

Od kmetije do kmetije

Razori, Brezje, Horjuljska dolina. Butajnova, Šentjost in Zalog nad Polhovim Gradcem so kraji, ki so jih obiskali predstavniki izvršnega sveta in družbenopolitičnih organizacij občine pod vodstvom direktorja in pospeševalca Kmetijskega združenja TZO Vič.

Obiskali so nekatere kmetije, kjer se ukvarjajo predvsem z živinorejo, nekateri tudi s kmečkim turizmom in kjer so se preusmerili predvsem na pridelovanje lastne krme.

Skupna nabava strojev

Tone Dolinar iz Razorov. Ima 9 hektarov svoje in 5 hektarov najete zemlje, v hlevu ima 20 glav živine. Vsako leto odda 7 glav živine. Povprečna mlečnost njegovih krav je 15 litrov dnevno. Krmila kupuje le kravam ob telitvi, drugače pa pravi, da sta travna silaža in seno prav dobra hrana. Letos je med koruzo mešal deteljo, kar imajo krave, kot pravi, zelo rade. Raje kupuje gnojila kot krmila, ki so izredno draga, saj bi za 1,5 litra mleka moral porabiti en kilogram krmil.

Zaenkrat ima Tone še star hlev, prav kmalu pa bo sezidal novega, ta bo za pitance, v starem pa bodo ostale krave.

Poleg dveh traktorjev ima še vrsto strojev, ker pa je pameten gospodar, tako kot njegov znanec, sta večino strojev kupila skupaj.

Tonetova žena je zaenkrat še v službi, pa ne bo dolgo. Dela doma je namreč vse preveč, na poti je četrti otrok. Za večino stvari je Tone na kmetiji sam, čeprav, kot pravi, mu veliko pomagata tudi brata in teta.

Dopolnilna Tonetova dejavnost Dolinarjevim predstavlja gozd, ki ga majo 18 hektarov.

Modernizirana kmetija ima naslednika

V Brezjah pri Dobrovi je urejena, velika in nova kmetija Jerneja Koprivca. Hlev, ki je skorajda zavidanja vreden, a tako nov, da v njem še nimajo vse predvidene mehanizacije, je veljal okoli staro milijardo. Ima tudi številne obdelovalne stroje, ki pa jih je, za razliko od Toneta Dolinarja iz Razorov, kupil vse sam. Z nikomer se tako zelo ne razume, da bi si upal v »španovijo«, kot pravimo. Njemu tako najbolj ustreza.

Sicer pa Jernej ni sam, na kmetiji veliko naredi njegov sin, ki bo kmetijo tudi nasledil.

V hlevu je pri Koprivčevih navadno 30 glav živine, od tega osem krav. Tudi on krmo prideluje sam, ima svojo pšenico. Jernej Koprivc ima 9 hektarov svoje obdelovalne zemlje, 6 hektarov pa jo je vzel v najem. Poleg tega ima tudi 15 hektarov gozda.

Ne samo za ta dva kmeta, za vse kmetije je značilno, da se ob preusmeritvi na živinorejo pojavijo problemi – premajhno število lastne obdelovalne zemlje, prenizko določen zemljiški maksimum.

Hribovska kmetija rodi veliko žuljev

Franc Dolinar iz Butajнове ima več zemlje, 27 hektarov, od tega 14 hektarov gozda, vendar je njegova kmetija na 670 metrih nadmorske višine. Tudi on ima lastno krmo, vendar so njegovi žulji, ko jo pridelajo, pokosi, veliki, saj mora večino zemlje obdelati in pokositi ročno. Strmo področje je za stroje neprimerno oziroma strojev za takšna področja še nimajo. Tudi pri Dolinarjevih so obnovili hlev, ki je vedno poln. Vsako leto odda za mesto 4 do pet glav živine. V zbiralnico odda letno okoli 14 tisoč litrov mleka. Kot na vsaki takšni kmetiji, ki uspe, je tudi tukaj veliko garanja, še veliko več kot v dolini. Pa se kmet Franc prav nič ne pritožuje, saj so vsi pri hiši voljni delati, vsi imajo radi zemljo, živino.

NINA ČOŽ



Na Črnem vrhu je Kmetijska zadruga TZO Vič, oziroma njena pospeševalna služba, organizirala osemdnevni kuharski tečaj za kmečke žene. 14 žensk se je na njem, pod vodstvom Ljane Zore, naučilo kuhati jedi, pri-



merne kmečkemu turizmu in značilne za to področje. Tečaj je bil pri kmetu Jožetu Setnikarju, ki ima s kmečkim turizmom že lepe izkušnje.

IZ HORJULA

Kmetijsko blago ima prednost

Čeravno zvečine razpeti med rednim delom v raznih delovnih organizacijah in zgolj polovičnim popoldanskim kmetovanjem, mnogi Horjulci čutijo in mislijo predvsem kot kmetje. Ljubezen do zemlje, ki je dolga stoletja usmerjala življenje v kraju, je preživela vse »modernistične« skušnjave in koso in motiko zdaj prav tako večje sučejo tudi mlajši, ki naj bi sicer sedeli za kompjuterji in ugibali o neslutnih širinah kibernetike.

Prav zato je tudi krajevna kmetijska zadruga prava Meka kmetov v kraju, saj v kmetijstvu naposled ne gre tudi brez najrazličnejših sekundarnih potrebščin, ki jih zgolj roke in stroji ne morejo nadoknaditi.

»Še posebej veliko povpraševanja je po umetnih gnojilih,« je povedal Franc Lončar, ki skrbi za prodajo kmetijskega reprodukcijskega materiala v zadrugi prodajalni. »Toda žal tu ne gre tudi brez težav, saj na primer letos le s precejšnjo zamudo dobivamo nekatere vrste dušičnih gnojil, ki bi jih sicer kmetje potrebovali že prej. Podobno že nekaj časa ni tudi žit za živinsko krmo; po katerih prav tako veliko sprašujejo in rudnin za dodatek živini. Krmnih žit se ne moremo nadejati vse tja do nove žetve.

Vsekakor bolje pa je pri semenih in raznih zaščitnih sredstvih. Tako je bilo letos na voljo dovolj semen koruze, ovsu, ječmena, pese in raz-

tehnica in poseben prostor za kmetijskega pospeševalca. Sploh je tu pričakovati novo živahno kmetijsko vozlišče, ki ne bo le točko oskrbovala okoliške kmete s potrebnim materialom, ampak jim odpiralo tudi široke perspektive za naprej.

BRANKO VRHOVEC

POLETNI POSLOVNI ČAS

Za gostinske lokale in trgovine

O poletni turistični ponudbi govorimo vsako leto, takoj ko skopni sneg. Povečini se od besed ni nič spremenilo ali drugače-turistične ponudbe v Ljubljani praktično nismo imeli.

Poleti je bila Ljubljana, kljub svojim lepotam in številnim znamenitostim, siva in pusta, prazna. Kako le ne, saj se slučajni obiskovalci Ljubljane (domačini smo namreč vedeli, da se nič ne dogaja) ni imel kje vsteti, kje kaj kupiti – vse je bilo zaprto že v zgodnjih večernih urah.

Letos bo drugače. Lokali – gostinski obrati bodo odprti dlje časa, trgovine v strogem Centru pa so odprte do devete ure zvečer.

Slaščičarne se zapirajo med osmo in deseto uro zvečer, kavarne so odprte tja do polnoči, nekaj bifejev je odprto tudi do desetih, prav tako se v povprečju tudi okrepčevalnice zaprejo ob desetih, večina gostiln se zapira med deseto in enajsto zvečer, večina samopostrežnih restavracij je odprta do devete ure zvečer, do enih oziroma dveh jutraj so odprte nočne restavracije, hotelske restavracije pa v povprečju do enajste ure. Veliko obratov bo letos odprtih tudi ob nedeljah in praznikih, tako da je zares upati na pestrejšo ponudbo v Ljubljani.

Ob teh novih poslovnih časih seveda še ne vemo, če bomo v lokalih tudi z nasmehom, kot pravimo, postreženi in da se bomo lahko tudi najedli po deseti uri zvečer. Velja torej preveriti in se neko sončno nedeljo odpraviti na obisk Ljubljane.

NINA ČOŽ



nih trav mešanic, manjkalo pa ni tudi škropiv za plevel.

Sprašujejo pa seveda tudi po raznih drugih potrebščinah, kot na primer po rezervnih delih za kmetijsko mehanizacijo in gradbenem materialu. Nekaj tega imamo namreč prav tako v prodajalni.

Vse to blago, ki ga dobavlja Kmetijska zadruga Ljubljana, je zdaj nagnjeno v nekaj skromnih prostorih malega zadrškega poslopija in na Francu Lončarju je, da vse to tekoče posreduje porabnikom.

»Mislim da ne bi bilo napak, ko bi to delo malce mehanizirali,« pravi na to Franc. »Zdaj je treba vse to prekladati in natovarjati na roke, kar pa seveda ni ravno najbolj prijetno. Vsekakor upam, da bo v novem (prenovljenem) skladišču na Ljubljani, kamor naj bi se preselili še letos, to bolje urejeno. Če že ne drugega, bosta tu dva delavca, medtem ko tu že vseskozi delam sam (Franc zdaj dela v zadrugi četrto leto).«

Novo skladišče na Ljubljani bo druga velika pridobitev horjulskih kmetov. Tu bo sploh več zunanjih in notranjih prostorov, rampa, živinska

POTROŠNIŠKI KOTIČEK

Pralnice perila in sušilnice v objektih družbenega sektorja

Razstava je v Potrošniško informativnem centru od 22. 6. 1984 do 30. 6. 1984 v Ljubljani, Kardeljeva 2. V Potrošniško informativnem centru Centralnega zavoda za napredek gospodinjstva želijo z razstavo Pralnice perila in sušilnice v objektih družbenega sektorja in spremnitimi akcijami osebju, ki delajo v pralnica obnoviti in osvežiti znanje o tehnologiji pranja, sušenja in likanja perila.

Posredovali bodo teoretične in praktične osnove pranja. V posebnih akcijah kot npr. predavanjih, razgovorih, demonstracijah bodo govorili o tekstilnih surovinah, vrstah tkanin, o nečistočah in odstranjevanju le-teh, o pralnih sredstvih, trdoti vode, o postopkih pranja, sušenja in likanja.

Potek del je posebno pomemben pri racionalizaciji ureditve prostora in je naslednji: zbiranje umazane perila, odbiranje perila, namakanje ali predpranje, pranje, izpiranje, ožemanje, eventualno apretiranje, sušenje, sortiranje suhega perila, likanje, zlaganje, šivanje, shramba.

Za vsako fazo dela v pralnica bodo prikazali način dela, demonstrirali postopek pranja, uporabo pralnih strojev, stojal za sušenje, sušilne komore, sušilne stroje, likalnice, likalne stroje.

Posebno pozornost bodo posvetili pralnim sredstvom: praškom, tekočinam, mešalom in drugim sredstvom ter jih opredelili glede na vrsto surovin, tkanin in vrste umazanij.

V razstavo bodo vključili tudi higiensko razkuževalna in čistilna sredstva, kajti takšni objekti morajo posvetiti posebno pozornost vzdrževanju in čiščenju. Uporabniki si bodo na razstavi lahko ogledali tudi zaščitno delovno obleko in obutev, zaščitne kreme in druge pripomočke.

Predstavitvi želijo tudi manjšo samopostrežno servisno pralnico. Z njeno predstavitvijo želijo spodbuditi širšo akcijo postavitve takšnih pralnic na različnih mestih, zlasti tam, kjer živi mnogo študentov, upokojeincev in samskih oseb, kjer je nakup pralnega stroja neracionalen.

Svet potrošnikov KS Milan Česnik je obravnaval

Na svoji 3. seji dne 6. junija je sprejel naslednje sklepe:

1. Oba interesenta za soglasje za opravljanje gostinske dejavnosti v »lokalu« na Tržaški c. 17 obvestiti, da se hišni svet ne strinja, da bi bil prostor na dvorišču, ki je bil namenjen za shrambo za kolesa, gostinski lokal. Prostor se drži drvarnic; premog in drva, ki jih pripeljejo za stanovanje zapre dostop in napolni dvorišče. Prostor tudi ni bil nikoli lokal, zato HS predlaga, da ga samoupravna stanovanjska skupnost ne vodi kot poslovni prostor. Oba interesenta naj poiščeta ustreznost lokacijo na Tržaški cesti.

2. Svet potrošnikov daje pobudo samoupravni stanovanjski skupnosti, da lokal bivše mlekarne, ki ga ima v najemu Mavrica na Tržaški 24, kot skladiščni prostor, ki je neurejen in kazi okolico, da v najem za opravljanje gostinske ali druge uslužne dejavnosti.

3. Svet potrošnikov daje ponovno pobudo Mercatorju-TOZD Dolomiti, da prouči možnost za ponovno usposobitev jedilnice s ponudbo nekaj menujev v času kosila nad bifejem in samopostrežno trgovino Tržaško 37 b, za kar je bil obrat ob izgradnji namen-sko opremljen in kuhinja temu primerno usposobljena. Odgovor direktorja TOZD Dolomiti, da prostora ni mogoče usposobiti zaradi velikih finančnih stroškov in sanitarno tehničnih pogojev ni zadovoljil članov SP. Člani SP prav tako niso dobili odgovora, kako meni vodstvo TOZD Dolomiti izboljšati postrežbo občanov v bifeju, ker svet potrošnikov smatra, da ni urejen. Na prihodnjo sejo povabiti predstavnika TOZD Dolomiti, ki naj odgovore ustrezno dokumentira.

4. Svet potrošnikov daje pobudo potrošniškemu informativnemu centru Centralnega zavoda za napredek gospodinjstva, da ga predhodno obvešča o dejavnostih: razstavah, predavanjih, brošurah in tečajih za potrošnike, kar naj svet potrošnikov posreduje Naši komuni v objavo.

MARIJA DROFENIK