

Povezava Rožne doline z mestom

V zvezi z reševanjem problematike okrog Prešernove ceste, bi se morali prebivalci Rožne doline odločiti, katera povezava z mestnim središčem bi jim najbolj ustrezala.

Sedaj imamo prehode prek železniške proge v Erjavčevi in Gregorinovi ulici in na Viški cesti. Nizek podvoz imamo ob zdravstvenem domu v Jadranski ulici pa še nekaj podhodov za pešce.

Projekti za sanacijo Prešernove ceste ne predvidevajo v nadaljnji fazi del 1.0-benega podvoza ali nadvoza med Centrom in Ročno dolino. Tako naj bi ostal še nadalje v Erjavčevi ulici ali celo v Tobačni ulici niveski prehod z elektronskimi zapornicami. Poleg tega v najnovejšem času pišejo in govorijo, da bi iz presežka posojila za ceste občine Ljubljana Vič-Rudnik in mesta porabili del sredstev za gradnjo povsem novega podvoza v Gregorinovi ulici, ob viški gimnaziji. V tem primeru bi ta podvoz pod železnico Ljubljana-Trst navezali tik ob Glinščici na Večno pot in speljali mimo živalskega vrta okoli Rožnika do Šišenske ceste, kot začasni mestni obvoz.

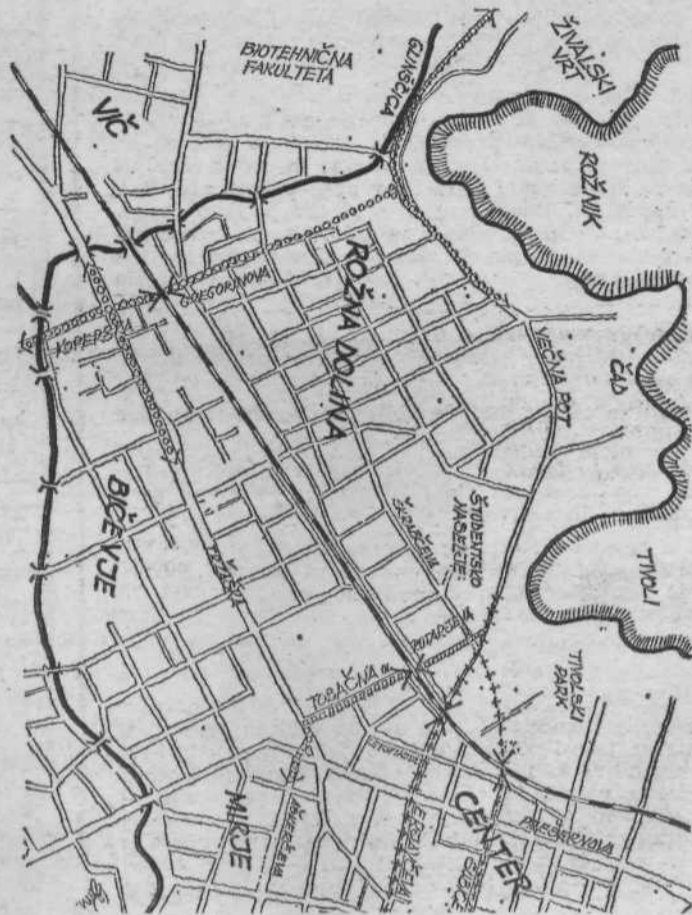
Če bi prišlo do realizacije tega podvoza v Gregorinovi ulici, bi se pojavilo vprašanje, če je sploh utemeljeno nadaljnje nakazovanje potrebe po gradnji podvoza v Erjavčevi, Tobačni, Rutarjevi ali celo Subičevi ulici. Namen te skice in tega članka je torej poziv prebivalce Rožne doline, Viča, Mirja in Centra, da pravočasno spregovorijo, kaj bi posameznemu predelu mesta najbolj služilo. Vsekakor imajo podvozi v Rutarjevi ali v Tobačni ali pa na Erjavčevi cesti prednost za Rožno dolino, ker ležijo v smeri najkrajše poti v mesto in nazaj.

Ker so občani običajno vse premalo osveščeni, bi bilo prav, da bi jim projektanti in ustrezni organi dali in razpolago dovolj časa za pripombe in predloge. Ponovno smo namreč doživeli očitke, da nismo upoštevali pripomb občanov, da smo reševali v zaprtih krogih, da smo prehitro odločali.

V časopisih ponovno opažamo prošnje in pozive Rožnodolinčanov, naj bi podvoz zgradili na Erjavčevi cesti, ki bi bil še najbolj primeren za povezavo z mestnim centrom (ob upoštevanju, da bo treba Subičevo ulico nekoč zapreti).

Zadnji odgovor republiške skupnosti za ceste v »Dnevniku« z dne 7. januarja 1977 je za prebivalce pomanjkljiv, ker ne da smiselnega odgovora, kje in kdaj bomo gradili vsaj enega od obravnavanih podvozov za prebivalce Rožne doline in Centra.

CIRIL STANIČ



Še danes »Cukrarna«

Tam ob Ljubljani, na Poljanskem nasipu, stoji hiša, ki jo še danes imenujemo »Cukrarna«, čeprav je njeno uradno ime Zavod sprejemni center — Prenočišča.

Ime je ostalo še iz leta 1830, ko je tu stala tovarna sladkorja, last angleških kapitalistov. Potem jo je uničil požar, tovarnarja pa sta odšla...

Ostala je hiša, ki so jo renovali in preuredili v prehodno vojašnico. Leta 1895 je hud ljubljanski potres uničil veliko stavb. Toda »Cukrarna« ni. Tako je po potresu dobila nov pomen: postala je približališče brezdomcev, beračev...

Po drugi svetovni vojni pa je spet sprejela pod svojo stre-

ho številne socialno šibke ljudi. Postala je neke vrste prehodni dom.

Sedaj je ta Cukrarna preurejena. Njene sobe so skromne, a zelo čiste. In kot pravi direktorica zavoda (Cukrarne) Ivica Zupan: »Zelo skrbimo za red in snago. Pri nas spijo delavci raznih gradbenih podjetij, ki nimajo svojega samostanskega doma v Ljubljani. Potem so socialni varovanci (alkoholiki predvsem). In veliko dela imamo. Pri nas je zaposlenih 28 ljudi, ki se stalno ubadajo s problemi v domu, zdravstvenim stanjem socialnih varovancev. Tu prenočujejo tudi drugi prehodni gostje. To so predvsem prodajalci z ljubljanske tržnice, ki so do-

ma iz Makedonije, Srbije...«

Cukrarna je preurejena. Njene sobe so čiste, čeprav se čuti starost hiše, ki nekako diha z zidov in visokih stropov. »Za zunanje preurejanje nimamo denarja,« pravi tovarišica Zupanova, »toda skrbimo za notranjost. Ker smo odvisni sami od sebe in naših nočin smo preuredili tisto, kar je bilo potrebno. Sobe imajo nova stranišča, tuše, posteljni-no. Tako da je primerno ceni, ki jo zahtevamo za nočenje, ta se giblje od 30 do 53 dinarjev. Vsako leto prespi v naših poseljah, ki jih imamo 400, okoli 140 tisoč ljudi. To ni tako majhna številka, zato si lahko predstavljate, koliko dela imajo naše snažilke.«

Ko sva se sprehodili po »stari velikanki«, je Zupanova dejala: »Skrbimo za naše stanovalce. Imamo majhno toplo kuhinjo in bife, kjer lahko dobijo enolončnico. To je predvsem za delavce in socialne varovance. Vsak dan je topla hrana... Mislim, da so se pri nas stvari zelo spremenile. In vse tiste zgodbe, ki so nekoč in še včasih danes krožile in krožijo o Cukrarni, so neresnične. Govorili so, da pri nas kar bolhe in uši padajo s stropa. Vsakdo se lahko prepriča, da to ni res. Smo soliden zavod. In še nekaj moram poudariti, da pri nas ne prenočujejo berači in potepuhi, kot je bilo to včasih, morda po prvi svetovni vojni. Danes tega ni. Toda nekaj pa moram priznati: včasih se k nam zatečejo matere z dojenčki, ki nimajo svojega doma. No, tak primer imamo trenutno v hiši in že sedaj skrbim, kdo bo poravnal stroške za njeno bivanje. Kajti, po 14 dnevih bivanja za dvoposteljno sobo pride znesek 1400 dinarjev. Včasih pride tudi do kakšnih incidentov, ampak to pravočasno prepreči stalna patrula ljudske milice, ki je »redni obiskovalec« in varovalec miru v naši hiši. O novem zavodu pa še ni govora... Ne vem, kdo bo dal toliko denarja, da bi ga postavili?

ANA MARJANOVIČ

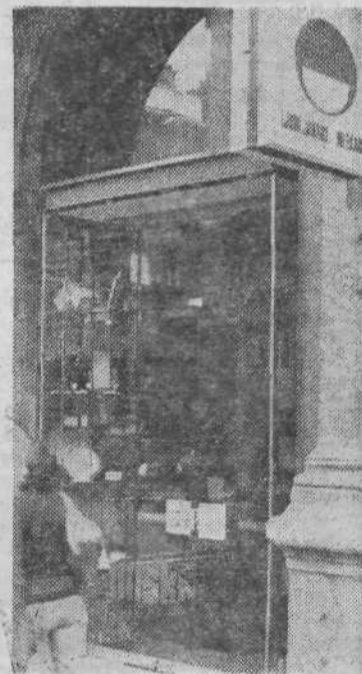
»Miška« pri Ajdovščini

Novi mlečni bar (lokal z mlečnimi specialitetami, mlečno restavracijo ali kakor je komu bolj po godu) na Titovi cesti, med Ajdovščino in Bavarskim dvorom, so Ljubljanske mlekarne odprle tik pred koncem minulega leta, posluje pa vsak dan od 8 do 20 ure, le ob sobotah zaključijo že ob 15. uri.

Tako smo končno (starejši bi dejali: ponovno) dobili neke vrste mlečno restavracijo. Spomnimo se namreč, da je bilo v Ljubljani pred leti precej več mlečnih restavracij, ki pa so v neenakopravnem boju z najrazličnejšimi »biffeji«, »buffeti«, takimi in drugačnimi točilnicami alkoholnih pijač, propadli. No resnici na ljubo je tudi tu, v Miški, mogoče dobiti alkohol. Prodajajo namreč mlečne napitke za alkoholom. Bistveno in hvale vredno pa se vendar zdi, da je Miška res v prvi vrsti mlečna restavracija, kjer lahko vsakdo dobi kozarec (2 decilitra) mrzlega ali toplega mleka za 3 dinarje, sadno, čokoladno ali limonino mleko za 6, 12 ali 7 dinarjev, čaj z mlekom ali smetano, škotsko kavo, kavo imenovano »Miška« ali katerega drugih toplih ali hladnih mlečnih napitkov.

V mlečno restavracijo sodijo, razumljivo, tudi palačinke. Pripravljajo jih 18 vrst s sladkimi ali pikantnimi nadevi, porcije po 15 dinarjev. Brez zadrege pa lahko vsakdo, kot je zagotovl poslovođa Zdenko Potočnik, naroči poljubno veliko porcijo, več kot tri kose (kar se imenuje porcija) ali pa tudi manj, za otroka denimo.

Ko smo brskali po njihovem jedilniku, smo ugotovili, da lahko pridejo na račun tudi izbirnejši sladokusci, tisti, denimo, ki imajo radi polže bodisi s parmezanom ali kajmakom — po 35 dinarjev. cvrt sir z gnjatjo, jabolki, tatarsko



omnako, v zavitku ali kako drugače. Na voljo imajo okoli 17 vrst sirov. Morda pri tem omenimo še to, da so lastnost teh sirov natisnili na lične table in jih obesili na steno. Tako se lahko vsakdo, ki čaka na svojo naročeno jed ali pijačo, pouči o tem, kakšna je gorgonzola, roquefort, belpaese, camembert, grojer in tako naprej.

Obljubili so tudi nekaj novosti: spomladanski in poletni jedilnik, ki je ta čas sicer še nekoliko »zavil v skrivnost«, pričakujemo pa lahko, da bodo to bolj tipično hladni napitki in jedila za toplejše dni, sladoledi, kreme, sadne kupe in podobno.

Radi bi se, pripoveduje poslovođa, čimbolj približali gostom in njihovim željam. Torej bodo skuhal, če bodo gostje za to, tudi »navaden« mlečni riž s suhimi slivami ali kaj podobnega.

D. B.

