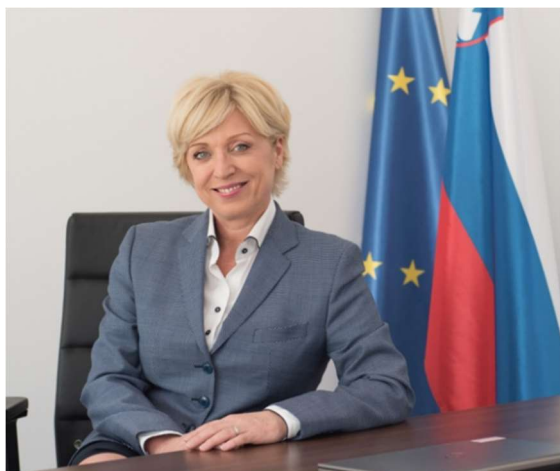


EVROPSKA POSLANKA ROMANA TOMC



KRATKA PREDSTAVITEV EVROPOSLANKE

Sem Romana Tomc, že drugi mandat poslanka Evropskega parlamenta. Sem Ljubljanka, mama, rada plešem, smučam in delam na vrtu. Sem diplomirana ekonomistka, svojo poklicno pot pa sem pričela na Gospodarski zbornici Slovenije. Kasneje sem bila zaposlena na Ministrstvu za delo ter na Javnemu skladu Republike Slovenije za štipendije. Izvoljena sem bila za poslanko državnega zbora Republike Slovenije in bila tudi njegova podpredsednica. Na volitvah leta 2014 pa sem bila izvoljena v Evropski parlament. Kot evropska poslanka se veliko ukvarjam s socialnimi temami, med njimi tudi zaposlovanjem mladih, z notranjim trgom Evropske unije, davki in tako dalje.

IZZIVI ZA EU, ZA SLOVENIJO V OKVIRU ČLANSTVA EU

Prvi in najtežji izziv, s katerim se sooča Evropska unija, kot tudi vse njene države članice, je zagotovo spopadanje z novo realnostjo – zdravstvenimi in ekonomskimi posledicami pandemije Covid-19. Ob tem seveda ne smemo pozabiti na ostale izzive: varovanje okolja in boj proti podnebnim spremembam, staranje prebivalstva Unije in beg možganov, migracije, digitalizacija in tako dalje.

Slovenijo pa ob tem čaka še posebna odgovornost, ki je hkrati tudi velika priložnost – predsedovanje Svetu Evropske unije v prihajajočem letu 2021. Slovenija ima priložnost, da se ponovno izkaže kot uspešna država, ki je sposobna voditi tako veliko skupnost, kot je Evropska unija.

MLADI in EU V PRIHODNOSTI/ PROJEKTI, MOŽNOSTI PARTICIPACIJE

Evropska unija mladim ponuja številne možnosti participacije v obliki štipendij (Erasmus+), financiranja potovanj (DiscoverEU), pripravništev, tudi prvih zaposlitev. EU se zaveda pomembnosti mladih in jim zato poskuša omogočiti čim bolj svobodno gibanje med državami članicami, pridobivanje študijskih ter delovnih izkušenj in tako dalje. Ko seveda to dopuščajo zdravstvene razmere.

Tudi sama ponujam možnost opravljanja plačanega pripravništva vsem mladim, ki bi si želeli delo Evropskega parlamenta spoznati od blizu. Več kot 40 mladih se je že preizkusilo v tem. Vas zanima, kako so se počutili v Bruslju? Klik: <https://www.romanatmc.si/vtisi-stazistov>

VAŠE ŽIVLJENJSKO VODILO

Ne bi rekla, da je vodilo, je pa misel, ki se mi je vtisnila v spomin in me spremlja že celo življenje. Gre za misel Antona Martina Slomška, ki je dejal: »Kdor hoče druge vneti, mora najprej sam goreti.«

VAŠE NAJPOMEMBNEJŠE VREDNOTE

Spoštovanje, sodelovanje, poštenost, odgovornost.

VAŠ NAJLJUBŠI GLASBENIK

Težko izberem enega, saj poslušam praktično vse zvrsti. So mi pa posebej pri srcu slovenski glasbeniki, kot sta brata Avsenik in Lojze Slak. Ko služba od posameznika zahteva veliko časa preživeti v tujini, mu slovenska narodno zabavna glasba priraste k srcu.

VAŠ NAJLJUBŠI FILM

Kraljev govor.

VAŠA NAJLJUBŠA KNJIGA:

Paulo Coelho: Priročnik bojevnika luči.

VAŠE NAJLJUBŠE MESTO

Ljubljana

KAJ JE ZA VAS USTVARJALNOST?

Izboljšati in nadgraditi nekaj, kar že obstaja. Ustvarjalen človek ne zapade v rutino, ampak vedno išče nove in boljše načine, kako se soočiti z izzivom.

POPULARIZACIJA KUHANJA: EVROPSKI RECEPT ZA EVROPSKO JED

Z vami bom podelila recept za meni osebno najljubšo sladico, ki jo tudi pogosto pripravljam: jabolčni štrudelj.

250 gramov moke stresemo na desko za valjanje. V sredini naredimo vdolbino in vanjo vlijemo 3 žlice olja, dodamo pol žličke solu ter toliko mlačne vode, da lahko zgnetemo gladko prožno testo. Testo oblikujemo v kepo, ga pokrijemo s pogreto skledo, namažemo z oljem in pustimo 20 minut počivati.

Slabih 100 gramov rozin temeljito operemo. Jabolka (1,5 kg) operemo, olupimo, odstranimo peščiča in narežemo na tanke rezine. Dodamo 80g drobtin, 15 g sladkorja, rozine, prav toliko mandljev, 1 vrečko vanilijevega sladkorja, žličko mletega cimeta ter vse skupaj dobro premešamo. Pečico ogrejemo na 210 °C.

Spočito testo razdelimo na štiri dele. Vsak del posebej razvaljamo na pomokani deski. Nato ga preložimo na pomokan prt in na vse strani tanko razvlečemo. konce testa z nožem previdno obrežemo. Razvlečeno testo namažemo s 125ml sladke smetane, položimo nanj nadev, ga zvijemo in položimo v dobro namaščen pekač.

Zavitek pečemo 60 minut. Med pečenjem ga nekajkrat po vrhu namažemo z raztopljenim maslom, da se naredi zapeljivo rahla skorja.

Pečen zavitek pustimo, da počiva in se malo ohladi. Narežemo ga na poševne kose. Preložimo ga na servirni krožnik in potresemo s sladkorjem v prahu.

VAŠE SPOROČILO MLADIM

Bodite ustvarjalni! Razmišljajte s svojo glavo, sledite svojim sanjam, ne prepustite se rutini. Evropska unija vam ponuja ogromno priložnosti, zagrabite jih!

VAŠI KONTAKTI

Danes večina komunikacije poteka elektronsko, zato se lahko name obrnete na romana.tomc@europarl.europa.eu.

Telefonska številka in fizični naslov sta vam na voljo tudi na moji spletni strani: www.romanatomc.si. Lahko pa me kontaktirate tudi na facebooku: @romanatomc.si ali instagramu: romanatomc.