



Filmska jesen v »Mojci« in Šiški

Seveda se najprej ustavimo v otroškem kinu MOJCA, ki predvsem malim, pogostokrat pa tudi velikim ljubljanskim otrokom postreže s katerim od filmov z za zdaj še kar bogate repertoarne filmske mize. Zdaj, ko je jesen, se — vsi, veliki in mali! — nekako radi vračamo v slovensko preteklost, pa naj je resnična ali pravičljiva. Se najbolj nam ustreza, če je pripovedno-pravičljiva, zato nas k takim izletom v pravičljivo preteklost spodbujajo nekateri slovenski filmi, ki so tudi sami del naše kulturne preteklosti, torej dediščine. Med vsemi pa so se najmanjšim obiskovalcem MOJCE vtisnili v spomin in zavest filmi o Kekcu, Mojci, pa o hudobni Pehti in drugih likih iz čudovitih Vandotovitih povesti. Tokrat napovedujemo — ko smo »pravega« Kekca z Matijem Barlom že predstavili! — zadnjega Kekca, film, ki ima naslov »SREČNO, KEKEC«. Seveda je tudi ta nastal pod »dirigentsko palico« znanega mladinskega režiserja Jožeta Galeta, glavne vloge pa igrajo tiste čase še mladi Velimir Gjurin kot Kekec, Blanka Florjanc kot Mojca, pa Martin Mele in mnogi drugi. Film SREČNO, KEKEC bo na sporedu v OTROŠKEM KINU MOJCA natanko od 29. oktobra do 12. novembra. Kino MOJCA pripravlja za dedka Mraza presenečenje za vas — toliko za zdaj!

Starejšim ljubiteljem »dinamičnih« filmov, torej obiskovalcem kina ŠIŠKA pa se v teh dneh obetajo nekateri zanimivi filmi lažjega in bolj »pretresljivega« žanra. Mednje sodi najprej film OBSEDENOST, seveda ameriškega izvora, čeprav je kot režiser podpisan Damiano Damiani. Deloma je to film, narejen po modelu »Izganjalca hudiča«; v družini Montelli, ki se je vselila v novo stanovanje v mestecu Amityville, se je začel pojavljati »demon«, ki ga seveda ni videti. Kako so ga izgnali, boste videli v kinu ŠIŠKA.

V ameriško-mehiški koprodukciji (»koprodukcije« so pravzaprav modna pojava, izhajajo pa iz »kompleksa pomanjkanja denarja«) ZAKLAD AMAZONKE nastopa znani Donald Pleasance, gre pa za tipičen pustolovski film. Bolj zanimiv bo vsekakor ameriški akcijski film ISKALCI, ki ga je režiral Elliott Hong, igra pa slavni kaskader Max Taer. In še »cukrček« za ljubitelje Buda Spencerja: ponovno bo na sporedu italijanska western-komedija MOŽ PO IMENU TRINITA E. B. Clucherja in — poleg Spencerja — z nepogrešljivim Terencom Hillom.

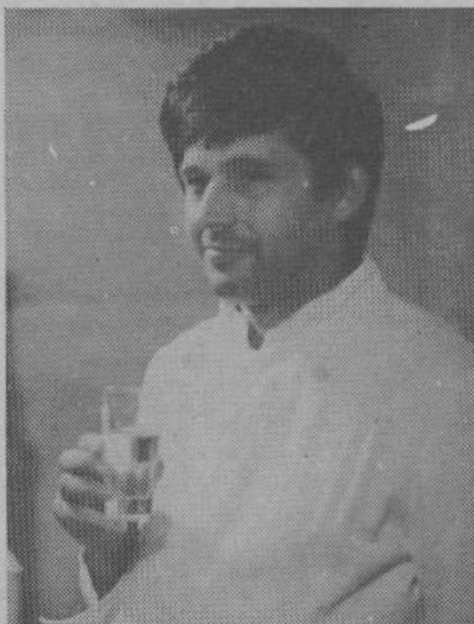
Želimo zabavno filmsko jesen!

»Družbena« kuhinja v hiši Franca Jezerška

Strokovni učitelj je na svojem

Franc Jezeršek, nekdanji strokovni učitelj na srednji šoli za gostinstvo in turizem, pravzaprav vodja šolskih delavnic, je že peto leto na svojem. Pet dolgih, ali pa tudi kratkih let, vodi pripravo jedi za družbeno prehrano kot zasebnik. Zakaj?

»Že na šoli sem razmišljal o gostinstvu kot gospodarski panogi in njenem programiranju. Promet z jedili po naročilu je z leti upadel in ta zmanjšan količinski promet je bilo potrebno nadomestiti s čim drugim. Možnost je bila velike zmogljivosti izkoristiti za družbeno prehrano, posebej v jutranjih in opoldanskih urah. Vendar pa je bilo čutili odpor do teh usmeritev, nekako je šlo pri družbeni prehrani tudi za podcenjevanje, čeprav bi ravno to pripomoglo k večji produktivnosti, boljšim izkoristkom obstoječih naprav, dejavnosti, ki jo je mogoče programirati.«



Kakorkoli že, v vasi Sora in hiši Franca Jezerška je zrasla sodobna kuhinja družbene prehrane, ki dnevno zmore 550 obrokov. S prodajo ni težav:

»Hrano pripravljamo po dogovorjenih jedilnikih, menim, da okusno, žal pa nimamo vpliva, kako jo tam, kamor jo pripeljemo, postrežejo. Kadarkoli tudi poizkušam odgovoriti na vprašanje o družbeni prehrani, se vedno znova srečujem z odgovorom, kako težko ga je zadovoljiti približno 250-krat letno. Družbena prehrana namreč pomeni zadovoljevati sila različne okuse ljudi. Nekateri potrebujejo več, saj delajo fizično, drugi manj, saj sede v pisarnah. Tretji ne marajo žgancev, četrti ne prenesejo zelja. Skušamo zadovoljevati s pestro hrano in jed naj bi se v mesecu dni ne ponovila. Morda bodo znanamci temu stoletju dejali, »stoletje zrezkov«, kajti prav vsi imajo radi meso, pa tudi solate se nihče ne brani.«

Okusen obrok pri Francu Jezeršku velja danes 185 dinarjev in prav nič noče popuščati pritiskom po nižjih cenah, seveda na račun slabše kakovosti in obilnosti. Zelenjavo, meso in vse potrebno si prizadevajo kupovati pri Jezerškovih vedno v času, ko je tega največ na tržišču in je seveda najcenejše. Svinjske polovice, četrti goveda razkosavajo sami, trenutno pa tudi uvajajo računalnik, ki bo imel popoln pregled nad zalogami in ceno. Visoka produktivnost, majhna režija, zmerna cena. Franc trdi:

»S tem delom se je mogoče pošteno preživljati. Moj konjiček in veselje so tudi večje prireditve, kjer pečemo na žaru.«

Ob letošnjem občinskem prazniku v Mostecu je posadka Franca Jezerška za lačno in žejno občinstvo pekla 300 piščancev hkrati. Četrtr piščanca in veliko pivo, vsega 300 dinarjev, pa naj še kdo reče, da je to drago! Kakšen pa je Franc, kadar ga drugi strežejo, prinašajo dobroto na mizo?

»To je sicer redko, vendar se dogaja. Kritičen

sem, skušam objektivno presojati in moram reči, da pri računu vedno sam sebe sprašujem, koliko sem za ta denar dobil. Morda le razmišljam malo drugače, kajti ni se mogoče pogovarjati samo o ceni vina, nič pa o storitvi. In prav danes ima tudi storitev svojo ceno, lahko je pa seveda tudi nima. Odvisno, kako je tisto, kar je človek dobil na mizo, tudi ponujeno in napak je primerjati cene v bifejih s cenami v hotelih.«

Ali ima dober kuhar resnično lahko svoje skrivnosti, nekaj, kar bi drugi ne mogli skuhati?

»Tisti, ki obvlada vse kuharske postopke, pač lahko pripravi katerokoli jed, pri tem seveda igra svojo vlogo tudi veselje do dela in volja. Skrivnosti pravzaprav ni. Tako denimo ne velja povsem, da je potrebno jedi soliti, če hočete, da bodo gostje bolje pili, predvsem je tu pomemben izbor jedi in temu primerne pijače.«

Tako sva se s Francem Jezerškom nenadoma približala njegovemu pravemu konjičku, ki se imenuje vino, vinoteka, strast za steklenicami:

»Nekdo je rekel: dan brez vina je kakor dan brez sonca in skoraj bi se strinjal v celoti. Kupujem vino, poznam težko pridelavo in nego, ki jo vino zahteva. Skoraj prepričan sem, da je za kapljo vina potrebnih troje kapelj znoja. Ljubiteljsko zbiram steklenice vin, nekaj imam tudi arhivskih kapljic. Na gostinsko-turističnem zboru sem bil prvi dobitnik zlate kolajne v poznavanju pijač. Vino sem vedno povezoval s hrano, kar je odločujoče. Sam pa bi se odločil za podravsko-štajerski rajon vin.«

Franc Jezeršek ne sedi samo v zapečku svoje kuhinje. Dejaven je v svoji krajevni skupnosti, gasilskem društvu, krajevni problemi ga močno pritegujejo:

»Zapišite, tu v Sori, ki je mejna krajevna skupnost z občino Škofja Loka, že dlje časa čutimo premalo povezave z našo občino, pa tudi močno zategovanje pasu pri komunalnem urejanju...«

To je bilo povedano brez jeze, suho dejstvo, tako približno, kakor sol sodi v juho. Franc Jezeršek, mojster v kuhinji.

Bogomir Šefić
Foto: Marjan Ciglić

Donitov ex tempore 85

Enajst udeležencev Donitovega ex tempore v Gozd Martuljku je prve dni oktobra v sejni sobi Donit predstavilo svoja dela. Slike so nastajale v prelepem okolju, zato so tudi vsaka zase edinstvena stvaritev in bile za številne obiskovalce razstave prijetno presenečenje.

