

GORENJSKI GLAS

GLASILO
SOCIALISTIČNE
ZVEZE
DELOVNEGA
LJUDSTVA ZA
GORENJSKO

kranjski kolaček

Tavčarjeva ulica v Kranju
telefon 21 - 237

TUDI NA TORTICO
LAHKO POVABITE
SVOJE DRUGE

stran 2

Naši novinarji na Kosovu

**Posilstva, mitingi, orožje...
Mire se na erdhet ne Prishtine
ali
Srečno smo prispeli v Prištino**



7, 8, 9, 10,
stran

10 ljubljanska banka
Temeljna banka Gorenjske
Kranj
Gorenjc in banka — formula prihranka

Slovenski informacijski preboj na Kosovu

Politična igra na plečih revščine

Priština, 7. septembra — Za nami je prva polovica dneva bivanja na Kosovu. Ulice kosovskega glavnega mesta, vsaj prek dneva, niso kazale znakov nacionalne nestrpnosti, nemira, izrednega stanja. Pričakujemo večer, ko gremo na Kosovo polje, in naslednje tri dni, ko bomo imeli več priložnosti tudi srečati se z ljudmi.

Skupina slovenskih časnikarjev, javnih delavcev, politikov in gospodarstvenikov je prišla na Kosovo isti dan kot delegacija republiške konference SZDL Slovenije s predsednikom Jožem Smoletom na čelu. Pogovori med obema delegacijama so potekali za precej zaprtimi vrati in bo, kot so nam dejali, izdano uradno sporočilo za javnost. Sicer pa je za nami skoraj 1000 kilometrov dolga pot z avtobusom, ki se nam je na polovici poti med Zagrebom in Ljubljano pokvaril, vendar sta šoferja okvaro sama popravila.

Nastanjeni smo v Gradu hotelu Priština, ki se sicer ponaša s petimi zvezdicami, vendar bi mu vsaj štiri mirne duše prečrta. Pa tudi na račun urejenosti Prištine ne bi bil pretirano radodaren z zvezdicami. Program prvega dne obiska je natrpan in ute-



Naši novinarji Vine Bešter, Cveto Zaplotnik, Franc Perdan in Jože Košnjek so v tokrek odpotovali na Kosovo. Foto: G. Šinik

gne biti zanimiv in poučen, čeprav je prvotni program obiska bolj kazal na turistični izlet. Organizirali smo se tako, da gremo zvečer v Kosovo polje, kjer je

precej srbskega in črnogorskega življa in tudi živi nekaj pobudnikov za protestne pohode po Jugoslaviji. Jutri, četrtek, gremo v Vučitrn, kjer živijo Albanci in pripadniki drugih narodnosti. Obiskali bomo Dečane, Peč, Djakovico, Prizren. Veliko se želimo pogovarjati z ljudmi, da od njih zvemo resnico o Kosovu. Načrtovan je tudi obisk tovarne Gore nje ter okrogla miza s politiki o položaju v pokrajini.

Za zdaj je še težko dajati svoje ocene o položaju na Kosovu. Malo časa smo tukaj in tudi v štirih dneh, kolikor bomo tukaj, bo še premalo za spoznanje kosovske stvarnosti in resnice. Vendar prištinske ulice ne dajo niti najmanjšega znaka o nacionalni napetosti, mržnji, nemirih, nasilju, izrednem stanju. Kje je vojska in policija, ni nihče odgovoril. Vendar vojaščine in milice skoraj ni videti.

Dr. Ali Jakupi, namestnik generalnega direktorja osrednje kosovske časopisne hiše Rilindja, ki smo jo obiskali, se je vprašal, kakšne informacije sploh dobiva Jugoslavija o Kosovu, kdo je zmogel lansirati toliko neresnic in laži. Ljudje nečemo biti medsebojni sovražniki. Ne obsojajte vseh ljudi v pokrajini. Albanci so preplašeni in so se zaprli sami vase. Pridite še k nam, pa boste videli, da to ni res!

Spoznavamo pa že, da so gledanja na položaj v pokrajini različna, da se resnični problemi zlorabljajo in politizirajo, da bi se dosegli nekateri cilji, za katere uresničitev pa je prav sprememba ustave prava priložnost. Več s Kosova na 2. strani.

Jože Košnjek



ADRIA

ADRIA AIRWAYS

Adria Airways obvešča, da je s septembrom pričela samostojno sprejemati in odpošiljati letalske hlavovne pošiljke z letališča Brnik. Telefon: 064/27-085

Tek proti času

Svet bo v nedeljo spet vsaj za trenutek uprl oči v vso nepregledno množico lačnih in sestradanih ljudi na zemeljski obli, ki tvorijo kar tretjino celotnega človeštva. 280.000 otrok umre vsak teden zaradi lakote, bolezni in revščine. Akcija, ki bo koordinirano potekala v številnih državah, bo poskušala s svojo humanitarno noto vsaj deloma ublažiti to grozljivo stanje.

Eden od malih kamenčkov tega mozaika bo tudi naša dežela, ki pa se je v projekt vključila prav značilno za naše razmere. Dolgo so namreč potovala pisma iz londonskega urada Sport aid in spraševala po podatkih o jugoslovanskih organizatorjih, ki so se oglašali vsak zase oziroma na sicer izredno prijazne dopise iz Velike Britanije sploh niso odgovarjali. V tem tiči tudi velik del problemov, ki so jih imeli kranjski prireditelji pri pripravi

Teka, saj so dogovori s predstavniki Sport aida potekali skorajda na povsem zasebni iniciativi.

Tudi ta primer na različnih ravneh povsem označuje domače razmere, čeravno so naša usta polna raznih hval o že prav neverjetnih organizacijskih sposobnostih naše države. Ob razgrnjeni tančici zakulisnih iger dobivamo ob tem povsem drugačno obzorje.

Množica ljudi bo tako tudi v Jugoslaviji tekla s časom. Vsaj enkrat, bi zavzdihnil čemerneži, saj tako stalno tekamo na mestu ali proti času. Nezadržno se bliža leto 1992, pri nas pa očitno, vsaj pri nekaterih, vedno bolj prodira želja po strumnejšem tekanju, ki ga v nekaterih uniformiranih sredinah imenujejo povsem drugače. Nekateri bi namreč očitno nadvse radi korakali...

Vine Bešter

Tradicionalno srečanje slovenskih planincev

Ljubljana, 6. septembra — Slovenski planinci proslavijo vsako drugo nedeljo v septembru svoj dan. Tokratno srečanje, ki bo že 20. zapored, bodo pripravili člani Planinskega društva Špik iz Ljubljanske občine Moste Polje 11. septembra 1988 na Jančah. Prireditve bo potekala pod geslom »Da se korenin zavemo!«.

Organizatorji obljubljajo, da bodo od jutra vrata vseh hiš ob poteh na Janče odprta za obiskovalce. Domačini jim bodo postregli s hrano in pijačo, za kar bodo na prireditvenem prostoru skrbeli gostinski podjetji Slavija in Figovec, člani PD Špik in gospodinje, ki bodo ponudili dobrote iz domače kuhinje.

Na Jančah bo sicer pestro. Program se bo začel ob 9. uri s spretnostno vožnjo s kolesom. Ob 11. uri bo na sporedu slovesnost, med katero bo zbranim spregovoril predsednik RK SZDL Slovenije Jože Smole, sledili pa bodo nastopi godbe na pihala in mešanega pevskega zbora iz Vevč, Zasavskih rogistov iz Litije, kvarteta Spev iz Škofje Loke in slovenskih pesnikov ter pisateljev.

Ob 13. uri se bo začel zabavni program posebej za otroke, kjer bodo sodelovali lutkarji, Mateja Kolečnik, Sašo Hribar in literati. Odrasli se bodo razvedrili ob nastopih planincev, skupinskih zabavnih igrah in prikazih rokodelskih spretnosti. K dobremu razpoloženju pa bosta pomagala ansambel Marela iz Mengša in pevec Andrej Šifer iz Kranja.

S. Saje

V števcih hočejo za tretjino višje plače

Kranj, 8. septembra — Nizki osebni dohodki delavcev na normiranih delih, teh pa je v kolektivu kar okoli 700, so bili vzrok današnjega izrednega zbora delavcev v tozdu Števci Kranjske Iskre Kibernetike. Razen zahteve, naj se plače dvignejo za 30 odstotkov, da bodo delavci dosegli vsaj minimalno življenjsko raven, so tudi glasno terjali, naj se dohodki dvignejo do ravni, kakšno dosegajo sicer v Kibernetiki, saj v Števcih ne delajo nič manj kot drugje. Enako velja tudi za osnove. Delavci, ko so

jih na izrednem zboru že pustili do besede, soglasno negodovali nad razmerami, ko je njihova plača bolj socialna podpora kot plačilo za delo, zato je tudi razumeti njihove odločne zahteve po uravnilovki. Terjajo namreč, naj bi šlo zahtevano 30-odstotno povečanje plač samo najnižje plačanim delavcem. Veliko so imeli povedati tudi o številčnosti in učinkovitosti režijskega dela, pa o prispevnih stopnjah, ki jim odjedajo vse več dohodka.

Vodstvo je to pot obljubilo le, da se plače septembra lahko povečajo za okoli 16 odstotkov, sicer pa bodo strokovne službe do srede izračunale, kolikšno povečanje bo možno za naprej. 30-odstotno najbrž ne. Obljubilo je tudi, da bodo prevrednotili najnižje plačana normirana dela. Če v sredo z odgovori vodstva ne bodo zadovoljni, so delavci dejali, da bodo sestavili stavkovni odbor in stavkali.

D. Ž.



Lesni sejem v Celovcu, 7. septembra — Do nedelje bo v Celovcu mednarodni lesni sejem, ki so ga slovesno odprli sredi tedna. Lesni sejem je po eni strani predvsem strokovni sejem, namenjen predstavitvi gozdarstva in žagarstva, mizarstva, tesarstva in predelave lesa, po drugi strani pa je popestren s simpoziji in kongresi različnih lesnih strokovnjakov. Zanimiv pa je tudi za vse oblikovalce, ki imajo radi naravo in ki si opremljajo stanovanje. Slika: G. Šinik



GORENJSKI GLAS
GRAFIČNE STORITVE

Radioaktivnost v Žirovskem vrhu

Doslej brez nevarnih znakov

Škofja Loka, 6. septembra — Med današnjo sejo škofovsko-kega izvršnega sveta so se seznanili z informacijo o nadzoru radioaktivnosti v okolici žirovskega rudnika urana lani. Osnovno ugotovitev o večji udeležbi rudnika v skupni meri sevanja od dosedanjih ocen so strokovnjaki obrazložili z natančnejšimi meritvami, vseeno pa niso našli razlogov za morebitne negativne posledice pri prebivalstvu.

Meritve radioaktivnosti v okolju rudnika urana na Žirovskem vrhu sta lani opravljala Inštitut Jožef Stefan in Zavod SRS za varstvo pri delu na osnovi programa, ki ga je potrdila strokovna komisija za jedrsko varnost. Meritve so namenjene ugotavljanju vpliva rudnika na človekovo okolje in določitvi doz sevanja.

Strokovnjaki so med drugim ugotovili, da je prebivalec v okolici rudnika na leto izpostavljen naravnemu sevanju okoli 5 milisievertov, kar je vsaj dvakrat toliko, kot velja ocena za svetovno povprečje. Ker gre za grobo oceno na osnovi manjšega števila meritev, dopuščajo možnosti, da je realna povprečna izpostavljenost zaradi naravne radioaktivnosti nižja. Pri spevek obratovanja RUŽV k izpostavljenosti prebivalcev radioaktivnemu sevanju je bil lani 0,51 milisieverta, kar znaša glede na naša zakonska določila in mednarodna priporočila 10 odstotkov predpisane mejne vrednosti (5 milisievertov na leto). Raziskovalci so še ocenili, da zaradi dosedanjega triletnega rednega obratovanja rudnika lahko pričakujemo v skupini 250 prebivalcev, ki jo zajame vpliv RUŽV, dodatno 0,01 primer pljučnega raka v življenjski dobi 70 let.

Na seji izvršnega sveta so strokovnjaki odgovorili na več vprašanj, ki sta jih med poprejšnjo obravnavo poročila zastavila že odbor za varstvo okolja in komite za družbeno planiranje in urejanje prostora občine Škofja Loka. Raziskovalci so predvsem pojasnili, da je bil podatek o 2 milisievertih naravnega sevanja prej povzet iz literature svetovnega združenja, do sedanjega podatka o večji dozi pa so prišli zaradi razširitev meritev v okolici rudnika. Na vprašanje, ali kdo spremlja zdravstveno stanje prebivalcev Žirovskega vrha, so strokovnjaki odgovorili, da so doze sevanja prenizke, velikost skupine pa je tako premajhna za takšno potrebo. Direktor rudnika Dušan Pensa je še seznanil zbrane na seji, da ob preiskavi svojih delavcev niso odkrili znakov poklicnih bolezni. S tem je potrdil mnenje o nepotrebnosti preiskav prebivalstva, ki je izpostavljen sevanju desetkrat manj od delavcev rudnika.

Strokovnjaki so med sejo izvršnega sveta obljubili, da bodo takoj pripravili tudi pisne odgovore z obrazložitvami na postavljena vprašanja, kar bo omogočilo boljše razumevanje informacije v delegatskih klopeh občinske skupščine. Prav tako so se strinjali, da je v največji možni meri treba doseči prihodnost letnih poročil in upoštevati večletni vpliv radioaktivnega sevanja na okolje.

S. Saje

Člani Odbora pod kontrolo državne varnosti?

Ljubljana — V ponedeljek se je po enomesečnem odmoru ponovno sestel Odbor za varstvo človekovih pravic in največ pozornosti namenil vprašanju odnosa do vsebine vojaškega dokumenta in oceni predsedstva SR Slovenije, da Odbor sili predsedstvo in skupščino SRS v konflikt, ki ne bo koristil uveljavljanju interesov SR Slovenije, niti interesom obtoženih.

Odbor v svojem 47. sporočilu za javnost izraža začudenje, kako more zavzemanje za spoštovanje ustavnosti in zakonitosti škodovati interesom SRS in obtoženim. Tako mnenje indirektno pove, da z ustanovitvijo in zakonitostjo dokumenta najbrž ni vse v redu, kajti sicer ne bi bilo razloga za konflikt. Odbor vztraja pri svoji zahtevi, da se to vprašanje takoj postavi na dnevni red septembrske seje skupščine SRS. Prav tako meni, da bi do takrat je morala biti narejena tudi ocena vsebine spornega dokumenta, saj ta ne zadeva le sodnega procesa, ampak je njegov pomen mnogo širši.

V torek je Odbor izdal naslednje sporočilo, v katerem opozarja na izpostavljenost nekaterih članov Odbora pritiskom s strani državnih varnosti. Odbor obsoja takšne postopke, saj njegovo delo od samega začetka temelji na načelu javnosti in zakonitosti. V tisku in na sejah družbenopolitičnih organizacij pa so se začela pojavljati razna podtikanja in laži za račun nekaterih članov Odbora in njihovega zasebnega življenja, zato Odbor apelira na javnost, da ne naseda takim cenenim provokacijam. Zvečer je o tem poročala tudi ljubljanska TV in to ponovno na svoj način. V studiu so namreč besedo dali Tomažu Ertlu, ki je seveda kategorično zavrnil trditve Odbora, kot neresnične. Sredino Delo je objavilo odgovor Janeza Janše na pritožbo vojaškega tožilca Maziča. V njem Janš a dokazuje neargumentiranost in popolno odsotnost dokazov za Mazičeve trditve ter hkrati ponovno poudarja, da je šlo za montiran politični proces.

Pripravi: Petra Škofic

Ne le višje plače, tudi kategorizacija

V Železarni so stavkali

Jesenice, 8. septembra — V obeh valjarnah na Koroški Beli so delavci zahtevali za 40 odstotkov višje plače in draginski dodatek. Delavci so nezadovoljni tudi z delitvenimi razmerji.

V jeseniški Železarni — v valjarnah na Koroški Beli — so minuli teden delavci stavkali. Približno 200 delavcev je zahtevalo 40 odstotno povišanje osebnih dohodkov, draginski dodatek v višini 200.000 dinarjev in manjšo obremenitev osebnih dohodkov.

Delavci so se po pogovoru s predstavnikoma sindikata, občinskega in tovarniškega, vrnili na delo, vendar je njihove zahteve uveljavljal stavkovni odbor, ki so ga ustanovili.

Predstavniki jeseniške Železarnice so v pogovoru s delavci poudarjali, da ni denarja za uresničitev vseh njihovih zahtev: ne v Železarni in ne v občini in da je nemogoče povišati osebnih dohodkov kar za 40 odstotkov. Verjetno so se tega zavedali tudi delavci, ki pa so vztrajali pri prvotnih zahtevah: razumeti jih je treba, kajti s 350.000 dinarjev ali 400.000 dinarjev res ni mogoče več živeti.

Jesenjska stavka pa je verjetno kot številne druge opozorila na številne druge probleme in težave, ki se pojavljajo v delovnih organizacijah. Izkazalo se je — tako kot tudi drugje — da so delavci res nezadovoljni z nizkimi plačami, ob katerih ne morejo več živeti.

D. Sedej

GORENJSKI GLAS

Ob 35-letnici izhajanja je kolektiv Gorenjskega glasa prejel red zaslug za narod s srebrno zvezdo

Ustanovitelji Gorenjskega glasa so občinske konference SZDL Jesenice, Kranja, Radovljice, Škofje Loke in Trzin

Izdaja Časopisno podjetje Glas Kranj, tiska Ljudska pravica Ljubljana

Predsednik časopisnega sveta: Boris Bavdek

Gorenjski glas urejamo in pišemo: Štefan Zargi (glavni urednik in direktor), Leopoldina Bogataj (odgovorna urednica), Jože Konjek (notranja politika, šport), Marija Volčjak (gospodarstvo, Kranj), Andrej Zalar (gorenjski kraji in ljudje, komunalne dejavnosti), Lea Mencinger (kultura), Helena Jelovčan (izobraževanje, iz šolskih klopi, Skofja Loka), Cveto Zaplotnik (kmetijstvo, kronika, Radovljica), Darinka Sedej (razvedrilo, Jesenice), Danica Dolenc (tradicije NOB, naši kraji, za dom in družino), Stojan Saje (družbene organizacije in društva, SLO in DS, ekologija), Danica Zavrl-Zlebir (socialna politika), Dušan Humer (šport), Vilma Stanovnik (Trzin, turizem), Vine Bešter (mladina, kultura), Franc Perdan in Gorazd Šinik (fotografija), Igor Pokorn (oblikovanje), Nada Preve in Uroš Bizjak (tehnično urejanje) in Marjeta Vozlič (lektoriranje).

Akontacija naročnine za 2. polletje 24.000 din

Naslov uredništva in uprave: Kranj, Moše Pijadeja 1 — Tekoči račun pri SDK 51500-603-31999 — Telefoni: direktor in glavni urednik 28-463, novinarji in odgovorna urednica 21-860 in 21-835, ekonomska propaganda 23-987, računovodstvo, naročnine 28-463, mali oglasi 27-960.

Časopis je oproščen prometnega davka po pristojnem mnenju 421-1/72.

uredništvo tel. 21860

NAŠI NOVINARJI NA KOSOVU

Prvi vtisi s poti po Kosovu

Zemlja bi lahko dajala več

Priština, 7. septembra — Vtise zbrane prvi dan bivanja na Kosovu, je mogoče strniti v misel, da je pokrajina polna nasprotij in razlik, tudi absurdov. Na eni strani revščina, nepismenost, nesnaga, na drugi neizkoriščene možnosti, gmotno dobrostoječi povratniki iz tujine in spretni domačini, ki služijo kruh po vsej Jugoslaviji, izobraženi ljudje, visoke, na novo sezidane stavbe...

Zdi se, da pokrajini, ki sta razmeroma bogati z rudami in imata dobre možnosti za razvoj turizma in kmetijstva, slabo izrabljata obe možnosti. Kmetijstvo je še razmeroma primitivno in ekstenzivno, vsaj v primerjavi s tistim, kar je mogoče videti na Gorenjskem. Zemlja je slabo obdelana, iz nje bi se dalo z ustrezno tehnologijo iztisniti še bistveno več, kot se zdaj. Čeprav je na cestah še mogoče videti konjske fige in tudi bivole, se podeželje vendarle prebujajo. Vse več je traktorjev, kmetijske mehanizacije. Medtem ko na Gorenjskem domala že na vsaki živinorejski kmetiji vidimo sušilno napravo in silose, je tu spravilo še počasno. Senikov skorajda ne poznajo, seno in slamo spravljajo v kope ob hišah. Prašičjereja je slabo razvita, govedoreja prav tako. Glavni poudarek dajejo poljedelstvu, pridelovanju koruze in žit, sladkornim

rastlinam, tobaku, sončnicam, sadjarstvu. Čeprav so pašniki obsežni in so slabo izrabljeni, smo slišali tudi to, da se domačini celo medsebojno prepirajo za pašne površine. Suša je tudi na Kosovu in Metohiji povzročila velikansko škodo. Cela polja sončnic so se posušila, in koruza je predčasno porumenela. Namakalni napravi nimajo veliko, a so tudi te med sušo slabo delovale. Ko razmišljam, kako bi se dalo zemljo bolje obdelati in pridelati še veliko več, si lahko tudi zastavim vprašanje, kaj bi to pomenilo za gorenjsko oz. slovensko kmetijstvo. Roko na srce, če bi bilo tudi tod kmetijstvo tako razvito, kot je na Gorenjskem, bi bilo hrane kmalu nekajkrat preveč, s presežki nekaterih pridelkov pa imamo v Sloveniji že sedaj težave.

Več kot eno tretjino metohijske pokrajine prekrivajo gozdovi, ki pa se jih je dolga leta in

Povprečni OD 220 tisočakov. V pokrajinski gospodarski zbornici so bili ob polletnih gospodarskih rezultatih še najbolj zadovoljni z večjim obsegom industrijske proizvodnje in s skoraj eno tretjino večjim izvozom v primerjavi z lanskim prvim polletjem. Povprečni OD zaposlenih v gospodarstvu je bil 220 tisoč dinarjev, gospodarstvo pa je imelo za 67 milijard dinarjev izgube.

desetletja na veliko izsekavalo. Šele v zadnjih letih so začeli uvajati gozdno-gospodarski red, več pozornosti pa namenjajo tudi izrabi lesa.

Zdi se, da je druga neizkoriščena možnost turizem. Naravne zanimivosti ter kulturno-zgodovinske znamenitosti ne morejo nadomestiti slabih cest, gostinstvo-turistične ponudbe z napa-

kami, nezadostnih prenočitvenih zmogljivosti, en boljši hotel v Prištini in Djakovici, in precej nečistosti. Smeti ležijo vsepo vsod, od turistične vodičke smetne zvedeli, da je videla ležati pogumule ovce in prašiče tudi ob cestah. Sicer pa smo lahko sami opazili odslužen avtomobile v obcestnih kanalih, odpadke na pločnikih, nečistosti v gostinskih lokalih. Dobri poznavalci razmer trdijo, da so domačini sicer zelo redoljubni, ko gre za njihove domove, skrb za okolje pa popusti, ko prestopijo prag. Žal se tudi na tem področju nasilo ne da ničesar narediti. Staro navada je železna srca in za spremembe je potreben čas, leta in desetletja. In še nekaj me je presenetilo. Na Kosovu se razmeroma veliko gradi, predvsem zasebne stanovanjske hiše. Tudi pri novogradnjah se večina drži tradicije, za ograjevanje ene ali več hiš porabijo celo več opek kot pa za samo zidavo. V ograjbi zastira pogled v notranjost, kajpak tudi lina ne manjka. Cveto Zaplotnik

Posilstva, mitingi, orožje...

Mire se na erdheth ne Prishtine ali Srečno smo prispeli v Prištino

Kljub izredno kratkemu času nam je vseeno uspelo zbrati nekaj mnenj o ustreznosti in odzivnosti naše informacijske ekskurzije na Kosovu ter ocen o aktualnih dogodkih v pokrajini. Izmed 30 prispelih novinarjev smo za naše prvo javljanje izbrali trojico kolegov.

Edo Glavič, odgovornik urednik Dnevnika iz Ljubljane: »Danes se je na srečanju s prištinskimi kolegi ob postavljenem vprašanju, zakaj o isti stvari dva časopisa poročata povsem drugače o trenutnem stanju. Najbrž je za novinarja zelo pomembno, da obravnavano problematiko dobro pozna, se o njej osebno prepriča, ker šele potem lahko kar najbolj objektivno ocenjuje. Ves naš namen je bil, da slovenski novinarji pridemo na Kosovu, se pogovorimo z ljudmi ene in druge narodnosti ter o pridobljenih vtisih poročamo slovenski in s tem posredno jugoslovanski javnosti.«

Dejan Verčič, novinar Primorskega dnevnika iz Trsta: »Predvsem bi rad videl in slišal to, kar se resnično dogaja v Prištini. Tu smo šest ur in mislim, da imam že veliko novih podatkov. Takoj sem začutil močno pregrado, ki obstaja med Srbi na eni in Albanci na drugi strani. Vendarle, kljub napetosti in joku, predvsem na srbski strani obstaja določena samozavest, ki pa je malce čudna, ker se sklicuje na stoletja. Osebnost me predvsem zanima, ali je možna komunikacija preko pregrade.«

Marijan Jerman, novinar Radia Ljubljana, Val 202: »Kot novinar, ki sem že nekaj časa na Kosovu, lahko rečem, da do informacij lahko prideš samo, če si iznajdljiv. Albanci so zaprti, veliko stvari ne upajo javno povedati, vse je pravzaprav odvisno od tvojega pristopa. Če se samo spomnim zadnjega dogodka, uničenja pokopališča, lepo so me sprejeli, povabili v hišo... Do predstavnikov uradne politike prideš lažje, le da dobiš informacije, kakršne lahko dnevno prebiraš v časopisu. Kolikor sem doslej dobil vtis, mislim, da se je stanje, kar sem tudi poročal, v zadnjem času poslabšalo, predvsem zaradi mitingov. Na teh mitingih se namreč dogajajo razne reči. Vpijejo razne parole, na oder prihajajo vročerkvezi, ki izgovorijo marsikaj. Na primer, »dol z Vlasiem«. Albanci vse to poslušajo. Malo prej sem

se pogovarjal z nekim Albancem, ki je skoraj jokal, rekoč, pogled Marjan, kaj se dela iz nas. Narod posiljevalcev, kriminalcev, in ne vem kaj še vse. Poskusi posilstva, ki so sedaj tukaj, menim, da so odraz mitingov. Albanci namreč na nek način morajo reagirati. Če pa bi na primer vzdignili transparent »dol z Miloševićem... jo, linč. Pravijo, da naj bi bili pred zakonom vsi enaki, ampak tukaj tega ni. Dela se marsikaj, nekdo malo povleče punco, pa ta potem reče, da je šlo za poskus posilstva in se ji verjame. Če greš zvečer ven, se nič ne dogaja, kar se boš lahko tudi sam prepričal. Za vse skupaj je kriva politika. Do te mržnje, ki se približuje najvišji stopnji, je namreč prišlo prav zaradi nje. Klici k orožju? Tega se bojim, kajti enkrat bodo nekomu popustili živci in se bo začelo...«

Tako o ekskurziji in Kosovu naši slovenski kolegi. Kaj pa mnenjo o istih vprašanih novinarji iz Prištine? Anka Cvijanović, namestnica glavne urednice dnevnika Jedinostvo iz Prištine: »Mislim, da je zelo dobro, ker ste prišli sem. Slovenska javnost še zdaleč ne ve vsega o Kosovu, vi nimate predstave, kaj se pravzaprav tukaj dogaja, v kakšni psihozi stalnega strahu živijo Srbi in Črnogorci, pa tudi Albanci. To vašo akcijo razumem samo kot začetek, ker če ne boste prišli skupaj z novinarji tistih redakcij, ki jih danes ni v Prištini, če ne boste na Kosovu stalno prisotni, bo slovenska javnost o dogodkih v naši regiji spet premalo obveščena. Tukaj je vedno nekaj novega, stvari se včasih menjajo preko noči. Sama sem tukaj odrasla pa se vsak dan znova čudim, kako je mogoče vse, kar se dogaja. Poglejte, v današnji številki našega časopisa pišemo, da je napadalec prišel v hišo in napadel deklico, ki je spala. Mar ni to več kot preveč? Kdaj se bo razumelo, da država mora zaščititi svojega človeka ne glede na narodnost?« Sadri Hadergjonaj, dopisnik Borbe iz Prištine: »Tukaj nas je 25 dopisnikov za sred-

stva obveščanja v Jugoslaviji, od tega smo štirje Albanci. Vašo ekskurzijo gledam zelo pozitivno, tega bi moralo biti več, večkrat bi morali priti k nam v tako velikem številu. Sam sem mogoče večkrat subjektiven, ko poročam o dogodkih s Kosova, zato je toliko bolj pomembno, da v našo pokrajino prihajajo novinarji, ki niso od tod in potemtakem niso obremenjeni s situacijo na Kosovu.«

Posebej za Gorenjski glas je spregovoril tudi Rabid Rexhepi, predsednik komisije za informiranje SAB Kosovo: »Sam bi od vsega srca pohvalil vašo iniciativo, da pridete na Kosovu in se na licu mesta spoznate z našimi prebivalci ter vidite, kateri so resnični problemi Kosova in kaj so problemi, ki so napihljeni zaradi situacije, do katere smo prišli zaradi politizacije celotnega stanja v pokrajini. Prosim, da prenesete jugoslovanski javnosti vaše vtise takšne, kot jih boste resnično doživeli in ne prikrivajte ničesar od tistega, kar boste videli. Na Kosovu imamo dosti problemov, predvsem težave, ki so socialno-ekonomske narave. Trenutno imamo v pokrajini registriranih 130 tisoč nezaposlenih, a tej številki bi se lahko dodala še cela armada mladih ljudi, ki išče svoje mesto pod soncem v drugih republikah, pa tudi izven Jugoslavije. To samo po sebi govori o naših tukajšnjih problemih. Potem ko se je celotno življenje v pokrajini po letu 1981 spolitiziralo, se vse, kar se ne more reševati objektivno, pa niti subjektivno, sedaj doživlja na nacionalnem nivoju v smislu, da danes nekdo vrši nad nekom pritisk. Ne izključujem možnosti, bodisi albanških bodisi srbskih nacionalistov, ki imajo lahko določene obremenitve in v danem trenut-

ku napravijo neumnost na pripadnike druge narodnosti, ampak večina ni takšna. To je potrebno predstaviti Jugoslovani, ker nas ta zdrava večina lahko pelje naprej in aktivira ostale zdrave sile v naši pokrajini.«

Kakšen je vaš pogled na mitinge?

»Mitingi, ki so se začeli odvijati v posameznih jugoslovanskih mestih, so spolitizirana stvar. Gre za posebno sredstvo, da se izsili tisto, kar je zapisano v ustavnih amandmajih. Mitinge so samo formalno in so samo v nekem majhnem odstotku navezani na realne probleme Kosova. V bistvu pa predstavljajo podžiganje razdvojenosti naroda in večnih nemirov, če se na enem mitingu izraža vse tisto, kar se, je pri pripadnikih albanške narodnosti lahko samo še večja stopnja brezperspektivnosti in zmožnosti skupnega življenja. Tako mitingi v svoji osnovi ne morejo biti progresivni.«

Kako gledate na razmišljanje o ukinitju pokrajini znotraj Srbije?

»Vračanje zgodovine nazaj nikoli ni vodilo k napredku. Albanski narod na Kosovu, skupaj z vsemi ostalimi narodi in narodnostmi, je v tej Titovi Jugoslaviji ustvaril svoje največje uspehe in možnosti za uresničitev vseh svojih ustvarjalnih moči. Tega v tolikšni meri ni bilo mogoče uresničiti nikoli doslej v zgodovini. Albanski narod kot celota, izzvati so posamezniki in skupine, ki lahko delujejo samo ilegalno, in ne predstavljajo nikakršno jedro celotnega naroda na Kosovu, je zdrav. Trdim, da obstaja želja po življenju v enotni, socialistični Jugoslaviji, kar je tudi osnova, ki vodi iz krize, v kateri smo.«

O vtisih in razmišljanjih predstavnikov narodov in narodnosti in še marsičem drugem preberite v torkovi številki Gorenjskega glasa.

Vine Bešter

Suša vzela za 10 milijard din hrane

Kranj — Po prvih ocenah je bilo v kranjski občini za okoli 10 milijard din (novih seveda) škode zaradi letošnje suše. Vendar pa bo treba ocenjevanje ponoviti, saj se je zaradi dežja škoda na nekaterih poljskih površinah spremenila, drugače pa so že tudi cene poljščin. Dokončna ocena škode bo znana do konca tega meseca. Takrat bo tudi jasno, ali bo lahko kranjska občina dobila tudi kaj iz republiških solidarnostnih sredstev, ki se zbirajo za odpravo naravnih nesreč. Po najnovejših tolmačenjih tega družbenega dogovora, bo namreč v Sloveniji okoli 8 milijard novih din na voljo tudi za odpravo posledic letošnje suše. Denarja v te namene je vsega malo, največji del pa bo prav gotovo namenjen kmetijstvu na Primorskem in na Štajerskem, kjer se bodo še bolj kot pa na Gorenjskem posledice vročega poletja kazale ne le na letošnjem pridelku, pač pa tudi na letinah prihodnjih sezon. Sicer pa se nekatere druge olajšave tako za kmete kot za družbeni sektor v kmetijstvu zaradi posledic suše še pripravljajo.

L. M.

Praznovanje tržiških gasilcev

Trzin, 8. septembra — Gasilsko društvo Trzin proslavlja letos visok jubilej, 105-letnico društvenega dela. Ob prazniku so tržiški gasilci priredili minulo sredo združeno vajo v reševanju iz goreče stavbe in iz karamboliranega vozila, ki so se je udeležili tudi člani IGD Peko in gasilci iz Borovlj.

V petek, 9. septembra 1988, ob 19. uri se bodo člani GD Trzin zbrali na slavnostni seji, kjer bodo pregledali petletno delo ter nagradili s priznanji in odlikovanji prizadevne gasilce. Praznovanje bodo sklenili naslednji dan, ko bodo ob 17. uri na preurejenem hokejskem igrišču v Trzinu svečano izročili namenu novo kombinirano gasilsko vozilo. Po slovesnosti bo družabno srečanje na veselici.

Revščina kot način življenja

Pal'ca beraška, prazen bokal



Lenega čaka strgan rokav, palca beraška, prazen bokal. Tako je pred več kot stoletjem zapel Valentin Vodnik. Ko bi se pesnik danes ozrl po življenjskem vsakdanu Slovenca, bi verjetno spremenil svoje mnenje, kajti prazna skleda in suh bokal sta danes življenjska realnost vse večjega števila ljudi. Danes so med reveži že družine z več otroki, socialno ogroženi so že v gospodinjstvih, ki jih živita dve plači. To postavlja na glavo tudi nekdanja sindikalna gesla, naj bi si vsakdo sam z delom zagotavljal socialno varnost. Toda kako, ko cene osnovnih življenjskih potrebščin domala dnevno vrtoglavo naraščajo, plače pa vse bolj zaostajajo za rastjo življenjskih stroškov. Od decembra lani do junija letos so slednji narasli za 74 odstotkov, plače le za 33.

Ni še dolgo tega, kar so si vsaj delavci v Sloveniji lahko z dohodkom od dela zagotavljali minimalno življenjsko raven, danes pa pod njo živita že dve petini slovenskega življa. Le petina ljudi je po lanskih podatkih uspela pokriti povprečne življenjske stroške, dve petini pa minimalne. Desetina slovenskih gospodinjstev pa je morala varčevati celo pri najnujnejših mesečnih izdatkih, hrani in stanovanju, ker pač prejemki niso pokrili niti teh stroškov.

Vsak nima polne košarice

Dvakrat letno nam po posebnih metodologiji (njen avtor je Janez Šumi iz Inštituta za ekonomske raziskave) izračunajo življenjske stroške, in sicer po

Osebna košarica

Med osebnimi potrošnimi predmeti v življenjski košarici je prek 40 prehranbenih proizvodov, pijača, tudi cigarete, oblačila (od osebne perila do obutve, s kemičnim čiščenjem in podplatenjem čevljev vred), predmeti za higieno s striženjem vred, zdravstvena nega, kjer štejejo med drugim tudi zdravstveno participacijo. Med potrebščinami za izobraževanje, sport in razvedrilo so, denimo, šolske potrebščine, vstopnice za kino, gledališče in podobno. Upoštevani so stroški prevoza, sem štejejo tudi ptt storitve, vključili so članarine, pa tudi razne funkcionalne stroške, kakršne si na primer napravimo z najetjem kreditov in podobno.

aprilskih in novembrskih cenah, nato pa se valorizirajo glede na mesečni porast. Izračun življenjskih stroškov temelji na zvezni anketi o strukturi potrošnje, ki jo opravijo vsaki pet let (letos bo ponovno na vrsti) in v skladu z odgovori dokaj številnega vzorca ljudi vsake primerno oklestijo »življenjsko košarico«. V slednji so zajete potrošne dobrine, ki jih troši posameznik osebno in družina kolektivno. Zajeti so artikli, ki jih troši mesečno (hrana, stanovanje, časopisi, higiena, letno obleka, šolske potrebščine, kurjava) ali večletno (pohištvo). Naj povemo, da so potrošniki razdeljeni v 26 skupin (po spolu, starosti), iz kateri lahko vsakdo »sestavi« poljubno gospodinjstvo in po tabelah izračuna njegovo potrošnjo. Slednja se računa na eni strani glede na zadovoljevanje potreb na povprečni ravni, in na drugi na minimalni (to je spodnja me-

Življenjski stroški

	3-članska družina	4-članska družina
JUNIJ povprečni življenjski stroški	1.554.000 din	1.930.000 din
minimalni življenjski stroški	928.000 din	1.157.000 din
JULIJ povprečni	1.678.000 din	2.084.000 din
minimalni	1.002.000 din	1.250.000 din

ja zadovoljevanja življenjskih potreb - toliko troši 10 odstotkov gospodinjstev z najnižjimi prejemki). V slednje so zajeta na primer cenejša, a ne manj kvalitetna živila, ki še zadovoljujejo potrebo po zdravi prehrani.

Potrošna košarica slovenske 3-članske družine je bila letošnja junija vredna 1.554.000 dinarjev, julija pa 1.678.000 dinarjev. Za 4-člansko družino pa so povprečni življenjski stroški znašali junija 1.930.000 dinarjev, julija pa že kar 2.084.000 dinar-



Cimbaljevič Vera - Šešir, Škofja Loka

Zadnji mesec sem dobila nekaj več in sicer štiriinštirideset starih milijonov, pred tem pa okrog petintrideset. Moram reči, da s plačo nisem zadovoljna, to pa zato, ker so le te precej nizke, čeprav tovarna zelo dobro posluje. Kljub temu pa mi zaenkrat še uspe solidno preživeti mesec.

jev. Če bi se hoteli s plačami približati tem vrtoglavih številkam, potem bi bili 4-članskemu gospodinjstvu potrebni dve plači, vredni okoli milijon. Koliko pa je takih plač, nam zgovorno pokaže podatek o višini izplačanih akontacij OD za julij v 21 kranjskih tovarnah. Od 27.807 zaposlenih delavcev jih je v Kranju nad 900 tisočakov zaslužio 1.863, kar pomeni borih 6,7 odstotka izprašanega delavstva.

Povprečni življenjski stroški torej prebijajo milijone, povprečni OD pa je v Sloveniji junija znašal le nekaj nad 574.000 dinarjev. S povprečno plačo se po tej logiki ne da več pokriti povprečnih življenjskih stroškov. Če sta pri hiši denimo dve tolikšni plači, to znese 1.148.000 di-



Stevanović Radojka - Gorenjska predilnica, Šk. Loka

Zasluzim okrog štiristo tisoč. Zdi se mi, da sem premalo plačana, saj veliko delam tudi v nočni izmeni. Drugače gre bolj slabo, saj mi dostiokrat primanjkuje denarja.

narjev, to pa ne pokrije niti povprečnih potrošnih potreb 3-članske družine, kaj šele večje.

Pač pa dve povprečni slovenski plači morebiti zadoščata za zadovoljitev spodnje meje življenjskih potreb - torej ceneno sadje, mleko in vrečki, obleka na razprodaji (ali kot se raje odločajo varčne gospodinjke: več kruha, testenin in drugih kaloričnih živil, ki napolnijo želodec in daje energijo). Minimalni življenjski stroški 3-članske družine so bili namreč junija 928.000 dinarjev, julija pa 1.002.000 dinarjev. 4-članska družina je junija preživela že s 1.157.000 dinarji, julija pa s 1.250.000 dinarji. Dve povprečni plači sta še aprila pokrivali 70 odstotkov, junija 58, julija pa le še 55 odstotkov povprečnih potreb 4-članske družine. 3-članski družini je šlo za spoznanje bolje. Povprečna slovenska plača je namreč od aprila do junija porasla za 7,3 odstotka, življenjski stroški pa, če je verjeti statističnim povprečjem, okoli 40 odstotkov.

Hvala bogu - siva ekonomija

Ob plačah in stroških se že ves čas držimo julija, saj najnovejših podatkov še nismo uspeli izbrskati. Toda jeseni, ko stroški gospodinjstev narastejo sprito nabave ozimnice, kurjave, šolskih potrebščin in zimске garderobe, avgust pa je poskrbel tudi za izdatne podražitve od kruha, bencina, pošte do elektrike, bo s

Julija so v Kranju zaslužili

višina OD	delavcev	%
220 - 320	1.168	4,2
320 - 400	4.256	15,3
400 - 500	6.114	22
500 - 600	6.196	22,3
600 - 700	4.383	15,8
700 - 800	2.517	9
800 - 900	1.310	4,7
900 - 1000	721	2,6
nad 1000	1.142	4,1

povprečno plačo še težje prebiti. Delni odgovor, kako jim vseeno uspe, se skriva tudi v ugotovitvi, da izračunani stroški temeljijo na tržnih cenah, medtem ko si mnoge družine pomagajo tako, da kupujejo na razprodajah, pridelujejo zelenjavo v domačih vrtičkih, jemljejo razne potrošne kredite, pišejo čeke, vnovčljive v prihodnosti. Veliko ljudi, ki ima to možnost, si ob plači služi še eno. Zloglasna »siva ekonomija« postaja rešitev za mnoge družine, ki bi si s zgolj ob dohodku nedvoumno morale skrajnje odrekati.

Revščina, revščina in še enkrat revščina

Življenjska raven je od lani strmo glavo padla. Že podatek o plačah, ki so se od decembra lani do junija letos povečale za 33 odstotkov, življenjski stroški pa ta čas kar za 74, veliko pove. Če si spet ogledamo lestvico kranjskih plač iz julija, nam pove, da si je nadpovprečne plače (nad 600 tisočaki) razdelila le tretjina delavcev, med 400 in 500 tisoč dinarji je zaslužio 22 odstotkov delavcev, petina je bilo plačanih pod 400 tisočaki, 4,2 odstotka je

med njimi takih, ki dobivajo med 220 in 230 tisoč dinarji. Nič čudnega torej, če nad takimi razmerami ogorčeno štrajkajo. Morebiti ti podatki niso pomanjšana slika stanja v Sloveniji (ali Jugoslaviji), saj ni zajeto vse prebivalstvo, veliko pa povedo o socialni razslojenosti delavcev v večjih tovarnah.

Socialna delavka Anka Rupnik iz Tekstilindusa, kjer imajo tudi nekaj sto delavcev pod 400 tisočaki julijskega zaslužka (po podatkih občinskega sindikalnega sveta v Kranju), je za družine, ki jih preživljajo tamkajšnji delavci, izdelala »socialne spise« kot izhodišče za dodeljevanje morebitnih pomoči. Prvi vtisi raziskave kažejo, da družinam, potem ko odplačajo položnice, ostane med 80.000 in 150.000 dinarji preostanka na člena za golo življenje, izjemoma tudi okoli 200.000 dinarjev. Oglejmo si družino, kjer mož in žena na enostavnih delih v tovarni zaslužita skupaj 798.000 dinarjev. Njuna 4-članska družina je s tem denarjem julija lahko pokrila borih 38 odstotkov povprečnih in 64 odstotkov minimalnih življenjskih stroškov. Ob 206.000



Dr. Leskovarjeva - ZD Škofja Loka

Moja zadnja plača je bila 107 starih milijonov. S tem dohodkom sem zaenkrat kar zadovoljna. Stroške za osnovne življenjske potrebščine (hrana, obleka...) lahko pokrivam, ker imam vedno nekaj rezerve. Če bi morala vso hrano sproti kupovati pa ne vem kako bi šlo. Seveda pa so tudi druge potrebe zraven, treba je kam iti, v kino, gledališče, kakšno knjigo kupiti...

dinarjih »odhodkov« ji je ostalo okoli 590.000 dinarjev, 148.000 na člena. Ta denar morebiti zadošča za to, da gospodinja ves mesec hodi v trgovino po živež, kaj več pa si bržda že ne more privoščiti. Nekolikanj bolje se, denimo, godi 3-članski družini, s plačo matere samohranilke 340.000 dinarjev, 260.000 dinarjev družinske pokojnine za dva otoka in socialnimi pomočmi, toliko, da vse skupaj znese okoli 750.000 dinarjev. Ko poravnajo položnice, ostane 670.000 dinar-



Vidmar Marjan - ETP, Kranj

Trenutno prejemam 40-45 SM in s tem zaslužkom nisem kaj preveč zadovoljen, ker mi tako nič ne ostane, saj imam ravno za 30 dni. Saj ni čudno, inflacija je vedno večja, dinar pada... Za kakšen »luksuz« mi absolutno nič ne ostane.

jev, 225.000 na člena. 5-članski družini, ki se preživlja z dvema plačama in morebitnim dodatnim (pogodbenim) delom, ostane 1.039.000 dinarjev, okoli 207.000 na člena. Drugi 5-članski družini ostane 120.000 dinarjev na člena, spet tretji 158.000, 6-članski z dvema plačama 115.000 dinarjev, enako številni z eno samo plačo pa le 80.000. Vedeti je treba, da so tod v družinske prihodke povsod že vštete socialne pomoči, od otroških dodatkov do subvencionirane stanarine.

Pravila, kako funkcionira tako osiromašeno gospodinjstvo,

ni. Običajno se pač samo znajde z dodatnim delom. Kot nam pove raziskava sociološkega inštituta o kvaliteti življenja Slovencev, srednje postaja že življenjski slog naših ljudi. Namesto da bi uživali prosti čas, se izobraževali, kulturno bogatili in rekreirali, služijo še dodaten denar za življenje.

Srednji sloj vse bliže revnim

Žalostno je, da se tudi srednjemu sloju vse slabše piše. Njegov gmotni položaj in s tem način življenja se bolj in bolj približuje revnim. Anka Rupnik, ki te kategorije sicer še ni dobera

Pred 60 leti...

Povprečna dnevna mezda slovenskega tekstilca je v letu velike tekstilne stavke v Kranju znašala 22,57 dinarjev, vključno z nadurami 26,48 dinarjev. Če je delavec delal 25 dni v mesecu (tudi vse sobote), je to mesečno zneslo 564,25 dinarjev (oziroma 662 dinarjev z nadurami). Leto 1937 so življenjski stroški za samca (po podatkih takratne narodne banke) znašali 1.142 dinarjev, za 4-člansko družino pa 1.996,50 dinarjev mesečno. Dve povprečni mezdi sta jih pokrili komaj polovično, vendar je treba vedeti dvoje: da so bile mezde za žensko delovno silo nižje (povprečno 17,22 dinarjev na dan, torej 430,5 dinarjev na mesec) in da so delavci od mezd plačevali tudi prispevek za socialno zavarovanje, obrambo, bednostni fond, samski davek itd. in da niso dobivali nobenih doklad. Torej so tu štete kot nekakšen današnji bruto dohodek.

Pač pa časopis »Delavska politika« iz leta 1934 dokazuje, da so bile plače tedaj za 75 odstotkov izpod eksistenčnega minimuma, leta 1935 pa že kar 86 odstotkov, v naslednjih letih pa so mezde še padale.

Omenjene podatke smo zbrali v Zbirniku ob 20-letnici velike tekstilne stavke v Kranju, v upanju, da se zgodovina ne bo ponovila!

raziskala, pa na začetku vendar le ugotavlja, da se tudi delavcem s srednjo izobrazbo ne godi posebno dobro. Uravnilovka, bodisi tista v tovarnah, ki njegov dohodek vse bolj približuje nižjemu sloju, ali pa ona v socialnih službah, ki najnižjim skozi stranska vrata popravljajo družinske prejemke, je ene in druge domala izenačila. Oglejmo si primer. Mož in žena, delavca s srednjo izobrazbo sta julija zaslužila skupno 1.026.000 dinarjev. Ko sta »odrajtala cesarju, kar je cesarjevega«, je 5-članski družini ostalo še 797.000 dinarjev, 228.000 na člena.

Sindikat čaka prenova

Nič več strelovod?

Ljubljana, 6. septembra - Komaj so se delavcem dobro iztekli dopusti, je sindikat sprožil nekakšen akcijski alarm. Sklical je regijske posvete in na njih razčlenjeval razmere v družbi, ki tudi delavski organizaciji postavljajo zrcalo. Po njih naj bi bilo docela jasno, kje bo težišče sindikalne aktivnosti.

Sindikat si je moral v ne tako daljni preteklosti pripisati številne kritike na rovaš svoje neodvisnosti in neučinkovitosti. Po razširjeni seji republiškega sveta ZSS, ki je opredelila pot »iz krize s sindikatom delavcev« in proučila programe socialne varnosti, pravijo da bo vse drugače. Sindikat noče biti več strelovod, kjer se krešjejo strele družbenega nezadovoljstva. Poslej hoče z delavci vdelati zahtevati od oblasti tisto, kar jim gre.

Začenjamo kajpak pri plačah, ki so delavcem tudi najbolj boleči trn v peti. Politika delitve ne le da ne spodbuja, temveč naravnost ogroža gospodarjenje, zato namerava sindikat napasti zakon o OD. Delavcem je treba dati več denarja, od tod tudi pobuda za 450 tisoč dinarjev najnižje plače, ki naj bi tudi enostavnemu delu dala neko tržno vrednost. Druga »fronta sindikalnega boja« bodo cene. Strahoten porast cen osnovnih življenjskih potrebščin je spet razdražil delavce, ker so jim življenjski stroški nenormalno porasli, plače pa capljajo daleč zadaj. Zato nameravajo v sindikatih doseči, da bi cene kruha, olja, sladkorja in moki kompenzirali. Ena od poglavitnih nalog je tudi razbremenjevanje gospodarstva, ki pa si ga delavci še zdalec ne predstavljajo tako, da bi krnili družbeni standard, ali pa da bi jim spričo zmanjšanih



Koželj Milan - Transjug, Ljubljana

Na mesec prejmem okrog sedemdeset milijonov, starih seveda, kar mi komaj zadošča. Včasih moram tudi kaj »pokrpat«, da se prebijem skozi mesec, kako akviziterstvo ali kaj podobnega. Upam, da bo jeseni kaj boljše.

Za kaj družine porabijo ta ostanek, je več ali manj jasno - za hrano. V Jugoslaviji, piše Delo, gospodinjstva za hrano porabijo 36 odstotkov vseh razpoložljivih sredstev, v Sloveniji ne

Socialno šibki

Že vsak peti prebivalec občine Kranj sodi danes med socialno šibke, če naj bo merilo za to prejetje ene od socialnovarstvenih pomoči. Teh so lani v Kranju razdelili kar okoli 12 tisoč. 2.600 družinam so z njimi pomagali k večji socialni varnosti, med njimi je vsak 80 odstotkov takih, kjer sta zaposlena oba zakonca.

Ob tem v kranjskem sindikatu ugotavljajo, da družine ob vseh socialnih pomočeh še vedno ne dosegajo življenjskega minimuma in da se je vse bolj razvednotilo načelo, naj bi delavec sebi in družini z delom zagotavljal življenjski standard. Žal še ni ovrednotene in med stroške vključene enote stroškov delavčevega dela in stroškov socialne politike v najširšem smislu in »družbenega standarda« v delovni organizaciji.

kaj manj, 27 odstotkov. Ti podatki so lanski, letošnji bodo najbrž dodali še kak odstotek stroškom za prehrano, saj so se zadnje mesece najbolj dražili prav prehranbeni izdelki. Kmalu bomo delali res le še za ljubi kruhek. Tudi stavke in shodi nezadovoljnih delavcev, kjer ogorčeno dokazujejo, da si ne morejo z mesečno plačo niti želodca več napolniti, kažejo na golo preživetje. Medtem pa ostale potrebe, ki tvorijo kakovost življenja, ob ekstenčnih vprašanjih ostajajo ob strani.

D. Z. Žlebir
foto: Gorazd Sinik

D. Z. Žlebir

KULTURNI KOLEDAR

KRANJ — V Prešernovi hiši je odprta spominska razstava grafičnih in slikarskih del **Štefana Simoniča**. V galeriji Mestne hiše pa je na ogled spominska razstava akvarelov **Ljuba Ravnikarja**. V galeriji kava bara **Kavka** razstavlja **Izidor Jalovec**.

JESENICE — V razstavnem salonu Dolik je odprta razstava slik akad. slikarja **Leona Koporca**.

V galeriji Kosove graščine razstavlja slike akad. slikarka **Alenka Sottler**.

RADOVLJICA - V Šivčevi hiši razstavlja akad. slikarka **Marjanca Jemec-Božič**. Razstavo odpirajo danes, v petek, ob 18. uri.

BLEJ — Danes, v petek, ob 20. uri bo na Blejskem otoku koncert. Na orgle bo igral **Milko Bizjak**.

KROPA — Kovaški muzej je zaradi vzdrževalnih del zaprt do 13. septembra.

KAMNIK — V razstavišču Veronika razstavlja risbe in slike **Viktor Sest**.

Čufarjevo gledališče v novi sezoni

VEDREJŠI GLEDALIŠKI PROGRAM

Jesenice — V Čufarjevem gledališču, kjer prav zdaj vpisujejo v gledališki in koncertni abonma za novo sezono, bodo pripravili tri premiere za odrasle in tri za otroke.

Vendar pa to ne bo vse, kar bodo ponudili gledališkemu občinstvu. Odločili so se sicer, da bo večina gledališkega programa v novi sezoni vedrejša, kar pa seveda ne pomeni, da ne bo kvalitetna. Za to jamči že prvo delo, s katerim se bo igralski ansambel pod vodstvom Mirana Kende predstavil že v oktobru. Kot otvoritveno predstavo so namreč izbrali komedijo znamenitega in tudi na jeseniškem odru že dvakrat uprizorjenega avtorja Jeana Anouilha Valček toreadorjev. Gre za komedijo o upokojenem generalu in njegovi mladostni ljubezni, ki jo je Anouilh seveda oblikoval v imenitno študijo moške napihjenosti, vedno v spopadu z žensko zvitostjo in preračunljivostjo. Komedijo, ki sicer traja kar okoli štiri ure, so za jeseniški oder nekoliko skrajšali.

V novembru bo režiser Peter Militarev z jeseniškimi igralci postavil na oder novitelo sarajevskega avtorja Miroslava Pilja Zakaj. Delo, ki doslej še ni bilo uprizorjeno, spominja na dramatično absurda, odlikuje pa se po duhoviti dialogih. Igra slika potrošniško družbo, ki ni več sposobna niti najpreprostejšega sporazumevanja.

Tretja premiera je predvidena za marec prihodnje leto. Režiserka Vera Smukavec se bo lotila Nušičeve komedije Sumljiva oseba. Nušiča na Jesenicah že dolgo niso uprizorjali, zato bo ponovno srečanje z avtorjem srbske klasične komedije prijetno za gledalce in izziv za ustvarjalce.

Razen treh premier bodo v gledališču gostovala s tremi predstavami še druga gledališča: Prešernovo iz Kranja, Primorsko dramsko gledališče in pa Šentjakobsko gledališče iz Ljubljane. Žive pa so tudi predstave iz minule sezone, tako da bodo verjetno ponovili tudi komedijo Naši trije angeli, Molierovega Sganarela ter Hiengovega Izgubljenega sina.

Za otroke pa so pripravili glasbeno igrice Janeza Bitenca, lutkovno predstavo o Žabici Regici in priredbo pravljice o Petru Panu. Razen teh bodo v matinee za otroke in mladino sodelovali tudi gledališke skupine iz drugih krajev. Na Jesenicah bo 12 matinee, pet matinee pa bo v Žirovnici, na Javorniku, v Mojstrani in v Kranjski gori.

L. M.

ILUSTRACIJE MARJANCE JEMEC-BOŽIČ

Radovljica — Danes, v petek, ob 18. uri, bodo v galeriji Šivčeve hiše odprli razstavo ilustracij akad. slikarke Marjance Jemec-Božič. Na otvoritvi bodo s kratkim kulturnim programom nastopili otroci radovljskega otroškega vrta. Razstavo izvirnih ilustracij je pripravil Gorenjski muzej v Kranju, odprta pa bo do 2. oktobra, vsak dan razen ponedeljkov ob 10. do 12. ure in od 16. do 18. ure.

Marjanca Jemec-Božič je tista naša ilustratorica, ki premore ob visoki profesionalni likovnosti izjemno stopnjo optimistične in humoristične naravnosti, ki so je polni njeni junaki za najmlajše pa za majhne in velike otroke.

Doslej je ilustrirala že sto knjig in napravila brez števila ilustracij za otroški in mladinski tisk in mnoge TV slikanice. Z velikim uspehom ilustrira tudi vzgojne knjige za otroke in v njih ni nič manj zabavna.

Uporablja različne risanke in slikarske tehnike od črno bele risbe s tušem ali svinčniki, barvne tuše, akvarel, pastel itd. v knjižnem formatu ali v pravih malih miniaturah.

Njena odprtost do življenja in njena osnovna optimistična naravnost veje iz vse njene bogate ustvarjalnosti, s katero bogati in plemeniti mladi rod.

Razstava zajema vse tri razstavne prostore galerije in je lahko izjemno zanimiva tudi za odrasle ljubitelje umetnosti, saj nam originali razkrivajo bogastvo in plemenitost barv, ki se v tisku pogosto v dokajšnji meri izgubijo.

Maruša Avguštin

TRŽIŠKI EX TEMPORE

Tržič — V Kurnikovi hiši je do konca oktobra odprta razstava 33 likovnih del, ki so nastala na letošnjem EX tempore, ki ga v Tržiču že tradicionalno pripravljajo ob šušarski nedelji. Denar za tri nagradna slikarska dela je prispevala tovarna Peko, odkupljene pa so bile še dodatne štiri slike. Sicer pa je na letošnjem slikarskem srečanju nastalo 55 del, ki jih je ustvarilo 37 avtorjev iz vse Slovenije. Razstava v Kurnikovi hiši je odprta vsak dan razen ponedeljka ob 16. do 18. ure.

L. M.

POLETNA GLASBENA SREČANJA

Jesenice — Danes, v petek, ob 20. uri se bodo v Kosovi graščini začela Poletna glasbena srečanja 1988. Organizator Glasbena mladina Jesenice je prireditev predstavila na Jesenicah, ker se Markova cerkev v Vrbi, kjer so navadno bila ta srečanja, prav zdaj objavlja.

Program letošnjega glasbenega srečanja sestavljajo trije koncerti: danes, v petek se bodo predstavili člani Trobilnega kvarteta, ki ga sestavlja: Stanko Praprotnik, Jože Žitnik, Jože Kocjančič in Božidar Lotrič. Koncert obsega dela Jakoba Gallusa Petelina, Palestrine, Gabriellija, Bacha, Gervaisea, Purcella, Brahmsa, Glazunova, Štuhca in Bozze.

KONCERT NA PLANINI KAL

Tržič — Moški pevski zbor BPT Tržič pod vodstvom Francija Šarabona bo v nedeljo, 11. oktobra, ob 11. uri priredil tradicionalni koncert na planini Kal pod Kofcami. Prireditve bodo popestrili še z recitacijami in glasbo. Dostop do planine Kal je možen tudi z avtomobilom preko Dolžanove soteske. Če bo vreme slabo, prireditve ne bo.

uredništvo tel. 21860

Le trpljenje rodi tako tovarštvo

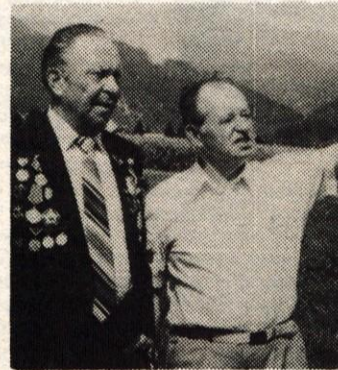
Takih prijateljev nima ves svet

Morda so malo čudno gledali avtomobilisti, ki so v nedeljo, 4. septembra, popoldne ob cesti sredi kriškega polja ugledali moza, vsega ovešnega z odlikovanji, ki je vneto fotografiral na vse strani. Kot kakšen Rus... Res je bil to sovjetski državljani Genadij Favorski Aleksandrovič, ki je še enkrat prišel na Gorenjsko pogledat, kje se je za vedno rešil nemškega ujetništva. Prav tule med Dupljami in Križami, kjer je nekoč vozil Tržičan, je skočil z vlaka in se s tovarišema pognal proti bližnjemu gozdu med Žiganjo vasio in Seničnim. Tu jih je čakala njihova zvezdružina Storič, ga je v zemljanki čakalo sedem partizanov.

Sredi ceste je obujal spomine. Še danes se mu vse skupaj zdi neverjetno, da so to zmogli. Bili so mladi, pogumni, bila je vojna, ko razen življenja nisi imel kaj izgubiti. Takrat je prav on v taborišču v Celovcu organiziral, da bi na soboto pod večer ušlo čez Karavanke 11 Rusov in 17 Francozov. Toda, ko jih je to popoldne v Celovcu na železniški postaji čakal Andrej Cvetko - Srečko, sta se ob njem pojavila le dva Rusi: Genadij in Boris Polunin. Skupaj so stopili na vlak, vsi trije brez dokumentov, brez voznih kart. Andrej je našel kupa, v katerem so sedeli trije gestapovci. In koso seusedli k njim, je izgledalo, kot da so trije Nemci s tremi ujetniki. Tako je mislil nemški policist, ki je pregledoval vagone, prav tako nemški železniški sprevodnik. Brez težav so se pripeljali do Kranja, kjer je že čakal »Tržičan«. Presedli so se. Do Križev naj bi se peljali. Toda, ko je železničar z leščerbo osvetlil obraze, je Srečko na drugi strani ugledal nemškega ovaduha. Ko je ta v Dupljah stopil z vlaka in šel naravnost v pisarno na telefon, je vedel, da ne smejo

do Križev. Sredi polja med Dupljami in Križami so drug za drugim skočili z vlaka.

Tokrat je Genadij obiskal Jugoslavijo kot član Komiteja vojnih veteranov SSSR, ki so se ob 45-letnici vstaje primorskega ljudstva in ustanovitve primorskih brigad udeležili slovesnosti v Humu v Goriških Brdih. Ko je bil na obisku prvič, pred enaindvajsetimi leti, je priletel še z daljnega Sahalina. Tudi njemu namreč Stalin ni prizanašal. Kot vse sovjetske vojake, ki so kakorkoli prišli v ujetništvo, je tudi njega poslal v Sibirijo. Na Sahalinu je Genadij kot prehraben inženir vodil kolhoz oziroma floto, ki je lovila in predelovala losose. Čeprav daleč od rodnega Astrahana, je vzljubil to svojo novo domovino na daljnem mrzlem Sahalinu. Pred dvema letoma je bil upokojen in od takrat spet živi v rodnem Astrahanu. Za svojo drugo domovino pa ima še vedno Jugoslavijo in Kokrški odred za svoj rodni odred, kot pravi. Prisrčno je bilo srečanje z nekdanjimi vojnimi tovariši.



Genadij Favorski Aleksandrovič se s svojim rešiteljem Andrejem Cvetkom - Srečkom spominja trenutkov, ko sta skupaj z Borisom Poluninom prav tu sredi kriškega polja skočila z vlaka - v svobodo. - Foto: D. Dolenc

»Vaš odred mi je dal v roke orožje, med vami sem se spet počutil kot človek. Tega vam nikoli ne pozabim. Saj imam dobre prijatelje širom Sovjetske zveze, toda takih prijateljev, kot

ste vi, ni na svetu!« je s solzami v očeh dejal v svojih poslovnih besedah na Pangerščici. Njegovi nekdanji tovariši so mu pripravili prisrčen sprejem, prav tako občinski možje v Kranju in Tržiču. V Radomljah se je poklonil spominu svojega tovariša Borisa Polunina, ki je padel že nekaj mesecev po prebegu iz taborišča, na poti na Štajersko. Obiskal je tudi družino svojega prvega slovenskega partizanskega komandanta, pokojnega Ivana Vambergerja - Fajfarja v Strazišču.

Prekratka sta bila dva dneva, da bi mu pokazali vse, da bi obiskal vse kraje, kjer je hodil, se boril. Vso Štajersko in Dolenjsko je prehodil, z ranjenim Stanetom Rozmanom je prišel v Rog, marca 1945 pa je iz Bele krajine z letalom poletel v osvobojeni Beograd. Tu se je pridružil Rdečearmejem in z njimi osvobajal Madžarsko, Blatno jezero in vojno končal na Dunaju. Mnogo je doživel, toda srce ga vleče le sem, na Gorenjsko, kjer je prav tule pod mogočnim Storičem postal Titov partizan.

D. Dolenc

Anton Aljančič je republiški prvak s trobrazdnim plugom

Uživam pri delu s kmetijskimi stroji

Tržič, 6. septembra — Kar deset let je že, odkar je Anton Aljančič prvič nastopil na tekmovanju mladih zadrušnikov. Čeprav domača kmetija v Kovorju ni ravno med največjimi, pa je dobro opremljena s kmetijskimi stroji in zato so izkušnje od doma vedno veliko pomembne. Gotovo pa je še več vredno navdušenje za delo s stroji, z mehanizacijo, z domačima traktorjema.

»Za našo kmetijo lahko rečem, da je že vrsto let usmerjena v zelenjavarsko proizvodnjo, nekaj pridelamo tudi krompirja in par repov živine imamo v hlevu. Večina obdelovalne zemlje je na ravnam, zato jo je moč zaposlitve, saj kmetija v tem času ni tako donosna, da bi lahko živel samo od tega,« pravi Anton Aljančič, ki je po poklicu kmetijski tehnik in razen tega, da je kmet, dela tudi v Kmetijski zadruzi v Križah.

»Pred leti, ko so skušali zadržati mlade na kmetijah, so se začela različna tekmovanja in tudi sam sem sodeloval. Najprej sem tekmoval v košnji, potem pa s traktorjem. Dvakrat sem bil gorenjski prvak, letos pa sem tretjič sodeloval na republiškem prvenstvu in osvojil prvo mesto na regijskem tekmovanju. Letos sem bil drugi. Z Jožetom Rozmanom iz Križev sva tako nastopila v gorenjski ekipi v tekmovanju traktoristov v večbrazdnih plugih. Prvi dan, v petek, je bil teoretičen del tekmovanja, v so-



boto pa smo orali in imeli spretnostno vožnjo. V vseh disciplinah skupaj sem zmagal, Jože Rozman pa je bil četrti. Tako sva bila tudi ekipno prva. Kljub temu da sem vesel uspeha, ter upam, da bo šlo dobro tudi ko-

nec meseca na državnem prvenstvu, pa mislim, da je pri takšnih tekmovanjih pomembno tudi to, da se mladi med seboj sporazumemo. Navadno so ob enem na tekmovanjih prikazani tudi novi stroji in tako zvezo tudi kaj koristnega,« razmišlja sedaj že kar prekaljen tekmovalci iz Kovorja, ki tudi pravi: »Pri vsakem delu, še posebej pa pri tekmovanju, je zelo pomembno imeti dobro orodje. To pa je zelo drago. Na roke nam je tokrat šla Gorenjska zadruha TZO Sloga prodajalna Čirče, ki nam je priiskrbeli kvaliten plug iz Nemčije, spremljal pa nas je tudi serviser. Od KŽK smo dobili močan traktor in enakovredno smo se lahko pomerili s sotekmovalci. Uspeh je tu. Zato se tekmovanjem še ne mislim kmalu odpovedati.«

V. Stanovnik
Slika: G. Šinik

Marjan Peternej iz Rovt trdi:

Invalidi nismo za v kot!

Rovte, 5. septembra — Takšno prepričanje Marjan že dolgo potrjuje z dejanji, saj se ponaša z mnogimi vrhunskimi rezultati v invalidskem športu. Zastopal bo tudi naše invalide na olimpiadi v Seulu. Po njej bo opustil večja tekmovanja, športa pa ne, ker mu daje moč za kmečko delo.

Po rodu je Primorec. Zibel mu je tekla v Novakih, tam, v bližini bolnice Franja. Pa ni imel pravega doma, zato se je še v kratkih hlačah napotil s trebuhom za kruhom. V Dražgoše je prišel na kmetijo. In kaj bi desetletni fantič lahko počel drugega, kot da je pasel krave? No, po vojaščini je bilo drugače; potlej se je s travnikov preselil na ceste in tri leta vrtil volan v tovarnjakih. Ko se je 1968. leta vzel z Marico z Rovt nad Čejnjo pri Podnartu, se je udomačil na njenem domu. Tam je kmetoval in pri Lipovem obratu v Podnartu vozil viličarja. Upanje, da je življenje skrenil s trnove poti, je kmalu pretrgala nesreča. V gmajni so ga 1970. leta pokopala drva in mu polomila hrbtenico.

»Sprva sem mislil,« se spominja Marjan Peternej usodnih trenutkov, »da me čaka vse preostale dni ležanje v postelji. Že med rehabilitacijo pa sem od izkušnejših vrstnikov spoznal, da se je moč na vozičku ukvarjati celo s športom. Ob njem sem pozabil na težave in skrbi, z njim sem nabiral samozavest. Seveda je preteklo mnogo znoj, da sem dosegel tudi uspehe. Z njimi dokazujem, da invalidi nismo le za v kot!«

Kdor spremlja šport, dobro pozna tudi Marjanove rezultate v več atletskih panogah. Vseeno naj ponovimo, da tekmuje v metih kroglice, diska in kopja. Prve medalje je osvojil že na evropskem prvenstvu invalidov leta 1973, naslednje leto se je z odličji vrnil s svetovnega prvenstva, leta 1980 je na olimpiadi na Nižozemskem osvojil bron s kopjem, pred štirimi leti pa je na olimpiadi v Angliji v ostri konkurenci dosegel največji uspeh s tem orodjem; postavil je svetovni rekord in si priboril zlato medaljo.

»Kako bo na letošnji olimpiadi,« se ozre sogovornik v prihodnost, zelo težko napovem. Velikih uspehov ne pričakujem, ker me pesti poškodba rame. Zaradi denarne stiske so bile tudi naše priprave pičle in povsem amaterske. Je pač tako, da smo invalidi celo pri športu v ozadju. Kadarkaj dosežemo, nas opazijo, sicer pa za našo dejavnost ni pravega razumevanja in vrednotenja kljub vloženemu trudu in času.«

Pred večjimi tekmovanji se Marjan tudi do pet ur na dan preizkuša v metanju orodij. Pozimi se z domačega travnika



preseli v klet, kjer si utrjuje mišice z dvigovanjem uteži in vajami z drugim orodjem. Obenem se utrjuje ob kmečkem delu, prav tako pa mu športno urjenje daje moč za prenekatere opravila, ki mu sicer morda ne bi bil kos.

»Veliko oporo imam v svoji ženi Marici,« priznava Marjan in jo pohvali: »Ona me najbolj spodbuja v športu in delu doma. V veselje in pomoč nama je sin Tone, ki se je rodil po moji nesreči; danes obiskuje že zadnji razred srednje strojne šole, doma pa ima na skrbi delo s stroji. Sedaj, ko imamo traktor in druge pripomočke, je delo na kmetiji precej lažje od nekdanjega.«

Peternejevi niso med tistimi, ki bi se znali pohvaliti. Skromno povedo, da so se 1978. leta vselili v novo hišo, pa da so potlej povečali in posodobili hlev. Hvaležni so sorodnikom, sosedom in prijateljem za pomoč pri tem. Tudi nad skromno Marjanovo invalidnino ne tarnajo. Mleko, meso in zelenjavo pridelajo doma, za kruh pa pravijo, da bo še vedno ostalo, čeprav je na mali kmetiji v hribovitem svetu več dela kot zaslužka.

»Človek se ne sme smiliti sam sebi,« modrije Marjan dodaja: »Vedno mora pogledati tiste, ki se jim godi še slabše. Zelfino si le, da se gospodarske razmere ne bi še bolj zapletle, da ne bi naprej padal standard. Potlej bomo lahko postavili garažo za stroje in si kupili nujne priključke za delo s traktorjem. Če bo še zdravje dobro, bo vse prav.«

Na vprašanje, ali pozna slabo voljo, Marjan Peternej odgovarja, da se najde tudi kakšen siten dan. Pa se hitro razvedri, ko se vsak teden sreča s prijatelji na rekreaciji v lipniški šoli. Pravijo, da so invalidi kot velika družina. Slabe stvari pozabljajo ob veseljih trenutkih, zato se rad udeležijo skupnega piknika, letovanja, ali silvestrovanja.

Stojan Sajc

TV SPORED

PETEK

9. septembra

9.50 Video strani
10.00 Mozaik: Tednik
12.20 J. Goll - G. Jarolim: Tretja žena, nemška nadaljevanka 1/2
13.40 Video strani
13.55 Video strani
14.45 Tednik, ponovitev
17.45 Oliver Twist, angleška otroška nadaljevanka
18.45 Risanka
18.44 Video strani
19.00 Vreme
19.13 TV okno
19.18 Zrno
19.22 Propagandna oddaja
19.30 TV dnevnik
19.59 Zrcalo tedna
20.14 Propagandna oddaja
20.20 Cagney in Lacey, 12. del ameriške nanizanke
21.05 Štirje, dokumentarna odd.
21.55 TV dnevnik
22.10 Ciklus sodobnega španskega filma
23.30 Video strani

SOBOTA

10. septembra

7.55 Video strani
8.05 Ponovitve otroških oddaj
8.20 Pamet je boljša kot žamet: Morje kliče na pomoč
8.25 Predigra življenja, poljska mladinska serija 4
8.55 Tedeniški zabavnik, 7. odd. TV Sarajevo
10.00 Omizje: Politika in šport, ponovitev
12.00 Video strani
17.00 Video strani
17.15 Mlada Edisona, češkoslovaški film
18.25 Da ne bi bolelo: Nega nog
18.45 Risanka
19.00 Vreme
19.13 Knjiga
19.20 TV okno
19.30 TV dnevnik
19.55 Vreme
19.59 Naš utrip
20.14 Propagandna oddaja
20.20 Zrebanje 3 x 3
20.30 S. Alexander: Hrestač, ameriška nadaljevanka 1
22.15 Propagandna oddaja
21.20 New Swing Quartet, 1. oddaja
22.00 TV dnevnik
22.15 Surovi udarci, ameriški film
23.50 Video strani

Oddajniki II. TV mreže:

19.00 Domači ansambli: Beneški fantje in Veseli planšarji
19.30 TV dnevnik
20.20 Classic AID, ponsetek dobrodelnega koncerta UNESCO iz Pariza
21.50 Hedda, angleški film

Zagreb I. program

8.25 Poročila
8.30 Otroška serija
9.00 TV v šoli
10.35 Poletno dopolnje
15.30 Program plus, ponovitev
17.30 Otroška serija
18.00 Znanost
18.30 Risanka
18.40 Številke in črke, kviz
19.00 TV koledar
19.10 Risanka
19.30 TV dnevnik
20.00 Kriminalistične zgodbe 3/19
20.55 Varošarje, zabavna serija
21.55 TV dnevnik
22.15 Kultura srca
23.45 Program plus
1.45 Poročila

RADIO

Petek, 9. septembra:

Prvi program
4.30-8.00 Jutranji program - glasba - 8.05 Radijska šola za nižjo stopnjo - 8.35 Mladina poje - 9.05 Z glasbo v dober dan - 10.05 Rezervirano za... - 12.10 Pod domačo mareljo - 12.30 Kmetijski nasveti - 12.40 Iz glasbene tradicije jugoslovanskih narodov in narodnosti - 13.20 Osmrtnice, obvestila in zabavna glasba - 13.30 Od melodije do melodije - 14.05-15.25 Popoldanski mozaik - 15.30 Dogodki in odmevi - 16.00 Vrtljak želja in EP - 17.00 Studio ob 17.00 in glasba - 18.00 Minute z Alpskim kvintetom - 18.15 Gremo v kino - 19.00 Radijski dnevnik - 19.25 Obvestila in zabavna glasba - 19.35 Lahko noč, otroci - 19.45 Pojemo in godemo - 20.00 Mladi mostovi - 20.30-23.00 Slovacem po svetu - 23.05 Literarni nočno: Branko Čegan - Pesmi - 00.05-4.30 Nočni program

SOBOTA, 10. septembra:

Prvi program
4.30-8.00 Jutranji program - glasba - 8.05 Pionirski tednik - 8.35 Napotki za naše goste iz tu-

jine - 10.05 Sobotna matinea - 11.05 Naši znanstveniki pred mikrofonom - 11.20 Minute za staro glasbo - 11.35 Naši poslušalci čestitajo in pozdravljajo - 12.30 Kmetijski nasveti - 14.05 Kulturna panorama - 15.10-15.35 Popoldanski mozaik - 16.00 Vrtljak in EP - 16.30 S poti po Jugoslaviji - 17.00 Studio ob 17.00 - 18.30 S knjižnega trga - 19.35 Lahko noč, otroci - 20.00 Radio na obisku - 22.20 Od tod do polnoči - 23.05 Literarni nočno: 00.05-5.00 Nočni program - glasba

NEDELJA, 11. septembra:

Prvi program
5.00-8.00 Jutranji program - glasba - 8.07 Radijska igra - 9.05 Se pomnite, tovariši? - 10.05 Nedeljska matinea - 11.00-16.00 Naši poslušalci čestitajo in pozdravljajo - 13.20 Za naše kmetovalce - 15.30 Poročila - 17.05 Nedeljska reportaža - 17.30 Pojo amaterski zbori - 18.00 Zabavna radijska igra - 20.00-22.00 V nedeljo zvečer - 22.20-24.00 Glasba za prijeten konec tedna - 00.05-4.30 Nočni program - glasba

PONEDELJEK, 12. septembra:

Prvi program
4.30-8.00 Jutranji program -

NEDELJA

11. septembra

8.45 Video strani
8.55 Živ-žav
9.45 Oliver Twist, pon. angl. nad.
10.15 Cagney in Lacey, ponov. am. nad.
11.00 Domači ansambli: Festival narodno zabavne glasbe Ptuj 88
12.00 Kmetijska oddaja TV Sarajevo
13.25 Video strani
15.25 Video strani
15.40 G. Zapolska: Leto in dnevi tečejo, poljska nadaljevanka
16.40 Volga, Volga, sovjetski film
18.15 Slovenci v zamejstvu
18.45 Risanka
18.55 Video strani
19.00 Vreme
19.01 TV mernik
19.16 TV okno
19.20 Zrno
19.24 EPP, ura
19.30 TV dnevnik
19.55 Vreme
20.05 J. Tiheč: Vrtnece in Kaktusi, TV nadaljevanka 1/7
20.55 Zdravo
22.55 Video strani

Oddajniki II. TV mreže

8.55 Poročila
9.00 Danes za jutri
12.00 Anglunipe
14.45 Monza: Formula 1 za VN Italije, prenos
16.00 Split: Sport AID, prenos
18.00 Formula 1 za VN Italije, posnetek zaključka
18.10 Športno zabavno popoldne, nadaljevanje
19.30 TV dnevnik
20.00 Znanost
20.45 Informativna oddaja
21.00 Mali koncert
21.20 Športni pregled

TV Zagreb I. program

10.20 Poročila
10.30 Otroška matinea
12.00 Kmetijska oddaja
13.00 Zaščitena narava, izobraževalna odd.
13.30 Govorimo o zdravju, izobraževalna oddaja
14.00 Sen o zahodu, amariška nadaljevanka 1/7
14.50 Resna glasba
15.35 Dokumentarni mozaik
17.45 Maska Alexandra Crossa, ameriški film
18.55 Risanka



19.30 TV dnevnik
20.00 Vrtnece in kaktusi - TV nadaljevanka
20.50 Ciklus filmov W. Wilerja - Viharni vrh, ameriški film
22.30 TV dnevnik
22.50 Program plus
0.50 Poročila

PONEDELJEK

12. septembra

9.50 Video strani
10.00 Mozaik
10.15 Zrcalo tedna
10.30 Dodsworth, ameriški film
12.05 Video strani
17.10 Video strani
17.30 Zrcalo tedna, ponovitev
17.45 Spored za otroke in mlade
17.55 Čas, ki živi: Prekomorci
18.15 Makedonske narodne pripovedke
18.45 Risanka
18.55 Video strani
19.00 Vreme
19.13 TV okno
19.20 Zrno
19.24 EPP, ura
19.30 TV dnevnik
19.55 Vreme
20.05 I. Pelant: Tretje nadstropje, češkosl. nad.
21.15 EPP
21.20 Osmi dan, oddaja o kulturi
22.00 Rudolf Nuriyev, 1. del baletne oddaje
22.30 TV dnevnik
22.45 Video strani

Oddajniki II. TV mreže

17.55 Košarka za pokal Alpe Jadran - Cibona: Fantoni, prenos
19.30 TV dnevnik
20.00 Svet danes, zunanje politična oddaja
20.45 Poročila
20.50 Mladi ustvarjalci
21.10 Alternative 4, poljska nadaljevanka
22.10 Revolucija, ki traja, dokumentarna oddaja
22.55 Pol ure z akademijo dramskih umetnosti

TV Zagreb I. program

8.25 Poročila
8.30 Pesniki pišejo, mi se igramo
8.45 Narodne pripovedke
9.00 TV v šoli
10.30 Poročila
10.35 TV v šoli
12.30 Poročila
12.30 Poročila
15.25 Poročila
15.30 Program plus, ponovitev
17.30 Pesniki pišejo, mi se igramo
17.45 Narodne pripovedke
18.00 Nekaj več, izobraževalna oddaja

18.30 Risanka
18.40 Številke in črke, kviz
19.00 TV koledar
19.10 Risanka
19.30 TV dnevnik
20.00 Kraj srečanja Beograd, TV drama
21.10 Znanost
21.50 TV dnevnik
22.15 Program plus
0.15 Poročila

TOREK

13. septembra

9.50 Video strani
10.00 Mozaik: Šolska TV
10.50 Risanka
11.00 Tuji jeziki: Angleščina 46. lekcija
11.25 Video strani
16.35 Mozaik, ponovitev
17.35 Pamet je boljša kot žamet
17.40 Periskop: Prekmurje, ponovitev
18.45 Risanka
19.00 Vreme
19.01 Obzorik
19.13 TV okno
19.18 Zrno
19.30 TV dnevnik
19.55 Vreme
20.05 Nebojša Rončević: Življenje v Pokopališki ulici, drama TV Beograd
21.25 Oddaja o Kosovu

Oddajniki II. TV mreže

18.15 Angleščina, 46. lekcija
19.00 Rezerviran čas
19.30 TV dnevnik
20.00 Melodije morja in sonca
21.00 Zrebanje lota
20.50 Arhitektura slovenskih pokrajin, izobraževalna serija
21.35 Balerina, angleška serija o baletu

TV Zagreb I. program

8.25 Poročila
8.30 Rt dobre nade, dok. oddaja za otroke
9.00 TV v šoli
10.30 Poročila
10.35 TV v šoli
12.30 Poročila
14.25 TV v šoli
Angleščina, Beneški lev v Dalmaciji
15.25 Poročila
15.30 Program plus, ponovitev
17.30 Rt dobre nade, dok. otroška oddaja
18.00 Svetovalnica za starše, izobraževalna oddaja
18.30 Risanka
18.40 Številke in črke, kviz
19.00 TV koledar

19.10 Risanka
19.30 TV dnevnik
20.00 Zrebanje lota
20.05 Kri in orhideje, ameriška nad. 1/4
21.00 Kontaktni magazin
22.30 TV dnevnik
22.50 Program plus
0.50 Poročila

SREDA

14. septembra

9.05 Video strani
10.00 Mozaik
11.05 Osmi dan
11.55 Video strani
16.15 Video strani
17.15 Angleščina, 46. lekcija, ponovitev
17.45 Anton Ingolič: Mladost na stopnicah 2/6
18.15 Izgubljena govorica, 2. del izobraževalne oddaje TV Sarajevo
18.45 Risanka
18.55 Video strani
19.00 Vreme
19.01 Obzorik
19.13 TV okno
19.18 Zrno
19.30 TV dnevnik
19.55 Vreme
20.05 EPP
20.05 Film tedna: Na vmesnem tiru, nemški film
21.50 EPP
21.55 Plesni nočno: On, pleše Jasna Knez
22.05 TV dnevnik
22.20 Dokumentarne iveri: Uršlja gora
22.45 Video strani

Oddajniki II. TV mreže

18.45 Video godba
19.30 TV dnevnik
20.00 Svet na zaslonu
20.40 Benč in junaki nočne kronike, zabavnoglasbena oddaja
21.30 Poročila
21.35 Kratak film
21.50 Umetniški večer. Shakespeare na TV: Timon Atenski

TV Zagreb I. program

8.25 Poročila
8.30 Vesela šola, angleška TV serija za otroke
9.00 TV v šoli
10.30 Poročila
10.35 TV v šoli
12.30 Poročila
14.25 TV v šoli
15.25 Poročila
15.30 Program plus, ponovitev
17.30 Vesela šola, angleška serija za otroke
18.00 Izobraževalna oddaja
18.30 Risanka
18.40 Številke in črke, kviz
19.00 TV koledar

19.10 Risanka
19.30 TV dnevnik
20.00 Športna sredi
21.30 TV dnevnik
21.50 Potopisna reportaža: Koper
22.20 Program plus
0.05 Poročila

ČETRTEK

15. september

9.50 Video strani
10.00 Mozaik: Šolska TV
10.25 Risanka
11.00 Požar, ameriški film
12.35 Video strani
16.30 Video strani
16.45 Mozaik: šolska TV
17.45 Spored za otroke in mlade
18.15 Naša pesem, 4. oddaja
18.45 Risanka
18.55 Video strani
19.00 Vreme
19.01 TV obzorik
19.13 TV okno
19.30 TV dnevnik
19.55 Vreme
20.05 Tednik
21.10 J. Goll-G. Jarolim - Tretja žena, nemška nadaljevanka
22.40 TV dnevnik
22.55 Video strani

Oddajniki II. TV mreže

19.00 Alpe Jadran
19.30 TV dnevnik
20.00 Zadnja arija, španska nadaljevanka
20.50 Zabavnoglasbena oddaja
22.30 Informativna oddaja
22.35 Kratak film
22.50 Videopis

TV Zagreb I. program

8.25 Poročila
8.30 Oddaja za otroke
9.00 TV v šoli
10.30 Poročila
10.35 TV v šoli
12.30 Poročila
14.20 TV v šoli
15.25 Poročila
15.30 Program plus, ponovitev
17.30 Oddaja za otroke
18.00 Družbeni magazin
18.30 TV razstava: Nives Kavurič-Kurtović
18.40 Številke in črke, kviz
19.00 TV koledar
19.10 Risanka
19.30 TV dnevnik
20.00 Politični magazin
20.55 Izbrani trenutki
21.00 Circomusica, zabavnoglasbena oddaja
21.50 TV dnevnik
22.10 Program plus
00.10 Poročila

TOREK, 13. septembra:

Prvi program
4.30-8.00 Jutranji program - glasba - 8.05 Radijska šola za srednjo stopnjo - 9.05 Z glasbo v dober dan - 10.05 Rezervirano za... - 11.05 Nenavadni pogovori - 14.05 V korak z mladimi - 14.35-15.25 Popoldanski mozaik - 18.00 Sotočja (prenos iz studia radia Maribor) - 19.25 Obvestila in zabavna glasba - 20.00 Slovenska zemlja v pesmi in besedi - 21.05 Radijska igra - Aleksander Marodič: Kričac - 11. nad. Izdajalec - 22.30 Slovenski pevci zabavne glasbe - 23.05 Literarni nočno: Bogomil Džuzel: Pesmi - 23.15 Vodomet melodij - 00.05-4.30 Nočni program - glasba

Radio triglav jesenice

Petek, 9. septembra:

Prvi program
16.00 Pričetek programa - 16.05 Pregled kulturnih in športnih dogodkov ob koncu tedna - 16.30 Domače novice - 16.45 Obvestila - 17.00 Kamen spotike - 17.45 Aktualno - 18.00 Čestitke poslušalcev in EP - 18.55 Zaključek programa.

Sobota, 10. septembra:

Prvi program
16.00 Obvestila - 16.30 Domače novice - 16.45 Sobotno popoldne z narodno zabavno glasbo - 18.00 Čestitke poslušalcev in EP - 18.55 Zaključek programa.

glasba - 16.00 Vrtljak želja in EP - 17.00 Studio ob 17.00 in glasba - 18.15 Jezikovni pogovori - 20.00 Četrtek večer domačih pesmi in napevov - 21.05 Literarni večer: Miško Kranjec: ob 80-letnici rojstva - 22.30 Večerna podoknica - 23.05 Literarni nočno: Angel Dumbaveanu - Pesmi - 00.05-4.30 Nočni program - glasba

Nedelja, 11. septembra:

Prvi program
11.00 Mi pa nismo se uklonili: Prešernova brigada, 5. del - 11.30 Obvestila - 12.00 Čestitke poslušalcev - 14.00 Nedeljska tema: Pred odhodom veslačev v Seul - 14.15 EP in zaključek programa

Ponedeljek, 12. septembra:

Prvi program
16.00 Obvestila - 16.30 Domače novice - 16.45 Obvestila - 17.00 Tema dneva: Novosti v prodajni birotehnik pri jeseniški Zarki - 17.50 Aktualno - 18.00 Čestitke poslušalcev in EP - 18.25 Športni pregled - 18.35 Minute za resno glasbo - 18.55 Pregled dogodkov

jutrišnjega dne in zaključek programa

Torek, 13. septembra:

Prvi program
16.00 Obvestila - 16.30 Domače novice - 16.45 Obvestila - 17.00 Tema dneva: Letošnji turistični obiski na Bledu - 17.45 Aktualno - 18.00 Čestitke poslušalcev in EP - 18.35 Novosti iz narodnozabavne glasbe - 18.55 Pregled dogodkov jutrišnjega dne in zaključek programa

Sreda, 14. septembra:

Prvi program
16.00 Obvestila - 16.30 Domače novice - 16.45 Obvestila - 17.00 Tema dneva: Gospodarjenje v kemični tovarni Podnart - 18.00 Čestitke poslušalcev in EP - 18.20 Gremo v Bohinj - 18.35 Vedno zelene melodije - 18.55 Pregled dogodkov jutrišnjega dne in zaključek programa

Četrtek, 15. septembra:

Prvi program
16.00 Obvestila - 16.30 Domače novice - 16.45 Obvestila - 17.00 Tema dneva: Novosti v prodajni birotehnik pri jeseniški Zarki - 17.50 Aktualno - 18.00 Čestitke poslušalcev in EP - 18.25 Športni pregled - 18.35 Minute za resno glasbo - 18.55 Pregled dogodkov

KINO

KRANJ CENTER

9. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA II ob 16., 18. in 20. uri, 10. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 11. septembra: amer. akcij. film ROJEN VOJAK ob 16., 18. in 20. uri, 12. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 13. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 14. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 15. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 16. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 17. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 18. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 19. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 20. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 21. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 22. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 23. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 24. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 25. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 26. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 27. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 28. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 29. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 30. septembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 1. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 2. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 3. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 4. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 5. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 6. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 7. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 8. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 9. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 10. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 11. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 12. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 13. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 14. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 15. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 16. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 17. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 18. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 19. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 20. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 21. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 22. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 23. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 24. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 25. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 26. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 27. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 28. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 29. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 30. oktobra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 1. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 2. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 3. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 4. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 5. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 6. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 7. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 8. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 9. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 10. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 11. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 12. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 13. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 14. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 15. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 16. novembra: amer. akcij. film AMERIŠKA NINJA 2 ob 16., 18. in 20. uri, 17. novembra:

ODMEVI

JEŽ

Delavci DO Gorenjska oblačila Kranj in posamezniki iz te sredine zagotovo ne bomo brali novinarjem, da poročajo o delu in dogajanjih v naši DO.

Vedli so bomo korektno in smo pripravljeni sodelovati, pojasniti stališča in ukrepe in posredovati podatke (seveda do poslovne tajnosti) na dogovorjen način.

V svobodo dela novinarja, kot javnega delavca, ki odgovorno delo po vesti svoje osebnosti in svoje hiše, ne posegamo.

Ni pa nam všeč in moramo reagirati, ko se o nas piše in javnosti posreduje informacije, ki pa niso točne in ustvarjajo izkrivljeno sliko o dogajanjih v našem kolektivu.

Članek, Nov delovni čas - slabši promet, objavljen v rubriki JEŽ, dne 26.8.1988, vašega glasila, vsebuje napačne podatke, ki preprosto niso resnični.

Ti so:

1. V naši prodajalni so že od 1.7.1988 zaposlene le 3 (tri) delavke - ne 4,
2. Delovni čas ni določen po nalogu »direkcije«, ki naj bi ga potem zbrale delavke v prodajalni, pač pa je predlog delovnega časobravnaval in sprejel DS na svoji seji,
3. Podatek, da je promet v zadnjem mesecu padel za 50 % ni točen.

Posledice takšnega pisanja so za naš kolektiv neugodne; se novinar zaveda povzročene škode?

Nič ne »tožimo« in tarnamo! Želimo le, da je informiranje javnosti v prihodnje na osnovi objektivnih in resničnih podatkov in informacij.

ASFALTA NI PA
TUDI VAŠKA
SLOGA JE NAČETA

Pojasnili k članku Asfalta ni pa tudi vaška sloga je načeta, objavljenem v Glasu, dne 30.8.1988.

V članku Asfalta ni pa tudi vaška sloga je načeta, objavljenem v Glasu, dne 30.8.1988, je dejansko stanje kljub avtorjevi navedbi »dva obraza topoljskega makadama« prikazano izkrivljeno, zato svoji plati makadamske medalje dodajam naslednje:

Cesta Selca - Topolje je bila zgrajena pred 25 leti. Ob izgradnji sprva ni bilo kanala ob cesti mimo moje hiše in kot posledico tega sem kmalu po izgradnji ceste imel v hiši poplavo. Zadevo smo v kratkem času sanirali tako, da je bil ob cesti zgrajen kanal, da je voda iz zgornjega dela vasi tekla po kanalu in ne meni v klet. V okviru priprav na vzdrževalna dela te ceste v letu 1986 je bilo prav zaradi tega pri meni doma s strani takratnega predsednika vaškega odbora Topolje Franca Pegama rečeno, da se na odseku pred mojo hišo cesta iz navedenega razloga ne bo nasipala. Ne glede na tako izjavo funkcionarja pa sem dne 10.10.1986 dobil pred hišo 20 cm debelo plast nasute gramoza in to tako, da je bil z gramozom zasut tudi omenjeni kanal, ki je obstajal in služil svojemu namenu cca 25 let. Tako sem bil gramoz prisiljen odstraniti, če sem hotel preprečiti ponovno poplavo v hiši. Z mojim ravnanjem se tisti, ki so nasuli cesto vključno s kanalom, niso strinjali in da bi se zadeva rešila tako, da novo stanje ne bi bilo slabše od obstoječega - trajajočega že cca 25 let, je bila na podlagi oglada

predstavnikov KS Selca, Geodetske uprave Šk. Loka, Cestne inšpekcije UIS za Gorenjsko in OSKIS Šk. Loka, sprejeta enotna ugotovitev, da je na tem odseku ceste nujno potreben oporni zid z ureditvijo odvodnjavanja z jaskom in propustom na zgornji strani moje hiše. S tem so se strinjali tudi na ogledu prisotni člani vaškega odbora Topolje, v tem smislu je bil tudi sprejet sklep na skupščini KS Selca. Vendar pa se člani vaškega odbora Topolje sprejetih sklepov ne držijo in tudi pri gradnji opornega zidu niso hoteli sodelovati, zdaj pa celo zatrjujejo, da sem izgradnjo opornega zidu izsilil in da je zgrajen za moje potrebe! Pri gradnji opornega zidu sem jaz skupaj s sinom delal najmanj 120 ur, razen tega pa sem imel za najmanj 60 ur težkega fizičnega dela, ko sem moral odvažati s cestišča pesek, ki je bil v nasprotju s sklepom KS Selca nasut na cesti pred hišo, kot že omenjeno dne 10.10.1986, nato pa ponovno dne 4.12.1986 in spet dne 5.5.1988, da sem preprečil morebitno ponovno poplavo v kleti, pri čemer v nobenem od teh primerov ni šlo za fini nasip cestarjev. Makadam, ki je zdaj pred mojo hišo v dolžini 36 m, nisem ne skopal niti prekopal. Če so posamezniki v vaškem odboru Topolje odločili, da na predmetnem odseku ne bo asfalta, je jasno da na začetku in koncu makadama teren neizenačen. Do asfalta je stopnja. Le-ta pa se na spodnjem delu poglablja zaradi vode, ki ob nalihvi odnaša pesek s seboj. Na obeh straneh pa se poglablja zaradi vožnje po cesti, posebej s težkimi tovornjaki, ki podnevi in ponoči (!) vozijo les na žago (gater) in z žage, ki je pri predsedniku odbora za gradnjo ceste Francu Pegamu, Topolje 9.

Zdaj pa naj bralci sami presodijo, kdo »močno ogroža kombi, ki vozi delavce in šolarje v dolino in sploh ovira promet«.

Franc Vrhunc,
Topolje 4.

KOLIKO ČASA ŠE
BLA, BLA...

Dalj časa sem se odločal, ali naj vzamem v roke pero in napišem svoje mnenje o razpravah, ki se vrste na sejah predsedstva SFRJ, v zvezi komunistov, sindikatu itd. Prebiral sem razne govore naših vodilnih politikov v časopisih, vendar se vedno samo »moral bi«, »zadnji čas je že«, nekateri se obnašajo neodgovorno itd. Kdo so ti nekateri, kdo se obnaša neodgovorno pa ostaja anonimno.

Na zasedanjih raznih, največkrat zveznih teles, opazam kar tekmovalnost, kdo bo pokazal več napak, kdo bo pokazal več neimenovanih sovražnikov, zaviralcev razvoja naše družbe. Sam govornik pa se ne čuti prav nič krivega za sedanje stanje, ki ga sam opisuje in je na krmlu države ali politike že vsa leta, ko ta voz drvi v propad. Prav tako pa je katastrofa, saj po tej poti ni mogoče spremeniti dogajanj, ki nas peljejo v gospodarsko in politično odvisnost. Te razprave ne kažejo stopnje demokratizacije, kot bi jo govorci večkrat radi imenovali, to je politična nezrelost posameznih razpravljalcev.

Sklicevanje, da je vsega kriva ustava, je samo zaplavljanje časa. Res nam sedanja ne more biti v ponos, vendar nam tudi nova brez dela ne bo dala blagostanja. Nikjer v sedanjih ustavi nismem zasledil, da je prepovedano delati, da za napake ni treba odgovarjati, da je za vodilno mesto dober vsakdo, ki zna veliko govoriti itd. Kako, da imamo pri taki ustavi tudi dobre TOZD in DO. Te organizacije vedo, da je organizacija dela osnova vsega in da delavci dobre zamisli znajo prenesti v produkte, ki jih trg potrebuje in vrednoti. Vedo, da le delo ustvarja novo vrednost in daje kruh. Prav zato mislim, da bi lahko razprave nakazale konkretna dela in od odgovornih zahteve, da se sklepi uresničijo.

Že sedanja zakonodaja zahteva, da morajo TOZD in DO, ki slabo poslujejo napraviti sanacijske programe. Te tudi v večini formalno napravijo. Vse kaže, da se programi v bankah in drugih mestih merijo po obsegu in ne po kvaliteti, krediti so tu in ko se ti potrošijo se napravi nov program itd. Ni nobene odgovornosti za tvorce teh programov. Ali res ni mogoče zahtevati od vseh TOZD in DO, ki slabo poslujejo, da napravijo sanacijske programe, ki bi te organizacije pripeljali iz izgub. Mislim, da se to lahko zahteva brez spremembe ustave in zakonov. Tudi roki za ta dela so predpisani. Vodilni ekipi v TOZD in DO, ki bi takega programa ne napravila, bi morali delavci pokazati vrata. Seveda pa je program, ki nima kontrole pri izvedbi, lahko napravi, vodilna ekipa, ki programa ne izvede, bi morala odstopiti in dati mesto sposobnejšim. Nujno je uvesti večjo odgovornost in tudi materialno. Sanacijske ekipe bi morale v času sanacije prejemati akontirane osebnih dohodke in ne osebnih dohodke v celoti, kot se dogaja sedaj, ne glede ali se s sanacijo uspeši ali ne. Del osebnega dohodka bi morala sanacijska ekipa vlagati v TOZD oz. DO, katere sanator je. Ta del dohodka bi se izplačal šele, ko se pokaže, da je sanacija uspela, seveda se

mora vložiti osebni dohodek realizirati in obrestovati.

Verjetno bi s takimi in drugimi podobnimi ukrepi prišli do zdravih personalnih sprememb, slabi vodstveni kadri bi morali zapustiti organizacije, dali bi možnost zaposlitve sposobnejšemu kadru. Ker pa vsa krivda slabega gospodarjenja le ni samo v TOZD in DO, ampak tudi in to še v veliki meri v naši nadjednji, bi taki ukrepi posegli tudi v te vrste. Sanatorji bi zahtevali, da se odpravijo ovire za normalno delo. Verjetno se tudi zaradi tega nič ne dogaja, le govori - bla - bla. Prav gotovo bi bil večji pritisk na zbornico, na zbor združenega dela v občini in republikah, ti pa dalje in tako bi se pričel odvijati klopčič, ki je še danes sila zavozlan. Pričela bi se kadrovska prenova in kaj hitro bi odpadle kadrovske kuhinje.

Dolgo resnično ne bo več moč delati po starih poteh, gorenjska je bilo dosti. Če ne bo resnih posegov bo lonec prekipel, izbruh pa odnesel vse, ki danes zavirajo razvoj - drugega ne preostane.

Andrej Babič

V POL URE VIŠJA
CENA ZA 5000 DIN

V Merkurjevi GRABINKI na Primorskem, dne 29.8.1988, je ob 17.30 uri kolegica kupila »barvna« stikala po ceni 2980 din. Ob tej ceni se je razveselila, saj je bila stara cena.

Ker je vedela, da tudi sama kupujem takšna stikala, se je takoj pripeljala k meni, mi pokazala račun in povedala, kje je kupila. Ob 18.20 uri sem bila v Grabinki in verjeli ali ne, stikalo je imelo novo ceno - 8240 din. Trгоvec je bil isti kot pri kolegici in seveda sem pogledala na tablico s primkom in to je bil trgovec Planinc. Ob tem se sprašujem, kako lahko trgovec popravi ceno od 17.30 ure do 18.20 ure zvečer kar sam in to za celih 5000 din.

Marija Lovšin

SREČANJE NA
PLANINI
USKOVNICI

Tradicionalno šesto srečanje borcev Jeseniško-bohinjskega odreda, Gradnikove in Prešernove brigade, borcev drugih enot in mladine, krajanov in planincev na Uskovnici pri koči, ki je poimenovana leta 1982

Gabrijel Divjak

gorenjski tisk p.o.
Moše Pijadeja 1, p.p. 81
64000 Kranj, Jugoslavija

objavlja prosta dela in naloge

NOČNO VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE I.

Pogoji:

—IV. stopnja izobrazbe smeri mehanik ali strojnik in 4 leta delovnih izkušenj

Delo je enozmenskno - samo v nočni izmeni, združujemo ga za nedoločen čas z dvomesečnim poskusnim delom.

ČIŠČENJE IN UREJANJE OKOLICE

Pogoji:

—dokončana osnovna šola

Delo je enozmenskno in ga združujemo za nedoločen čas z enomesečnim poskusnim delom.

Prijave z dokazili o izpolnjevanju pogojev sprejema kadrovska služba delovne organizacije 8 dni po objavi.

IZ ZGODOVINE

NOB

Ivan Jan (28)

Delovati so začeli tudi belogardistični organizatorji

Poleg zadnjih opisanih »raztrgancev«, ki so bili pod neposrednim poveljstvom policije, oz. gestapa, so se v hudih poletnih dneh 1942, ko je bilo gorenjsko partizanstvo že zelo zdesetkano, začeli pojavljati tudi organizatorji narodnoizdajalskega belogardizma. Vendar so bili tudi ti načeloma povezani z okupatorji. Predvsem s SS-generalom Rösenerjem in od pomladi 1942. dalje še posebej z izjemno zvitim vodjem gorenjskega gestapa Hauptsturmführerjem Helmutom Rozumekom (njegovo ime je doslej pisano na različne načine, a je pravilno tako, kot je tu, saj se je sam - z modrim svinčnikom - podpisoval tako).

Zdaj, ko je silovita nemška ofenziva zadajala partizanom hude udarce in izgube, so ti gorenjski bogataši in meščanski, predvsem klerikalni veljaki, hoteli tudi zase iztržiti čim več. Nič zato, če s pomočjo okupatorjev, samo da bi dokončno uničili partizanstvo in NOG. Vendar pa so bili - vezani tudi na osrednje buržoazno vodstvo v Ljubljani, kjer sta bila tudi dr. Albin Šmajd (prej advokat v Radovljici) in kranjski dekan Matija Škerbec. Tako, kakor osrednje vodstvo v Ljubljanski pokrajini, ki je bila pod Italijani, so tudi oni hoteli ustanovljati svoje, samostojne gorenjske belogardistične oddelke, ki bi z orožjem nastopili proti partizanom.

Vendar pa nemški okupacijski voditelji, ki so imeli na Gorenjskem številne in močne obožene oddelke, tem belogardističnim snovalcem niso puščali nobene samostojnosti! Bili so

prepričani, da bodo ostanke uporniških partizanov uničili sami in tako vsaj to leto pokrajino pripravili za priključitev k Hitlerjevemu rajhu. Tako je tem gorenjskim protipartizanskim voditeljem še naprej ostala le nizkotna vloga okupatorjevih in gestapovskih sodelavcev in s tem narodnih izdajalcev. Vseskozi pa so ti organizatorji »sedeli na dveh stolihi: na okupatorjem, ki je imel sedež na Bledu, in na onem, ki je bil v Ljubljani. Zato so bili tudi nevarni.

Okupatorjevi oblastniki so že takoj računali na take ljudi, zato so jih tudi precej pustili doma in jih niso izgnali. Vodilni človek je bil veleposestnik Janez Brodar, klerikalni politik iz Hraštja pri Kranju, prejšnji klerikalni župan; Anton Umnik iz Šenčurja, Janez Ovsenik iz Predoselj, Valentin Markež z Jesenic, Janez Majersič iz Tržiča ter taki Brodarjevi sodelavci, ki so bili Alojz Perne s Povelj, nekateri v Škofji Loki ter vrsta drugih. Zelo vplivni pa so bili graščak Rado Hribar s Strmola ter brata Vitko in Lojze Mejač, veletrgovca iz Komende in njun krog. Vojaški poveljnik pa naj bi bil popularni veteranar dr. Vinko Bedenk iz Kranja, ki je bil neposredno v zvezi z vojnimi zločincem SS-generalom Rösenerjem. Njihovo prvo vidnejše delo je bilo razbitje mlade Kravške čete v avgustu 1942, nato pa še druga uničevalna dejanja, vsa pa v povezavi z gestapom.

Prihodnjič: Izgube 9. septembra 1942 na Lipniški planini

je, tekstil, termos posode in kolesa za dvesto yuanov. Pred najcenejšim, in kot je kasnejša študija pokazala, tudi najbolj gnilih mestnim hotelom, so nas zložili. V Qiniabagu sem zalegal v kasarniško spalnico skupaj s tridesetimi »pakiji«. Zjutraj na sekundu se je v vsej svoji čistosti in globini prikazal smisel kitajske agrarne reforme na področju gnojil. Skupno stranišče za 15 do 20 glav je bilo pregrajeno s 35-centimetorskimi stenami, p oslušali smo napenjanje in prdenje drug drugega, skušali čimprej oddati balast ter pobegniti iz smradu. Iztrebki so, ko so padli v luknjo, počasi odpolzeli po ozkem poševnem kanalčku ven na prosto za zadnjo steno, od koder so jih z lopatami naložili in odpeljali na polja. Ko se je kidalo, je bilo srti precej nevarno. Da bi čim bolj počistili vse skupaj, so z lopatami skoraj pobezali po anusu, ki se je ravno takrat svetil nad kakšno luknjo.

Ko je človek razočaran nad Kašgarjem, ko mu je odvzel vsaka prsta štirioglad, brezdušna stavba, ko mu gre na jetra podaljševanje viz pri kockastih oficirskih obrazih, je treba čakati. Čakati nedeljo. Kajti nedelja je že stoletja semanj dan.

Nedeljski bazar je cingljanje osličkov v zgodnjem svežem septembrskem jutru. Ujguri v gangstrskih čepicah jih neusmiljeno bičajo. Vse zelo časi drvi, vse hiti, vse se gnete, vse se steka na bazar, ki je brez konkurenta na celem srednjeazijskem prostoru.

Sicer nepregosto naseljeno mesto je na glavnem bazarskem torišču podobno pakistansko-indijskim terminjakom a la Rawalpindi oz. stari Delhi. Paprike, jajčevci, krompir, milijoni rezan-

cev, mesnate sinkiangške lubenice, orehasto grozdje, stari in novi bicikli, odbite kozje glave, les za kurjavo, kotli, ujgurska pokrivala od navadnih čepic do debelih kučm iz-risovega krzna, konji, kosmatinaste kamele, koze, ovce, izrezljani noži Tadžikov, komadi za konje, preproge polne puščaškega duha. Kovači tolčejo po nakovalih in poganjajo mehove, kot industrijska revolucija bila 1000 let naprej. Kako sem te našel Kašgar?

Na bazar prihajajo peš, z oslovskimi vpregami, z luno in soncem, s konji, s kamelami, z ostrimi bodali. Med kričanje trgovcev, rjovenje kamel, trzajoče rezgetanje norih konj se sili še politična šola po zvočnikih. Je politično sranje po zvočnikih škatalah machiavelijevska smer k asimilaciji kitajskih manjšin? Neonacizem vzhodnih Arijev?

Iz Qiniabga sem se po dveh jutranjih straniščnih seansah preselil v Seman Hotel. Vanj vodi partiska turistična agencija CITS organizirane turiste po 100 dolarjev na dan. Imajo tudi sobe v stilu razkošja kitajskega metalurškega delavca. V tem primeru je to 5 dolarjev za dvoposteljno sobo. Delil sem jo s pesnikom iz Lahoreja, ki je v svoji pesniški zabodi prišel prodajati pakistanske plastične rute mladim Ujgurkam. Rute so bile nezadržan modni hit v vročem kašgarskem poletju 1987. Yusufi mi je en večer bral svojo Urdu poezijo, jo prevajal v angleščino in igral srečnega pesnika. Kot pravi umetnik je na Kitajskem preveril koristnost Zia Ul Haqove prohibicije in kupil pločevinko piva iz Guangzhoua. Petindvajset let ni vedel, kaj je alkohol in trije deciliri hmeljevega soka so ga pesniško odrolali. Potem sem ga vsak

večer videl otožno razmišljajočega ob dveh do treh zlatorajavih pločevinkah.

Ni bil edini in Oasis Cafe, kjer se je inspiriral, je novonastali nostalgčni spomin na dekadentne čase oaze Kašgar.

V prvih desetletjih dvajsetega stoletja je bil Sinkiang jabolko spora med Britanci in Rusi. »Velika igra« je nastala zaradi strateškega ekonomskih razlogov. Britanci so že imeli Indijo in so vedeli, da so indijski trgovski železnice čez himalajske prehode hodili v Kašgar, ki je bil prava Meka prodajanja in kupovanja. Ker je bila Rusija tako nevarno blizu, so Britanci že videli ogrožene svoje ekonomske interese. 1908 so v Kašgarju postavili konzulat. Takrat je mestu dejansko vladala tajna policija in ruski svetovalci. Ostali tujci so bili britanski konzul z ženo, junjih petnajst varnostnikov iz pakistanske Hunze in dva švedska misijonarja.

Banketi so bili v polnem razcvetu in znani po svoji morilski nenavadnosti. Bili so namreč pogosto prizorišče skrivnostnih umorov. Vsi povabljeni so obvezno prišli z močnim varnostnim spremstvom. Povsod so bile jasno vidne puške in sablje. Celotnatarjari so imeli za pasove elegantno skrite »mauserice«.

A v »veliki igri« so zmagali tisti, ki skorajda niso niti igrali - Kitajci. Le ti so Kašgarju hitro vzeli njegovo fatamorgansko puščaško mistiko. Porušili so - kdo ve zakaj - mestni zid in na glavni ulici postavili ogromen spomenik Mao Ze Dongu - Kitajcu, ki Kašgarja še videl ni...

(se nadaljuje)

Duško Dudič

MED PESKOM IN
SNEGOM 4

Popotovanje na najpočasnejši možni način iz Pakistana preko puščave Takla-makan na streho sveta - Tibet

Da ne bi bil kdo kljub vsemu v Kašgarju preveč razočaran, pripominjam, da se je v socialističnem Kašgarju precej orientiral in karavanškega šarma stopilo. Vendar ezoterične vibracije migotajo tudi med indoktriniranimi zvočniki nedeljskega bazarja. Ja, pekinški komunisti so izoblikovali rafinirano fin - de - siecle manjšinsko politiko, ki si jo je zelo težko zamisliti v SFRJ. Kaj bi Albanci iz Peči menili, ko bi na njihovi tržnici predvajali slovenske polke tipa natur-oberkreiner, prekinjene s citati s sej CK, RK SZDL, OOS, ZSMJ, KS, RK, AFŽ...? Albanci bi morda naredili revolucijo. Ujguri so to tudi poskusili, pa so jih Kitajci tako mesarsko zabili, da zdaj enostavno spregledajo vse, kar je kitajskega. Do sporadičnih hojladrijadrajšijev še prihaja, a revolucija...

V soboto, srečni noči, kakšna ena ura po polniči je bila, sem zagrebel v eno izmed mest mojih sanj. Na busu so bili sami pakistanski švercerji, ki v Kašgarju nabavljajo poceni porcelan, kalkulator-



Posebna vročica, nekakšen nemir prevzame gospodinjne jeseni. Pravzaprav že prej. Lahko rečem, da se začne že s prvim sadjem, že s češnjami, posebno še, če so te pri hiši, se stopnjuje z marelicami, ko se gospodinja ne more upreti, da jih ne bi shranila v skrinjo vsaj za nekaj obrokov mareličnih cmokov in da ne bi skuhalo vsaj nekaj kozarčkov domače marelične marmelade za svoje sladokusce. No, potem je malo miru, a samo do prvih paprik, ki se pojavijo na trgu. Od tedaj nemir ne pojenja. Za zimo je treba vložiti vsaj deset kozarcev paprik, debele bosanske slive, ki se kar cede od sladkorja, vabijo h kuhanju marmelade... In brez kumaric v kislu tudi ne bodo to zimo, pa nekaj steklenic malinovca bo tudi treba pripraviti...

Kuhinja se spremeni v nekakšen laboratorij, polna je kozarcev, steklenic, velikih posod, svežih prtičev, vse puhti od vročine, sopare in kot pri peki potice in krofov gospodinja takrat ne trpi ob sebi nikogar. Najraje bi kuhinjo kar zaklenila...

Žal sodobna stanovanja nimajo velikih, hladnih in vlažnih kleti, kot na deželi. To je tudi eden od razlogov, da si ne moremo pripraviti velikih zalog. Vendar, če smo malo iznajdljivi in pritrdimo na steno kakšno polico, zadostuje za shrambo kar precejšnjih zalog že manjši nekurjen prostor. Veliko pa nam odvrne tudi zamrzovalna skrinja ali omara. Če imamo v njej poleg mesa in ostalega prostora vsaj za nekaj vrečk jušne zelenjave, nam bo že veliko odvrnilo. In prav zato, ker je skrinja hitro premajhna, vložimo čim več sadja in zelenjave v kozarce, v sol, kis, sladkor.

Prav vsega o vlaganju vam na teh štirih straneh ne bomo mogli napisati, nekaj pa le. Le veselo na delo!

D. Dolenc

SPLOŠNO O ZAMRZOVANJU

Zamrzovanje živil je trenutno v gospodinjstvu najsodobnejši in najuspešnejši način konzerviranja, saj ohranijo tudi visok odstotek svoje biološke vrednosti, nam pa vzamejo najmanj časa, energije in dodatkov. Tako konzervirana živila so po videzu, aromi in okusu najbolj podobna svežim.

Za zamrzovanje izbirajmo živila, ki so za to primerna in dobro prenašajo nizke temperature. Vedno izbirajmo le živila najboljše kvalitete. Zamrzujemo vedno le popolnoma sveža živila. Sadje naj bo dobro zrelo. Zelenjava, ki jo spravimo v zamrzovalnik, mora biti oprana, poljubno rezana, blanširana (nekaj minut jo prevremo v vreli vodi), na hitro ohlajena in osušena (zbrisana). Sadje naj bo glede na vrsto skrbno očiščeno, oprano, rezano, prelito s sladkorno raztopino ali posuto s sladkorjem.

Vsak zavitek, vsako posodico, natančno označimo, zapišimo tudi datum.

Kumare za dušenje

Kumarice za vlaganje v kis bomo po letošnji suši bolj malo pridelali, sem in tja pa nam bo ostalo nekaj zrelih, ki jih bomo za zimo ohranili z zamrzovanjem in uporabili za kumarinok omako.

3 kg kumar, očiščenih, opranih in rezanih, 5 kobulov kopra, nekaj koprovega zelenja, (za 5 obrokov po približno 1 liter).

Oprane in odcejene kumare olupimo in jih po dolgem prerežemo na četrtine. Z žlico izdolbimo seme in mehki del okoli semena. Tako očiščene kumare zrežemo na 2 cm dolge koščke, lahko tudi manjše. Zavremo 5 litrov vode in v njej postopoma kumare blanširamo po dve minuti. Blanširane odcedimo in jih oblijemo z zelo mrzlo vodo, da se hitro ohladi. Na kratko blanširamo tudi koprove kobule, nežnega zelenja pa ne. To samo operemo in s prtičem obrišemo. V doze ali vrečke vložimo kumare, kobule in zelenje. Zapremo in zamrzujemo.

Zamrznjene kumare poljubno pripravimo po že znanih receptih za prikuho, kumare s smetano, kumare s krompirjem itd. Za dušenje damo na masčobo kar neodtajane.

Kumare za solate

4 do 5 lepih, velikih in mladih kumar, šopki kopra za pet obrokov po približno 3/4 litra.

Kumare operemo, obrišemo in naribamo na ne pretanke rezine. Lahko jih olupimo, lahko pa sem in tja lupino tudi pustimo. Operemo koper in zelenje posmukamo z debelejših vejic. Osušimo v prtiču. Kumarinčne rezine tesno vložimo v plastične posodice ali vrečke. Dodamo po malo koprovega zelenja. Posodice zapremo, iz vrečk iztisnemo zrak in jih zavarimo. Zamrzujemo. Tako zamrznjene kumare

Zamrznjene kumare pripravimo za solato takole: s prsti ali z valjarjem zdrobimo zmrznjen koper. Kumare zvrnemo v skledo in polijemo z mlačnim solatnim prelivom (kis, olje, sol, poper po okusu). Medtem ko se kumare odtaljujejo in vrened tudi marinirajo, jih večkrat s skledo vred potresemo, da se premešajo. Proti koncu primešamo koper.

Zamrznjeni paradižniki

3 kg dobro zrelih in zdravih paradižnikov.

Opranim paradižnikom potrgamo peclje, nato jih za nekaj trenutkov potopimo v vrelo vodo. Iz kroga dvignjene malo ohladimo, olupimo, razpolovimo in z žlico odstranimo seme in tekočino okrog njega. Paradižnike nato zrežemo na četrtine ali še na manjše koščke. Tesno jih vložimo v plastične posodice ali vrečke. Iz vrečk zrak iztisnemo, posodice zapremo.

Ce pa imamo na vrtu veliko drobnih paradižnikov, in smo vajeni, da v govejo juho damo tudi zrele paradižnike, le-te zamrzujemo kar cele v vrečki. Le operimo jih prej, dodobra osušimo, damo v vrečko in potem po potrebi posamezne jemljemo ven, za vsako kuho juhe posebej.



Zamrznjene gobe

Predvsem zamrzujemo jurčke, lahko pa zamrzujemo vse vrste naših užitnih gob. To naj pa bodo le sveže nabrane mlade gobe.

Skrbno očiščenim odstranimo bete, zamrzujemo le klobuke. Le čisto majhne gobe konzerviramo cele. Večje klobuke razrežemo na polovice ali na četrtine ali na 3 do 5 mm debele lističe. Na cedilu jih operemo, blanširamo 3 do 4 minute, ohladimo pod tekočo vodo, dobro odcedimo in takoj embaliramo.

Zamrznjene in odtaljene gobe so lažje prebavljive kot sveže. Iz ostankov pri pripravljanju za zamrzovanje (beti) takoj pripravimo svežo jed ali pa jih narežemo na 2 do 4 mm debele lističe in posušimo. Uporabljamo jih za samostojne jedi ali kot dodatek raznim jedem za izboljšanje okusa.

Slive za cmoke

Čvrste slive poznih sort do suhega zberemo in jim potrgamo peclje. Tam, kjer so bili peclji, zarežemo z ostrim, koničastim nožem 1 cm dolgo zarezo. Koščice predvidno iztisnemo in jih nadomestimo kocko sladkorja. Potem zložimo slive v posodo, v kateri jih bomo zamrznili. Paziti moramo, da so zložene z odprtino navzgor. Eno plast ločimo od druge s plastjo aluminijaste folije. Sačje kar se da hitro zamrznemo.

Pozneje vzamemo iz posode toliko sliv, kolikor jih trenutno potrebujemo, posodo pa hitro zopet zapremo in vrnemo v zamrzovalnik.

Sveža rabarbara

Mlada nežna stebila očistimo, umijemo, dobro odcedimo in narežemo na 2 cm debele koščke. Zložimo jih v posode ali vrečke, neprodušno zapremo in zamrznemo.

Tako zamrznjeno rabarbaro kasneje uporabimo za pripravo peciva. Še neodtajane koščke zložimo na listnato ali krhko testo, ne pa na kvašeno testo. Rabarbaro sladkamo šele potem, ko je že pečena in tekne enako dobro kot sveža.

Sladke maline

Za 5 posod po pol litra potrebujemo 2 kg malin in 400 g sladkorja v prahu.

Velike trde sadeže na hitro operemo (če smo jih nabirali sami, lahko pranje tudi opustimo) in skrbno preberemo. Razprostremo jih po krep papirju in počakamo, da se dobro osuše. Sladkor v prahu stremo v veliko posodo (lahko kar na pekač), dodamo maline in potresemo, tako da so maline z vseh strani enakomerno posute s sladkorjem. Potem sadeže razdelimo v posode in če nam je ostalo še kaj sladkorja, ga posujemo povrh. Posode zapremo in sadje zamrznemo.

Pred uporabo pretresemo maline v drugo posodo in jih pokrite postavimo v hladilnik. Po 4 do 5 urah bodo odtajane in jih bomo lahko uporabili kot sveže. Za vročo malinovo omako pa bomo zamrznjene sadeže dali v sladkorni sirup in jih v njem odtajali.

Podobno zamrzujemo tudi borovnice, robidnice in rdeče jagode.

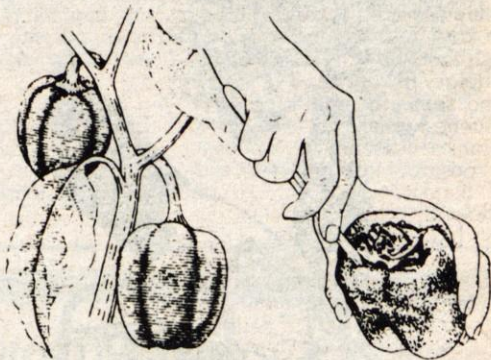
Blitva, mlada špinača

Blitvo ali špinačo natrgamo, operemo, prevremo v kropu, odcedimo, ohladimo z mrzlo vodo, še enkrat odcedimo, sesekljamo ali zmeljemo v mikserju ali na mesoreznici, napolnimo z njo vrečke ali posodice in zamrznemo. Zamrznjeno mlado špinačo ali blitvo dušimo v maslu in vodi, na čim manjši temperaturi, dokler se ne odtaja. Najboljša je, če jo pripravimo s smetano, posolimo in dodamo malo muškata in popra.

Popečene paprike

Ozko, dolgo in mesnato rdečo in zeleno papriko operemo, prirežemo peclje, semenje pa pustimo v njej. Osušeno papriko opečemo na ognju (naložimo jo na žar, pravi ali električni, in obračamo, ali pa jo obračamo kar na plinu), da se opeče kožica. Popečene paprike predenemo v pekač, da se ohladi in spuste sok. Papriko potem olupimo, odstranimo ji ožgano kožico in denemo v plastične posodice. Ker se je ohlajena kar precej stisnila, porabimo manj prostora. V vsako posodico ulijemo tudi nekaj soka, ki se je natekel v pekaču. Posodice neprodušno zapremo in damo v zamrzovalnik.

Ko si sredi zime zaželimo pečenih paprik, jih vzamemo iz zamrzovalnika, pustimo, da se odtale, damo v večjo plastično ali kovinsko posodo s pokrovom, in mariniramo; prelijemo jo s kisom, oljem (najboljše je olivno), osolimo, in potresemo z obilico naseljanega peteršilja in česna. V tej marinadi naj bodo paprike vsaj en dan, da se dodobra prepoje. Še boljše pa so, če jih tako pustimo ves teden. Vsak dan so boljše!



Ohrovt

Za 5 posod po 3/4 litra potrebujemo 3 kg ohrovt.

Ohrovt pobereemo z vrta šele po prvem mrazu. Kodraste liste potrgamo s stržena in jih večkrat operemo v veliki količini vode, dokler niso popolnoma čisti. Potem zavremo na močnem ognju približno 5 litrov vode in v njej blanširamo ohrovt. Naenkrat ga damo v vodo samo toliko, da je ves prekrit. Po 5 minutah ga s penovko pobereemo, damo v cedilo in splakujemo z mrzlo vodo tako dolgo, da se popolnoma ohladi. Potem ga dobro odcedimo, razprostremo po čistih krpah in pustimo, da se osuši. Suhega zložimo v posode in pazimo, da vmes ni zračnih mehurčkov. Po želji ga lahko prej drobno narežemo. Posode dobro zapremo in zamrznemo.

Zamrznjen ohrovt damo v juho, v kateri se kuha slanina, suho meso ali klobase in pustimo skupaj vreti še 30 minut. Po želji lahko zgostimo z ovsenimi kosmiči. Zraven pa ponudimo slan pečen krompir.

Brstični ohrovt

Za 5 posod po 1 liter potrebujemo 3 kg brstičnega ohrovtu.

Majhnim zaprtim glavicam brstičnega ohrovtu porežemo kocene in potrgamo uvele lističe. Zavremo približno 5 litrov vode. Količino brstičnega ohrovtu na tri dele in drugega za drugim počasi kuhamo v vreli vodi 2 minuti, potem ga ohladimo pod tekočo mrzlo vodo, da je mlačen. Potem ga razprostremo po čistih kuhinjskih krpah, da se osuši. Suhega damo v posode, pazimo, da vmes ni zraka, neprodušno zapremo in zamrznemo.

Zamrznjen brstični ohrovt odtajamo tako, da ga damo v posodo z nekoliko vode in surovega masla in dušimo na zmernem ognju. Dodamo malo soli, popra in nastrganega muškatnega oreščka. Po 30 minutah je brstični ohrovt pripravljen. Dodamo mu rdeče korenje in dobimo imenitno mešano zelenjavno prilogo.



Bučke

Bučke se nam tudi surove lahko ohranijo daleč v jesen, če jih hranimo v hladni, suhi kleti. A prerade začno gniti, zato jih najdlje ohranimo z zamrzovanjem.

Če imamo v skrinji dovolj prostora, shranimo bučke kar v kockah. Bučke olupimo, očistimo peščeveje in mehko sredico, narežemo na kocke, na hitrcblansiramo, ohladimo, stresemo kocke v vrečke, zapremo in denemo v skrinjo. Skupaj jih pakiramo toliko, kolikor jih rabimo za eno uporabo.

Če pa nam manjka prostora, bučke kar zdušimo, da iz njih izpari vsa tekočina in denemo v plastične posodice za enkratno uporabo.



Korenje pripravimo tudi za v skrinjo

Rdeči korenček lahko denemo v skrinjo že v začetku, ko ga redčimo. Dobro ga operemo, okrtamo, če je potrebno tudi malce ostrgamo, narežemo na kocke ali kolobarje, blanširamo, dobro odcedimo in osušimo ter zapakiramo v vrečke.

Jušna zelenjava v skrinji

Za juhe, rižote, zelenjavne omake pripravimo vso zelenjavo, kar jo je tisti trenutek na vrtu: kolerabice, korenje, peteršilj, zelena, cvetača, por in podobno. Zelenjavo dobro očistimo, narežemo na kocke, cvetačo razdelimo na cvetke, dodamo v vsako vrečko še droben paradižnik in imamo pripravljeno zelenjavo za enkratno uporabo.

Fižol v zrnju, mlad grah

3 kg fižola v zrnju, 5 šopkov šatraja.

Na fižolovkah nam jeseni ostane fižol, ki je že dovolj zrel, ni pa še suh. Tega lahko zamrznemo in ga uporabimo kasneje. Sveža fižolova zrna izluščimo iz strokov, prevremo 2 minuti v vreli vodi, nato jih splakujemo z mrzlo vodo, da se ohladi. Posušimo na sveži krpi. Nato ga damo v plastične posode, na vrh vsake pa šopek šatraja. Dobro zapremo in zamrznemo.

Pred uporabo damo zamrznjen fižol skupaj s šatrajem v slano vrelo vodo, kjer ga odtajamo, zavremo in kuhamo 20 minut. Odcejenega lahko pripravimo na maslu in potresemo s peteršiljem. Lahko pa ga dušimo s slanino in malo vode.

Enako pripravimo mlad grah, le da damo na vsako posodico graha šopek peteršilja. Po grahu posipamo samo nežne lističe peteršilja.

Če želimo pripraviti grah v solati, ga odtajamo v marinadi. Lahko pa zamrznjenega damo v malo vode in masla in tako dušimo približno 5 minut. Zamrznjen peteršilj med prsti zdrobimo in tik pred serviranjem potresemo po grahu.

KONZERVIRANJE S SOLJO

S soljo konzerviramo predvsem dišavna zelišča in korenčnice, razno zelenjavo in mešanice, ki jih rabimo kot začimbe. V soli konzervirana zelenjava pride kot samostojna jed bolj malo v poštev. Vedno pa je to poceni in precej razširjen način shranjevanja zelenjave za zimo.

Zelenjava, korenčje ali dišavnice morajo biti zrele, zdrave in sveže. Preden pa zelenjavo režemo, meljemo itd., jo dodobra operemo in skrbno osušimo. Osušena zelenjava bolje izkoristi sol in je manj potrebujemo.

Večino rastlin, ki jih konzerviramo v soli, zelo drobno sesekljamo ali zmeljemo, da so, ko jih potrebujemo, neposredno uporabne.

Pri odmerjanju soli bodimo natančni. Stehtajmo zelenjavo in nato še sol. Dolgoletne izkušnje so pokazale, da je na 1 kg mase dovolj 10 do 15 dkg soli. Preveč soli otrdi rastlinske celice, ker iz njih izsrka vlago.

Solimo na tri načine. Zrezano zelenjavo solimo in pustimo nekaj ur. Pred vlaganjem jo rahlo zmešamo. Sok porabimo za juhe, omake ali ga pasteriziramo v kozarcih ali steklenicah.

Zelenjavo pa solimo tudi sproti, po plasteh, ko jo vlagamo. Navadno jo prej prevremo in ohladimo.

Pripravnije je pri mešanicah posamezne zelenjave posebej soliti in že slane zmešati. To nam daje možnost, da lahko medsebojno razmerje pri posameznih shrankih spreminjamo po okusu in želji.

Pri vlaganju s soljo ni treba naenkrat napolniti vse posode, lahko dodajamo. Površina pa mora biti pokrita s slanico.

Polne posode zavežemo s celofanom ali pargamentom, lahko tudi zalijemo s parafinom. Hranimo na hladnem, v temnem prostoru.

Navajamo nekaj receptov vložene zelenjave v soli, vrste zelenjave in dišavnic pa lahko shranjujete tudi po lastni izbiri in okusu.

Domača »vegeta«

400 g zelene, 400 g čebule, 200 g svežega paradižnika, 200 g peteršilja, 100 g bazilike, 100 g korenja, 500 g soli.

Zmes dišavnic in zelenjave, ki jo konzerviramo sami na preprost način s soljo, bomo uporabljali pozimi za izboljšanje juh, omak, rižot, itd. Odlično nadomestijo jušno kocko, torej je to nekakšna domača »vegeta«.

Zdravo, oprano zelenjavo in zelišča na drobno nasekljamo, damo v skledo in dobro razmešamo s soljo. Nadevamo v kozarčke, tesno pokrijemo in hranimo na zračnem temnem mestu. Ohrani se nam celo zimo. Ko jed začnimo s takimi dišavnicami, pazimo, da jedi ne presolimo. Upoštevati moramo, da so dišavnice precej slane.

Dišavnice ohranimo za zimo

Naberemo lepo mlado zelenje dišavnih rastlin (majaron, koper, krebujico, meto, šatraj, itd.). Vsako posebej ali mešano zrežemo na mesoreznici. Na 1 kg zelišč dodamo 15 dkg soli in dobro premešamo, pretresemo v kozarce ali v lončene lonce in le-te tesno zavežemo. Paziti pa moramo, da ne bomo z uporabo teh dišavnic jedi presolili.

Ekstrakt za juhe

1 del zeljnih listov, 1 del luštreka, 1 del zelene (listov), 1 del pora, 1 del zelenega peteršilja, 1 del čebule, 1 del paradižnikov, 1 del gob.

Liste operemo in zrežemo, tako tudi čebulo in gobe. Kuhamo 2 uri, sok odcedimo. Na 1 liter soka damo 5 dkg soli. Polnimo vroče steklenice in zapremo. Pasteriziramo 1 uro. Uporabljamo za juhe, omake, itd. Če imate pomisleke zaradi gob, lahko te mirno izpustite.

Soljeno korenčje

3 dele korenja, 1 del zelene, 1 del pastinaka in peteršilja. Na 1 kg mešanice 15 dkg soli.

Korenčje očistimo, dobro okrtamo in operemo ter temeljito odcedimo. Zmeljemo na mesoreznici skozi srednje veliko odprtino. Nož mora dobro rezati, da so rezi ostri in zelenjava ne raztrgana in zmečkana. Vse sestavine zmešamo, solimo in pustimo na hladnem čez noč. Zjutraj zelenjavo ožmemo, napolnimo z njo kozarce ali lončene lonce. Pri vlaganju pazimo, da ni vmes zračnih mehurčkov. Zelenjava je lahko precej stisnjena. Na zelenjavo položimo celofanski papir v obliki kroga, potresemo ga s soljo. Posodo zavežemo. Hranimo na hladnem. Sok, ki nam je ostal, napolnimo v kozarce ali steklenice in pasteriziramo. Uporabimo ga kot začimbo za juhe.

Jušna zelenjava v soli

Za mešano jušno zelenjavo uporabljamo različno zelenjavo, in sicer por, zeleno z gomoljem in zelenjem, (ker je zelena močno dišeča, je vzamemo manj kot druge zelenjave), peteršiljeve korenine z zelenjem vred, rumeno kolerabo, čebulo (manjšo količino, da ne prevlada), paradižnike, nekaj zelenih paprik, po želji še fiziološko stročje brez zrnja. Od vsake zelenjave vzamemo približno enak del. Na 1 kg očiščene mešane zelenjave računamo 12 do 15 dkg soli.

Posamezno vrsto zelenjave očistimo, operemo, odcejeno zmeljemo v mesoreznici in dobro zmešamo s soljo. Pustimo nekaj ur, nato pa jo denemo v kozarce, dobro stlačimo, da ni vmes zračnih mehurčkov in zavežemo. Takoj postavimo v hladno shrambo.

Tako pripravljena zelenjava počasi zgubi svojo barvo. Barva bo manj prizadeta, če kozarce zavijemo v temen papir.

Pri konzerviranju s tako veliko količino soli se ne razvije mlečno kislinsko kisanje. Pri vsakodnevni uporabi te zelenjave za juhe, omake, k rižu, zabeljeni kaši, ričetu in podobnem jedi ne solimo med kuho, da je ne presolimo.

Paradižnikov sok

Lep zrel paradižnik operemo, po potrebi očistimo in damo celega ali prerezanega v dobro položeno kozico. Dušimo ga v lastnem soku do mehkega. Vsaj 5 minut pustimo pokrit paradižnik na robu štedilnika. Sok, ki se je nabral na površju, odlijemo in tako odcejene paradižnike pretlačimo. Dobljeno mezgo po okusu osolimo, kuhamo 10 minut in še vrelo nalijemo v za to pripravljene ogrete steklenice. Takoj jih zamašimo, z gumijastimi ali plutovinastimi zamaški, dvojnimi celofanom ali drugimi patentnimi zamaški. Steklenice pokrijemo z odejo. Pred polnjenjem lahko zamešamo med mezgo tudi malo konzervansa.

Paradižnikova mezga

Paradižnik skuhamo kakor za paradižnikov sok. Kuhanega stresmo na cedilo in počasi naj se vsaj 6 ur odteka. Paradižnik pretlačimo; mezgo kuhamo in sproti mešamo na vročem ognju. Ko se mezga zgosti, jo osolimo. Gosto, a sočno mezgo denemo v kozarce, na vrh nalijemo in takoj zavežemo.

Paradižnikov kečap

Med gosto paradižnikovo mezgo zamešamo po okusu sol, malo sladkorja, vinskega kisa, popra, gorčice, paprike in muškatanega oreščka. Nobena od teh dišav ne sme prevladovati. Mezgo z dišavami samo prevremo in jo nalijemo v steklenice in še vroče takoj zapremo z gumastimi zamaški.



Da se paradižnikov sok, mezge ali kečap zagotovo ohrani, je treba steklenice oziroma kozarce za shranjevanje dobro pomiti, najprej v lugu, nato v čisti vodi, preden pa jih polnimo, jih postavimo vsaj za četrto ure v pečico, ki je razgrejemo vsaj na 150 stopinj C, da zagotovo uničimo vse bakterije. Da se vložen paradižnik ne bi skvaril, ga nekatere gospodinje zavarujejo tudi z žganjem. Odrežemo tolikšen (okrogel) celofan, da z njim pokrijemo vso notranjščino steklenice ali kozarca, ga potegnemo skozi špirit ali žganje in polože na mezgo oziroma sok. Takoj zatem pa steklenico oziroma kozarec zapro. Če uporabimo žganje, nam ni treba na vrhu uporabiti olja, ki sčasoma rado postane žarko.

VLAGANJE V KIS

Zelenjava v začinjeni tekočini je zelo osvežujoča, njena posebna prednost pa je v tem, da jo lahko takoj postavimo na mizo. Priporočljivo je, da, potem ko jo vložimo, počakamo vsaj 14 dni, preden jo uporabimo. Šele v tem času se namreč dobro prepoji in šele tedaj prenesejo kis in začimbe svojo aromo na zelenjavo.

Vlaganje v kis je tudi med gorenjskimi gospodinjami zelo priljubljeno, saj verjetno ni hiše, kjer ne bi vložili v kis vsaj kumaric in paprik, rdeče pese in podobnega. Pametno je, da vse, kar lahko vložimo v kis, vložimo tako, kajti zamrzovalna skrinja je prehitro polna vsega tistega, česar drugače kot z zamrzovanjem ne moremo ohraniti čez zimo.

Najbolj primerni za vlaganje v kis so mali kozarci. Kadar vlagamo v velike kozarce ali vrče, se nam često zgodi, da moramo kislo tekočino odliti in ponovno zavreti. Najbolje pa je, če vloženi zelenjavi v večjih kozarcih dodamo konzervans. Delati moramo natančno po navodilih, ki so napisana na vrečki konzervansa. Predpisano količino moramo raztopiti v vrelem kislu, ki pa ne sme več vreti. Na ohlajeno površino položimo zaradi varnosti še listič celofana, ki smo ga prej pomočili v 96-odstotni alkohol. Pokriva naj celo površino. Posodo zapremo s celofanom, ki smo ga tudi navlažili s 96-odstotnim alkoholom in zavežemo z gumico ali vrstico. Tako vlagamo navadno večje kose zelenjave, kot na primer rdečo peso, večje kumarice in podobno.

Lahko pa zelenjavo, potem ko smo jo vložili v kis, tudi za kratek čas pasteriziramo. Damo jo v kozarce, ki se zapirajo z navojem, zalijemo z mrzlim kisom, potem pa pri 85 stopinjah C pasteriziramo 15 do 30 minut, odvisno od vrste zelenjavne.

V kislu vloženo zelenjavo moramo shraniti v kar se da hladnem prostoru, če hočemo njeno dobro kakovost bolje ohraniti. Iz istega razloga moramo vsebino kozarca, ko smo ga enkrat odprli, čim hitreje porabiti. Kar nam je ostalo, shranimo v hladilniku v dobro zaprtem kozarcu.

Drobne kumarice v kislu

100 do 120 kumaric, dolgih od 3 do 6 cm, 1 pest pehtrana, šatraja, kopra, janeža, 10 šalotk, 10 prav drobnih čebulic, korenina hrena, liter in pol 5-odstotnega kisa za vlaganje, 1/4 l vode, 1 žlička sladkorja, sol, gorčično seme.

Kumarice pazljivo očistimo s krtačico, operemo in odcedimo. Zložimo jih v posode in polijemo z malo slano vodo. Postavimo jih na hladno za 4 do 5 ur. Nato jih odcedimo in še zbrisemo s čisto, suho krpo. Zložimo jih v kozarce. Na dno in vmes denemo dišavnice. Kis, vodo, sladkor in sol dobro prevremo, ohladimo in zlijemo nazaj v kozarce. Kumarice morajo biti s kisom vedno pokrite. V kozarce s kumaricami denemo lahko še vrečko z gorčičnim semenom, zavežemo in shranimo na hladnem.

Koprove kumare

60 dolgih, trdih kumar v velikosti 10 do 12 cm; kisova mešanica in 2 l kisa, 4 l vode, 10 do 15 dkg soli; koper, trtno listje.

Kumare operemo in denemo čez noč v mrzlo vodo. Drugi dan jih zbrisemo s čisto krpo, da so popolnoma suhe. V stekleno posodo, lončen lonec ali manjšo leseno kadico denemo na dno trtne liste. Nanje zložimo obilno plast zrezanega kopra, nato pa nalagamo izmenoma plast kumar in plast kopra. Zaključimo s kopro in trtnimi listi.

Kis, vodo in sol dobro prevremo, nekoliko ohladimo in zlijemo na kumare. Na vrhu položimo primerne deščice in nekoliko obtežimo ter

vse skupaj pregrnemo s prtičem. Prve tri do štiri dni naj bo posoda na toplem, potem jo premestimo v klet.



Kumare v solati

Mlade kumare olupimo, izdolbimo pečke in naribamo v nepretanke ploščice. Kumare naložimo v kozarce, vmes potresemo malo popra (za otroke ne!), zalijemo z dobrim kisom za vlaganje, po vrhu nalijemo za 1 cm olja. Zavežemo s celofanom. Preden damo kumare na mizo, jih pripravimo kot običajno kumarično solato.

Vranjske paprike

Mesnate paprike operemo in opečemo na vroči štedilnikovi plošči (lahko tudi na žaru, plinu, na pekaču v vroči pečici). Neolupljene malo solimo in jih pustimo en dan v posodi. Nato jih pomočimo v olje in zložimo v pregrete kozarce. Vsako plast paprik še dosolimo. Segajo naj 3 prste pod rob kozarca. Tako naj ostanejo 2 do 3 dni, nato jih zalijemo z dobrim vinskim kisom. Ker začno paprike vreti, kozarca ne zavežemo, ampak ga samo pokrijemo s krožnikom. Ko vre nje preneha, prilijemo še vinskega kisa, tako da so plodovi popolnoma pokriti. Šele tedaj kozarce zavežemo in jih shranimo.

Paprike z rdečim zeljem

Pripravimo si enakomerno debele paprike, jim odrežemo pokrovčke s kratkim pecljem in izdoblamo semenje, nato jih operemo in dobro osušimo. Rdeče zelje, lahko pa tudi belo, zrežemo na tanke rezance, ga osolimo, potresemo s kumino in postavimo za nekaj ur na hladno. Zelje natlačimo v paprike, jih pokrijemo in zložimo v velike kozarce ali lončene posode. Vmes vlagamo drobno šalotko, česnovе stroke in sem ter tja kak lovrov list. Polno posodo na vrhu obtežimo z deščicami in čez paprike zlijemo prekuhan in ohlajen kis. Posodo zavežemo s celofanom in postavimo na hladno. Čez nekaj tednov je paprika uporabna. Narežemo jo na lepe rezine in z njo obložimo meso ali jo ponudimo kot vsako drugo solato.

Paprike pečene v olju

Lepe mesnate paprike operemo in odcedimo. Popolnoma suhe spečemo postopoma v vročem olju. Olja mora biti v kozici toliko, da sega polovica paprike, ležeče v posodi. Na vsaki strani pečemo paprike 3 do 8 minut. Pečene damo v cedilo, da se ohladi in dobro odcede. Popolnoma hladne zložimo v velike kozarce ali glinaste lonce. Med posamezne plasti paprik damo tanek sloj sesekljane česna in zelenega peteršilja. Oboje prej zmešamo in osolimo. Ta dodatek da paprikam posebno prijeten okus.

Lahko pa na ta način pripravimo tudi rezine paprik. Papriko očistimo semenja in jo narežemo na rezine, te spečemo v vročem olju in jih pripravljamo naprej po receptu kot za cele paprike.

Paprike s hrenom

Po tem receptu pripravljajo papriko gospodinjje v okolici Valjeva in so med najbolj cenjenimi hišnimi specialitetami.

100 paprik (rdečih), dolgih, mesnatih očistimo, prevremo v slani vodi (prevro naj le toliko, da malce spremene barvo), nato jih na cedilu odcedimo in ohladimo.

Posebej pripravimo zmes pol litra olja, pol kilograma naribanega hrena in 1/4 kg na drobno nasekljanega česna ter soli. V tej marinadi povajljamo paprike tako, da so navlažene tudi znotraj in vlagamo v kozarec. Prva plast v kozarcu naj bo hren, nanj pa nalagamo paprike. Sproti jih pomalem zalivamo z oljem in kisom za vso količino z marinado vred, potrebujemo 1 liter olja in 1 liter kisa za vlaganje, da držita paprike pod robom. Na vrhu je seveda olje.

Kozarec spravimo na hladnem, temnem mestu. Paprike s hrenom odlično prijajo k svinjini.

Paprika v olju in kisu

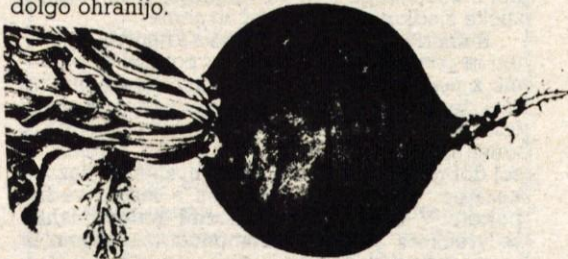
1/4 kg soli, 1/4 kg sladkorja, 1/4 l olja, 1/8 l kisove esence in 5 l vode ali 5 l kisa za vlaganje brez vode denemo v večji lonec in zavremo. Medtem očistimo lepe, zrele paprike, jim odrežemo peclje, jih operemo in na cedilu odcedimo. Odcejene denemo v vrelo tekočino in kuhamo tako dolgo, da spremene barvo in se kožica nagubanci. Nato jih poberemo s penovko iz tekočine in denemo v kozarce. Ko so vse paprike kuhane, preostalo tekočino dobro prevremo in ohladimo. S hladno zalijemo vložene paprike, kozarce zavežemo in shranimo.

V 5 l tekočine skuhamo lahko 150 do 200 paprik.

Pečene paprike s česnom

Mesnate paprike spečemo na vroči štedilnikovi plošči, v električni pečici ali na žaru. Med peko jih pazljivo obračamo, da se enakomerno opečejo in da se ne zažgo. Ko se malo ohladi, jih olupimo, če želimo.

Vinskemu kisu prilijemo nekoliko olja, dodamo soli in strtega česna. Paprike pomakamo v kisovo mešanico in jih vložimo v manjše kozarce. Zgoraj naj ostane za 2 prsta praznega prostora. Na paprike zlijemo kis z oljem in česnom, nato kozarce zavežemo s celofanom. Tako pripravljene paprike so zelo okusne in se dobro in dolgo ohranijo.



Rdeča pesa v kisu

2 kg kuhane in na liste zrezane rdeče pese, 1 l 21 vinskega kisa, 3/4 l vode, 6 dkg soli, 8 dkg sladkorja, 15 poprovih zrn, kumine po okusu, 1 korenina hrena, 1 čebula, klinčki, lovrov list.

Kuhano peso olupimo in zribamo. Naložimo jo v velik kozarec ali lonec. Vmes enakomerno vlagamo poper, kolesca hrena in kumino. V čebulo zataknamo nekaj klinčkov in jo denemo v sredo kozarca, zraven še lovrov list. Zalijemo z vrelim kisom, ki smo ga prevreli s sladkorjem in soljo.

Ko se pesa ohladi, jo zavežemo s celofanom ali pergamentom. Hranimo na hladnem. Da pesa ne izgubi barve, zavijemo kozarec v temen papir.

Vložena cvetača

2 glavi cvetače (neto 1,20 kg), 1 jedilna žlica soli, 1 g citronske kisline, 1/2 litra zeliščnega kisa, 1/4 l vode, 1 jedilna žlica belega popra v zrnju, 1/2 čajne žlice pimenta, 2 lovorova lista, 1 jedilno žlico sladkorja.

Cvetači potrgamo zunanje liste. Kocen dobro izrežemo, cvetačo pa previdno razdelimo na majhne cvetove. Zavremo 2 litra vode, sol in citronsko kislino. Dodamo cvetačo in pustimo počasi vreti 5 minut. Potem jo previdno pretresemo v cedilo, pod tekočo vodo oplaknemo in ohladimo.

Kis in druge dodatke zavremo, dodamo odcejene cvetačine cvetove in pustimo vreti še 5 minut. Vmes večkrat previdno premešamo. Po 5 minutah cvetačo poberemo s penovko in jo damo v kozarce. Kis še enkrat zavremo in ga zlijemo na cvetačo, tako da je popolnoma prekrita. Kozarce takoj zapremo.

Tako vloženi cvetačni cvetovi so okusen okras za vsako solatno ploščo. Z njimi lahko obogatimo mnoge mešane solate



Šalotke v kisu

1/2 kg šalotk, poper v zrnju, nekaj hrena, 1/2 l kisa, 1 dkg soli.

Olupljene šalotke hitro operemo, osušimo in suhe vložimo v kozarec. Vmes damo koščke hrena. Kis prevremo s soljo in poprom, ga ohladimo in zlijemo na šalotke. Čez 8 dni kis ponovno prevremo in zalijemo nazaj. Kozarec dobro zavežemo.

Ajvar 1

Zmeljemo 2 kg zelenega paradižnika, 1 kg rdeče paprike, 1/2 kg čebule in odcedimo. Nato dodamo 1/2 litra olja, 1/2 dcl kisa, 1/2 kg gorčice, 40 dkg hrena, 2 žlici sladkorja, osolimo po okusu. Vse skupaj dobro premešamo in damo v manjše kozarce. Spravimo v temnem hladnem prostoru.

Ajvar 2

4 kg mesnatih paprik, 2 kg zelenega paradižnika, 2 debeli čebuli, 3 feferone, 1 glavico česna

— vse skupaj zmeljemo, odcedimo in damo kuhat. Vre naj pol ure, nato dodamo 1 dcl olja in naj vre še pol ure. Nato dodamo 2 dcl vinskega kisa, 3 žlice sladkorja, malo osolimo, premešamo in dodamo še 1 dcl olja.

Vse skupej naj vre še eno uro, nato dodamo masi 1/2 kg gorčice. Dobro premešamo in nadevamo v kozarce. Kozarce torej zapremo s pokrovčki ali s celofanom (dvojnimi) in ovijemo v odejo, da se počasi ohladi.

Ajvar 3

50 lepih mesnatih paprik, 6 lepih jajčevcev, sol, olje, kis.

Polovica paprik naj bo rdeča, da bo ajvar lepe rdeče barve. Oprane paprike in jajčevce spečemo v pečici. Zložimo v posodo in jo pokrijemo. Plodove pustimo nekaj časa v lastni soperi, ki nastane, da plodove nato laže olupimo. Očistimo jim seme in damo na cedilo. Zmeljemo v mesoreznici. Denemo v kozico, po okusu solimo in okisamo, prilijemo tudi malo olja. Kuhamo približno pol ure. Masa mora biti gosta in vezana. Napolnimo manjše kozarce in zavežemo s celofanom. Hranimo na hladnem. Ponudimo kot solato ali namaz za na kruh. Pred uporabo mu lahko primešamo strt česen.

Gobice v kisu, pikantne

Jurčki, kis, sol, poper, gorčično seme, kumina, nekaj klinčkov, šalotke, koščki hrena, pehtran.

Majhne, zdrave, dobro očiščene in oprane jurčke prevremo v malo slani vodi. Vložimo jih v kozarce. Iz kisa, začimb in dišavnic skuhamo marinado po svojem okusu. Še vročo zlijemo na gobe, tekočina jih mora prekrivati. Čez nekaj dni marinado odlijemo, jo prevremo in zlijemo nazaj. Kozarce v topli vodi nekoliko pogrejemo, da pri nalivanju ne počijo. Nato jih postavimo na suh prtič. Zavežemo z drugim celofanom in shranimo.

Gobe pa lahko vložimo tudi preprosteje. Cele ali narezane prevremo v slani vodi. Zložimo v kozarce, vmes dajemo šalotke. Zalijemo s prevretilim kisom, ki ga čez nekaj dni odlijemo, ponovno zavremo in vročega zlijemo na gobe. Zavežemo in shranimo.

Kuhana srbska solata

Zrežemo 1 kg zelenega paradižnika, 10 paprik, 1 glavo zelja, 4 korene, 1 veliko kumaro, 3 čebule, 3 žlice soli, zmešamo in pustimo stati uro do dve.

Zatem zavremo 3/4 l kisa za vlaganje in 1/4 litre vode, dodamo 6 kock sladkorja, 2 lovorova lista in 15 dkg gorčice. Zelenjavno maso ožmemo, denemo v kis, v katerem naj skupaj z dišavami vre 10 minut. Še vročo solato denemo v kozarce, zavežemo pa mrzle.

Če opazimo, da se nam čez čas v kozarcih kis skali in postane belkast in moten, je to znamenje, da se je začela zelenjava kvariti. Če to opazimo takoj v začetku, odlijemo kis, ga zamenjamo z novim, močnejšim. Dobro je zamenjati tudi vse dišavnice, zelenjavo, če je v kosih pa na hitro oprati. S tem pa zgubi na vrednosti in okusu.

Kumarice lahko vlagamo tudi postopoma

Dobro vemo, da kumarice rastejo in zore postopoma, poberejo jih vsake toliko časa. Nič ne de, vsako partijo kumaric dobro očistimo, operemo, ostrgamo bodičke s krtačo, polagamo v skledo in pustimo v soli 24 ur. Kumarice na debelejših mestih tudi zarežemo, da se bolje presolijo. Nato jih do suhega obrišemo in vložimo v kozarce tesno drugo k drugi. Vmes naložimo nekaj listov vinske trte, poprovih zrn, nekaj šalotk in vršiček pehtrana. Kumarice zalijemo z dovolj močnim prevretim in ohlajenim kisom (naj bo močnejši, kajti kumarice vsebujejo veliko vode!). Nanje položimo krožniček, tega pa po potrebi obtežimo, da so kumarice vse zalite s kisom, in pokrijemo s celofanom. Ko je tu naslednja partija kumaric, kozarec napolnimo do vrha, po enakem prostoru seveda. Po vrhu položimo navzkriž leseni deščici, da pritiskata kumarice navzdol. Nato nalijemo za prst olja in zavežemo kozarec s celofanom.

Tudi pri paprikah ne pozabite na deščico, ki potiska paprike navzdol, da so vse prelite s kisom in oljem!

Najboljši za vlaganje je dovolj močan vinski ali sadni kis. Ker pa ga ni vedno na razpolago, uporabljamo tudi kis iz kisove esence. Vsebovati mora 4 do 5 odstotkov očetne kisline. Kadar ga dodajamo zelenjavi, ki ima veliko lastnega soka, vzamemo močnejšega. Najpogosteje pa dodajamo kupljenemu kislu, ki ima okrog 5 odstotkov kisline, eno četrtno vode.

Kis za vlaganje iz Kisanje Strniša iz Kranja ima 9 odstotkov kisline, in ga pri vlaganju paprik lahko redčimo 1 : 1 (liter vode na liter kisa), če pa zelenjavo pasteuriziramo, pa celo 1,3 litra vode na 1 liter kisa. Močnejši kis uporabimo za paprike, srbsko solato, šalotko, kumarice in podobno.



Domač jabolčni kis

5 l vode, 1/4 kg sladkorja, 3 do 4 kg kislj jabolk.

Vodo s sladkorjem zavremo in ohladimo, zlijemo v 10-litrski kozarec ali lonec iz lončevine. Dodamo na krhle narezana neolupljena kislja jabolka, jabolčne olupke in tudi drugo razrezano poljubno sadje (slive naj bodo brez koščic). Sadje lahko dodajamo postopoma, v presledku nekaj dni. Kozarec postavimo na toplo, lahko tudi na sonce. Ko je sok že prijetno kisel, ga odcedimo, natočimo v steklenice, ki jih zamašimo s svaljkom sterilne vate, nato pa še povežemo s čisto krpo. Steklenice postavimo na hladno mesto. Čez 2 do 3 mesece je kis zrel. Je zelo primeren za otroke in starejše ljudi oziroma bolnike.

PRAVILNO VZIMLJENA ZELENJAVA BO ZELENJA IN SVEŽA VSO ZIMO

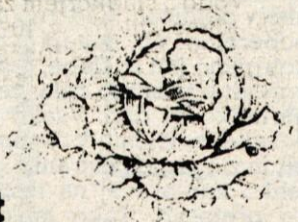
Danes je že res tako, da vso zimo dobimo v zelenjavnih trgovinah svežo zelenjavo. Toda, če je le nekaj pridelamo sami doma, je prav, da si jo ohranimo čim dlje v zimo. Zelenjadnice, ki jih vzimimo, ne smejo biti prezrele, ker pozneje še v zimovališču dozore. Izbirati moramo sorte, ki so trpežne in se čez zimo dobro ohranijo. Čim pozneje zelenjavo vzimimo, tem bolje se bo držala. Biti mora suha, zato jo spravljamo ob suhem in sončnem vremenu, navadno konec oktobra, ob lepi jeseni pa šele v začetku novembra. Jesenske slane ji namreč ne škodujejo, ampak jo celo utrdijo in izboljšajo. Razumljivo pa je, da občutljivejšo zelenjavo pospravimo prej, če preti mraz. Ob hladnih dneh nabiramo zelenjavo v opoldanskih urah, ko ni več rose. Vzimujemo le zdravo in čisto zelenjavo.

Zelje

Zelje je zrelo tedaj, ko odstopijo zunanji listi in se med njimi pokažejo glave. Zrelo zelje populimo ob lepem vremenu in ga otrebimo zunanjih, zlasti bolnih, poškodovanih in nečistih listov. Če jih vzimimo v kleti, napravimo v njej 25 do 30 cm globoko gredo iz suhe prsti. V njo posadimo glave drugo poleg druge. Med njimi naj ostane toliko praznega prostora, da bo zrak lahko stalno krožil.

Če nimamo primerne kleti, da bi napravili grede, odrežemo otrebljenim glavam kocene tik nad koreninami, tam, kjer so najtanjši in najbolj oleseneli. Tisti, ki odrežejo kocene tik glav, ravna napak, ker so tam koceni sočni, zato se jih plesen in gniloba raje lotita in se potem razširita na same glave. Glave zložimo na police ali na posebno ogrodje. Prostor mora biti hladen, lahko je tudi klet.

Posebno dobro se drži zelje obešeno z glavo navzdol, in zelje v zračnih in nepremrzlih prostorih, vloženo v otavo ali suho in snažno listje.



Ohrovt

Ohrovt je proti mrazu bolj odporen kakor zelje. Vzimujemo ga na prostem v jarkih. V ta namen izkopljemo 25 do 30 cm globoke, 1 m široke in poljubno dolge jarke. Vanje posadimo ohrovt. Kocene do glav zasujemo s prstjo. Čez izkopano zemljo v jarku položimo deske ali fižolove prekle, nanje pa smrekove veje; v hudem, brez snežnem mrazu jih pokrijemo s slamo ali listjem.

V suhi in snežni zimi se obdrži ohrovt do pomladi. V toplih in mokrih zimah rad gnije, posebno če ga ne zračimo.

Endivija

Endivijo vzimimo podobno kot zelje, v kleti. Vzimujemo jo pa lahko tudi pod pristreškom (kozolcem), da je varna pred močo. Če je hudo mraz, pokrijemo vzimljeno zelenjavo z deskami, nanje namečemo listje, povrhu pa naložimo smrekovih vej.

Za endivijo lahko skopljemo tudi do 1 m široko in poljubno dolg jarek. Vanj posadimo, toda ne pregosto, posamezne solate, ki morajo biti popolnoma suhe. Če veter zasuje vzimišče s snegom, je endivija tudi v najhujšem mrazu na varnem. Za vzimljene so boljše zelene sorte, najbolj znana je eskariol. Rumenolistne rade gnijejo.

Endivijo moramo populiti ob suhem vremenu in ob času, ko ni rose. Pazimo, da listov ne natremo. Nekaj dni jo pustimo na suhe, da malo ovone, nato je šele poljubno vzimimo.

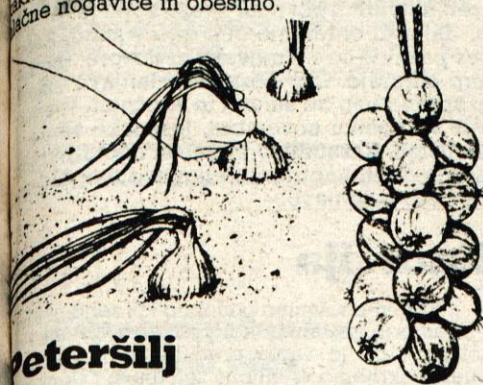
Za vzimljenje zelenjave lahko uporabimo tudi tople grede, in to za zelje, ohrovt, rdeče zelje, cvetačo pa tudi endivijo. Zelenjad pripravimo kot za hranjene v kleti, vsadimo pa jo nekoliko poševno glavo ob glavo. Dokler je toplo vreme, naj bo topla greda odprta, ko pa začne zmrzovati, jo pokrijmo z okni in ob hudem mrazu še s slamovkami. Zračiti moramo vsak dan, ker nam sicer zaloga začne gniti.

Motovilec naj ostane kar zunaj

Motovilec, zimske špinaca, radič, brstični ohrovt, hren in črni koren dobro prezimijo kar na gredah. V mrzlih, brez snežnih in suhih zimah pokrijemo špinaco in motovilec s smrekovimi vejami, da ju ne izsuše vetrovi. Por in radič zasujemo z zemljo. Črni koren, ki ostane v zemlji, nam da v aprilu odlično zelenjavo. Na vrtu pustimo tudi nekaj peteršilja, ki nam da zgodaj pomladi sveže zelenje.

Čebula, šalotka, česen

Teh zelenjadnic ne hranimo v kletih, temveč jih obesimo v hladnih zračnih shrambah, kjer ne zmrzuje. Če nimamo mrežastih vreč, v katerih jih prodajajo krompir, jih spravimo kar v papirne nogavice in obesimo.



Peteršilj

Zelen peteršilj za zimo populimo, mu obehamo vse zunanje pa tudi porumenele liste; ostanejo naj samo srčci. Nato ga posadimo v zabojček. Primeren zabojček položimo poševno na eno stranico in nasujemo vanj za dober prst presejane zemlje. Na prst položimo v vrsti peteršiljeve korenine. Med posameznimi koreni naj ostanejo za prst široki presledki. Ko jih zasujemo s prstjo, naložimo spet peteršiljeve korenine. Tako nadaljujemo, dokler ni zabojček poln. Če je prst pri vlaganju suha, peteršilj malo zalijemo. Zabojčke pustimo do ostrejšega mraza na vrtu, kjer začne ponovno odganjati. Ob nastopu mraza prenesemo zabojčke v svetlo klet ali v drug svetel in dovolj toplel prostor.

V zabojčku ali lončku vzimimo tudi drobni.

Zimsko siljenje radiča

V temnejši kleti namestimo en do dva zabojčka. Merita naj 25 cm v višino, 1 m v dolžino in 30 cm v širino. V zaboj nasujemo 15 do 20 cm tople, stlačenega hlevskega gnoja. Na to podlago položimo tesno drugo poleg druge močne radičeve korenine. Najboljša je temno rdeča gorila sorta. Ima kratke in široke liste ter napravi pege glavice. Ko smo namestili korenine tesno drugo poleg druge, zasujemo vsakega posebej prav do srca s čisto žagovino. Nato pa ves zaboj zalijemo z mlačno (ne pretoplo) vodo in ga pokrijemo z ovojnim ali časopisnim papirjem, da se brsti razvijejo v temi in dajo zato enakejšo in nežnejšo solato. V pretoplem prostoru postanejo brstiči v vršičkih rdeči in močno porumenijo. Približno v desetih dneh bomo imeli pripravljen solato. V zaboju s površino 1 m² odrežemo 7 do 8 kg listnih brstov.

Najprej pripravimo klet

Klet moramo za vzimljenje dobro pripraviti. Najprej jo je treba prebeliti, oribati in na soncu posušiti vse police, zaboje in druge lesene dele, ki jih potrebujemo v kleti. Da zanesljivo uničimo škodljive glavice, počiščeno klet še požveplamo. Kupimo dobro žveplen trak in ga zažremo, prej pa moramo dobro zadelati vse špranje pri oknih in vratih. Čez 48 ur klet prezračimo. Na 1 m³ prostornine zadostuje 6 do 8 g žvepla.

V klet navozimo svežo mivko in peščeno prst, ki mora biti osušena. Zaradi reda in boljše pregleda je priporočljivo, da za posamezne vrste zelenjave ogradimo prst ali mivko z opeko ali deskami, da se ne raztresa in raznaša po kleti.

Temperatura naj bo v kleti med 2 in 6 stopinj C. Potrebno je redno zračenje. Pesek ali prst od časa do časa navlažimo. Preveč mokrote pa pospešuje gnitje. Sproti odstranjujemo vse otrebke gnilih listov.

Peteršilju, ki ga vzimujemo v kleti, pustimo samo srček, ravno tako zeleni. Posadimo ju nekoliko poševno, najboljše v obliki hribočka oziroma piramide. Tako porabimo manj prostora. Por moramo vsaditi tako globoko, kot je rasel na gredi. Korenje in peso zagrebemo v pesek. Da ne odganja, izrežemo pri korenu srčne liste.

Če nimate velike kleti, kjer bi lahko naredili gredo in vzimili zimsko endivijo ali radič, ju shranite v gajbicah. Endivijo ali radič poberemo ob suhem vremenu, potrgamo jim le slabe, gnile liste, korenine pustimo cele, zemlja se jih lahko še drži. Vsako rastlino posebej zavijemo v časopisni papir in zlagamo postrani v gajbico, lahko kar precej na tesno, toda ne preteso. Tako lahko radič ohranimo vse do pomladi. Če koren odrežemo tako, da mu pustimo malo srčka, ga lahko zgodaj spomladi posadimo v vrt in tu bo rasel naprej kot prva pomladna solata.

Nekatere gospodinje tudi priporočajo, naj gajbic z endivijo in radičem nikakor ne pustimo na prepihu.

ZAKAJ NE BI KISALI ZELJA IN REPE SAMI?

Naravno kisanje je eden izmed najstarejših načinov konzerviranja zelenjave. Za kisanje mora biti zelenjava popolnoma zdrava, čista in zrela. Odstranimo vse slabe liste oziroma dele. Noži za rezanje naj bodo ostri. Narezana zelenjava naj ne stoji, ker se začne hitro kvariti in izgublja hranilne snovi. Narezana se v kupu rada ugreje in dobi neprijeten vonj okus.

Zelenjava mora biti dobro pomešana s soljo, sicer rade nastanejo svetlejša in temnejša lise. Soliti ne smemo preveč, da se ne izloči preveč soka, saj je potem zelenjava izlužena in otrdela.

Zrezano zelenjavo v posodi (čeburu, sodčku, večjem loncu) dobro stlačimo, da iztisne mo zrak. S tem iz zelenjave obenem izločimo dovolj soka, ki je potreben za razvoj glavic. Preveč stlačena zelenjava ni niti okusna niti lepa.

V začetku kisanja, to je prve štiri do šest tednov, naj bo temperatura prostora 20 do 22 stopinj C. V tem času je glavni proces kisanja končan, zato temperaturo znižamo na približno 10 stopinj C. Zmrzniti ne sme. Če se po vrhu kisane zelenjave pojavi bela mrenica, jo moramo takoj odstraniti, kajti to je znak, da so se pojavile kvasovke, ki zelenjavo lahko pokvari, če se preveč množijo in prodrejo v notranjost. Zelenjavo moramo redno oskrbovati. Med kisanjem jo pustimo pri miru. Prvič jo očistimo po 4 do 5 tednih. Sok in pene pobremo z zajemalko in nato še s čisto krpo. Čist sok shranimo in ga po čiščenju zlijemo nazaj. Pomijemo deske in rob posode, prav tako kamne, če imamo obteženo. Paziti moramo, da voda ne pronikne med kisano zelenjavo. Ob robu je kisana zelenjava navadno mehka, prav tako med deskami. Pritisk jo porine navzgor, kjer je izpostavljena zraku, zato se zmechča. Zelo mehko moramo odstraniti.

Kisano zelenjavo odvezemajmo po vodoravnih plasteh, nikoli ne delajmo lukenj. Po končanem čiščenju desk in roba posode zelenjavo spet obložimo kot prej in obtežimo. Če ni dovolj soka, prilijemo redko slanico.

Kislo zelje

Zelje, na 1 kg zelja 1 dkg soli, po želji kumina, lovor, hren.

Za zimsko preskrbo s kislim zeljem kisamo glave poznih sort, za sproti pa jesensko oziroma poletno zelje. Zelje je zrelo za kisanje, ko začnejo zunanji listi odstopati od glave, ki jih nato odstranimo. Glave zložimo za nekaj dni v ne previšok kup pod ostrešje, da se malo zmechča in tudi obeli. Pokrijemo ga s slamo. Pred pripravo glave dobro pregledamo. Odstranimo vse slabe in negativne liste. Kocene nekoliko izkrožimo, nato zelje zbiramo. Ribamo ga v škaf, tam solimo in zmešamo. Po dnu in obeh straneh kad obložimo z zeljnimi listi. Zelje tlačimo po plasteh. Posebno pazljivo ga moramo potlačiti ob robu, kjer se rado dvigne in pozneje kvari. Polno kad prekrijemo z zeljnimi listi. Sok mora segati 3 do 4 cm čez zelje. Zelje pokrijemo s deskami oziroma plohom in obtežimo s kamni. Apnenčasti niso primerni, ker jih razjeda kislina; najboljši so granični.

Če opazimo, da kad pušča, moramo zelje takoj preložiti, sicer se pokvari. Kisa naj se počasi.

Med zelje vlagajo različne dišavnice, kumina, lovor, hren, kutine, jabolka, grozdje. Za kisanje ti dodatki niso potrebni, dodamo jih predvsem zaradi okusa.

V zadnjem času uporabljamo za kisanje poleg lesenih posod tudi plastične, ki naj bodo iz polietilena. Tudi te je treba pred kisanjem temeljito očistiti.



Kisla repa

Pripravimo zrelo, svežo in sočno repo, jo operemo, izkrožimo listni nastavek, odrežemo korenino in olupimo. Ponekod kisajo tudi neolupljeno, vendar mora imeti res tanko lupino. Olupljeno repo ponovno operemo in dobro odcedimo. Naribamo jo na rezance. Zribano posolimo. Pomagamo si tako, da stehamo škaf naribane repe in odmerimo največ 1 do 2 odstotka soli. Sol izmerimo v posodi, da vemo, koliko je potrebujemo za vsako naslednjo plast. Tlačiti ne smemo preveč, da ne postane premechka. Polno posodo obtežimo kot zelje. Pokrijemo s prtom. Če je soka premalo in repe ne prekrija, prilijemo redko slanico. Oskrbujemo jo kot zelje. Za dober uspeh so pomembne čistoča, pravila temperaturna med kisanjem in ustrezna shramba.

Repo lahko vlagamo tudi celo. Dobro jo umijemo in obtežimo. Plodovi naj bodo enakomerno debeli. Lupimo je ne. Vloženo v kad zalijemo s slano vodo. Vlagamo jo tudi med vinske tropine, ki dajo repi posebno prijeten okus. Pred uporabo jo splaknemo z vodo in naribamo.

MARMELADE

Za marmelado je uporabno sadje vseh vrst. Kuhamo jih iz ene same ali vrste mešamo. Zelo kusne so naslednje sadne mešanice: rabarbara in jagoda, ribez in češnje ali višnje, robinke in jabolka, hruške in kutine ali jabolka, jabolka in brusnice, hruške in brusnice, jabolka in bezgove jagode, šipek in jabolka, hruške ali jabolka in češplje, itd.

Sadje moramo za kuho pravilno pripraviti. Predvsem ga je treba najprej oprati, da odstranimo nesnago in ostanke škropiv. Oprano naj se dobro odteče, nato ga šele ustrezno narežemo. Izrezati je treba vse slabe dele. Jagodičje največkrat puščamo celo. Sadje, če se le da, ne lupimo, ker prav lupine vsebujejo obilo rudninskih soli in vitaminov. Prav zato je boljše, da sadnih kaš ne pretlačimo.

Prehransko boljše marmelado dobimo, če je čas kuhe kratek. Marmelada iz sadja, ki vsebuje veliko pektina, mora biti kuhana v 15 minutah, z manj pektina pa v 30 minutah. Posoda mora biti plitva in široka, da odhaja para na veliki površini. Nenkrat kuhamo le manjše količine. Nikoli ne smemo puščati na pol kuhanih marmelad čez noč ali še dalj in nato s kuho nadaljevati. V tem času se je namreč že lahko okužila z različnimi glivicami.

Med kuho naj sadna kaša dobro vre. Vitaminom manj škoduje močno in kratko segrevanje kot počasno in dolgotrajno kuhanje. Razumljivo pa je, da jo je treba mešati. Z mešanjem tudi pospešimo hlapenje vode.

Sladkor dodajamo postopoma in šele tedaj, ko je sadna kaša že zgoščena. Postopno dodajanje sladkorja pospešuje želiranje, marmelada se hitreje zgosti, ohrani pa tudi lepšo barvo, ker sladkor zaradi kratkega segrevanja ne karamelizira.

Količina sladkorja je različna, giblje se od 50 do 100 dkg na kilogram sadne kaše. Manj ko je sladkorja, dalj je treba marmelado kuhati, da se bolj zgosti in vsebuje manj vode. Pri večji količini sladkorja pa je lahko redkejša, ker jo sladkor konzervira.

Marmelada je kuhana, če debelo kane od žlice, če se kaplja ne razleze po krožniku in se ne naredi okrog nje voden rob. Pri dovolj kuhani marmeladi ostanejo za kuhalnico pri mešanju globoke brazde, ki le počasi izginejo.

Kuhana marmelada se najbolj drži, če jo vročo spravimo v pogrete kozarce, polnimo do roba in takoj zavežemo s celofanom, razkuženim v alkoholu. Kozarec, ki ga polnimo, postavimo na večkrat preganjen prt. Zelo moramo paziti, da pri polnjenju ne nastanejo v kozarcu zračni mehurčki. Zato nadevamo marmelado v kozarec ob enem robu, tako sama iztisne zrak. Kozarec tudi večkrat potresemo ali z njim nalahko potrkamo ob podlago.

Za diabetike marmelada ne sme biti sladkana; s sadno kašo napolnimo patentne kozarce in pasteriziramo.

Tudi marmelade hranimo v temnih in suhih shrambah. Če opazimo, da nam začne shranek v kakem kozarcu plesniti, plesen previdno odstranimo, shranek pa prekuhamo. Če ga ne moremo takoj porabiti, ga denemo v drug, dobro razkužen kozarec.

Češpljeva marmelada

2 kg češpelj, 3/4 do 1 kg sladkorja.

Oprane češplje razpolovimo, jim izločimo koščice in zmeljemo na dobro umiti mesorezniči. Če imamo radi bolj grobo, da zagrizemo v košček, češplje pustimo v polovicah. Sadno kašo nekoliko kuhamo, da izhlapi nekaj tekočine. Nato dodamo dvakrat v presledkih sladkor. Ko s poskusom ugotovimo, da je marmelada dovolj gosta, še z vročo do roba napolnimo pogrete kozarce in takoj zavežemo s celofanom, namočenim v alkohol.



Marmelada iz češpelj in bezgovih jagod

2 kg češpelj, 1 kg prebranih bezgovih jagod, na 1 kg sadne kaše 75 dkg sladkorja.

Cešplje razkoščičimo; če želimo češplje še na debelo zrežemo in jim dodamo prebrane bezgove jagode. Vse skupaj v mehko skuhamo. Tedaj začnemo dodajati sladkor. Mešamo, da se sladkor hitreje raztopi in marmelada ne prismo-di. Dovolj gosto do roba nadevamo pogrete kozarce in takoj zavežemo.

Jabolčna marmelada

Na 1 kg jabolčne kaše 50 dkg sladkorja in 2 limoni.

Oprana jabolka, nekaj naj bo manj zrelih, razpolovimo, denemo v kozico, prilijemo nekaj žlic vode, da v kozici pokrije dno, nato dodamo še sok in lupinico ene limone. Dušimo, da se jabolka zmehčajo, nato jih pretlačimo. Kašo ponovno segrejemo; ko se začne gostiti, začnemo v presledkih dodajati sladkor. Z zadnjim obrokom dodamo še lupinico in sok druge limone. Dovolj gosto marmelado nadevamo vročo v pogrete kozarce in zavežemo. Zaradi limone ima marmelada boljši okus in je tudi bolj trpežna.

Kot jabolčno skuhamo tudi kutinovo marmelado, ki pa se hitreje zgosti, ker ima več pektina.



Korenčkova marmelada

1 kg sladkega vrtnega korenčka, 1/2 kg kislj jabolč, 3/4 kg sladkorja, 1 limona.

Ostrgan korenček in olupljena jabolka, ki smo jim izločili peščice, zmeljemo na mesoreznici. Dodamo še pol nastrgane limonine lupinice. Kuhamo kot vsako drugo marmelado. Sladkor dodamo v dveh obrokah; prvega, ko se začne marmelada že malo gostiti, drugega čez četrto ure. Ko s poskusom ugotovimo, da je marmelada kuhana, ji primešamo limonin sok. Z vročo marmelado napolnimo pogrete kozarce in takoj zavežemo.

Ta marmelada vsebuje veliko vitamina A.

Sokovnik

V kozico sokovnika nalijemo malo pod rob vrelo vodo. Nato namestimo na kozico lonec, ki smo vanj prej vložili vložek s sadjem. Lonec pokrijemo in ga postavimo na štedilnik. Gumastec naj visi čez rob štedilnika. Še bolj pa jo varujemo pred vročino, če ji podstavimo kozico z vodo. Para vstopa iz kozice v vložek s sadjem in ga ogreva. Temperatura sme doseči 72 do 75 stopinj C. Kontrolirati jo moramo s termometrom. Enakomerna in večja toplota izloča sok hitreje in izdatneje kot neenakomerna in slaba. Lonec med sočenjem ne odpirajmo. Ko se začne izločati sok in se pokaže v stekleni cevčici, ga stočimo v steklenice. Vsako takoj zapremo s prekuhanim gumastim zamaškom ali plutovinastim zamaškom. Še bolje pa je, če stočimo sok v lonec, ki ga postavimo nato na štedilnik, po okusu sladkamo in segrejemo do 75 stopinj C; nato sok nalijemo v steklenice in takoj zapremo.

Češminov sok

5 kg češminovih jagod, 1/2 kg sladkorja.

Cešminove jagode osmukamo, preberemo, operemo, odcedimo, potresemo s sladkorjem in pustimo pokrite 2 uri v sokovniku. Nesladkan sok nam lahko nadomešča limonin sok. Dobimo do 2,5 litra soka.

Bezgov sok

5 kg bezgovih jagod, 1 kg sladkorja.

Zrele, prebrane, oprane, dobro odcejene bezgove jagode potresemo s sladkorjem. Po 2 urah sočimo. Dobimo do 3 litra soka. Uporabljamo ga proti prehladu in kašlju; je pa tudi dobra pijača, če mu dodamo limonin sok.

Cešpljev sok

5 kg češpelj, 1/2 kg sladkorja.

Oprane, odcejene češplje razpolovimo, potresemo s sladkorjem in pustimo pokrite 2 uri na hladnem in sočimo. Dobimo do 3 litre soka.

Grozdni sok

Jagode preberemo, operemo, odstranimo peclje in takoj sočimo, lahko brez sladkorja. Dobimo 3 litre soka.

Šipkov sok

5 kg šipka, 3 l vode, 3/4 kg sladkorja.

Očiščen, opran šipek odcedimo in zmeljemo z mesoreznico. Zalijemo ga z vodo in primešamo sladkor. Vse skupaj pustimo čez noč na hladnem. Sočimo in dobimo do 4 litre soka.

Borovničev sok

5 kg borovnic, 1/2 kg sladkorja.
Borovnice takoj preberemo, operemo, odcedimo, potresemo po plasteh s sladkorjem in jih pustimo stati 2 uri pokrite na hladnem. Nato jih sočimo. Soka dobimo do 3,5 litra.

Jagodov sok

5 kg gozdnih ali vrtnih jagod, 1/2 kg sladkorja.

Jagode pustimo na peceljih. Oprane in odcejene sladkamo po plasteh in jih pustimo stati 2 uri na hladnem, nato jih sočimo na sokovniku. Iz njih dobimo do 3,5 l soka. Sok gozdnih jagod je okusnejši od vrtnih.

Maline, breskve, marelic, robinice, bel, rdeč in črn ribez sočimo po enakem postopku kakor jagode in borovnice. Iz ostanka lahko naredimo še marmelado.



Sladki mošt iz grozdja, jabolk ali hrušk

Prebrano, oprano in osušeno sadje zmeljemo, stisnemo sok in ga čimprej nalijemo v pripravljene steklenice do roba. Odprte steklenice postavimo na rešetkasto podlago v večji lonec s toliko hladne vode, da gleda vrat steklenice iz vode. V eno izmed steklenic s sokom vtaknemo toplomer, lonec pokrijemo in segrevamo na 75 stopinj C. Morebitno goščo, ki je ostala v soku, vrže vročina iz steklenice. Nato vzamemo posamezne steklenice iz lonca in jih sproti zamašimo. Z gumijastimi zamaški ali celofanom zamašimo steklenice, postavimo pokonci in pokrijemo z odejo. Tiste pa, ki smo jih zamašili s plutovinastimi zamaški, položimo v zaboj in tudi pokrijemo z odejo, da se počasi ohlajajo. Drugi dan, ko so steklenice ohlajene, jih zbrisemo, nalepimo etikete in shranimo v razkuženo shrambo. Steklenice, ki smo jih zamašili z gumijastimi zamaški, že lahko takoj kontroliramo. Če je para potegnila zamašek v notranjost, je steklenica dobro zaprta in sok bo ostal nespremenjen. Če pa so ostali zamaški na steklenici ravni ali napihnjeni, zamašek snamemo in segrevanje ponovimo; steklenico potem pokrijemo z malo manjšim zamaškom.

Ali: mošt nalijemo v dobro položeno kozico, segrejemo na 75 stopinj C in še vročega nalijemo v ogrete steklenice. Zamašimo jih takoj. Steklenice, zamašene s plutovinastimi zamaški, po-
moči še v raztopljen parafin.

Češpljevec brez sladkorja

Potrebujemo samo zelo zrele češplje.

Češplje osnažimo, razkošičimo in zmeljemo. Češpljevo maso kuhamo na močnem ognju tako dolgo, da se vkuha na polovico od prvotne količine. Biti mora tako gost, da težko pade od žlice. Češpljevec denemo v lončene lonce, te pa postavimo v pečico, da se na vrhu napravi kožica. Posodo nato zavežemo in hranimo v temnem, hladnem in suhem prostoru.



Za zimski posladek Malinovec

Prebrane in čiste maline zmečkamo z leseno gobo ali lesenim tolkalom, ki ga uporabljamo le za sadje. Primešamo nekaj žlic sladkorja, da maline bolj izločijo sok, obdrži pa se tudi več arome. S prtom pokrito pustimo čez noč na hladnem. Sok odcedimo skozi platnen prtič. Na vsak liter soka odmerimo 1 do 1 1/4 kg sladkorja. Zmešamo s sokom in segrevamo, da zavre. Vre naj le 3 do 5 minut, nato nalijemo pomite in ogrete steklenice do roba. Takoj pokrijemo s prekuhanim gumastim zamaškom. Zapremo lahko tudi s plutovinastimi zamaški; v tem primeru steklenic ne nalijemo do vrha. Zaprte tudi takoj obrnemo. Ohlajene steklenice, zaprte s pluto, zalijemo ob vratu s parafinom. Steklenice do čistega obrisemo, prilepimo nalepko s podatki in hranimo v hladni in temni shrambi.

NARODNOZABAVNE VIŽE:

Jože Burnik z novim zanosom in kasetami

Jeseničan Jože Burnik, ki se sedaj šteje za Škofjeločana, saj tam živi, je zelo znan harmonikar v tujini in v domovini. Njegov zadnji projekt je izdaja kasete Vračam se v Slovenijo, ki simbolično pove navezanost v tujini priznanega glasbenika Jožeta Burnika na našo deželo. Z glasbo se ukvarja že več kot dvajset let, skomponiral je več kot 200 skladb v narodnozabavnem zvenu. Jože Burnik sodi tudi na četrto mesto najbolj izvajane avtorja skladbe Dobro jutro (tretje mesto ima Avsenikova Na Golici), ki je posneta v različnih izvedbah. V dvedesetletnem obdobju je Jože Burnik z različni zasedbami posnel 60 kaset in 55 plošč in je dobitnik štirih zlatih plošč in ene diamantne plošče, peto zlato ploščo pa je dobil z Alp-skim kvintetom za sodelovanje pri plošči Pozdrav iz domovine, ko je bil še član tega ansambla.

»Harmoniko igram od sedmega leta naprej,« pravi Jože Burnik, »pri dvajsetih letih sem si začel z glasbo služiti svoj vsakdanji kruh in tri leta igral v Švici, od leta 1970 do leta 1973 sem igral doma z ansamblom Mihe Dovžana vzporedno s svojim triom. Zatem se je začela desetletna križeva pot, ko smo z Alp-skim kvintetom prekrizali vso srednjo Evropo. Zbolel sem kot žrtev poklica in moral s pomočjo volje spremeniti ritem življenja, da sem okrevljal. Glasbeno pot sem po dveh letih začel od začetka... K sodelovanju me je povabil avstrijski komik Evald Münzer in smo s triom in pevko igrali na njegovih gostovanjih. Vodja ansambla Heimatland Echo je iskal harmonikarja in ker so dobri glasbeniki, v repertoarju



imajo mojo glasbo, sem se odločil in sprejel povabilo. Tako sem z njimi posnel tri plošče in kasete ter eno samostojno ploščo — kaseto Jože Burnik S prijatelji v nemščini in dve kaseti z ansamblom Jožeta Burnika v Sloveniji,« pravi sogovornik Jože Burnik, ki je za uresničitev slovenskega projekta zbral studijsko zasedbo, ki z njim snema nove viže in oddaje, v živo pa nastopi le po potrebi. V pevskem duetu pa prepevata Braco Koren in Marjana Urnakar.

Jože Burnik je te dni izdal v Avstriji pri firmi VM Records že glasbeno ploščo in kaseto, ki je po njegovem še korak naprej, naslovil pa jo je Jože Burnik s prijatelji — Malo drugače. »Predvsem moraš biti sodoben in originalen v komponiranju in vedno se mislim ukvarjati s komponiranjem narodnozabavnih viž. Temo posnete melodije oddam tekstopisecma Ivanu Sivcu in Marjanu Staretu ter Svetlani Makarovič. V glasbi uporabljam več možnosti izraza kot kompozicist in harmonikar in na svoj način igranja vsako noto vzamem dosledno kot noto...« pravi Jože Burnik, ki igra na svetovnoznano Zupanovo harmoniko, ki jo je s spodbudo in z idejami pomagal razviti do današnje dovršenosti.

D. Papler

Nagradna križanka

Rešitev prejšnje križanke: pastorka, alkimist, Leon, sir, Baška, ali, kato, snob, Stritar, Ivana, lu, pritisk, Neli, kit, rabota, packa, ati, omen, nart, trabant, tnala, spor, Rotar, it, Ira, raskar, sd, tarnanje, ja, inki, enakonočje, Uni-n. vas. nadev, talka.

Naša Klavdija je izžrebala naslednje reševalce:

1. nagrada: Jani Golčič, Kopališka 16, Škofja Loka
2. nagrada: Vera Thaler, Bezje 10, Kranjska gora
Tri tretje nagrade: Pavle Hočevnar, Kettejeva 3, Kamnik; Bogdan Urbanc, Njegoševa 7, Ljubljana in Anica Mihelič, Veljka Vlahoviča 6, Kranj.

Čestitamo!

Za današnjo križanko razpisujemo naslednje nagrade:
1. nagrada: 8.000 dinarjev
2. nagrada: 6.000 dinarjev
Tri tretje nagrade po 3.000 dinarjev

Rešitve pošljite do srede, 14. septembra, na naslov: Uredništvo Gorenjskega glasa, Moše Pijadeja 1, 64000 Kranj (za nagradno križanko).

FO/RMULE PRIHRANKA PO OBRESTNIH MERAH

VELJAVNIH OD 1. 9. 1988 DALJE

84 %

Dinarska sredstva na vpogled se obrestujejo po 84 %-ni obrestni meri.

176,4 %

Vloge vezane nad en mesec se obrestujejo po 176,4 %-ni letni konformni meri. Minimalna vezava je 200.000 din.

Primer: vloga vezana nad 1 mesec

glavnica	1.000.000 din
+	
obresti	147.000 din
=	1.147.000 din

418,5 %

Vlogam vezanim nad tri mesece se poleg realnih letnih obrestnih mer, prištejejo še 418,5 %-na indeksacijska stopnja.

Primer: vloga vezana nad 3 mesece

glavnica	1.000.000 din
+	
obresti	521.275 din
=	1.521.275 din

ljubljanska banka

Temeljna banka Gorenjske Kranj

Gorenjc in banka — formula prihranka

IV. OTROŠKI FESTIVAL VEDRE PESMI

Blejski srček

Bled, 8. septembra — Letošnji Blejski srček, prireditev, ki je osvojila tako mlade kot tudi starejše ljubitelje pesmi, bo letos 15. septembra v športni dvorani na Bledu. Organizatorji prireditve so Radio Ljubljana — kulturno-razvedrilni program, HTP Bled — TOZD turizem in rekreacija ter otroški in mladinski program TV Ljubljana.

Otroški festival se bo začel ob 18. uri, na njem pa bo nastopilo trinajst izvajalcev z dvanajstimi kompozicijami. Četrtekova prireditev bo prva med štirimi, ki jo bosta snemala tudi radio in televizija. Na prireditvi bo strokovna žirija izbrala najboljšo melodijo in besedilo, zmagovalci pa bo znan šele po šestih prireditvah, ki jih pripravljajo po vsej Sloveniji. Tako bo »Blejski srček 1988« gostoval še v Krškem, Zagorju, Izoli, Rogaški Slatini in Ljubljani. Po zadnji prireditvi v Ljubljani bodo proglasili najboljše.

V. S.

JEŽ

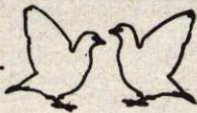


Žalost na naši televiziji

Priznati moramo, da se ljubljanska televizija drži dogovorov, ki jih sprejmemo na jugoslovanski ravni! Minulo nedeljo, ki je bila razglašena za dan žalovanja, je temeljito spremenila programsko shemo in črtala vse oddaje, ob katerih bi se utegnili gledalci razvedriti in morda razuzdano obnašati. To je bilo popolnoma odveč! Njen program je že tako ali tako klavrn, kot bi pri nas kar celo leto žalovali.

Vseeno pa so zadel žebljico na glavico tile naši televiziji, ko so nas spomnili na že izumrle desete brate. Če bo šlo še naprej vse bolj žalostno — v našem gospodarstvu, namreč, se bomo morali po njihovem zgledu prijeti za beraško palico — kolektivno in bratsko, seveda!

Dahnili so da:



V Škofji Loki: Vesna Hafner in Igor Dolenc iz Škofje Loke; Jolanda Čukman in Dušan Rehberger iz Kranja; Laura Glivar in Simon Pleško iz Škofje Loke; Mateja Berce in Branko Košir iz Loga pri Škofji Loki.

Čestitamo!

NAGRADNA KRIŽANKA

AVTOR KRIŽANKE R. NOČ	IZMIŠLJE NO PISAT. IME	PREBOLE-VANJE PO PRESTANI BOLEZNI	PRIPO-VEDNA PESNITEV	DEL TEDNA	GOZDNA OVJALKA	PLANINSKA STAJA	GRŠKI POLOTOK	ČEBELJI PROIZVOD	VNETJE SKLEPOV	IGOR PRETNAR IVAN SIVEC	NA V TURŠKO JEZERO	PREBIV. SOSEDNJE DRŽAVE	NEKDANJI PRAVNIK	MEJNA RE-KA MED SZ. IRANOM IN TURČIJO
JAVNA UPRI-ZORITEV														
NAPRAVA ZA SEPARA-ČUO IZLO-ČEVALNIK														
IZVEDE-NEC ZA EKO-NOMOJO														
IZRASTEK V KITOVH USTIH				RDEČK KOVINA (Ca) KUTINA										
DRAGO NOVAK			DELI HOJE NRAVO-SLOVJE											
ODLUČEN ANGL. TEKAČ (STEVE)					EGIPČ BOG SONCA	SLOV. KOROŠKI PESNIK (FRANJ)	TISOV LES GEOMETR. OBLIKA ZEMLJE							
PERJE PRI REPI			VESLAŠ-KO TEK-MOVANJE	AVTOMAT. NAPRAVA ZA REGI-STRACUJO										
SODOBNIK KELTOV				MESTO V J. +FRANCIJI LEPTOTILNA KREMA				SOPRAN-TEBALDI ST. GLASJE DELAVEC (JOSIPI)						
MEKETAC								SL. PIŠEC (JANKO) RAZPA-DANJE			LOŠČILO NADAR-JENOST			
MOKA IZ PALMOVEGA STRŽENA AMERIŠKA PISATE-LJICA (GERTRUDE)				ORIG. IME IRŠKE KRAJ. PRI PODNARTU				ČILJ STRELCEV	PALICA BOGA BAKHA					
STANKAR ČAIKAR			KDO? OD-DAJA DELO NA AKORD. EL RIBA						ANTON JANSÁ			AROMA	POKRAJ-NA V VIETNAMU	
SPIRICE-VALO. PO-TRILLO						SOTOČNI-CA REKE MENAM	DRŽAVA V SEVERNI AMERIKI		VULKANSKI ZMEČEK RASTLIN BODICA					
UMETNO VLAKNO							TEMPELI ATENI NA AKROPOLI LANTAN							
KRAVICA			PRIPO-MO-ČEN ZA GLEDANJE					ČRNO ALI RDEČE VINO						
PERJE PRI REPI				SRBSKO MOŠ. IME				STAR SLOVAN				JANEZ MENART		

ZABAVNA GLASBA

Skupina Ten na sceni

Po petih letih delovanja se je z Gorenjske prebila na sloven-sko zabavnoglasbeno sceno kranjska skupina Ten. Pri tem je potrdila svojevrstno pop usmeritev v svojem stilu in zve-nu:

»Kot vse skupine igramo tudi mi komercialno glasbo, ob tem pa smo iskali našo pot z značil-nim zvokom in opredelitvijo, da v zabavni glasbi izključimo zven harmonike, čeprav je bil pred časom prav to trend v popularni glasbi. Ker sem avtor večine melodij in hkrati igram tudi klaviature, sem usmeritev TENa približal zvenom po zahodnih merilih,« pravi vodja skupine Ten Marjan Pangos iz Kranja, ki noče izdati, kaj pomeni ime skupine TEN — številko deset po angleško ali barvo oziroma polt kože.

Fantje so nastopili kar štiri-krat v radijskih oddajah Pop de-lavnice in sicer s skladbami, Ani, Hvala ti, Šminka, Resnica v vinu.

D. Papler

KAM?

Z Alpetourom na Rab

Turistična agencija Alpetour vas med drugimi izleti vabi tudi na izlet na najlepši jugoslovanski otok, na Rab. Rab se ponaša z buj-nim rastlinjem, peščenimi in prodnatimi plažami v slikovitih zalivih.

Na Rab boste lahko potovali z Alpetourovim avtobusom in se na Rabu mudili tri dni. Izlet velja 125.000 dinarjev, med potjo pa si boste lahko ogledali tudi Plitvice in Plitviška jezera.

NAŠA NAGRADNA IGRA

Vidmarjeve kasete dobijo:

V naši prejšnji nagradni igri smo vas spraševali po naslovu kasete priljubljenega pevca iz Kranja Staneta Vidmar-ja.

Dobili smo več kot sedemdeset pravih odgovorov in med reševalci podelili naslednje nagrade: po eno kaseto Sta-neta Vidmarja, Spi, moja mala deklica, prejmejo: Jožica Šu-mec, Alojza Travnja 17, Jesenice; Barbi Repinc, Izletniška 18, Bled in Maruša Bajt, Bavdkova 5, Kranj.

Zvezni trener mladinske reprezentance v smučarskih skokih Sandi Čimžar

Dobri treningi niso pokazali vsega

Kranj, 4. septembra — Mladinsko reprezentanco v smučarskih skokih bo v sezoni 1988-89 vodil poklicni trener iz smučarskega skakalnega kluba Iskra Delta Triglav Sandi Čimžar. S kakšnimi načrti in kako so se pripravljali, je Sandi Čimžar dejal, da so skoraj vsi pokazali veliko, a še ne vsega. Veliko bo potrebno še storiti, da se bodo za tekmovalce na snegu res dobro pripravili.

Za prihajajočo smučarsko sezono je v našem smučarskem skakalnem športu prišlo do spremembe v trenerskih vrstah. Po odhodu zveznega trenerja članov Danila Pudgarja v Kanado je to mesto prevzel dosedanj trener mladincev Gabriel Gros. Skupaj z Bogdanom Norčičem je sedaj pomočnik Luki Koprivšku. Na mesto Gabriela Grosa je prišel bivši trener smučarskih skakalcev Iskre Delte Triglava Sandi Čimžar.



Sandi Čimžar je osem let poklicno treniral smučarske skakalce Iskre Delte Triglav iz Kranja. V tem času je bil ta klub kar sedemkrat ekipni državni prvak, v ospredje pa sta prišla Matjaž Zupan in Janez Štirn, ki je edini Jugoslovčan s srebrno kolajno z mladinskega svetovnega prvenstva.

»S treningi z mladinsko reprezentanco smo začeli v začetku maja. To so bili blok treningi: bazični treningi za moč in skupni treningi na skakalnicah z umetno maso. Doslej smo trenirali na domačih objektih. Osvojeno skakalno tehniko smo nato prenesli na keramično smučino v Avstriji in ledeno smučino v Sarajevu, kjer so podobni pogoji na zaletišču kot na keramiki in seveda nato na snegu. Vsi treningi so pokazali napredek pri večini tekmovalcev. Član Iskre Delte Triglava Marjan Kropar je že na ravni laniških uspehov. Pohvalno je tudi, da je član Partizana iz Zirovnice Franci Petek na teh treningih pokazal, da je večletno krizo prebolel. Našel je samega sebe. Upam, da se mu je s tem povrnilo zaupanje vase. V reprezentanci so še Franci Rogelj, Samo Gostiša (oba Elektrotehna Ilirija), Andraž Kopač in Jože Vehar iz Alpine iz Zirov, Gorazd Pogorelnik iz SSK Titovo Velenje ter Sašo Komovec, Primož Triplat in Tomaž Knafl, ki so iz Iskre Delte Triglava. Delo v reprezentanci zahteva veliko več individualnega dela s tekmovalci. Te možnosti nisem imel pri delu pri Iskri Delti Triglavu. Preveč je bilo ubadanja z vzdrževanjem skakalnic in dograditvami na Gorenji Savi. Bila pa so še ostala organizacijska dela, ki bi jih lahko opravili drugi. Bojim se, da moj naslednik Jani Grile, ki je tretje leto poklicni trener, ne bo sam kos tem obremenitvam. Če hočemo, da se bo res posvetil samo trenerskemu delu, mu morajo vsi prostovoljni delavci, ki jih v tem klubu ni malo pomagati. V klubu bo končno že treba razčistiti dileme, koliko besed imajo trenerji in seveda strokovni svet.«

D. Humer

Štiriindvajsete letne olimpijske igre Seul 88

Ljubljana, 7. septembra — Kako hitro teče čas! Komaj smo si vsi skupaj dobro oddahnili, gledalci, tekmovalci in tisti, ki smo karkoli prispevali v sredstvih javnega obveščanja o zimskih igrah, že je tu nova letna olimpijska prireditev, Seul 1988. Komaj osem dni nas loči od slovesne otvoritve iger. Svečana otvoritev bo v soboto, 17. septembra, ob 02.30 po našem času, videli pa jo bomo na TV programih Ljubljana, Kopa in celotne jugoslovanske TV mreže ter seveda poslušali o uspehih in neuspehih na radijskih valovih Radia Ljubljana.



Le še osem dni nas torej loči in prižgala se bo olimpijska plamenica na svečani otvoritvi štiriindvajsetih letnih olimpijskih iger v Seulu. Od prihodnje sobote bomo vseh šestnajst dni letnih olimpijskih iger spet gledali v TV ekrane, poslušali radio, oddahnili pa si bomo, ko bo konec iger, 2. oktobra. V šestnajstih tekmovalnih dneh bomo skupaj z več kot dvesto petdeset tekmovalnimi disciplinami. Skupaj bomo vzklikali ob novih zmagah, se veselili novih olimpijskih in svetovnih rekordov, občudovali dobitnike vseh treh olimpijskih odličij in skupaj premlevali žalost vseh tistih, ki tokrat ne bodo uspeli tako, kot so si zamislili.

Če smo spremljali Calgary na TV zaslonih dobrih sto ur, bomo iz Seula neposredno, čeprav v nočnih urah, v posnetkih, z dnevnimi pregledi videli na TV ekrani Televizije Ljubljana dobro tretjino več. To so povedali na tiskovni konferenci v TV hiši v Ljubljani. Kot je dejal urednik športnega TV programa Ljubljana Marjan Lah, bodo večino olimpijskega programa predvajali na prvem programu, najzanimivejše dogodke tudi neposredno, čeprav v nočnih urah. Seveda bodo popoldne ponovili, v primeru odličnih dosežkov pa še enkrat zvečer. Pripravili bodo tudi dnevni pregled, dolg devetdeset minut. Na programu bo ob 21. uri zvečer. Iz Seula bodo poročali Miha Žibret, Tom Lajovec, Andrej Stare in Franjo Mavrič. V Ljubljani pa bodo za vse skrbeli tudi njihovi sodelavci. V času olimpijskih iger bo pri oddajah delalo kar štirideset do petinštirideset ljudi.

Še nekaj več olimpijskega programa pa bodo predvajali na TV Koper. Kar štiriindvajset ur programa bo iz olimpijskih prizorišč, delalo pa bo osem reporterjev, skupaj pa jih bo iz Kopa ob pomoči TV Ljubljane trinajst. Če gledalcem ne bodo všeč slovenski TV prenosi, prenosi TV Koper, se bodo lahko vključili tudi v ostale jugoslovanske TV programe. Iz vsega tega je razvidno, da bomo lahko kar štiriindvajset ur na dan preko TV ekrana spremljali dogajanja v Seulu.

Tu je še radio. Radio Ljubljana bo tisti, ki bo vsak dan, ves dan dajal sveža poročila. Za Radio Ljubljana bodo iz Seula poročali Franci Pavšer, Franek Trefalt in Boris Ljubič.

Torej nasvidenje v soboto, 17. oktobra, ob 02.25 na radiu ali TV ekranih.

D. Humer

Motokros

Spremenljiva sreča Gorenjcev

Žiri, 28. avgusta — AMD Žiri in Slovenijaavto iz Ljubljane sta priredila na motokros progi Breznica nad Žirimi pred okrog 3000 gledalci dirki v motokrosu za republiško prvenstvo v kategorijah do 125 in 250 ccm.

V kategoriji do 125 ccm je zmagal Andrej Rus (Slovenijaavto), drugi je bil Boris Hamler (Unior Lenart) in tretji Branko Peršoh (Orehova vas). Gorenjski dirkači se niso najbolje izkazali. Robert Hribar (Tržič) je bil sedmi, Sandi Sedej (Žiri) enajsti, Radovan Švab (Bled) petnajsti, Andrej Ahačič osemnajsti, Dominik Košir (Žiri) dvaindvajseti, pod dvajsetim mestom pa sta bila še Andrej Štamcar (Tržič) in Peter Hribar (Kranj). Žal se je Davorin Urevc (Bled), eden od favoritov, v kvalifikacijski vožnji poškodoval in zaradi bolečin in oteklega kolena ni mogel nastopiti v finalu. V kategoriji do 250 ccm je v obeh vožnjah prepričljivo zmagal Simon Avbelj (Brežice). Domačin Vid Mlakar je bil četrti. Če mu ne bi nagajala električna, bi bil Vid zanesljivo višje uvrščen.

M. Jenkole

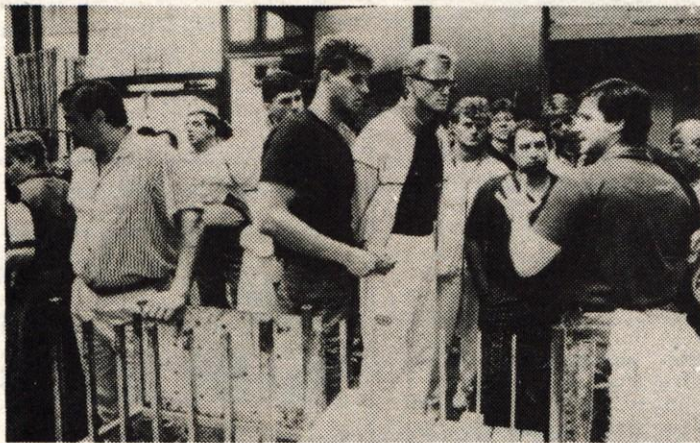
Nepoklicni direktor jugoslovanskega vaterpolskega sklada Jože Jenšterle

S športnimi uspehi v svet

Kranj, 6. septembra — Jugoslovanska in zahodno nemška vaterpolska reprezentanca sta se s treninga v Kranju poslovila z željo, da bi na štirindvajsetih letnih olimpijskih igrah čimbolje predstavili vaterpolo svojih držav. Še posebno reprezentanca Jugoslavije, ki brani zlato odličje iz olimpijskih iger v Seulu, in tudi reprezentanca Zahodne Nemčije, saj je bila evropski vaterpolski prvak. Da so priprave uspele gre zahvala tudi novoustanovljenemu jugoslovanskemu vaterpolskemu skladu. Nepoklicni direktor je predsednik VZ Slovenije, Kranjčan Jože Jenšterle.

Člani jugoslovanske vaterpolske reprezentance so prvi jugoslovanski olimpijski potniki, ki so že v sredo odpotovali v Seul. Jugoslovanski vaterpolski sklad je potovanje organiziral v sodelovanju z letalsko družbo Luft-hansa ter agencijo SLT iz Ljubljane. Naši vaterpolisti se bodo za nekaj dni ustavili v Hong Kongu, kjer bodo skupaj z reprezentanco Italije izpili svoje finese vaterpolske igre. Obenem pa se bodo še aklimatizirali za nastope v Seulu. To je bila hkrati prva poteza jugoslovanskega vaterpolskega sklada, ki je bil ustanovljen v začetku februarja, nepoklicni direktor pa je predsednik Vaterpolske zveze Slovenije Jože Jenšterle iz Kranja.

»Jugoslovanski vaterpolski



Po končanih pripravah v Kranju si je vaterpolska reprezentanca Jugoslavije ogledala tudi Elan. Foto: G. Šinik

Vaterpolo

Neodločeno v zmagah

Kranj, 5. septembra — Jugoslovanska in zahodnonemška vaterpolska reprezentanca sta se dvakrat pomerili v trening tekmi. Obe srečanja so odigrali v šestih četrtinah čiste igre. Če pogledamo po vaterpolskih pravilih igre (štiri četrtine), so v petkovi tekmi zmagali Zahodni Nemci, v nedeljski pa Jugoslovani. Po šestih četrtinah so prvo zmago dosegli Jugoslovani, drugo pa Nemci. Takosta se moštvi razšli z neodločenim izidom v obeh tekmah.

Izida — Jugoslavija : ZRN 9:10, 17:14 (3:2, 1:5, 4:1, 1:2 - 5:2, 3:2). Najboljši strelci pri naših je bil Džuho s petimi goli, pri ZRN pa Otto s štirimi. V drugem srečanju, ki je bil eden od res kvalitativnih v treh srečanjih, je bil izid — Jugoslavija : ZRN 14:9, 16:18 (4:1, 4:6, 4:1, 2:1 - 0:4, 2:5). Najboljši strelci za Jugoslavijo je bil Paškvalin s štirimi, enako število golov pa je dosegel tudi za ZRN Theismann. Vsa tri srečanja sta sodila Van Dorp (Nizozemska) in Van der Vrenken (Belgija).

V soboto je bil pred uradno tekmo Jugoslavija : ZRN tudi področni republiški finale za jugoslovanski vaterpolski pokal. Srečala sta se drugoligaša Triglav iz Kranja in Koper. Po boljši igri so v tem finalu zmagali Koprčani.

Izid — Triglav : Koper 5:6 (1:2, 1:1, 2:1, 1:2), sodila sta Pičulin in Rebec (oba Kranj). Vsa srečanja od petka do nedelje v letnem bazenu si je ogledalo nad 2500 ljubiteljev vaterpola.

Strelci za Triglav : Brinovec 3, Jerman in Tropan po enega, s po enim zadetkom so pri Kopru bili uspešni: Pečar, Stanišič, Stopar, Godec, Volčič in Goljuf.

D. Humer

Zanimiva prireditve

Odisejeve trojke

Pred tednom dni smo o tem že pisali, a naj vseeno ponovimo osnovne podatke. Pod našim pokroviteljstvom pripravlja turistična agencija Odisej iz Kranja v soboto in nedeljo, 17. in 18. septembra, košarkarsko tekmovalno v trojkah. Gre za igro na en koš, v kateri je potrebno doseči 21 točk. Prijavnino 20.000 din lahko poravnate skupaj z oddano prijavo v Odiseju. Najboljšim ekipam se obetajo privlačne nagrade, torej ne odlašajte s prijavi! Celotno prireditev je podprla tudi kranjska ZTKO, sojenje pa je prevzela Medobčinska košarkarska zveza Gorenjske.

(V. B.)

PRIJAVNICA ZA ODISEJEVO TROJKO

EKIPA

VODJA

NASLOV

TELEFON

PRIJAVNINO 20.000 DIN BOMO PORAVNALI

a) OSEBNO V PROSTORIJI AGENCIJE

b) PO POŠTI

PRIJAVE SPREJEMAMO DO 10. 9. 1988, ZREBANJE BO V PETEK, 16. 9. OB

17. URI V PROSTORIJI »ODISEJA« KRAJN

OD TEKME DO TEKME

Vzpon na Stol — Športno društvo Kondor z Brezj nad Tržičem je odlično organiziralo pohod na Stol. Pohodnikov je bilo 21, starih od 6 do 53 let, ki so krenili prek Zelenice in prespali v Prešernovi koči na Stolu. ŠD Brezje je eno najaktivnejših v trziški občini in je bil pohod le ena od jesenskih načrtovanih akcij. — J. Kikel

Lesce zmagale — Na tradicionalnem nogometnem turnirju za pokal Staneta Perca, ki je bil avgusta v Lescah, so zmagali domači nogometaši. Pokrovitelj turnirja je bilaradovljiška borčevska organizacija. V finalu so Leščani premagali Umag s 4:2. — R. Anton

Samo Mavčiče zmagale — V I. kolu gorenjske A nogometne lige so samo igralci Mavčiče osvojili obe točki, na vseh ostalih tekmah pa je bil izid neodločen. Izidi: Visoko : Tržič 1:1, Primskovko : Britof 0:0, LTH : Alpina 0:0, Polet : Bitnje 0:0 in Mavčiče : Kokrica 4:0. D. Jošt

Pokal LTH — Športno društvo Kondor z Godešiča je že dvanajstič zapored organiziralo turnir v nogometu za prehodni pokal Godešiča. Razen domačinov so igrali še LTH, Polet in Zbilje. Drugič zapored je zaslužen zmagal LTH, ki je premagal domačine s 5:2. Tekma za tretje mesto je bila prekinjena, ker so igralci Zbilj hoteli obračunati s sodnikom, ki je piskal kazenski strel za Polet. Sodnik Čufar iz Železnikov je izključil tri igralce Zbilj in odpiskal konec tekme. Zbilje so vodile z 1:0. Sodniki Živkovič, Čufar in Turkovič so srečanje vodili korektno. — J. Starman

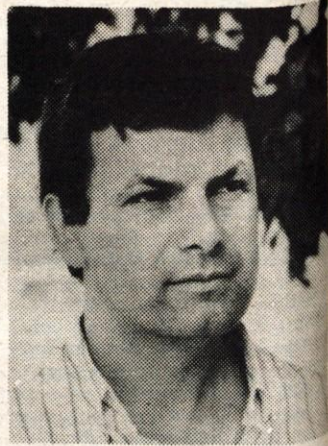
Pintar zmagal — Na avtomotodromu Glavica pri Slavonki Požegi je bila dirka motociklistov za državno prvenstvo. Razveselila sta gorenjska dirkača Janez Pintar, ki je zmagal v kategoriji do 125 ccm, kategorije do 80 ccm, kjer je bil Janez tudi med favoriti, pa je zaradi premajhnega števila dirkačev odpadla. V kategorijo do 250 ccm pa je prijetno presenetil kranjski dirkač Albin Štern, ki tako kot Pintar vozi za AMD Domžale. Osvojil je četrto mesto, čeprav letos prvič vozi v tej, pri nas zelo močni kategoriji. — M. Jenkole

sklad se že uveljavlja, saj je začel z delom v začetku februarja leta 1988. Vaterpolska zveza Jugoslavije je s samoupravnim sporazumom zadolžila Vaterpolsko zvezo Slovenije, katere predsednik sem, da organizira marketinško službo, ki naj zagotovi materialne in finančne pogoje. Seveda za pripravo naših reprezentanc. Sklad je torej organ VZ Slovenije in deluje v njenem okviru. Sklad vodi sedemčlanski izvršni odbor, ki ga sestavljajo: predsednik VZ Jugoslavije Celestin Sardelič iz Zagreba, Egon Padovan iz Beograda, Borut Farčnik iz Kranja, Vlado Kobešćak iz Zagreba, Džordže Predin iz Bečeja, Džordže Perišić iz Beograda in jaz kot direktor sklada. Sklad deluje na osnovi omenjenega samoupravnega sporazuma, statuta in poslovni-ka.

V poslovniku so opredeljene vse oblike sodelovanja sklada in delovnih organizacij: generalni pokrovitelji posameznih reprezentanc in tekmovalni, dobavitelji športne opreme in rekvizitov, vitaminske hrane in napitkov, uradni prevozniki in hoteli pokroviteljev. Poslovanje sklada temelji na delu desetih projektnih skupin in sodelovanju s marketinško firmo SLT iz Ljubljane. Doslej so bili vzpostavljeni poslovni odnosi z ose-

mindvajsetimi podjetji. Generalni pokrovitelj je Hotelsko turistično podjetje Dubrovnik, razgovori o prevzemu sklada pa potekajo še s tremi velikimi podjetji. Med drugimi z Luftanso za prevzem pokroviteljstva in potniškega servisa vseh jugoslovanskih preprezentanc. Sklad bo preko članov našega izvršnega odbora sklada opravil razgovore s predstavniki velikih svetovnih firm na olimpijskih igrah v Seulu. To so: Speedo, Adidas, Xerox ter z ameriški, japonski in italijanskimi podjetji.

V delu sklada sodelujejo tudi predstavniki slovenskih vaterpolskih klubov, ki si bodo s finančnimi sredstvi, pridobljenimi z marketinško dejavnostjo sklada uskladili veliko boljše pogoje za razvoj vaterpola v svojih sredinah. Predvsem to v tem trenutku velja za VK Triglav iz Kranja, ki v letu 1989 tekmuje v



prvi B zvezni ligi. Sklad torej pomeni veliko spodbudo in pomoč pri nadaljnjem razvoju vaterpola v Sloveniji. Kljub kratkemu obstajanju delo sklada že dosega sorazmerno dobro poslovne rezultate. Več lahko pričakujemo v naslednjih letih. Veliko naporov je bilo vloženih v pripravo olimpijske reprezentance za Seul. Morebitni uspehi v Seulu bodo jugoslovanskemu in slovenskemu vaterpolu preko sklada zagotovili dobre pogoje za delo in razvoj.

Sporočilo jugoslovanskega sklada delovnim organizacijam je: »S športnimi uspehi in medaljami jugoslovanskega vaterpola v svet.« Uporabite naše medalje za svoje poslovne uspehe!«

D. Humer

Teniška liga uspela

V mesecu juliju smo zaključili s tekmovalni v tenisu, ki v Škofji Loki doživlja pravi boom. Tekmovalna se je udeležilo kar 17 ekip, ki so bile razvrščene v 4 skupine. Ekipa so tekmovala na teniških igriščih v Škofji Loki, Železnikih in Gorenji vasi.

Na podlagi uvrstitev ekip v spomladanskem delu smo določili skupine za jesenski del. Vse prvouvrščene ekipe tvorijo 1. skupino drugouvrščene 2. skupino, itd. Tako se bodo za prvo mesto potegovale trenutno najboljše loške ekipe: Obrtno združenje, Marmor, občina in ekipa Reteč. Zelo zanimive bodo tudi borbe drugouvrščenih ekip: Železniki, Šport servisi Strel, Svizci in študentje. Vsa tekmovalna se bodo začela že v ponedeljek, 5.9. 1988.

Kres Železniki prvaki

V juliju smo zaključili tudi s tekmovalni v trim balinarski ligi. Po prvem delu tekmovalja je ekipa BK LIKA 1000 I premočno vodila, saj je kasnejši prvak zasedel šele 5. mesto.

Očitno je, da je zmagovalca BK KRES I iz Železnikov bila za zadnji del boljše pripravljena.

Končni vrstni red:

1. BK KRES I Železniki
2. SLAŠČIČARNA Železniki
3. DRUŠTVO INVALIDOV Škofja Loka
4. BK LOKA 1000 I
5. BK LOKA 1000 II
6. BK TRATA
7. BK GORENJA VAS
7. BK KRES II.

M. Kalamar

Sava za las ob zmago

Zagreb, 28. avgusta — Franci Pilar, član kranjske Save, je v kar štirih disciplinah od petih prišel na državnem prvenstvu na velodromu v Zagrebu v finale. Zmagal je na 2000 metrov zasledovalno in bil drugi na 500 metrov v sprintu, na 1000 metrov z 200 metrov sprinta in v ekipni vožnji. Razen Pilarja so se od kranjskih kolesarjev izkazali še Aldo Komar, Tomaž Polanec, Bojan Sovinec, Ječnik in Tahmajster. Ekipno je bila Sava med člani druga, z majhnim zaostankom za Rogom. Za ekipo so vozili Polanec, Pagon, Ječnik in Tahmajster. Starejši mladinci so bili četrti, mlajši pa drugi, v ekipi pa so bili Pilar, Poljanec, Jenko in Krišelj. Na 1000 metrov sta bila med člani Kranjčana Ječnik in Tahmajster drugi in tretji, med starejšimi mladinci Sovinec in Cvjetičanin tretji in četrti in med mlajšimi mladinci Pilar na 500 metrov drugi. Na 1000 metrov z 200 metri sprinta je bil med člani najboljši Kranjčan Ahačič na 4. mestu, med starejšimi mladinci Cvjetičanin na 4. mestu in Pilar in Komar med mlajšimi mladinci na drugem in tretjem mestu. Na 4000 metrov zasledovalno je bil Tahmajster četrti, med starejšimi mladinci na 3000 metrov Sovinec drugi in med mlajšimi mladinci na 2000 metrov Pilar prvi in Krišelj šesti.

M. Zevnik

Odprta prenovljena prodajalna Alpine v Kranju

Prostornejša in lepše opremljena prodajalna

alpina®



Kranj — Od včeraj je na Titovem trgu 2 znova odprta prodajalna žirovske Alpine. Kranjčani so štiri mesece ugibali, kakšni bodo novi prostori in zdaj imajo kaj videti: nova razporeditev prodajnega programa, svetla, funkcionalna in povrh tudi lepa oprema, obogatena ponudba športne opreme — ob pancarjih, tekaških čevljih, planinskih čevljih zdaj prodajajo še Elanove smuči, športna oblačila in druge za šport potrebne drobnarije.

Res, sprva ni kazalo, da se bo obnova hiše na Titovem trgu, kjer ima prostore prodajalna Alpine v Kranju, tako zavlekla. Od začetka aprila letos je bilo osem zaposlenih naveč ali manj dolgem doutu. Vendar se drugače ni dalo: investitor obnovljenih del — Stanovajska samoupravna skupnost Kranj — je po programu revitalizacije mestnega jedra omogočila obnovo celotne stavbe na Titovem trgu 2 ne le prodajalne. Obnovljena prodajalna Alpine je za četrtino povečala svoj prodajni prostor, saj je v pritličju poleg moškega oddelka zdaj še športna oprema, ženska in otroška obutev pa sta preselila v prvo nadstropje.

Prvi par čevljev — zastoj

Navada je, da ob otvoritvi novega lokala prvi kupec dobi nagrado, oziroma je nagrada brezplačen nakup. V kranjski prodajalni dolgo ni bilo tega prvega kupca, tako da so bili »Alpinci« že kar nestrpni. Ljudje so sicer vstopali in si ogledovali čevlje, za nakup pa dolgo ni bil nihče ogret. Potem pa je vstopila Lojzka Kaps, upokojenka iz Kranja, in rekla, da bi rada čevlje, gumarice, takšne, kot jih je videla v izlozbi. No, računa ji niso napisali, le čevlje so ji zavili in zaželeli srečno. Zadovoljna in ne malo presenečena je hotela kupiti še ene in te zares kupiti.

Arhitekt Aleksander Ažman iz Arhitekt biroja si je notranjost obnovljene prodajalne zamislil v lahki opremi. Zato je nežno rumena barva oblog in prodajnih polic posvetila in tudi optično povečala tudi sicer večje prostore. Kaj je torej videti o obnovljeni prodajalni? V pritličju bodo kupovali moški športno in manj športno obutev, na športnem oddelku, kjer seveda najprej zbudijo pozornost Alpinski pancarji, pa poleg njih še tekaški čevlji, Elanove alpske in tekaške smuči, tekmovalne salo, trenirke, rokavice, športne bunde, palice, ma-



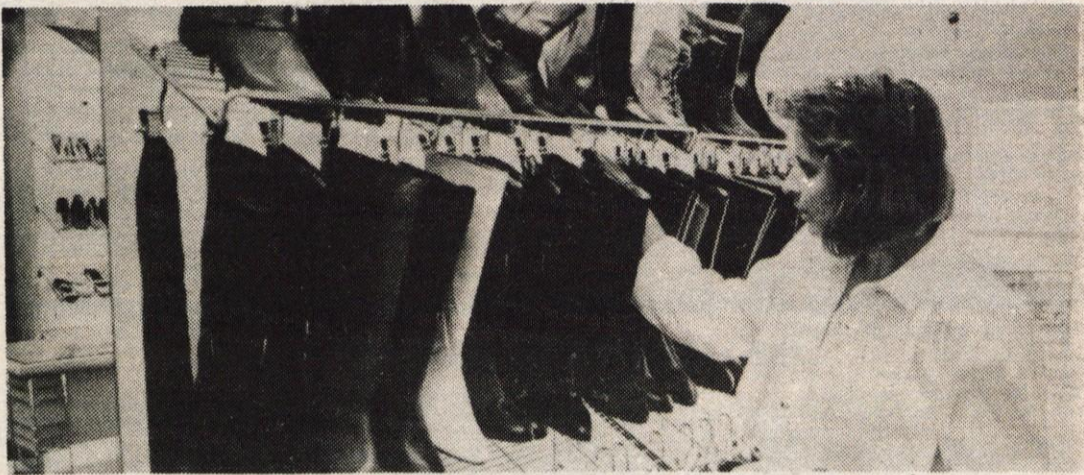
V okviru revitalizacije starega mestnega jedra se je spomladi po načrtih Stanovajske samoupravne skupnosti Kranj začela obnova hiše št. 2 na Titovem trgu, kjer ima prostore Prodajalna Alpine. Obnovljena je celotna stavba, v kateri je poleg Alpine prostora še za devet stanovanj in garsonjer, del pa je namenjen poslovnim prostorom.

že in še kaj bi se našlo. Trenutno so seveda na policah še spomladanski športni modeli pancarjev, novi pridejo novembra. Med športno opremo je še veliko po starih cenah, za kar so se v prodajalni še posebej potrudili. V prodajalni Alpine so na otvoritvi v sredo zvečer še posebej povedali, da imajo na zalogi tudi vse vrste okovja (nekaj ga še

Edina prenovljena prodajalna

Med 73 prodajalnami, kolikor jih ima Alpina žiri po vsej Jugoslaviji, so to leto prenovili le kranjsko. V žireh sicer raste povsem nova prodajalna, ki pa bo verjetno odprta šele naslednje leto. Na otvoritvi v sredo zvečer je dobro poslovanje kranjski ekipi zaželel tudi Aleš Dolenc, direktor tozdr Prodaje Alpine žiri.

dobijo) tako za alpske kot tekaške smuči, med takšnimi čevlji pa seveda tudi zadnji modni krik — NNN 450. Čeprav je morda še malo zgodaj za zimsko obutev — toda na zalogi imajo še apre ski čevlje — po starih cenah.



Od včeraj je v prenovljeni Alpini prodajalni mogoče izbirati med moško, žensko in otroško obutvijo ter obogateno ponudbo športne opreme.

Obnovljena prodajalna obutve Alpina je zdaj prostornejša: od 370 kvadratnih metrov površine, je več kot polovica skladiščnega prostora, sam prodajni prostor pa se je povečal za četrtino. Izvajalec del je bil Alprem Kamnik s koooperanti.

»Ne samo delovni pogoji za osem zaposlenih, tudi za kupce bo zdaj drugače,« je povedal poslovodja Alpine prodajalne v Kranju Ivan Pevec. »Obutev je postavljena pregledno, prostori so svetlejši, lepši, prej smo se kupci in prodajalci dremali na nekaj kvadratnih metrih. Upam sicer, da se bodo zdaj kupci dremali v prodajalni, pa bodo vendarle v novih pogojih hitreje in bolje postreženi.«

Obnovljena kranjska prodajalna Alpine obutev — naj omenimo ob tem, da je to letos edina obnovljena Alpina prodajalna, vseh pa je v Jugoslaviji kar 73 — bo za začetek odprta tako kot doslej: od 7. do 19. ure, ob sobotah pa od 7. do 13. ure. Kasneje, pozimi, pa bodo odpirali verjetno kakšno uro kasneje.



DELAVSKA UNIVERZA ŠKOFJA LOKA

bo organizirala

RAČUNALNIŠKO USPOSABLJANJE IN IZDELOVANJE V SEPTEMBRU IN OKTOBRU 1988.

TEČAJ	TERMINI	CENA
UVODNI - 8 ur		
— dopoldan - 1 dan	20.9. in 10.10.	220.000
— popoldan - 2 dni	19. in 20.9.	180.000
INFORMATIVNI - 8 ur		
— dopoldan - 1 dan	21.9. in 11.10.	240.000
MS-DOS - 16 ur		
— dopoldan - 2 dni	22. in 23.9., 29. in 30.9., 17. in 18.10.	350.000
— popoldan - 3 dni	21. in 23.9.	300.000
WORDSTAR - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	26. do 28.9.	500.000
— popoldan - 5 dni	3. do 7.10.	450.000
DBASE - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	3. do 5.10., 19. do 21.10.	500.000
— popoldan	26. do 30.9., 10. do 14.10.	450.000
CLIPPER - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	24. do 26.10.	560.000
— popoldan - 5 dni	17. do 21.10.	500.000
LOTUS - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	12. do 14.10.	500.000
— popoldan	24. do 28.10.	450.000
ANALIZA ODLOČITEV - 16 ur		
— dopoldan - 2 dni	6. in 7.10., 27. in 28.10.	400.000

Cene veljajo za prijave in vplačila do 30.8.1988. Pri izobraževanju uporabljamo moderne metode dela. Predavanje je dopolnjeno s projekcijo ekranske slike na platno. Praktično delo poteka na IBM-PC/XT/AT/ združljivih računalnikih.

Vsak udeleženec tečaja prejme priročnik v slovenskem jeziku in disketo. Na enem računalniku se usposablja največ dva udeleženca hkrati. Tečaji bodo potekali v Škofi Loki, šolski center Boris Zihnerl.

Podrobnejše informacije in prijave dobite na Delavski univerzi Škofja Loka, Podlubnik 1/a, telefon direct 60-888 ali 61-865, nc. 62-761 od 7.30 do 14.00 ure.

ALPETOUR TURISTIČNA AGENCIJA

RABAC — UPOKOJENCEM NUDIMO JESENI IN POZIMI RESNIČNO POCENI POČITNICE (OD 102.000 DIN NA TEDEN)

VIS, 3 dni, odhod 7. oktobra

OHRID, 5 dni, odhod 5. oktobra

SALZBURG, 1 dan, odhod 17. septembra

MUNCHEN — OKTOBERFEST, enodnevni obisk Bavarske prestolnice in praznika piva, od 17. septembra do 2. oktobra

DUNAJ, odhod 30. septembra

BRNO — OLOMOUC, 7 dni, odhod 23. septembra

ČEŠKI GRADOVI, 7 dni, odhod 26. septembra (ugodno)

GRČIJA, klasična tura, odhod 4. oktobra

DRESDEN, odhod 12. oktobra

CARIGRAD, odhod 5. in 8. oktobra

KRAKOV, odhod 12. in 15. oktobra

BUDIMPEŠTA, odhod 7. in 10. oktobra

RIM, odhod 25. in 27. novembra

NAŠI V VAŠI IZLETI PO DOMOVINI IN TUJINI. SKUPINAM JE NA VOLJO IZBOR ENO-, DVO- IN TRODNEVNIM IZLETOM PO (SEVEDA) UGODNIH CENAH. DOBITE GA V NAJBЛИŽI ALPETOURU TURISTIČNI POSLOVALNICA, LAHKO PA GA ZAHTEVATE PO TELEFONU 064/61-660.

MERKUR KRANJ



V MERKURJEVI prodajalni ŽELEZNINA v Radovljici na Gorenjski cesti 5 imajo veliko izbiro ročnega in strojnega orodja za obrt, hobi in druge dejavnosti kot so: pile, kladiva, pohištveno in stavbeno okovje, žage in drugo. Poleg omenjenega so dobro založeni z vodoinstalačijskim materialom in materialom za centralno ogrevanje, keramičnimi ploščicami, sanitarno keramiko za opremo kopalnic KOLPA SAN, belno tehniko, gospodinjstvi aparati, posodo, šivalnimi stroji in komplet gradbenim materialom za gradnjo, adaptacijo stanovanjskih hiš in drugih objektov. POSEBNA UGODNOST: MOŽNOST PLAČILA NA 3 DO 6 OBROKOV.

DELAVSKA UNIVERZA ŠKOFJA LOKA

VABI, DA SE VPIŠETE V NASLEDNJE TEČAJE

- TEČAJ STROJEPIŠJA
- TEČAJ ZA SKLADIŠČNIKE
- TEČAJ ZA VOZNIKE VILICARJEV
- TEČAJ HIGIENSKEGA MINIMUMA (obnovitveni)
- TEČAJ IZ VARSTVA PRI DELU ZA OBRTHNIKE
- TEČAJ TEHNIŠKEGA RISANJA

Pričetek tečajev v septembru in oktobru. Prijave in informacije: DELAVSKA UNIVERZA ŠKOFJA LOKA, PODLUBNIK 1/A, VSAK DAN OD 7.00 DO 15.00 URE, telefon: 61-865.

GORENJSKI GLAS
VEČ KOT ČASOPIS

VSE OSNOVNE ŠOLE OBČINE KRANJ CENTRALNE IN DELOVNE ENOTE

objavljajo

VPIS OTROK V 1. RAZRED
OSNOVNE ŠOLE
za šolsko leto 1989/90

Vpis otrok bo v soboto, 17. septembra od 8. do 12. ure.

Vpisovali bomo otroke, rojene leta 1982 ter januar in februar 1983.

K vpisu pripeljte otroka, prinesite njegov rojstni list in enotno matično številko.

STUDIO LIHNIDA
Ul. Janka Pucelja
3 (Planina III)
tel.: 34-523

KITAJSKA AKUPRESURA

ZANESLJIVA METODA ZA ODPRAVO KAJENJA, PREKOMERNE TEŽE IN SLABEGA POČUTJA

PON., SREDA, PETEK
OD 16. DO 20. URE

MALI OGLASI

tel.: 27-960
cesta JLA 16

APARATI STROJI

Prodaj poceni barvni TV. Tel.: 77-001, od 6. do 14. ure 13481

Barvni TV gorenje, ugodno prodaj. Tel.: 27-385 13502

Prodaj MULTIKULTIVATOR s priključki. Smolej, Radovljica, Sercejeva 10, tel.: 75-985 13561

Prodaj mizararsko kombinirko za obdelavo lesa z rezkarjem (frezarjem). Avgust Hartman, Ljubljanska c. 4, Škofja Loka 13562

Ugodno prodaj ELEKTROMOTOR 3 KW, 2800 obratov, nov, še v garanciji in nov električni radiator. Tel.: 80-319 13595

Prodaj samonakladalno prikolico za seno, 17 kubično, rotacijsko kosilnico Sip 135 in obračalnik sip 220, potreben manjšega popravila. Bezljaj, Zg. Pirniče 124/a, Medvode 13598

Prodaj TV barvni montreal. Jože Svetelj, Gubčeva 3, Kranj 13606

Dobro ohranjen pralni STROJ gorenje, prodaj, prodaj tudi El niš po delih. Tel.: 33-347 13624

Prodaj avtomatsko tehtnico za krompir. Janez Zavrl, Medno 9, Ljubljana Sentvid 13644

Prodaj naslednje industrijske stroje: šivalni stroj pfaff z igelnim transportom, šivalni stroj pfaff skoraj nov, dvoigelnik razmak 14 mm, šivalni stroj singer starejši letnik, polavtomatski industrijski pletilni stroj št. 10, ročni industrijski pletilni stroj št. 6, industrijski previjalni stroj za volno s 4 vreteni. Tel.: 33-034 13657

SCHNEIDER team 6014 P team 301 R team 6014 C stolp, ugodno prodaj z vso dokumentacijo. Janez Bernik, Klobovsova 4, Škofja Loka, tel.: 60-674 13667

Mlin za mletje plastike, noži 200 mm, prodaj. Tel.: 25-603 13675

Poceni prodaj TV gorenje Akvamarin z dotrajanim ekranom. Tel.: 82-103 13676

Prodaj barvni TV iskra, star dva mesece, še neuporabljen-ugodno. Prištov, Mervuš 27, Zg. Gorje 13680

Ugodno prodaj VIDEOREKORDER. Dušan Stevanović, Trg Rivoli 8, Kranj 13694

Prodaj nov ekran A, 66-410 Philips za TV RR NIŠ. Lahko tudi televizor za vstavitve ekrana. Lakner, Stošičeva 6, Kranj 13723

Prodaj pralni STROJ ei niš, star 7 let. Tel.: 44-639 13725

HI-FI JVC poceni prodaj. Tel.: 34-670 13739

Ugodno prodaj rabljeni pralni STROJ. Tel.: 33-278 13775

Prodaj AVTOMAT za izdelovanje željez ali menjam za avto. Tel.: 51-755, sobota, nedelja 13777

Ugodno prodaj skoraj nerabljen COMMODORE 64. Tel.: 74-760, popoldne 13783

Prodaj barvni TV gorenje, akvamarin. Predoslie 1/b, tel.: 39-253 13784

Prodaj UNIVERZAL TRAKTOR, dvojni pogon, nov. Tel.: (063) 784-124 13790

Prodaj COMMODORE 64. Britof 203, popoldan 13794

Prodaj navijalni STROJ Aumann. Tel.: 34-326 13801

Prodaj TRAKTOR universal s kabino in kosilnico. Zabnica 1 13820

Prodaj COLOR TV sprejemnik. Tel.: 24-937 13823

Barvni TV Tensai-japonski, na daljinsko vodenje, prodaj za 220 SM. Tel.: 74-462 13825

Ugodno prodaj KOSILNICO BCS bencin-petrolej, štiri brzine naprej s sedežem ali manjem za smrekov les ali deske ali klavno živino. Ogled v soboto popoldan in v nedeljo. Dolinar, Višelnica, Zg. Gorje pri Bledu 13827

Prodaj ŠIVALNI STROUJ Singer iz leta 1920. Tel.: 21-050 13850

GRADBENI MATERIAL

Prodaj 6 plošč BAKRA, 20 kvadratov bukovega lamelnega parketa in 5 cevi za vodo. Anica Eržen, Zg. Bitnje 167, tel.: 22-525 13558

Ugodno prodaj rabljen MESALEC za beton, novo električno pištolo za barvanje in stransko svetlobo za vhodna vrata Jelovica. Trboje 88 13565

Prodaj 40 kvad. m smrekovega OPAŽA, 4 rabljena okna, ŠKODO 110, 1974, registrirana do junija 1989. Sebenje 48, Tržič 13566

Ugodno prodaj rabljena krilna OKNA z roletami. Tel.: 50-082 13569

40 odstotkov ceneje prodaj manjšo količino novih VOGALNIKOV in schie del dimnikov. Tel.: 78-451 13584

Prodaj BANKINE, punte in deske za šolongo. Tel.: 64-132 13596

Sončne KOLEKTORJE IMP SSE 87-2 nove, prodaj. Tel.: 37-949, jutraj 13601

Tri stavbna okna 100 x 80, dvojna zasteklitve, dobro ohranjena in vratno krilo, prodaj. Zarnik, Suhadole 10, Komenda 13628

Zelo ugodno prodaj betonsko strešno OPEKO 1500 kosov in betonske zidake velikosti 30 x 100 kosov. Tel.: 25-722 13630

Prodaj nov enoosni voz, nov štucar KLI Logatec, balkonska vrata z oknom, domače žganje. Na trati 26, Lesce, tel.: 75-976 13642

1000 kosov modelarne OPEKE ormož 30x20x20, prodaj. Tel.: 27-238 13659

Prodaj solarni KOLEKTOR SKT 40 in PEČ za centralno kurjavo UL 35. Ogled vsak delavnik, od 16. do 20. ure. Godešič 8, Škofja Loka 13663

Prodaj 1 kub. m češnovih PLOHOV in DESKE za opaž (bloge). Dežman, Strahinj 15, Naklo, tel.: 48-542 13683

Poceni prodaj 50 kvad. m 5 cm debel TERVOL. Peter Mali, Goriče 49/b, Golnik 13689

Ugodno prodaj KOLEKTORJE IMP in 1 kub. m TERANOVE v vrečah. Tel.: 61-730 13705

Zelo ugodno prodaj ČRNE CEVI 5/4" — 6 m, 1" — 6 m, 3/4" — 43 m, 1/2" — 36 m, 3/8" — 6 m, ter 6 plošč aluminijeve pločevine 0,80 mm. Kavčič, Za savska c. 26 (popoldan) 13734

Prodaj 20 kvad. m smrekovega LA-DIJSKEGA PODA-posušen in obdelan. Tel.: 66-178 13734

STIROPOR cca 35 kvad. m, debeline 5 cm, ugodno prodaj. Tel.: 81-826 13766

Prodaj suhe smrekove DESKE. Tel.: 44-041 13778

Prodaj 300 kosov salonit KRITINE 660x410 rabljene in 80 kosov nove s koriti. Freilih, Beleharjeva 39, Šenčur 13789

Prodaj novo peč za centralno kurjavo (stadler 35 Kcal), garaža VRATA, dvojna krila zastekljena, PPR kabel 500 m, litoželezno kad in Termopan OKNO 120 x 80. Kozjek Milena, Breg 6, Križe, tel.: dopoldan 50-260, int. 312 13803

Prodaj SIPOREX, debeline 7,5 cm. Tel.: 27-975 13805

Prodaj 900 kosov rabljene strešne OPEKE folc. Zg. Bitnje 14, tel.: 38-397 13808

Prodaj PLOHE. Voglie 117, Šenčur 13814

Prodaj rabljeno strešno OPEKO špičak, cca 800 kosov in krom dvojno pomivalno korito z levim odcejalnikom. Tel.: 79-817 13844

Ugodno prodaj večjo količino cementne strešne KRITINE, grafitno sive barve z glazuro. Tel.: 41-124, Pajčarjeva 12, Šenčur 13858

KUPIM

Kupim nad 200 kg težkega BIKKA. Tel.: 70-119 13655

Stare razglednice, pisma, dopisnice, porcelan, knjige, ure, pohištvo in ostale starine kuim. Miro Slana, Društvena 13, 61110 Ljubljana, tel.: (061) 444-870 13842

Kupim suhe smrekove plohe, deb. 5 do 10 cm. Kalan, Poljšica 6, Podnart, tel.: 70-225 13847

Kupim cisterno za olje od 2000-5000 litrov in oljni gorilec za peč 25000 Kcal. Tel.: 69-611 13860

OBVESTILA

VODOVODNO INSTALACIJO NA HIŠI, kot tudi razne predelave, popravila, vam hitro in kvalitetno naredi obrtnik. Cene julijske, delamo z mašinami. Tel.: 28-427 13230

Izdelujem INSTALACIJE centralne kurjave in CISTERNE za kurilno olje. Tel.: 79-820, zvečer 13255

Izdelujem CISTERNE za kurilno olje z dostavo ali na vašem domu in VARIM vse ostale ovine. Tel.: 79-855, zvečer 13206

Izdelujem cementno strešno OPEKO format kikinda (15 na kvad. m). Izdelana je z dodatkom uvoženih plastifikatorjev. Izdobjava v nekaj dneh. Tel.: (061) 831-006 13209

TV MEHANIKA PORENTA, Breg ob Savi 75, vas obveščam, da vam v najkrajšem času popravim vaš TV aparat. Tel.: 40-347 SE PRIPOROČAM! 13244

Popravilam vse vrste gospodinjskih aparatov. Tel.: 85-413 13589

ROLETE IN ŽALUZIJE, lamelne zaves, termofol zaves, večja popravila naročite Špilerjev, Gradnikova 9, Radovljica, tel.: (064) 75-610 13626

Za srednjo šolo VIP-finančno-komercialni oddelek 1. letni, razpisujem študentsko. Franc Luznar, Pintarjeva 12, Kranj 13639

ROLETE, ŽALUZIJE montiram in popravilam. Tel.: (061) 320-639, po 19. uri 13764

BAGAT TEČAJ KROJENJA IN ŠIVANJA v Kranju, obveščam, da začne začetni in nadaljevalni tečaj, 12. septembra, ob 15.30 uri in 15. septembra, ob 7.30 uri. Delavski dom, vhod 6. Do začetka tečaja se lahko prijavite na novo tel. številko: 48-757 13772

OSTALO

Iščemo upokojenega učitelja ali študenta za pomoč otrokom(2) pri učenju na domu za 6. razred. Cenjene ponudbe na tel.: 37-654 13466

V varstvo vzamem dva otroka. Vodo-vodni stolp, tel.: 25-909 13587

Nudim inštrukcije kitare. Tel.: 85-413 13588

Za 6-mesečnega sina iščem varstvo na področju Tržiča ali okolice. perko, tel.: 51-850 13707

V našem vzamem prostore za delavnico ali skladišče. Lahko hlev, garaža ipd. v bližini Kranja. Tel.: 27-341 13721

Prodaj KROMPIR, igor in desire, smrekov opaž in rotacijsko kosilnico Sella 165 cm. Debeljak, Podbrezje 150, tel.: 70-069 13738

Preključujem blok neugodnih polic št. 74621 do 74635. Ribnikar Anton 13748

POSESTI

500 kvad m ZEMLJIŠČA z obstoječim objektom za nadomestno gradnjo prodaj, prodaj. Hotemaže 14, Preddivor pri Kranju 13486

Prodaj TRAVNIK, primeren za vikend, 7 km iz Kranja. Naslov v oglašnem oddelku. 13554

POSLOVNI PROSTOR v Kranju na dobri lokaciji, 17 kvad. m, za mirno obrt, naprodaj. Tel.: 21-383, delavnik dopoldan 13581

V širši okolici Podnarta zelo ugodno prodaj dvostanovanjsko HIŠO, plačljivo gotovina-kredit. Šifra: ZELO UGODNO 13602

HIŠO v Mostu na Soči, trisobno, opremljeno zamenjam za vikend ob morju. Tel.: (064) 34-754 13637

Zdomec KUPI HIŠO ob potoku, lahko starejšo z velikim vrtom. Tel.: 50-744 13681

GARAŽO oddam v najem. Tel.: 23-983 13712

Prodaj nov VINOGRAD s trgatvijo v Halozah. Možnost gradnje vikenda. Tel.: 061/775-208 13779

PRIREDITVE

MLADINSKI PLESI v Delavskem domu, Kranj, vsak petek in soboto ob 19. uri 13600

V soboto in nedeljo, 10. in 11. septembra, bo v Olševku pri Preddivoru VELIKA VRTNA VESELICA, ki jo pripravljajo gasilci. V soboto nas bo zabaval ansambel QUICK FRESH, s pričetkom ob 19. uri, v nedeljo pa GASPERJI, od 16. ure dalje. Oba dneva keglanje, streljanje, srečolov ter dobra hrana od preizkušenih mojstrov. VLJUDNO VABLJE. NI V OLŠEVKE! 13795

V "Brniškem gaju" bo v nedeljo, 11. septembra, ob 14. uri VELIKA DRUŽABNA PRIREDITEV. Nastopajo: MOPED SHOW, pihalni orkester Kranj, plesna skupina "Helena", modna revija Almire, otroški program ter PLES z ansamblom RŽ. VABLJENI! 13843

POZNANSTVA

Čeden 189-82-38, želi spoznati sebi primerno nekakšno in ljubiteljsko naravo. Imam vse za normalno življenje. Če te oglaš ne moti in si morda osamljena mamica se oglasi Šifra: BLED OKOLICA 13822

Prodaja težkih piščancev za zakol farma v Mostah pri Komendi samo v petek, 9. 9., in soboto 10. 9.

RAZNO PRODAJ

Prodaj belo in črno GROZDJE. Tel.: (065) 57-065 12269

Prodaj kanu in šotor. Marjan Lumpert, Trboje 66, Kranj 13552

Prodaj novo diatonično HARMONIKO, izdelano po naročilu z grajenimi poltoni, oglaštev B.S.A.S. Zoran Melkuš, Triglavka 7, Boh. Bistrica 13563

Prodaj KAVČ in nerabljen ŠOTOR za 4 osebe. Pohleven, Zevnikova 8, Kranj 13568

Prodaj MOTORNO ŽAGO stihl 0,71, starejši letnik, za 35 SM in športno kolo Rog za 25 SM. Oboje malo rabljeno in brezhibno. Ogled v soboto in nedeljo. Mihael Čuk, Stara fužina 53/a (blok), Boh. jezero 13572

Ugodno prodaj novo litoželezno kopalno KAD. Tel.: 88-658, od 18. ure dalje 13580

Poceni prodaj 4 gume s ten platišči 185/13 za Golfa, nekaj delov za VW, brezhibern MZ 250, neregistriran malo rabljen, peč Central 205 in rabljeno strešno OPEKO, cementni karo -3000 kosov. Kusterle, Jereka 34/a, Boh. Bistrica 13615

Prodaj ČOLN maestral 18, novi in MOTOR TOMOS 4,5. Tel.: 34-796, po 20. uri 13634

Prodaj DRVA. Bajd, Letence 11, Golnik 13640

Ugodno prodaj PIANINO roenisch. Tel.: 39-154 13647

Prodaj kombiniran VOZIČEK chicco. Tel.: 26-912 13651

Prodaj drobni krompir za krmo in igor za seme. Illova 5, Kranj 13669

Prodaj suha DRVA. Potoče 21, Preddivor 13672

Mizo za namizni tenis prodaj. Tel.: 25-603 13674

Prodaj suha bukova DRVA, dostava na dom. Dežman, Strahinj 15, Naklo, tel.: 48-542 13682

Ugodno prodaj žensko prčno OBLEKO št. 38-40. Gašperlin, Mikarjeva 44, Šenčur 13685

Prodaj bukova DRVA. Tel.: 68-662 13697

Prodaj LEGESTER za živo mejo. Partizanska 28, Šenčur 13704

Prodaj 1/2 ha KORUZE za silos. Tel.: 45-354 13715

Otroške italijanske drsalke št. 21-26, nove, prodaj. Tel.: 35-000, od ponedeljka popoldan dalje 13718

Prodaj silažno KORUZO. Tel.: 42-332 13745

Prodaj suhe BUTARE. Tel.: 45-542 13752

Prodaj BARAKO, vel. 4x5. Britof 239, Kranj 13767

Prodaj dobro ohranjeno KOLO na 5 prestav. Tel.: 82-307 13771

Prodaj 2 kub. m SIVE MIVKE ter 526 litrsko KAD za namakanje. Mavčiče 20 13796

Prodaj športni VOZIČEK tribuna. Sušnik, Zvirče 55 13821

Prodaj 1 kub. m hrastovih plohov, dve obnovljeni tovorni gumi 6,50x16, 4 plašče, 3,5 mm debele pločevine in 17 plošč aluminija 0,6 mm. Tel.: 79-416 13838

AVTOMATIK v garanciji in HARMONIKO 96 basov, ugodno prodaj. Tel.: 24-598 13857

STAN.OPREMA

Ugodno prodaj rabljeno trodelno OKNO dim. 180x140 z roletno in štedilnik kuppersbusch. Tel.: 70-038 13460

Prodaj 3 odlične PEČI na olje, znamke Potez. Tel.: 21-109(od 16. do 18. ure), Komenskega 1, Kranj 13461

Prodaj rabljen KAVČ. Tel.: 23-338 13462

Skoraj nove kuhinjske STOLE, prodaj za polovično ceno. Tel.: 37-308 13513

Prodaj ŠTEDILNIK gorenje (4 plin, 2 elek.). Tel.: 33-862 13553

Prodaj dnevno sobo za 70 SM. Tel.: 34-112, od 15. ure dalje 13582

Prodaj dve postelji, trd les. Tel.: 78-268, zvečer 13590

Prodaj OMARE za dnevno sobo in 30 kvad. m TVIN PARKETA. Jelovčan, C. na Rupe 3, Kranj 13599

Prodaj nov trajnožareči ŠTEDILNIK kuppersbusch. Tel.: 62-589, popoldan 13608

Ugodno prodaj rabljen ŠTEDILNIK (plinski) in NAPO gorenje. Tel.: 75-953 13614

Prodaj OMARO struženo Lip Bled. Tel.: 27-995 13616

Novo peč za etažno ogrevanje za polovično ceno in kuppersbusch, prodaj. Tel.: 42-575 13645

Prodaj malo rabljeno etažno peč Central 20 S. Tel.: 60-234 13650

Prodaj SPALNICO po izredno ugodni ceni. Tel.: 22-681 13653

Poceni prodaj raztegljivo mizo s 6 stoli ter pisalno mizo in posteljo. Tel.: 78-880 13656

Prodaj rabljene KUHINJSKE ELEMENTE, ŠTEDILNIK gorenje (2+2) ter dodatno pečico na trda goriva. Kranj, Bertoncljeva 31, tel.: 22-020 13690

Prodaj ležeči električni BOJLER 80 litrski, nov. Tel.: 25-434 13706

Dvojno pomivalno korito v omari z visečo omarico ter hladilnik z zamrzovalno skrinjo, prodaj. Tel.: 35-000, od ponedeljka popoldan dalje 13717

Prodaj hladilno omaro Končar, 50 litrov. Tel.: 35-536 13722

Prodaj novo etažno PEČ za 100 SM. Tel.: 42-332 13729

Ugodno prodaj otroško posteljo z jogijem in nahrbtnik za dojenčka. Tel.: 61-644 13754

Prodaj nerabljeno pomivalno mizo 60x80 cm in en element 30 cm. Vele-sovo 22, tel.: 42-486 13774

Prodaj kuhinjske elemente in otroško POSTELJICO. Osterman, Juleta Gabrovska 32, Kranj 13793

Ugodno prodaj dnevno sobo Alpess-Ljubljana. Sonja Ficko, Križe 95/a, Križe 13812

Na oddelku posebne prodaje v I. nadstropju naše Veleblagovnice vam od 12. do 17. septembra priporočamo nakup malih gospodinjskih aparatov po ugodnih cenah.

</

Prodam 6 leti star AVTOMATIK 3 MS. Tel.: 44-185, samo popoldan 13649

OPEL ASCONA 16 SR, letnik 1982, prodajni ali zamenjati za manjše vozilo. Triljiva 21, tel.: 26-553 13652

Prodam Jugo 55/a, letnik 1986, 20.000 km. Praprotnik, Ljubno 129 13658

Prodam BMW 320, v račun vzamem manjši avto. Bistrica 6, Duplje 13660

Nujno prodam Z 101, letnik 1979. Behek, Gradnikova 4, Kranj 13661

Ugodno prodam GOLF diesel, S paket, letnik 1985. Tel.: 35-106 13662

Prodam Z 101 L, letnik 1978, registriran do marca 1989. Pangeric, Pristava 84, Trzin 13664

Prodam Z 101, letnik 1976 ali menjam za DIANO. Tel.: 25-933 13665

Prodam VW 1200, letnik 1975, registriran do 15. junija 1989. Vlado Živkovič, Pristava 51, Trzin 13666

Ugodno prodam R 4, letnik 1976, prevoženih 83.000 km, registriran. Tel.: 24-240 13670

Prodam VW 1200, letnik 1976, registriran do aprila 1989. Tel.: 81-686 13671

Prodam GOLF JGLD, letnik 1983, 60.000 km, cena je 14 NM. Jenkole, Prebačovo 32/a 13673

Prodam 125 P. Predosije 100/b, popoldan od 17. ure dalje 13677

Prodam 126 P. Grmič, Gor. vas 49, Rečice, Škofja Loka 13678

Prodam GOLF bele barve, letnik 1977, lepo ohranjen z dodatno opremo. Tel.: 51-923 13732

FIAT MIRAFIORI, letnik 1979, prodam. Tel.: 46-290 13735

Prodam STEKLA 126 P, zadnje steno, desna vrata, 4 platišča z obrabljenimi gumami in star, brezhiben 90 cm francoski MOTOR Avtomoto "veteran" ter vlečno kljuko za Z 750. Kralj Marjan, Puštal 26, Škofja Loka 13736

Prodam GOLF, letnik 1980, prevoženih 68.000 km, zelo dobro ohranjen za 1 staro milijardo. Tel.: 83-220 13737

Prodam Jugo 45/A, letnik 1986. Tel.: 34-593 13740

Prodam Z 1500, prevoženih 60.000, letnik 1978, registriran do junija 1989. Ketič, Prečna 5, Boh. Bistrica 13741

R 4, letnik 1978, garažiran, ohranjen, registriran do maja 1989, prodam za 270 SM. Tel.: 61-926 13742

Prodam Z 101 GTI 55, letnik 1985, manj kot 30.000 km, garažiran, kurozijsko zaščiteno. Pogačnik, Sp. Gorje 122 13743

Prodam Z 101, letnik 1982, Gajič, Ruparjeva 5, Jesenice, tel.: 82-658 13746

Prodam 126 P, letnik 1987. Tel.: 89-138, zvečer 13747

Prodam KOMBI Z 850 (7+1). Tel.: 60-338 13749

Prodam R 4 GTL, star tri leta. Jože Martinjak, Trnovlje 10, Cerklje 13750

Prodam OPEL KADET 1,6 diesel, letnik 1984. Venčka Kuralt, Zg. Senica 4/a, Medvode 13751

Prodam CITROEN GS 1300, letnik 1980. Tel.: 74-560 13753

Prodam Z 101 GTL, letnik 1985. Tel.: 38-500, popoldan 13755

Prodam osebni avto Jugo 45/A, mekško modre barve, letnik 1987. Avto je strokovno zaščiteno in garažiran. Janez Gasar, Pejce 10, Jesenice 13756

Prodam karamboliran R 18, letnik 1983. Tel.: 37-468 13758

Prodam LADO 1600, letnik november 1979, ogled popoldan. Bavdaž, Zg. Plavž 5, Jesenice 13759

Prodam CITROEN GS 1,3 super, letnik december 1979. Janez Pangeric, Sp. Lipnica 25, Kamna Gorica 13760

Prodam DIANO, letnik 1977, registriran do julija 1989, cena 190 SM. Tel.: 80-141 13761

Prodam R 4 TLS, letnik 1978 za 1,4 Mio, motor potreben popravila, registriran do 13. januarja 1989. Gubčeva 3, Kranj, tel.: 37-228 13763

Prodam VISO club, letnik 1982. Niko-lovski, Gradnikova 9, Kranj 13765

Ugodno prodam PONY EXPRESS (puch). Dolenc, Hafnarjeva pot 17, Kranj, Strazišče, tel.: 23-785 13768

Prodam Jugo 45, letnik julij 1984. Tel.: 51-549, Brezje pri Trzinu 1/a 13769

Prodam R 4, letnik 1984. Darja Gaberšek, Polšica 3, Zg. Gorje 13770

BMW, letnik 1953, MATCHLESS, letnik 1941, prodam. Tel.: 60-802 13776

Prodam MOTOR z menjalnikom za Z 750, letnik 1983. Tel.: 51-348, po 15. uri 13780

Prodam Z 750 LE, letnik 1985, 27.000 km. Tel.: 80-516 13781

Prodam GOLF, letnik 1979. Tel.: 38-093 13782

Prodam AVTOMATIK A 3 MS. Lebar, tel.: 37-232 13785

Prodam GOLF, letnik 1969, prevoženih 64.000 km. Cojzova 16, Boh. Bistrica 13786

Prodam Z 750 SE, letnik 1982. Zg. Bela 14, Predvor, tel.: 45-754 13787

Prodam osebni avto 126 P, letnik 1977, registriran do aprila 1989, za 280 SM. Frelih, Beleharjeva 39, Senčur 13788

Prodam Z 750, letnik 1977. Tel.: 64-323 13791

Prodam UNO 60 S, julij 1986. Tel.: 48-252 13792

Prodam AUDI 80, letnik 76/77 in TOMOS AVTOMATIK, letnik 1974 za 15 SM. Alpska c. 25, Lesce 13797

Prodam Z 101, staro 8 let, brezhibno za 450 SM. Temniška 18, Naklo 13799

Ugodno prodam Z 101, december 1985. Tel.: 37-809, popoldan 13800

Prodam SUZUKI RM 80 CROS. Strahinj 70, tel.: 48-065 13802

Prodam Z 101 55 GTL, staro 2,5 let, registrirana do aprila 1989, 22.300 km, prvi lastnik, za ceno 8,8 Mio. Tel.: 26-658 13804

Prodam GOLF diesel, star 4 leta. Predvor 6 13806

Prodam FIAT 126 P, star dve leti. Šiško nas. 46, Kranj 13807

Prodam Jugo 45/A, star leto in pol. Tel.: 64-037 13809

Prodam avto Z 850, letnik 1984. Potočnik, Stirpnik 9, tel.: 64-245 13810

Prodam Z 101, letnik 1976, registrirana do aprila, obnovljena, rdeče barve, radio. Cena 250 SM. Voglje 58 13811

Prodam Jugo 45/A, letnik 1986, STRUŽNICA colchester maskot 1600x450x78 mm, AUSTINA 1300 karamboliranega skupaj ali po delih. Tel.: 34-930 13813

Ugodno prodam GOLF diesel, letnik avgust 1986. Gorenjska c. 23, Naklo 13816

Prodam osebni avto R 4 GTL, dobro ohranjen. Ogled petek in soboto. Jazbec, Sebenje 30/a, Krize 13818

Prodam Z 101, letnik 1984. Žabnica 1 13819

Ugodno prodam Z 750, letnik 1978 junij in trajnožarečo peč kuppersbusch. Tel.: 48-258 13824

Prodam MOPED APN 6, letnik 1986. Ramšak, Otoče 22/a, Podnart 13829

Prodam Z 101, letnik 1977, registriran 1978. Bernard, Levstikova 6, Bled 13830

Prodam Z 101, letnik 1982. Ribno 19, tel.: 77-168 13832

Prodam ŠKODO R 110 za dele. Tel.: 77-661 13834

Prodam Z 750 LE, letnik 1984, prevoženih 58.000 km, za 400 SM. Tel.: 38-164, v petek od 18. do 20. ure in sobota od 9. do 12. ure 13835

Prodam R 4 TL karamboliran. Tel.: 44-608, Žabnica 4 13836

Prodam Z 101. Igor Lebar, Žirovnica 48 13837

ZA UDOBNO POTOVANJE PO DOMOVINI IN TUJINI MOGOČE IŠČETE PRAV 25 SEDEŽNI TURISTIČNI AVTOBUS! Peljal vas bo LUDVIK ZAVEC, Hrastje 39, tel.: 38-010

Prodam MOTOR APN 6, cena po dogovoru. Ogled od 15. do 19. ure. Tel.: 75-919 13840

Prodam MOPED M 14. Čadež Franc, Pristava 70 13845

Prodam Z 750, letnik 1977. Tel.: 24-020 13846

Ugodno prodam DIANO, letnik 1976, potrebna kleparskega popravila, registrirana, vozna. Tel.: 35-950 13848

Poceni prodam VW-hrošč. Kneževič, Predvor 68/c 13851

Prodam Z 101 comfort, letnik 1982, registrirano do junija 1989. Tel.: 51-181 13854

Prodam PEUGEOT 204, letnik 1972 ali menjam za WARTBURGA, cena 80 SM. Kranjska 29, Senčur 13855

Nujno prodam BT 50 za 190 SM. Krejč, Podreča 74, Mavčiče, tel.: 40-023 13856

Prodam 126 P. Tel.: 22-103 13859

ZAPOSLOTITVE

Delo na območju Gorenjske dobijo fantje in dekleta z prodajnimi izkušnjami za plasiranje najnovejšega iskrane- ga artikla. Šifra: TAKOJŠNJE IZPLAČILO 13514

Odlični zaslužek, visoko provizijo, izplačano vsakih 14 dni, nudimo izkušnim akviziterjem pri plasiranju izbranih del za celo družino. Najboljšim možnost napredovanja, prevoz za- željen! Šifra: NAJBOLJŠI POGOJI 13515

K sodelovanju vabim zastopnike za prodajo Guinnessove knjige rekordov in ostalega programa. Šifra: KNJIGO-PROMET 13559

Nujno iščem čistilko za čiščenje gostinskih prostorov, dopoldan. Naslov v oglasnem oddelku. 13560

Redno zaposlim pridnega fanta za čiščenje oken. Tel.: 37-051, zvečer 13571

Komunikativnim osebam nudimo honorarno delo. Tel.: (064) 78-269 13620

Stari in izkušeni prodajalci pozor! Če ste zainteresirani za prodajo novega artikla na stojnicah, se javite na tel.: 61-339 od 9.30 do 11.30 ure.

Honorarno ali rečno zaposlimo potnika na področju Slovenije. Zeželjena srednja izobrazba. Šifra: LASTEN PREVOZ 13686

Radi bi ustavili nekaj za kar potrebujete denar. Da ga zelo hitro zaslužite, potrebujete le avto in prosti čas. Tel.: 24-971, ob delavnikih do 10. ure 13724

Honorarni zaslužek nudim komunikativnim osebam. Provizija dobra, plačilo takoj, zaželen prevoz. Kovinoplastika, Zagoriška 18, Bled, v petek od 10. do 20. ure 13757

Če želite denar postanite zastopnik za prodajo knjižnega programa. Imeti morate proste vikende in lasten prevoz. Tel.: 34-645 13815

Med dopustom ste si krepko izpraznili denarnice. Če si jih želite zopet napolniti, pristopite k prodaji otroškega programa. Delo je organizirano v skupini in poteka na področju Slovenije. Če imate voljo do dela, proste vikende in po možnosti lastni prevoz, pokličite tel.: 51-636, vsak dan od 20. do 21. ure, razen ob vikendih. 13817

ŽIVALI

Prodam TELIČKO, staro tri mesece. Poravne, Poženik 6, Cerklje, tel.: 42-355 13555

Prodam mladiče FOX TERIER-ostrod-laki z rodovnikom. Tel.: (041) 322-735, soboto, nedeljo, med tednom popoldan 13574

Prodam dva TELETA, težka 140 kg. Smrekar, Kropa 88 13575

Prodam 7 mesecev brejo KRAVO. Sp. Lipnica 29, Kamna gorica 13636

Prodam 3 koze (rjave barve) molznice. Tel.: 81-896, dopoldan 13654

Prodam BIKKA 5 tednov starega ali zamenjam za teličko. Markovič, Žeje 15, Duplje 13668

Prodam KRAVO po prvem teletu. Lahko samo kravo ali samo tele. Franc Tišler, Kovor 3, Trzin 13693

Prodam BIKKA, starega 10 dni in KRAVO simentalco, brejo 8 mesecev. Tel.: 39-596 13733

Prodam 5 tednov starega BIKKA simentalca. Podbrezje 165, tel.: 70-190 13744

Prodam črnega PUDLJA, star tri mesece. Tel.: 35-737, popoldan 13833

Prodam KRAVO, tretjič brejo 4 mesece. Nasovče 3, Komenda 13839

Prodam TELIČKO simentalco, staro 10 dni ali zamenjam za BIKKA. Ovshe 21, Podnart, tel.: 70-437 13849

Prodam drobni krompir in 6 tednov staro TELIČKO. Žabnica 55, tel.: 44-509 13852

Prodam plemenske TELICE po izbiri in TELETA frizjica, starega en teden. Hartman, Sp. Bitnje 21 13853

Zamenjam BIKKA simentalca, starega 5 tednov za teličko, enake starosti ali mlajšo. Pečnik, Bodovlje 1, Škofja Loka 13861

Prodam KRAVO, Repnje 40, Vodice

Arx cella
Radoljica

novi
nočni lokal
V RADOVLJICI

V prostorih hotela
GRAJSKI DVOR

je odprt
vsak dan
od 21 - 03 ure

Obiščite nas in ob
prijetni glasbi boste
odlično postreženi.

Nov MZ 250 ETZ, ugodno prodam. Tel.: 73-664 13679

R 4 GTL, oktober 1986 in novo, prodam. Tel.: 21-703 13684

Prodam FIAT 126 P, letnik 1982, registriran do januarja 1989, cena 250 SM. C. svobode 27/b, Bled, tel.: 77-985 13688

Prodam GOLF JGL, letnik 1981. Tel.: 78-300, po 14. uri 13691

Prodam Z 101, letnik m1j 1983. Ogled popoldan. Tenetiše 52 13692

Ugodno prodam R 4, letnik 1975, registriran do januarja 1989, vozen. Marjan Bratun, Sp. Besnica 101 13695

Prodam Z 750, letnik 1977, dobro ohranjen. Dričar, Blaževa ul. 10, Škofja Loka 13696

Prodam LADO 1300 ali menjam za manjši avto. Tel.: 25-818 13698

Prodam GOLF, letnik 1978, cena ugodna. Tel.: 50-824 13699

Prodam GS 1,3, letnik 1979. Ogled petek, sobota. Bertoničeva 14, Kranj 13700

Prodam Z 101 GTL, letnik 1984. Zg. Br. 13701

Prodam Z 750, letnik 1977. Tel.: 27-923 13702

Prodam Z 101, letnik 1978 in kvač ter dva fotelja. Tel.: 51-976, od 19. do 20. ure 13703

Prodam LADO 1200, letnik 1983. Tel.: 28-443 13708

Prodam GS 1220, letnik 1975, 92.000 km, neregistriran. Tel.: razen nedelje 77-898, od 7. do 14. ure 13709

GOLF JL, letnik 1980, registriran do junija 1989, s sončno streho, prodam za 7,5 Mio. Tel.: 89-136 13710

Poceni prodam OPEL KADET, letnik 1977. Savska c. 56, Kranj 13711

Prodam GOLF diesel, letnik 1984. Ciri-ova 15/a, Kranj, tel.: 27-922 13713

Prodam GOLF C iz konsignacije, letnik 1986. Tel.: Bled, 78-188, med 9. in 12. uro ter 17. in 20. uro 13714

Prodam SPACKA, registriran eno leto. Tel.: 83-969 13716

Prodam Z 101, letnik 1977, dobro ohranjen. Zalag 16, Cerklje 13719

Prodam 126 P. Brvar, Zg. Bitnje 98, po 13. uri 13720

Prodam Z 101, letnik 1980, cena 420 SM. Mitrovič, Delavska 19, Kranj 13726

Prodam osebni avto ŠKODA, letnik 1978, registriran do aprila 1989, tel.: 88-657 13728

Prodam Z 101 lux za 350 SM. Tomaž Mejetič, Alpska 13, Bled 13730

Prodam Z 101, karambolirano, letnik 1979. Erej, Stružovo 3/a, Kranj 13731

ZAHVALA

Ob boleči izgubi naše drage žene in mame

FRANCKE JAVOR

iz Vrbe, se iskreno zahvaljujemo sorodnikom, prijateljem, znan- cem in sovaščanom za kakršnokoli pomoč, darovano cvetje in iz- rečena sožalja. Posebno se zahvaljujemo dr. Pavlinovi in dr. Šter- nu, ter vsemu osebju UKC Golnik-pnevmološka 200 za zdravni-ško pomoč in nego ob njeni težki bolezni. Hvala tudi dr. Rojčevi za nesebično pomoč na domu. Lepo se zahvaljujemo tudi sodelav- cem iz vrta M.R.T. Strazišče, Komparu Ljubljana, DO Planika Kranj-obrat Breznica, ZB, društvu upokojencev, gasilcem, g. žup- niku za lep pogrebni obred, tov. Jagičevi za poslovljne besede in pevcem za lepo zapete žalostinke. Prav lepa hvala sosedam Minki Lambergar, Slavki Vidic in Dori Zupan za vsestransko pomoč. Vsem, ki ste nam ob težkih trenutkih stali ob strani in jo množič- no pospremili na zadnji poti, še enkrat iskrena hvala.

Žalujoči: mož Peter, hčerki Olga in Veronika z družinama, sestre, ter ostalo sorodstvo

ZAHVALA

Ob smrti našega dragega očeta, starega očeta, brata in strica

MAKSA FRLICA

se iskreno zahvaljujemo sosedom, sorodnikom, prijate- ljem in znancem, DO Alpetour, sodelavcem Zobne poli- klinike Kranj in Planiki Kranj za izrečena sožalja in podarjeno cvetje. Hvala g. župniku za opravljen po- grebni obred, pevcem za zapete žalostinke, družbeno- političnim organizacijam, praporščakom in govorniku za poslovljne besede. Hvala vsem, ki ste ga spemili na njegovi zadnji poti.

VSI NJENGOVI

Sp. Besnica, 2. septembra 1988

V SPOMIN

Vigred se povrne, vse se oživi, a tebe ni

Š. J.

Tri leta mineva, odkar sniva na Žalah na kranjskem pokopališču

KATI ŠTEFE

roj. Bašelj

iz Bistrice pri Trzinu, C. 4. julija 13

Za njo žaluje mož Janko Štefe

Bistrica pri Trzinu, 10. septembra 1988

V SPOMIN

Eno leto že v grobu spiš, a med nami še živiš, k počitku leglo je telo, a delo tvoje in trpljenje pozabljeno ne bo.

13. septembra bo minilo žalostno leto, odkar je odšel od nas dobri mož in oče

ANTON ŠTULAR

iz Kokre 30

Vsem, ki se ga spominjate in obiskujete njegov grob, iskrena hvala.

VSI NJENGOVI

Kokra, 13. septembra 1988

ZAHVALA

Ob boleči in prerani izgubi naše drage mame, babice in prababice

TEREZIJE DOLENC

Jakovčeve mame z Gorice št. 4

se iskreno zahvaljujemo sorodnikom, sosedom, poseb- no Olgi, dr. Grmovi in dr. Šolarju, duhovnikom iz Mo- šenj, Brezij in Ljubljane za zadnje poslovljne besede. Iskrena hvala tudi pevcem, delovnim kolektivom KŽK Posestvo Poljče, Osnovni šoli Duplje, Elanu, SDK Ra- doljica in vsem ostalim, ki so nam izrekli pisno in ustno sožalje, darovali prelepo cvetje in nam kakorkoli lajšali bolečino.

VSI NJENI

Gorica pri Radoljici

Sporočamo žalostno vest, da nas je v 49. letu starosti zapustil naš dolgoletni sodelavec

MIROSLAV PELKO

ključavničar v SVE

Vestnega sodelavca bomo ohranili v trajnem spominu.

TEKSTILINDUS KRANJ

Kranj, 5. septembra 1988

ZAHVALA

Ob smrti dragega ata

FRANCA PINTARJA

se iskreno zahvaljujemo sorodnikom, sosedom, prija- teljem in znancem za izrečena sožalja in darovano cvetje. Za skrbno zdravljenje se najtopleje zahvaljuje- mo dr. Zamanovi. Hval g. župniku, pevcem in govorni- ku za lep obred. Hvala vsem, ki ste ga pospremili na zadnji poti.

VSI NJENGOVI

ZAHVALA

Ob boleči izgubi dragega moža, očeta in starega očeta

BENJAMINA NASTRANA

se iskreno zahvaljujemo sorodnikom, sosedom, prijate- ljem, znancem in ostalim, ki ste sočustvovali z nami. Posebno se zahvaljujemo loškim planincem, kvartetu Spev, kvartetu pihal, ZB, TO, DPO in ostalim.

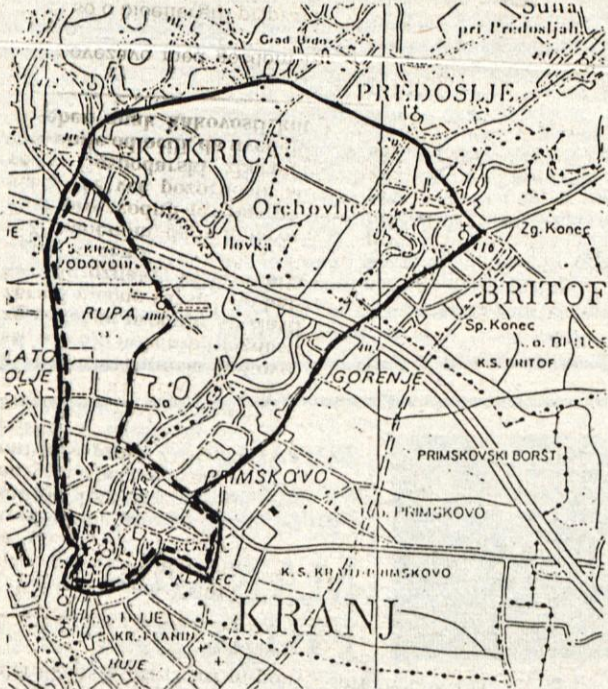
Žalujoči: žena Zinka in hčerki z družinama

Škofja Loka, 22. avgusta 1988

Želite spremeniti svet?

Udeležba v tisočih

Kranj, 8. avgusta — Tek s časom 88, velika mednarodna akcija za pomoč lačnim po svetu bo, kot smo v Gorenjskem glasu že večkrat poročali, v nedeljo, 11. septembra, s pričetkom ob 17. uri tudi v Kranju.



Po organizacijski plati je vse pripravljeno, trdijo tri dni pred prireditvijo v organizacijskem odboru kranjskega občinskega centra klubov OZN. Zaradi pričakovanega velikega števila udeležencev iz vse republike so temu primerno potekale tudi priprave. Resda so določene izkušnje ostale še iz leta 1986, ko je bil Kranj v okviru takratnega Tedna mladih ob podobni prireditvi vključen v akcijo Sport Aid 86.

Letošnji Tek se bo začel ob 17. uri s štartnim in ciljnim mestom na kranjskem Titovem trgu v starem delu mesta. Udeležencem bosta na izbiro dve progi — 5 in 10 kilometrov, organizator pa zagotavlja, da se lahko tako enega kot drugega teka udeležijo tudi fizično slabše utrjeni tekači. Ob vsej progi bo posebno poskrbljeno za varnost udeležencev teka (Postaja milice Kranj, športna društva...), stalno pa bo na razpolago tudi rešilni avto kranjskega Zdravstvenega doma in vojašnice Stane Žagar, morebitno zdravstveno pomoč pa bo lahko nudila tudi ekipa Rdečega križa.

Na Titovem trgu boste lahko kupili majice z napisom »Spremenil sem svet, priponke, vsi tekači pa bodo ob plačani startni prešli posebno svetovno startno številko. Seveda ne bodo manjkale tudi stojnice s pižama in hrano ter veliki ekran, na katerem bo moč spremljati prenos teka iz drugih krajev sveta.

Vabljeni torej na tek za spremembo sveta!

V. Bešter

Stavke so izraz nemoči in obupa

Kranj, 6. septembra — Če smo včasih ure in ure porabili za to, da smo se pogovarjali, ali je primernejša beseda za upor delavcev prekinitev dela, stavka ali kar preprosto štrajk, danes ob nakopičeni množici težav in z njimi seveda tudi vedno večjega števila stavkajočih, to končno prepuščamo lastni izbiri posameznikov. Stavke so postale naš vsakdan. Podatki, ki jih je sindikalna statistika izdelala te dni celo govori, da je bilo do sredine letošnjega avgusta kar 898 stavk, to pa pomeni po štiri na dan. Spremenili so se vzroki stavk, saj ob ekonomski dobivajo stavke tudi socialno in politično vsebino. Najpomembnejša novost stavk v letošnjem letu pa je, da delavci ne stavkajo več le v svojih tovarnah, ampak odhajajo na ulice, trge, pred skupščino. Seveda pa so nizke plače in nenehne podrazitve še vedno najpogostejši vzrok stavk. Kot poselica intervencijskega zakona o plačah je izbruhnilo kar 150 stavk... Takole pravijo naši tokratni sogovorniki:



znajdejo v krizi, ko delovcem ne more več dati plač, da čimprej poiščejo izhod v novi proizvodnji, da strokovnjaki poiščejo najboljše rešitve in se težave premagajo.



Sušo Feratović: »Šest-najst let že delam v Savi in mislim, da so za delavce in tovarno boljše rešitve, kot je stavka. Če bi prišlo do tega, da z delom ne bi bil zadovoljen, bi si raje skušal poiskati drugo službo. Vendar pa ni rečeno, da službo lahko vedno dobiš. Zato je najboljši izhod za tovarno, ki se

Peter Kavran: »Zaposlen sem pri Vodovodu Kranj in če bi se v naši delovni organizaciji znašli v hudi situaciji, bi bil tudi sam med stavkajočimi. Do tega pa kaže, da ni več daleč, saj so plače realno vsak dan manjše. Seveda vem, da stavke niso rešitev za delovno organizacijo in delavce, vsaj za nekaj

odstotkov pa se plače ob njim le zvišajo.



cij rešujejo v slabih in se s tem bremena le prenašajo.

Darja Stritar: Stavke pomenijo opozarjanje na kritično stanje v posameznih podjetjih in v družbi. Ker navadno ne gre drugače, s tem delavci izražajo svojo nejevoljo in zahtevajo povišanje plač. Seveda pa je plače težko povečati, ker navadno ni kje vzeti. Tako se na račun dobrih delovnih organizacij in se s tem bremena le prenašajo.



da le to rešitev za en mesec. Tudi pri nas v Savi, kjer sem zaposlen, smo se že pogovarjali o stavkah, vendar pa v njih ne vidimo nikakršne rešitve.

Ragip Radženić: »Delavci štrajkajo zato, ker so nemočni, obupani, ker plače še zdaleč ne spremljajo rasti cen. Zatenkrat drugega načina ni, saj sestanki in pogovori z vodilnimi delavci navadno ne prinesejo nič novega. Delavci pa štrajkajo, kljub temu, da vedo, da to ne bo ničesar rešilo, da bo morali le to rešitev za en mesec. Tudi pri nas v Savi, kjer sem zaposlen, smo se že pogovarjali o stavkah, vendar pa v njih ne vidimo nikakršne rešitve.

V. Stanovnik
Slike: G. Šinik

Zabavna prireditev

Kranj Kranjčanom

V našem uredništvu smo se odločili, da tudi sami sodelujemo v neposredni pripravi prireditve na Gorenjskem — vse skupaj v smislu našega letošnjega mota Gorenjski glas — več kot časopis. Ob naših dosedanjih prireditvah se tokrat vključujemo v poskuse oživitve starega Kranja. Tako bo turistična agencija Odisej pod našim pokroviteljstvom pripravila prihodnji petek, 16. septembra, na Maistrovem trgu kulturno-zabavno prireditev, ki smo jo poimenovali »Kranj Kranjčanom«. Več o vsebini same prireditve vas bomo pravočasno obvestili, naj tokrat sporočimo le dva podatka. Najprej velja omeniti posebno zanimanje, ki ga ob tem kažejo določene kranjske delovne organizacije, po drugi strani pa vabimo k sodelovanju plesne skupine, kantavtorje, pevske zbornice, folklorne skupine, člane KUD-ov..., ki naj svojo udeležbo na prireditvi čimprej sporočijo na naslov agencije Odisej (Maistrov trg 2, ali telefon 21-790).

V. B.

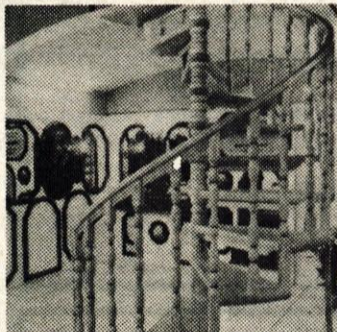
37. mednarodni lesni sejem v Celovcu

S kvaliteto v svet

Celovec, 7. septembra — Tokratni že 37. tradicionalni mednarodni celovski lesni sejem, ki se je začel to sredo in bo trajal do nedelje, 11. septembra, je sicer namenjen vrsti strokovnih predstavitev s področja gozdarstva, mizarstva, žagarskega, tesarstva in predelave lesa, vendar pa tudi drugi obiskovalci lahko vidijo mnogo zanimivega. Tako je v številnih halah in na prostem predstavljeno marsikaj — vse od najnovejših lesnih strojev do pohištva in lesne opreme domov.

Razstavišni prostori so namenjeni tako gozdarstvu, ki se predstavlja z najrazličnejšimi tehnikami obdelave lesa, kot žagarskim tehnikam, montažnim tehnikam in tudi različnim novim možnostim predelave lesa. Poseben prostor je tokrat posvečen bioenergiji, s čimer razstavljalci skušajo prikazati in pou-

davati in posvetovati predstavljujejo te dni tudi najnovejše načine oblikovanja pohištva, gradnjo z lesom kot gradbenim materialom, pripravili pa so tudi pregled pisarniške tehnologije, strokovne literature in organizacijskih vprašanj. Odprli so novo vas montažnih hišic in pripravili pregled storitvenih dejavnosti



Na sejmu se predstavljajo tudi slovenski razstavljalci, med drugim blejski Lip in Slavko Kene iz Radovljice.

nja ati pa tudi tiste, ki radi pogledajo kaj lepega. Med številnimi razstavljalci sodelujejo tudi nekateri naši, ki se predstavljajo v paviljonu 17. Pohištvo in druge lesne izdelke so najzahtevnejšemu evropskemu tržišču predstavili: Meblo iz Nove Gorice, Lip Bled, Simpo Beograd, Novoles iz Novega Mesta, Stilles iz Sevnice, Lipa iz Ajdovščine, Železarna Ravne, Lama iz Dekanov, Les iz Ljubljane, Razvojni center iz Celja, Zveza obrtnih združenj Slovenije, Slovenijales, ter zasebniki, med njimi tudi Slavko Kene iz Radovljice, ki predstavljajo pred sobno steno z omarami in okvirje za ogledala. Značilnost našega paviljona je predstavitev kakovostnega pohištva, zato naša predstavitev poteka pod geslom »S kvaliteto v svet«.

V. Stanovnik
Slike: G. Šinik

Kot so predstavniki Gospodarske zbornice Slovenije poudarili na novinarski konferenci pred sejemom, si zadnja leta prizadevajo, da na tem specializiranem sejmu naši proizvajalci sodelujejo le z najbolj kakovostnimi izdelki. Na tujem namreč naše pohištvo in drugi izdelki, ki niso vrhunske kakovosti, nimajo nobenih možnosti za uspešno prodajo, še zlasti zaradi močno razširjene balkanske oznake, ki jim zbijajo ugled in ceno. Z namenom, da bi kakovosti v proizvodnji pri nas posvetili še več pozornosti, so se v Gospodarski zbornici Slovenije odločili, da uvedejo poseben znak kakovosti kot

kollektivno blagovno znamko za lesarske izdelke. Ta znak, ki bo zagotavljal visoko stopnjo zanesljivosti proizvodnje, naj bi predvsem pomagal kupcem, da bi lažje in hitreje razpoznavali izdelke in izbirali med istovrstnimi. Vpeljali ga bodo po večletnih pripravah po vzoru tujih znakov kakovosti. Njegov nosilec je splošno združenje lesarstva Slovenije, prvič pa ga javno predstavljajo prav na letošnjem lesnem sejmu v Celovcu. Kot smo zvedeli, za prve štiri kandidate za to priznanje že teče zahtevno preskusno obdobje, prvi znak pa naj bi podelili to jesen.

L. S.

dariti povezavo med gozdom in energijo.

Tako so o bioenergiji pripravili tudi simpozij, simpozij pa so pripravili tudi s področja gozdarstva in lesnega gospodarstva in ga poimenovali Gozdarstvo brez iluzij. Poleg strokovnih pre-

za gozdarstvo in lesno gospodarstvo. Tako je celovski lesni sejem po eni strani strokovni sejem, po drugi kongresni sejem z vrsto posebnih razstav in simpozijev, pa tudi zanimiv sejem za vsakega ljubitelja lesa, tiste, ki si pravkar opremljajo stanova-

Zemeljski usad odnesel cesto

Rovte — V petek, 2. septembra 1988, je deževje povzročilo na cesti med Češnjico in Rovtami, ki povezuje Lipniško dolino in širše Besnico-Kranj in Nemilje, Dražgoše s Selško dolino večji zemeljski plaz, ki je oendel del asfaltirane ceste. Krajevna skupnost Podnart je že navozila gramoz, kranji vasi Rovt pa so ga s prostovoljnim delom

ogradili tako, da je cesta za silo prevozna. Prvo večje deževje pa bo verjetno usad še povečalo in odneslo več ceste. Glede na to krajevna skupnost Podnart in kranji Rovt upajo, da bo Cestno podjetje Kranj s cestno delovno enoto Radovljica takoj začelo načrtno z deli za umiritev usada in obnovo ceste.

C. Rozman

Podbrežani bodo odprli balinišče

Podbrezje, 7. septembra — V nedeljo, 11. septembra 1988, ob 14. uri bodo prebivalci Podbrezja označili s krajšo svečanostjo novo pridobitev. V bližini spomenika padlim partizanom nad naseljem Govovci bodo namreč odprli novo balinišče. Ob tem dogodku bo zbranim spregovoril predsednik sveta KS Podbrezje Viktor Jesenič, zatem pa se bodo upokojenci iz domačega kraja, Naklega in Dupelj pomerili na prvi tekmi.

Starejši prebivalci so že nekaj let razmišljali, da bi kegljaštvu in nogometu med mladimi dodali balinarsko dejavnost. Težava je bila v iskanju prostora za tak šport. Nazadnje je 67-letni domačin Janez Pretnar, ki je že v

mladosti rad balinal in telovadil, ponudil ravnino v gozdu nad spomenikom. Sam se je tudi s sinom Ivanom lotil dela pri ureditvi 27 metrov dolgega in 4 metre širokega balinišča. Od spomladaj sta opravila kar precej delovnih ur, v krajevni skupnosti pa so zagotovili denar za cement in železje, da ima balinišče betonsko ogrado. Tudi komplet kovinskih krogel je že pripravljen, sedaj čakajo samo še obiskovalce.

Če bo vreme slabo, bodo odprte balinišče preložili na naslednjo nedeljo. Potem se nameravajo tam srečevati, na balinanje vabijo tako upokojence kot mlajše, vsak konec tedna.

S. Saje

Izlet na Janče

Kranj, 6. septembra — Planinsko društvo Kranj prireja v nedeljo, 11. septembra 1988, društveni izlet na 20. srečanje slovenskih planincev na Jančah v Zasavju. Odhod bo ob 5. uri in 40 minut s kranjske železniške postaje. Vsak udeleženec naj pred odhodom kupi vozovnico do Jevnice in nazaj do Kranja. Izletniki, ki jih bosta vodila Dušan Feldin in Milan Čelik, bodo od Jevnice v dveh urah zmerne hoje na Janče. Po slovesnosti ob dnevu planincev in družabnem popoldnevu se bodo z Janč spustili po lepi grebenški poti do železniške postaje Laze in se vrnili v Kranj v večernih urah.

D. F.

NESREČE

Planinec doživel srčni napad

Mojstrana, 7. septembra — V planinski koči na Kredarici je planinec Karel Sekunda, star 62 let, nemški državljan, že v torek zvečer doživel srčno slabost. Ker se mu zdravje do naslednjega dne ni izboljšalo, so ponj naslednjega dne prišli gorski reševalci iz Mojstrane z zdravnikom in ga helikopterjem RSNZ odpeljali v dolino. Bolnika zdravijo v jese- niški bolnišnici.

Gasilsko tekmovanje v Kranju

Kranj, 8. septembra — soboto in nedeljo, 10. in 11. septembra 1988, prireja Gasilska zveza občine Kranj občinsko tekmovanje v gasilsko-sportnih disciplinah na kranjskem stadionu. Ob dneva se bo začelo tekmovanje ob 8. uri. Prvi dan se bodo pomerili pionirji in pionirke, mladinke, članice in starejši člani, drugi dan pa bodo tekmovali mladinci in člani. Za prireditev je prijavljeno njih skupno 107 desetin, ki se bodo potegovala za prehodni pokal OGZ Kranj in tekmovalno značko za leto 1988. Tekmovanje je pomembno zaradi prikaza izurjenosti v gasilskih veščinah, ki so nujne za delo v reševalnih akcijah.

Darko Škoda spet pobegnil

Dob, 6. septembra — Iz dobo zastraženega zapora na Dobu znova pobegnil gorenjski rojak Darko Škoda. 26-letni Predhodčan je bil lani na kranjskem mejnem sodišču obsojen na leto zapora zaradi več bančnih poštne ropov na Gorenjskem. To je v tem letu že drugi Škoda beg iz za rešetak. Prvič je pobegnil pred štirimi meseci, ostal pa se ni vrnil s prostega izhoda, ki so mu ga že po krajšem prestajanju kazni odobrili za keno. Šele 9. junija je bil prostovoljno vrnil z bega spet v zapor. Zoper obsojenca, ki se je slikišno zamudo vrnil v zapor, nato uvedli disciplinski postopek, kar je najbrž za precejšen pomenilo, da Škoda nima prostega izhoda. Morebiti je bil tudi razlog, da si je »prost izhod« vzel sam. Tokrat naj bi z žago železo prežgal rešetke v svoji celici in ob peti uri zjutraj zapora.

MLEKARNA KRANJ vam od 5. 9. 1988 dalje v trgovinah z živili nudi KVALITETNI SIR GAUDA po NIŽJIH CENAH!
Izkoristite ugodnost — količina je omejena!

