BRKO KUHA ZA VAS

PARADIŽNIKOVA JUHA

Iz 3 žlic olja in žlice moke napravimo prežganje, dodamo samo sredino zelo zrelih paradižnikov, malo soli, vegete, cel poper in nato počasi kuhamo. Zakuhamo riž.

MUSAKA IZ ŠPINAČE

Potrebujemo 1 kg špinače, 5 jajc, pol litra bešamel omake, 10 dag masla in nariban parmezan. Skuhamo špinačo, jo odcedimo in narežemo, dodamo sol, poper. Pekač namažemo z maslom, nanj stresemo špinačo, nato jo prekrijemo z narezanimi trdo kuhanimi jajci. Vse prelijemo z bešamel omako. Pečemo v pečici 10 minut in nato posujemo s sirom.

ZREZKI S SIROM

Potrebujemo nekaj večjih tankih zrezkov, 4 rezine šunke, 4 rezine sira (ementalec), 2 jajci, drobtine, rdečo papriko, moko, olje, peteršilj, sol, poper. Zrezke potolčemo, dodamo sol, popopramo, nanje položimo šunko in sir, jih upognemo in z zobotrebcem prebodemo. Jajca zmešamo s papriko, dodamo malo vegete. Zrezke povaljamo v moki, jajcu in drobtinah in pečemo na vročem olju. Vroče zrezke posujemo s peteršiljem.

POLNJENI PARADIŽNIKI

Paradižnikom odstranimo sredino in jih odcedimo. Na tanko narežemo mlade redkvice, sir trapist in trdo kuhana jajca. Dodamo sol, poper, majonezo in zmešamo ter s tem napolnimo sredino paradižnikov. Ponudimo s črnim kruhom.

PUDING IZ BUČK

Očistimo 5 mladih buček in jih naribamo, solimo in pustimo stati 20 minut, da se odcedi voda. Odcedimo in pomešamo s četrt kg pretlačene skute. Masi dodamo 4 jajca in 5 žlic pšeničnega zdroba. Mešamo nekaj minut, nato stresemo v pekač in pečemo v pečici, dokler ne zarumeni.

TORTA S KEKSI IN KAVO

Dobro zmešaj 4 jajca in 25 dag sladkorja. Kuhaj na pari, dodaj 3 žlice kuhane in ohlajene prave kave in dalje mešaj. Ko se zgosti, dodaj 4 rebrca naribane čokolade in mešaj, da se masa stopi. Ko je ohlajena, dodamo maslo in sladkor ter rum po okusu. Kekse za torto namočimo v kavo in jih polagamo v pekač, vsako vrsto prelijemo s kremo, dokler ne porabimo vse mase.

SVINJSKO MESO Z ZELENJAVO

Kilogram mesa zrežemo na kocke. Isto količino krompirja prav tako zrežemo na kocke, na olju pražimo meso in 4 glavice zrezane čebule. Nato dodamo 100 g kolerabe in 100 g korenja, zrezanega na kolobarje ter krompir. Vse posujemo z Evo začimbo, zalijemo z vodo in pokrito kuhamo na majhnem plamenu, da se meso in zelenjava zmehčata. Pred serviranjem potresemo s seseklјanim peteršiljem.

SARMA IZ SLADKEGA ZELJA

Potrebujemo glavo zelja, 50 dekagramov mletega mesa, 2 glavici čebule, 1 skodelico riža, 1 jajce, 3 paradižnike, 1 kozarec kisle smetane, olje, poper, sol, sladko papriko in evo začimbo. Glavici izrežemo koren, damo v vrelo vodo in nekaj časa kuhamo. Nato previdno ločimo liste in v vsakega damo 1 žlico nadeva in ga zavijemo. Za nadev prepražimo drobno zrezano čebulo, dodamo meso, riž, sol, poper, evo začimbo, sladko papriko in jajce. V vsako sarmo je dobro dati malo zrezanega paradižnika. Sarme polagamo v namazan pekač in jih malo prelijemo z oljem. Nato jih prelijemo še z decilitrom sladke smetane, v katero zamešamo žličko moke. Sarme pečemo v pečici.

VINOGRAJSKI RAŽNJIČI

Potrebujemo 1 kg svinjskega mesa od vratu, 300 g čebule, 2 paradižnika, 2 zeleni papriki in sol. Meso zrežemo na ražnjiče, posolimo in pečemo na žaru. Večkrat ga obrnemo. Ko je meso pečeno, damo v kozico plast mesa in plast čebule. Na dno damo zrezan paradižnik in papriko. Posodo pokrijemo in jo pustimo še 10 minut na žaru.

PRELITO PIŠČANČJE MESO

Potrebujemo 500 g belega mesa, sol, poper, Knorr kocko, 100 g nastrganega sira, mast, 2 jajci. Meso zrežemo, posujemo s poprom in na maščobi prepražimo na obeh straneh. Pokrijemo in pražimo 10 minut in po potrebi zalijemo z malo vode. Ko voda izhlapi, meso prelijemo z mešanico stepenih jajc in sira. Pokrijemo in kuhamo na majhnem plamenu še 10 minut. Serviramo toplo s pire krompirjem in zeljnato solato.

Okrepčevalnica Danila Popivode 7

Petintridesetletni Danilo Popivoda iz Zgornjih Pirnič ni neznan. Poznamo ga vsi, ki nas zanima nogomet in njegova pota. Bil je proslavljeni zvezdnik, ki je vedno igral pošteno in z vso svojo vnemo dokazoval kvaliteto pred leti v Olimpijinih vrstah, državni reprezentanci, pa vse do nemškega Eintrachta, kjer je nedolgo tega sklenil svojo nadvse uspešno nogometno kariero. In ta nekdaj eden najuspešnejših evropskih napadalcev je te dni odprl specializirano okrepčevalnico z imenom številke, ki jo je toliko let nosil na majicah klubov, za katere je igral — »7«.

Ker se je zavedal, da bo njegova nogometna kariera kratka, se je že pred devetimi leti zapisal med gostince in naredil strokovni izpit. Sanjal je o lokalu, v katerem bo preživel ostala leta svoje aktivnosti, o lokalu, ki ga bo spominjal na prehojeno pot. In ta lokal je bil po velikih težavah žal ne v Šiški, temveč v pritličju stanovanjskega bloka na Reboljevi 3, v naši sosednji občini.

V izredno lepem majhnem in intimnem lokalu, ki ga je zasnoval arhitekt Runovec, fotografije nad točilno mizo spominjajo na njegovo nogometno kariero. Danilo Popivoda je tudi v svojem drugem domu ostal naraven in prisrčen, kot je bil, gotovo pa ko steče pogovor o nogometu. Njegovi prvi gostje so bili športniki in ljubitelji športa, posebej nogometa. In ti gostje potrjujejo njegovo popularnost, saj se vrstijo dan za dnem, čeprav njegove »sedmice« ni lahko najti. Ker je ostal zvest ljubljanskim zelenim, servira tudi cocktail »zelena sedmica«. Pa tudi zelenim bo s svojimi izkušnjami in znanjem rad pomagal, ko mu bo dopuščal čas, pa ga bomo našli med žogobrcarji Zgornjih Pirnič in Medvod, ki imajo srečo, da med njimi živi njihov Pele.

Mario L. Vilhar

Iz dnevnika malega Šiškar-ja

Četrtek

Včeraj smo se pri nas doma skregali tako temeljito, da smo ugasnili luč, ker je elektrika draga, ata se je pa čisto pocenil svetil od jeze.

Začelo se je, ko je prišla teta Meri in rekla, da ima zelo slabo plačo. Potem je ata ponorel, kajti je Meri birokratka v birokraciji, on je pa birokrat v proizvodnji — pa ima še manjšo plačo kot ona. Moralo bi pa biti obratno, ker on, kljub temu, da zabušava, v končni posledici vendarle s tem zabušavanjem nekaj proizvaja, ali pa to proizvodnjo vsaj ovira (torej je vsaj teoretično koristen element), teta Meri pa je birokratka kar tako in zaradi birokracije ter je potemtakem družbi nadležen element. Praktično in teoretično.

Teta Meri je zajokala, mama pa je pristavila, naj ata kar lepo pri miru pusti njeno sestro, sicer bo tudi ona povedala kaj krepkega čez atejevo žlahto. Naj pogleda raje svojega brata, ki je nagrajevan po željah in rezultatih želja oziroma potreb, pa davkarji vseeno ne plačuje redno vseh davkov od svoje obrtne dejavnosti.

Prepir sem pravzaprav prekinil jaz, ker sem lepo prosil, če mi povedo, kaj sploh pomeni — nagrajevanje.

Ata je zajel sapo in mi prijazno razložil: »Veš sine, to je plača, ki jo atek prinese domov za tisto, kar je v službi ustvaril oziroma prispeval.«

»Kako pa vedo, koliko si naredil in koliko je to vredno?« sem vprašal.

No, simpozij je tisti hip zopet stekel, kajti vnela se je živahna razprava o tem, kakšen sistem nagrajevanja je najboljši in pravi. Ata je povedal, da imajo neko formulo, ki so jim jo prodali neki učenjaki. Zapišejo petnajst številk, potegnejo črto (reče se ulomkova črta), spodaj je pa sedamnajst številk in črk, vse skupaj dajo v oklepaj, delijo s kvadratnim korenom od vsote delovnih ur, prištejejo tri količnike in pomnožijo z letnico rojstva njihovega šefa. Tisto, kar pride ven, je plača. Ta plača pa je zelo slaba, zato ata meni, da omenjena formula ni dosti vredna.

Teta Meri se je pohvalila, da v njihovi pisarni vsi dobijo enake plače. Rekli smo, kako to, in je povedala, da je nekoč nekdo predlagal, naj bi si plače izračunavali s pomočjo medsebojnega ocenjevanja. Meri je ocenjevala Micko, Micka Meri, obe Jožico, Jožica obe, sebe in še Rozi, Rozi vse tri in šefa, šef Micko, Rozi, Meri, Jožico in snažilko. Snažilka ni ocenjevala nikogar, ker dela samo ponoči, ponoči pa ni v pisarni ne Jožice ne Micke ne Meri in najmanj šefa ter ne bi imela dovolj elementov za objektivno oceno dopoldanskih sodelavk.

No, ta sistem je veljal več kot mesec dni, potem pa se je Micka skregala z Jožico, Rozi se je stepla z Meri, snažilka je pa tako in tako odšla v drugo službo, kjer so normalni. Poleg tega nobena ni nič delala, ker je morala opazovati sodelavke, da jim ne bi ušel kakšen pomemben element za oceno. Nato je, kot rečeno, šef udaril po mizi in vsem določil enako plačo. Prepirajo se sicer vseeno, zato pa nova snažilka zelo lepo čisti, kar je pravzaprav pri vsej stvari še najbolj konkretno in tudi najbolj bistveno.

Ko bom velik, bom to, kar sem slišal, morda tudi razumel...

Srečko