

MODA '79 USPEŠNA TUDI ZA RAŠICO IN GALANT

(mlv) Na letošnjem sejmu MODA '79 na Gospodarskem razstavišču je ocenjevalna komisija podelila najboljšim jugoslovanskim razstavljalcem kot največje priznanje za kvaliteto »kipce ljubljanski zmaj« in pa »Diplomo ljubljanski zmaj«.

Od 11 podeljenih kipcev je prejela to visoko priznanje tudi tovarna RAŠICA za razstavljeno žensko pomladno kolekcijo ter dve diplomi za otroško kolekcijo in za kravate, mini šale ter trakove za ženske in otroke. TEKSTIL TOZD GALANT pa je prejel diplomu za razstavljeno skupino dekliških in ženskih torbic ter pasov iz svinjine-juhte in goveja cepljenca.

S temi priznanja so šišenske OZD ponovno dokazale, da so s svojo visoko kvaliteto in kreacijo na samem vrhu jugoslovanske, pa tudi evropske mode.

DAREŽLJIV DEDEK



Tako kot vedno je pred iztekom lanskega leta dedek Mraz obiskal najmlajše v vrtcih, krajevnih skupnostih in šolah, jih obdaril s pesmicami, lutkovnimi igrkami in risanimi filmi, pa tudi s kakšnimi dobrotami.

Tokrat smo ga našli v KS Ljubo Šercer in Hinko Smrekar, kjer je z veseljem delil pakete z dobrotami. Vsak otrok je pred prireditvijo dobil kuponček, v zameno zanj pa je od dedka Mraza prejel paket z dobrotami in tako se je prireditev končala v zadovoljstvo vseh.

(Foto: Jože Čurin)

PODPISI ZA GRADNJO



V šišenski občini so med prvimi v Ljubljani pristopili k organizirani izgradnji industrijske cone med gorenjsko progo in Celovško cesto. Tako so organizacije združenega dela industrijske cone ŠP 4 in ŠP 5 podpisale samoupravni sporazum o združevanju sredstev za urejanje stavbnega zemljišča ter določile medsebojne pravice in obveznosti podpisnikov sporazuma za graditev v industrijski coni ŠP 4 in ŠP 5. Tako bo 32 organizacij združenega dela v teh soseskah, med njimi so tudi Avtomontaža, Unitas, Dekorativna, SAP Viator in druge zbiralo sredstva za komunalno opremljenost industrijske cone.

(Foto: Jože ČURIN)

ČISTI PLOČNIKI V ŠENTVIDU

(jk) Na pobudo občinskega komiteja ZK je OO ZSMS gimnazija Lj-Šentvid skupaj s komunalnim podjetjem pripravila delovno akcijo, na kateri so dijaki očistili led s pločnikov in stez. Pri njihovem delu jim je pomagal tudi delovni stroj komunalnega podjetja. Na akciji je sodelovalo 70 dijakov v dveh izmenah, ki sta skupaj opravili 700 delovnih ur. Glavni namen akcije je bil zagotoviti večjo varnost predvsem starejšim občanom, saj zgleden sneg in led botrujeta marsikateri poškodbi.

*Iz dnevnika
malega
Piškar-ja*

Sceda

Naš ata je zagrizen ljubitelj ljubljanskih komunalcev in mu je spremljanje njihovega početja oziroma nepočetja postalo že kar en mali hobi. Zdaj si je pripravil kar eno majhno analizo, ki dokazuje, da je vse skupaj bolj figasto.

Takole vam pove: najbolje je, če je toplo, če ni poledice, če ni snega in če ni plundre. Morali bi si prizadevati, da bi bilo vsega naštetega čimmanj, kajti kadar eden od naštetih faktorjev nastopi, je cel hudič. Recimo: če sneži še in še, komunalci obupajo, ker je snega preveč, nakar ga ne morejo splužiti in se gremo skakanje čez zasnežene kopice. Torej preveč snega ni dobro imeti. Tudi ni nič prijetno, če je snega premalo. Zakoni komunalcem namreč veleajo, da lahko plužijo (ali morajo plužiti) šele pri deset centimetров debeli odeji in je sedaj jako sitno, če sneži počasi in komunalci postanejo čisto živčni od čakanja. Pa še v roke jih zebe, ko stalno letajo po cestah z metrom ter merijo, kdaj bo deset centimetrov. Oboje — živciranje in mrzle roke ni dobro za zdravje, zato bi bilo zaželeno, da bi zasnežilo ravno prav snega.

Če je poledica ugodna, potem smejo komunalci posipati ceste s soljo. Tega seveda sem pa tja sploh ne počnejo, kajti imajo soli premalo ali je sploh čisto zmanjka. Torej poledica ni nič prida pojav ter bi se bilo treba proti njej boriti. Je namreč tako zaguljena, da tudi sol nič ne pomaga (četudi jo imajo) — če so temperature prenizke, ker tudi sol zmrzne. Torej, če že mora biti poledica, potem se naš ata zavzema za takšno poledico, ki bo takrat, ko bo dovolj soli, in seveda ob ravno pravi temperaturi.

Četetek

Danes sem nesel teti Elzi v bolnico bomboniero in vazo. Teta je namreč padla na poledenelem pločniku in ji je odnehala ena noga. Naj sporočim, da teta Elza bombonov ni jedla. Mi je namreč na poti spodrsnilo in sem vazo razbil, same bomboniere se pa tudi ne spodobijo nositi in sem le fino zaklel, za bombone bom pa že nekako poskrbel.

Skratka, zima postaja že nekoliko nadležna, zato bi bilo prav, če bi odgovorni faktorji razmislili, da bi zimo preprosto ukinili in bi jo gojili le še v smučarskih središčih. To bi bilo tudi v smislu atejeve analize jako pametno...

Lj. Šentvid

tribuna



AMERISKI BANANIN KRUH

2 celi jajci, 10 dkg sladkorja, 1,5 del olja, 4 zelo zrele banane, 10 dkg zrezanih lešnikov ali orehov, 10 dkg sezam zrna, 5 dkg maka, 5 dkg kokosove moke, 1 jogurt, 4 žlice črne ali ajdove moke, 1 veliko žlico pecilnega praška, 5 dkg čokolade v prahu, sok polovice limone, 1 vanilij sladkor, 5 dkg rozin, cimet.

Najprej penasto zmešamo jajca in sladkor, nato po vrsti dodajamo vse naštetosti, nazadnje moko s pecilnim praškom. Banane pretlačimo. Maso stresemo v dobro namazan pekač, pečemo eno uro pri 180° C. Namesto črne ali ajdove moke lahko uporabite otrobe, če jih imate, tudi sladkor je boljši rjav nerafiniran. Poskusite lahko tudi brez sezamovih zrn. Hladno stresemo iz pekača ter spodnjo stran premažemo z malo meda, razredčenega z limonovim sokom.

SLASČICA IZ JABOLK

Za 5 oseb potrebujemo 80 dkg jabolk (zlati delišes), 25 dkg sladkorja v prahu, 1 limono in malo olja.

Jabolka olupimo, odstranimo pečke, zrežemo jih in damo v kozice, prelijemo z limonovim sokom, pustimo stati 10 minut. Jabolka odcedimo in zmešamo s sladkorjem, na blagem ognju kuhamo in sproti mešamo. Da bi dobili zeleno obliko, vročo zmes vlijemo v tortni model (ali za šarkelji), ko se dobro ohladi, stresemo na krožnik in razrežemo ter ponudimo s smetano.

ZELENJAVNA ENOLONČNICA

Očistimo cvetačo in zrežemo, kuhamo v slani vodi, posebej prepražimo korenje, dodamo vodo od cvetače, dodamo testenine (zvezdice) in jušno kocko.

OCVRTA CVETAČA

Prekuhamo cvetačo povlajamo v moki in drobtinah ter jo ocvremo na olju. Ponudimo s solato — ajvarjem ali k zrezkom.

SADNI KOLAC

Zmešamo 5 jajc s 5 žlicami sladkorja, 5 žlicami moke, 1 skodelico olja, 1 skodelico mleka, Maso zlijemo v pekač. Na testo naribamo 3 kisa jabolka in rozine. Pečeno in gotovo posujemo s sladkorjem in vanilijem. Isti kolač lahko pripravimo tudi z drugim sezonskim sadjem.