

Zbirka medijskih objav
JAVNI SKLAD RS ZA KULTURNE DEJAVNOSTI,
06. 10. 2013 do
07. 10. 2013

Število objav: 4
Tiskani mediji: 4
Splet: 0
Radijske postaje: 0
Televizijske postaje: 0
Teletekst: 0

Spremljane teme:
Iztok Ilich, Bili so mentorji
Javni sklad RS za kulturne dejavnosti
Klovnbud
Linhartovo srečanje

Seznam objav v zbirki:

	Naslov	Na odrih		
Zaporedna št. 1	Medij; Doseg	Nedelo; 157000	Stran: 37	Površina: 168 cm ²
	Rubrika / Datum	Ostalo, 06. 10. 2013		
Stran v zbirki 3	Avtor	neznan avtor		
	Teme	Klovnbufo		

	Naslov	Domačija z 2500 leti podlage		
Zaporedna št. 2	Medij; Doseg	NeDelo – Odprta kuhinja; 68000	Stran: 4	Površina: 2959 cm ²
	Rubrika / Datum	Ostalo, 06. 10. 2013		
Stran v zbirki 4	Avtor	Ilich Iztok		
	Teme	Iztok Ilich, Bili so mentorji		

	Naslov	Navdih za mlade slikarje		
Zaporedna št. 3	Medij; Doseg	Primorske novice; 53000	Stran: 21	Površina: 207 cm ²
	Rubrika / Datum	Ostalo, 07. 10. 2013		
Stran v zbirki 10	Avtor	Šajn Tomo		
	Teme	Javni sklad RS za kulturne dejavnosti		

	Naslov	Navajeni na šok		
Zaporedna št. 4	Medij; Doseg	Reporter; 23000	Stran: 75	Površina: 113 cm ²
	Rubrika / Datum	Ostalo, 07. 10. 2013		
Stran v zbirki 11	Avtor	neznan avtor		
	Teme	Linhartovo srečanje		



NA ODRIH

Ljubljana

Janezov pasijon

Marko Bratuš. Gledališče Glej, Ljubljana, 2013. Režija: Marko Bratuš. Igrajo: Asja Kahrmanović, Ajda Toman, Matevž Biber in Rok Kunaver. *Avtorska politično-satirična predstava. Za izven.*

Gledališče Glej, 20.00

Festival Klovnbuř

6. mednarodni gledališko-klovnski festival (30. 9.–5. 10.). Izbor programa: interaktivne ulične akcije z Zavodom Bufeto (mestno jedro ob 10.00); **Klovnbuřovo** mesto smeha, interaktivne cirkuško-klovnovske delavnice Mala šala cirkusa v izvedbi Zavoda Bufeto in Združenja Cirkokrog (Novi trg ob 11.00); **Klovnbuřovo** gledališče, predstava Kabaret v izvedbi klovnese Laure Herts (Slovensko mladinsko gledališče, ob 18.00).

Več prizorišč, 10.00, 11.00, 18.00

Ni časa za umetnost 0.3.

Koncept in režija: Laila Soliman, Ahmed El Gendy, Habiba Hegazy, Sherin Hegazy. Tretji del serije Ni časa za umetnost predstavlja



FOTO GUNNAR LÜSCH

dialog med egiptovskima moškima, zapornikom in vojaškim nabornikom v času služenja vojske. Predstavi bo sledil pogovor z egipčansko režiserko Lailo Soliman in soustvarjalci predstav. *Performans in pogovor. Mesto žensk – 19. Mednarodni festival sodobnih umetnosti (2.–13. 10.). Stara mestna elektrarna – Elektro Ljubljana, 20.00*

Maribor

Rob

Tin Grabnar. Hiša, društvo za ljudi in prostore, Maribor, 2013. Režija: Tin Grabnar. Likovna podoba: Nina Šulin. Glasba: Iztok Drabik Jug. Nastopajo: Miha Arh, Anita Gregorec, Andrej Vršič. *Gledališka predstava. Za izven.*

Orožnova 7, 20.00

Izola

Tutto Sanremo dall'inizio ad oggi

Izvedba: Gledališka skupina Tutto fa broduei, Trst. *Komedija v italijanskem jeziku.*

Kulturni dom, 19.00

Portorož

Čas za spermambo

Branko Đurić, Marko Pokorn. Teater 55, Ljubljana, 2002. Režija: Branko Đurić. Igrajo: Branko Đurić, Branko Šturbej, Alenka Tetičkovič. *Komedija. Za izven. 16–14 eur.*

Avditorij, 20.00



Domačija z 2500 leti podlage

Na Grofiji ni bilo pravih grofov, so pa na bogato posestvo hodili pomagat okoliški kmetje. Če so rekli, da gredo »na grofijo«, je to pomenilo, da je tam vsega dovolj – dela in jela. Začetnikoma turistične dejavnosti pr' Kavc, Janezu in Majdi Vrhovec, se je tak vzdevek zdel kot nalašč za poimenovanje nove vsebine, ki sta jo dala družinski kmetiji.

BESEDILO **IZTOK ILICH**
FOTOGRAFIJE SLAVKA ILICH

...uristična kmetija Grofija na Vrhu, po domače Kavčeva domačija, je v današnji podobi spomeniško zaščiten kompleks kmetijskih poslopij. Stoji na Viru pri Stični in je že štiri rodove v rokah Vrhovčevih, obsega pa 21 hektarjev obdelovalnih površin in gozdov. V poslopja vklesane in vrezane letnice pričajo, da je jedro domačije staro dobrih 200 let – na vsaj 2500 let podlage. Stoji namreč ob robu ovalno zamejenega območja železnodobnega gradišča, Cvingerja, po-

...membnega »virskega mesta«, za nas čas pa dragocenega arheološkega najdišča. Kmečka poslopja – podobno kot bližnja stiška kartuzija – so deloma sezidana iz obklesanih kamnov utrdbe, opuščene po prihodu Rimljanov. Izvir, ki je dal vasi ime Vir, pa je pred dobrimi 200 leti prvi svetu razkril skrivnostno podzemno bitje – človeško ribico. V njeno odkrivanje je bila po svoje vpletena tudi Kavčeva domačija. Leta 1825 je takratni gospodar s svojo družino opazoval porajanje ličink človeške ribice, ki so jo prinesli iz izvira

domov. To je v zapisu, ohranjenem v stiškem samostanu, prvi primer, da je bil človek priča tega dogodka.

SAMOOSKRBA: SAMI IN S TREMI SOSEDI

Mama Majda s sinom Žanom, študentom strojništva, ki z imenom nadaljuje izročilo več rodov Janezov, živi na kmetiji in ima vse vajeti v rokah, oče Janez je žal že pokojni. Pri stikih z gosti, organizaciji, knjigovodstvu in še marsičem, kar zahteva delo na takšni kmetiji, jima stoji

Page: 4

Reach: 68000

Country: SLOVENIA

Size: 2959 cm2

Kazalo

2 / 6

tesno ob strani hči Damjana Rijavec. Vsak dan, potem ko razvozi otroke v vrtec in šolo, se iz Ivančne Gorice, kjer ima dom njena družina, pripelje »v službo« na Grofijo.

»Težja dela na njivah in v gozdu opravi Žan, pri pripravi mesnin pa mu pomaga stric Branko. Na pomoč nam pogosto priskočijo tudi sorodniki in sosedje,« razkrije Damjana skrivnost, kako je mogoče obvladati tolikšno gospodarstvo.

K delitvi dela spada tudi to, da mama, ki kraljuje v kuhinji, skrbi za zelenjavni vrt, na katerem pridelava skoraj vso potrebno zelenjavo. »Ne vem, če sem letos dvakrat stopila tja, pa je vedno vse narejeno,« prizna Damjana. Na poltretjem hektarju pridelujejo ajdo – »Po desetih letih smo jo lani spet posejali na večji površini!« še poudari – ter pšenico, oves in ječmen. Za domači kruh in za krmo konj in kakšnega ducata damjakov, ki so ves čas v obori na prostem. Tudi živali, ki jih redijo predvsem za meso, so Žanova skrb. Imajo še nekaj koz, jeseni pa se jim v svinjaku pridruži čredica prašičev – za kolone, brez katerih ne bi bilo prave dolenske hrane! Zlasti ne pozimi, ko je kmečka pojedina iz domačih krvavic, pečenic ter klobas z matevžem, štruklji in ajdovimi žganci tako rekoč »zakon«.

Z živili, ki jih ne pridelajo sami, se oskrbujejo na treh kmetijah iz soseščine. Mleko je s kmetije, kjer za krmo ne uporabljajo ne silaže ne umetnih krmil, Majda in Damjana pa iz njega sami naredita skuto, kislo mleko in jogurt. Goveje meso dobivajo na ekološki kmetiji Majdinega brata Jožeta, kjer po potrebi dokupijo tudi nekaj rži in v zadnjem času priljubljene pire. Piščance, jajca in kar še potrebujejo, kupujejo na kmetijah, ki se preusmerjata v ekološko kmetovanje. V kleti so uredili prostor za degustacijo, kjer pa je mogoče tudi kupiti njihove izdelke in izdelke kmetij, s katerimi sodelujejo. Med drugim domači jagodni džem z vrtničnimi lističi, slivov džem z orehi in breskov z jabolki, razne marmelade vloženo zelenjavo ter žganje, sadne sokove, hišni vin-ski kis in cviček, pa še moko, ki jo sami zmeljejo iz svojega žita.

»Letos smo imeli dvajseto obletnice delovanja turistične kmetije,« ponosno pove mama

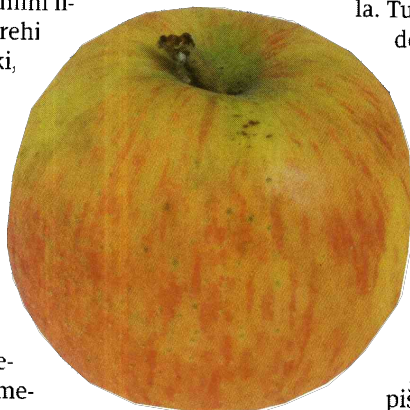
Majda. Spominja se, kako sta si z možem po obisku pri sorodnikih na avstrijskem Koroškem, ki so se uspešno ukvarjali s to dejavnostjo, rekla: »Zakaj ne bi poskusila še midva?!« Poskusila sta – in z veliko dela in odpovedovanja jima je uspelo. Tri jabolka ob vhodu v hišo, kjer so poleg kuhinje in gostinskih prostorov v nadstropju tudi štiri udobne sobe s trinajstimi ležišči, pričajo o visoki ravni ponudbe.

REVOLUCIJA NI ŠLA ZLAHKA

Kako se je začelo? Pred 36 leti sta Janez in Majda Vrhovec od stiškega samostana kupila vinograd s sadovnjakom v Hmeljčiču pri Karteljevem, kjer poleg jabolk in hrušk zorijo tudi vinogradniške breskve, tako da sta še obogatila ponudbo domačih pijač. Za zaprisežene ljubitelje ne sme zmanjkati pristnega cvička, iz tepk, sliv, češenj in drugega sadja okrog hiše in pri vinogradu pa stisnejo in skuhamo dovolj sokov in žganja. Po očetovih in dedovih recepturah pripravijo tudi bolj »zdravilne« napitke, kot so pelinova grofjska grenčica, tepkovec, borovničevac in orehovec, za goste in nekaj malega še za prodajo. Enako velja, da mora biti skozi vse leto dovolj kolin ter salam, bržol, slanine in drugih suhomesnih izdelkov, na katerih temelji hišna kulinarčna ponudba.

Spodbujena z avstrijskimi izkušnjami sta oba začetnika turistične dejavnosti na svoji kmetiji pričakovala, da bosta izpeljala pravo revolucijo v prehranjevalnih navadah gostov, vendar ni šlo zlahka. »Samo zelenjava in sladice,« kot si je predstavljala gospa Majda, »so bile premalo. Ljudje, ki so prihajali, so hoteli meso! Potem je trajalo kar nekaj let, da smo predvsem bolj stalne goste 'prevzgojili'. Marsikateri zdaj že reče: 'Dajte nam, kar je vaše, domače, ocvrto imamo doma!' Teh sem najbolj vese-

la. Tujci so večinoma bolj radovedni. Mnogi, čeprav z nezaupanjem, poskusijo tudi ajdove žgance, ki jih ne poznajo, in jih nato skoraj vsi pohvalijo. Po svoje so zahtevni gostje z vzhoda, ki jih kar precej zanese k nam gor: ne zaupajo niti govedini niti divjačini, naročajo samo piščance. Moramo se prilagajati, drugače ne gre!«



Krušna peč v kmečki sobi ni le za okras. Mama Majda občasno v njej peče kruh in potice ter piščance in krače. Hišni meniji so odvisni od letnega časa; Damjana jih oblikuje iz doma pridelane zelenjave, žit, sadja, žrebetine in divjačine. Njihova specialiteta so postali tudi sladoledi z okusi Damjaninega zeliščnega koticčka: bezgov, pehtranov, bučni in sivkin – lani zasajeni štirje grmički so dovolj zanj.

Za turistično kmetijo Grofija je pomembno sodelovanje v projektu Okusiti Slovenijo, ki vključuje pripravlanje nekaterih značilnih jedi osrednjeslovenske regije, kot so pražen krompir, ričet, štruklji, različne potice in ljubljanske skutne palačinke. Postrežejo tudi s hišnim narezkom in hišnimi pijačami, predvsem s cvičkom ter z jabolčnim in bezgovim sokom.

Otroci si lahko ogledujejo jelene v obori in konje na pašnikih, lahko hranijo domače živali ali se zabavajo na igralih. Posebno doživetje za obiskovalce pa je ogled bogate zbirke kmečkega pohištva in druge hišne opreme ter starega kmečkega orodja, strojev in prevoznih sredstev. Tej etnološki zbirki so na Grofiji namenil prostor v velikem gospodarskem poslopju, leta 1855 postavljenem »podu«, kjer so prejšnje generacije mlatile, mlele, luščile in drugače čistile ter za shranjevanje pripravljale različne poljske pridelke. Kdor hoče izvedeti še kaj več o kmetiji in bogati zgodovini kraja, lahko dobi knjižico Kavčeva kmetija na Vrhu, ki jo je ob dvajseti obletnici turizma na kmetiji napisala sosedka.

O dosedanji zgodbi Grofije živo pričajo tudi zapisi v knjige vtisov v vseh mogočih jezikih in pisavah. Poleg kratkih – »Prvič, vendar ne zadnjič« – ali šaljivo pesniških – »Tukaj v gostilni je ful kul, ko pride člouk not, sam bul ...«, se najdejo tudi bolj spoštljiva posvetila. Tako se je med prvimi poleg župana v knjigo vpisal ugledni »sosed«, takratni stiški opat Anton Nadrah: »'Grofija' stoji na kulturnih tleh, ki so še starejša od našega samostana. Tu si podajajo roke preteklost, sedanjost in prihodnost. Naj bo preteklost učiteljica sedanjosti in prihodnosti ...!«

To sporočilo se po svoje že uresničuje: Damjanina trinajstletna Zara, kadar je ob koncih tedna veliko gostov, po malem že poprime, kjer je treba, sedemletni Jon pa, če le more, korajžno zleze na traktor in »pomaga« stricu Žanu prevažati bale sena, pozimi pa odmetavati sneg.

Page: 4

Reach: 68000

Country: SLOVENIA

Size: 2959 cm²

Kazalo

3 / 6



Pirin namaz z domačim kruhom

HIŠNI NAMAZI NA GROFIJI: PIRIN, ZELIŠČNI, DOMAČA PAŠTETA SO SESTAVNI DELI DOMAČE PONUDBE, NAJRAJE JIH PONUDIJO OB TANKO NAREZANI SLANINI; ZA 2 OSEBI

- žlica pirine moke
- 0,5 dl vode
- žlička oljčnega olja, ščepec soli
- po pol žličke sladke rdeče paprike, osmukanega svežega origana in sesekljane peteršilja
- poper iz mlinčka

PRIPRAVA

- 1 V vreli vodi razmešamo moko, nato jo med nenehnim mešanjem zavremo ter kuhljamo na zmernem ognju še 3 minute, da se napne.
- 2 Odstavimo in vmešamo papriko, origano in peteršilj. Popopravimo, dolijemo olje ter dobro premešamo. Ohlajen namaz ponudimo z rženim kruhom.



Domača klobasa, kuhana v cvičku

NA GROFIJI PONUDIJO ZRAVEN KOS SVEŽE PEČENEGA KROMPIRJEVEGA KRUHA; ZA 1 OSEBO

- 1 domača klobasa
- 0,3 l cvička

PRIPRAVA

- 1 Zavremo cviček, dodamo klobaso in kuhamo 10 minut.
- 2 Skuhano klobaso narežemo v jušni krožnik in zalijemo z vročim cvičkom. Zraven ponudimo kruh.

Page: 4

Reach: 68000

Country: SLOVENIA

Size: 2959 cm2

Kazalo

4 / 6

Krompirjeva juha z jabolki

ZA CEL, DIŠEČ LONEC; ZA 6 OSEB

- 750 g krompirja
- 250 g gomoljne zelene
- 7 dl nesladkanega jabolčnega soka
- 1 l zelenjavne juhe
- 200 g kisle smetane
- večje jabolko
- večja čebula
- 2 žlici masla, sol, poper
- nekaj vejic peteršilja

PRIPRAVA

- 1 Krompir in zeleno olupimo in narežemo na kocke. Sesekljano čebulo popražimo na maslu, dodamo krompir in zeleno, popražimo, zalijemo z juho in jabolčnim sokom ter kuhamo 20 minut. Medtem olupimo jabolko in ga narežemo na tanke krhle (nekaj jih prihranimo za okras).
- 2 Juho piriramo s paličnim mešalnikom, dodamo polovico kisle smetane, zakuhamo jabolčne krhle in pustimo, da prevrejo.
- 3 Juho nalijemo v krožnike, dodamo še nekaj krehljev jabolka in žličko smetane. Preostalo smetano ponudimo še posebej.

Ajdova kaša z jurčki in rdečo peso

JESEN SE JE PRIKRADLA TUDI NA KROŽNIKE; ZA 4 OSEBE

- 200 g ajdove kaše
- 2 večji rdeči pesi
- 150 g jurčkov
- 4 žlice oljčnega olja, 3 stroki česna
- žlička majarona, sol in poper
- 2 žlici belega vina
- por, ½ lončka kisle smetane

PRIPRAVA

- 1 Na treh žlicah olja prepražimo sesekljan česen, dodamo oprano kašo, malo popražimo, zalijemo z vinom in vodo, en prst nad površino kaše. Začinimo, dodamo narezane gobe ter pokrito dušimo 20 minut. Po potrebi dolivamo vodo, da pokriva kašo.
- 2 Pečico segrejemo na 180 °C. Olupljeno peso narežemo na 1 cm debele rezine, položimo jih na pekač, namazan s preostalim oljem, in pečemo 20 minut.
- 3 Kašo odkrijemo, kuhamo, da povre vsa tekočina, odstavimo ter zopet pokrijemo.
- 4 Kašo naložimo na krožnike, dodamo pečeno peso, potresemo z narezanim porom ter posebej ponudimo še smetano.



Page: 4

Reach: 68000

Country: SLOVENIA

Size: 2959 cm2

Kazalo

5 / 6



Skutni štruklji s kislim zeljem

JESENSKA JED S PRVIM DOMAČIM ZELJEM; ZA 4 OSEBE

■ vlečeno testo

- 300 g moke
- žlica sončničnega olja
- sol

■ nadev

- 300 g skute
- jajce, 1 dl kisle smetane

■ priloga

- 1 kg kislega zelja
- 6–8 žlic ocirkov

PRIPRAVA

- 1 Zamesimo vlečeno testo, ga dobro pregnetemo in pustimo počivati pol ure. Medtem zmešamo nadev in zavremo lonec rahlo soljene vode.
- 2 Razvlečemo testo, namažemo nadev ter zvijemo v štrukelj. Zavitega v tkanino kuhamo 30 minut. Odcejenega razrežemo na 1–2 cm debele rezine.
- 3 Kislo zelje kuhamo v vodi 10–15 minut, odcedimo ter segrejemo ocirkve. Na krožnik naložimo kislo zelje in štruklje ter zabelimo z vročimi ocirkvi.

NAMIG: Na Grofiji zraven ponudijo domač nesladkan jabolčni sok.



Hišna divjačina v zelenjavni omaki z ajdovim kruhovim cmokom

... TO POMENI, DA GOJIJO DAMJAKE; ZA 4 OSEBE

- 800 g mesa – stegna košute, brez kosti
- sol, poper, 3 žlice gorčice, 8 brinovih jagod, 6 žlic sončničnega olja
- 500 g narezane zelenjave (peteršiljeva korenina, rdeče in rumeno korenje, zelena, čebula, lahko tudi kolerabica)
- kozarec brusničnega džema

■ kruhovi cmoki

- 1 kg dan starega kruha (ni nujno, da je ajdov, pomembno je, da se potem ta masa poveže z ajdovo moko)
- poper, svež peteršilj
- 1 dl mleka
- 8 jajc
- pest ajdove moke (ali malo več)

PRIPRAVA

- 1 Začinjeno meso namažemo z gorčico in popečemo na olju. Zmanjšamo ogenj, dodamo zelenjavo, brinove jagode, nato pokrito dušimo približno uro in pol.
- 2 Medtem naredimo kruhove cmoke. Kruh narežemo na kocke, popoprmo, prelijemo z mlekom, dodamo jajca in sesekljan peteršilj, zmešamo. Postopoma, po občutku dodajamo ajdovo moko, da se sestavine sprimejo. Maso zavijemo v alufolijo, kot npr. štruklje, in kuhamo 30 minut, malo ohlajene razrežemo na 2 cm debele rezine.
- 3 Iz zelenjave odstranimo brinove jagode in jo piriramo, da dobimo gosto omako. Meso narežemo na rezine.
- 4 Na krožnik najprej nalijemo omako, nanjo položimo meso in dodamo še kruhov cmok. Posebej ponudimo brusnični džem.

Page: 4

Reach: 68000

Country: SLOVENIA

Size: 2959 cm2

Kazalo

6 / 6

[izziv - samopreskrba] 9

Jabolčna čežana

KLASIČNO; ZA 6 OSEB

- 1,5 l olupljenih in na krhle razrezanih jabolok
- 1 l vode
- 5 nageljnovih žbic
- ščep cimeta, 5 žlic sladkorja
- vejice melise za okras

PRIPRAVA

- 1 Jabolka zalijemo z vodo, dodamo žbice, zavremo, nato zmanjšamo temperaturo in kuhamo 10 minut.
- 2 Odstavimo, odlijemo vodo (a jo prihranimo), odstranimo žbice. Nato dodamo cimet in sladkor, piriramo s paličnim mešalnikom in napol ali popolnoma ohladimo.
- 3 Ponudimo v skodelicah. Kepice sladoleda oblijemo s čežano in zraven zatakemo še nekaj lističev melise.

**NAMIG:**

Prihranjeno jabolčno vodo ponudimo kot osvežilno pijačo.

Bučni sladoled z jabolčno čežano

SLADKA JESEN – ODLIČNO!

ZA 6 ALI VEČ OSEB

- 2,8 dl posnetega mleka
- 2 zelo majhni jajci ali 1 veliko
- 80 g rjavega sladkorja
- 140 g bučnega pireja (najbolje iz buče hokaido)
- ½ žlice mletega ingverja
- žlička vaniljeve esence
- ½ žličke mletega cimeta
- ščep mletega muškarnega oreščka
- ščep soli

PRIPRAVA

- 1 Zavremo mleko in ga odstavimo. V večji skledi stepemo jajca in sladkor ter postopoma vmešamo vroče mleko. Dodamo bučni pire in preostale sestavine, dobro premešamo in postavimo v hladilnik.
- 2 Ohlajeno maso zamrzujemo v strojčku za sladoled ali pripravimo kot sorbet, tako da jo vsaki 2 uri vzamemo iz zamrzovalnika in premešamo z vilicami. Postopek trikrat ponovimo.





25. ex tempore je na Sviščake privabil 50 mladih slikarjev

Navdih za mlade slikarje

S soncem obsijana gozdna jasa počitniškega naselja na Sviščakih je v petek privabila kar 50 mladih nadarjenih likovnikov iz dvanajstih osnovnih šol ilirskobistriške, pivške in postojnske občine, udeležencev že 25. likovne akcije *Ex tempore Snežnik*.

SVIŠČAKI ▶ Srebrni jubilej te zanimive likovne prireditve za osnovnošolce je bil priložnost za obuditev spomina na začetek *Ex tempore Snežnik*, ki je nastal na pobudo **Vojka Čeligoja**, tedanjega predsednika bistriškega društva, in **Dimitrija Bonana**, tajnika Zveze kulturnih društev bistriške občine. Bonano se je spomnil, da so se srečanj prva leta udeleževali tudi osnovnošolci iz sosednje Hrvaške, z Reke in Opatije.

V četrto stoletja se je na likovni akciji dogajalo marsikaj. V pravilniku *Ex tempore Snežnik* je zapisano, da srečanja likovnikov zajemajo širše območje Snežnika. Organizatorji so določili nekaj stalnih prizorišč srečanja, na katerih se izmenoma zbirajo mladi likovniki. Poleg Sviščakov so v tem krogu še Mašun na drugem koncu snežniških gozdov, pa slikoviti Prem v Brkinih in stari del Ilirske Bistrice. V zadnjem desetletju se je izoblikoval krog stalnih šol udeležencev. Vsem sedmim devetletkam ilirskobistriške občine so se namreč pridružili likovniki iz treh OŠ postojnske in dveh iz pivške občine.



Foto: Tomo Šain

Mladi slikarki z OŠ Pregarje Tjaša Butinar (levo) in Lori Zadnik

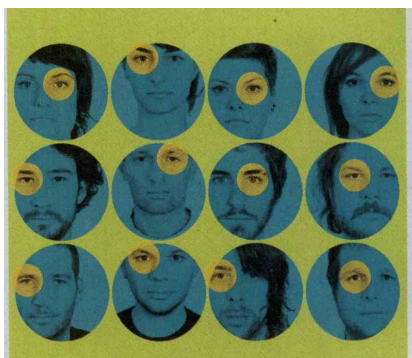
Namesto ukinjene Zveze kulturnih društev se je kot soorganizator *ex tempore* planincem pridružila bistriška območna izpostava **JSKD**, ki nosi finančno breme prireditve.

Kot je povedala **Darinka Dekleva**, predsednica PD Snežnik, so vsi udeleženci prejeli priznanja za udeležbo, njihova dela, ki so nastajala tako na sviščaški jasi kot tudi na razglednih točkah, od koder je videti Snežnik, so najprej razstavili pred planinskim domom, nato pa bodo romala v vse šole udeležencev.

TOMO ŠAIN



Navajeni na šok



Skupina Srečna mladina letos praznuje 20 let ustvarjanja. V tem času so posneli in izdali že sedem albumov in danes veljajo za nadžanrski band, saj se je njihova glasba od začetnega »punka na pop akorde« sprehodila skozi marsikateri žanr. Za svojo glasbeno ustvarjalnost so prejeli nekaj nagrad, kot so bumerang in maršev gojzar, in nazadnje še priznanje za posebne dosežke, gledališko glasbo na območnem

Linhartovem srečanju v predstavi Navajeni na šok.

Pod istim imenom, torej Navajeni na šok, tokrat predstavljajo novi album. Glasba, ki jo plošča vsebuje, je nastala kot glasbeni del istoimenske predstave, rock kabareta, nastalega v sodelovanju med ŠODR teatrom, režiserjem Dejanom Spasičem in Srečno mladino, v katerem gre za pogled na svet skozi oči generacije X. Osnove glasbenih elementov so Srečna mladina črpali iz glasbe, ki so jo v klubskih prostorih ŠODR-a poslušali po predstavah. Gre predvsem za glasbo 70. let prejšnjega stoletja, rocka s področja nekdanje Jugoslavije ter raznih slovenskih avtorjev in izvajalcev. Prvi toni ob improvizacijah igralcev so nastali na intenzivnih vajah, pozneje pa so Srečna mladina v Ljubljani osnovne ideje in improvizacije oblikovali v skladbe, posneli demo posnetke in se posvetili predstavi, proti koncu pa nadaljevali s snemanjem plošče v domačem studiu Codelli. Snemanje in obdelava zvoka sta potekala v lastni režiji, tudi album so izdali v samozaložbi, imenovani Raj. Zvočna posebnost albuma so gostujoči vokalisti, igralci ŠODR teatra: Lejla Šalihović, Iva Svilenković, Petra Grünfeld, Jasna Simončič, Matevž Breclj, Rok Pirnat, Matija Kastelic in Jurij Torkar. Tako je album kot celota mnogo bolj tekstualen in vokalen glede na prejšnje albume Srečne mladine.