Anfiteatro dell' Avditorij Portorož – Portorose
21.00	17.07.	47. PIRANSKI GLASBENI VEČERI 2025 47^A EDIZIONE DELLE SERATE MUSICALI PIRANESI 2025 »SLOVENSKI KVARTET HARF / QUARTETTO SLOVENO DI ARPE »SIH4RPS« Križni hodnik Samostana sv. Frančiška, Piran / Chiostro del Convento di San Francesco, Pirano
20.00	18.07.	SEVERINA Amfiteater/Anfiteatro dell' Avditorij Portorož – Portorose
21.00	19.07.	STEWART COPELAND – POLICE DERANGED FOR ORCHESTRA TOUR Amfiteater/Anfiteatro dell' Avditorij Portorož – Portorose
21.00	24.07.	47. PIRANSKI GLASBENI VEČERI 2025 47^A EDIZIONE DELLE SERATE MUSICALI PIRANESI 2025 JAN MRÁČEK – VIOLINA / VIOLINO, LUKÁŠ KLÁNSKÝ – KLAVIR / PIANOFORTE Križni hodnik Samostana sv. Frančiška, Piran / Chiostro del Convento di San Francesco, Pirano

PROGRAM

JULIJ/LUGLIO
AVGUST/AGOSTO

21.00	25.07.	ANIKA HORVAT Tartinijev trg, Piran / Piazza Tartini, Pirano
21.00	26.07.	HELENA BLAGNE Tartinijev trg, Piran / Piazza Tartini, Pirano
21.00	30.07.- 09.08.	POLETJE Z BALETOM 2025 ESTATE CON IL BALLETO Avditorij Portorož – Portorose
21.00	31.07.	47. PIRANSKI GLASBENI VEČERI 2025 47^A EDIZIONE DELLE SERATE MUSICALI PIRANESI 2025 AYLEN PRITCHIN – VIOLINA / VIOLINO, ANDREA RUCLI – KLAVIR / PIANOFORTE, NEJC MIKOLIČ – VIOLA / VIOLA, MILAN HUDNIK – VIOLONČELO / VIOLONCELLO, STEVAN JOVANOVIČ – KONTRABAS / CONTRABASSO Križni hodnik Samostana sv. Frančiška, Piran / Chiostro del Convento di San Francesco, Pirano
20.30	15.07. 22.07. 29.07. 05.08.	»GLASBENI UTRINKI V PARKU SONCE 2025« KONCERTI V PARKU / CONCERTI NEL PARCO Park Sonce Lucija / Parco del sole Lucia
21.00	06.08.- 16.08.	RADIO CAPRIS V ŽIVO IZ CENTRALNE PLAŽE PORTOROŽ RADIO CAPRIS IN DIRETTA DALLA SPIAGGIA CENTRALE DI PORTOROSE Centralna plaža Portorož / Spiaggia centrale Portorose
21.00	07.08.	47. PIRANSKI GLASBENI VEČERI 2025 – »WIND BERLIN« 47^A EDIZIONE DELLE SERATE MUSICALI PIRANESI 2025 Križni hodnik Samostana sv. Frančiška, Piran / Chiostro del Convento di San Francesco, Pirano
od 18.00	15.08.	PORTOROŠKE NOČI / LE NOTTE DI PORTOROSE KULINARIČNA PROMENADA/LUNGOMARE DEI SAPORI MERQUY QUEEN VODNO-OGNJENI SPEKTAKEL / FONTANA DANZANTE LUMINOSA ACQUA E FUOCO
od 18.00	16.08.	PORTOROŠKE NOČI / LE NOTTE DI PORTOROSE KULINARIČNA PROMENADA/LUNGOMARE DEI SAPORI LIQUID GASOLINE JAN PLESTENJAK
od 18.00	17.08.	PORTOROŠKE NOČI / LE NOTTE DI PORTOROSE ULIČNI UMETNIKI/ARTISTI DI STRADA OBSESSION RED (VEČERJA NA POMOLU/CENA SUL MOLO)
19.00	23.08. 24.08.	SOLINARSKI PRAZNIK OB PRAZNIKU SV. JERNEJA FESTA DEI SALINAI IN OCCASIONE DELLA FESTA DI SAN BARTOLOMEO Seča/Sezza

Beton z nižjim ogljičnim odtisom

Z NIŽANJEM OGLJIČNEGA ODTISA CEMENTOV POSTAJAJO TUDI BETONI, V KATERIH JE VEZIVO CEMENT, VSE BOLJ OKOLJU PRIJAZNI IN PRISPEVAJO K TRAJNOSTNIM REŠITVAM GRAJENEGA OKOLJA.



Podjetje Alpacem Beton, ki ima dolgoletno tradicijo proizvodnje betona in betonskih izdelkov v Obalno – kraški regiji, zasleduje pri proizvodnji betona najnovejše trende razvoja betonskih mešanic, ki so usmerjeni predvsem v rabo optimiziranih cementnih veziv z nižjim ogljičnim odtisom. Z optimalno izbiro cementnega veziva v betonu, ki zavisi od končne aplikacije, se znatno znižuje tudi ogljični odtis betona. Takšno optimizacijo omo-

goča visoko usposobljen kader in lastno razvojno znanje skupine Alpacem v Sloveniji, ki jo sestavljajo podjetja, specializirana za proizvodnjo cementa, betona, peska in kamenih agregatov.

S PREMIŠLJENO IN OPTIMIZIRANO RABO CEMENTNIH VEZIV DO KAKOVOSTNIH IN OKOLJU PRIJAZNEJŠIH BETONOV

Alpacem Beton s proizvodnjo transportnega betona v Dekanih, Črnotičah in Solkanu, je kot ena prvih betonarn že v letu 2023 pričel z uporabo sodobnih cementov z nižjim ogljičnim odtisom kot je

cement ACEM 2-50 SPECIAL. Tovrstni cementi imajo bistveno nižji delež klinkerja v svoji sestavi v primerjavi s konvencionalnimi cementi. Klinker – osnovna komponenta cementa, se v cementnih vezivih nadomešča z mineralnimi dodatki, ki predstavljajo stranske produkte drugih industrij. Dodatki, kot sta plavžna žlindra ali filtrski pepel, dajejo cementu in s tem betonu specifične lastnosti, obenem pa prispevajo h krožnemu gospodarjenju.

PREDNOSTI BETONA S CEMENTNIM VEZIVOM Z NIŽJIM DELEŽEM KLINKERJA

Nižja vsebnost klinkerja v sestavi cementov zmanjša krčenje betona in s tem možnost nastajanja razpok. Prav tako se zmanjša sproščanje hidratacijske toplote, kar je še posebej pomembno pri masivnih konstrukcijah. Beton s cementnim vezivom z nižjim deležem klinkerja je primeren tudi za uporabo v poletnih mesecih in pri vgrajevanju tlakov, saj se veže počasneje.

BETON Z NIŽJIM OGLJIČNIM ODTISOM ZA GRADNJO OBJEKTOV VSEH VRST IN ZAHTEVNOSTI

Med največje infrastrukture objekte z aplikacijo Alpacemovega betona z nižjim ogljičnim odtisom se uvršča Drugi tir Divača-Koper, s čimer so se emisije CO2 na projektu znižale za okoli 15 odstotkov oziroma okrog 1.350 ton v primerjavi z uporabo cementa s povprečnim ogljičnim odtisom v EU. Pred nedavnim sta se z uporabo betona z nižjim ogljičnim odtisom zaključili gradnji objektov javnega značaja novogoriške železniške postaje in tamkajšnjega prizidka zdravstvenega doma. Z njim se gradijo tudi objekti kot so Levji Grad Koper, Soseska nova Koper in Momento Izola.

Alpacem

Alpacem Beton, d.o.o., Dekani 3C, 6271 Dekani, 05 663 26 63, info.beton@alpacem.si, www.alpacem.si

Portoroške noči 2025

Tridnevni utrip glasbe, okusov in spektakla ob morju predstavlja vrhunec poletja v slovenski Istri. V Portorožu bo prvič zaživela Kulinarična promenada.



Med 15. in 17. avgustom bo Portorož zaživel v utripu enega svojih najbolj prepoznavnih poletnih dogodkov – **Portoroških noči**. Dogodek bo tudi letos ponudil pester tridnevni program z vrhunsko glasbo, spektakularnimi vizualnimi učinki in doživetji za vse generacije. Vsi koncerti bodo brezplačni, dogajanje pa bo potekalo na prizoriščih ob morju in promenadi.

Uvodni večer prinaša premiero **Kulinarične promenade** na prenovljeni ploščadi v središču Portoroža. Tam se bodo 15. avgusta od 18. ure dalje predstavljali lokalni ponudniki in kuharski mojstri z raznolikimi

interpretacijami istrskih okusov – od testenin s tartufi in morskih dobrot do pic z domačo istrsko šalsko. Manjkala ne bo niti odlična izbira istrskih vin, koktejlav in brezalkoholnih pijač. Vrhunec večera bo spektakel **Acqua & Fuoco**, kjer se bodo vodne fontane, ognjeni efekti in glasba povezali v impresivno večerno predstavo. Večer se bo zaključil z nastopom skupine **Mercury**, ene najboljših tribute skupin legendarnih Queen, ki obljublja pravo koncertno doživetje na portoroški plaži. Vstop na vse dogodke bo brezplačen. Sobota, 16. avgusta, bo v znamenju romantike in rock glasbe. Na glavnem prizorišču na plaži bo nastopil eden najbolj prepoznavnih slovenskih glasbenikov **Jan Plestenjak**, pred njim pa domača zasedba **Liqu-**

id Gasoline, ki navdušuje s svežim glasbenim izrazom in močno odrsko prezenco. Tudi ta koncert bo brezplačen. **Kulinarična promenada** bo znova odprla svoja vrata ob 18. uri in ponudila izbor najboljšega iz lokalne gastronomske ponudbe. Zadnji dan Portoroških noči, v nedeljo, 17. avgusta, bodo središče Portoroža preplavili **ulični umetniki**, ki bodo ustvarili igrivo festivalsko vzdušje. Za ljubitelje ekskluzivnih doživetij pa bo zvečer na pomolu potekala **večerja Obsession Red** – kulinarični večer z rdečo vrtnico kot simbolično rdečo nitjo. Pet hodni meni bosta pripravila priznana chefa **Filip Matjaž** (COB) in **Kristian Zule** (Stara Gostilna), oba nagrajena v Michelinovem vodniku. Večerja bo potekala ob izbrani vinski spremljavi in romantični glasbi v živo.

Portoroške noči 2025 tako znova obljublja izjemno poletno doživetje, ki bo združilo glasbo, kulinariko in umetnost v edinstveno festivalsko izkušnjo. Celoten program prireditev najdete na www.portoroz.si.

Foto: Jaka Ivančič

Makro5

Z vami gradimo že več kot 30 let.

PORTOROŠKE LE NOTTE DI NOČI PORTOROSE

15.8.2025

Mercury Tribute Band

Acqua & Fuoco

Vodno-ognjeni spektakel

Fontane danzanti luminose

LIQUID GASOLINE

16.8.2025

JAN PLESTENJAK

OBSSESSION RED

Večerja na pomolu

Cena sul molo

OBALA MOJEGA SRCA

Alenka Resinovič Reza med Trstom, Domžalami in Izolo

»Čeprav sem dobršen del življenja preživela v Domžalah, ima obala posebno mesto v mojem srcu. Moja nonica se je rodila v Trstu, njen brat je živel le lučaj proč na Proseku, pred dobrim desetletjem in pol pa sta moja starša celinski del Slovenije zamenjala za obmorskega. Seveda sem, kolikor se da pogosto, pri njej,« veselo razlaga eden najbolj simpatičnih radijskih in televizijskih obrazov, zadnja leta pa kulinarčna mojstrica in turistična vodnica Alenka Resinovič Reza, ki se je pred leti Slovencem prikupila tudi v šovu Masterchef.

Alenka je ena najbolj neustrašnih žensk. Ne samo, da si je zgradila uspešno medijsko kariero in v čudovite in delovne ljudi vzgojila tri otroke, ki so jo razveselili s petimi vnuki, ki jih neznansko rada crklja in se z njimi zabava, temveč se je sredi petdesetih pogumno podala v neznano. »Po dolgih letih v medijih sem si zaželela nekaj dati ljudem še drugače. Ker imam rada ljudi, zgodovino, geografijo, kulturo in kulinariko, sem želela izpit za turistično vodnico. Pošteno sem se namučila, preden sem ga uspešno opravila in začela odpirati novo življenjsko poglavje,« veselo razlaga Reza, kakor jo vse življenje kličejo prijatelji. Največ opravka ima z ameriški turisti, ki jim rada in s ponosom razkaže slovenske bisere, nad katerimi so vedno znova navdušeni.

PO ZDRAVJE NA MORJE

Njene najlepše poti pa so čisto zasebne na slovensko obalo. »Oče je imel zdravstvene težave s srcem in zdravniki so mu svetovali blagodejno morsko klimo in ker je zdravnike treba poslušati, sta se z mamo pre-

ANDREJA
COMINO

selila v Izolo. Oče je živel še neverjetnih sedem let, saj mu je lagodno in prijetno mediteransko okolje zagotovo podaljšalo življenje. Po njegovi smrti bi se mama lahko vrnila v Ljubljano, vendar je zlahka pogrnala korenine v novem okolju in pri devetdesetih uživa v Izoli,« razlaga Reza, z družinskimi koreninami tudi v Trstu.

NOSTALGIČNI SPOMINI

»Tako sem že od malega hodila k stricu in teti v Trst. Spominjam se, kako so sprva še vsi govorili slovensko, potem pa je to počasi začelo izginjati. Neverjetno in kruto. Oče je bil član društva izgnancev in vsa družina je bila vpeta v to zgodbo. Potem se je zgodilo življenje, oče in mami sta se poročila in pogosto smo se odpravili v Trst. Mesto se je v zadnjih desetletjih precej spremenilo, vendar ga imam še vedno rada. Velikokrat tja peljem tudi turiste in jim razkažem znamenitosti, arhitekturo in ostalo, kar ponuja. Včasih se z mami odpeljeva na kapučino, lansko leto sva odkrili velik kovanec Marije Terezije, ki so ji ga v spomin postavili v bližini Ponte Rossa,« razlaga Reza, ki se po potepu po Trstu rada vrne v mamin dom v Izolo.

RAZKOŠJE V IZOLI

»Izola je majhna, vendar ima vse, kar imajo veliki. Ko imam čas, se s "Prevozi" odpravim k mami, v stanovanje blizu med-

generacijskega centra, kjer z veseljem obiskuje številne aktivnosti. Čeprav ima že devetdeset, so ji lani še za tri leta podaljšali vozniško dovoljenje in je zelo aktivna na vrtu. Tam ji zrastejo najboljši paradižniki, ki jih razvaja vroče mediteransko sonce, pa bučke, česen, kumare, sladek krompir, radič, ..., da ne govorim o zeliščih in začimbah. Mama se spozna na vrtnarjenje in dosledno upošteva setveni koledar. Jaz pa ji pomagam vse to pobrati in pojesti, zelišča posušim in jih potem z veseljem uporablam v svojih kulinarčnih delavnicah za turiste,« razlaga Reza, ki ji je v Izoli všeč, da z mamo zjutraj pijeta kavo na terasi, gledata morje, nato pa se odpravita po ribe v ribarnico ali na tržnico. Ko pa se jima ne ljubi kuhati, gresta na pico ali kalamare v Strunjan. »Mama je že odkrila, da so obnovili tramvaj z Opčin do Trsta in mi omenila, da bi se rada peljala z njim. No, pa imava še eno stvar, ki jo mora odključati,« v smeju sklene Reza.



Alenka Resinovič Reza je eden najbolj prepoznavnih slovenskih medijskih obrazov. Dolga leta je delala na radiu in televiziji, pred leti pa tekmovala v šovu Masterchef.



VPIS GLEDALIŠKEGA ABONMAJA
ISCRIZIONE DELL'ABBONAMENTO TEATRALE

sezona/stagione **2025/2026**

od/dal **30. 5. 2025** do/fino al **30. 9. 2025**



www.avditorij.si

Ari: "Vsak nastop začnem z zaprtimi očmi."

Mlada primorska pevka Arijana Lucas, ki ustvarja pod umetniškim imenom Ari, postaja vse bolj uveljavljena glasbenica v slovenskem prostoru. Pevka, ki ima že nekaj samostojnih pesmi, je pred kratkim izdala novo *Ne vračaj se*. V pogovoru nam je zaupala več o ozadju pesmi, ustvarjalnem procesu, karieri, načrtih za prihodnost, pa tudi o tem, kakšna jed bi bila njena nova pesem, katere tri stvari bi vzela s seboj na samotni otok, katerega koncerta se najbolj spominja in kakšne rituale ima pred nastopom.



O NAJNOVEJŠI PESMI "NE VRAČAJ SE"

Čustvena balada, s pomenljivim naslovom *Ne vračaj se*, je pesem z močnim sporočilom. "Čeprav imaš osebo rad, ji moraš dovoliti, da odide, če želi," pravi pevka in dodaja, da je bistveno spoštovanje čustev. S pesmijo je zadela v srca mnogih poslušalcev, ki so v njej našli odsev svojih lastnih izkušenj in čustev. "Želim si, da začutijo bodisi žalost bodisi jezo, karkoli ... da se najdejo v mojih izpovedih."

Pesem ni nastala čez noč. "Mislim, da je žalovanje in prebolevanje dolgotrajen proces, ki lahko traja, kolikor že mora," pojasnjuje in dodaja, da je ustvarjanje pesmi trajalo kar nekaj časa, saj je bila v obdobju, ko na začetku ni občutila tako kot kasneje, ko jo je dokončala. Glasbenica pravi, da je pesem močna, odločna in dramatična, kar je želela prikazati tudi v videospotu.

Zanimivo je, da je naslov pesmi *Ne vračaj se* prisoten že od začetka. Čeprav je razmišljala o spremembi, saj se ji je zdel na-

slov predolg, ga je kljub vsemu obdržala. "Pesmi je usojen ta naslov. Prejela je številne čustvene odzive na pesem in videospot: 'Veliko ljudi je jokalo, kar mi pogreje srce – ker vem, da imam nekaj, kar lahko gane človeka.' Zanj je to nekaj posebnega in močnega, kar jo vzpodbuja k novemu glasbenemu ustvarjanju."

PROCES GLASBENEGA USTVARJANJA

Ustvarjalnost sicer nima urnika, a pri Ari pride pogosto v trenutkih pred spanjem. Posebnega kotička za pisanje nima, kjerkoli jo ujame navdih, tam začne ustvarjati. Čeprav je avtorica svojih pesmi in v videospotih tudi nastopa, ji je najbolj pri srcu studijski del. "Studijski del je moj najljubši, počutim se najbolj naravno in sproščeno" ter dodaja "za mikrofonom sem najbolj jaz, saj lahko dam vse iz sebe." Ugotavlja, da ji vedno bolj postaja všeč biti tudi pred kamero.

VSAK NASTOP ZAČNE Z ZAPRTIMI OČMI

Pred vsakim nastopom ima nekaj posebnih navad: "Dihalne vaje za sprostitve, nekaj poskokov za energijo."



Vsak nastop začnem z zaprtimi očmi, da se vživim in priključim svojo drugo osebnost." Ari je tudi spremljevalni vokal nekaterim znanim slovenskim glasbenikom, kot sta Nina Pušlar in Žan Serčič. Posebej sta se ji vtisnila v spomin dva koncerta: Nina Pušlar v Stožicah in Žana Serčiča v Cankarjevem domu. Ob tem priznava, da ji je čast deliti oder s tako krasnimi glasbeniki.

Na vprašanje, kako bi opisala svojo novo pesem kot jed, odgovori "Temna čokolada ali pa grenivka, takšen bolj grenko-sladek okus." Če bi morala na samotni otok vzeti tri stvari, bi te bile svinčnik, zvezek in sončna očala. Zakaj? Pravi, da obožuje sončna očala: »Skoraj nikoli me ne boste videli brez njih.« Svinčnik in zvezek pa za pisanje ali risanje, saj se rada ustvarjalno izraža.

Samostojni koncert bo še malo počakal, saj bo v prihodnosti izdala nekaj novih pesmi, pričakujemo lahko tudi sodelovanja. Ari vsak dan znova preplavi hvaležnost, da dela to, kar najbolj ljubi in ima možnost sodelovanja pri glasbenih projektih slovenskih pevk in pevcev. Čeprav je *Ne vračaj se* pesem o slovesu, je obenem dokaz, da se prava glasba vrne in vedno najde pot do poslušalčevih src.

Jan Špeh



HABITUS INVEST
REAL ESTATE

IZVAJAMO VSE GRADBENE STORITVE

- Novogradnje in izvajanje adaptacij
- Izdelava in prekrivanje streh
- Dobava in montaža žlebov, obrob in odtočnih cevi
- Izdelava inox izolacijskih dimnikov
- Fasade in zaključni ometi

040 121 949
Jan Šlosar

041 934 590
Robert Šlosar

ŽE 25 LET

Zanesljivo • Kakovostno • Profesionalno

REŠI
DREVO!

Z ZMANJŠANJEM PORABE PAPIRJA,
POMAGAJ OHRANJATI PLANET.

PREKLOPI NA @ SCEGLI
račun pagamenti

marjetica
KOPER

www.marjeticakoper.si/eracun

Iz Istre na vrh sveta.

Capris Orange
Rumeni Muškat 2015

Best in Show

Decanter World Wine Awards 2025



Med 50 najboljšimi vini sveta.

VINAKOPER
www.vinakoper.si

Minister za zdravje opozarja: Uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!



Poletni urnik:
7:00 - 21:00

**Ker to je del mene
in mojega srca.**

Urnik velja od ponedeljka do sobote za: Prodajni center Koper, Trgovino Izola in Šavrinko Trzinice.

Skenirajte kodo
in odkrijte več
na naši novi
spletni strani!





NOVO

Café **CENTRAL**

Sladoledne kupe,
ki jih boste želeli deliti.
Ali pa tudi ne.

- Pester izbor poletnih okusov.
- Na voljo tudi veganske kupe.
- Sladoled hišne izdelave.
- Sveže sadje in kakovostne sestavine.

Preverite ponudbo:



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

Najbolj trendi kopalkke tega poletja

Leto 2025 nas razvaja z raznolikostjo slogov, krojev in barv.



Instagram profili zvezdnic so že polni zavirljivih fotografij s sanjskih destinacij, kjer zvezdnice in modne vplivnice pozirajo v najnovejših kopalkah, ki postavljajo modne smernice letošnjega poletja.

Letošnje smernice so preplet udobja, sloga in igrivosti. Od pin-up retro krojev in mornarskih črt do kovinskih poudarkov, nostalgičnih rožnatih detajlov in živalskih vzorcev. Čeprav kopalkke morda ne sodijo med najbolj klasične

modne kose z modnih brvi, so oblikovalci letos dokazali prav nasprotno – kopalkke niso več le za plažo, temveč postajajo vsestranski del poletne garderobe, ki se zlahka prelevi v dnevni ali večerni videz.

ČRTE SO NAZAJ

Črte letos dominirajo tako na oblekah kot tudi kopalkah. So simbol brezčasne elegancije in igrive svežine. Klasične črno-bele kombinacije ali barvite navpične linije so idealne za

ustvarjanje vizualno podaljšane siluete. Poleg mornarskih črt se med letošnjimi potiski močno uveljavlja tudi navtična inspiracija, kot so vozli in rešilni obroči.

UČINEK IZREZOV IN NEPRIČAKOVANIH LINIJ

Kopalkke z izrezi ostajajo priljubljene že nekaj sezon. Letos so siluete še drznejše: asimetrija, kroji, ki spominjajo na origami, in strateško postavljeni izrezi ustvarjajo unikatne oblike in tudi nenavadne sledi zagorelosti.

MIKRO BIKINI, MAKSI UČINEK

Če enodelne kopalkke slavijo klasično eleganco, pa leto 2025 obenem prinaša tudi drzno nasprotje: mikro bikini. Kulni dvodelni komplet ostaja obvezna izbira, a letos v še bolj minimalistični različici. Trikotni topi in mini spodnji deli z zavezovanjem na vrstico so

ANDREJA
ČMAJ FAKIN



zdaj dodatno obogateni z detajli v slogu nakita – majhne školjke, svetlikajoče se perle ali zlati elementi na naramnicah. Tako pri različnih proizvajalcih kopalkah in modnih hišah najdemo modele, ki niso namenjeni zgolj plavanju, ampak tudi glamuroznemu poletnemu stylingu. Kopalkke

z bleščečimi resicami, svetlečimi vozli in ročno našitimi kamenčki ali perlicami postanejo nepogrešljiv kos za koktejl ob bazenu ali večerjo pod zvezdami.

BREZČASNI ŽIVALSKI POTISKI

Leopard, zebra, tiger, kača ali celo kravji vzorec – živalski vzorci nikoli zares ne izginejo. Letos jih vidimo v različnih krojih, od drznih enodelnih do minimalističnih bikini modelov. Nekatere modne znamke eksperimentirajo z različnimi barvnimi interpretacijami, tako srečamo živalske vzorce tudi v modrih, vijoličnih in celo neon odtenkih.



ELEKTROCENTER

Vabljeni v specializirano trgovino z elektrotehničnim materialom • Z načinom samopostrežbe za vaš hitrejši nakup

Salon svetil in največja ponudba elektromateriala
Vanganeljska c. 6, Koper • www.elektro-center.si
Tel.: 05/ 612 1500 • GSM: 041 283 385

PREVERJAMO URBANE MITE

Za lepe in varne poletne užitke v in ob morju

POLETJE JE ČAS SPROSTITVE, SONCA IN MORSKIH DOGODIVŠČIN. OB DOPUSTOVANJU NA OBALI SI ŽELIMO BREZSKRBNO UŽIVATI V KOPANJU, POTAPLJANJU IN RAZISKOVANJU MORSKEGA SVETA. A TUDI V TEM IDILIČNEM OKOLJU NAS LAHKO PRESENETI NEPRIJETNO SREČANJE Z NEKATERIMI PREBIVALCI MORJA – ZLASTI Z MEDUZAMI IN MORSKIMI JEŽKI. NJIHOV STIK S ČLOVEKOVO KOŽO POGOSTO POVZROČI BOLEČE ODZIVE, KI SO LAHKO BLAGI ALI PA PUSTIJO DOLGOTRAJNEJŠE POSLEDICE.

Meduze s svojimi skoraj nevidnimi lovskimi v vodi delujejo nežno, celo skrivnostno, vendar skrivajo tisoče strupenih celic, ki ob dotiku sprožijo ostre bolečine, srbečico in včasih celo alergijske reakcije. Morski ježki pa s svojo mirno, nepremično prisotnostjo na dnu morja predstavljajo tihi izziv – njihove ostre bodice se ob neprevidnem koraku zapičijo v kožo in povzročijo mehanske poškodbe, ki se lahko vnamejo ali okužijo. Ob tem se hitro pojavijo domači nasveti in "zdravila", ki naj bi ublažila bolečino ali preprečila zaplete. Vendar številna izmed teh "zdravil" temeljijo na urbanih mitih, ki so lahko celo škodljivi. Poglejmo, kateri miti so najpogostejši – in zakaj jim ne gre zaupati.

Ob ožigu meduze pomaga urin. Ni res. To je morda eden najbolj znanih mitov – da je treba ožgano mesto polulati ali nanj politi urin. Resnica pa je, da urin pogosto nima prave pH vrednosti ali temperature, da bi nevtraliziral toksine meduze. V nekaterih primerih lahko celo sproži dodatno izločanje strupa iz celic, ki so ostale na koži, in s tem poslabša stanje. Veliko bolj priporočljivo je izpiranje z morsko vodo (ne s sladko, saj lahko povzroči razpokanje strupenih celic in s tem večje izločanje toksinov), nato pa lahko prizadeto mesto prelijemo z raztopino kisa.

Bodico morskega ježka je treba takoj odstraniti ali sesati strup. Ni res. Bodice morskih ježkov so zelo krhke in lahko ob neprimernem ukrepanju še bolj razpadejo v koži, kar poveča tveganje za okužbo. Večina vrst ježkov v Sredozemlju ni nevarnih in ne izloča strupa – glavna težava je mehanska poškodba in možna okužba. Najbolje je, da mesto najprej dobro razkužimo, s prizadeto nogo mirujemo in obiščemo zdravnika, če bodice ostanejo v koži. Nikakor pa ni priporočeno, da bodice odstranimo doma.

Če te opeče meduza, je treba kožo drgniti s peskom. Ni res. Drgnjenje kože s peskom ali brisačo je

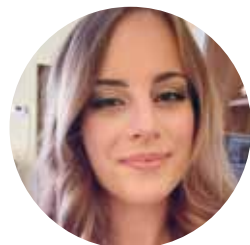


lahko škodljivo, saj lahko sproži dodatno izločanje strupa iz še aktivnih celic meduzinih lovk. Namesto drgnjenja je veliko bolj priporočljivo nežno spiranje z morsko vodo in previdno odstranjevanje morebitnih ostankov s pinceto ali kartico.

Za blaženje bolečine pomaga vroča kopel. Res je. Vročica kopel (do 45 °C) pomaga pri blaženju bolečine ob piku morskega ježka, saj toplota razgradi morebitne strupe in ublaži bolečino.

Kaj pa moraš narediti, če te opeče meduza: ne drgni kože, previdno odstrani ostanke lovk, mesto temeljito sperij z morsko vodo (ne sladko), upo-

MANCA HRIBOVŠEK



rabi kis (samo v primeru, če te ni opekla portugalska ladjica), prizadeto mesto lahko hladiš z ledom, mesto ožiga neguj in opazuj, rano lahko namažeš z blago protivnetno kremo (po posvetu s farmaceutom), spremljaj morebitne znake alergijske reakcije – kot so otekanje obraza, težave z dihanjem ali omotica. Poišči zdravniško pomoč, če je ožgano območje obsežno (npr. čez celo roko ali nogo), prizadeta oseba občuti močno bolečino, se pojavijo znaki alergije ali okužbe, je prizadet otrok ali starejša oseba z občutljivejšim imunskim sistemom.

Še nekaj nasvetov za pravilno ravnanje ob poškodbi z bodicami morskih ježkov: ne poskušajte takoj odstraniti bodic, rano razkužite (sperite z morsko vodo ali fiziološko raztopino, nato razkužite z antiseptikom), namočite stopalo v toplo vodo, ne hodite po prizadeti nogi, spremljajte znake okužbe, obisk zdravnika strokovnjaki priporočajo, če je v koži ostalo več bodic ali so le-te globoko, prizadeta oseba občuti močnejšo bolečino, mravljinčenje ali težave pri hoji, gre za otroke, starejše osebe ali bolnike z oslabljenim imunskim sistemom, se pojavijo znaki alergijske reakcije.

Urbani miti o morskem svetu so zanimivi, a pogosto napačni – in lahko naredijo več škode kot koristi. V primeru stika z morsko živaljo je bolje ravnati po preverjenih navodilih strokovnjakov in po potrebi poiskati zdravniško pomoč. Tako bo morski oddih ostal prijeten spomin in ne neprijetna izkušnja.

Vrt v juliju

Junij se je končal tradicionalno toplo, padavin je bilo le za vzorec, temperature pa so se gibale okoli 30 stopinj Celzija in niso pozitivno vplivale na rast in razvoj naših rastlin, zato smo jim pomagali z namakalnim sistemom.

V našem **zelenjavnem vrtu** nas obdarjajo s plodovi paradižniki, bučke, kumarice, jajčevci in paprike. Pri paradižniku še vedno odstranjujemo zalistnike, da bodo rastline še vedno bogate s plodovi. Julij je tudi primeren čas za spravilo krompirja. Pripravimo teren za sejanje jesenskih radičev, endivije in poletne solate, sadimo pa različne sorte ohrovt, zelja, cvetače, brokolija za jesensko pobiranje. Pri sajenju je zelo pomembno, da mlade rastline izdatno zalivamo za kakovosten razvoj in preprečevanje zastoja v rasti. V tem obdobju moramo biti pozorni na bolezni in škodljivce, ki napadajo naše rastline. Priporočljivo je, da jih poskropimo s sredstvi za njihovo krepitev, kajti močna rastlina je bolj odporna. Če pride do napada škodljivcev ali bolezni, je pomembno, da v specializiranih prodajalnah poiščemo ustrezne pripravke. Plodovkam moramo dodajati gnojila, bogata s kalijem in fosforjem.

V **zeliščnem vrtu** se rastline bujno razraščajo in užitek se je sprehoditi med njimi, saj čudovito dišijo. Če nimamo zastirke, je pomembno, da populimo vse plevele, da rastlinam ne jemljejo vlage. Julija nabiramo liste za čajne mešanice, nekatere pa za začimbe, npr. meto, meliso, pelin, žajbelj boraga, baziliko, majaron, alojzijo. Listi morajo biti zdravi, popolnoma razprti, dobro razviti. Tudi čas nabiranja je zelo pomemben. Za rastline, bogate s eteričnimi olji, je pomembno nabiranje v vročih, suhih dopoldnevih. Sušimo jih v senci z rahlim vetričem. Najbolj primerna embalaža so steklene posode, ki jih postavimo v senčen in hladen prostor.

Sadni vrt nas je že bogato obdaril s češnjami, slivami, marelicami, breskvami, hruškami, tudi ribez, maline in robide imajo bogat pridelek. Čas je primeren za obrezovanje marelic, sliv in češenj. Poletna rez je pomembna za osvetlitev in večjo zračnost krošnje. S tem posegom tudi zmanjšamo možnosti za razvoj bolezni in napada škodljivcev. Če imamo posajena mlada drevesa, jim lahko z namakanjem pomagamo prebroditi sušno poletno obdobje.

SAŠO MEJAK



V **okrasnem vrtu** nas s cvetjem obdarjajo enoletnice, ki smo jih posadili maja in junija. Za dolgotrajno cvetenje poskrbimo z odstranjevanjem suhih cvetov. Pri vrtnicah sta pomembna ukrepa odstranjevanje odcvetelih cvetov in zaščita rastlin pred črno listno pegavostjo, pepelasto plesnijo in škodljivci. Večino grmovnic, ki so cvetele spomladi, je potrebno porezati. Če bo jesen precej vlažna, lahko nekatere tudi pocvitajo. V kolikor imamo v naših gredicah še prostora, lahko na sončnih legah posadimo portulake, krasule, kalocefaluse, asteriskuse, v senčnih legah pa nas

obdarjajo različne hortenzije s svojimi prelepimi cvetovi. Čez vso rastno sezono rastlinam dodajamo hranila, da bodo čvrste in cvetoče.

Travne površine so precej obremenjene, zato smo že v preteklih mesecih opravili vse potrebno. Julija poskrbimo za primerno namakanje. Košnja ne sme biti nižja kot 5 cm, da ni izpostavljena suši in s tem posledično slabši rasti in videzu.



Lucija, Liminjanska c. 96, 6320 Portorož
Gsm: +386 41 618 541, Tel.: +386 5 677 87 77, + 386 5 674 62 30
E-pošta: kamp.fiesa@gmail.com



POLETNI RECEPT, KI DIŠI PO MORJU

Pašta z vongolami na belo

Poletje je čas, ko si želimo enostavnih, lahkih in svežih obrokov. Dolgi dnevi, visoke temperature in sproščeno vzdušje kar vabijo k pripravi jedi, ki ne zahtevajo veliko časa, a vseeno navdušijo z okusom. Ena takih klasik je tudi pašta s školjkami na belo – jed, ki jo pogosto srečamo v primorskih kuhinjah in na poletnih dopustih ob morju.

Gre za recept, ki je preprost za pripravo, a s pravo izbiro sestavin – sveže školjke, oljčno olje, česen in malo belega vina – ponuja poln okus morja. Takšna jed je idealna tako za hitro kosilo kot za sproščeno večerjo s kozarcem vina, ko si zaželimo nečesa lahkega, a posebnega. V nadaljevanju sledi recept, ki ga zlahka pripraviš doma, tudi če nisi na obali. V njem ni zapletenih korakov ali eksotičnih sestavin – le dobra osnovna živila, ki skupaj ustvarijo res okusen poletni krožnik.

Sestavine za 2 osebi:

- 300 g svežih školjk (npr. klapavic ali vongol)
- 180 g pašte
- 2-3 stroke česna
- 1 majhna čebula
- 1 dl belega vina
- peteršilj
- oljčno olje
- sol, poper
- limonin sok

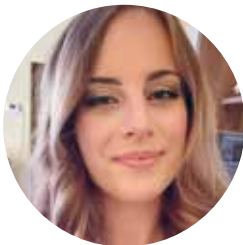
Priprava:

Školjke temeljito operi in odstrani morebitne nitke. Odprte školjke pred kuhanjem zavrzi. V osoljeni vodi skuhaj pašto (ker smo blizu italijanske meje, bodite pozorni, da bo pašta skuhana »al dente«). Ko je kuhana, prihrani nekaj vode, v kateri se je pašta kuhala. V večji ponvi segrej 3-4 žlice oljčnega olja. Dodaj nasekljan česen in drobno narezano čebulo ter na hitro popraži, da zadiši – pazi, da se ne zažge! V ponev stresi školjke in jih zalij z belim vinom. Pokrij s pokrovko in kuhaj 5-7 minut, dokler se vse školjke ne odprejo. Tis-

te, ki ostanejo zaprte, zavrzi. K školjkam dodaj kuhano pašto, nekaj vode, v kateri se je pašta kuhala, in ščepec popra. Premešaj in kuhaj še 1-2 minuti, da se vse poveže v omako. Jed posuj s sesekljanim peteršiljem in po okusu dodaj nekaj kapljic limoninega soka. Postreži ta-

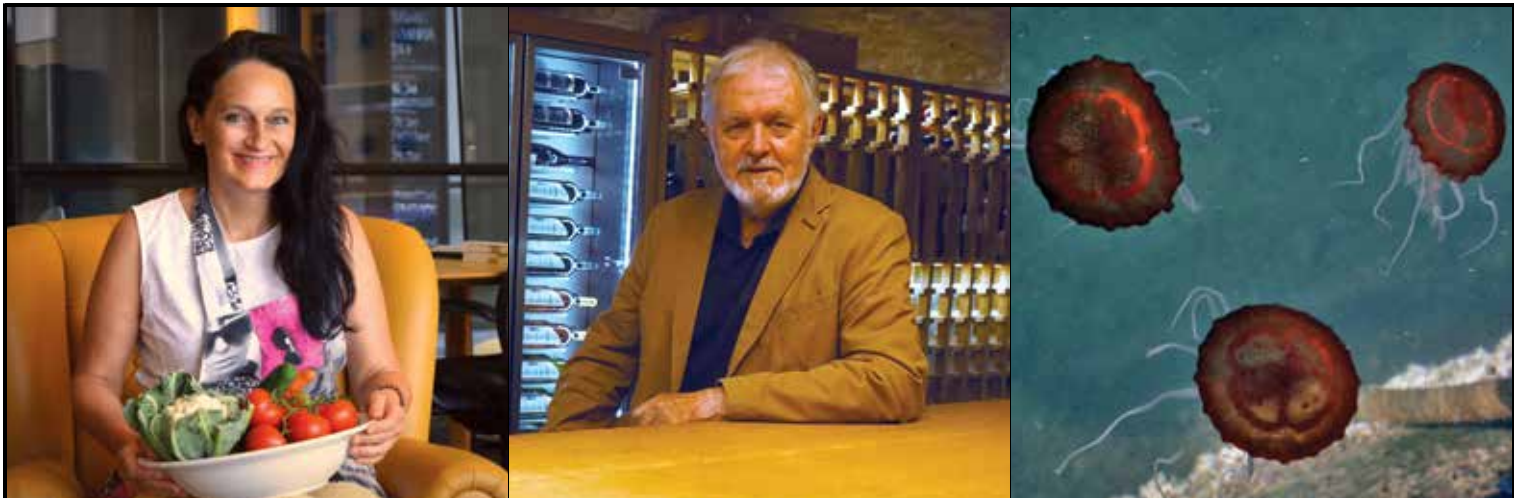
koj, s kozarcem ohlajenega belega vina. Če imaš srečo in dobiš sveže školjke ali jih kupiš pri lokalnem ribiču, jih pred kuhanjem pusti v morski vodi vsaj eno uro – da spustijo pesek. Manca.hribovsek@obalaplus.si je pravi naslov za vse fotografije vaših kuhinjskih mojstrov in jih že nestrpo pričakujem. Dober tek!

MANCA HRIBOVŠEK



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



SEŠTAVIL Boris K košijle	NEMŠKI POLITIK SCHOLZ	REKA V SLOVENIJI	ZAČETEK ABECEDE FINSKO JEZERO		KDOR SE S SLEPO VNEMO ŽENE K	FRANCI VIRANT	DANSKI OTOK V MALEM BELTU	PRVA ČRKA IMENA PEVCA STAVROSA PRIKRITO OPOZORILO		AMERIŠKA MANEKENKA TEQUILA	KRAVICA, ICIKA, TELICKA (NAR.)	KONRAD ADENAUER	14 ČRKA ABECEDE		BELOGLAVA OPICA OB AMAZONKI	POLET, ZANOS, ZAGON	REKA NA POLJSKEM (NYS)
TRMASTA ŽIVAL					ZASTAVJENEMU CILJU, OBSEDENEC SANJAČ								PRIPADNIK JUDOVSKÉ LOČINE				
AMERIŠKI IGRALEC NATHAN					ORGAN PRI ČLOVEKU TEŽA EMBALAŽE								ŠP. SLIKAR SALVADOR GLAVNO MESTO ANGLIJE				
AUDIJEV TIP VOZILA KARAVAN						PARAZITSKA RASTLINA NA DREVJU, PTIČJI LIM PESEM						NEMŠKI NOGOMETAS PODOLSKI KOREJSKI AVTO					
MADŽARSKI SKLADATELJ FERENC							IZABELA (KRAJŠE)				NASELJE V SLOVENIJI ZDRAVILIŠČE V BELGIJI						
TIBETANSKI VERSKI REFORMATOR KHA PA (1356-1419)		LEGENDARNI AM. ŠERIF WYATT MAK. POLITIK HRISTO					GREGOR BOŽIČ AMERIŠKA OBVEŠČEVAL. SLUŽBA			SIN SODRGA, BANDA, TOLPA, SVOJAT					BONTON, LEPO VEDENJE	KRAJ, OBMOČJE, POKRAJINA, PREDEL	VOJAŠKI PAS (ŽARG.)
TOMAŽ MAROLT			REKA V MAKEDONIJI PLIN BREZ BARVE, VONJA OKUSA (O)					VEČJI PROSTOR ZA ODPADKE AM. BOKSAR MUHAMMAD						MAKEDONSKO KOLO JAPONSKA IGRALKA MACHIKO			
JAPONSKO RIŽEVO ŽGANJE					ČUDEŽNA MODRA TABLETKA KRAJ PRI VACAH							ZAŠČITNA OPREMA VITEZOV NEM. DRAMATIK GEORG					
POŠKODBA TKIVA, KOŽE ZARADI PRITISKA, TIŠČANJA						MUSLIMANSKI BOG 16 ČRKA HEBREJSKE ABECEDE					KULTURNA "HRANA" STROKOVNIJAK ZA KLETARSTVO						
PRIPRAVA ZA PRENOS RANJENCEV							ODISEJEVA DOMOVINA NAJTRŠE ŽELEZO						OKISANJE (POG.) ALPSKE REŠEVALNE SANI				
AFRIŠKA DRŽAVA Z GLAVNIM MESTOM CONAKRY	OBOD SLIKE	ENOCELIČNI TROSI PRI NEKATERIH GLIVAH KALUP (POG.)						REKA V ITALIJI TRISTANOVA LJUBICA			FINSKI POLITIK - AHO CHEATEAU- BRIANOV ROMAN				OTOK ČAROVNICE KIRKE NOGOMETAS MILAN	ANTON ČEHOV VELIKA SLAŠČICA	
OLGA FORŠ			IZDELEK ZA TALNE OBLIGE NIZ. SLIKAR NICOLAES					BREZBOŽNIK, BREZVEREC AMERIŠKI IGRALEC DANIEL								FLAMSKI SLIKAR JAN	OSEBA IZ SCHILLERJEVE DRAME WALLENSTEIN
IGRALEC KOMIČNIH VLOG							KRAJ V BOSNI ŠVEDSKA IGRALKA ZETTERLING						SLOVENSKI GLASBENIK MEGLIČ NOČNI LOKAL				
LJUDSKI ZDRAVNIK, MAZAČ (STAR.)					ZIDAR (REDKO) KARL VOGT							DRAG KAMEN RAZNIH BARV KMEČKA ZADRUGA					
NAZIV, UGLED, PRIZNANJE (EKSPR.)					GORA V SCHWARZ- WALDU						ZVEZA, SPORAZUM MED PODJETJI						
GROBO DOMAČE SUKNO, RAŠ					SUZUKIJEV DŽIP						OGLEDALO (POG.)						

FARKAS: madž skladatelj KAISER: nem. dramatik ADAMANT: najtrše železo TSONG: tib. reformator MATOV: maked. politik KANDEL: gora v Schwarzwald

47. **Piranski glasbeni večeri** *Serate musicali Piranesi*
26.6. - 7.8. 2025
Križni hodnik Samostana sv. Frančiška, Piran
Chioostro del Convento di San Francesco, Pirano

5.7.2025 ob/alle 20.30
44. melodije *Morja in Sonca*
44° festival delle melodie del Mare e del Sole
BOŠTJAN PERTINAČ · AVTOMOBILI · EVA LORBEK · DE CHEAPKISS BAND
LARA KRNEŽA · ALEKSANDER NOVAK · TANJA LONČAR · PATRIK MRAK
ANGELICA ZACCHIGNA · OTO PESNER REGEN · ROK AHACEVČIČ
DARE KAURIČ · SAMANTHA MAYA | TATJANA MIHELJ · ALEX VOLASKO

12.7.2025 ob/alle 21.00
Balet/Balletto
32. Primorski poletni festival
32° Festival estivo del Litorale
Veliki Gatsby
Great Gatsby

16.7.2025 ob/alle 21.00
Koncert/Concerto
THE KINGS OF BLUES
★ KENNY WAYNE 'BLUES BOSS' ★
★ RUSSEL JACKSON ★ WALDO WEATHERS ★
★ VASTI JACKSON ★ TONY COLEMAN ★

30.5. - 30.9.2025
VPIS GLEDALIŠKEGA ABONMAJA
ISCRIZIONE DELL'ABBONAMENTO TEATRALE
sezona/stagione 2025/2026

GLASBENI ABONMA
ABBONAMENTO MUSICALE
2025
PIRANSKI
JESEN - ZIMA
GLASBENI ODER
VPIS / ISCRIZIONE
www.avditorij.si