

čerada. Tudi živali žive v neki skupnosti! Tako se bogati otrokova osebnost in se ustvarja etičen odnos do narave. Tudi to vsekakor vpliva na kasnejše človekove moralne kvalitete.»



Rajka Bazelj: Rada ima svoje delo ...

• VVZ H. C. Andersen si mnogokrat ogledajo številne tuje delegacije. Obiskali so jih iz ZR Nemčije, DDR, Japonske, Kitajske, Danske. Mnogi tujci so prav tukaj doumeli sproščenost in demokratičnost vzgojnega načina:

• »Pri vzgoji otrok ne moremo uporabljati vedno istih metod. Vsakemu se moramo približati na svoj način: prvi malček je na primer boječ, počutiti se mora čimprej enakovrednega, drugi je po značaju vodja, zavdati se mora sčasoma, da živi v enakopravnem kolektivu. V naše delo vključujemo najnovejša vzgojna spoznanja, žal pa se moramo pogosto preveč oddaljati pedagoškemu delu zaradi drugih obveznosti, ki so seveda tudi potrebne. Tukaj ni več vprašanje denarja, ampak predvsem časa.«

• Vzgojnovarstveni zavod Hans Christian Andersen je letos predlagan za Plaketo občine Šiška. To vsekakor opravičuje s svojimi uspehi in delovanjem. Seveda ne manjka tudi problemov. Največji je otroško igrišče, pa porodniški dopusti (kolektiv je mlad), varuhinje pa nihče noče nadomeščati ali delati samo za določen čas, problem je podaljšano delo vzgojiteljic, nimajo rezervnega kadra. Marsikaj tega so povedale na problemski konferenci, ki je bila sredi maja. Pokrovitelji tega važnega sestanka so bili občinska SZDL, občinski sindikalni svet in svet za družbeno ter ekonomsko aktivnost žensk. Podobne konference so bile že v nekaterih organizacijah združenega dela, v tej specifični dejavnosti izven proizvodnje pa bo to prva taka konferenca. Pravzaprav je ta konferenca posledica in odmev prvih, kajti v naši družbi so problemi med seboj povezani in se prepletajo.

• Trdno pa drži, da ima tovarišica Rajka Bazelj zanesljivo tudi neko v današnjem času iskano združeno lastnost. Rada ima svoje delo in svoj kolektiv. To se ji obrestuje ...

Bogomir Šefic
Foto: Janko Bregar

IZLET V KUMROVEC

Prek 40 pionirjev in cicibanov terena KS Milan Majcen je bilo 19. maja v počastitev dneva mladosti in partijskih jubilejev na izletu v Kumrovcu. Ogledali so si Titovo rojstno hišo, ter mu s priložnostne slovesnosti ob njegovem kipu na prtu poslali čestitke za 87. rojstni dan. S tem so popestrili čakanje mnogih izletnikov, ki so potrpežljivo stali v vrsti za ogled spominskega muzeja, saj jih je bilo ta dan izredno veliko iz vseh krajev Jugoslavije in tudi iz tujine.

Miloš Mikolič



Garniran krompir

Skuhamo krompir in ga narežemo na kolute, izmenično polagamo plast krompirja in plast narezane kranjske klobase, končamo s plastjo krompirja, vse zalijemo s kislo smetano ali smetano, pobrano z mleka, potresemo z drobtinami in naribanim sirom, pečemo v pečici v jenski posodi.

Rumeno pecivo

Potrebujemo 20 dkg riža, 1/4 l mleka, 4 jajca, 4 dkg sladkorja, 6 dkg medu, 3 žlice olja, 5 dkg rozin in 5 dkg mletih lešnikov. Rozine namočimo, dodamo riž olju in na kratko prepražimo, da porumeni, prelijemo z mlekom. Kuhamo dokler riž ne postane mehak, pomalem mešamo, dodamo sladkor, med, rozine, rumenjake, dodamo še stepen sneg beljakov, prelijemo v jensko skledo in pečemo v pečici. Posujemo z mletimi lešniki, pečemo 30 minut, serviramo toplo.

Medeni koktajl

Segrejte 6 žlic medu, 1/4 l pomarančnega soka, 1/4 l mleka, dodajte še naribane oreške. Zmešajte dva rumenjaka in kuhajte dokler ne zavre, odstavite z ognja, dodajte še beljaka in takoj servirajte.

Musaka iz piščančevega mesa in zelenjave

Potrebujemo piščančvo drobovino, 20 dkg razne zelenjave (grah, stročji fižol, korenje), 20 dkg riža, 2 glavici čebule, 3 jajca, 2 dcl kuhane juhe, malo vegete, dve žlici kisle smetane. Čebulo narežemo, prepražimo na olju, narežemo drobovino in jo prepražimo, posebej dušimo zelenjavo. Skuhamo še riž, ga posolimo in popoprano. V jensko posodo polagamo vse sestavine izmenično, končamo z rižem. Pripravljeni juhi dodamo kislo smetano in s tem prelijemo musako, pečemo v pečici, da zarumeni.

Mlad piščanec v vinski omaki

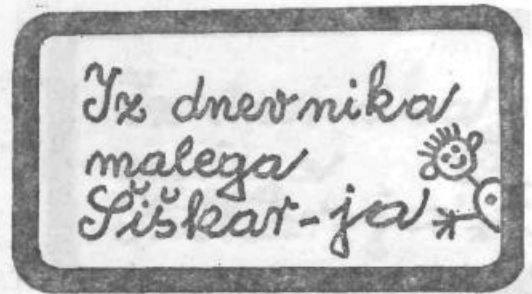
Prepražimo dele piščanca na olju, ki smo mu dodali čebulo, večkrat ga prelijemo z juho. Ko se meso zmehča, mu dodajte 1 dcl belega vina. Omako nato prevremo posebej, piščanca poberemo na krožnik in ga posebej garniramo z grahamom.

Palačinke

Potrebujemo 1 l mleka, jajca, moko, 30 dkg mletih orehov, sladkor, marmelado. Naredimo testo za palačinke in jih spečemo. Palačinke namažemo z marmelado, zvijemo in polagamo v jensko posodo, preko prve vrste posujemo orehe in sladkor, nato spet palačinke. Na koncu prelijte vse palačinke s 1/2 l mleka in jajcem, dajte jih v pečico in pecite 20 minut.

Ocvrte telečje noge

Telečje noge očistimo, operemo, natremo z limono, odstranimo kosti, meso narežemo na koščke. Povaljajte meso v moko, jajca in drobtine in ocvrite. Poleg ponudite zeleno solato.



Ponedeljek

Danes je tršica razdelila spričevala. Jasno je, da smo začeli vsi mrzlično listati po tej preklemani knjižici, o kateri sem celo nekajkrat sanjal, nakar sem jaz opazil nekaj zanimivega: ne vem odkod sta se pri matematiki in fiziki pojavila dva šusa... Za nepoučene naj povem, da je to jako neugodna gol razlika in da to z drugimi besedami pomeni, da sem izpadel iz jesenske lige...

Ata in mama zanesljivo nimata pojma o tej moji smoli, ker pa ju že dlje časa poznam, vem, da na šuse ne bosta reagirala preveč prijateljsko in da zna pasti tudi kakšen focl okrog ušes (kajpak mojih). Zato sem sklenil, da jima bom malce zamešal čustva, kar je zame edina rešitev in je tudi sicer v vseh vojnah glavno vlogo odigralo presenečenje.

Torej sem mami pomil vsa posoda, atetu sem zdrgnil avto, da se je bleščal kot sonce, potem sem pa oba še toplo pozdravil, ko sta prišla iz službe. Kot sem predvideval, sta bila oba tako silno paf, da sta že mislila poklicati zdravnika. V filmu na televiziji, kjer je neki poba napravil isto finto, se je vse silno srečno končalo, ampak pri meni to ni bil slučaj: ko sem namreč v že omenjeni zmedenosti mojima roditeljema pomolil pod nos spričevalo, je ata izjavil, da sem veliki hinavec in sem dobil kar tri focke namesto ene.

Mislil, da na televiziji nasploh kažejo blešave filme...

Locek

Vihar se je že skoraj podel in moram danes paziti le, da se atetu preveč očitno ne pokažem pred očmi. To pa sploh ni težko, kajti sem že zgodaj kidnil na Kolezijo in me do večera ne bo nazaj. Na Kolezijo hodim pa zato, ker vem, da se tam rada kopa tudi profoksa za matematko in jo ob priliki kanim potunkati. To bo seveda le drobno zadoščanje po vseh naštetih folcnih, ki sem jih prejel včeraj.

Sicer pa naša familija že čez nekaj dni odhaja na morje in je neznansko zanimivo, ali me bodo vzeli s seboj. Kolikor me poznajo, kaj znam ušpiti, kadar sem sam ali pri teti Štefi, kjer naj bi bila moja počitniška karantena, se mi zdi, da se jim bo vseeno bolj splačalo, če me bodo vzeli s seboj. Meni pa tudi...

Grečko

AGROSTROJ LJUBLJANA

LJUBLJANA, DRAGA 41

tribuna 15