

ZA ČISTO IN ZELENO LJUBLJANO

Akcija je letos potekala manj opazno

Letošnja spomladanska akcija za čisto in zeleno Ljubljano je minila bolj neopazno kot druga leta. Trajala je ves teden in krajevne skupnosti in skupnosti stanovalcev ter hišni sveti so si za izvedbo akcije različno prizadevali. V Ljubljani so delavci Komunalnega podjetja odpeljali iz krajevnih skupnosti 1.251 kubičnih metrov odpadkov in materiala in opravili skupno 249 voženj.

Če primerjamo podatke, kako »pridne« so bile posamezne občine, smo med petimi ljubljanskimi na drugem mestu, saj je bilo iz 11 naših krajevnih skupnosti odpeljanega 282 kubičnih metrov odpadnega materiala in smeti, opravljenih pa je bilo skupaj 51 odvozov. Ob tem ne moremo mimo podatka, da so največ »pacarije« nabrali v krajevni skupnosti Ig – kar 66 kubičnih metrov, na dru-

gem mestu je z 61 kubičnimi metri krajevna skupnost Milan Česnik, na tretjem pa s 50 kubičnimi metri KS Malči Belič.

Številke pa o čistosti našega okolja premalo povedo. Več nam pove sprehod po občini in še vedno na kupe smeti, s katerimi so »postlane« zelenice, pločniki ali poti med hišami. To seveda ne pomeni, da se krajani niso trudili v okviru čistilne akcije, ampak pomeni, da skrb za lepo in čisto okolje ni stalno prisotna. Če bi vsakdo pometel le pred svojim pragom (čeprav je to zelo obrabljena rečenica), čistilnih akcij sploh ne bi potrebovali. Morali bi poslušati tovarišice v naših vrtcih, ki malčke že navsezgodaj njihovega življenja vztrajno učijo, da smeti niso za na tla, ampak za v koš za smeti. Če bi to vztrajno počeli tudi doma, bi bilo ne-

skončno sedenje na sestankih in dogovarjanje, kako naj očistimo to naše okolje, nepotrebno.

Ob vsem tem pa moramo povedati še nekaj. Vedno več je krajevnih skupnosti v naši občini, ki so se odločile za ustanovitev turističnega društva ali kakšne druge organizirane oblike skrbi za čisto okolje. Čeprav verjetno marsikdo med našimi bralci zavihan nos, ko prebere, da je ustanovljeno novo turistično društvo, češ saj tam pa res nimamo nič opraviti s turizmom, nimajo niti spomenikov, niti dobrih lokalov ali trgovin, vihanje nosu ni na mestu. Prva naloga vseh naših turističnih društev je pravzaprav skrb za čisto okolje – za tiste »turiste«, ki v svojih blokih in hišah samo spijo, pospravljajo za njimi naj pa kar drugi.

Obiščimo Kurešček in njegovo okolico

V teh vročih poletnih dneh so sprehodi po bližnji ljubljanski okolici kot nalašč za sprostitvev in prijetno počutje. V bližnjih gozdovih je takšnih možnosti kar precej. Še posebej pa vam bi priporočali izlet na Kurešček in v njegovo okolico in to predvsem zato, ker boste našli prijetno gostoljubje v Domu na Kureščku. Le-ta je od decembra lani zopet odprt. Od Gostinskega podjetja Vič ga je odkupil Brane Kosce – gostinski delavec iz Škofje Loke, ki je do sedaj poučeval gospodinjstvo na škofojški šoli. Precej dotrajan dom je bilo treba kar precej prenoviti, a novemu lastniku, ki s svojimi zamisli in delom marsikaj zmore, bo to kmalu uspelo. Odprtih je že več prenočišč, v popolnosti pa bodo nared naslednjo sezono. V našem glasilu smo že pisali o tem, da so bili tu organizirani smučarski tečaji v zimskem času, saj je lastnik pognal vlečnico, ki je bila še kako po volji mladim smučarjem. Poleg izletov, gobarjenja in prijetnega počutja pa se bodo izletniki lahko po okrepčilu v domu (na voljo je kompletna gostinska ponudba, le večje skupine naj se prej telefonsko najavijo), ob sobotah na plesišču ob domu tudi zavrteli ob živi glasbi, saj ples traja od 21. do 2. ure po polnoči. Še to. Dom je odprt vse dni v tednu!

POVABILO V GOSTE

Pet zvezdic za gostilno Jamnik

Ko sem obiskala gostilno Jamnik, nisem šla tja zgolj slučajno, pa čeprav bi lahko o tej hiši s tako dolgo gostinsko ponudbo že davno namenili članek v Naši komuni. Tokrat sem se namenila tja zaradi petih zvezdic, katere jim je posebna komisija za tovrstno ocenjevanje podelila lansko leto, natančneje 6. novembra.

Jamnikovi so na Vrhovcih že celih 66 let. Semkaj so se priselili iz Pijave gorice, ko je oče Ivan leta 1920 kupil hišo, v kateri je bila gostilna že od leta 1905. V času med obema vojnama je bila tu poleg gostilne tudi trgovina z mešanim blagom. Kasneje se je sicer marsikaj spremenilo. Takoj v letu 1941 je gostilna predstavljala eno ključnih javk za Dolomite, oziroma postaja, ki je omogočala partizanom v Dolomitih, da so imeli vsaj približno dovolj hrane in potrebnega orožja. Kmalu po končani vojni so zaprli trgovino, še vedno pa je ostala gostilna, z že takrat izredno močno tradicijo. Oče Ivan je gostilno zapustil v upravljanje sinu Vinku, ki je dolgo časa uspešno krmilil med mizami, se trudil za dobro postrežbo in zadovoljstvo gosta. To, da so za Jamnika vedeli tudi koroški Slovenci in Italijani še zdaj ni bil slučaj, in gost, ki je bil tu le enkrat je postal stalen gost.

Zadnjih pet let pa vodi gostilno že tretja generacija, hčerka Jelka. Zavedala se je, kako je konkurenca huda, kako te lahko tok časa naenkrat povozijo in po temeljiti renovaciji gostilne se je potrudila za goste. Šola očeta in dedka je bila bogata, zato je bila kos gostilni. Sama pravi, da je najtežje takrat, ko moraš gostom vedno znova in znova dokazovati, da si tako dober kakor je bil tvoj oče, ugleda ne smeš zgubiti niti za trenutek, pa čeprav smo vsi ljudje in imamo napake.

Jelkin trud torej ni bil zaman. Ko je v lanskem letu nekega popoldneva sprejela štiri uglajene tovariše, ki so jo povabili k mizi in ji povedali, da so jo prišli ocenjevati. »Kaj sem hotela, drugega, kakor – izvolite sesti, zdaj je, kar je!«, pravi Jelka. Ponudila jim je hrano pa so jo vljučno prekinili, jo zaprosili za jedilnik in izbrali svoje. Za predjed školjke pedoče à la buzara, pa ričet in sladico ter obvezno kavo. No med tem časom, ko se je jed pripravljala so si ogledali prav vse, kar se tiče gostilne.



Jelka Jamnik

Jelka pravi, da so ocenili celo majhno kljukico, ki je privita v ženskem stranišču in služi za to, da nanjo lahko obesiš torbico! Tudi za to je dobila točke. Ko so končali, použili hrano, so sedli za pet minut v posvet in ji preprosto rekli »nimamo kaj, zaslužite si pet zvezdic!« In res si jih zasluži. Jelka pravi, da je to resnično laskanje, ki pa nikakor ne pomeni, da je sedaj ponudba



dobra, da lahko brezskrbno vedri. Obveznosti se le še povečajo. Zvezdice nedvomno predstavljajo kvaliteto, katero ti lahko sleherni gost ob še tako majhnem spodrsliju »vrže naprej«, kakor pravimo. Priznanje, katerega si želi vsak gostinec je obvezujoče.

Jelka se tega še kako dobro zaveda in pravi, da sama nikakor ne bi bila vsemu kos, če ji ne bi stali ob strani oče lko, mami Meri, mož in sin, ki je sicer še osnovnošolec, pa je že jasno, da bo pri Jamnikovih tudi četrta generacija

zagotavljala kvaliteto gostinske ponudbe. Torej pojdemo in preizkusimo njihove pedoče à la buzara, pa škampe in domačo hišno specialiteto, zrezek Vrhovci in Jamnikov zrezek.

In še nekaj je, mimo česar ne smemo. Imajo kuharja, ki se s svojo kvaliteto lahko prikupe še tako zahtevnemu gostu, saj povsem obvlada tudi kuhinjo drugih držav in narodnosti!

MOJCA ČERNE

PO ENEM LETU OBRATNIŠKEGA STAŽA

Podeželski svetli točki

Če mi je lani predstavil Marjeto Susman iz »Brunarice« ob rakiškiškem jezeru Bine Otorepec iz M-Rožnik TOZD Savica, me je k Albinu Štihu napotilo kar uredništvo Naše komune. V obeh primerih sem imel enako zadolžitev: predstaviti novina.

V povprečju se je že izteklo 365 dni in odločil sem se, da gostilničarko Marjeto pobaram, kaj ji je uspelo narediti v tej največji časovni enoti v »Brunarici« in njeni okolici ter da Albinu postavim podobna vprašanja o njegovi trgovini v vasi Jezero. Ker pa objektivni novinar ne sme verjeti

Rakišnica Marjeta se pripravljala celo na prvo srečanje ljudskih harmonikarjev iz Ljubljane in njene širše okolice. Če znate dobro vleči meh »Frajtonarice«, in, če imate pestro zakladnico ljudskih viž, ne pozabite to sporočiti Marjeti Susman, Rakitna 46, 61352 Preserje.

Nedeljski rešitelj

Zunanost trgovine Albina Štihu na Jezeru se ni bistveno spremenila. Ko pa vstopiš v trgovino, pa se kot redni nabavljatelj gospodinjstevskih potrebščin in živil lahko samo začudiš, kako je mogoče v tako majhen prostor razvrstiti toliko blaga.

»Še vedno sem obdržal za krajane ter podkriške popotnike in rakiškiške vikendaše ugoden delovni čas: od ponedeljka do petka od 8. do 18. ure, ob sobotah do 13 ure in ob nedeljah med 11. in 16. uro.« je opozoril na prvo značilnost trgovca Albin. Predvsem za nedeljski delovni čas so mu številni hvaležni, saj pogosto reši lakote in predvsem žeje, krajane, ki so imeli v soboto pri hiši delavci in seveda izletnike. Albin je ostal vest Mercatorjevemu Blagovnemu centru, le pri kru-

Ne pozabite na smeti
Marjeta in Peter in številni člani turističnega društva Rakitna se trudijo, da bi postalo jezero z »Brunarico« spet živahna priljubljenska turistična točka. K temu bo prav gotovo veliko pripomoglo tudi očiščeno jezersko dno. Žal pa številni obiskovalci ne vedo, da ptice izredno radi raznašajo papirne plastične in druge odpadke, ki jih puščajo po jezerskih bregovih ali na gozdnih jasadah gostje. Ptice priskoči na pomoč še veter in ves trud rakiških zagnancev zvodeni. Zato, dragi obiskovalci rakiškiškega jezera in planote, ne pozabljajte teh odpadkov na mestu, kjer ste v čisti in zdravi naravi preživeli nekaj lepih uric. Ne pozabite jih pobrati in odnesti v smetnjake ali odpeljati s seboj.

samo besedam sogovornika, sem se podal tudi na Rakitno in na Jezero.

Marjetin mož, od nedavna tudi delavec v samostojnem osebem delu Peter Janša-Susman je hitel z zidarjem postavljati hišico za godbenike ob plesni ploščadi nad jezerom. »Ljudje iz bližnje in daljnje okolice zelo radi pridejo ob koncu tedna na ples pri naši brunarici. Poravjajo, da jim je posebno všeč to, ker naši muzikantje igrajo predvsem domače viže.« je hitel utemeljevati potekajoče opravilo Peter. Ni pa pozabil dodati: »Glejte, spet so tu gugalnice, čolni na nožni pogon, balinišče in še nekatere naprave za razvedrilo.«

Potem sem vstopil v »Brunarico«. Vetrolov, lesene pregrade pri sedežih na levi strani okrepčevalnice in litoželezni kamin so kot novinci v prostoru dokazovali, da si Marjeta resnično prizadeva, da bi lahko z delom prepričala tozd Savica, da je petletna najemna pogodba prekrajna in bi jo veljalo po trajanju vsaj podvojiti.

»Sami lahko vidite, da se je marsikaj spremenilo v tej prijetni hišici in njeni okolici. Te izboljšave so seveda všeč občasnim in stalnim gostom pa tudi skupinam, ki se vse pogosteje odločajo, da bodo preživele na prostem ali v hišici prijetno popoldne ali večer. Zadovoljna sem s sodelovanjem s krajanin in prav posebno še z lovci in ribiči,« je razkrila nekaj poslovnih značilnosti podjetna obrtnica.



»V času odstrela bom ob koncu tedna v sodelovanju z lovci pripravljala tudi kuharske posebnosti iz divjačine,« je obljubila Marjeta Susman



»Včasih mislim, da imamo celo prebogato ponudbo v naši trgovini. Ker pa kupci od nabave do nabave pokupijo skoraj vse, ne bom zmanjšal količine živil in gospodinjstevskih potrebščin,« je zagotovil Albin Štih

Kmetije odprtih vrat nas vabijo!

Vse občane, ki ljubijo kmečko pristnost in naravo obveščamo, da imamo v naši občini že tri Kmetije odprtih vrat, ki nas vabijo s svojo gostoljubnostjo in prijaznostjo. Poleg kmetij Antonije Kožuh, Črni vrh 29 nad Polhovim Gradcem in Silve Kraševca, Selo 6 nad Robom na Dolenjskem smo v teh dneh odprli na povsem drugem koncu naše občine še kmetijo Štefana Kozjeka, Koreno 8 nad Horjulom. Pričakujejo vas!

Prizadevni gostinci!

V času 22. kongresa svetovne Kuharske zveze, ki je bil v Ljubljani so viški gostinci pripravili svoj teden. V času od 16. do 21. junija so gostilne: pri Žabarju, Janezu Kirnu, Stanetu Kirnu, Gostilna pod Jezom pri Kuklju, gostilna Jamnik, gostilna pri Gorjancu in Grandovec pripravile posebno ponudbo hrane kot droben dokaz, da lahko tudi majhna slovenska gostilna uspešno stopa v štrik s katerokoli od zvezniških svetovnih kuhinj. Zgornji posnetek je z gostilne Pod Jezom, kjer so se »Pri Pečaricu« še posebej potrudili.