

● OBISK V TRGOVINI LJUBLJANSKE SEMENARNE

Naše seme — vaš uspeh

Prišla je pomlad. V trgovini s semeni bi to človek uganil brez kole-darja. Promet je postal živahen, ljudje prihajajo, sprašujejo po seme-nih in odhajajo s svežimi vrečic in z zagotovilom ljubljanske Semenarne na njih: Naše seme — Vaš uspeh.

Trgovci se vedno veselijo prometa. Vesela je tudi Ida Vidmar, prodajalka v trgovini ljubljanske Semenarne v Rojčevi 24, za kulturnim domom Španski borci. Povedala nam je, da je pomladi resnično vesela. Trgovinica je sicer majhna, vendar za sedaj še odlično založena in nič prijetnejšega ni kot imeti veliko

kupcev in jim dati, kar želijo. V naši prodajalni je tako, pravi Ida, decembra in januarja je mrtvilo, tedaj imamo predvsem promet s ptičjo hrano, februarja pa se že začne večji promet.

Sedaj v marcu pa je prodaja v največjem razmahu. Solata, če-bulček, česen, špinata, peteršilj,

rdeča redkica, paradižnik, pa-prika, to so prva semena, ki jih kupci želijo. Potem pa pridejo na vrsto rože, grah, zelje, kumare, fižol itd. Drugi val nakupa semen pa je junija, za drugo setev vrtnin, setev poznih vrtnin in dvehletnih rož. Tedaj se proda največ radiča, endivje, nizkega fižola, rdeče pese itd.

Imate letos morda kaj novega, kaj zunaj že znanih vrst vrtnin?

Kaj povsem novega nimamo. Morda je to kitajski kapus, ki pri vrtnikarjih spet pridobiva velja-vo. Novejša in pri ljudeh še ne-poznana je odlična solata gread lacks, ki ne gre v cvet. Zelo modna je postala soja. Povpraševanje po njej je zelo veliko. Ta trenutek je nimamo, jo pa do-bimo sorte ljubica, ki sicer ni bleščeče kvalitetna, je pa pri nas najboljša. Imamo pa tudi organ-sko gnojilo COFUNA, ki je pov-sem nov izdelek in nadomešča domač hlevski gnoj.

Seveda pa imamo ta čas na za-logi še vrsto zanimivih reči, je moja sogovornica želela dopol-niti skromno izbiro »novosti«. In prav je imela, saj je v današnjih časih novost lahko tudi artikel, ki ga po dolgem času spet moremo



Ida Vidmar da kupcu tudi marsikaj nasvet (Foto: D. G.)

kupiti. Tak je na primer tuberajt, lani ga ob času spravila krom-pirja ni bilo dobiti, sedaj ga imajo — rok trajanja je 5 let. Prav tako strup za polže, lani ga ni bilo, sedaj je. Dobro so zalo-ženi tudi s škropivi, razen za prvo škropljenje jablan, ki je že pošlo. Imajo tudi cepilno smolo, več vrst trav in detelj, zemljo za pre-sajanje lončnic, kompleksno gnojilo po 5 in 3 kg... Skratka, ta čas so dobro založeni in Ida

redko odslovi kupca s tistim zo-prnim »nimamo«.

Zaupala nam je tudi svoje za-dovoljstvo ob močnem porastu zanimanja ljudi za obdelovanje zemlje. Lansko leto je bilo v tej smeri prelomno, letos pa se je zanimanje še povečalo, to čutimo po prodaji pa tudi po tem, da je med kupci vse več vrtnikarjev — začetnikov. Cene semenom so že zelo visoke, vendar se kljub temu vsakomur izplača, da sam pridelava

sadiko, kajti te so še mnogo draž-je. Kar si človek sam pridelava, je še več vredno kot na tržnici. Ob-delovanje zemlje, setev, vzgoja sadik in prvih sadežev daje člo-veku tudi veliko duhovnega za-dovoljstva, ki dostikrat odtehta materialnega, je Ida sklenila najin pogovor in na koncu zaže-lela vsem vrtnikarjem veliko užitek in uspehov v letošnji se-zoni.

S. GERLICA

● DAN ŠOLE NA OŠ JOŽE MOŠKRIČ

Od babičine potice do prvega hlebca

Dandanes marsikdo ne zna več zamesiti in speči kruha, saj to živilo lahko kupimo v vsaki trgovini. Vendar pa si brez njega težko zami-slimo zajtrk, kosilo ali večerjo. Pa tudi nekatere jedi nam kar ne te-knejo brez njega in zdi se nam, da nekaj manjka, če zraven ne prigriz-nemo še kosček kruha. Toda ali bi znali, če bi bilo treba, pripraviti kruh?

Dan šole so letos na osnovni šoli Jožeta Moškriča praznovali na zanimiv in nenavaden način. Poleg proslave so namreč pripra-vili še razstavo, ki so jo imenovali »Od babičine potice do mojega prvega hlebca«. Učenci so doma s pomočjo staršev ali pa v okviru šolskega gospodinjstva krožka zamesili in spekli različne izdelke iz moke. Sprva so sicer nameravali narediti le različne vrste kruhov, pa se je izkazalo, da so starši bolj vešči peke potice, raznih kolačev in piškotov, saj marsikatera mati ali oče svojem otroku ni znal pokazati, kako zamesiti kruh. Tako so učenci šestih, sedmih in osmih razredov, tisti, ki so pač želeli sodelovati, prinesli v šolo izdelek, ki so ga znali bolj ali manj sami napraviti.

POBUDA NAŠE SKUPNOSTI

Od kod zamisel za peko kruha?

»Zelo preprosto. Na podlagi objave v glasilu Naša skupnost smo pri gospodinjstvem in obrambnem krožku pričeli raz-mišljati, da bi lahko tudi naši šol-arji spekli kruh,« je povedala ravnateljica OŠ Jože Moškrič Metka Odlazek. »Prehranjeva-nje v izrednih razmerah je nam-reč zelo pomembno. Zato smo si tudi poiskali gradivo o tem, kaj vse se da uporabiti za pripravo kruha, imamo pa tudi skico peči za peko kruha na prostem. Ta peč se napravi iz soda. Odločili smo se, da za začetek spečemo več vrst kruha brez dodatkov mačic in brezovega lubja, s čimer se da v izrednih razmerah pove-čati količina moke.«

Solarjev k sodelovanju ni bilo treba siliti, prositi ali kako dru-gače nagovarjati. Navdušeni so bili nad to zamisljo. Kar niso mogli dočakati, kdaj se bodo od-prla vrata sobe, da si bodo lahko ogledali razstavljenе dobrote. Otroci, učitelji in tisti starši, ki so si vzeli urico časa za ogled razsta-ve, kar niso mogli oddmakniti oči od hlebcev koruznega, mlečne-ga, rženega kruha, koruznega pečenjaka, pletene štruce, pite, krofov, mišk, raznih piškotov, rulade, palačink, riževega na-rastka, orehovitih koočk, jabolč-nega zavitka, čokoladnih bom-bic, pice, potice, kolača in še bi lahko naštevali. Nekateri »peki« so zraven priložili recepte, drugi so samo naštevali sestavine, iz kate-

stavo smo pri gospodinjstvem krožku pripravili rezance, zadnji dan pa smo spekli še kruh in poti-ce.« K šolskemu gospodinj-stvu krožku bi radi hodili vsi, tudi fantje, pa za vse ni prostora. Samo ena tovarišica pač ne zmore vsega.

USPEŠNO SODELOVANJE Z ŽITOM

Na osnovni šoli Jože Moškrič pravijo, da je akcija tako uspe-la tudi zaradi sodelovanja Žita. Mojca Primic, ki dela v razvoju te delovne organizacije, je poja-znila: »V to akcijo smo se vklju-čili z nasveti. Imeli smo kratko predavanje o kruhu, učenci petih razredov pa so si tudi ogledali pekarno. Všeč mi je, da so se šol-arji tako potrudili in pripravili vse to, saj znanje, ki so si ga ob tem pridobili, vedno prav pride.« Dodati je treba še, da je tudi Žito sodelovalo na tej razstavi tako, da je prikazalo, katere vrste kruha in peciva pečejo v njihovi pekarni, zraven pa so priložili še veliko torbo, namenjeno šolar-jem. Matija Kosmač, ki se ama-terško ukvarja s filmom, sicer pa

je zaposlen v mlinu Vir, pa je na ta dan šolarjem zavrtil svoj film »Od zrna do kruha«.

Delovna organizacija Žito že nekaj let zgledno sodeluje z osnovno šolo Jože Moškrič. Učenci se v tej delovni organiza-ciji seznanjajo s samoupravno in poslovno organiziranostjo, stike imajo tudi na kulturnem in športnem področju, še zlasti pa je treba omeniti sodelovanje pri poklicnem usmerjanju. Učenci prvih in drugih razredov si ogle-dajo Žito le od zunaj, učenci tret-jih že spoznajo pekarno, v petem pokažejo šolarjem, kako nastane kruh, v sedmem in osmem razre-du, ko so učenci tik pred po-klicno odločitvijo, pa spoznajo delovno organizacijo v celoti.

Podoben kot z Žitom sodeluje OŠ Jože Moškrič še s štirimi drugimi delovnimi organizaci-jami, in sicer: z Gradisom, Indo-som, Blagovno transportnim centrom in Inkotehno. Tako so na primer v Gradisu od blizu spoznali motorje z notranjim iz-gorevanjem, ob tem pa so si pri-dobili izkušnjo, da je poklic klju-čavničarja še kako potreben in odgovoren.

Otroci so kruh, potice, kolače in vse drugo, kar so spekli doma, po razstavi, ki je bila odprta dva dni, spet odnesli domov. Tisto, kar so pripravili v gospodinjstvem krožku, pa so skupaj pojedli. Ni bilo po-membno, kateri kruh je bil boljši, katera potica lepša za oči. Pravi smi-sel tega početja je bil v tem, da so se šolarji naučili sami peči kruh, kar je pomembno z obrambno zaščitnega vidika, obogatili pa so svoje znanje tudi o poklicih, kar jim bo prišlo prav, ko se bodo odločali, kam kreniti po končani osnovni šoli.

Besedilo in slika: DARJA JUVAN



● Knjige o delu na vrtu in sadovnjaku

1. Bernatzky, A.: Vrtni koledar: svetovalec za vse leto. — Ljubljana: Mladinska knjiga, 1982
2. Böhmig, F.: Delo v vrtu: — Maribor: Obzorja, 1978
3. Colnarič, J. & S. Vrabl: Moj vrt moje veselje: vinograd-ništvo. — Ljubljana: Kmečki glas, 1975
4. Enciklopedija vrtnih rastlin. — Zagreb: Globus, 1981
5. Jeltnikar, M. & F. Vardjan: Moj vrt moje veselje. — Ljub-ljana: Kmečki glas, 1974
6. Maček, J.: 200 nasvetov za varstvo rastlin v vrtu in sa-dovnjaku. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1976
7. Naše sadje. — Ljubljana: Kmečki glas, 1975
8. Ogorevc, M.: Vrtno veselje. — Celje: Mohorjeva družba, 1963
9. Ogrin, D.: Naš vrt. — Ljubljana: Prešernova družba, 1958
10. Schubert, M.: V domačem vrtu. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1975
11. Stangel, M.: Majhen vrt — veliko veselja. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1966
12. Šiftar, A.: Vrtno drevje in grmovnice. — Ljubljana: Dr-žavna založba Slovenije, 1974
13. Šiško, M.: Sadjarstvo. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1983
14. V sadnem vrtu. — Ljubljana: Kmečki glas, 1976
15. Vrtna enciklopedija. — Ljubljana: Državna založba Slo-venije, 1978

● Dežurna lista veterinarjev za april 1984

Popoldansko dežurstvo od 14. do 21. ure (razen nedelj in praznikov)

Od 31. marca do 7. aprila Andrej Oberstar, tel. 647-127
Od 7. do 14. aprila Janez Zajc, tel. 483-311
Od 14. do 21. aprila Zvone Cigoj, tel. 344-307
Od 21. do 28. aprila Andrej Oberstar
Od 28. aprila do 5. maja Jože Štrus, tel. 772-402.
Nočno dežurstvo od 21. do 7. ure — opravljajo po istem raz-poredu dni Andrej Oberstar, Janez Zajc, Zvone Cigoj, Bogdan Jerše, tel. 262-076 in France Briški, tel. 570-043.

Celodnevno in nočno dežurstvo ob nedeljah in praznikih opravlja veterinar, ki je v občini dežuren v delovnih dneh po-poldne.

Veterinarski zavod Ljubljana
Ljubljana-Polje
Oddelek za zdravstveno varstvo živali

Naša skupnost

glasilo za ljubljansko moste-polje

Ustanovitelj in izdajatelj je ob-činska konferenca Socialistične zveze delovnega ljudstva Ljub-ljana Moste-Polje. Predsednik izdajateljskega sveta je Marija Fedran, podpredsednik pa Milan Pritekelj. Glasilo urejajo: Slavko Gerlica (glavni, odgovorni in tehnični urednik), Janez Jančar, Darja Juvan, Janko Kramžar, Marija Lukežič, Franc Mandeljc, Cveto Pavlin, Janez Ribnikar, Marko Roth in Mile Štimec. Izhaja štir-inajstredno v 24.000 izvodih.

Rokopisov ne vračamo. Ob-javljene prispevke honoriramo po pravilniku, izplačujemo jih prek žiro računov ali blagajne uredništva. Izplačila zapadejo v 60 dneh po objavi.

Uredništvo in uprava: Ob Ljubljani 42, tel. 447-817, žiro račun pri SDK Ljubljana 50103-678-48022. OK SZDL Ljubljana Moste-Polje, Naša skupnost. Tisk: tiskarna Ljudska pravica v Ljubljani, Kopitarjeva 2. Časopis prejema vse družine v občini brezplačno na domove.

Delovna skupnost, ZSD SLOVAN, Ljubljana, Koblarjeva 34

objavlja prosta dela in naloge ELEKTRIKARJA

— za nedoločen čas, poklicna elektro šola, 3 leta delovnih izkušenj in šoferski izpit, B kategorije

in sezonsko delo (lahko honorar-no) — primerno za upokojece

SNAŽILKE

— 4 ure dnevno v popoldanskem času

2 DELAVCA — VZDRŽEVALCA PARKA

— delo v dopoldanskem času.

Če želite delati na svežem zraku v lepem okolju športnega parka Kodeljevo, se oglasite osebno v dopoldanskem času ali pošljite svoje prošnje v 8 dneh na gornji naslov.