

NAŠ

DROGA
PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

št. 5

maj 1999

NAŠ GLAS izdaja družba DROGA d.d. Glasilo urejuje uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijska Ivanek - Pečar. Fotografija Jadran Rusjan, karikature Lorella Antonac in Vito Šaruga. Tehnična ureditev Sonja Požar in Damjana Poberaj. Tisk tiskarna VeK Koper, v nakladi 1000 izvodov. Glasilo dobijo člani kolektiva brezplačno. Po mnenju Urada vlade za informiranje št. 4/3-12-1217/95-23/273, z dne 17. 7. 1995, šteje NAŠ GLAS med proizvode, za katere se plačuje 5 % davka od prometa proizvodov. TISKANO NA RECIKLIRANEM PAPIRJU.

GLAS

Ni vse znanje svetá samo v knjigah.

Anonimus

Zadnja leta se v svetu (in seveda tudi pri nas) pogosteje kot kdaj prej govori o znanju. Ta pojem so ponekod že kar mistificirali, zlasti v krogih, ki ga tržijo in živijo od prodaje: reka dopisnih tečajev, tečajev na videokasetah, hitrih tečajev "v živo" itd. je pljusnila v vsakdanje življenje. Ljudje so začeli studirati ob delu, da obdržijo službo, podjetja organizirajo večdnevna izobraževanja za svoje zaposlene (četudi le-ti svoje delo obvadajo), dodatno nabiranje znanja postaja statusni simbol; morda se motim, toda za vso to nenadno evforijo čutim (neškodljivo) intrigo obsežnega aparata, ki potrebuje sredstva za svoj obstoj! Kakor hitro je stopnja znanja na določenem mestu predpisana z odlokom ali zakonom, kakor hitro pljusne v vse statute, pravilnike, načrte in strategije tako nenadno in silovito, potem je jasno, da za vsem skupaj stoji dobro premišljena politična poteza, s pomočjo katere najde delo določeno število intelektualcev-predavateljev in ki financira izobraževalne institucije. V vsem tem seveda ni nič slabega; nasprotno: znanje je eden najbolj nepogrešljivih dejavnikov za ohranitev identitete naroda!

Tisto, kar človeka včasih zbega, je čas, ogromno časa, porabljenega za osvajanje odvečnega znanja, nepotrebnih podatkov, ki so popolnoma neuporabni v praksi, časa, porabljenega za prežvekovanje že znanih stvari; v organizaciji torej nekaj šepa. Ločimo namreč dve osnovni vrsti znanja: prvo je tisto, katerega človek že nagonsko išče in osvaja vse življenje, od rojstva dalje, z njegovo pomočjo spozna okolico in se nauči gibanja v njej (ta okolica je sprva lahko otroški vrtec, kasneje pa mehanična delavnica, pilotska kabina, borzna hiša ali kaj drugega). Druga vrsta znanja so razni odtenki intelektualnih poslastic, teorij, ki so dostikrat zgolj rezultat besednega poigravanja in možganske telovadbe, od katere družba ne more kaj dosti iztržiti. Vrtci, šole in druge institucije bi morale vzpodbujati in nuditi predvsem prvo znanje, učiti ljudi, kako si ga lahko kasneje tudi brez pomoči šole in predavalnic vedno znova in znova nadgrajujejo. Umetniki in filozofi sami najdejo svojo pot, ostale veje družbenih dejavnosti pa v današnji dobi hitrega tempa življenja in velikih zahtev po ustvarjanju blagostanja zahtevajo izkušenega delavca, stvarnega, praktičnega misleca in dobrega gospodarja. Da bo lažje razumljivo, kaj imam v mislih, vam povem kratko zgodbo: poznam zelo izobraženega in razgledanega gospoda, ki je napisal vrsto učenih razprav, ki so izzvale hude polemike v določenih krogih. Toda ta učeni gospod je šel v poznih letih svojega življenja izvedel, kako se imenuje grmovje, ki je trideset let zapovrstjo vsako pomlad cvetelo pod njegovim oknom...

Sonja POŽAR



Foto: Jadran RUSJAN

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

SPET O PRESOJAH SISTEMA KAKOVOSTI

KONTROLNA PRESOJA JE PRED VRATI

Bliža se poletje in v juniju nas čaka že naslednja kontrolna presoja. Presojevalci, ki bodo tudi tokrat iz certifikacijske hiše BVQI Ljubljana, bodo preverjali skladnost našega sistema kakovosti s standardom ISO 9001 ter njegovo delovanje in učinkovitost.

Kontrolna presoja bo 8. in 9. junija.

Tudi tokrat bodo presojevalci vzorčno izbrali posamezne organizacijske enote, ki jih bodo presojali. Zaradi vzorčnega načina dela je potrebno, da smo vsi zaposleni v podjetju seznanjeni z datumom kontrolne presoje in z dejstvom, da smo lahko predmet presoje.

Presojevalci na kontrolnih presojah natančneje pregledajo skladnost samo nekaterih zahtev standarda z dejanskim izvajanjem. Predvsem pa jih zanima, ali izboljšujemo naš sistem kakovosti, ali so vanj vključeni vsi zaposleni na vseh nivojih (od vodstva navzdol) in ali je izvajanje našega sistema kakovosti učinkovito.

Letošnjega decembra bo minilo že tri leta od prve zunanje presoje in takrat nas čaka ponovna t.i. **recertifikacijska presoja**. Takrat bodo zunanji presojevalci bolj podrobno pregledali delovanje in učinkovitost uvedenega sistema kakovosti. S tem bodo ugotovili, ali nam bodo ponovno podelili certifikat kakovosti.

Najprej pa moramo zadovoljivo opraviti kontrolno presojo v juniju.



NOTRANJE PRESOJE V PRVEM POLLETJU 1999

Pri vzdrževanju in izboljševanju postavljenega sistema so nam še kako dobrodošle **notranje presoje**.

Glede na plan notranjih presoj za leto 1999 so bile v prvih štirih mesecih izvedene notranje presoje v logistiki, informatiki, financah in ekonomiki, prodaji (v Lj.), izvozu (v Lj.), marketingu (v Lj.), razvoju in služiti kakovosti ter v PC Gosad.

V januarju in februarju pa smo izvedli notranje presoje v vzdrževanju v vseh PC in smo pregledovali, kako je praksa usklajena z OP 09 00: Vzdrževanje delovnih sredstev z dejanskim stanjem ter obvladovanje tehnične dokumentacije.

V maju pa bo notranja presoja izvedena še v PC Skladišče in predelava soli.

Vsi notranji presojevalci, ki so sodelovali pri izvedbi notranjih presoj, so svoje delo dobro opravili, presojan- ci pa so pokazali dobršno mero pripravljenosti na sodelovanje in izboljševanje sistema kakovosti.

Damjana POBERAJ

**USPOSABLJANJE,
USPOSABLJANJE,
USPOSABLJANJE.....**
Kolikor znaš, toliko veljaš!

...ZA NOTRANJE PRESOJEVALCE

V četrtek 6. 5. 1999 je potekalo enodnevno usposabljanje novih notranjih presojevalcev.

Seminarja, ki ga je vodil mag. Albin Repše iz podjetja Repše Consulting, se je udeležilo trinajst udeležencev iz različnih OE.

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI



Mag. Albin Repše med našimi presojevalci

Na seminarju so se udeleženci najprej seznanili s cilji, periodiko in izborom presojevalcev pri notranjih presojah, z odgovornostjo izvajalcev notranje presoje ter konkretno s postopkom za izvajanje notranjih presoj. Kot domačo nalogo pa morajo udeleženci izvesti notranjo presoj in šele po zaključku in pregledu le-te bodo prejeli potrdilo o opravljenem usposabljanju.



Nove moči med presojevalci

Vsak udeleženec je prejel tudi standard SIST ISO 9001, ki mu bo v pomoč pri opravljanju notranjih presoj. Tako smo okrepili naše vrste z novimi močmi, da bomo sami še bolj učinkovito preverjali delovanje našega sistema kakovosti.

Tekst: Damjana POBERAJ

Slike: Lilijana IVANEK PEČAR

.... OBNOVITEV ZNANJA IZ OSEBNE HIGIENE IN HIGIENE PROIZVODNJE

Brez higiene v proizvodnji prehrabnih izdelkov ne gre...

Konec aprila je kar 38 sodelavcev iz PC ZAČIMBA in PC ARGO obiskovalo 8-urni obnovitveni seminar higienskega minimuma. Ponovno so pregledali najpomembnejša poglavja iz proizvodne in osebne higiene ter dodali že znanemu in poznanemu nova vedenja in dognanja o higieni in čiščenju.

Vsi prisotni se vsak dan srečujejo s problematiko čiščenja in pomenom le-tega pri izdelovanju živil. Zato je še kako pomembno, da zaposleni v praksi uporabljajo pridobljeno znanje in upoštevajo pravilne postopke. Na seminarju so si ogledali tudi videokaseto "Mednarodni higienski standard".

Zadnji dan pa so vsi opravili pismeni izpit pred komisijo z Zavoda za zdravstveno varstvo. In bili so zelo uspešni. Kar nekaj je bilo takih, ki so zbrali vse možne točke.

ISKRENE ČESTITKE!

Uspešno opravljeni izpit jih obvezuje, da bodo uspešno opravljali naloge in skrbeli za osebno higieno in čistost delovnega mesta. Le tako bodo naši izdelki zdravstveno ustrezni.

Maruška LENARČIČ

INOVATIVNA DEJAVNOST

“Domišljija je bolj pomembna kot znanje.”

Albert Einstein

Mesec je naokrog. Zofkin aprilski predlog, da odžagajo vogal mize, je bil sprejet z odobravanjem. Hišnik je odžagal in lepo zaoblil mizni vogal, miza je zdaj pravzaprav še elegantnejša in v sosednji pisarni se že pogovarja, kako bi na podoben način rešili svoje težave z omaro.

Še najbolj pa je zadovoljen stari hišnik Pepi, ki zdaj tu in tam zavije k Jožici na enega njenih znamenitih kapučinov, katerih sloves se je od zgodbe z mizo razširil po vsej hiši.



tovornjakov ne bi kadilo v skladišče, v Skladišču in predelavi soli varčujejo s folijo, tudi iz Izole se že nekaj sliši... pa na Zlato polje tudi ne smemo pozabiti!

Tako proizvodnja! Pričakujemo odgovor iz štabnih in skupnih služb. Saj se vendar ne spodobi, da bi bili kreativni samo v profitnih centrih, ali ne?

Imate predlog. Ali pa dobro idejo. Seveda bi jo želeli uresničiti. Kaj boste storili?

Obrnite se na svojega vodjo. On ima obrazec za prijavo koristnega pred-

loga. Če ga slučajno še nima, ga lahko kadarkoli dobi pri koordinatorski inovativne dejavnosti.

V obrazec na kratko napišite, kakšen predlog imate. Obrazec potem oddajte vodji. Vodja bo obrazec fotokopiral in vam kopijo vrnil.



Prvi predlogi že prihajajo. V Gosadu izboljšujejo delovne pripomočke, v Začimbi skrbijo, da se iz

Najkasneje po enem mesecu boste obveščeni, kaj se z vašim predlogom dogaja.

Če bi se namesto na vodjo želeli obrniti naravnost na koordinatorsko, lahko to tudi storite. Vsaka služba in PC ima svojega koordinatorskega. Koordinatorji so naštet v sosednjem okvirčku.

Organizacijska enota

Koordinator

PC Argo

Sergio Tončetič

PC Gosad

Ivan Janžekovič

PC Skladišče in predelava soli

Damir Čendak

PC Začimba

Boris Birska

PC Zlato polje

Miriam Derenčin Logar

Prodaja, Marketing

Aljaž Podlogar

Nabava, Izvoz

Peter Ovnič

Informatika, Logistika

Aleš Nusdorfer

Ekonomika in finance

Aleš Škraba

Razvoj in kakovost

Dušan Poberaj

Kadrovska, pravna, splošna služba

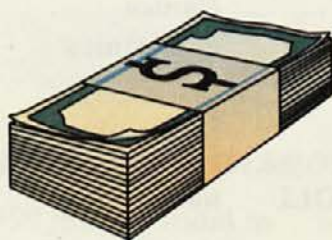
Diana Milivojevič

Peter FATUR

BORZNI KOMENTAR**PREBUJANJE PID-ovskih
DELNIC**

Od v prejšnjem komentarju z upanjem pričakovanega "cvetočega maja" do sedaj ni ne duha ne sluha. Cene večine delnic in s tem SBI, še kar padajo, tako da le-ta trenutno znaša 1.760 točk. Tečaj Drogine delnice pa se je nekoliko popravil, tako da se trenutno giblje med 33.000 in 34.000 tolarji za delnico.

Monotono borzno dogajanje je v preteklem tednu močno razgibalo dogajanje na trgu PID-ovskih delnic. Izvirni generator dogodkov je bila vlada R Slovenije s svojo napovedjo o zapolnitvi privatizacijske luknje in predstavitvi le-temu namenjenega državnega premoženja ter predstavitev zamisli o "prvem pokojninskem skladu". Investitorji so se na vladne signale evforično odzvali z precejšnjimi nakupi PID-ovskih delnic, kar je pognalo indeks-PIX proti 1.100 točkam. Ker pa vsakem evforičnem dogajanju sledi trenutek streznitve, se je vrednost PIX-a (po tistem, ko so investitorji nekoliko bolj razmislili o vladnih napovedih in ugotovili da pa vse le ni tako lepo kot je izgledalo na prvi pogled) znižala tja do 1.020 točk.



Zadnji dogodki so ponovna potrditev zlatega borznega pravila, katero pravi "nikoli ne kupuj, ko ostali evforično kupujejo in zaradi tega, ker kupujejo ostali, temveč kupuj, ko ostali o tem še sploh ne razmišljajo in prodajaj, ko ostali evforično kupujejo". Če pa ste večji borznega trgovanja, jeklenih živcev in pripravljeni sprejeti določeno stopnjo tveganja, potem se lahko vključite tudi v dnevno borzno igro.

Na področju združevanj in prevzemanj vlada trenutno zatišje, kot da se nič ne dogaja... Po mojem mnenju pa je to močno varljivo in se akterji temeljito pripravljajo na novo epizodo slovenske nadaljevanke z naslovom "Ta prava privatizacija slovenskega gospodarstva".

Kdo ve, kaj nam bo prineslo prihajajoče poletje?

Lepo pozdravljeni!

Aleš ŠKRABA

KADROVSKE NOVICE**ZAPOSLENOST
V APRILU 1999**

30. 4. 1999 je bilo zaposlenih 643 delavcev, od tega 320 moških in 323 žensk.

V DROGA d.o.o. BUJE je bilo zaposlenih 26 delavcev.

Prihodi delavcev:

V aprilu smo sprejeli 3 nove sodelavce, in sicer dva v PC Zlato polje za določen čas in enega v PC Skladišče in predelava soli za nedoločen čas.

Odhodi delavcev:

V aprilu je delovno razmerje prenehalo 3 sodelavcem. Razlog prenehanja je bil potek del.razmerja za določen čas, invalidska upokojitev in sporazumno prenehanje.

V MAJU PRAZNUJEJO**10-letni delovni jubilej**

Irena HOZJAN iz OE Finance in ekonomika

20-letni delovni jubilej

Ruža GOMBAČ iz PC Zlato polje

Frančiška SINKOVIČ iz PC Začimba

Silvana TRENTO iz OE Finance in ekonomika

30-letni delovni jubilej

Maruša PEČNIK iz OE Finance in ekonomika

Alojz FRANK iz PC Zlato polje

**SODELAVCEM ISKRENO ČESTITAMO
OB DELOVNEM JUBILEJU!**

Jubilejne nagrade so pripravljene na osnovi 3. točke 50. člena Podjetniške kolektivne pogodbe družbe.

Kadrovska služba

SVET DELAVCEV

DROGA PORTOROŽ,
Živilska industrija d.d.
Obala 27, Portorož

SVET DELAVCEV

Svet delavcev je na svoji 16. redni seji, ki je bila dne 05.05.1999 soglasno sprejel naslednji

SKLEP

1.) Svet delavcev na podlagi določb Zakona o sodelovanju delavcev pri upravljanju razpisuje volitve v SVET DELAVCEV, ki bodo dne **01.06.1999**.

2.) Svet delavcev šteje **13** članov.

3.) Imenuje se volilna komisija v sestavi:

• Rossana BEMBIČ VALUSSI	SKUPNE SLUŽBE	predsednica
Anica LESNIKAR	PC GOSAD	namestnica
• Majda VLAČIČ	SKUPNE SLUŽBE	članica
Vojka VALENČIČ	PC ZLATO POLJE	namestnica
• Željko UJHAZI	PC ARGO	član
Olivija MEZGEC	PC SKLADIŠČE	
	IN PREDELAVA SOLI	namestnica

4.) Razpis se objavi na oglasnih deskah in v časopisu NAŠ GLAS.

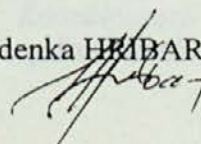
5.) Pravico predlagati kandidate za člane Sveta delavcev imajo vsi reprezentativni sindikati v družbi ter tudi delavci neposredno, pri čemer mora predlog za posameznega kandidata podpreti najmanj 50 delavcev.

6) Predloge kandidatov za člane Sveta delavcev je potrebno predložiti volilni komisiji v **21** dneh od objave sklepa o razpisu volitev.

Portorož, dne 05.05.1999

Predsednica sveta
delavcev

Zdenka HRIBAR



SVET DELAVCEV

SODELOVANJE DELAVCEV PRI UPRAVLJANJU IZTEKA SE POSLANSTVO PRVE GENERACIJE SVETA DELAVCEV V DROGI PORTOROŽ

Pravico izvoliti SVET DELAVCEV smo v R Sloveniji dobili s sprejetjem Zakona o sodelovanju delavcev pri upravljanju, ki je začel veljati avgusta 1993.

V DROGI je bil SD konstituiran 27. 6. 1995, potem ko je volilna komisija razglasila rezultate volitev v SD, ki so bile 13. 6. 1995. Ravno v maju tako zaključuje svoje poslanstvo prva generacija Sveta delavcev, ki smo ga izvolili pred štirimi leti.

Svet delavcev v DROGI je v svojem mandatu imel 16 rednih in prav toliko izrednih sej.

Najpogostejše teme, obravnave na sejah, so bile:

- rezultati poslovanja v družbi,
- planiranje in ukinjanje dejavnosti ter reševanje problema presežnih delavcev,
- pripombe in predlogi na pravilnike v družbi - teh je bilo kar nekaj: o

odgovornosti za delovne obveznosti, o izobraževanju, poslovnih skrivnostih, metodologiji in sistematizaciji delovnih mest ter o sistemu nagrajevanja in inovacijah,

- poročila o sejah nadzornega sveta družbe DROGA,
- problematiko osebnih dohodkov je Svet delavcev obravnaval skupaj s sindikatom družbe.

Na oglasnih deskah DROGE ste verjetno opazili SKLEP Sveta delavcev DROGE o razpisu novih članov Sveta delavcev. Volitve bodo 1. 6. 1999. Vsekakor je prav, da se jih udeležimo, še bolj prav pa je, da predlagamo kandidate za nove člane Sveta.

Po priporočilu predsednice Sveta delavcev zapisala:
Dragica MEKIŠ

SOLINE

Prvi koraki novoustanovljene družbe SOLINE Pridelava soli d.o.o.

Dne 14. 4. 1999 je bila v sodni register Okrožnega sodišča v Kopru vpisana družba SOLINE Pridelava soli d.o.o., Portorož, hčerinsko podjetje DROGE d.d., ki je 100% lastnica poslovnih deležev nove družbe. Podjetje posluje kot družba z omejeno odgovornostjo (d.o.o.), njena osnovna dejavnost pa je pridobivanje soli. Direktor nove družbe je gospod Peter DERŽEK, poleg njega pa je v SOLINAH d.o.o. zaposlenih 21 delavcev, ki so skladno s Pogodbo o prevzemu sklenili delovna razmerja z novim delodajalcem. Hčerka stopa na novo pot gospodarskega življenja v razmerah, ki so močno specifične zaradi same na-

rave njene dejavnosti ter prave mešanice interesov z vseh "vetrov", ki se vrtničijo nad njenim rojstvom. Kljub vsemu zaželimo novi družbi

vso srečo pri njenem poslovanju in vsakodnevnih gospodarskih spopadih!

Andreja BERCIERI



Polojnik (*Himantopus himantopus*)

Foto: Jadran RUSJAN

AKTUALNO

PREDLOG ZAKONA O POKOJNINSKEM IN INVALIDSKEM ZAVAROVANJU PRED DRUGIM BRANJEM

Pregovor, da se nobena juha ne poje tako vroča, kot se skuha, bo očitno obveljal tudi za pokojninsko reformo. Predlog zakona bo namreč pripravljen za drugo obravnavo v skladu s sporazumom, sprejetim med socialnimi partnerji. Spomnimo se, da je vlada poslala v Državni zbor v prvo obravnavo neusklajen predlog zakona - manjkalo je soglasje sindikatov. Razprava in pogajanja so potekala vso zimo in šele pomlad je omehčala pogajalce in v aprilu so socialni partnerji podpisali sporazum o pokojninski reformi.

Bistvene dogovorjene spremembe (povzete iz javnih medijev) so:

- Polna starost ob upokojitvi brez odbitkov je za **moške 63 let**, za **ženske pa 61 let**.
- Za tiste, ki so začeli delati že v rani mladosti (pred 20 letom starosti), bo pogoj za upokojitev **delovna doba**. Tako se bodo lahko moški, ki bodo imeli 40 let delovne dobe, in ženske, ki bodo dosegle 38 let delovne dobe, brez odbitkov upokojili, ko bodo dopolnili 58 let starosti. V delovno dobo se ne bo štel dokup služenja vojske in študija.
- Pri 58. letih se bodo lahko upokojili tudi vsi, ki bodo dopolnili 40 let (moški) oz. 38 let (ženske) **pokojninske dobe**, vendar bodo morali ob tako zgodnji upokojitvi upoštevati v zakonu določene odbitke za take primere.
- Najnižja in polna upokojitvena starost se bosta daljšali postopoma, po **štiri mesece** na vsako leto (polna starost 61 let za ženske bo uveljavljena leta 2023, najnižja starost 58 let pa leta 2014).
- Postopoma se bo dvigala tudi delovna doba za ženske - s 35 na 38 let po **3 mesece** na leto.
- Na račun starševstva se bo polna upokojitvena starost znižala največ na 56 let (ženske) oziroma 58 let (moški).



Foto: Jadran RUSJAN

- Posebna ugodnost je predvidena za zavarovanke, ki so začele delati pred 18 letom starosti; njim se bo starostni pogoj 58 let znižal za vso delovno dobo pred 18 letom starosti (npr. zavarovanka, ki je začela delati pri 15. letih, bo pridobila polno starostno pokojnino že pri 55. letih).

Vsi navedeni upokojitveni pogoji bodo veljali po končanem prehodnem obdobju za polno uveljavitev reformnih določb.

Sprememba je nastala tudi pri pokojninski osnovi. Namesto predlaganih zaporednih 25 let zavarovanja, ki

dajejo za zavarovanca najugodnejšo višino, je predvideno postopno povečanje na katerokoli najugodnejše obdobje **zaporednih 18 let** zavarovanja po letu 1970.

Reforma bo torej manj ostra, kot je kazalo na začetku, bo pa zato kratkoročna. Pozitivne učinke naj bi dajala le v obdobju naslednjih 10 do 15 let.

Predvideva se, da bo Državni zbor lahko drugo obravnavo predloga zakona opravil v juliju, zakon pa naj bi stopil v veljavo s 1.1.2000.

Marjeta KOŠTOMAJ

ZAČIMBE - "pika na i"

MUŠKATNI OREH IN MUŠKATNI CVET

Myristica fragrans Houtt.
družina: muškatoevke (Myristicaceae)

Splošno o začimb

Muškatno drevo ali muškatovec zraste do 20 m visoko. Sadeži muškatoevca so nekoliko podobni marelicam. Ko sadež dozori, mesnati del počni in razkrije rdečkasti semen-ski ovoj (macis), ki objema temno rjavo bleščečo lupino. V njej leži seme sadeža (muškatni oreh). Pobranim sadežem previdno odstranijo zunanji mesnati del, nato semenske ovoje ločijo od oreha in jih sušijo na soncu nekaj ur. Ti ovoji postanejo rumeno oranžni, krhki in močno aromatični (muškatni cvet ali macis).

Neoluščene muškatne orehe pa sušijo na soncu nekaj tednov, dokler seme v notranjosti ne poplesuje. Trdo zunanjo lupino nato odstranijo z lesenimi tolkači. Notri je seveda dobro znana začimba muškatni orešček. Zaradi zaščite pred insekti ponekod obdelujejo oreščke z apnom, macis pa s fumigantom metilbromidom.

Domovina muškatoevca so indonezijski Moluški otoki. Tako kot za klinčke in poper, so se v davnih časih bile krvave vojne tudi za trgovanje z muškatnim orehom. Šele leta 1770 so Francozi ukradli nekaj sadik muškatoevca in ga zasadili v svojih kolonijah.

Kakih 60 % svetovnih proizvodnje muškatnega oreha prihaja iz Malezije in Indonezije, ostalih 40% pa z otoka Granade.

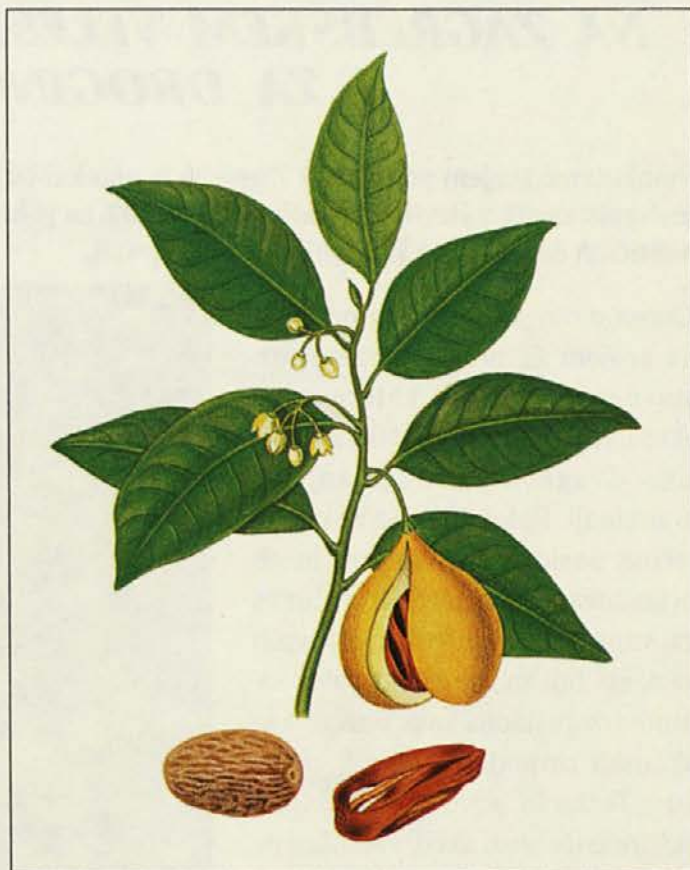
Muškatni oreh ima prijeten, specifičen, močno aromatičen vonj in močan pekoč okus. Muškatni cvet je po vonju zelo podoben muškatnemu orehu, le da je nekoliko milejši, slajši in bolj prefinjen. Sestavi aromatičnih olj obeh začimb sta podobni. Njuna najpomembnejša komponenta je fenolni eter miristicin, ki zaužit v večjih količinah deluje kot narkotik, zato smemo začimbo uporabljati le v majhnih količinah.

Uporaba v kuhinji

Muškatni oreh, kot tudi muškatni cvet, uporabljamo za začimbo istih jedi.

Z njima začimimo špinačo, cvetačo, ohrovt, krompirjev pire, riž, zelenjavne juhe, nekatere mesne jedi in omake, mlečne pijače, nekatera peciva in izdelke mesne industrije. Muškatni orešček uporabljamo nariban ali mlet in samo za nožev konico. Če je muškatni cvet drobljen, ga vzamemo košček velikosti vžigalice. Jedem ga dodajamo med kuhanjem.

Dobro se kombinira s poprom in lovorjem, pa s čebulo in morda s peteršiljem in jušno zelenjavo. V pecivu pa se ujema s klinčki, cimetom in kardamomom. Nikoli ga ne uporabljamo skupaj z močnimi dišečimi, svežimi dišavnimi, kot sta koper in zelena.



Rokopis iz enajstega stoletja, najden v nekem nemškem samostanu, je pel pohvalo muškatnemu orehu: "Muškat vsebuje veliko toplino in izvrstnih moči. Človeku odpira srce, mu razsvetli počutje in podeli zdravo pamet".

Helena ČOK

ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

Ljubiteljem začimb - vrtičkarjem

MAJARON: Če hočemo imeti bogat pridelek, sadimo sadike po 15-20 skupaj, saj je majaron izredno "družaben". Najbolje je, da v lonček posejemo 15 do 20 semen in kasneje cel šopek mladih rastlinic presadimo v vrt.

BAZILIKA: Če je kakšna rastlina, ki ne prenese nizkih temperatur, je to bazilika. Zato sadike sadimo v vrt po zadnjem majske "mrazu".

PEHTRAN: Ko se odločamo za gojenje pehtrana, bodimo pozorni predvsem na to, da se francoski (PRAVI, AROMATIČNI) pehtran razmnožuje izključno samo vegetativno.

Dosti slabše kakovosti je ruski pehtran, ki se razmnožuje največkrat s semeni.

DROGINA PRIZNANJA

NA ZAGREBŠKEM VELESEJMU ŠE DVE PRIZNANJI ZA DROGINO KAKOVOST

Pomladanski sejem prehrane v Zagrebu je potekal od 26. do 30. 4. 1999. V primerjavi s preteklimi leti ni bilo bistvenih razlik v številu razstavljalcev, za 20% pa je bila manjša obiskanost sejma. To so organizatorji zaradi političnih dogajanj na Balkanu tudi pričakovali.

Droga d.o.o. Buje je bila prisotna na svojem že prepoznavnem razstavnem prostoru, katerega pa skuša vsako leto popestriti z nekoliko drugačnimi dogajanjem in aranžmaji. Poleg stikov z že obstoječimi poslovnimi partnerji in ob prizadevanju komercialne službe za vzpostavitev novih poslovnih vezi, sta bili za vse obiskovalce zanimivi degustacija kave Barcaffé in akcijska prodaja Droginih izdelkov. Težko bi govorili o ekonomski upravičenosti akcij, vsekakor pa sta imeli močan marketinški učinek.

V okviru velesejma je potekala tudi tradicionalna akcija ocenjevanja kakovosti prehramnih proizvodov. Ocenjevanje kakovosti je v navadi že od leta 1989. Z njim želi Zagrebški velesejem doseči čim bolj kakovosten nastop razstavljalcev in njihovih izdelkov, saj le-te ocenjujejo strokovnjaki z biotehnične in veterinarske fakultete iz Ljubljane in Zagreba ter predstavniki ministrstev za gospodarstvo in prehrano.

Na letošnjem spomladanskem ocenjevanju sta bila prijavljena le dva Drogina izdelka: Barcaffé mleta kava 100 g in Maestro črni mleti poper 40 g steklenički.

Odločitev vodstva, da prijavi le dva izdelka, je bila sprejeta zaradi varčevanja, saj prijava posameznega izdelka ni prav poceni.



Ena izmed vitrin Droginega razstavnega prostora na Zagrebškem velesejmu

DROGINA PRIZNANJA



Foto: Jaka JERAŠA

Nagrajenca:

BARCAFFE 100 g - mešanica pražene mlete kave je prejela ZLATO MEDALJO KAKOVOSTI,
MAESTRO - POPER 40 g - črni mleti v steklenički pa je prejel BRONASTO MEDALJO KAKOVOSTI.

Obe priznanji sta izredno pomembni za obstoj Droginih izdelkov na hrvaškem trgu. Zlata medalja kakovosti, ki jo je Droga prejela za mešanico kave Barcaffe, je še pomembnejša, ker jo je ta izdelek dobil že lani in ker si jo je priboril med šestdesetimi proizvajalci kave na Hrvaškem.

Majda VLAČIČ

NOVI IZDELKI

OLIVE POLNJENE Z MANDLJI

Želite navdušiti svoje goste?

V Drogi Portorož imamo še en dober nasvet: OLIVE POLNJENE Z MANDLJI .

Drogina ponudba vložene povrtnine je bogatejša za 280-gramski delikatesni izdelek, olive, polnjene z mandlji. Olive so grškega porekla, so v slanem nalivu in 'razgrenjene'. Zaradi bogatega okusa in lepega videza lahko z njimi pripravimo enostavne in okusne jedi, polnjene olive pa lahko uporabimo tudi za dekoracijo.

Nekaj koristnih namigov:

- Polnjene olive zavijemo v pršut, jih popečemo in zalijemo s teranom.
- Z olivami lahko nadevamo razne vrste mesa.
- Polnjene olive z mandlji lahko priložimo k drugim delikatesam.
- Odlične so za pripravo raznih poletnih solat z rižem, solat z morskimi sadeži ali s sirom in za pripravo drugih kulinaričnih domislic.

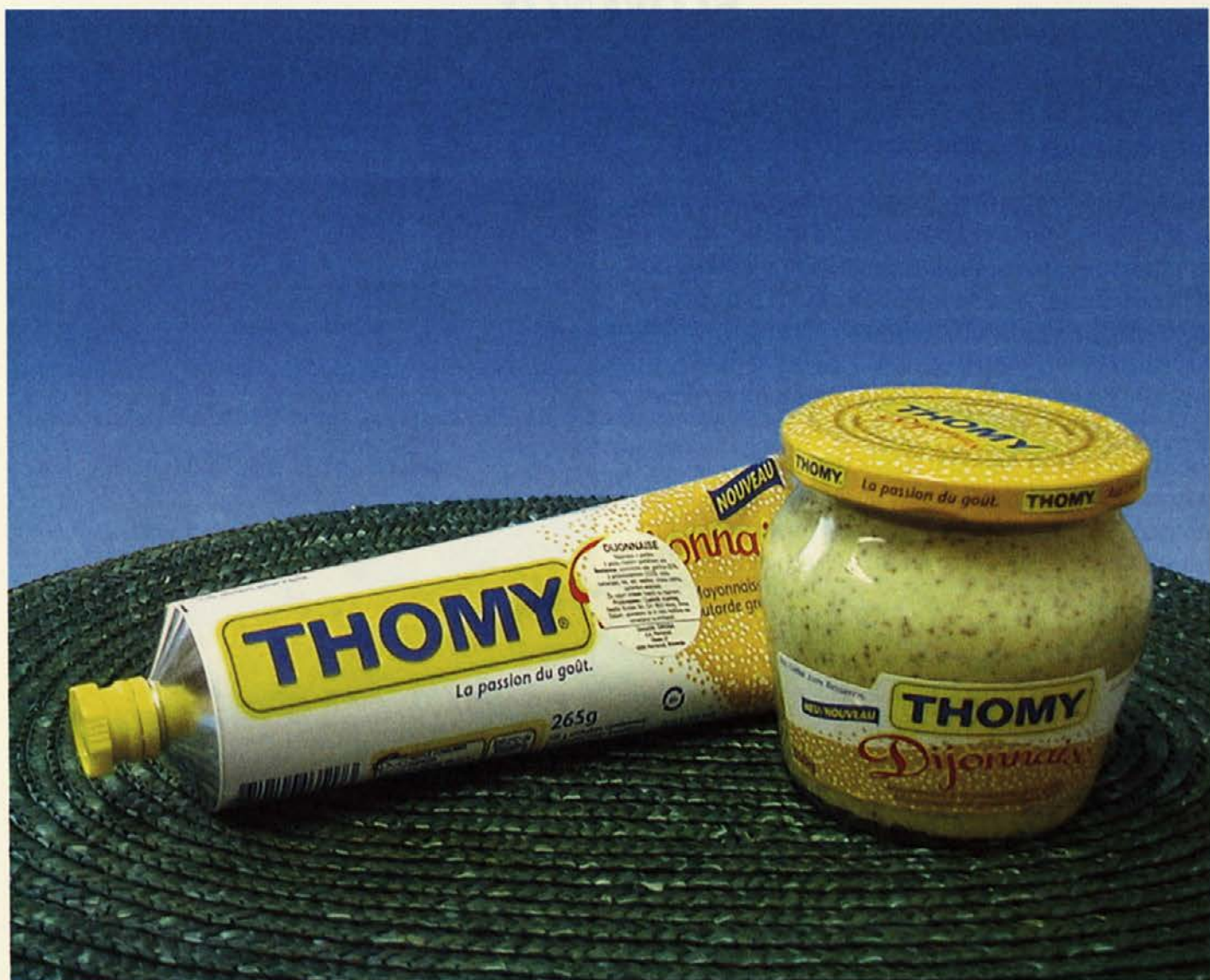
Majda VLAČIČ



Foto: Jaka JERAŠA

NOVI IZDELKI

DIJONNAISE - NOVA MAJONEZA Z ZRNI GORČICE



Predstavljamo vam odlično novost priznane blagovne znamke THOMY. To je **Dijonnaise** (izgov.: dižonez), majoneza s celimi zrni gorčice ali prava majoneza za sladokusce!

Izdelek oziroma njegovo ime izhaja iz francoskega mesta Dijon, ki se po naša z dolgoletno tradicijo izdelovanja delikatesnih gorčic vseh vrst.

Tokrat pa so strokovnjaki podjetja Nestlé iz Švice mojstrsko združili ostrejši okus gorčice, ki se harmonično dopolnjuje z blagim okusom THOMY majoneze.

Posebnost tega novega THOMY izdelka boste zaznali takoj ko ga boste poku-

sili. Na splošno bi lahko okus **Dijonnaise** označili kot nekoliko pikanten, nikakor pa ne pekoč. Vendar pa je z opisovanjem okusov z besedami vedno nekaj težav, zato je **Dijonnaise** izdelek, ki ga je preprosto treba pokusiti.

Možnosti za uporabo **Dijonnaise** so pestre: lahko jo uporabite za pripravo raznih solatnih prelivov, kot dodatek mesnim jedem ali jedem z žara in morskim sadežem, izvrstna pa je tudi kot podlaga za razne sendviče ali kanapeje.

Dijonnaise je na voljo v dveh oblikah, in sicer v tubi - 265 gramov in v kozarčku - 350 gramov.

Za pomoč pri prodaji tega novega THOMY izdelka smo pripravili tudi obširno promocijsko podporo v obliki televizijskega oglasa in velikega števila degustacij, saj so dosedanje izkušnje pri prodaji tega izdelka v sosednjih državah pokazale, da je prav okus tisti, ki prepriča potrošnike. V ta namen smo razdelili tudi preko 30.000 vzorčnih tubic **Dijonnaise**.

Pokusite THOMY **Dijonnaise** tudi vi!

Andreja VIDIC

DROGA IN KULINARIKA

LETNI ZBOR SEKCIJE KUCHARJEV IN SLAŠČIČARJEV SLOVENIJE

Star pregovor pravi: bolje pozno kot nikoli. To velja tudi za tale članek, saj je bil letni zbor sekcije že pozimi, v hotelu Kokra na Brdu pri Kranju. Sneg je bil glavni razlog, da se je letos zbralo malo kuharjev in slaščičarjev. Kljub temu pa je zbor potekal v prijetnem vzdušju.

Proizvajalci smo se tam pojavili kot sponzorji, imeli pa smo tudi možnost razstaviti svoje izdelke, da so si jih udeleženci ogledali. Ker brez kave na takih prireditvah ne gre, smo se med odmori vsi okrepčali z aromatično kavo BARCAFFE.

Prvi del zbora je bil zelo operativne narave, slišali smo poročila o delu sekcije v minulem letu in o načrtih za naprej. Mednje spada tekmovanje mladih ekip na sejmu Alpe Adria - kulinarika; potek tekmovanja so letos popestrili domači proizvajalci prehramnih izdelkov. Več o tem pa kdaj drugič.

Po odmoru so prišle na vrsto bolj strokovne teme. Svoje mnenje o trendih v evropski kulinariki je predstavil častni član sekcije g. Lešnik, ki večinoma dela in ustvarja v tujini. Na koncu nam je g. Kuhar predstavil pustne jedi v Sloveniji. Za pusta pravijo, da mora biti "masten okrog ust", kar pomeni, da ta dan ne sme miniti brez krofov, flancatov in špehovke. Obvezne pa so tudi svinjska glava, klobase in druge slastne jedi iz svinjine.



Ni dobre kuhinje brez Droginih proizvodov!

Danes se zaradi holesterola in drugih težav vsi boji-mo mastnih jedi, včasih pa so dobro vedeli, da bodo le tako preživel 40 dni posta do pomladi. Mislim, da ne smemo zanemarjati starih običajev in življenjskih modrosti ter si tudi dandanes od časa do časa privoščiti kakšen greh. Ne smemo pa pozabiti, da telo, obremenjeno z močno hrano, potrebuje počitek.

En dan v tednu preživimo ob sadju in sadnih sokovih, ali pa si privoščimo post samo ob vodi in zeliščnih čajih.

Branka POGAČNIK

DROGA IN KULINARIKA

DROGA IN DIETNA PREHRANA

Leto 1999 so v srednji gostinski šoli v Ljubljani začeli zelo aktivno ter pripravili 14 dnevni seminar o zdravi dietni prehrani in povabili tudi nas kot proizvajalce. Udeležilo se ga je okrog 40 slušateljev iz cele Slovenije. Droga kot proizvajalec je izdelala strategijo proizvodnje zdravju prijaznih izdelkov in velik del našega razvoja gre v to smer. Zato smo povsod, kjer se govori o zdravi prehrani, radi prisotni.

Za slušatelje na tem seminarju smo pripravili manjšo predstavitev izdelkov, in poudarili tiste, katerim z gotovostjo lahko rečemo zdravi. To so vse žitarice, ki jih naši potrošniki poznajo pod blagovo znamko ZLATO POLJE, čaji 1001 CVET, začimbe in dišavnice MAESTRO in zelenjavni program VLOŽENE POVRTNINE, ki ga v DROGI pripravljamo popolnoma brez konzervansov.

Pri svojem delu predvsem upoštevamo zahteve, ki so izražene v enem samem stavku:

“Dobra proizvodna praksa zahteva, da industrija pripravi visoko kakovostno živilo na tak način, da uporablja najkakovostnejše surovine, postopke predelave, ki najmanj vplivajo na prehransko kakovost izdelka, in dodatke, ki povečujejo kakovost.”

(ga. Maruša Pavčič, dipl. ing. živ. tehn., Dobra proizvodna praksa, odgovornost proizvajalca)

Ker so bili slušatelji strokovnjaki iz področj prehrane (kuharji, vodje prehrane v raznih organizacijah itd.), smo zanje pripravili tudi krajše strokovno predavanje o mlevskih izdelkih. Seminarja se je udeležila naša tehnologinja, ki dela prav na



Droga se lahko pohvali z zdravimi proizvodi

DROGA IN KULINARIKA



Preganja holesterol in vampirje...

Foto: Dragica MEKIŠ

mlevskih izdelkih, ga. Mirjam Derenčin in udeležencem postregla z nekaj zelo zanimivimi in uporabnimi informacijami, o katerih bi vam rada danes na kratko spregovorila.

Vsi se zavedamo, da je prav hrana tista, ki botruje večini boleznim sodobnega časa. In prav hrana, če jo znamo pravilno izbrati, je tista, ki nam pomaga, da se le-tem izognemo oz., ko je bolezen že tu, da jo z določeno dieto omilimo ali celo preženemo.

Zato v novejšem času narašča zanimanje potrošnikov za tako imenovano varovalno prehrano. Kako bi jo lahko na kratko označili?

VAROVALNA prehrana varuje pred nastankom civilizacijskih bolezni, kot so bolezni srca in ožilja, nekatere vrste raka, sladkorna bolezen in kronična obolenja.

Varovalna živila imajo predpisano hranilno in energijsko vrednost, vse-

bujejo malo soli in sladkorja, malo nasičenih maščobnih kislin, malo holesterola ter veliko vlaknin. Ustrezati morajo obstoječim standardom in predpisom ter imeti varovalni učinek.

Po domače povedano:

izogibati se moramo (oziroma zelo omejiti količine):

- maščobam in uporabljati olja z veliko nenasičenimi maščobnimi kislinami, oziroma z ugodnim razmerjem nasičenih in nenasičenih maščobnih kislin (oljčno olje),
- omejiti moramo porabo mesa in izbirati zdravju prijazno meso: kunčje, belo pusto meso perutnine in predvsem ribe.

Jesti pa moramo:

- veliko sadja in zelenjave ter
- veliko - največ žitaric.

To so zahteve, ki jih upošteva tudi prehrabena piramida, kjer so žitarice v osnovnem - najširšem delu te piramide.

V skupino žitaric spadajo vsi naši izdelki iz riža (brušeni riži, rjavi ali naravni riž in riž parboiled) in mlevski izdelki za hitro pripravo: ajdovi žganci, polente, pšenični zdrobi in novi izdelek iz pšeničnega zdroba durum - Kus-kus.

Mlevski izdelki za hitro pripravo upoštevajo - poleg skrbi za zdravo prehrano - še zahtevo današnjega potrošnika po hitro pripravljenih jedeh, ki pa so (za razliko od "fast food" hrane) zdravju neprimerno prijaznejši in izpolnjujejo zahtevo omenjene misli ge. Pavšičeve:

- kakovost surovin kontroliramo v skladu z veljavnimi pravilniki in zakonodajo ter internimi zahtevami,
- uporabljamo tehnološki postopek obdelave s paro (brez vsakih dodatkov) in vročim zrakom, kar povzroči napenjanje škrobnih zrn, popokanje celičnih sten in nastajanje por v škrobnih zrnih ter zatem hitro prodiranje vode v notranjost ob kuhanju.
- Zato so jedi hitro pripravljene, biološko in hranilno nespremenjene, prej nasprotno: zaradi krajšega časa izpostavljanja visokim temperaturam se v mlevskih izdelkih - hitra priprava lahko ohrani samo več hranilnih sestavin žitnega zrna.
- Pakiranje v zaprte vrečke iz kakovostne folije pomeni dodatno zaščito izdelkov do naših uporabnikov.

Podrobneje predstavljamo Ajdove žgance zato, ker v zadnjem času zanimanje za ajdo med prehrabnimi strokovnjaki ponovno narašča. K nam je ajda prišla iz centralne Azije že v 15. stoletju, opisuje jo Valvasor 1689 (Slava vojvodine Kranjske; prev. M. Rupel, 1978), bila po prvi svetovni vojni še vedno hrana večine prebivalstva, nato pa je počasi

DROGA IN KULINARIKA

potonila v pozabo, saj je po drugi svetovni vojni le bel pšenični kruh pomenil znamenje izobilja.

Zanimanje za ajdo se večja zaradi izredno skladne sestave hranilnih snovi v njenih zrnih:

- vsebuje zelo kakovostne beljakovine, ki imajo (glede na človeške potrebe) primernejšo sestavo kot beljakovine mesa, mleka ali soje.
- Minimalni delež prolaminov med beljakovinami uvršča ajdo v dieto posameznikov, občutljivih na gluten (celiakija).
- **Biološka vrednost ajde, ki je višja od ostalih mlevskih izdelkov**, je posledica ugodne aminokislinske sestave beljakovin.
- Vsebnost lizina, treonina in triptofana ter aminokislin z žveplom, so pri ajdi znatno večje, kot v žitih. **Ajda namreč ni žito, ker je dvokaličnica**, po botanični sistematiki uvrščena v družino dresnovk, jo pa zaradi podobnega

pridelovanja in predelave pogosto uvrščamo med žita (žita so enokaličnice, družina trav).

- V primerjavi s škrobi drugih krušnih žit ima ajda sorazmerno več **amiloze** (nerazvejan - linearen škrob), ki je osnova za počasi prebavljive in manj prebavljive oblike škroba. Po zaužitju je zato dvig sladkorja v krvi manjši in odzivno uravnotežen z manjšim dvigom insulina. Upočasnjeno je sproščanje glukoze. To je pomembno za bolnike s sladkorno boleznijo. Obenem pa škrob, ki ostane v človekovem prebavnem traktu nerazgrajen, igra podobno funkcijo, kot vlaknina.
- v primerjavi z ostalimi žiti ima ajda več **vlaknin** (balastnih snovi), ki varujejo prebavila pred rakom in nekaterimi drugimi boleznimi, obenem pa vlaknine uravnavajo tudi presnovo glukoze in lipidov.
- **bogata je s cinkom, manganom, bakrom, magnezijem** in nekateri-

mi drugimi nujno potrebnimi mineralnimi snovmi,

- v ajdi je **malo olja**, kolikor pa ga je, je **bogato z nenasičenimi maščobnimi kislinami** (do 90% vseh maščobnih kislin sestavljajo kisline tipa C: 16 ali C: 18).

V zadnjem času se čedalje več porabnikov zaveda pozitivnega prehranskega učinka ajde. Nekaterim sicer njen specifični okus ni takoj pogodu, kar je lahko tudi posledica tega, da ne poznajo možnosti priprave jedi iz ajde.

Poleg receptov za pripravo, ki vam jih ponuja Droga, lahko uporabite tudi lastno kreativnost in tako izrabite prednosti ajde kot živila, obenem pa vrnete - sebi in svojim - ščepec "starih, dobrih časov", o katerih včasih razmišljamo z nostalgijo.

V sodelovanju: Mirjam DERENČIN,
Branka POGAČNIK

UTRINEK

Prvomajsko srečanje na Socerbu

Lepo vreme, dobra družba, hrana in pijača, vse to je prispevalo k dobremu razpoloženju. In kjer je vse to, je tudi Droga d.d. Portorož.

Prvomajska srečanja na Socerbu, ki jih organizira Obalni sindikat, Droga delno sponzorira že nekaj let zapovrstjo. Zato si je letos 'prislužila' vidno in prijetno mesto v senčki pod borovci, v neposredni bližini plesišča.

Majda VLAČIČ



POČITNIKOVANJE

LETNI DOPUSTI SE HITRO BLIŽAJO

Vsako dejanje mora imeti cilj! Letni dopust naj bi nas za dlje časa oddaljil od vsakodnevnega dela in vseh oblik prisile, prilagajanja, napetosti in podobnega, kar vsak dan doživljamo pri rednem delu. Zaradi tega letni dopust traja dlje časa. Trajanje letnega dopusta je določeno z zakonom in je odvisno od socialno-ekonomskih možnosti družbe in države. Enako velja za tedenske in dnevne odmore pri delu.

In kakšen cilj naj ima naš letni dopust?

Predvsem se moramo spočiti, ali še bolje rečeno, osvežiti nervni sistem. Za ta cilj pa je zelo dobro oddaljiti se ne samo od rednega dela, pač pa tudi od kraja bivanja, pogovorno temu rečemo, da je treba "menjati tapete". Nekateri smo se že uvrstili na sezname za dopustovanje v DROGINIH počitniških stanovanjih, drugi se za to še odločate (prosti termini so, na primer še, na Jurgovem), za tretje pa bodo morebiti zanimive ponudbe v nadaljevanju.



3333 Ljubno ob Savinji,
Tel.&fax: 063 841 088, 841 893
Žiro račun: 52800-620-37-05-1374117-1430/57

Ponudba

Čudovita lega pod planino Ter in smučarskim središčem Gotte, nad reko Savinjo. Obnovljeni so objekti spomeniške vrednosti.

Razpolagamo z naslednjimi bivalnimi zmogljivostmi:

- 2 x apartma za 2 osebi
- 2 x apartma za 2 - 4 osebe
- 2 x apartma za 6 - 8 oseb
- kuhinja z jedilnico za goste na kmetiji
- tenis klub - bife (TV, SAT.)

Rekreacijske in športne zmogljivosti na kmetiji ali v neposredni bližini:

- ŠOLA TENISA - 2 peščena igrišča
- urejene peš poti in steze za gorsko kolesarjenje
- izhodišča za planinarjenje na Kamniško Savinjske alpe, Raduho, Komen, Smrekovec
- ribolov v reki Savinji in ribniku, možnost lova v dogovoru z lovsko družino
- kajak, rafting, športno padalstvo in zmarstvo
- športna igrišča za mali in veliki nogomet
- visokogorske kmetije s ponudbo kmečke hrane naših babic

Kot zanimivost vam priporočamo še ogled kulturno-zgodovinskih zanimivosti Zgornje Savinjske doline (Radmirska zakladnica, župnijska cerkev svetega Mohorja in Fortunata v Gornjem Gradu, Galerija Andreja Ajdiča, Galerija Gorana Horvata)

Naravne znamenitosti pa so: Logarska dolina, Igla, Potočka Zijalka, Snežna jama, Slap Rinka, Matkov kot, Robanov kot, Logarjeva lipa...

nočitev zajtrk	3.300 SIT
Polpenzion	4.400 SIT

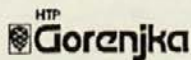
Šola tenisa (učitelj 1 ura)	1.500 SIT
Tenis igrišča od 8.00 do 16.00 brezplačno	

Ugodni plačilni pogoji (na 3 čeke).

Posebne ugodnosti za klube in društva, podjetja in sindikate.

Izven sezone dodatni popusti.

Popusti za otroke: do 2 leti je brezplačno; od 2 do 7 let, otroci ki spijo s starši 50% popusta; od 2 do 7 let na tretjem ležišču 30% popusta; od 7 do 10 let 20% popusta



KRANJSKA GORA
PRODAJNA SLUŽBA - SALES DEPARTMENT
TEL: 00386-(0)64-881-565 FAX: 00386-(0)64-881-359
Internet: www.htp-gorenjka.si E-mail: info@htp-gorenjka.si

Spoštovani gospe in gospodje,

HTP GORENJKA je hotelsko turistično podjetje v Kranjski Gori. Kranjska Gora leži v osrčju Julijskih Alp na nadmorski višini 810 m in je idealno izhodišče za sprehode v naravo (Planica, Cipernik, Srednji vrh, Tamar, Krnica, Vršič...), planinarjenje (Špik, Prisojnik, Razor, Triglav...), izlete z avti - avtobusi (Julijske Aple, Bled-Bohinj, Vrata, Postojna, Lipica, Benetke...), saj v bližini tega svetovno znanega turističnega kraja najdemo številne znamenitosti.

Gorenjka nudi svojim gostom udobno namestitev v naslednjih hotelih in apartmajih

Hotel LARIX***B- kat.

V hotelu je na razpolago 260 ležišč, sobe imajo balkon, tuš, WC, kabelsko TV, radio, telefon, restavracijo, aperitiv bar, bazen, sauno in casino. Gostom je na voljo samopostrežni bife pri vseh obrokih.

Hotel PRISANK-GARNI *** B-kat.

Na razpolago je 220 ležišč, sobe imajo tuš in WC, kabelsko TV-samo v hotelu Prisank, telefon, restavracija in dnevni bar. V bližini je tudi mini golf.

Apartmaji RAZOR***

V 40 apartmajih je gostom na razpolago 250 ležišč. Večji apartmaji (50m) za 4-6 oseb imajo dve spalnici, dnevni prostor s kuhinjo, jedilnim prostorom, kopalnico in ločnim WC-jem. Vsi apartmaji za 4-5 oseb so v mansardi, nahajajo se v tretjem nadstropju in nimajo balkona. Vsi apartmaji so opremljeni s telefonom in kabelsko TV.

POČITNIKOVANJE

Cene v SIT - 7 dni - polpenzion

HOTEL	07. 08.-20. 08.	17. 07.-06. 08.	05. 06.-16. 07. 21. 08.-17. 09.	27. 03-04. 06 18. 09.-26. 11.
LARIX	45.500 SIT	43.400 SIT	32.900 SIT	28.000 SIT
PRISANK	37.100 SIT	35.000 SIT	27.300 SIT	21.700 SIT
GARNI	32.900 SIT	32.900 SIT	25.200 SIT	19.600 SIT

Turistična taksa vključena

Otroci do 2 leta bivajo brezplačno (brez postelje in hrane)

Otroci od 2 - 7 leta 50% popusta

Otroci od 7 - 12 leta 30% popusta

Tretja odrasla oseba v sobi 20% popusta

Doplačilo za penzion 1.100 SIT po osebi na dan

Doplačili za 1/1 sobo 1.100 SIT na dan

Cene najema apartmaja - 7 dni

APP RAZOR	07. 08.-20. 08.	17. 07.-06. 08.	05. 06.-16. 07. 21. 08.-17. 09.	27. 03-04. 06 18. 09.-26. 11.
APP 4 osebe	71.400 SIT	65.800 SIT	55.300 SIT	49.000 SIT
APP 6 oseb	84.000 SIT	78.400 SIT	61.600 SIT	55.300 SIT

Turistična taksa vključena

Brezplačno kopanje v hotelu LARIX za hotelske in apartmajske goste.

20% popusta pri igranju tenisa ob gostišču ERIKA

V primeru, da rezervirate vaš oddih do 01. 06.
priznamo na te cene še **10% POPUSTA.**

Možnost plačila na PET ČEKOV.

Čas bivanja je lahko tudi krajše ali daljše obdobje.

Prosim pokličite nas na tel: 064-881-565
fax: 064-881-359

HTP GORENJKA
KRANJSKA GORA d. d.

SPECIALNA PONUDBA

Dopust za sladokusce

PREUREJENA STARA RIBIŠKA HIŠA

- *** tri sobe, šest do osem ležišč, primerno za tri manjše ali dve večji družinici,
- *** kuhinja, funkcionalno opremljena,
- *** voda, neoporečna iz štirne, vodnjaka z ročnim "pumpanjem",
- *** elektrike ni, razsvetljava karbidovke, kuhanje in hladilnik na plin, na razpolago roštilj,...

KJE? Mali Lošinj, zaliv Sunčana uvala, blizu hotela VESPERA. Od hotela gremo peš po sicer ravnem, a koreninastem borovem gozdičku, do prekrasnega zaliva, kjer je hišica na samem; pravzaprav so tam tri podobne hišice v primerni razdalji.

CENA: 8.000,00 SIT/nočitev za hišico.

ROK ZA PRIJAVO: 10. 6. 1999

DRUGE INFORMACIJE IN PRIJAVE:

Dragica MEKIŠ, tel. (066) 771-360.



NAŠA PRETEKLOST

DAVKI V SREDIŠČU OB DRAVI V 16. IN 17. STOLETJU

Ker vsakodnevno slišimo o novostih zakona o davku na dodano vrednost, sem se spomnila zanimivosti iz davčnih reform cesarja Jožefa II., Leopolda II. in Franca I, ki so preko svojih pooblaščenih gospodarili v Središču ob Dravi, kot je zapisano v Kroniki Središča.

Zemljiški davek se je prišteval k rednim davkom, k izrednim davkom pa je spadal osebni davek, uveden že za časa M. Trezije. Vsak hišni oče je moral popisati družino, ki je bila pod njegovo skrbjo, o oženjenih poslih je moral sestaviti popis hišni gospodar. Vsi ti davki so Središčane preganjali skozi stoletja in siromašili gospodarstvo. Pa so si Središčani pomagali tako, da so pobirali mitnino in colnino od blaga, ki je moralo skozi vas, čez Dravo ipd.. Središčani so si tudi postavili zasebne mitnice.

Ormoška graščina je imela ob

mitnica zelo pomembna, saj je bila tik ob ogrsko-štajerski meji. Danes se vinogradniki in živinorejci upirajo uvozu tujega vina in živine, sličen gospodarski boj so imeli tudi v 16. stoletju.

Če je Središčan peljal seno ali žito iz Ogrske ali Hrvaške za svoje potrebe, je bil mitnice prost, ravno tako, če je gnil iz Središča živino na sejem ali kupljeno s sejma domov. Prostor za mitnico si je najemnik sam izbiral, nove zavornice je moral oskrbeti magistrat. Colnino je na novo uredil cesar Leopold leta 1658. Kaj vse se je dogajalo pri pobiranju teh colnin, mitnin ipd.! V arhivu je zapisan marsikak zanimiv primer, tudi nepravilnega pobiranja colnin je bilo nekaj, saj so v nekem primeru zaplenili graščaku cel voz hlodov, ker ni plačal colnine. Kaj vse je sledilo iz tega, si lahko mislimo, saj je bila celotna zadeva obravna-

vana na Dunaju; torej lahko vidimo, kako samosvoji in tudi trmo-glavi so bili Središčani. Tudi danes je opaziti kaj podobnega.

Imetniki mitnic so bili dolžni skrbeti za dobre ceste in mostove, sicer so jim zaplenili mitninski dohodek. Tudi danes bi morale novonastale občine skrbeti za vse, kar pripada občini, tudi za ceste.

Kupčij s Hrvaško in Ogrsko je bilo veliko, trgovina je bila živahna, kljub temu, da je bila stroga colninska postava, vse to pa je imelo za posledico tihotaljenja vsega, kar se lahko pelje, nese in tudi skrije.

Kjer je meja, se marsikaj dogaja, tudi danes je tako. Davki, tudi davki na dodane vrednosti, so bili in bodo ostali.

Danica KRAJNC



deželni meji tri mitnice: v Središču, Ormožu in Savcih. Skozi cel srednji vek je vodila velika prometna cesta od Maribora, Ptuja, Ormoža in Središča na Ogrsko in Hrvaško, zato je bila središka

KOMENTAR



"Vsak od nas ima svoj faktor!"

Foto: Jadran RUSJAN

UTRINEK



"Danes kuha Maestro!"

Po uspeli mednarodni lokostrelski tekmi ARROWHEAD v Jelšanah, Lokostrelski klub Ilirska Bistrica ni pozabil na sponzorje.

Moderni Robini Hoodi so bridke puščice zamenjali za kuhalnice in si z Droginimi začimbami požlahtili južino.

DAN DROGE

POSEBNO OBVESTILO: GOSPODINJCI IN GOSPODINJE - POZOR !

V prejšnji, aprilski številki NAŠEGA GLASU smo vas povabili, da se pripravite na tekmovanje v kuhanju in peki z DROGINIMI izdelki. Nekateri že pridno povprašujete kako in kaj, drugi pa se šele ogrevate. Tudi tako je prav!

POTEK TEKMOVANJA :

- Do 3. 6. 1999 prijavimo udeležbo v nagradnem tekmovanju.
- Na dan SREČANJA Drogovcev, prinesemo jedi v hotel SALINERA v Strunjan, v za to določen prostor (najkasneje do 16. ure)

OPOMBA : V kolikor je vaša jed potrebno pokušati toplo, se lahko dogovorimo za kuho/peko v kuhinji hotela SALINERA.

- Petčlanska strokovna komisija (katere imena vam še ne moremo zaupati, zagotavljamo le, da ne bo prestroga) bo jedi ocenila in določila nagrajence.
- Lepe nagrade bodo prejeli prav vsi tekmovalci!
- Ocenjevanje bo javno, zatorej se ga boste lahko udeležili tekmovalci in gledalci.
- Vsi udeleženci bodo nagrajeni. Pričakujemo vaše prijave.

Dragica Mekiš, tel.(066) 771-360

DAN DROGE

DROGA
PORTOROŽ
SREČANJE

OB 35. OBLETNICI

★
SALINERA STRUNJAN
5. 6. 1999 od 18. ure dalje

★
PRIMORSKI FANTJE

★
Nagradno tekmovanje v peki in kuhi z Drogo Portorož

★
Igre in nagrade

★
Vožnja po morju z ladjo Delfin

★
Vlečenje vrvi - prvič za pokal

★
ŠPORTNA SREČANJA: 5. 6. - dopoldne

NOGOMET - igrišče ob OŠ Lucija / Jože Šorgo

ODBOJKA - igrišče ob OŠ Lucija / Soka Gregorovič

TENIS - igrišče na Bernardinu / Bojana Vičič



Droga Portorož praznuje rojstni dan, praznujmo z njo!
Nenazadnje je to naš praznik, dan našega druženja,
srečanja in obujanja lepih in drugačnih trenutkov.
OB TEJ PRILIKI, KOT VSAKO LETO, PRAV PRISRČNO
VABLJENI NAŠI BIVŠI, ŽE UPOKOJENI SODELAVCI.

NASVIDENJE V STRUNJANU!

KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda,
ko smo bili mladi in smo prišli v službo, smo hoteli spremeniti svet. Namesto tega smo se z njim vred pokvarili. Pri mlajših sodelavcih opazam isti pojav. Ali ne bo torej nihče nikoli spremenil sveta?

Oportunist

Ne bo! Tisti, ki imajo sredstva in možnosti, da bi to storili, nočejo sprememb. Tisti, ki si želijo sprememb, pa nimajo možnosti!

Draga Kunigunda,
ali verjameš v pregovor, ki pravi, da za vsako poredno rit palica raste?

Maščevalen

Tako je bilo nekdaj. Danes vsako poredno rit čaka dober stolček!

Draga Kunigunda,
glede na to, da sem prejšnji mesec bolj lenaril kot delal (opazil pa tega ni nihče), sem dobil previsoko plačo. Zdaj me peče vest in bi rad stvar popravil. Na koga naj se obrnem?

Justus

Na psihiatra!

Draga Kunigunda,
ali lahko neprijaznega, nadutega, pristranskega in priganjaškega šefa prištevamo med težke pogoje dela?

Uničeni

Lahko ga prištevamo! Seveda pa ostaja odprto vprašanje, če ga lahko tudi upoštevamo, ko gre za višino tvoje plače...

Draga Kunigunda,
že nekajkrat sem dal za mašo, da bi izginile iz podjetij vse protekcije, vsa

nastopaštva nezaslužnih in vsi petolizniki! Povej, mar ne bi bilo lepo delati brez te navlake?

Pravljičar

Jojmene, samo tega ne! Mar hočeš podvojiti število brezposelnih?

Draga Kunigunda,
ali si opazila, da se šefi niti javno niti uradno ne pritožujejo zastran plač? Ali so res tako zelo dobro plačani?

Statistik

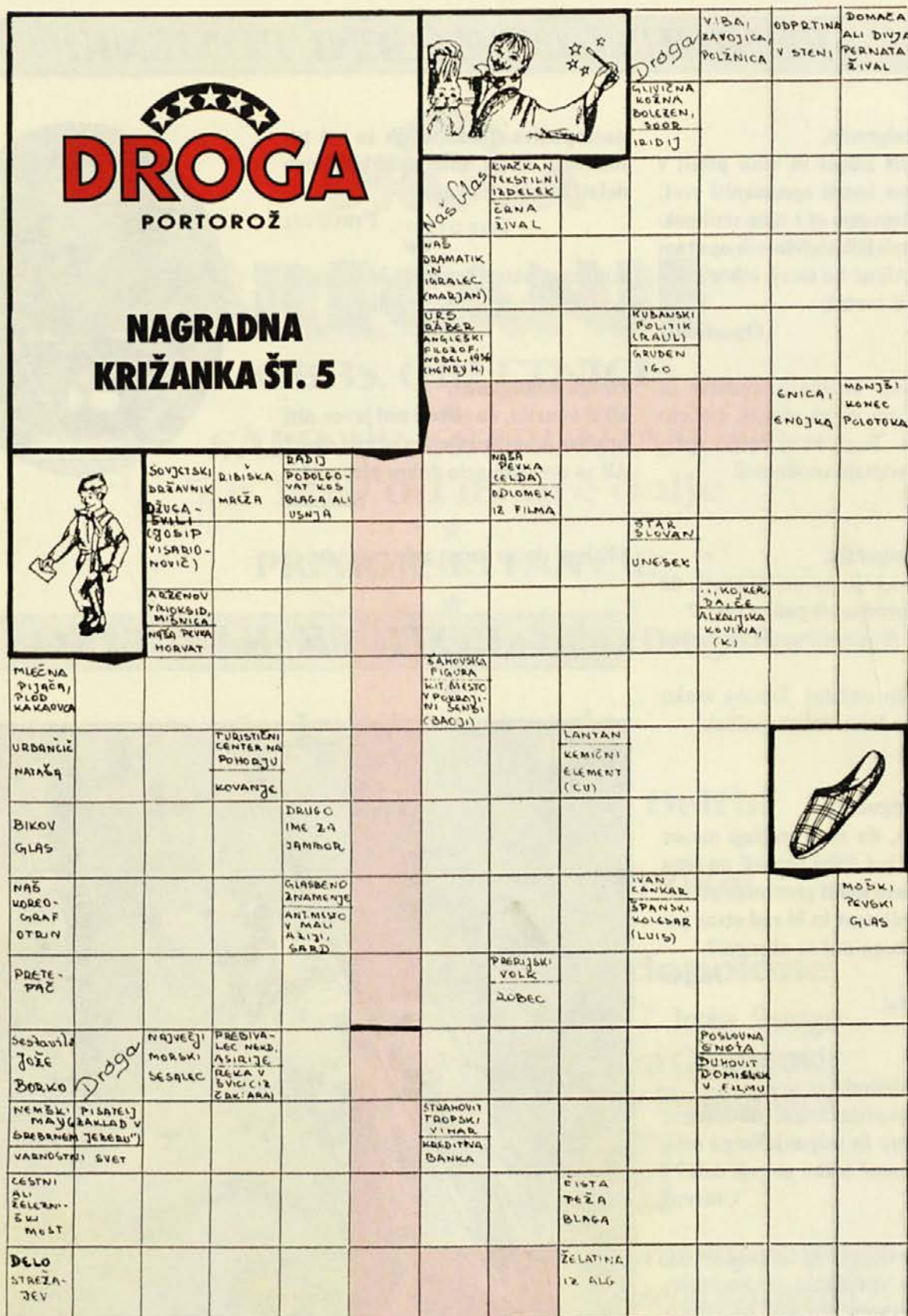
Mislim, da so samo zelo previdni...



KOTIČEK KAR TAKO



"Aha, tu je sedež stranke, ki je razpisala prosto delovno mesto svetovalca! Prijavi se bom, saj sem slišal, da je njen program bližnjica v pasje življenje."



REŠITEV KRIŽANKE ŠT. 4

ANKARA, LEGALNOST, ORA, ANATEMA, PI, KV, AHIL, KAKOVOST, TRI, BOR, MARATONEC, ARS, NASAD, BINE, SPLETKAR, JARC, PARIZ, IRAK, ALTANA, ENS, MAPA, OTRIN, IV, TKALEC, VODA, DIRKA, AE, RJA, AHAT, AKTER.

GESLO KRIŽANKE: KAKOVOST BREZ MEJA

Število prispelih rešenih križank je bilo 83. Tričlansko komisijo so sestavljale: Katja Uljan, Marinka Milavec in Majda Vlačič. Nagradenci prejmejo izdelke DROGE (po lastnem okusu) in so naslednji: **1. nagrado** - v vrednosti 5.000 SIT prejme **JOSKO KRAPEŽ, Sečovelje**; **2. nagrado** - v vrednosti 3.000 SIT prejme **NADA ZIRDUM, PC ARGO**; **3. nagrado** - v vrednosti 1.000 SIT pa **IVANKA HEFERLE, Piran**. Nagradencem čestitamo, za nagrade pa pokličite sodelavko v marketingu, prijazno gospo Marjo Mekš, na tel. 066/648 040 (PC Argo, vzorčno skladišče), ki bo oblikovala paket po vaši želji. Rešitve objavljene križanke pošljite do **ponedeljka, 7. junija 1999**, na naslov: Droga Portorž, Marketing, Obala 27.

Reševalce naprošamo, da na kuverto pripišejo "Za nagradno križanko št.5".