

Delovni ljudje in občani pogosto iščejo v imeniku telefonske številke služb občinske uprave in DPO, še pogosteje pa le-teh ne najdejo, saj so v imeniku objavljene pod različnimi imeni.

Objavljamo nekatere najpomembnejše naslove in telefonske številke upravnih organov, služb, SIS, DPO naše občine:

SKUPŠČINA OBČINE

LJUBLJANA-SIŠKA

Trg prekomorskih brigad 1 n. c. 555-021

Sekretariat skupščine 553-051

Izvršni svet 555-882

Oddelek za upravne, grabene in komunalne zadeve 555-853

555-048

555-454

555-091

Oddelek za ljudsko obrambo 551-185

Občinski štab za teritorialno obrambo 555-869

Davčna uprava 555-128

Davčna inšpekcija 555-642

Komite za družbeno planiranje in družbenoekonomske odnose 555-228

Služba za kadrovske zadeve 555-668

Služba za krajevne skupnosti 555-665

Služba za skupne zadeve in urad za najdene predmete 552-644

Komite za družbene dejavnosti

Celovška c. 135 552-644

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998

552-998



PARADIŽNIKOVA JUHA

Iz 3 žlic olja in 1 žlice moke napravite prežganje, dodajte samo sredino zelo zrelih paradižnikov, malo soli, vegete, cel poper in nato kuhamo počasi. Zakuhamo riž.

MUSAKA IZ ŠPINAČE

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

ZREZKI S SIROM

Potrebujemo nekaj večjih zrezkov, 4 rezine šunke, 4 rezine sira (ement.), 2 jajci, drobtine, rdečo papriko, moko, olje, peteršilj, sol, poper. Zrezke potolčemo, dodamo sol, popopravimo, na njih položimo šunko in sir, jih prepognemo in z zobotrebcem prebodemo. Jajca zmešamo s papriko, dodamo malo vegete. Zrezke povajamo v moki, jajcu in drobtinah in pečemo na vročem olju. Vroče zrezke potresemo 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 bučk in jih naribamo, solimo in pustimo stati 20 min., da se voda odcedi. Odcedimo in pomešamo s četrt kg pretlačene skute. Masi dodamo 4 jajca in 5 žlice zdroba — pšeničnega. 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 dkg sladkorja. Kuhaj na pari, dodaj 3 žlice kuhane in ohlajene prave kave in dalje mešaj. Ko se zgosti, dodaj 4 rebrea naribane čokolade in mešaj, da se masa stopi. Ko se ohladi, 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.

KOLAČ S KORENJEM: potrebujemo zavitek zmrznjenega listnatega testa, 30 dkg čebule, 50 dkg korenja, sol, poper, vegeto, olje, 2 žlici kisle smetane, peteršilj in česen. Testo odmrzujemo, oboje prepražimo na olju, dodamo začimbe in zalijemo ter dušimo. Na testo zložimo dobljeno zelenjavno maso, pečemo v pečici pri 250°C, pečeno prelijemo s kislom smetano.

ČAJANKA

(mm) V tednu otroka je krajevni odbor Društva prijateljev mladine terena Milan Majcen pripravil ogled otroškega filma v kinu »Mojca«. Po predstavi so pionirje in cibane povabili v dvorano krajevne skupnosti, kjer so se ob skromni pogostitvi pogovorili o njihovem delu, učenju ter se obenem dogovorili za sodelovanje v prihodnje.

*Iz dnevnika
malega
Šiškar-ja*

Seeda

Danes je bilo blazno krasno, ker me je ata odpeljal na zbor delavcev v njemu lastno tovarno. Jaz tega pojava doslej še nisem poznal in bi o zboru delavcev nasploh tudi sedaj težko povedal kaj pametnega, ampak hecno je pa vseeno bilo.

Sprejemali so menda nekakšen pravilnik o osebnih dohodkih. Jaz sem sedel v ozadju, kjer so trije špilali karte in je bilo zelo napeto, ker se čisto na koncu seje ni vedelo, kdo skriva enega asa. No, spredaj so se med tem šli sejo. Neki tovariš je kakšne pol ure zbrano in zelo lepo bral ter se mi je zdel kot Sandi Colnik v mladih letih. Moji že zgoraj navedeni sosede so metali karte, kar pa ne pomeni, da je bilo onim spredaj kaj bolj dolgčas. Nekaj jih je bralo Nedeljski dnevnik, nekaj Teleks in so potem izmenjavali izkušnje ter pridobljeno znanje. Eden je menda celo spal, kakor se je šušljalo, vendar jaz smrčanja nisem slišal, ker so vsi vprek klepetali in se zabavali.

Nato je spiker v delovnem predsedstvu dejal, da bo zdaj glasovanje ter so vsi dvignili roke. Izkazalo se je, da ima asa Francej, ker ga je pomotoma dvignil skupaj z izbrano roko za glasovanje. Potem je kazalo, da bomo šli domov, ko se je oglašil nekdo iz ozadja ter vprašal, če to pomeni, da bo imel on poslej enako plačo kot Peter iz skupnih služb. Colnik, pardon, predsedujoči je rekel, da ja in je postalo naenkrat precej živahno. Nato je neki diskutant v modri halji dejal, da je pri nas pač tako, da si nekateri delijo lepe plače, folk pa životari in je ogrožen življenjski standard. Vsi so rekli tako je in oni, ki je še malo prej bral, je čisto prebledel. Kazalo je, da bo nevihta, nakar se je dvignil naš ata.

Rekel je, da standard res ni bogvekako trden, da pa tovariš v modri halji pač nima kaj govoriti, ker je monter, monterji pa v oddelku podjetju vlečejo po dva milijona plače. To je zadevo speljalo na malce drugačen tir ter so ostali ugotovili, da so vedno najbolj glasni in napredni pri hujskanju tisti, ki jim najmanj manjka, tako da je oni spredaj nekako pripeljal sestanek do konca.

Jaz sem se neusmiljeno zabaval, samo škoda je, da se je oglašil ata, ker bi bilo sicer še bolj zanimivo, saj so vsi — od spikerja do direktorja le blede boljčali predse.

Odrasli so pa res včasih hujski kot otroci.

Srečko

**OBČINSKA ZVEZA
PRIJATELJEV MLADINE**
vabi na oddih v počitniški dom
**SREDNJI VRH
NAD GOZD MARTULJKOM**

Cene ugodne.

Dom primeren tudi za seminarje.
Informacije na tel. doma (064) 88-438
ali na Obč. ZPM Ljubljana-Siška
(061) 555-021/327

tribuna 15