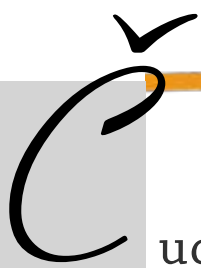


Pravljичno



Čudeži obstajajo!
Le verjeti je treba
vanje. Naj bo novo
leto polno čudežev
za vse.

mestni časopis celja

št. 4/2010

CELJE

2010





Županovo voščilo Celjankam in Celjanom

December je najbolj praznično obarvan mesec v letu.

Čas, ko se leto prijetnih spominov in morda grenkih življenjskih izkušenj počasi poslavlja.

Čas, ko bogatejši z izkušnjami preteklosti in z jasnimi pogledi v prihodnost doživljamo prebujanje toplih misli.

Vsako leto z idejami in znanjem skupaj ustvarjamo veliko novega. Z mostovi sreče, veselja in ljubezni bogatimo našo notranjost in razveseljujemo ljudi okoli nas.

Prav vsako leto nam je ponujena tudi edinstvena priložnost, da ustvarjamo, premagujemo ovire, vztrajamo in zmagujemo. Prinaša nam mnoge radosti in bremena, velikokrat težke trenutke, drzne odločitve in izzive, da bi poleteli dlje in višje.

Če nam ne uspe prvič, je vredno poskusiti znova in znova. Vse zgodbe preteklosti nas namreč učijo bolj modro in odgovorneje stopati po povsem novih poteh.

Ob prihajajočih praznikih Vam želim, da ponosno stopate po svoji življenjski poti in si v hitrem življenjskem tempu vzamete čas zase in za vaše najbližje.

Izkoristite praznični december za obisk katere izmed prireditev in sprehod po našem pravljíčnem Celju, v katerem ustvarjamo delovni in prijazni ljudje.

Želim vam, da vse lepo, dobro in prijazno oprtate na ramena, vse slabo pa pustite za seboj.

Želim vam miren božič in uspehov polno leto 2011!

Bojan Šrot
župan

Decembrske navade in razvade

Pred nami je december - najbolj prazničen mesec v letu. To je čas ritualov in obredov, edini čas v letu, ko se na magičen način prepletata dediščina naših poganskih prednikov in krščansko izročilo.

Verjetno se niti ne zavedamo, kako zelo so nam v življenju potrebni praznični obredi. Naše življenje se danes odvija z izjemno hitrim tempom in veliko stvari gre mimo nas. Prazniki pa nam s svojo zaporedno ritualnostjo prinašajo občutek gotovosti in varnosti. In prav šege so tista oblika ritualov, ki nam pomagajo ohranjati to gotovost in hkrati razumeti simbolni pomen praznovanja.

Čas pred Božičem se imenuje **advent**. Beseda pomeni »prihod«, uvedla pa jo je Cerkev, ki je želela ljudi pripraviti na prihod Odrešenika. Kot najstarejša oblika priprave je bil post, ki se je pričel na martinovo in je trajal do božičnega večera. Ponekod so se postili tri dni v tednu, v cerkvi je prevladovala vijolična barva, v tem času pa tudi ni bilo porok. Med adventnimi svetniki je zagotovo najbolj znan **sv. Miklavž**, ki je tudi najbolj priljubljen zimski svetnik nasploh. Po legendi naj bi pred samskim življenjem rešil tri sestre, ki se zaradi revščine niso mogle poročiti. Ponoči jim je na skrivaj porinil skozi okno tri kroglice zlata in jim tako priskrbel potrebno doto. Verjetno od tod izhaja šega, da otrokom ponoči prinaša darove. Ne moremo pa mimo dejstva, da Miklavža spremljajo parkeljni – le kaj naj bi ti pomenili ob tako priljubljenem in dobrosrčnem svetniku?

V poganskem izročilu je bila zima čas teme in demonov. Na zemljo so se vračale duše umrlih, ki jih je bilo treba pomiriti, zle duhove pa pregnati in hkrati pomagati naravi, da bo prihodnje leto bogato obrodila. Vse to je bila funkcija t.im. našemljencev. Sčasoma je ta obrednost izgubljala pomen, ostala pa je lupina. Tako naj bi **parkeljni** predstavljali le ostanke nekdanjih demonov in duhov, cerkev pa jim je dala novo, vzgojno vsebino - na Dobrni so npr. že 14 dni pred prihodom Miklavža hodili po hišah in si zapisovali poredne otroke v črno knjigo. Drugod pridejo parkeljni skupaj z Miklavžem, rožljajo z verigami in odvlečejo poredne otroke v temo.

Smrečica kot najbolj prepoznaven simbol božično–novoletnih praznikov je prisotna na celotnem indoevropskem prostoru. Poseben pomen ima zato, ker je to zimzeleno drevo, ki predstavlja življenje sredi zime in mraza. Slovenska različica smrečice prvotno ni bila okrašena in je stala zunaj pred hišo. Okrašena različica se je pojavila šele po drugi svetovni vojni, razširila pa se je iz nemškega mestnega okolja.

Jaslice, ki se jih danes marsikje postavlja pod smrečico, so svojo tradicijo pričele ok. leta 1560. Vojvodinja Konstanca P. Aragonska iz Amalfija je naročila izdelavo 167 figuric in s tem postavila prve hišne jaslice. Kmalu za njo je še večje število figuric dobila v dar tudi vojvodinja Marija, po rodu bavarska princesa. Tako so jaslice na začetku pomenile prestiž, ki so ga premogli le na dvoru, šele v 19. stoletju pa se pojavijo tudi v kmečkih domovih. Čeprav so jaslice v veliki meri izraz likovne ustvarjalnosti in estetike, pa je njihovo bistvo povsem drugje. Posameznika naj bi usmerile k meditaciji in premišljevanju in mu pomagale, da bi se lažje poglobil v dogodek božične noči.

In končno je tu **Božič ...**

Naš dom se naenkrat spremeni. V kotu stoji lepo okrašena smrečica, iz predalov potegnemo slastne recepte in modelčke za pisane kolačke. Dom napolni vonj po sveže pečenih piškotih, veselje otrok in smeh prijateljev. Ulice so polne pisanih lučk, ki utripajo med padanjem snežink, sneg škripa pod nogami, lepo okrašene izložbe pa ponujajo tisoč stvari. Vsi hitimo, iščemo, kupujemo še zadnja darila, hkrati pa se zavijamo v šale in rokavice, da bi ubežali mrazu. Končno nam je uspelo najti, kar smo iskali. Kljub večnemu pomanjkanju denarja si nekako kar ne moremo zamisliti, da bi praznike preživeli brez obdarovanja, pa čeprav je to samo majhno simbolično darilo. Ta ritual je zakoreninjen globoko v nas. Mogoče izvira iz časa naših prednikov, ki so darovali bogovom v zahvalo za preteklo in hkrati prosili za srečo v prihodnjem letu. Tako kot so oni bili pomirjeni, ker so darovali bogovom, tako se mi z darili zadovoljni vrnemo domov ter pričnemo pripravljati božično praznovanje ... Tako je danes.



Nekoč pa je bil to najsvetejši dan v letu, vrhunec vseh decembrskih šeg in navad. Ime je staroslovensko, pomenilo pa naj bi malega Boga. S tem ni mišljen le krščanski Odrešenik. Po vsej verjetnosti »Božič« izhaja iz predkrščanske dobe in pomeni malega Svarožiča, boga poljedelstva. Tako lažje razumemo obredni pomen **božičnega kruha ali poprtnika**, ki je v božičnem času moral biti na vsaki mizi.

Šega je razširjena po vsej Sloveniji, razlikujejo pa se imena in obred priprave. Ponekod so spekli tri poprtnike, ki so jih postavili na mizo, okoli njih pa postavili še nekaj fižola, prediva in rožni venec. V okolici Celja so kruh imenovali tudi »stalnik«. Zavili so ga v bel prt in nanj položili rožni venec. Zraven so postavili še lonec pšeničnih otrobov, ki so jih nato shranili kot zdravilo proti zobobolu. V Savinjski dolini so k poprtniku postavili še otrobe, kozarec vina, kozarec blagoslovljene vode in rožni venec.

Ne glede na obred, ki se je razlikoval od kraja do kraja, pa je bilo povsod razširjeno pravilo, da je moral božični kruh ostati na mizi od Božiča do sv. Treh kraljev. Božično noč je bilo treba po starem verovanju prebedeti. Vsa družina je bila zbrana doma in je čakala na polnočnico, v hiši pa je morala goreti vsaj ena svetilka. Naslednji dan je bil najsvetejši v letu. To je bil dan, ko je družina ostala doma in uživala praznični mir božičnega dne.

Kultura obdarovanja

Izbrano darilo izkazuje naš odnos do obdarovane osebe, z darilom lahko posamezniku pokažemo, da ga poznamo. V času divjega življenjskega tempa in površinskih odnosov je še toliko bolj dragoceno, če znamo prisluhniti, ko je priložnost, in idejo za darilo uporabiti v pravem trenutku. Ljudje namreč pogosto govorimo o tem, kaj si želimo. Da bo decembrsko nakupovanje kar najmanj stresno, že vnaprej razmislimo, kaj bomo podarili, z nakupom pa ne odlašajmo do zadnjega trenutka.

Ključen je pazljiv in skrben izbor ter veselje, ki spremlja izročanje darila. Ne pozabimo, da lahko s predragimi darili obdarovanca spravimo v zadrego. Darilo naj bo lično zavito; z malo spretnosti in truda lahko to opravimo sami, darilo pa bo tako bolj intimno. Embalaža naj ne bi presegala vrednosti darila. Z darilom običajno izročimo tudi voščilnico z že natisnjenim besedilom ali pa ga napišemo sami. Vedno se čitljivo podpišemo.

Še vedno velja staro pravilo, da darilo odpremo takoj, v prisotnosti obdarovalca. Za darilo se zahvalimo. Dovolj naj bo zgolj preprosta besedica »hvala«, nikar je ne nadgrajujemo z omenjanjem nepotrebnih stroškov ali poudarjanjem, da vendar res ne bi bilo treba. Takšen odziv pokvari vse veselje, ki ga je imel obdarovalec pri skrbni izbiri darila. Raje izkažimo iskreno presenečenje in veselje.

ali ste vedeli

ŠTEFANOVO

Dan po Božiču je praznik sv. Štefana, zavetnika konj in živine.

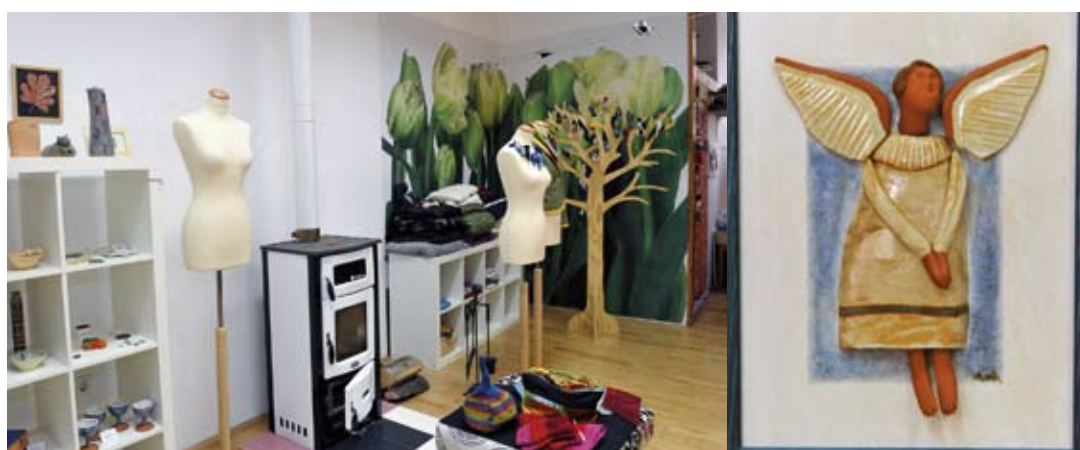
BOŽIČNI KOLEDNIKI

Med najbolj značilnimi božičnimi šegami so obhodi kolednikov, ki so dobili ime po rimskem »Kalendae Januariae« in se navezujejo na obhode ob našem novem letu. Šega izvira iz predkrščanskega obdobja, na Slovenskem pa je bila ena izmed najbolj razširjenih šeg. Koledniki, ki so bili navadno vaški fantje, so hodili od hiše do hiše, prepevali pesmi in voščili ljudem srečo in dobro letino.

kaj podariti

Spodnje perilo, parfume, kravate, robčke naj si med seboj podarjajo le osebe ožjega sorodstva in tesni prijatelji.

Denar lahko podarimo otrokom, vnukom, študentom – iz družinskega in prijateljskega kroga. Oziroma v dobrodelne namene.



Praznični nakupi daril v mestu

Rega Kvak - Trgovina dobrih igrač

Glavni trg 13, 03 544 21 75,
zip2zip@go.com, www.regakvak.si
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 10.00 – 18.30, sob.: 9.00 – 14.00

lesene igrače (Janod), primerne za otroke od 6. meseca starosti, miselne igre, ročne lutke, plišaste igrače, sestavljanke, LEGO program ...

Adrenalinček Junior

Vodnikova 3a, 059 031 759,
info@adrenalincek.org, www.adrenalincek-junior.si
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 9.00 – 19.00, sob.: 9.00 – 12.00

darilni boni, oblačila (zastopnik znamke Name it), igrače, copati, ročno izdelane punčke iz Afrike, igralni kotiček za najmlajše ...

Vila Malina

Glavni trg 8, 03 492 92 02,
urska@enter.si, www.vilamalina.si
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 10.00 – 18.00, sob.: 9.30 – 12.30

ekološko izdelane igrače (Kathe Kruse, Haba ...); dodatki za dom ter nakit (Strawberry & Cream), slovenska blagovna znamka Ninočka; prostor za dojenje in previjanje ter prostorna igralnica ...

Lenka+škrat

knjigarna in trgovina

Gosposka ulica 17, 03 490 05 25,
lenka-skrat@amis.net, www.lenkainskrat.si
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 9.00 – 12.00, 13.00 – 18.00,
sob.: 9.30 – 12.00

široka izbira domače in tuje otroške in mladinske literature; nakit, šali, kape, torbice, slike, copati ... slovenskih ustvarjalcev, lesene igrače (Les-Kra, Goki), otroška oblačila iz ekološkega bombaža (Streep&Co.); previjalni kotiček ...

Atelje Breclj-Plevnik

Gosposka 21, 040 524 497,
liliputi.blogspot.com, www.breclj-plevnik.si
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 10.00 – 18.00, sob.: 10.00 – 12.00

keramika (nakit, obeski, slike, gumbi); pokrivala, šali, oblačila po meri za moške, ženske in otroke (plašči, srajce, krila, bluže, kravate znamke Breclj de sign) ...

Oskar Kogoj, Galerija Celje

Trg celjskih knezov 9, 03 713 23 00,
info@potepuh.si, www.darila-kogoj.com
Odpiralni čas: pon. – pet.: 9.00 – 18.00, sob.: 9.00 – 12.00

kolekcija izdelkov Cesarica Barbara, kipci, pozlačene pripone in obeski, šah, skodelice, kozarci, testenine Zlati cvet in Zlato srce, Kogojeva čokoladna tablica, nalivna peresa za dobre začetke, podkev za srečo ...



Mravljica, art trgovina za ustvarjalne

Lilekova 1, 03 548 39 18, 041 753 770,
mravljica.celje@iol.net
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 8.30 – 19.00,
sob.: 8.30 – 12.30

vse za ustvarjalne: barve, papir, praznične nalepke, obeski, krogle in obroči iz stiropora, praznični kalupi, šablone in luknjači ...



Papirnica Leonardo

Gosposka 10, 03 425 48 14,
papirnica.celje@leonardo.si, www.leonardo.si
Odpiralni čas: pon. – pet.: 8.00 – 19.00, sob.: 8.00 – 13.00

darilna pisala, promocijska darila, peresnice, torbe in nahrbtniki, papirnica, kolekcije modnih znamk (Hello Kitty, Ben10, Spider Man, Pucca idr.) ...



Kiparska gateljerija

Bojana Kržanec, Gosposka 7, 031 333 973,
bojanakrizanec@yahoo.com
Odpiralni čas: sre. – pet.: 16.00 – 18.00

kipci, keramika, erotična darila ...



Ustvarjalni pristan

Prešernova 11,
03 544 27 06, 031 674 784,
mihaela.jezernik@iol.net
Odpiralni čas: Po dogovoru z umetnico, ki je dosegljiva na zgoraj navedenih številkah.
Od 18. do 31. 12. jih najdete na Božično–novoletnem sejmu v mestu.

keramika (posodje, ure, obeski, magnetki, slike) ...



VonjNarave

Gubčeva 4, 03 493 00 23,
info@vonjnarave.si, www.vonjnarave.si
Odpiralni čas: pon. – pet.: 9.00 – 19.00,
sob.: 9.00 – 13.00

*dekoracija doma, dišave in darila: sveče,
keramika, prti, pregrinjala, svetilke,
dekorativni elementi iz lesa ...*



Hiša priboljškov - Kuba kafe

Prešernova 16, 031 604 276,
tedi.kozovinc@gmail.com,
www.kubakafe.si
Odpiralni čas: pon. – pet.: 6.00 – 19.00,
sob.: 7.00 – 18.00, ned.: 8.00 – 18.00

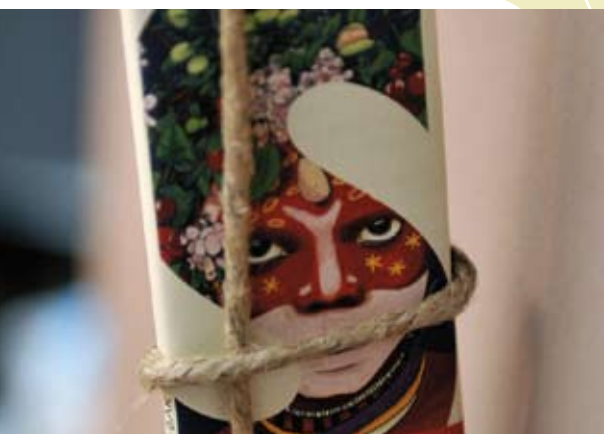
*kava - tudi "za s seboj"; raznovrstni
prigrizki: kukiji vseh vrst, juhe, solate; darilni
program: cigare, slovenska vina (Guerilla!),
sveče, kava, izdelki iz tartufov, piškoti v
darilni embalaži ...*



Kavarna Oaza

Glavni trg 13, 040 337 995,
info@kavarnaooaza.si,
www.kavarnaooaza.si
Odpiralni čas: pon. – čet.: 7.00 – 22.00,
pet. – sob.: 7.00 – 24.00, ned.: 7.00 – 22.00

*več kot 30 vrst čajev (Demmers Teehaus),
kava – tudi iz biološke pridelave in pravične
trgovine (Kaffa), cupcakes tortice in slastni
prigrizki, čokolada iz ekološke pridelave in
pravične trgovine (Zotter); igralni kotiček;
brezplačen brezžični dostop do interneta ...*



Čokoladnica Olimje, Čokoladni butik Celje

Vodnikova 11, 03 544 36 35, 041 736 261,
info@syncerus.si, www.syncerus.si
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 9.00 – 19.00, sob.: 8.00 – 12.00

*ročno izdelani pralinerji z okusom nougata,
marcipana, persipana, alkohola ... temna
čokolada s 74 % kakava, mlečna in bela
čokolada ...*



Trgovinica E&A

Gledališka 4 (vhod iz Vodnikove 13),
059 229 719, 041 797 353,
info@adtslovenija.com
Odpiralni čas: pon. – pet.: 9.00 – 16.00

*unikatni stekleni izdelki, narejeni po
postopkih fuzije; porcelan in kovinska
galanterija; dekoracija za ambiente;
poslovna darila; torbe, nahrbtniki,
darilni program - ekskluzivno zastopstvo
blagovnih znamk (Playboy, Hello Kitty, Me
to you, Twilight collection idr.) ...*



Božično–novoletni sejem

Mestno jedro od 17. do 31. 12. 2010,
03 42 87 936, 03 49 25 081,
tic@celje.si, www.celeia.info
Odpiralni čas:
pon. – ned.: 10.00 – 19.00
V času prireditve se odpiralni čas podaljša.

*steklo, keramika, nakit, pletenine, lect, domače
drobno pecivo in kruh ...*



Rosa, modni dodatki

Gospoka 18, 041 703 666,
rosadodatki@gmail.com, www.rosadodatki.com
Odpiralni čas (od 15. 12. 2010 dalje)
pon., tor.: 9.00 – 16.00,
sre.: 9.00 – 12.00, 13.00 – 18.00,
čet., pet.: 9.00 – 16.00,
sob.: 9.00 – 12.00

ročno izdelan nakit iz naravnih materialov ...



TIC Celje

Krekov trg 3, 03 42 87 936, 03 49 25 081,
tic@celje.si, www.celeia.info
Odpiralni čas:
pon. – pet.: 9.00 – 17.00, sob.: 9.00 – 13.00

*bombažne vrečke, majice, keramični izdelki,
magnetki, knjige, vodniki, monografije,
darilni set »Kulinarni izzivi Šmartinskega
jezera«: knjiga receptov in skodelica za peko
jabolk ...*



Muzejska trgovina Pokrajinskega muzeja Celje

Muzejski trg 1a,
tel.: 03 42 80 962, 031 612 618,
muzej@pokmuz.si, www.pokmuz-ce.si
Odpiralni čas: tor. – pet.: 10.00 – 16.00,
sob.: 9.00 – 13.00, pon. in ned.: zaprto

*pestra ponudba drugačnih daril za vsako
priložnost ...*



Muzejska trgovina Muzeja novejšje zgodovine Celje

Prešernova 7, tel.: 03 428 64 10,
info@muzej-nz-ce.si, www.muzej-nz-ce.si
Odpiralni čas: tor. – pet.: 10.00 – 18.00,
sob.: 9.00 – 13.00, ned.: 14.00 – 18.00, pon.: zaprto

*publikacije bogate založniške dejavnosti muzeja, pos-
amezne replike predmetov iz muzejskih zbirk, razgled-
nice, ponudba za otroke z izdelki iz lastnega programa
(Herman Lisjak) ...*

Hura! prazniki

Pozni jesenski dnevi napovedujejo skorajšnji december. Leto se hitro obrne in že je tu čas, ko se ljudje že kar tradicionalno pripravljamo na decembrska praznovanja.

Lepo urejen dom, praznično pogrnjena domača miza in bogatejši jedilnik so skoraj pravilo slovenske družine ob decembrskih praznikih. Običaji se ohranjajo že stoletja in le z malimi modifikacijami sledimo trendom sodobnega časa.

Težko govorimo o praznikih v decembru, ne da bi omenili pomen krščanstva za njihov nastanek. Adventus po Grško pomeni prihod, advent pa v krščanstvu pomeni pričakovanje Kristusa oziroma Kristusovega rojstva. Letos je prva adventna nedelja 28. novembra in do božiča bo vsako nedeljo prižgana ena od štirih svečk na adventnem venčku. Zakaj to omenjam? Predvsem zato, ker velikokrat nismo povsem prepričani, kakšna naj bo prednovoletna dekoracija na mizi. Menim, da je adventni venček še kako prijetna in primerna namizna dekoracija.

Kultura in navade obedovanja so pri vsaki hiši nekaj svojega. Menim, da je to vsekakor povezano tudi s socialnim in splošnim stanjem družine, pa vendar sem prepričan, da so prazniki v vsakem domu in pri vsaki družini nekaj pričakovanega in da se nanje pripravlja vsa družina. Obenem sem prepričan, da se ob božiču in novem letu uredi miza z najlepšo namizno opremo, morda celo takšno, ki jo uporabimo le nekajkrat na leto. Estetika ima pomembno vlogo pri počutju v domačem okolju in gotovo je del tega tudi praznična miza. Že majhne spremembe vsakdanjika prinašajo boljše počutje in pomembno je, da to pri urejanju doma in praznične mize upoštevamo.

V decembru se kmalu po »Martinovem« že pričnejo priprave na zunanje predbožične, božične in prednovoletne ureditve. Vzdušje, ki ob tem nastaja, se dotakne vsakogar od nas. Vonj po peki domačih potic in prazničnega peciva je nekaj posebnega. Skrbne gospodinje se običajno dobro pripravijo na praznike. To je tudi čas, ko se obetajo družinski obiski in si še posebej prizadevamo, da je naša miza bogato obložena.

»Gospodar, prinesi vina«
Ob izbranih prazničnih jedeh se gotovo prilega tudi izbrano vino. V času pred in po »Martinu« je na trgu že prisotno mlado vino tipa beaujolais – božule. Mirna, mlada ter živahna bela in rdeča vina so sestavni del obeda. Vina običajno izbiramo oziraje se na vrsto mesa v obroku. Ob božiču so bolj primerna bela in rahlo rdečkasta ali rose vina, saj je na mizi najpogosteje nekaj jedi iz težje ali lažje perutnine. Ob novem letu pa so ob belih in rose vinih primerna še rdeča in težje rdeča vina, saj je tudi jedilnik krepkejši. Peneča vina so že nekaj let v trendu. Ponudimo jih kot aperitive ali pa kot vino, ki ne sme manjkati ob polnočni zdravici na prehodu iz starega v novo leto. V pogrinjek smo v ta namen dali primerne kozarce iz kvalitetnega stekla – kristalin ali kristal, ki gotovo še bolj poudarijo pomen praznika. Vinski kozarci naj bodo na peclju ter iz prozornega stekla.

»Joj, kako lepo je pripravljena naša miza!«
Za takšen vzклик se je potrebno predhodno potruditi. Del družine pripravlja svečano mizo. Omenil sem že, da se izbere najboljši inventar. Občutek za red na mizi bomo ustvarili tako, da sleherni kos inventarja postavimo natančno in po ustaljenih pravilih o pogrinjku. Od jedilnika je odvisno, koliko pribora bomo uporabili. Vsekakor mora imeti vsak hod v meniju svoj ustrezen pribor. Kozarce postavimo na desno stran nad prvim nožem v pogrinjku (prvi nož ob krožniku). Najprej postavimo kozarec za vodo, nato sledijo vinski kozarci, če imamo predvidenih več vin v obroku, in sicer: belo vino, rdeče vino, peneče vino. V pogrinjek ne dajemo več kot štirih kozarcev. Če na mizi ni dovolj prostora, lahko imamo del opreme pripravljen nekje blizu, in ko je to mogoče, dodajamo še preostali inventar.

Naj bodo decembrski prazniki nekaj, kar imamo radi in naj nam prinesejo obilo lepega.



BOŽIČNO-NOVOLETNI MENI

Carpaccio iz bučk

Juha iz volovskega repa z rezanci in zelenjavo julienne

Zvitki vitkega soma z blitvo in rdečo papriko v zeliščni omaki

Njoki z jurčkovim prelivom in kozjim sirom

Srnin hrbet s panceto, kus kus z brusnicami, brstični ohrovt na maslu

Kitajsko zelje s korenčkom in jogurtom

Malinova pena v cimetovi omaki



Carpaccio iz bučk

Sestavine:
bučke (najboljše so mlade)
limonin sok
oljčno olje
česen, sol, peteršilj
ribanec grana

Postopek:
Bučke na tanko narežemo ali po dolgem ali na kolobarje, po želji, položimo jih na krožnik in polijemo z zmesjo limoninega soka, oljčnega olja, česna, soli in peteršilja. Tako pripravljene bučke pustimo počivati pol ure nato potresemo po vrhu nariban sir Grana.

Juha iz volovskega repa z rezanci in zelenjavo julienne

Sestavine:
1,5 kg volovskega repa
30 dag jušne zelenjave
6 dag čebule
poper
lovor, muškatni orešček,
svež peteršilj ali drobnjak
konjak po želji
rezanci in jušna zelenjava (lahko iz juhe) zrezana na tanke rezance

Postopek:
Skuhamo dobro govejo juho. Pred precejanjem naj se dobro umiri, poberemo odvečno maščobo in precedimo. Vanjo primešamo dober konjak, če želimo izraziti okus močne juhe. Posebej skuhamo rezance in jih vložimo v juho, jušno zelenjavo narežemo na tanke rezance in vložimo v juho. Potresemo s sesekljanim peteršiljem ali narezanim drobnjakom.

Njoki z jurčkovim prelivom in kozjim sirom

Njoki za 10 oseb:
1,5 kg krompirja
30 dag ostre moke
12 dag masla
5 jajc
sol

Postopek za njoke:
Krompir skuhamo z lupino, ga olupimo, pretlačimo, dodamo maslo in ohladimo. Nato dodamo sol, jajca in moko, na hitro zgnetemo testo, oblikujemo njoke in jih skuhamo v vreli slani vodi.

Sestavine za jurčkov preliv:
pol čebule
15dag zmrznjenih jurčkov
1dl kisle smetane,
sol, poper, peteršilj,
muškatni orešček
malo olja
3dag moke

Postopek za jurčkovo omako:
Na maslu in olju osteklenimo čebulo, dodamo na lističe narezane jurčke, rahlo pokuhamo, solimo, popramo ter dodamo peteršilj in smetano. Njoke prelijemo z jurčki, pred serviranjem potrosimo z naribanim kozjim sirom.

Srnin hrbet s panceto, kus kus z brusnicami, brstični ohrovt na maslu.

Srnin hrbet:
600g srninega fileja
1 šalotka
1 žlica gustina
2 žlici paradižnikove mezge
1 žlica meda
125ml temnega piva
70ml čiste juhe
4 jagode brinja, timijana

Meso narežemo na štiri kose, solimo, popramo, ovijemo s tanko narezano panceto in nato še z alu folijo in spečemo na olju. Šalotko osteklenimo na olju dodamo gustin in paradižnikovo mezgo. Malo pokuhamo, dodamo ostale sestavine, še pokuhamo. S to omako prelijemo pečene kose mesa, narezane na medaljone.

Kitajsko zelje s korenčkom in jogurtom

Kitajsko zelje:
Zelje narežemo na rezance, dodamo nekoliko naribanega korenja in začnimo s smetanovim prelivom.

Jogurtov preliv za 10 oseb:
0,5 dl limoninega soka
4 dl jogurta
koper
sol
ščepladkorja

Postopek:
Vse sestavine dobro zmešamo in zlijemo na solato. Sladkor lahko opustimo. Polovico jogurta lahko nadomestimo s skuto. Preliv je primeren za sveže kumare, zeljnato solato, melone, pomaranče in grenivke.

Malinova pena v cimetovi omaki

Za 4 osebe potrebujemo:
3 liste želatine
150g zamrznjenih malin
50g sladkorja
1 zavitek vanilin sladkorja
50 ml belega vina
2 cl malinovega žganja
200 ml smetane

Za omako:
1 medenjak
100 ml mleka
100 ml smetane
2 žlici medu
pol žličke cimeta

Postopek:
Namočimo želatino. Sladkor, vanilin sladkor, vino in odtaljene maline zavremo in skozi cedilo pretlačimo v skledo. Želatino ožmemo in jo raztopimo v topli tekočini iz malin(80 °C). Umešamo malinovo žganje in ohladimo. Tik preden se začne želatina strjevati, čvrsto stepemo smetano in jo umešamo. S peno napolnimo model obložen s prozorno folijo, jo gladko poravnamo in postavimo v hladilnik, da se popolnoma ohladi. Drobnno nastrgamo medenjake. Skupaj z mlekom, smetano, medom in mletim cimetom jih zavremo in pri zmerni temperaturi kuhamo pet minut. Nekoliko ohladimo in pretlačimo. Iz malinove pene izrežemo žličnike in jih s cimetovo omako razporedimo na krožnike. Po želji okrasimo s čokoladnimi okraski.

Kus kus parimo z jušno osnovo ali govejo juho, ko je pripravljen, samo zapečemo jih, ko so gostje že pri mizi.

Če izberemo lepo nepregorno posodo, lahko postavimo jed kar iz peči na mizo.

Brstični ohrovt skuhamo in narežemo na četrtine, sotiramo na maslu in serviramo.



Decembrsko dogajanje

Krčma TamKoUčiri

Gospoka 1, 041 731 774,
polonact@gmail.com

2.12. ob 19.00: Uradna otvoritev veselega decembra
25.12. ob 20.00: Božični party
27.12. – 31.12.: žuranje (v pričakovanju novega leta)

Restavracija Turška mačka

Gledališka 7, 051 420 425,
rturska.macka@gmail.com

Vsak vikend (petek in sobota) – živa glasba z duom
Bacardy!

Gostilnica La Storia

Glavni trg 12, 040 19 62 50,
lastoria.ce@gmail.com, www.lastoria.si

6.12. – 10. 12. 2010 od 10.00 – 15.00
Dnevi odprtih vrat: za vas so pripravili bogat
samopostrežni hladno topli bife (10 eur/osebo)
v mesecu decembru – uživajte ob domačem
jabolčnem zavitku in kuhanem vinu

Hotel Evropa

Krekov trg 4, 03 426 90 00, 041 663 009 in
041 781 123,
info@hotel-celje.si, www.hotel-evropa.si

19.12. 2010 ob 16.30: obisk Božička v kavarni hotela
Evropa za otroke in odrasle
31.12. 2010: silvestrovanje z duom Odmev (program
s silvestrsko večerjo: 98 €)
1.1. 2011: novoletni plesni večer z ansamblom Oliver
Twist (program z večerjo: 48 €)

Club Terazza

Aškerčeva 14, 03 425 59 50, 041 355 103,
info@clubterazza.com, www.clubterazza.com

9.12.2010 ob 21.00: koncert zasedbe Korai orom iz
Madžarske, ki vas bo zabavala s progresivno tribal-
trance etno glasbo
25.12.2010: Big xmas reggae party s programom:
Baga sound&Sassja (Bosna), Haris Pilton (Slo), 3
Kings soundstation (Slo), Livy Reggaeneration
Project (Slo)

Celjski mladinski center

Mariborska cesta 2, 03 490 87 42, 040 756 009,
mcc.hostel@mc-celje.si, www.hostel-celje.si

Če vas v prazničnem času presenetijo sorodniki
ali prijatelji od drugod in vam doma zmanjka
prostora, vam ponujamo rešitev. Prenočišča v novem
mladinskem hostlu v Celju!

Hotel Štorman

Mariborska 3, 03 426 04 26,
repcija.storman@siol.net, www.storman.si

Za vas so v mesecu decembru pripravili bogat izbor
okusnih menijev in a la carte ponudbe, zabavali pa se
boste lahko tudi ob živi glasbi.
Country pub – preizkusite cocktaile in kulinariko
svojevrsnega izbora hrane.

Hotel & Casino Faraon

Ljubljanska c.39, 03 545 20 18,
hotel.faraon@siol.net; www.hotel-faraon.si

Vsak dan od 10.12. dalje – sprostitev ob živi glasbi z
bogatom izborom prazničnih menijev!
Silvestrovo – plesno rajanje.
V primeru nočitve v hotelu nudijo 10% popust na a la
carte pogostitev.
Igralni salon: ob vsakem prvem brezplačnem vstopu
vas čaka pijača dobrodošlice po lastni izbiri ter igralni
kupon, s katerim lahko zadenete veliko nagrado –
Renault clio.

Branibor Club

Stanetova 27, 041 844 045,
braniborPR@gmail.com, www.skol.si

Vsak četrtek: domači in tuji stand-up komiki
Vsak petek: zabava in druženje ob dobri glasbi
Vsaka sobota dopoldan: otroške animacije za
najmlajše.

Pušn šank Pr' Tini

Dobrova 32, 041 777 782,
tina.turnsek@gmail.com

18.12. ob 20.00: Ognjemet
Pestro dogajanje v decembru, petki in sobote: party s
»happy hours« za različne pijače, kuhano vino ...

Celjska koča – Raj za družine in posameznike

041 389 420,
info@celjska-koca.si, www.celjska-koca.si

3.12. 2010 – Pohod in miklavževanje na Celjski koči z
radiem Fantasy
11.12. 2010 – Ski opening z DJ-jem, otroško
animacijo s športno agencijo Gibitus (dogodek
bo izveden le ob primernih snežnih in vremenskih
razmerah)
26.12. 2010 – Gruzijski čaj (Pohod na kočjo Grmada in
Celjsko kočjo)
31.12. 2010 – Silvestrovanje s plesom in živo glasbo
NOVO ZA OTROKE - EKO SMRKOLANDIJA
(Prvo ekološko otroško igrišče v Sloveniji): Pravljična
dežela za otroke, sestavljena iz dveh pravljičnih hišk,
peskovnik, tobogan, gugalnice, rusko kegljišče, mini
namizni tenis, tenis, poletna drča, bobkart, mini zoo
...



NOVO – ZIMA 2010 na Celjski
koči (snowboard park, otroški
didaktični poligon, snežni bar
pred hotelom z animacijskimi
programi, testi smuči, šole
smučanja in animacije s
športno agencijo Gibitus).
ROMANTIČNI PAKETI –
RAZVAJANJE V DVOJE
Predprodaja smučarskih kart
do 15.12.2010





otroško silvestrovanje v Pravljični deželi na Glavnem trgu



božično-novoletni sejem v centru mesta



županov novoletni sprejem



novoletni koncert na Glavnem trgu

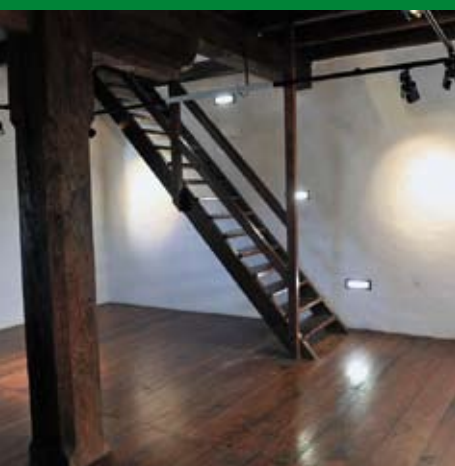


Božiček obiskal Celjane



silvestrovanje na prostem na Trgu celjskih knezov

Novo ob novem letu



PO UNIKATNA DARILA IN NASVET O ZDRAVJU NA STARI GRAD CELJE Od 18. 12. 2010 dalje

Odpiralni čas (Barbarin kotiček)
pon. – čet.: 10.00 – 16.00
pet. – ned.: 10.00 – 17.00

VABI NOVA PRODAJALNICA »Barbarin kotiček« v stolpu nad Pelikanovo potjo

O ponudbi smo spregovorili s prodajalcem, gospodom Martinom Velikanje

S kakšnim prodajnim programom bo »Barbarin kotiček« razvajal obiskovalce gradu?

Barbarin kotiček bo razvajal svoje obiskovalce z naravnimi izdelki za osebno higieno in pestrim izborom ročno izdelanih izdelkov in s spominki. Ponujali bomo tudi pripravke iz zelišč ter še mnogo drugega, saj bo ponudba prava paša za oči. Ob vsakem nakupu pa vas bomo še prijazno postregli z zeliščnim čajem.

Ali boste ponudili tudi degustacije, izobraževalne delavnice in mogoče svetovanje, glede na to, da ponujate zdravju »prijazne« izdelke?

Ponujali bomo različne degustacije čajev, domačih jedi. Občasno bomo izvajali tudi delavnice in svetovali predvsem na temo zelišč, pripravkov iz zelišč, zdravega načina življenja, domače obrti, obujanja srednjeveške zgodovine. O vseh dogodkih boste sproti obveščeni.

Decembra vsi iščemo unikatna darila. Bomo takšna našli tudi pri vas?

V Barbarinem kotičku boste našli mnogo unikatnih daril, primernih za obdarovanje. Darilni seti bodo sestavljeni iz naravnih izdelkov za osebno higieno tako za ženske kot moške, na voljo bodo seti zeliščnih pripravkov, unikatni izdelki iz porcelana, svile, volne.

Prodajalnica je poimenovana po Barbari Celjski, ki se je ukvarjala z alkimijo in so jo povezovali tudi s čarovništvom. Ali boste obujali tudi ostale like iz časov grofov Celjskih?

Like grofov Celjskih bomo poskusili obuditi na svojevrsten način, saj so nam le-ti zapustili bogato zgodovino. O tem se boste lahko prepričali ob obisku Starega gradu Celje.



KOLOFON:

časopis izdal Zavod Celeia Celje
fotografije: Gregor Katič, Matevž Lenarčič,
avtor teksta (Hura! prazniki): Edvard
Kužner, ki je skupaj z dijaki in sodelavci
Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje
tudi avtor pogrinjka; priprava jedi: Srečko
Lešek skupaj z dijaki in sodelavci Srednje
šole za gostinstvo in turizem Celje, tekst

Decembrske navade in razvade (VIR): Niko Kuret,
Praznično leto Slovencev (Družina, Ljubljana, 1998),
tekst Kultura obdarovanja (VIR): Ana Nuša Knežević,
Se znamo obnašati? (Mladinska knjiga, Ljubljana,
2005), oblikovanje: R. Počivašek in Studio Kendin
(program Pravljično Celje) jezikovni pregled: MP,
tisk: Dinocolor, število izvodov: 23.000, leto 2010,
izdajo časopisa je omogočila Mestna občina Celje.