

Plaketa Občine Lenart	<u>Franc Belšak</u> Ulica heroja Lacka 50 2230 Lenart v Slov. goricah GSM: 041 674 234 E-pošta: ingrid.belsak@gmail.com	Franc Belšak, upokojeni obrtnik, nekdanji dolgoletni član Območne obrtno-podjetniške zbornice Lenart ter njenih organov, organizator več obrtniških športnih iger ter dolgoletni član Nadzornega odbora Sklada za izobraževanje Maribor, zadnja tri leta svojega tretjega življenjskega obdobja predseduje Društvu upokojencev Lenart. V času predsedovanja Društvu upokojencev Lenart, ki bo prihodnje leto obeležilo častitljivo – 70-letnico svojega delovanja – si je gospod Franc Belšak vsestransko prizadeval, da bi društvo svojim članom zagotovilo nove možnosti društvene rekreacije in boljše prostorske pogoje. Njegov osebni angažma je v tesnem sodelovanju z Občino Lenart in Osnovno šolo Lenart obrodil sadove do te mere, da imajo danes člani Društva upokojencev Lenart na Poleni pri Lenartu na voljo dve igrišči za rusko kegljanje, v zaklonišču pri Osnovni šoli Lenart pa strelišče, kjer se odvijajo streliške igre. Prav tako je Društvo upokojencev Lenart pod vodstvom gospoda Franca Belšaka v prostorih starega Rotovža, v drugi najstarejši trški Lenarški hiši, kjer je sedež tega društva, moderniziralo sanitarije in uredilo čajno kuhinjo. Tudi sicer si gospod Franc Belšak kot predsednik Društva upokojencev Lenart prizadeva, da bi se člani tega društva, ki jih je okrog 500, v čim večjem številu aktivno vključevali in sodelovali pri aktivnostih društvenih sekcij, (te razen na športnem delujejo tudi na literarnem področju, na področju ročnodelskih spretnosti, ljudskega petja, prostovoljstva, medgeneracijske pomoči, organiziranja izletov in ekskurzij) ter na tak način uresničevali svoje potenciale in talente ter v polni meri osmišljali jesen svojega življenja.
-------------------------------------	---	---

		Za njegov osebni angažma in dosežke na področju obogatitve dejavnosti Društva upokojencev Lenart predlaga Območna obrtno-podjetniška zbornica Lenart upokojenega obrtnika, gospoda Franca Belšaka, za dobitnika priznanja: Plakete Občine Lenart za leto 2020.
--	--	---

Lepo Vas pozdravljamo!

Stanka Devjak,

sekretarka OOO Lenart



Prilogi: soglasji

FRANC BELŠAK

(ime in priimek)

ULICA HEROJA LACKA 50

(naslov)

2230 LENART V SLOV. GOR.

(poštna št. in kraj)

Kraj in datum: Pri Lenartu, 01/10-2020

OBČINA LENART

Za KOMISIJO ZA MANDATNA

VPRAŠANJA, VOLITVE IN IMENOVANJA

Trg osvoboditve 7

2230 Lenart v Slovenskih goricah

S O G L A S J E

Spodaj podpisani(-a) FRANC BELŠAK, zastopnik podjetja:

Društvo upokojencev Lenart izjavljam, da soglašam s

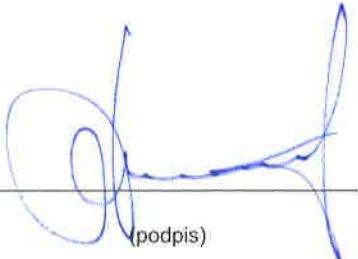
predlogom za kandidaturo za dobitnika(-co) priznanja Občine Lenart: **Plaketa Občine Lenart** za leto 2020,

(vnesite, prosimo vrsto priznanja)

ki jo je podala Območna obrtno-podjetniške zbornice Lenart.

Prav tako dajem soglasje za objavo svojih morebitnih osebnih podatkov.

Lep pozdrav!



(podpis)

Predlog za občinska priznanje za Ireno Hadžiselimovič

Gospa Irena Hadžiselimovič je rojena 30.9.1952 v Zg. Voličini. Osnovno šolo je obiskovala v Voličini. Šolanje je nadaljevala v Mariboru.

Že v zgodnji mladosti se je ob šoli aktivno vključila v delo mladinske organizacije. Kot mladinka je nekaj časa vodila knjižnico v Voličini, bila je tudi organizatorica sobotnih mladinskih plesov ob gramofonskih ploščah.

Zaposlena je bila pri Uniformi in kasneje vse do upokojitve v Tovarni mesnih izdelkov Košaki v Mariboru.

V letu 2008 je kot članica Društva upokojencev Voličina pričela na območju Upravne enote Lenart v Občini Lenart pionirsko delo koordinatorke programa starejši za starejše v okviru DU Voličina.

V tem času skupaj s prostovoljci skrbi za pomoči potrebne starejše iz Krajevne skupnosti Voličina.

Ves svoj prosti čas namenja pomoči potrebnim. Odlikuje jo srčnost in zavzetost za starejše.

Nemalokrat posreduje na centru za socialno delo Lenart pri reševanju problemov nemočnih.

V Zdravstvenem domu Lenart urejuje tudi obiske zdravnikov za ljudi, ki ne zmorejo sami poti v Lenart.

Zelo se je angažirala tudi pri organizaciji prostoferjev.

Z veseljem deli svoje izkušnje z drugimi koordinatorji v sosednji občini.

V tem letu redno obiskujejo 380 krajanov Voličine.

Skupaj z drugimi prostovoljci pa se odpoveduje nadomestilu za prevoz. S temi sredstvi kupujejo priboljške, ki jih delijo ob obiskih.

Je članica koordinacije za program starejši za starejše pri zvezi društev upokojencev Slovenske gorice.

Poleg j tega je vsa leta dejavna tudi kot članica upravnega odbora društva upokojencev Voličina.

SOGLASJE

Podpisana Irena Hadžiselimovič soglašam s kandidaturo za priznanje
občine Lenart

Voličina 7. 10.2020

Irena Hadžiselimovič



SVETNIŠKA SKUPINA SLSL, SDS IN LISTA PROAKTIVNIH

OBČINA LENART

KOMISIJA ZA MANDATNA VPRAŠANJA, VOLITVE IN IMENOVANJA

TRG OSVOBODITVE 7

2230 LENART

POBUDA ZA PODELITEV PRIZNANJA BRONASTI LENARŠKI GRB

KANDIDATKA ZA PRIZNANJE:

TANJA VINTAR, roj. leta 1971, stanujoča Pokošje 35 A, 2314 Zg. Polskava

Tanja Vintar je po poklicu diplomirana ekonomistka, poklicno pot je začela v gospodarstvu, pred 28-timi leti, v gradbeništvu in v finančnem sektorju.

Kasneje se je zaposlila na Občini Slovenska Bistrica, kjer je uspešno opravljala naloge na področju kulture in športa, vodila je investicije na področju družbenih dejavnosti.

V obdobju 2004 do 2008 je bila zaposlena v Službi vlade za lokalno samoupravo in regionalno politiko, kjer je sodelovala pri pripravi zakonodaje za ustanovitev pokrajin, vodila je operativne programe in izvajala naloge v tedanji finančni perspektivi. Odgovorna je bila za izvajanje ukrepa razvoj regij, ki je slovenskim občinam prinesel okoli 700 mio sredstev za izvedbo raznih projektov. V Lenartu sta bila s pomočjo teh sredstev urejena center Slovenskih goric in obnovljen dom kulture.

Leta 2008 se je za krajše obdobje zaposlila na Občini Slovenska Bistrica, ustanovila je tudi svoje podjetje.

Leta 2010 je prevzela vodenje razvojne agencije Slovenske gorice d.o.o., vendar v njej nikoli ni bila zaposlena. Z znanjem in izkušnjami je pripomogla k uspešni rasti Razvojne agencije.

V času, odkar Razvojno agencijo vodi Tanja Vintar, le – ta uspešno posluje, zaposlenih je 8 delavcev, ki opravljajo delo, pripravljajo in vodijo projekte ter javne razpise za Območno razvojno partnerstvo Slovenske gorice in več občin.

Pod vodstvom Tanje Vintar je razvojna agencija prijavila in izvajala 14 regionalnih in regijskih projektov, naj omenimo le nekatere Ovtarjeva ponudba, Signalizacija na območju Slovenskih goric, Flagship products, Glamour, Via Savaria, Kolesarske povezave na območju ORP Slovenske gorice, Kaj nas uči Mura, Naša Drava in drugi

Tudi zaradi prizadevanj Tanje Vintar je bilo v občinah v desetih letih uspešno izvedenih približno 140 projektov, ki so sofinancirani iz Evropskega sklada za regionalni razvoj in iz Evropskega kmetijskega sklada v okviru LAS Ovtar Slovenskih goric. Občina Lenart je izkoristila vsa kohezijska sredstva, ki so bila na voljo.

Z znanjem, uspešnim vodenjem, inovativnim delom, ustvarjalnostjo, dobrim sodelovanjem in odnosom do lokalnega okolja, kot so občine, društva in lokalni ponudniki, je Tanja Vintar osebno prispevala k številnim uspešnim razvojnim projektom v Občini Lenart, zato predlagamo, da prejme BRONASTI LENARŠKI GRB.

Lenart, 12.10.2020

Franci Ornik



TANJA VINTAR
POKOŠE 35 A
2314 ZG. POLSKAVA

OBČINA LENART
KVIAZ
TRG OSVOBODITVE 7
2230 LENART

SOGLASJE

Podpisana Tanja Vintar, dajem soglasje za prejem priznanja Občine Lenart za leto 2020 in uporabo
mojih osebnih podatkov za potrebe podelitve priznanja.

Datum: 13.10.2020

Tanja Vintar



SVETNIŠKA SKUPINA SLSL, SDS IN LISTA PROAKTIVNIH

OBČINA LENART
KOMISIJA ZA MANDATNA VPRAŠANJA, VOLITVE IN IMENOVANJA
TRG OSVOBODITVE 7
2230 LENART

POBUDA ZA PODELITEV PRIZNANJA SREBRNI LENARŠKI GRB

KANDIDAT ZA PRIZNANJE:

STANISLAV VEDERNJAK, roj. leta 1958, stanujoč: Radehova 36 a, 2230 Lenart

Stanislav Vedernjak je svojo poklicno pot začel kot gradbeni tehnik v podjetju Centrovod. Šolal se je ob delu in je zaključil študij s strokovnim nazivom diplomirani gradbeni inženir.

Leta 1989 se je zaposlil na Občini Lenart kot referent za gradbene zadeve, po letu 1990 več let sam vodil postopke s področja gradbenih zadev za območje tedanje občine Lenart. Po ustanovitvi upravnih enot je bil leta 1995 razporejen na Upravno enoto Lenart. S prizadevnim in strokovnim delom je vpeljal in uredil Oddelek za okolje, prostor in kmetijstvo, ki ga je vodil do leta 2010. Od takrat opravlja strokovno delo višjega svetovalca za gradbene zadeve.

Bil je mentor in vodja mnogim sedanjim uslužbencem upravne enote. Ves čas svoje poklicne poti rešuje in vodi najzahtevnejše postopke s področja gradbeništva in urejanja prostora. Pri delu so mu vodilo strokovnost, ustvarjalnost in neodvisnost. V okviru sistema in zakonodaje najde strokovne rešitve tudi za najzahtevnejše in zapletene zadeve, ki so v korist skupnosti in ljudi.

Slavko Vedernjak je zgled strokovnega javnega uslužbenca, ki dobro sodeluje, pomaga in svetuje strankam in organizacijam. Izjemno dobro ves čas sodeluje tudi z Občino Lenart, s strokovnimi rešitvami in vodenjem postopkov dela za javno korist.

Včasih poreče, da pri svojem delu ne išče problemov, ampak pozitivne rešitve. Prav tako je njegovo načelo, da uradniki ne smejo ovirati delovanja družbe, ampak ga morajo s strokovnim delom podpirati in spodbujati razvoj.

Slavko Vedernjak je dejaven tudi v društvih. Je pobudnik ustanovitve Turističnega društva Radehova, kjer je več let aktivno deloval in skrbel za vodenje društvene dokumentacije.

Gospod Vedernjak je naravovarstvenik, s številnimi aktivnostmi si prizadeva za ohranitev in varstvo naravnega okolja. Je dolgoletni član Ribiške družine Pesnica - Lenart, vodi čistilne akcije, skrbi za urejenost sprehajalnih poti ob jezeru Radehova. Zaslužen je tudi za zasaditev dreves ob jezeru. S svojimi pobudami in znanjem pozitivno dela tudi v komisiji za naravo na Občini Lenart.

Stanislav Vedernjak je kot javni uslužbenec Upravne enote Lenart s strokovnim delom in pozitivnim odnosom pustil pečat in opravil izjemno delo za javno korist in za dobro skupnosti. S prostovoljnim društvenim delom, znanjem in pobudami veliko prispeva k ohranitvi in varovanju naravnega okolja.

Predlagamo, da za strokovno, uspešno in prostovoljno delo v korist skupnosti prejme SREBRNI LENARŠKI GRB.

Lenart, 12.10.2020

Franci Ornik



STANISLAV VEDERNJAK
RADEHOVA 36 A
2230 LENART

OBČINA LENART
KVIAZ
TRG OSVOBODITVE 7
2230 LENART

SOGLASJE

Podpisani Stanislav Vedernjak, soglašam s podelitvijo priznana Občine Lenart za leto 2020 in dovoljujem uporabo mojih osebnih podatkov za te namene.

Radehova, 12.10.2020

Stanislav Vedernjak



SVETNIŠKA SKUPINA SLS, SDS IN LISTA PROAKTIVNIH

OBČINA LENART
KOMISIJA ZA MANDATNA VPRAŠANJA, VOLITVE IN IMENOVANJA
TRG OSVOBODITVE 7
2230 LENART

Pobuda za občinsko priznanje- SREBRNI LENARŠKI GRB

Kandidatka za priznanje:
Darja Ornik, Sp. Voličina 112 A, 2232 Voličina, roj. 1963

Je zaposlena na Občini Lenart od l. 2000. V tem času je opravljala najrazličnejše naloge, med drugimi delo na KS Voličina, kasneje je delovala tudi področju stanovanjskih zadev,..., zadnjih 20 let pa v glavnem skrbi za področje kulture, javnih prireditev in dogodkov. V teh letih so se pod njeno taktirko zvrstile številne občinske, krajevne in druge proslave, katerim je vedno znala dala dati primerno kulturno vsebino, ustrezno umetniško raven ter priložnost tako domačim še ne uveljavljenim talentom, kot tudi že renomiranim umetnikom. Proslave pod njeno zasnovo so vedno znova novo doživetje, preplet aktualnega dogajanja s kulturno umetniškim ter svetovljanskim.

Velik pečat daje Darja Ornik vsakoletnemu lenarškemu poletnemu festivalu LEN ART, ki je zadnjih 15 let nepogrešljiv kulturni dogodek skozi celo poletje. Darja ustvari temu festivalu telo in dušo. Po njeni zasnovi je to uspešna kulturno umetniška kombinacija različnih žanrov kulture, različnih prireditev za otroke in odrasle, mlade in starejše. Na njeno povabilo so se v Lenartu predstavili mnogi domači in tuji, klasični pa tudi estradni umetniki, amaterske in profesionalne dramske skupine. Nepogrešljiv je njen izbor in povabilo vsakoletnega dela FOLK ARTA iz mariborskega Lenta na naš lenarški LEN ART. Tako smo imeli v Lenartu priliko videti vrhunske folklorne skupine iz različnih celin sveta.

Tudi kulturno umetniški program božično novoletnih prireditev na osrednjem lenarškem trgu je njeno delo, nepogrešljiv je njen prispevek pri soorganizaciji in izvedbi že 35 let starih Maistrovih prireditev v Zavrhu, prav tako organizacija vsakoletnega množičnega pustnega karnevala.

Neprecenljivo delo opravlja tudi pri pripravi in ustvarjanju vsebin za najrazličnejše občinske projekte, pri pripravi razpisnih dokumentov za prijavo na najrazličnejše razpise, ki zajemajo naložbe v obnovo in izgradnjo objektov, igrišč, parkov, vrtov, kot tudi izvedbo prireditev in družabnih dogodkov. Z njeno pomočjo, veliko mero ustvarjalnosti, inovativnosti in občutka za skupno dobro je Občina Lenart na mnogih javnih razpisih pridobila veliko sredstev za njihovo izvedbo.

Za dolgoletno izredno uspešno, požrtvovalno in nesebično delo na področju kulture, javnih prireditev ter njen prispevek k obogatitvi javnega življenja ter podobe Občine Lenart prejme Darja Ornik SREBRN LENARŠKI GRB.

Lenart, 12.10.2020

Za predlagatelje: David Maguša

DARJA ORNIK
SP. VOLIČINA 112 A
2232 VOLIČINA

OBČINA LENART
KVIAZ

SOGLASJE

Podpisana Darja Ornik soglašam s pobudo za priznanje Občine Lenart, prav tako dajem soglasje za uporabo mojih podatkov za te namene.

Datum: 12.10.2020

Darja Ornik


Predlog za podelitev priznanja Občine Lenart za leto 2020

Kandidat: **Karl Vogrinčič**

Močna 51

2231 Pernica

041 643 600

Pobudniki: Občinski svet Občine Lenart, Svetniška skupina SDS Lenart. Za svetniško skupino
Urška Možina, 031675433

Občinski svet Občine Lenart, Svetniška skupina SLS Lenart. Za svetniško skupino
Mojca Čep, 041962788

Občinski svet Občine Lenart, Svetniška skupina PA Lenart. Za svetniško skupino
Gregor Muršec, 031300411

Vrsta priznanja: **ZLATI LENARŠKI GRB**

Utemeljitev:

Karl Vogrinčič se je rodil leta 1949. Živi na zahodnem vstopu v Občino Lenart, v Močni. Je poročen, oče dveh otrok, hčere in sina ter dedek dvema vnukoma.

Osnovno šolo je obiskoval pri Sv. Ani, kasneje se je izučil za avtomehanika v Avtoobnovi Maribor. Izobraževanje je nadaljeval na Srednji tehnični šoli strojne smeri in nato na Višji šoli Univerze v Ljubljani. Po poklicu je varnostni inženir. Bil je član kolegijско poslovnega odbora, vodja službe za razvoj, varnost pri delu in vzdrževanje v Avtoobnovi Maribor, v Lenartu v Centrovodu je bil vodja razvoja, od leta 1990 je bil zaposlen v lastnem podjetju Finesa d.o.o.

Ob zaposlitvi v lastnem podjetju je bil aktiven na številnih področjih, med drugim tudi v krajevni in občinski politiki. Vodenje KS Lenart je prevzel 28. julija 1999, ko mu je to delo prepustil Anton Letnik. Kot predsednik KS Lenart se je zavzemal za čimvečjo avtonomnost krajevnih skupnosti. Taka usmerjenost je v devetdesetih letih prejšnjega stoletja v KS Lenart pod njegovim vodstvom prinesla razvoj infrastrukture in s tem povečanje kvalitete življenja. Med drugim so v njegovem obdobju zgradili mrliško vežico s poslovilno kapelo in žarnim zidom.

Tudi v domačem naselju je bil vedno aktiven, saj je bil zelo aktiven kot član iniciativnega odbora v Močni, v kateri so podpisali peticijo zoper nameravano gradnjo avtoceste skozi naselje. Bili so uspešni pri svojih zahtevah, saj je bila avtocesta zgrajena po njegovih zahtevah, da mora biti zgrajen pokriti vkop.

Na osnovi njegovega dobrega dela v KS Lenart je bil imenovan za podžupana. Funcijo podžupana Občine Lenart je opravljal od leta 2002 do 2006. V tem času je sodeloval pri številnih projektih, kot je sanacija avtobusne postaje, prenova tržnice v Lenartu, koordinacija dela pri obnovi Zdravstvena doma Lenart z izgradnjo lekarne in fizikalne terapije ter izgradnja mrliške vežice v Voličini.

Tudi področje pomagati sočloveku mu ni tuje, saj je bil na njegovo pobudo ustanovljen Rotary klub Slovenske gorice, Karl Vogrinčič pa je bil tudi prvi predsednik Rotary kluba (2003). Klub je pomagal številnim učencem in študentom pri učnih in finančnih teževah. Za projekt so bila iz avstrijskega distrikta 1910 pridobljena znatna finančna sredstva. Prav tako je bil kot predsednik Rotary kluba pobudnik za organizacijo dobrodelnega koncerta, na katerem so bila zbrana znatna finančna sredstva za nakup rentgenskega aparata za ZD Lenart.

V zadnjih letih se je Karl Vogrinčič v celoti posvetil čebelarstvu. Čebelarji v AŽ panjih v namenskem čebelnjaku za apiterapijo, kjer gradi zgodbo: "Apiterapija v slovenskem čebelnjaku". Čebelarjenje pa je nadgradil z apiterapijo in apiturizmom. Za apiterapevta se je izšolal v šolah za apiterapijo v Beogradu in v Bonu. Kasneje je bil pobudnik in soorganizator Šole za apiterapijo v Mariboru, ki je pravzaprav edina šola za apiterapijo v Sloveniji. Ves čas tudi dela na raziskovalnem področju v apiterapiji. Na njegovo pobudo je bilo prevedenih več tujih stokovnih del s področja apiterapije in antropozofije v slovenski jezik. Na povabilo OŠ Lenart in Vrtca Lenart predstavlja čebelarjenje in čebelje pridelke.

Vedno predstavi tudi apiterapijo. Vsa leta aktivno sodeluje pri projektu "Slovenski zajtrk", kjer se promovira slovenska hrana in medeni izdelki. S svojim delom je Karl Vogrinčič v svet ponesel ime Občine Lenart, saj k njemu na ogled in seznanjanje o koristnosti čebel in pomenu čebel v

naravi, prihajajo ljudje iz vsega sveta, kar priča "Knjiga vtisov", v katero pišejo svoje vtise mnogi obiskovalci.

Od leta 2012 je predsednik sekcije za apiterapijo dr. Filipa Terča, ki je začetnik modere apiterapije. Rojstni dan dr. Filipa Terča je od leta 2006, svetovni dan apiterapije. Pod predsedovanjem Karala Vogrinčiča sekciji, je bil obnovljen grob dr. Filipa Terča, napisana je bila njegova monografija, v Narodnem domu v Mariboru je bil postavljen Terčev doprsni kip. Na osnovi omenjenih aktivnosti, so Terča spoznali tudi Čehi in mu postavili spominsko ploščo na grobu na Pobrežju v Mariboru in v njegovi rojstni vasi Praporište na Češkem.

Med zadnjimi dogodki mednarodnega sodelovanja je bil obisk delegacije Občine Lenart na čelu z županom mag. Janezom Krambergerjem, v mestu Kdyne na Češkem, pod katero spada Terčev rojstni kraj Praporište. S tem obiskom je župan Občine Lenart z delegacijo, vrnil obisk Občini Kdyne in utrdil mednarodno sodelovanje.

Letos je bil Karl Vogrinčič imenovan za člana kolegija predsednika pri Čebelarski zvezi Slovenije, zadolžen za apiterapijo in apiturizem.

V zadnjem času se Karl Vogrinčič ukvarja z zgodovino apiterapije pri Lenartu in Slovenskih goricah, saj so trije takrat eminentni zdravniki, dr. Filip Terč v Mariboru ter dr. Henrik Beneš (Čeh po rodu) in dr. France Tiplič, zdravnika pri Sv. Lenartu, v letih na prelomu stoletja pa vse do konca prve svetovne vojne, zdravili revmatološke bolnike s čebeljimi piki.

Nastala je lepa mednarodna zgodba, v osrčju katere je Občina Lenart.

Zaradi preteklega in sedanjega dela v dobrobit Občine Lenart, občank in občanov, kakor tudi širše, za kar upamo trditi, da je Karl Vogrinčič ambasador Občine Lenart, ki je, tudi zaradi njegovega dela, postala znana širom sveta, predlagamo Občinskemu svetu Občine Lenart, da podeli Karlu Vogrinčiču **Zlati lenarški grb**.

SOGLASJE

Karl Vogrinčič, roj.: 3.11.1949, stanujoč Močna 51, 2231 Pernica,

Dajem soglasje h kandidaturi za podelitev priznanja ZLATI LENARŠKI GRB.

Prav tako dajem soglasje za uporabo osebnih podatkov, ki so potrebni v zvezi s kandidaturo.

Karl Vogrinčič

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Karl Vogrinčič', written over the printed name.

Župnija Sv. Lenart
v Slovenskih goricah
Trg osvoboditve 13
2230 LENART



Lenart, 11.10.2020

Občina Lenart
Trg osvoboditve 7
2230 Lenart

Zadeva: predlog za občinsko priznanje

Spoštovani,

V zvezi z javnim pozivom za podelitev priznanj Občine Lenart za leto 2020 podaja Župnija sv. Lenarta v Slovenskih goricah predlog za priznanje, lenarškega grba, sestri Nikolini Rop.

S spoštovanjem.



Marjan Pučko, župnik
Marjan Pučko
župnik

OBRAZLOŽITEV PREDLOGA:

Kandidat:

s. Nikolina Rop
Brezje 40
4243 Brezje
E-pošta: nikolina.rop@ssfcr.org
GSM: 041/926-051

Predlagatelj:

Župnija sv. Lenart v Slovenskih goricah
Marjan Pučko, župnik
Trg osvoboditve 13
2230 Lenart v Slovenskih goricah
E-pošta: zupnija.lenart.slo.gorice@rkc.si
GSM: 031/349-805

Vrsta priznanja:

Lenarški grb – bronasti ali srebrni ali zlati

Obrazložitev:

S. Nikolina Rop je doma iz Lenarta v Slovenskih goricah in v slovenski prostor se je vpisala ne le kot predana oseba redovniškega življenja, pač pa tudi kot izjemna oseba slovenske kulinarike. Lahko rečemo, da je legenda poučevanja in praktičnega posredovanja tradicionalnih kuharskih veščin od temeljev do najvišjih vrhov.

Kuharski recepti s. Vendeline Ilc in s. Felicite Kališnik in njune knjige so na policah številnih slovenskih domov. Njuno delo je s ponosom in ljubeznijo nadaljevala in nadgrajevala prav s. Nikolina Rop.

Rojstno ime sestre Nikoline je Marija. Rodila se je 12.11.1950 Vinku Ropu in Matildi roj. Jančič iz Lormanja. Že kot majhna deklica se je navdušila in kazala velik talent nad kuhanjem, ko je opazovala svojo mamo pri kuhi. Kuha jo je prevzela, zato je odšla že pri 16. letih v svet po kuharsko znanje, v Šentrupert pri Velikovcu na Koroško, kjer je nekaj let tudi delala. Potem je vstopila v red šolskih sester in leta 1975 začela organizirati kuharske tečaje, najprej v Repnjah pri Vodica in nato na Brezjah. Prve redovne zaobljube je izrekla, 8. 9. 1970 v Repnjah. Po noviciatu je naredila še srednjo medicinsko šolo v Zemunu v Srbiji.

V začetku devetdesetih let preteklega stoletja je začela pisati tudi recepte za tednik Družina. Ker so bili preprosti in uporabni, je bilo zanimanje zanje vedno večje. Družina jih je najprej izdala v šestih knjigah, leta 2008 pa je 550 receptov združila v zajetnejšo kuharsko knjigo. Ker vsak čas prinaša nekaj novega in to velja tudi za kuhinjo, sta se Družina in s. Nikolina odločili za dopolnjeno izdajo kuharice, v kateri je 600 receptov, med katerimi so tudi napotki za pripravo otroških jedi in še druga koristna navodila. Prenovljena kuharica je vabljiva tudi za oko in ne le za želodec, knjiga bogati številne slovenske domove.

Recepti s. Nikoline so preprosti, razume in preizkusi jih lahko prav vsak. Kažejo pa tudi na uporabo preprostih domačih sestavin.

Ko je bila izdana njena najobsežnejša kuharska knjiga s preizkušenimi šesto recepti je dr. Bogataj dejal: »Izid kuharice sestre Nikoline je zgodovinski dogodek, saj smo zadnje čase vedno redkeje priča izidu izvirnih slovenskih avtorskih kuharskih knjig z recepti, ki so uporabni. Danes žal kar mrgoli receptov, ki niso uporabni. Sestra Nikolina tako nadaljuje tradicijo izdajanja slovenskih kuharic, ki se je začela z Valentinom Vodnikom. To je tudi začetek slovenskega neverjetno bogatega kuharskega izrazoslovja.

Recepti so preverjeni in praktični, zato so tudi slika prehranskih navad Slovencev. Čas je, da se tudi zaradi zdravja otrok te navade prenesejo v šole».

Skozi svoje delovanje je bila s. Nikolina zapisana v večih krajih kot so: Velikovec, Celovec, Repnje, Zemuno v Srbiji, Rim, Ljubljana in sedaj na Brezjah. Na vseh postojankah je poskrbela za odlično hrano. Bodisi v generalni hiši šolskih sester v Rimu, kot tudi zadnje obdobje, ko je bila kuharica v Ljubljani pri apostolskem nunciju v Republiki Sloveniji msgr. Juliuszu Januszu.

Do nedavnega je vodila gospodinjske tečaje (med počitnicami za dekleta, med letom ob koncu tedna pa za žene), za katere je vladalo takšno zanimanje, da so vsa mesta bila zasedena za nekaj let naprej. Njenih tečajev so se udeležili tudi številni lenarčani.

S. Nikolina, ki med udeležence svojih tečajev je rada sprejemala tudi moške, pogosto skupaj z bodočimi ženami, ima do hrane poseben, spoštljiv odnos. »To, da kuhamo z ljubeznijo, se pozna že nam samim, kuharicam. Pozna se na hrani in pri posredovanju le-te na mizo. Dom mora zadišati po hrani. Tako prihajajo domači domov z veseljem, pričakovanjem, pa morda tudi z vprašanjem: Mami, ali si skuhala kaj dobrega tudi danes?«

Letos s. Nikolina obhaja 70. letnico življenja in 50. letnico redovnih zaobljub. Njeno najbolj pomembno delo je vedno bilo poučevanje deklet in žena. Njeni gospodinjski tečaji so med najbolj iskanimi in obiskanimi v Sloveniji. Tudi njene knjige so izhajale v velikih nakladah in ponatisih. Skoraj ni slovenskega gospodinjstva v katerem se ne bi našla katera od njenih kuharskih knjig. Sprva je bila to zbirka 6. knjig 100 receptov s. Nikoline in zadnja nosi naslov Recepti s. Nikoline. Že 15. let je za poslušalce radija Ognjišče nepogrešljiva oddaja Kuhajmo s sestro Nikolino, kjer poslušalcem deli nasvete iz svoje bogate zakladnice kuharskega znanja. Ob zadnji predstavitvi knjige se je Janez Bogataj spraševal: »Zakaj je tako dober odziv na recepte s. Nikoline? Ker so dobri. Zakaj so dobri? Zaradi tega, ker so vsi recepti zelo uporabni. To je bistvo. Ker danes se izdajajo knjige tudi z zelo neuporabnimi recepti.«

Župnija Lenart v Slov. goricah tako predlaga s. Nikolino ob njeni 70. letnici življenja in 50. letnici redovnega življenja, za prejemnico lenarškega grba.

S. Nikolina je s svojim predanim delom, s pogumom, s ponosom, s kulinariko in zglednim redovniškim življenjem ponesla župnijo in občino Lenart v Slovenskih goricah v številne domove širom Slovenije in sosednjih držav. Ob tem poslanstvu pa je tudi predano služila vrednotam krščanskega življenja. Tako je med vsem ostalim prispevala tudi za promocijo Slovenskih goric, župnije in občine Lenart.



Marjan Pučko, epk
Marjan Pučko
župnik

Mnenja in dokazila:

1. Predstavitev s. Nikoline v knjigi: Recepti s. Nikoline
2. Kuhajmo s sestro Nikolino – radio Ognjišče: <http://oddaje.ognjisce.si/kuhajmo/>
3. Podcast v okviru Radija Ognjišče: <https://podcast.app/kuhajmo-s-sestro-nikolino-p608029/>



D

red seboj imate knjigo, ki bo učenik kuhanja za dekleta in žene, ki več let čakajo, da pridejo na vrsto za kuharski tečaj pri sestri Nikolini Rop v Repnjah. Knjiga je nastala na podlagi 600 receptov, ki so pri založbi Družina doslej izšli v šestih knjigah, in to v številnih ponatisih. Vendar pa v tej bogati zbirki skoraj ni recepta, ki ne bi bil temeljito prenovljen; številni so izpuščeni, zamenjali so jih sodobnejši. Po njih boste zlahka kuhale tudi tiste kuharice, ki niste bile na nobenem kuharskem tečaju. Recepti si sledijo po vrsti, tako kot si navadno sledijo jedi ob polnem in pestrem jedilniku:

JUHE, ZAKUHJE IN ENOLONČNICE

PRILOGE IN SAMOSTOJNE JEDI

MESO IN MESNE JEDI

ZELENJAVNE JEDI

SOLATE

SLADICE

KRUH

KONZERVIRANJE



**ZALOŽBA
DRUŽINA**



24,90 EUR

Bog žegnaj!

*Recepti
sestre Nikoline*

Recepti s. Nikoline



555 popolnoma prenovljenih **receptov**

S. NIKOLINA

S. Nikolina, doma iz Lenarta v Slovenskih goricah, je za kuhalnico najprej poprijela pri domačem štedilniku. Mama je hitro odkrila, da ima doma spretno pomočnico. Šolanje je nadaljevala na srednji gospodinjski šoli v Šentrupertu pri Velikovcu na Koroškem in bila nato kuharica v znanem koroškem turističnem kraju. Nato se je vrnila v Slovenijo in stopila v red šolskih sester, kjer je nadaljevala kuharsko tradicijo priljubljenih sester Vendeline Ilc in Felicite Kališnik. Skozi kuharske tečaje je popeljala tri generacije žena: tiste, ki so se pri njej učile kuhanja v sedemdesetih letih, so pripeljale že hčerke in nekatere tudi vnukinje. Nema lokrat se ji zgodi, da sreča kakšno gospo, ki ji reče: »Veš, Nikolina, še vedno kuham po receptih, ki sem se jih naučila pri tebi.«

Je dovolj, da se kuharsko znanje prenaša samo znotraj družine? »Malo se že prenaša, ampak daleč premalo. Velika ovira danes je prezaposlenost. Po dolgem urniku pridejo otroci domov, potem imajo še kakšno dodatno obveznost. In tako gredo dnevi, tedni, leta. Tako se dekle v času osnovne šole ni praktično še ničesar lotilo v kuhinji,« ugotavlja in pravi, da je ovira za dekle tudi mamina spretnost: če vse sama hitro naredi, dekletom, ko odrastejo, manjka osnovnega gospodinjskega znanja.

Kuhinja je doživela tudi tehnološke spremembe. »Na voljo imamo tudi polizdelke, kot je recimo listnato, vlečeno testo, ki ga prineseš domov. Tudi gospodinjski pripomočki so drugačni, kakor so bili pred desetletji, ko je bilo treba res vse delati ročno. Takrat si dobil izkušnjo že s prvim testom, vlečenjem, izkusil si praktičnost gnetenja, zdaj pa ti vse naredi strojček. Znanje je drugačno, če je vse narejeno ročno, in ima nekaj, česar ne moremo kupiti – toplino.«

Mnoge hiše danes nimajo vonja po kuhi. Nič čudnega, če so potem tudi otroci in starši odtujeni in med njimi veje hlad. »Zelo rada poudarjam, kako dobro je, če vsaj tu in tam spečemo malo kruha, pa tudi, če je samo ena štručka, en hlebček. Takrat, ko se člani družine vrnejo iz službe, šole lačni in v hiši zadiši po hrani, jih ta vonj nagovarja, domov pridejo z veseljem.«

Kuhinjo je posodobila in vseskozi prilagajala potrebam časa. Dunajske šole je, kar se tiče zgoščevanja jedi, že konec, jedilnik se širi z mediteransko kuhinjo, ugotavlja: »Zdaj delamo na nov način, kar takole poprašimo, delamo zelo malo podmeta, ali pa zgotavimo s krompirjem ali s kakšnim drugim zgoščevalnim sredstvom.« Če kuhamo s sestavinami skozi letne čase, že s tem skrbimo za pester jedilnik, za spremembe.

S. Nikolina je prepričana: »To, da kuhamo z ljubeznijo, se pozna že nam samim kuharicam in gospodinjam. Pozna se na hrani in pri posredovanju le te na mizo. Podeljevanje kosila, obroka z ljubeznijo, to se močno čuti. Ljubezen čutijo vsi, ki sedijo za mizo. Že ko odpreš vrata, čutiš, kakšno je ozračje v kuhinji v času priprave.«

»Ves trud, ki ga vložiš v kuhanje, tudi solze ob praženju čebule so vštete, vse se povezuje in daje tisto dobro hrano, ki potem na krožniku pove, da je res narejena s toplino,« svoj kuharski credo sklene prva med slovenskimi kuharicami s. Nikolina, ki nam v tokratni izdaji v preizkus ponuja recepte za vso družino.



»Vesel sem, da je prišlo do izida knjige, ker je to zgodovinski dogodek v tem prostoru, ki mu rečemo Republika Slovenija, da doživimo izid avtorske slovenske kuharske knjige,« je na predstavitvi kuharice dejal etnolog Janez Bogataj. Da je avtorskih kuharskih knjig v Sloveniji vedno manj, »na drugi strani pa totalno pretiravanje s kupljenimi kuharicami v tujini in prevedenimi v naš jezik. Včasih so recepti tudi sumljivih vsebin in vedno se sprašujem, kdo te reči kupuje,« je bil kritičen Bogataj. Zakaj je tako dober odziv na recepte s. Nikoline? Se je vprašal Bogataj in v isti sapi dal odgovor: »Ker so dobri. Zakaj so dobri? Zaradi tega, ker so vsi recepti zelo uporabni. To je bistvo. Ker danes se izdajajo knjige tudi z zelo neuporabnimi recepti.«

Bogataj je dejal, da s. Nikolina nadaljuje z izdajanjem uspešnega niza avtorskih knjig, ki se je začel že z Valentinom Vodnikom 1799 leta. To sicer ni bila prva slovenska kuharska knjiga, ampak prva kuharska knjiga v slovenskem jeziku, kar je velika razlika. Po Vodniku je nadaljeval z izdajanjem Zamej, za njim pa Magdalena Bleiweis in Remčeva kuharska knjiga. Najbrž do danes največkrat izdano kuharsko knjigo je izdala s. Felicita Kalinšek, njeno delo je nadaljevala in dopolnila s. Vendelina, niz nadaljuje s. Nikolina. »Tudi zaradi kontinuitete, ki traja od konca 18. stoletja, lahko veseli, da se založba Družina odločila za izdajo,« je dejal dr. Bogataj. Da je zanj kot etnologa nova kuharska knjiga zanimiva iz več zornih kotov, je povedal: »Ker mi taka knjiga kaže na okus prebivalstva, v tem primeru slovenskega. Ko sem doma prelistal, sem videl da odlično odsluži današnje prehrabene navade in jih istočasno tudi vzgaja. Se pravi je podoba časa in ta čas tudi oblikuje.« Kot drugo vrednost knjige je Bogataj omenil posebno poglavje za otroke, saj po njegovem pozabljamo na ta segment tako v družini kot v šoli. »Se kako resno drži pregovor, ki pravi, jemo zato, da živimo, vendar ne živimo zato, da bi le jedli,« je sklenil Bogataj.

s. Nikolina: »Gospodinjam želim podati, kar znam!«

S. Nikolina, ki je s kuharskimi tečaji začela leta 1975, v to dejavnost pa jo je vpeljala s. Vendelina, je skozi kuharske tečaje popeljala tri generacije žena – tiste, ki so se pri njej učile v 70. letih so na tečaj pripeljale že hčere, snahu, pa tudi že vnukinje. S tečaji in sestavljanjem receptov s. Nikolina nadaljuje bogato kuharsko umetnost predhodnic: s. Felicite Kalinšek in s. Vendeline Ilc in tako nadaljuje bogato kuharsko umetnost. »Rada bi, da bi se to nadaljevalo, zato tudi delam na tem in nagovarjam predstojnice, da bi katera od naših sester stopila v te korake,« je dejala s. Nikolina, ki se v prihodnjem tednu iz samostana na Brezjah, kjer je bivala kar nekaj let, spet seli v samostan v Repnjo in upa, da bo tam spet lahko nadaljevala s tečaji, saj, kot pravi, je zanimanje zelo veliko. »Želim podati, kar znam,« je dejal s. Nikolina in povedala, da se je sama naučila kuhati doma, od mame, pa tudi oče jo je kaj naučil. »Mislim, da se osnove kuhanja dobi v domači družini. Da si mlada gospodinja, ko gre na svoje, upa še kaj novega poskusiti, da sploh upa kuhati brez mamine pomoči, to pa lahko tudi dobi na tečaju.« Pa vendar pridejo na tečaj, kjer s. Nikolina redno uporablja kuharske knjige, tudi že izkušene kuharice in kot pravi s. Nikolina, se tudi ona od njih uči.

s. Nikolina je ob koncu povedala še anekdoto, kako je prišlo do pisanja receptov za Družino. Nekdanji direktor Družine Janez Gril jo je dolgo časa nagovarjal, da bi objavljala recepte, vsakič ko sta se srečala, pa naj bo na tržnici ali po maši, jo je povpraševal po njih. V obilici dela se je s. Nikolina vedno zgovarjala in predlagala na kasnejši čas. »Neko nedeljo, bilo je decembrska nedelja, s sestrami smo molile po kosilu, pozvoni na vratih. Sosetra me pride poklicati, da imam obisk,« se je spominjala s. Nikolina. »Na vratih je stal Janez Gril z zvezkom v roki. Odprl ga je in rekel: narekuj mi recept. Tako se je začelo. In vesela sem, da se je začelo.«



s. Nikolina je udeleženkam in udeležencem predstavitve podpisovala svojo kuharsko knjigo in jim mimogrede dala še kakšen kuharski nasvet, foto: Tatjana Splichal

Alenka Lobnik Zorko: »Knjiga je tudi na pogled lepa, sijajna, privlačna«

Urednica knjige Alenka Lobnik Zorko, ki je dolgo časa prihajala na tečaje s. Nikoline in dekleta in fante tiho opazovala iz ozadja, je dejala, da dobijo na tečaju toliko osnove, da doma lahko samozavestno odprejo kuharsko knjigo in si izberejo jed, ki jo želijo skuhati. »Recepti v knjigi so napisani tako, da lahko po njih posežejo začetniki in nekaj spodobnega skuhamo, pa tudi tisti, ki so vešči kuhe,« je dejala Lobnikova, ki je za slovensko in tuja tržišča uredila že kar nekaj kuharskih in drugih knjig, a še pri nobeni »nisem bila tako s srečo, dušo in telesom zraven kot pri tem, kar je nastajalo v koprodukciji s s. Nikolino.« Da se kuharske knjige s. Nikoline ponatiskujejo, imajo zasluge tečaji s. Nikoline, predvsem pa preprosta uporabnost, je prepričana Lobnikova. »Pri izbiri in prenavljanju receptov smo mislili na nove generacije. Na osnovi stare knjige nastala nova. Knjiga je tudi na pogled sijajna, lepa, privlačna. Razlikuje se od prejšnje, da so vsi recepti prenovljeni, s. Nikolina je čisto vseh 600 receptov še enkrat prekuhala in sproti sporočala spremembe.«

Bogataj: »Dokler bomo imeli ščepce v receptih, bomo ustvarjalni«

Ob koncu je Janez Bogataj dejal, da so vrednot knjige navodila in izkušnje, ki uvajajo vsako poglavje, »recepti pa so sestavljeni tako, da dejansko omogočajo tistemu, ki kuha, da tudi kaj po svoje naredi.« Povedal je zanimivo izkušnjo izpred let, ko je delal knjigo za angleško založbo. Poklicala ga je urednica in vprašala, kaj pomeni ščepce, ki ga recepti tolikokrat omenjajo, kakšna količina je to. »Dokler bomo Slovenci imeli ščepce v receptih, bomo ustvarjalni, ko bomo vse v pragrami zmerili, potem se ustvarjalnost konča.«

Po podatkih direktorja Toneta Rodeta je od leta 2005 bilo prodanih 52 tisoč izvodov knjig z recepti s. Nikoline, kar obeta dobro prihodnost tudi prenovljeni izdaji.



Ob koncu je bila pokušina dobrot, ki jih je pripravila gospa Jezeršek po receptih s. Nikoline, foto: Tatjana Splichal



Svetovalnica, 3. avgust 2020

By Matjaž on Avg 3, 2020 | In Juha, odgovori, Bučke | Pošlji odziv »

Pesa v solati in vlaganje pese, rezanci iz ajdove moke, vlaganje kumar, vlaganje hrušk, konzerviranje čebule, vzhajanje kruha v vročih dneh, zakaj se vlečeno testo trga, ... to vas je zanimalo tokrat. Povedali ste, kako iz vode, v kateri smo kuhali rdečo peso naredimo sirup in kako pripravimo solato iz rdeče pese. To je bila petnajsta Svetovalnica s sestro Nikolino v letu 2020.

Posnetek celotne oddaje:

0:00 / 0:00

Posamezna vprašanja in odgovori: [1](#) [1](#) [1](#)

Preberi več

Svetovalnica, 20. julij 2020

By Matjaž on Jul 20, 2020 | In odgovori, stročji fižol | Pošlji odziv »

Jedi iz fižola, vlaganje in konzerviranje fižola, sirup ali sok iz ribeza, maline in aronije, zamrzovanje cvetače, potica iz pirine moke, dušena jabolka in sladice iz njih, uporaba ostankov pečenega krompirja - to so bila vaša vprašanja za sestro Nikolino, ki je štirinajstič v živo sodelovala v Svetovalnici v letu 2020.

Posnetek celotne oddaje:

0:00 / 0:00

Posamezna vprašanja in odgovori: [1](#) [1](#) [1](#)

Preberi več

Svetovalnica, 6. julij 2020

By Matjaž on Jul 6, 2020 | In Sladica, Zelenjavna, odgovori, Potica | Pošlji odziv »

Sirup iz rdečega in črnega ribeza ter malin, jedi iz blitve in špinacije, pehtranova potica, priprava bešamela, preliv za muskako, marmelada iz češenj in ribeza, pijača iz aloe vere - to so bila vaša vprašanja za sestro Nikolino, ki je trinajstič v živo sodelovala v Svetovalnici v letu 2020.

Posnetek celotne oddaje:

0:00 / 0:00

Posamezna vprašanja in odgovori: [1](#) [1](#) [1](#)

Preberi več

Svetovalnica, 22. junij 2020

By Matjaž on Jun 22, 2020 | In Juha, Sladica, odgovori, Beluši | Pošlji odziv »

Sestra Nikolina je dvanajstič v živo sodelovala v Svetovalnici v letu 2020. Spraševali ste kako pripraviti beluševo juho in rižoto, sladice iz višenj, smetanovo potico, grmado in kruhov cmok.

Posnetek celotne oddaje:

0:00 / 0:00

Posamezna vprašanja in odgovori: [1](#) [1](#) [1](#)

Preberi več

Svetovalnica, 8. junij 2020

By Matjaž on Jun 9, 2020 | In Juha, odgovori | Pošlji odziv »

Sestra Nikolina je enajstič v živo sodelovala v Svetovalnici v letu 2020. Spraševali ste: kako pripraviti zavitek in pito iz zamrznjenih češenj, slane štručke, vampe, govejo juho, rižoto, kako se skuha fižol v zrnju.

Tweets by @MatjazMerljak



Matjaž Merljak
@MatjazMerljak

Naučimo se kulture koroških Slovencev
radio.ognjisce.si/+3bdi

Naučimo se kultu...

Od danes do 10. o...
radio.ognjisce.si

Sep 30, 2020



Matjaž Merljak
@MatjazMerljak

Naše rojake so začutili kot svoje.
#natečaj #USZS @HJaklitsch Več
danes ob 17.00 @RadioOgnjisce
radio.ognjisce.si/+fdprn



Embed

View on Twitter

RadioOgnjisce

Arhivi

September 2020 (2)
Avgust 2020 (2)
Julij 2020 (2)
Junij 2020 (2)
Maj 2020 (2)
April 2020 (2)
Marec 2020 (2)
Februar 2020 (2)
Januar 2020 (2)
December 2019 (2)
November 2019 (2)
Oktober 2019 (2)
More...

Z bloga urednika oddaje

Velikonočna oddaja Ob radijskem ognjišču (20.04.2017) by matjazm
Dolg, dolga, dolgu ... Po dolgem času (16.04.2017) by matjazm
Polčas med dvema 40-dnevnika (04.02.2017) by matjazm
Večeri ob dobri stari glasbi (02.02.2017) by matjazm
Dobrodošli Ob radijskem ognjišču tudi v letu 2017 (06.01.2017) by matjazm

Blogi radijskih oddaj:

Doživetja narave
Kuhajmo s s. Nikolino
Moja zgodba
Naši očetje v veri

powered by
b2evolution



The Podcast App



Kuhajmo s sestro Nikolino

By Radio Ognjišče

Education

What's **Kuhajmo s sestro Nikolino** about?

Prisluhnite odgovorom sestre Nikoline na vaša kuharska vprašanja. Z njo sodelujemo že od leta 2006. Sedem let je pripravljala oddaje in rubrike z recepti, nato pa sodelovala v naših kontaktnih oddajah, od leta 2017 sodeluje v oddaji Svetovalnica.

Sestra Nikolina Rop je Šolska sestra svetega Frančiška Kristusa Kralja, ki je pri založbi Družina izdala več kuharskih knjig, vodila je kuharske tečaje v Repnjah pri Vodichah in na Brezjah.

Arhiv minulih oddaj in rubrik:

<http://oddaje.ognjisce.si/kuhajmo/>

Download our free app to listen on your phone



Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play

Od: Sestre

Poslano: torek, 13. oktober 2020 9:23

Za: marjan.pucko@rkc.si

Zadeva: s. Nikolina

V priponki!

:-)

G. Marjan - lep pozdrav

s. Slavka

SPOROČILO JE BILO PREJETO 13. 10. 2020
IZ MAILA BREZJE@SSFCE.ORG.
TO JE HIŠNI MAIL SKUPNOSTI ŠOLSKIH
SESTER NA BREZJAH, KJER JE S. NIKOLINA
PREDSTOJNICA.



Marjan Pucko, žpk.

Spoštovan gospod župan!

Brezje, 13. 10. 2020

Sporočam vam, da sem seznanjena in se strinjam s predlogom predstavitve mojega življenja in dovoljujem uporabo mojih osebnih podatkov.

Zahvaljujem se za izkazano pozornost in vas ter vaše sodelavce lepo pozdravljam.

s. M. Nikola Rop