

NAŠ GLAS

hp DROGA
PREHRAMBENA INDUSTRIJA n.s.o. PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

«Naš glas» izdaja delovna organizacija HP Droga, Portorož. List urejuje uredniški odbor skladno s predpisi. Predsednica uredniškega odbora Sonja POZAR. Odgovorna in glavna urednica Albina SKAPIN. Tiska ZGP Primorski tisk, TOZD Tiskarna Jadran 1980, v nakladi 2500 izvodov. List dobijo člani kolektiva brezplačno.

LETO XXIII

PORTOROŽ, JUNIJ 1981

STEVILKA 2

SUDEST V NOVI OBLIKI

Ob cesti Trst—Reka, približno 12 km od Kozine je TOZD SUDEST v vasi Gradišče. Prvotna zasnova TOZD je bil obrat Kmetijske gospodarske poslovne zveze Sežana, ki se je leta 1960 priključil »Začimbi«. Po požaru leta 1962 je bil obrat obnovljen in opremljen za proizvodnjo brinovca olja in brinovca, postavljena je bila nova sušilnica za zelenjavo in pričeli so se baviti z odkupom in prodajo zdravilnih zelišč. Tokrat je TOZD dobil tudi svoje sedanje ime »SUDEST«, ki je sestavljena iz besed sušilnica in destilacija.

Obrat je iskal svojo prihodnost. Odločili so se za proizvodnjo instant mlevskih proizvodov, in sicer polente. Kapacitete pa so bile kmalu premajhne, posebno, ko se je uvedla še proizvodnja instant pšeničnega zdroba in ajdove moke.

Zato so se v TOZD odločili nabaviti še eno instant linijo ter tako več kot podvojiti proizvodnjo.

Povpraševanje tržišča po novih in kvalitetnih proizvodih je narokovalo nabavo linije za predelavo riža in za instantiranje riža. Take naprave so edine v Sloveniji. Novi Drogin riž, predelan v Gradišču je že na trgu.

Sedanji moderen, hiter čas se je začel počasi vračati k darovom narave. Čutiti je zmeraj večje povpraševanje po zdravilnih zeliščih v tujini in doma. Odkup zdravilnih zelišč, izvoz in prodaja na domačem trgu pa iz leta v leto rastejo. V starem obratu so zelišča čistili, egalizirali, balirali in rezali, ter v taki obliki prodajali.

Pripravljali so tudi rezana zelišča za filter čaje za proizvodnjo v TOZD Začimba in rezana zelišča za klasične čaje za proizvodnjo TOZD Gosad obrat »Jelka« Vrhnika.

Želja kolektiva SUDEST-a v HP DROGI je bila, da bi zdravilna zelišča predelovali do končnih proizvodov, kot so ekstrakti, koncentracije, macerati itd., skratka v višjo obliko predelave kot je rezanje in baliranje.

Ekstrakte zdravilnih zelišč ne rabi samo HP-Droga za svoje proizvode kot so instant čaji, ampak tudi druga živilska industrija od brezalkoholnih in alkoholnih pijač do bombonov, kozmetične industrije za mila, šampone, kreme in drugo, farmacevtska industrija za tinkture, zdravila, kapljice in druge medicinske preparate.

Vse potrebe trga, želje po sodobnejši tehnologiji, nagel razvoj

živilske industrije in povpraševanje po novih proizvodih, je poleg nezaposlenosti ljudi v Brkinih in nerazvitosti tega območja, narekovalo ambiciozno investicijo v vrednosti 15 milijard in 480 milijonov. Investicije so potekale po planu. Vsi gradbeni objekti so končani, oprema je montirana in proizvodnja riža je stekla.

Investicija zajema naslednje nove objekte in novo tehnološko opremo:

- veliko skladišče za zdravilna zelišča
- stroji za baliranje, rezanje in mletje zelišč
- ultrazvočna ekstrakcija z vakuumskim koncentradorjem in skladiščem alkohola
- linija za instantiranje riža
- linija za predelavo riža
- linija za pakiranje riža in instant proizvodov v kartonsko embalažo
- skladišče in silos za riž in končne proizvode
- v stavbi za predelavo riža je uprava TOZD dobila svoje prepotrebne prostore, tam je tudi jedilnica za družbeno prehrano delavcev z razdelilno kuhinjo
- nove garderobne omare z vsemi sanitarnimi prostori
- energetski vozle z kontejnersko plinsko postajo, povečano kotlovnico in hladilnim stolpom za hlajenje vode.

Investicije v novo proizvodnjo pa spremlja tudi skrb za čisto okolje, zato je zgrajena biološka čistilna naprava za čiščenje odpadnih vod.

Za realizacijo zgoraj navedene investicije pa so bili potrebni naslednji viri financiranja:

	din
lastna sredstva	28.216.000
združena sredstva	61.500.000
kreditni bank	32.762.000
komercialni in devizni krediti	32.372.000

Omeniti pa moramo tudi podpisnike samoupravnega sporazuma o združevanju sredstev. Ti so: »Jadran« Sežana, »Intereuropa« Koper, SGP »Kraški zidar« Sežana, SGP »Primorje« Ajdovščina, »Merkator Nanos« Postojna, »Istra-benz« Koper, »Medex«

Ljubljana, TOZD »Začimba«. Glavni izvajalec del je bilo gradbeno podjetje »Kraški zidar« Sežana, podizvajalca pa »IMP« Koper in »ETP« Kranj. Podjetje »Smetl« iz Ljubljane pa je vodilo inženiring.

V občini Sežana je to ena največjih investicij v gospodarstvu. TOZD Sudest pa postaja eden izmed nosilcev razvoja manj razvitega področja Brkinov. Možnosti za ta razvoj pa so podane v velikem zaupanju sovlagateljev ter v dosedanjem dobrem gospodarjenju delavcev v TOZD.

Dušan Fruga

OB LETNEM PLANU 1981

Kakor vsako leto smo morali v delovni organizaciji tudi letos zastaviti osnovne cilje in usmeritve, ki smo jih morali uskladiti z našimi možnostmi, objektivnimi potrebami in družbenim dogovorom za leto 1981. Ob zelo resnem splošnem gospodarskem položaju bodo osnovne naloge vseh delavcev v proizvodnih TOZD in v DSSS, da zagotovijo:

- čim stabilnejšo proizvodnjo
- povečan izvoz
- manjšanje odvisnosti od uvoza
- boljše organizacijo in razporeditev dela
- še močnejšo povezavo med TOZD v DO
- čimbolj pravilno in neposredno delitev po delu

— začetek realizacije najnujnejših investicij

— izboljšanje ekonomskih parametrov poslovanja.

Glede na trend poslovanja v panogi živilske industrije je realno planirati nekoliko povečano proizvodnjo, razen v TOZD Soline, na nivoju delovne organizacije pa smo predvideli za leto 1981 naslednje rezultate poslovanja:

Celotni prihodek v višini 3.693.835.000 din pomeni porast nedoseženega v lanskem letu za 16 %.

Dohodek v višini 877.658.000 din raste glede na lani doseženi za 15 %.

Cisti dohodek naj bi rasel počasneje, in sicer pomeni planirano višino 613.912.000 din porast le za 9 %.

Osebnih dohodkov bodo v skladu z družbenim dogovorom za leto 1981 rasli za 15 % in so planirani v višini 379.036.800 din.

Ostali parametri poslovanja pa so sledeči:

— Del čistega dohodka za poslovni sklad se povečuje za 12 %

— Izvoz raste hitreje od uvoza 18 % : 17 %

— Število zaposlenih pa raste v skladu s širitvijo predmeta poslovanja ob novih investicijah, in sicer za 5 %.

Novosti v letošnjem planu sta načina pridobivanja dohodka TOZD Blagovni promet in DSSS.

(Nadaljevanje na 2. strani)



V ospredju novi del tozda Sudest, ki zakriva del starih poslopij



Posnetek s sprejema štafete v Portorožu

ŠTAFETA MLADOSTI - NAŠ POZDRAV TITU

Prihaja štafeta mladosti — pozdrav TITU — ki bo poleg pozdravov, ki jih že nosi, ponesla v Beograd tudi naše pozdrave. Prihaja med nas, med občane Izole, med mladince in mladinke med naše šolarje in med naše najmlajše, ki še ne poznajo besede TITO vendar jo čutijo v zraku, v svobodi, ki nas obdaja. Tako so zveneje besede pozdrava štafeti, ki je prihajala v Izolo. Štafeto so prinesle v Izolo ladje HP Droge TOZD Ribca, nato pa so jo mladinci ponesli do slavnostno okrašene tribune, kjer je že trajal polurni program recitalov, pesmi in glasbe. Štafeto so pozdravili s ploskanjem, nato pa se je program nadaljeval.

Štafeta je prenočevala v Izoli.

To je povedala mladinka, ki je vodila program. Povabila je občane Izole naj si ogledajo štafeto v sobi Kulturnega doma DPD Svoboda. Nato so mladinci ponesli štafeto do Kulturnega doma, kjer je bila postavljena častna straža štirih mladincev. Straža se je menjavala celo noč, vsakih deset minut. Tako se je ob njej zvrstilo mnogo mladih ljudi, vse polno pa je bilo tudi obiskovalcev, ki so želeli od blizu pogledati štafeto mladosti.

Drugi dan zjutraj pa še kratek pozdrav TITOVŠTAFETI z željo, da ponese tisoč in tisoč pozdravov skozi druge kraje Jugoslavije do našega mesta Beograda.

A. Š.

Ob letnem planu 1981

(Nadaljevanje s 1. strani)

Blagovni promet ostaja z delom svojega celotnega prihodka na delitvi skupnega prihodka s proizvodnimi TOZD na enotnih osnovah za vse grupe izdelkov, razen za sol in kavo. Drugi del svojega celotnega prihodka pa bo TOZD Blagovni promet ustvaril prav tako s proizvodnimi TOZD v DO, vendar na osnovi prodaje svojih transportnih uslug. Osnovno načelo pri tem delu plana je bilo, da je na tak način obremenitev posameznih proizvodnih TOZD s tako imenovanimi »re-

zijskimi« stroški bolj enakomerna in na vsak način rednejša kot je bila do sedaj.

Delovna skupnost skupnih služb pa prikazuje svoj plan za leto 1981 bolj analitično, razčlenjen po področjih dela in delovnih enotah, kar pomeni ob dejanskem izvajanju skupno dogovorjenih nalog s TOZD v okviru DO korak bliže k svobodni menjavi dela.

V plan po TOZD so vgrajene tudi politike delovne organizacije s področij uvoza in izvoza, investicij, cen, prodajnih pogojev in druge.

Realizacija planiranih ciljev v letu 1981 pa bo za delovno organizacijo kot celoto priznanje, da kljub poostrenim pogojem gospodarjenja razpolaga s sredstvi in znanjem, ki omogočajo doseganje normalnih rezultatov in trajnih ugodnih parametrov poslovanja.

Mitja Dolhar

Obletnica smrti našega Tita

Za nami je leto dni od 4. maja 1980.

Spomin na našega dragega tovariša TITA smo v naši DO počastili s temi besedami:

Danes je 4. maj. Delovni dan kot vsak drugi — pa vendar drugačen. Drugačen v tem, da je izpolnjen z bolečino in spominom na našega Tita. To bolečino nosimo v srcih že leto dni, od trenutka, ko smo izvedeli, da nas je fizično zapustil, da je ugasnilo življenje našega dragega predsednika, trikratnega heroja, državnika naše in svetovne zgodovine, revolucionarja ter borca za mir v svetu.

Onemeli smo, oči so zameglile solze in v grlu nas je stiskalo ob tem naznanilu. Ni nam bilo lahko, ne nam, pa tudi ne drugim delavcem sveta ob misli, da bomo poslej gradili ter ustvarjali samoupravni socializem — živeli, brez Tita. Dolgo je bil med nami, nas vodil, izgoreval za srečo delovnega človeka, za boljši jutri, mir in neuvrščeno politiko — pa mnogo prekratko, da bi v celoti uresničil vse svoje načrte, za katere se je boril do zadnjega diha. Bil nam je vzor, dajal nam je moč, nas izpolnjeval s ponosom, da nas vodi človek, cenjen na vseh kontinentih sveta. Ponos je ostal, še bolj je strnil naše vrste in zbrisal solze z oči. Titova misel in njegovo delo je ostalo, kot trajna dediščina neke dobe, revolucije, ki še traja, vendar na drugačnih bojiščih kot nekoč. Obljubili smo mu, da bomo nadaljevali to bitko, gradili samoupravni socializem in njegovo delo. To je naš dolg Titu, naša trdna in zavestna volja, da stopamo po Titovi poti v še lepšo prihodnost. Nič nas ne more ustaviti na tej poti, čitudi nas pestijo težave, povezane z ekonomsko krizo v svetu, pa tudi našimi slabostmi, ki jih ne mislimo skrivati, temveč analizirati ter odpravljati.

Sposobni smo nadaljevati bitko za gospodarsko-ekonomsko stabilizacijo, slediti usmeritvam in idejno političnim ciljem Zveze komunistov ter drugih družbeno političnih organizacij. Predvsem pa moramo utrjevati bratstvo in enotnost narodov in narodnosti Jugoslavije, kar je v tem času, ko smo se soočili z oživljanjem reakcionarnih sil in nacionalističnimi izpadi na Kosovu, še kako pomembno.

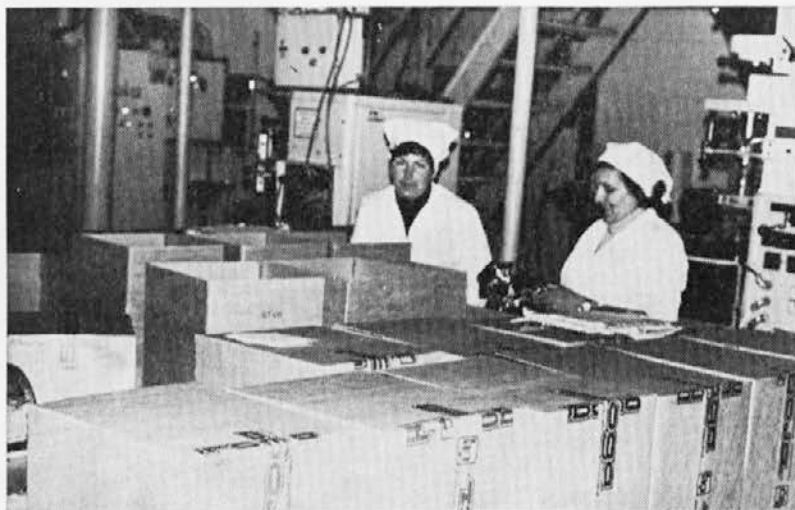
Tovariš Tito nas je na te pridobitve naše revolucije — bratstvo in enotnost — nemalokrat opozarjal. Zato je izrednega pomena to, da v času povečanih kriznih situacij v svetu bedimo nad pridobitvami naše revolucije, še naprej sledimo vizionarski misli in delu preminulega tovariša Tita, ki je vse svoje življenje posvetil tem ciljem in verjel v sposobnost ter trdno voljo delovnega človeka, da sam ustvarja in odloča o svoji usodi in bodočnosti.

Našega Tita ni več med nami, ostali pa smo mi Titova generacija ter drugi somišljeniki po svetu, ki jim ime Tito pomeni človečanski ideal osvobajanja dela, mir, sožitje in neuvrščeno. Njegove zasluge za srečo delovnega človeka, za socializem in mir na svetu so neizmerne. Bil je prvi državnik v zgodovini, ki ga je obkrožalo toliko resnične ljudske ljubezni in spoštovanja — tega so mu izkazovali tudi nasprotniki in prijatelji v vseh delih sveta.

Cetudi bomo še dolgo čutili to bolečo izgubo dragega tovariša Tita, nam bo njegov lik ostal v spominu kot ponos in enkratna sreča, da smo živeli in ustvarjali v času, ko je med nami živel človek, ki je vizionarsko vplival na dogajanja v svetu. Titova pot je naša pot, pot po kateri bodo generacije še dolgo hodile — s ponosom in njegovim likom v srcu, s spoštovanjem in ljubeznijo.

Pozivam, da se njegovemu spominu oddolžimo z enominutnim molkom...

Slava mu!



Letni plan bomo dosegli s pridnimi rokami vseh delavcev. Posnetek je iz tozda Začimbe



Proizvodni programi v kmetijstvu

O Sečoveljski dolini kot primorski Vojvodini je bilo že veliko napisanega še več pa povedanega, tako tedaj ko je začela komasacija, ki naj bi pomagala do združitve razparceliranih zemljišč v velike obdelovalne komplekse, kakor tudi pozneje. Z velikimi napori in vlaganji se je to tudi začelo uresničevati v času bivšega Kmetijskega posestva Seča, nadaljevalo v času Kombinata in Kmetijske zadruge Lucija, vendar je na večje uspehe bilo treba čakati celih dvajset let. Osnovno oblikovanje kompleksov z izvedbo hidro in agromelioracij namreč ne more dati rezultata takoj, temveč šele tedaj, ko zemlja postane godna za intenzivno kmetijsko pridelovanje. To pa zahteva prehod skozi več proizvodnih smeri, od manj zahtevnih do tistih z najzahtevnejšimi kulturami.

Morda bi ta proces lahko potekal le hitreje, morda bi že pred 10 leti mogli začeti s pospešeno obnovo plantažnih nasadov in pridelovanjem vrtnin, pa moramo priznati, da ni šlo vse tako kot bi hoteli, da je bilo premalo odločnosti, da se stori kaj več, tako v sami delovni organizaciji kakor tudi zunaj nje, saj je družbena skrb za razvoj kmetijstva v večji meri prisotna šele zadnja leta. Sedaj smo zaradi pomanjkanja in cen prehrabrenih artiklov celo nekoliko neučakani, in kar je bilo včeraj zanimivo danes ni več, včeraj sadovnjaki in vinogradi, danes vrtnine in živinoreja ali še bolje mleko in meso. V kmetijstvu pa proizvodnih programov ni mogoče brez škode kar tako kratkoročno spreminjati.

TOZD Kmetijska proizvodnja pri HP Droga Portorož, si je v planih začrtala pot, da bo razvijala predvsem sadjarstvo in vinogradništvo.

Prav gotovo je, da mora družbena kmetijska proizvodnja nadaljevati s kapitalno intenzivnejšo proizvodno usmeritvijo, ker ji danes močno primanjkuje delovnih moči, saj namesto nekdanjih 80—100 dela sedaj v dolini le 10—15 kmetijskih delavcev, ki so si pridobili dolgoletne izkušnje prav v pridelovanju sadja in grozdja, in lahko smo zadovoljni če bodo le ti obdelovali večji del že urejenih 220 ha zemljišč.

Prav gotovo pa je treba misliti na zaposljevanje novih, mladih moči, kar pomeni gradnjo novih stanovanj in nadaljnjo obremenitev proizvodnje. Seveda bi bilo veliko uspešnejše, če bi za delo v kmetijstvu mogli pridobiti več mladine, ki je zrasla na tem območju in je od mladih nog spoznavala, da je ob večji strokovni usposobljenosti mogoče tudi na zemlji dobro živeti. Naše usmerjeno šolstvo bi v tem oziru moralo storiti kaj več in pomagati

pri organizaciji kmetijskih predavanj za višje razrede osnovnih šol, kakor tudi praktičnega dela na plantažah.

Nastajajoča TOK pa naj bi razvijala predvsem pridelovanje vrtnin, sadja, mleka in mesa in pri tem izkoriščala naravne danosti doline in okolišnjih gričev ob upoštevanju znane ugotovitve, da je zaokrožena, harmonična proizvodnja ob ustrezni delitvi dela v kmetijstvu nujnost.

Družbeno organizirana proizvodna kooperacija za enkrat povezuje proizvodnjo na zemljiščih na katerih imajo kmetje lastniško pravico ali jih imajo v najemu od Kmetijske zemljiške skupnosti ali lastne proizvodnje, pomaga pri organizaciji kmečkih skupnosti in pripravi novih površin. Do danes je v nastajajoči TOK na območju občin Izola in Piran združilo svoje delo nad 235 članov kooperantov, ki bodo že letos proizvedli nad 3000 ton vrtnin in sadja, pa vendar to ni dovolj. Po osnovnem programu naj bi TOK že letos nadaljevala z urejanjem večjih kompleksov zemljišč in sicer v dolini Gorgo in Drnice 168 za kar potrebuje 14.980.000 din posojil, poleg tega pa še 99 ha površin za pridelovanje vrtnin in sadja pri obstoječih kmečkih skupnostih, kar zahteva naložbo nadaljnjih din 7.434.000. V teh zneskih so zajeti le materialni stroški, buldožerska dela, gnojila, sadike in dr., medtem ko bodo vsa ročna dela opravili člani sami. Dobra volja in interes sta torej prisotna, težje pa je s sredstvi, ne glede na to, da je pridelovanje hrane na prioriteten listi. Nekaj bi lahko pomagala tudi SIS za pospeševanje kmetijstva na območju občin Izola in Piran, pa je ostalo le pri pripravah za ustanovitev. Združeno delo in občani žal še ne kažejo potrebe po skupni akciji za obnovo kmetijstva, morda mislijo, da bodo hrano prej dobili če jo bomo naročali v drugih republikah.

Kooperacija si je zastavila minimalen plan, da bo v srednje-ročnem obdobju 1981-1985 uredila 320 ha zemljišč v dolini in 340 ha na gričih, obnovila ali modernizirala pridelovanje vrtnin, sadja in grozdja na 145 ha in povečala proizvodnjo na 4.500 ton letno, ravno tako proizvodnjo mleka na 500.000 litrov in mesa na 180.000 kg. Prepričani smo, da je to mogoče doseči, ob ureditvi namakanja pa še najmanj enkrat več. Vendar je od nas vseh odvisno ali bomo v teh naporih uspeli saj brez osnovne ureditve novih zemljiških kompleksov ni mogoče bistveno povečati niti pridelka krme, lahko pa konzerviramo drobno kmečko proizvodnjo, za katero že ves čas po osvoboditvi govorimo, da nima ekonomske podlage niti perspektive.

Mgr. Miran Marušič



Kmetje na referendumu v Novi vasi

Sodelovanje kmet - trgovina

Dne 20. 3. 1981 so se delavci TOZD Živila Izola in kmetje, ki do takrat niso bili organizirani, odločili s sprejemom Samoupravnega sporazuma o trajnejšem poslovnem sodelovanju med kmeti-kooperanti ter delavci HP Droge TOZD Živila za trajnejše kooperantske odnose.

Zakon o združevanju kmetov predvideva razne oblike združevanja kmetov, kmetje iz občine Izola in Piran pa so odločili za delovno enoto Kooperacija, ki naj v okviru TOZD Živila deluje le do konca tega leta. Nato se predvideva ustanovitev samostojne temeljne organizacije kooperantov. Z novim letom naj bi se namreč začela na obalno-kraškem območju nova organiziranost živilske industrije, trgovine in kmetijstva. O tem smo že več pisali v časopisu in informativju, zato to tukaj samo omenjam, kot obvestilo zakaj je do tega prišlo.

Pri vsej tej organiziranosti niti ni toliko pomembna oblika, ker bodo kmetje tudi v tej obliki lahko sodelovali pri samouprav-

ljanju pri TOZD Živila, saj imamo svoje delegate v delavskem svetu TOZD in v drugih samoupravnih organih, ki jih opredeljuje Statut TOZD, katerega smo prav zaradi vključitve kmetov sprejemali v spremenjeni obliki referendumu. Bolj pomembno je to, da je tem kmetom, ki so postali kooperantje potrebna pomoč. Na sestankih, ki smo jih organizirali pred referendumom in potem pred začetkom sezone, smo se seznanili s problemi kmetov. Odnosi, ki so do sedaj vladali v kmetijstvu vsekakor niso pozitivno vplivali na delo na zemlji, zato mladi niso ostajali na zemlji. Le kako, če ni bilo zavarovanja, če pri obdelovanju zemlje ne poznajo nedelje, ne praznikov pa tudi prostih popoldnevov. Kmetje so bili razen izjeme šestih, zavarovani le zdravstveno in pokojninsko in to šele od leta 1972, ko je bil sprejet zakon o zdravstvenem in pokojninskem zavarovanju. Še danes, ko so ti kmetje že starejši, utrujeni ljudje tega nismo uredili in jim tudi ne bomo mogli. To storimo lahko le za njihove otroke, da se bodo lažje odločali za delo na zemlji. Na sestankih so bila postavljena vprašanja, kako bo, ko ne bodo mogli več delati, kdo jih bo vzdrževal. Pa tudi o tem je tekla beseda, kdaj bo kmet končno imel pravico do bolovanja kot ga imajo delavci v združenem delu. Vprašanj je bilo precej, tudi glede odkupa, ki ga vrši sedaj naša temeljna organizacija in s katerim kmetje niso zadovoljni, saj se jim zdi, da ne poteka tako kot bi moral.

Drugi problemi so tudi pomoč v kmetijstvu z različnimi strokovnimi nasveti. Vodja te delovne enote je sedaj Miran Marušič, ki kmetom skuša pomagati, vendar ne uspe povsod. Letos bi želeli v TOZD le to doseči, da se uredijo za kmete-kooperante nekatere pravice, da se opredelijo njihove dolžnosti, da se samoupravni sporazum, ki smo ga sprejeli vsi delavci upošteva, da z novim letom kmetje organizirani začnejo s svojim delom v temeljni organizaciji kooperantov, ki naj odnose v kmetijstvu skuša čimprej in čimboljše rešiti.

A. Š.

LESTVICA

članarine ZK Slovenije, ki velja od 1. maja 1981 dalje

Sklep o višini in načinu obračunavanja članarine v ZKS je objavljen v posebni prilogi glasila »Komunist« št. 16 z dne 16. aprila 1981.

Osnova za obračun članarine, din	Znesek članarine, din, %
do 3.500	1 din
3.500—4.000	5 din
4.000—5.000	15 din
5.000—6.000	20 din
6.000—7.000	30 din
7.000—8.000	50 din
8.000—9.000	80 din
9.000—10.000	1,0 %
10.000—11.000	1,5 %
11.000—12.000	2,0 %
12.000—17.000	2,5 %
nad 17.000	3,0 %

ZAČIMBE V KULINARIKI

Nekaj za naše gospodinje, pa tudi za ostale...

Pri pripravi jedi ljudje že od nekdaj uporabljamo začimbe, da bi jedem izboljšali vonj, okus ter videz. Z začimbami pripomoremo k povečanju teka, pospešujemo izločanju prebavnih sokov in boljšemu izkoristku živil.

Nekoliko podrobneje si pogledamo, katere substance so tiste, zaradi katerih začimbe uporabljamo. To so tako imenovane aktivne komponente, ki na naša čutila učinkujejo različno. Glede na to jih delimo v tri skupine. V prvo skupino spadajo alkoholi, ketoni, estri, kisline, terpeni... lahko hlapne substance, ki so nosilci vonja in okusa začimbe. Njihove zmesi, eterična olja, so karakteristična in zelo pomembna za vsako začimbo. Drugo skupino tvorijo alkaloidi in glikozidi — spojine, ki dajejo nekaterim začimbam oster in pekoč okus. Od teh substanc sta najbolj znana alkaloida piperin v popru in kapsaicin v ostru rdeči papriki. V tretjo skupino pa uvrščamo pigmente. V rastlinskem svetu je največ zelenega barvila — klorofila. Začimbe, ki jih v kulinariki uporabljamo za obarvanje živil, pa vsebujejo v glavnem karotenoide. Tako spadajo med karotenoide kurkumini, kapsantin v rdeči papriki ter kartamin, neokartamin in kartamon v žafraniki.

Kvaliteta začimb je v glavnem odvisna od zastopanosti in količine aktivnih komponent, ki tvorijo specifičen okus, vonj in barvo v posameznih začimbah. Pri nepravilni predelavi, hranjenju in uporabi začimb pa lahko pride pri aktivnih komponentah do takih sprememb, da je zmanjšan ali pa celo izgubljen prvotni namen uporabe začimbe.

Za ilustracijo si vzemimo predelavo popra. Za poper sta določeni minimalni odstotek eteričnega olja kakor tudi ustrezen odstotek piperina enako pomembna. Eterično olje mu daje značilen vonj in okus, piperin pa potrebno ostrost. Pogosto se dogaja, da zaradi neustrezne obdelave popra razmerje med količino eteričnega olja in piperina porušimo. V mislih imamo predvsem mletje, ki je najpomembnejša faza tehnološke obdelave začimb. Ravno v tej fazi predelave je izguba na kvaliteti začimbe največja in nenadomestljiva. Pri klasičnem mletju z mlino kladivarji nastajajo zaradi trenja visoke temperature, ki povzročajo celo do štirideset odstotno izparevanje lahko hlapnih eteričnih olj. Poper je sicer še vedno ohranil svojo ostrost, vendar je z aromo veliko siromašnejši. Pri klasičnem mletju se srečujemo še z enim problemom. Pri visoki temperaturi in v kontaktu z zrakom pride lahko tudi do oksidacije nekaterih aktivnih komponent. Pri tem se lahko specifična aroma začimbe delno spremeni. Tem nevarnostim se pri industrijski predelavi v HP Drogi izognemo tako, da pred mletjem začimbe ohladimo na -100°C s kontinuiranim dodajanjem tekočega dušika. Tako se začimbe med mletjem segrejejo največ do 10°C . Izguba eterične-

ga olja je manj kot 5 odstotna. Glede na to, da poteka mletje v nevtralni atmosferi dušika, ne pride do oksidacije aktivnih komponent, ker le te niso v kontaktu s kisikom. Zaradi mletja na posebnih mlinih lahko dobimo katerokoli granulacijo, ne glede na različne fizikalne lastnosti začimb, kot so žilavost, trdota, velika vsebnost maščob in ostale. Minimalne norme kvalitete začimb predpisuje Pravilnik o kvaliteti kave in nadomestkov kave, čaja, začimb... ki vsaki začimbi zagotavlja določen minimalni odstotek eteričnega olja in maksimalni odstotek pepela ter peska, kot merilo za čistost začimbe. Na tržišču morajo biti začimbe tudi bakteriološko neoporečne, kar je zaradi velike površinske onesnaženosti celih začimb, brez ustrezne sterilizacije težko dosegljivo. V glavnem se za sterilizacijo uporablja fumigiranje začimb z etilenoksidom. Začimbe same redkokdaj vsebujejo škodljive snovi. Problem nastopi, ko začimbe jedi dlje časa stojijo. Proizvodi se organoleptično spremenijo. Pojavi se lahko vrenje in s tem nespecifičen,

dacija, temu pa sledi porjavjenje. Pri relativni vlažnosti nad 70 % nastopijo druge nevarnosti. Najbolj vidne spremembe so plesnjenje in skepljenje mletih začimb. Povečajo se tudi encimatske reakcije in poleg plesni začnejo delovati še ostali mikroorganizmi. Prav tako je hranjenje pri višji temperaturi od 20°C iz več razlogov neprimerno. Eterična olja hitreje hlapijo, zaradi česar se začimbe hitreje razdišijo. Povečano je tudi delovanje mikroorganizmov, encimatskih reakcij... Negativno delovanje svetlobe se najbolj odraža pri začimbah, ki vsebujejo pigmente kot so karotenoide in klorofil (paprika, kurkuma, žafran, žafranika, peteršilj...), ker jih svetloba zelo hitro razgradi in nato začimbe zbledijo. Skoraj vsem tem nevarnostim pa se lahko izognemo z uporabo primerne embalaže. Pomembno je, da je embalaža nepropustna za pline, vlago in svetlobo, da ne reagira s sestavinami začimb (do reakcije lahko pride pri uporabi določene plastične embalaže) in da jih tudi ne absorbira. Za hranjenje začimb so najprimernejše ploče-

ziti, da toplota nanje ne učinkuje negativno. Za primer si vzemimo mletu papriko. Važno pravilo pri njeni uporabi je, da je ne smemo dolgo pražiti na vročem olju, ker karamelizira, izgubi karakterističen okus, rdečo barvo in postane grenka. V prežganje jo zamešamo, ko je moka že zarumenjena in takoj nato dolijemo vodo. Tudi česen ne prenaša vroče maščobe.

Kljub majhni hranilni vrednosti imajo začimbe veliko vlogo tudi pri normalni in zdravi prehrani človeka. Poleg tega, da vplivajo na pospešeno izločanje prebavnih sokov, delujejo tudi na ostale procese v našem telesu in s tem delno tudi na človekovo zdravje. Kumina je, na primer, posebej primerna pri prebavi težko prebavljivih živil kot sta zelje in svinjina. Gorčica ureja prebavo in zato jo dodajamo k mastnim jedem. Rozmarin zmanjšuje utrujenost, povečuje delovno zmogljivost, in je primeren za nizek krvni pritisk, kadar oslabiljene žile povzročajo težave. Pomembne zdravilne učinkovine pripisujejo tudi česnu. Ugotovili so, da 50 g česna kot surovega dodatka h glavnemu obroku, zmanjšuje količino holesterina in menda celo omeji nastanek krvnih strdkov. Česen vpliva tudi na črevesno floro, zavira čezmerno gnitje in vpliva na sestavo bakterij. Poleg bakteriostatičnega delovanja je dokazano tudi njegovo baktericidno delovanje na streptokoke, stafilokoke, koliformne bakterije in proteus. V kulinariki je pomembno njegovo antioksidativno delovanje na maščobe. V kombinaciji z rožmarinom in žajbljem tvori antioksidativno zmes, ki v določeni meri preprečuje oksidacijo maščob in s tem pojav žarkosti. To antioksidativno delovanje poznamo v manjši meri tudi pri nekaterih drugih začimbah in sicer v pimentu, belemu in črnemu popru, origanu, klinčkih in timijanu. Baktericidne lastnosti pa se poleg česna kažejo še pri čebuli, klinčkih in cimetu.

Prav zaradi uporabe začimb se je kulinarika razvila do takih razsežnosti, da jo ponekod že upravičeno imenujemo umetnost, saj so za pravilno kombiniranje začimb potrebne dolgotrajne izkušnje. Danes, ko zaradi nenehnega pomanjkanja časa stremimo za tem, da jedi čim lažje in čim hitreje pripravimo in da nam dajo istočasno tudi zaželjen aromo, se predvsem v gostinskih obratih in v obratih družbene prehrane, pa tudi doma, poslužujemo že industrijsko pripravljenih mešanic začimb. Njihova uporaba za posamezne jedi ima več prednosti. Pri pripravi mešanic upoštevamo vse zakonitosti, ki vplivajo na to, da je v gotovi jedi dosežena optimalna skladnost začimbenih arom z osnovnimi sestavinami jedi. Vsaka začimba iz mešanice mora v jedi odigrati točno določeno vlogo. Njeno doziranje ne sme biti zgolj naključno. Mešanice, sestavljene iz prevelikega števila začimb, kažejo na nestrokovnost, na nepoznavanje vpliva posameznih začimb v jedi ter na to, da smo



oziroma neprijeten vonj in okus, tako, da moramo jed zavreči.

Za ohranitev kvalitete začimb je poleg njihove predelave enako pomembno tudi pravilno hranjenje pred uporabo. Pogledajmo, kaj vse vpliva na hitrost upadanja kvalitete začimb med skladiščenjem. Predvsem je pomembno ali je hranjena začimba mleta ali ne. Cele začimbe lahko hranimo v večini primerov več let, ne da bi se jim kvaliteta bistveno spremenila, vendar samo pod pogojem, da so pravilno skladiščene. Neupoštevane celice celih začimb so namreč idealno naravno skladišče aktivnih komponent. Drugače je s trajnostjo mletih začimb. Vpliv temperature, vlage in svetlobe pride pri mletih začimbah veliko bolj do izraza kot pri celih. Spremembe na kvaliteti začimb lahko znatno zmanjšamo in upočasnimo, če začimbe hranimo v hladnem in temnem prostoru brez prisotnosti zraka. To so pravzaprav idealni pogoji skladiščenja. Realni pogoji skladiščenja, ki pa so še vedno zadovoljivi, če upoštevamo, da si pripravimo zaloge začimb najdlje za eno leto, so pri temperaturi do 20°C in maksimalni relativni vlagi do 70 %. Pri nižjih relativnih vlažnostih pride pri začimbah predvsem do senzoričnih sprememb kot so avtooksid-

vinke in temno obarvane steklenke, ki se dobro zapirajo, tripleks folija (sestavljena iz polietilena, Al-folije in papirja), nekateri vrste plastičnih posod...

Pri začimljanju jedi moramo paziti na več stvari. Predvsem je pomembno, da ne prekrijejo njegega osnovnega okusa. Vsake začimbe ne moremo dati v vsako jed. Katere začimbe smo za določeno jed izbrali in v kakšnih količinah, je odvisno predvsem od tradicionalne uporabe začimb za določeno jed. Glede na to, da za začimljanje ne uporabljamo samo eno začimbo, ampak mešanico več začimb, moramo paziti še na to, da se dodane začimbe med seboj dobro kombinirajo. Pri pripravi jedi je pomembno tudi kdaj začimbe doziramo. Začimba mora biti v hrani dovolj dolgo, da se aktivne komponente izločijo. Zato kuhamo, na primer, baziliko skupaj z jedjo vsaj zadnjih deset minut, šetraj pa od vsega začetka. Začimbe, ki vsebujejo lahko hlapna eterična olja, kot na primer majaron, pa primešamo jedi proti koncu kuhanja. Enako velja za koprove liste, pa tudi za mleti poper, medtem ko celega damo v jed med kuhanjem, da odda aromo pravočasno. Različne začimbe se pri različnih tehnikah kuhanja vedejo različno, zato moramo pa-

morali nepravilno izbrane in količinsko nepravilno dodane začimbe, zaradi prikritja neharmoničnosti jedi, dopolnjevanja z novimi začimbami. To se kaj lahko zgodi, če začimbe dodajamo v jed posamično. Jamstvo za standardno kvaliteto gotovih jedi je dodajanje preizkušenih mešanic v točno določenem trenutku med kuhanjem. Ta trenutek je izbran tako, da upoštevamo potrebni čas in ostale pogoje, ki vplivajo na izločanje in ohranjanje aktivnih komponent, to je nosilcev vonja, okusa in barve. Če hočemo, da bo začinjanje doseglo zaželen učinek, moramo v navodilih za uporabo mešanic začimb obvezno vpisati tudi podatke o količinah osnovnih sestavin in ostalih dodatkov za pripravo jedi. To velja predvsem za tiste mešanice, ki so namenjene začinjanju specifičnih jedi. Mešanice začimb, v kolikor sama priprava določene jedi to dovoljuje, kombiniramo s čim več ostalimi še potrebnimi dodatki.

Z uporabo industrijsko pripravljenih mešanic začimb, kot tudi mešanic začimb z ostalimi dodatki, kjer so upoštevani vsi faktorji, da se uživanje jedi pretvori v užitek, jedi hitreje, z lahkoto in kakovostno pripravimo.

Nadja Nussdorfer

PREKO 35 LET ZVESTOBE

V mesecu marcu tega leta se je redno upokojila tov. Marija MORGAN, delavka na avtomatski liniji v delovni enoti proizvodnje pločevinaste embalaže TOZD Delamaris. Dopolnila je preko 35 let delovne dobe in vsa ta leta je ostala zvesta delovni organizaciji. Kot mlado dekle, staro komaj 15 let, se je leta 1945 zaposlila v nekdanji tovarni sardin ARIGONI v Izoli. Opravljala je različna dela: kot delavka pri čiščenju rib, zelenjave in na oddelku juh. Največ časa, in sicer do odhoda v pokoj je delala v oddelku za proizvodnjo pločevinaste embalaže. V vseh teh letih je Marija preživela razna združevanja in reorganizaciji nekdanjih tovarn v Izoli v Kombinat konzervne industrije Delamaris, kasneje pa tudi združitve v delovno organizacijo HP DROGA Portorož.

O Mariji MORGAN bi lahko veliko pisali, kajti ne samo, da je bila zvesta svoji delovni sredini preko 35 let, bila je tudi vestna, pridna in zanesljiva delavka. Njene zasluge segajo tudi v mлада leta, ko je kot mladinka aktivno delovala na vasi, v rodni Dvorih in v delovni organizaciji. V letu 1977 je maršal TITO odlikoval z delovnimi odlikami 43 delavcev nekdanje delovne orga-

nizacije HP Delamaris. Med temi odlikovanci je bila tudi naša Marija. Takrat sem se z njo pogovarjala in je bil v NAŠEM GLASU objavljen razgovor, ki opisuje njeno življenjsko pot. Razgovor je potekal takole:



Marija Morgan

Tov. Marija MORGAN vi ste ena izmed najstarejših delavk v Delamarisu z neprekinjeno delovno dobo?

— Da, v delovno organizacijo, takratno tovarno ARIGONI, sem prišla delat s 15. leti. To so bila povojna leta, za nas, takratno mladno polno revolucionarnega poleta. Do delovne organizacije sem vedno čutila neko navezanost, saj sem ji ostala zvesta celih 32 let.

Kakšni so vaši spomini na prva povojna leta?

— Živela sem na vasi v Dvorih nad Izolo. Mladost, težko pričakovana in izbojevana svoboda je v nas mladih vzbudila tak delovni polet, da smo se vključili takoj v obnovo opustošene vasi in gradnjo zadržnega doma. Sledili so mitingi, razne manifestacije, v katerih se je vedno slišal naš glas. Za vsako postavljeno nalogo smo poleg rednega dela našli rešitev in jo tudi opravili.

Ali ste bili za to delo tudi nagrajeni?

— Niti pomislili nismo, da bi morali za to biti plačani. Vendar zelo srečna sem bila, ko so mi podarili zlato značko udarnika.

Kako pa delo v tovarni?

— Kot sem že povedala, s 15. leti sem se zaposlila v tovarni ARIGONI. Iz Dvorov smo delavci šli peš na delo ob vsakem vremenu. Bili smo slabo oblečeni in obuti, toda to ni bila ovira, da ne bi bili pravočasno na delu. Spominjam se, kako so se volili prvi delavski sveti. Ponosna sem na to, da sem bila članica prvega delavskega sveta in upravnega odbora v tovarni ARIGONI. Kasneje sem te funkcije tudi opravljala bodisi kot članica delavskih svetov ali pa raznih komisij.

Tov. MORGAN Marija, vedno ste nasmejani in dobre volje, ali ste imela v življenju tudi slabe trenutke?

— Moja velika želja je bila, da bi imela primerno stanovanje,

saj je bilo takratno majhno in vlažno. Skušala sem to urediti v delovni organizaciji, kajti po toliko letih dela, sem smatrala, da bi bil čas, da tudi jaz pridem na vrsto. Žal so bili pred menoj drugi delavci, ki so bili stanovanja bolj potrebni. Poiskati sem morala drugo rešitev, sedaj je moje vprašanje stanovanja rešeno.

Kakšne so vaše želje v prihodnje?

— Čez par let bom šla v pokoj in želim si, da bi šla vsaj tako zdrava, kot sem sedaj. Dobro bi bilo, da bi se osebnih dohodki zvišali, zato da bi bilo povprečje za pokojnino večje. In na koncu bi dejala naj mladina resno zagrabi za delo, tako kot smo morali mi v povojnih letih, zato da bo Delamaris še naprej uspeval tako kot je nekdanj.

Prav je, da pogledamo, če so se njene takratne želje uresničile. Se vedno zdrava in dobre volje je odšla v pokoj. S pomočjo denarnih sredstev, ki jih je odobrila delavski svet TOZD, si je uredila svoje stanovanje, kar ji veliko pomeni — Kolikšna bo njena pokojnina ne vem, o tem ni niti govorila, vsekakor bo morala pri današnjih cenah varčno obrabiti zaslužen pokojnino.

Delavci delovne enote proizvodnje pločevinaste embalaže so se s pozornostjo poslovlili od Marije MORGAN, ki se je težko iztrgala iz te delovne sredine in delovne organizacije, kajti kot sama pravi, tu je bil njen drugi dom.

S hvaležnostjo in spoštovanjem se tudi ona spominja svojih sodelavcev, in jim v ta namen izreka naslednjo zahvalo:

Spoštovanim sodelavcem oddelka »PLOČEVINKE«!

Nastopil je dan, po 35-letnem neprekinjenem delu v tej delovni organizaciji, ko sem zadnjič, čeprav z grenkobo v prsih, odšla skozi tovarniška vrata, ne da bi bilo več nobenega »delovnega jutri«, v zaslužen upokojitev.

Če v mislih preletim teh 35 let, ko sem po osvoboditvi prišla v to organizacijo kot še pravi otrok, željna znanja in polna vere v bodoče, pa vse do danes, ko se umikam v jesen življenja, spoznam, da sem v tovarni pustila svojo mladost, upe in težave.

Sedaj, ob slovesu, ko človek napravi obračun sam s seboj in s svojim minulim delom, vidim, da je bilo v tem obdobju ob ropotu strojev veliko težkih, toda tudi lepih trenutkov z vami vsemi, dragi sodelavci, s katerimi sem ostala do zadnjega dne v ritmu dela.

Dovolite mi, da se vam presečenca, najtopleje zahvalim za poslovljeni obisk v imenu vseh sodelavcev in prelepega darila, katero mi bo ohranilo lepe spomine na vse vas, na preživela leta v delu ter na važno obdobje mojega in vsega človekovega življenja.

Vaša Marija Morgan

Nekdanji Marijini sodelavci ji še enkrat zaželimo, da bi ostala še naprej zdrava in da bi preživljala jesen svojega življenja kar najbolje.

Zvezda Rudl

Srebrni znaki sindikata

Srebrni znak je priznanje, ki ga ZSS vsako leto podeljuje delavcem za njihove zasluge v sindikalnem delu. Delavce s takim priznanjem imamo tudi v HP Drogi. To sta tov. Albina BARIČIČ in tov. Miro PETELIN, oba dolgoletna delavca Droge, aktivna v izvajanju sindikalnih nalog ter oba dosledna in odgovorna za svoje obveznosti. Njuna aktivnost je pričela že v mladih letih z sodelovanjem v mladinskih akcijah, in se je nadaljevala z delom v sindikalni organizaciji.

Tov. Albina BARIČIČ je sedaj zaposlena v TOZD »Blagovni promet«, kjer svoje bogate de-



Albina Baričič

lovne izkušnje, ki si jih je pridobila na svoji življenjski poti, prenaša na mladi rod. Ogromna pa je njena zasluga pri premagovanju socialnih težav, v katerih se znajdejo njeni sodelavci, pri-

ateljeli ali samo znanci. Še večja pa so njena prizadevanja za dobre medsebojne odnose.

Tov. Miro PETELIN je zaposlen v TOZD »Delamaris«. V vseh letih njegove zaposlitve v TOZD je aktivno deloval v raznih samoupravnih organih in še prav posebno v sindikatu. V zadnjih letih, to je v letih približno



Miro Petelin

1973/74 je bil predsednik OO ZSS TOZD »ARGO«, sedaj pa je že dve mandatni dobi zapored, to je od leta 1977 dalje, predsednik sindikata »OOZS TOZD »Delamaris«. Vseskozi pa se je v okviru svojih sposobnosti zavzemal za razvoj samoupravnih odnosov v TOZD in DO.

Srebrni znak ZSS je za tov. Albino BARIČIČ in tov. Miro PETELINA skromno priznanje za njune velike zasluge v sindikalnem delu.

M. V.

III. KONGRES SAMOUPRAVLJALCEV

O kongresu samoupravljalcev, ki bo od 16. 6. do 18. 6. v Beogradu, smo že veliko govorili. Kako se na ta kongres pripravljajo pa lahko izvemo iz poročila, kot sledi.

Tretji kongres samoupravljalcev bo moral dati konkretne ocene stanja in smernice za nadaljnje delo za celotno našo družbo, zato je umestno na tem mestu izreči to, kar o tem mislimo v organizacijah združenega dela iz katerih ta dokument izhaja.

Politična klima v vsaki družbi je tesno povezana z gospodarsko stabilnostjo te družbe.

Vsaka družba, ki ima hiter tempo razvoja je izrazito izpostavljena možnosti, da ji v nekem trenutku »stvari uhajajo iz rok«. Upravičeno lahko trdimo, da je do takih pojavov v novejši zgodovini naše družbe predvsem na področju gospodarstva večkrat prihajalo. Z izboljšanjem nadzora nad gospodarjenjem, jasneje definiranimi skupnimi cilji ter pravilno izbranimi instrumenti za zagotovitev doseganja teh ciljev je naši družbi uspevalo ta krizna stanja bolj ali manj uspešno tudi sproti zdraviti. Zato je od pravilne ocene stanja ter od ustreznosti ukrepov odvisno kako bomo uspeli uskladiti nadaljnji gospodarski ter celoten družbeni in politični razvoj.

Institucionalno smo se opredelili za najdemokracičnejši možen način upravljanja v družbi preko delegatskega sistema in drugih oblik samoupravnega odločanja, nismo pa uspeli zagotoviti, da bi ta sistem tudi dejansko dobro funkcioniral, saj baza očitno ne razpolaga z vsemi potrebnimi informacijami, da bi to svojo samoupravno funkcijo tudi dovolj kvalitetno opravljala (dvomimo lahko, da baza zavestno odloči sebi v škodo, stanje pa nam kaže, da sprejete odločitve niso bile vedno najprimernejše.)

Vzrok temu je med drugim, da informacije, ki jih za upravljanje marsikje v družbi uporabljamo, ne odražajo dejanskega stanja potreb in možnost.

Planski dokumenti, ki bi iz takega načina dela izhajali, bi bili veliko kvalitetnejši, saj bi dajali kompleksno in realno podobo pomembnejših investicij v konkretnem okolju, istočasno pa bi preprečili sprejemanje takih samoupravnih odločitev, ki lahko povzročajo strukturne nevsklajenosti v družbi.

Pogosto v naši družbi ugotavljamo, da trošimo več kot proizvedemo dohodka in da to ni v redu. Problem pa nastane, ko se je treba odločiti kje trošimo preveč in čemu od tega kar preveč trošimo se bomo odrekli.

Vzpodbujali smo rast osebnih dohodkov in s tem ter z neustrezno kreditno politiko dvigali obseg potrošnje doma pa čeprav ta potencial ni bil odraz produktivnosti, to je ni imel vedno tudi svoje protivrednosti v blagu na trgu.

S slabim nadzorom, neustreznim izvajanjem politike oblikovanja in delitve sredstev za osebne dohodke in skupno porabo ter z neustrezno davčno politiko smo dopuščali, da se marsikje vse večji del novoustvarjene

vrednosti preliva iz družbene v privatno last. S tem pa smo zmanjšali možnost družbeno usmerjenega angažiranja teh sredstev, istočasno pa dopustili vse večje socialno razlikovanje.

Postavili smo si zelo visoke standarde kvalitete na področju gradnje stanovanj, otroškega varstva, zdravstva, kulture in drugega, nismo pa bili v stanju zagotoviti dovolj sredstev, da bi bili tega deležni vsi v družbi, saj bi to lahko ogrozilo reproduktivno sposobnost gospodarstva. Posebej je to opazno na področju preskrbe s stanovanji. Zaradi pomanjkanja sredstev na eni ter hitrega naraščanja cen gradbenih materialov in storitev na drugi strani, se nam dogaja, da možnosti zelo zaostajajo za potrebami. Najbolj kritično je to v okoljih s pretežno delovno intenzivnimi gospodarskimi dejavnostmi, za katera je že itak značilna nizka dohodkovna produktivnost ter velika izdvajanja za prispevke. Zato je vsako vztrajanje pri zahtevah samoupravnega sporazuma o minimalnih standardih za življenjske in kulturne razmere delavcev v tem srednjeročnem obdobju marsikje neutemeljeno.

Sistematično smo vzpodbujali rast upravnih in neproizvodnih aktivnosti v gospodarstvu in nasploh z namenom, da odnose v naši družbi še bolj demokratiziramo vendar je možno, da v to vlagamo več kot znaša nova kvaliteta, ki iz tega izhaja. Zato bi ne bilo napačno poiskati take metode in organiziranosti, ki bi te iste rezultate dale pri manjših stroških.

Ne trošimo pa preveč samo z neracionalnim razporejanjem dohodka. Zelo pomemben dejavnik je prekomerno trošenje v samem procesu ustvarjanja dohodka — v proizvodnji. Vzroke za to lahko iščemo v premajhni uporabi sodobnih metod dela, pri poslovanju predvsem na področju zagotovitve analitičnosti nadzora nad poslovanjem, boljše organizacije dela in povečane produktivnosti, ki bi iz boljšega obvladovanja stanja lahko izhajala. Z boljšo organizacijo dela pa bi zagotovili tudi ustrezno odgovornost posameznikov in skupin za izvrševanje konkretnih nalog.

Pomemben dejavnik k nizki produktivnosti je pomanjkanje ustrezne tehnologije. Do te pa lahko pridemo samo s povečanjem akumulacije ter selektivno inovacijsko politiko in z vlaganji v znanstveno raziskovalno ter inovacijsko dejavnost. Predvsem je to važno pri iskanju boljšega položaja našega gospodarstva na svetovnem trgu. Ima pa nujnost povečanja akumulativnosti bistven pomen tudi pri zagotavljanju zadostnega števila delovnih mest, saj je marsikje že čutili pritisk nezaposlenosti tudi kot posledice racionalnejšega sprejemanja novih delavcev v OZD. Poseben pomen ima pri tem nadaljnje izpopolnjevanje us-

merjenega izobraževanja pri čemer moramo še bolj pospešeno povezovati šolstvo in ustrezne strukture v združenem delu predvsem na področju izmenjave informacij o kadrovskih elementih planov in oblikovanja vsebine in obsega učnih načrtov. Poudariti moramo še, da za dober izobraževalni sistem niso pomembni samo materialni dejavniki. Zelo, morda celo bolj, so pomembni tudi odnosi, ki obstajajo znotraj teh struktur (odnosi do dela, odnosi med predavatelji in učenci in podobno) saj je tudi od tega v veliki meri odvisna kvaliteta kadrov, ki jih izobraževanje daje.

Eden od temeljnih dejavnikov pri oblikovanju družbenoekonomskega položaja delavcev je možnost vplivanja na cene. Mora pa to vplivanje temeljiti na objektivnih informacijah. Trg nam deluje pomanjkljivo, zato je kot vir informacij na daljši rok nezanesljiv, kriterijev, ki naj bi jih po novem zakonu o cenah vsebovali pravilniki, pa pretežni del gospodarstva še nima, ko pa bodo izdelani bo še zmeraj lahko vprašljiva njihova objektivnost. Ob tem pa predvideva zakon zakon sprejemanje cen na zborih delavcev. Če ne bomo uspeli zelo hitro stabilizirati pogoje poslovanja, predvsem na področju proizvodnje surovin in energetike, se nam bo dogajalo, da bo ob vsaki spremembi cen na teh področjih treba sklicevati zbere delavcev, kar bo znižalo produktivnost, dvignilo stroške ter ustvarilo nov pritisk na cene; lahko se pa zgodi še nekaj hujšega: da se bodo cene sprejemale na fiktivnih zboreh, kar pa nam ni cilj.

Razvoj delegatskega sistema je počasnejši kot je zaželeno, zaradi neosveženosti in nezainteresiranosti delavca — delegata. Pri delavcih je še vedno prisotno mišljenje, da je odločanje o pomembnih zadevah v našem samoupravnem sistemu v rokah posameznikov ali skupin, ki niso definirane. Obenem pa delavec — delegat ne kaže težnje po tem, da bi te imaginarne posameznike ali skupine onemogočil z organiziranim delovanjem v delegatskem sistemu.

Aktivnosti v zvezi z delovanjem delegatskega sistema se odvijajo tudi izven delovnega časa, kar pa ne odgovarja delavcem z nižjim standardom, ki iščejo v svojem prostem času možnost za dodaten zaslužek za izboljšanje svojih prejemkov.

Zaradi slabe odzivnosti delegatov na predloge forumov v družbenopolitičnih in samoupravnih skupnostih je popolnoma naravno, da so nekatere odločitve videti birokratske, tehnokratske, parcialne, skupinsko lastniške in lokalistične. Vendar je normalno, da nobena skupina ljudi ne more izoblikovati v vsakem primeru zdravih in pravilnih stališč, če ni imela pri tem možnosti svoja stališča konfrontirati s stališči predstavnikov združenega dela.

Vsak negativni pojav je možno preprečiti tako, da se delegati aktivno vključijo v razreševanje določene problematike, vendar lahko pričakujemo aktivno vključevanje delegatov še

le takrat, ko bomo videli, da je njihovo mnenje upoštevano in tvorno vključeno v odločitve, kratko rečeno delo delegatov je treba osmisliti s tem, da se njihove pobude kolikor možno upoštevajo pri sprovanju odločitev.

Družbeno-politične organizacije v TOZD razen ZK se pre malo vključujejo v vzpodbujanje razvoja delegatskega sistema in ne odigrajo vloge, ki so ji zadali. Pri tem so mišljene predvsem osnovne organizacije Zveze sindikatov, ki ne posvečajo nobene pozornosti delovanju delegatskega sistema v TOZD in so vse aktivnosti v zvezi s tem vzpodbujane predvsem s strani vodstva TOZD ter ZK (formiranje in delovanje sindikalnih skupin, premajhna informiranost iz baze do samoupravnih teles in pomanjkljiva povratna informacija).

Sprožena je bila pobuda v osnovni organizaciji ZK, da so posamezni člani ZK zadoščeni za pomoč pri delovanju delegacij v posameznih SIS in ta pobuda se je pokazala koristna predvsem v tistih primerih, kjer so člani ZK bili dovolj aktivni.

Dejstvo je, da so nosilci pobud za sprejemanje sklepov res poslovodni organi v OZD, medtem, ko so nosilci pobud v krajevni skupnosti in občini predvsem vodstva DPO. Pri tem moramo poudariti, da pobude za sprejemanje sklepov niso predlagane v imenu delavcev, temveč v imenu prej omenjenih skupin. Res pa je, da prihaja do slabega odziva med delavci, krajani oziroma občani na večino teh pobud in je zato videti, da imajo »vodstvene strukture« monopol nad informacijami ali da nomenoma slabo obveščajo delovne ljudi. Informacije pa so pogosto preobsežne in zahtevne, tako da se resnično pojavlja vprašanje usposobljenosti delavcev za odločanje o rezultatih svojega dela.

V naši delovni organizaciji HP DROGA Portorož smo sprejeli novo organizacijo poslovnega sistema, ki predvideva na ravni delovne organizacije kolektivno vodenje. Do sedaj tega načina vodenja še ni vpeljanega in ne moremo reči, kakšne težave se bodo pojavile.

Vzrok za slabo delovanje konferenc delegacij je v njihovi sestavi. Na noben način se konferenca ne bi smela kombinirati iz delegacij različne sestavljenosti (splošne in posebne ali posebne in združene), ker na ta način prihaja do izredno kompliciranega postopka sprejemanja odločitev. Razen tega so splošne delegacije izredno slabo posrečena zamisel, ker morajo obravnavati materiale za približno 10 različnih skupščin SIS. Podobni problem, čeprav v manjši meri se pojavlja pri združenih delegacijah, zato smo mnenja, da bi bilo najbolje, če bi manjše OZD formirale konference posebnih delegacij. Pogoj za njihovo aktivnost pa je seveda stalna skrb družbenopolitične skupnosti in vodstvenih delavcev v TOZD in delovni organizaciji. Glede na to, da je osveženost delavcev za delo v delegacijah premajhna, je treba obvezno v tem prehodnem

obdobju posvečati posebno skrb animiranju delegatov, za kar morajo biti zadolžena vodstva družbeno-političnih skupnosti in OZD.

Eden izmed pomembnih razlogov za neaktivnost delegacij vseh vrst je tudi neprimerna kadrovska struktura. Res je, da morajo biti delegacije sestavljene iz neposrednih proizvajalcev, vendar mora biti v vsaki delegaciji nekaj takih delavcev, ki so po izobrazbi sposobni proučevati in razložiti gradivo za posamezne skupščine. Sporazum je lahko za podpisnika zanimiv dokument s stališča njegovega obstoja, razvoja ali socialne varnosti njegovih delavcev, lahko pa tudi ni tak. V slednjem primeru ga podpisnik zaradi družbene klime podpiše, vendar pa zaradi nezainteresiranosti ne izvaja njegovih določil. Zato mislimo, da bi bilo potrebno pred sprejetjem obvezno izvesti selekcijo določenih družbenih dogovorov ali samoupravnih sporazumov, že pred začetkom postopka.

Tako bo prav gotovo odstranjen eden od razlogov za nedosledno in neodgovorno izvajanje nalog. Razen tega se pojavljajo v nekaterih sporazumih določbe, ki so časovno ali po obsegu za podpisnika neizvedljive in kljub njihovim pripombam ostajajo v dokončnih besedilih sporazuma. Normalno je, da podpisnik tega sporazuma, ne da noče, pač pa ni sposoben sprovajati.

Pojavljajo se podpisniki, ki iz malomarnosti ali namenoma ne izpolnjujejo sprejetih obveznosti v družbenih dogovorih ali samoupravnih sporazumih in normalno bi bilo, da se take kršitve sankcionirajo primerno naravi sporazuma.

Prav gotovo ne sme biti posledica neizpolnjevanja dogovorov in samoupravnih sporazumov administrativno ukrepanje in poseganje v samoupravno odločanje. Taki posegi namreč ustvarjajo med delavci mišljenje, da odločanje o življenjsko pomembnih zadevah ni v njihovih rokah, temveč v rokah neke odtujene višje sile. Tako razmišljanje privede do nezainteresiranosti, apatičnosti in neaktivnosti v samoupravnem življenju v združenem delu in družbeno-politični skupnosti. Kolikor so administrativni ukrepi resnično nujni, naj bodo dobro premišljeni, naj upoštevajo vse spremljajoče okoliščine tako, da bodo delavce prepričali v svojo umestnost.

Pogovor z delegatko za 3. kongres samoupravljalcev:

MORDA BOMO NAŠLI RDEČO NIT

Tov. Pušpan Elizabeta je že od leta 1962 zaposlena v tovarni Delamaris, kjer vestno opravlja svoja dela in naloge in tudi aktivno sodeluje pri delu samoupravnih organov. Opravljala je funkcije članice disciplinske komisije na nivoju DO HP DROGA Portorož, sedaj pa je predsednica DS TOZD Delamaris ter članica sveta za družbeno-ekonomski in politični položaj žena pri Občinski konferenci SZDL Izola. Obiskali smo jo na njenem delovnem mestu predelavke:

NAŠ GLAS: Tov. Pušpan, pravi, da ste bili zelo presenečeni, ko ste izvedeli, da ste izvoljeni za delegatko na III. kongresu samoupravljalcev. Povejte nam, kako ste se počutili ob tej novici?



Elizabeta Pušpan

Tov. Pušpan: Prevzel me je občutek priznanja; priznanje sodelavcev za moje delo in prizadevanje, da sodelavcem čimbolj približam delo samoupravnih organov.

NAŠ GLAS: Dnevi kongresa se bližajo. Ali se morda že pripravljate na kongres, pripravljate tudi kakšno poročilo?

Tov. Pušpan: Sama se še ne pripravljam. Poročilo — ocena o

samoupravljanju pa je bila v TOZD Delamaris že sestavljena in obravnavana v DPO in DS ter posredovana KO za pripravo gradiva za III. kongres samoupravljalcev Jugoslavije v občini Izola. Pričakujem pa, da bom gradivo, ki obravnava problematiko občine Izola, kaj kmalu dobila in takrat ga bomo v tovarni obravnavali.

NAŠ GLAS: Kaj mislite, o čem bo govora na kongresu samoupravljalcev?

Tov. Pušpan: Tretji kongres samoupravljalcev bi moral dati konkretne ocene stanja in smerice za nadaljnje delo za celotno našo družbo. Govoriti bi morali o negativnih pojavih delegatskega sistema, saj baza očitno ne razpolaga z vsemi potrebnimi informacijami, da bi to svojo samoupravno funkcijo tudi dovolj kvalitetno opravljala. Pogovarjati bi se morali tudi o skladnosti interesov v družbi, o tem, da bi se subjekti, ki imajo sredstva morali ozirati tudi na družbeni interes, ne samo na lastnega. Pa tudi o tem, da trošimo veliko več kot proizvede-

mo dohodka, bi morali spregovoriti.

NAŠ GLAS: V okolju kjer delate so prav gotovo tudi problemi. Kateri so tisti — specifični o katerih bi na kongresu želeli spregovoriti?

Tov. Pušpan: Delovni pogoji v okolju kjer delamo so zelo težki. Tehnologija je že zelo stara, veliko je ročnega dela, telo je izpostavljeno vlagi, poleg tega pa so osebni dohodki nizki. Ker so možnosti za pridobitev stanovanja minimalne, je posledica, da ostajajo v tovarni predvsem starejši delavci, logična. Vsi ti elementi pa vplivajo na produktivnost in zavirajo napredek oz. kakršnokoli izboljšavo, ki bi delavca stimulirala. To je pravi začrnan krog iz katerega vodi le malo poti. Zato bi želela, da bi o tem na kongresu lahko spregovorila kajti prepričana sem, da je še veliko delovnih skupnosti s takšnimi in podobnimi problemi. Morda bi pa le vsi skupaj našli tisto rdečo nit, ki pelje k gotovemu izboljšanju stanja.

Majda Vlačić

barcaffé

XXI. MEDNARODNI SEJEM PREHRAMBENE INDUSTRIJE IN OPREME ZA PREHRAMBENO INDUSTRIJO

XVIII. OCENJEVANJE KVALITETE INDUSTRIJSKIH PREHRAMBENIH PROIZVODOV — ZAGREB — JUGOSLAVIJA

Leto za letom HP-DROGA sodeluje s svojimi artikli na mednarodnem sejmu prehrabene industrije in opreme za prehrabeno industrijo v Zagrebu. Po istem principu kot druga leta je tudi tokrat na sejmu predstavila svoje TOZD, po en artikel iz vsake TOZD, in se tako udeležila XVIII. ocenjevanja kvalitete industrijskih prehrabnih proizvodov. V praksi je, da se TOZD z istim artiklom predstavi večkrat zapovrstjo. Na tak način je možno, da posamezen artikel osvoji naslov šampiona kvalitete, to v primeru, da trikrat zapovrstjo zasede prvo mesto.

Tudi HP-DROGA ima svojega šampiona kvalitete in to kar trikratnega. To je mešanica mlete pražene kave »Barcaffé«, kava z največ priznanji v Jugoslaviji. Za enak naslov šampiona kvalitete se poteguje tudi »Turcaffé«, tudi artikel TOZD Začimba. Turcaffé je bila na tekmovanju predstavljena že petkrat zaporedoma. Vsako leto je napredovala,

toda letos je na tekmovanju za dober napitek kave prvič osvojila prvo mesto.

V okviru ocenjevanja kvalitete industrijskih prehrabnih proizvodov je poleg tekmovanja za dober napitek kave, tudi tekmovanje ostalih grup proizvodov. Na letošnjem tekmovanju je bilo od prijavljenih DROGINIH proizvodov tudi nekaj takih, ki so bili proglašeni za visokokvalitetne in so le-tim bile dodeljene medalje. Nagradjeni so bili sledeči proizvodi: Paradižnikov ketchup iz skupine proizvodov od sadja in zelenjave (srebrna medalja), Šipek čaj z dodatkom Hibiskusa iz skupine čajev (brnasta medalja), Maksimalt napitek iz skupine praškov za puding in kreme (zlata medalja) in iz skupine ribjih proizvodov Izola Brand riba z zelenjavo (zlata medalja).

Kot sem že na začetku omenila, je princip predstavljanja proizvodov tak, da se isti proizvodi večkrat zaporedoma, leto za letom, pojavljajo na tekmovanju, kajti le tako lahko pridobijo naslov šampiona. Ker so zgoraj navedeni proizvodi na pravi poti k vrhu, želimo le-tim in še ostalim, ki niso bili uvrščeni med najboljše, veliko uspeha na prihodnjih ocenjevanjih v Zagrebu.

Majda VLAČIĆ



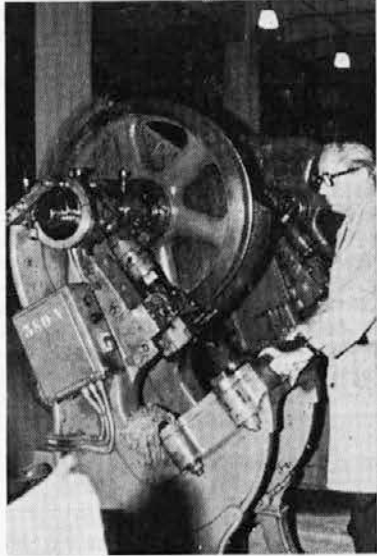
Delovna enota predelava rib v TOZD Delamaris

IZDELAVA TRIDELNIH PLOČEVINK

V TOZD Delamaris izdelujemo večino pločevinaste embalaže za lastne potrebe sami v DE »Proizvodnja pločevinaste embalaže«. Med ostalimi artikli izdelujemo tudi tridelno pločevinko Ø 153 mm 1050 g.

Izdelava teh artiklov teče po 50 let stari tehnologiji, ki zaposljuje zelo veliko število delavcev. Za izdelavo 4500 pločevink na izmeno je potrebnih 15 delavcev.

Sam proces dela poteka od veriranja pločevine na liniji, ki je



Poleg članka so nam iz tozda Delamaris posredovali tudi sliko, ki predstavlja del delovnega procesa v pločevinki

visoko produktiven in moderen stroj, do rezanja, ki že ni več prilagojeno zahtevam moderne tehnologije. Vse nadaljnje operacije se izvajajo ročno, vse do strojnega zapiranja, ki pa je tudi na polavtomatu. Zelo veliko delovnega časa porabimo na spajkanju vzdolžnega šiva, ki se izvaja ročno na pripravah, katerih konstrukcija izhaja še iz pred

1. svetovne vojne.

Sam proces se odvija po sledenjem zaporedju:

na nožnih škarjah delavka obreže pločevinko na zahtevano dimenzijo, ki jo nato zopet na enakih nožnih škarjah razreže na trakove, iz katerih se oblikuje po rezanju vogalov, zvijanju oboda in vzdolžnem zgibanju (falcanju) obod pločevinke. Vse te operacije tečejo ročno, oziroma na doma prirejenih strojih, ki izhajajo iz pred leta 1940. Po teh operacijah je potrebno vzdolžni šiv še zalotati, da se doseže hermetičnost.

Istočasno se iz celega lista od-tiskujejo pokrovi, ki jih nato gumiramo. To pomeni, da nanašamo tesnilno maso na rob pokrova. Gumiranje in sušenje tesnilne mase se vrši na polavtomatskih strojih, ki zahtevajo ročno postrežbo, kos za kosom. Prazno pločevinko dokončno izdelamo na polavtomatskem zapiralnem stroju, ki hermetično spoji obod in dno pločevinke.

Tako je pločevinka pripravljena za polnjenje. Vanjo polnimo sardine v olju, zdaj pa bomo v te pločevinke polnili tudi turi-

stično pasteto za Iris program.

Opisana izdelava teh pločevink porabi zelo veliko delovnih ur in ker smo v zadnjih letih izdelali tudi preko 500.000 pločevink letno, je to seveda vplivalo na produktivnost v DE »Proizvodnja embalaže«. Izdelava teh pločevink je namreč vezala delavce, ki bi bili drugače lahko visoko

produktivni, pri izdelavi 125 g pločevink, ki jih izdelujemo na avtomatskih strojih.

Če bi imeli v tej DE avtomatsko linijo za izdelavo tridelnih pločevink, bi rešili problem nizke produktivnosti pri izdelavi teh pločevink, razen tega pa bi bili rešeni problemi nabave tridelnih pločevink formata 1/2, 1/1, 3/1 in 5/1 za celo delovno organizacijo (TOZD Gosad, TOZD Argo in TOZD Delamaris).

Boris Renner

DROGA I. in DROGA II.

Leta 1977 so sodelavci TOZD »RIBA« sprejeli načela programa s smernicami za nadaljnji razvoj. Glavno načelo je bilo zamenjava 22 zastarelih ribiških ladij z novimi 18-mi ladjami.

Na osnovi teh smernic je bil izdelan program, ki predvideva nabavo 6-ih sodobnih ribiških ladij za ulov s povlečnimi lebdečimi mrežami v paru.

V letu 1980 je, po dolgotrajnem in napornem delu, uspelo naši DO pridobiti vso potrebno dokumentacijo za naročilo dveh ladij v ladjedelnici MARIO MORINI iz Ancone, ki je specializirana za gradnjo ribiških ladij.

11 mesecev po podpisu pogodbe sta bili ladji dokončno pripravljene za splovičev. S pritiskom na gumb je »botra« ob trupu ladij razbila steklenici šampanjca, kristila ladji, jima zaželela mirno morje, dober ulov, in srečno plovbo. Ladji DROGA I. in DROGA II. sta ob zvoku siren elegantno zdrknili po navozu v morje in se prvič zazibali na valovih jadranskega morja.

Ribiči TOZD »RIBA« so ladji prevzeli v Anconi 13. marca.

Dan kasneje sta ladji prvič pripluli v matično luko.

Večina občanov Izole se je zbrala v pristanišču in nestrpnost pričakovala prihod novih ladij, ki pomenita preobrat v ribištvu.

Slovensko ribištvo bo torej obstajalo in se še nadalje razvijalo. Občani, ki so bili ob prihodu prisotni, so si ladji tudi ogledali.

Ladji sta zgrajeni iz jekla, dolgi 30 m, široki 6,60 m, imata 152 BRT in lahko vskladiščita vsaka po 4 vagone rib v skladišče pod palubo, ki je tudi hlajena. 590 KW motorja jima služita za pogon in vleko 130 m dolge mreže za ulov plave ribe.

Opremljeni sta s sodobno opremo za odkrivanje ribjih jat in vso potrebno navigacijsko opremo. Takrat ko sta na ulovu, ji-

ma služita dve radio postaji za povezavo z našo TOZD in z drugimi ladjami.

Mesec dni je minil od prihoda ladij DROGA I. in DROGA II. in na trgu je tudi prva riba iz ulova novih ladij.

Plan ulova znaša 100 vagonov plave ribe po ladji, kar je skoraj 50 % lanskoletnega plana TOZD »RIBA«. Kljub predvidenemu velikemu ulovu pa ne smemo pozabiti, da so tudi stroški na teh dveh ladjah zelo visoki, saj porabi vsaka ladja po 150 kg goriva na uro.

Pri naročanju ladij se je med drugim pazilo tudi na to, da se ribičem zagotovi čimboljše življenjske pogoje. Poleg tega se moramo zavedati, da delo s takimi ladjami lahko opravljajo le strokovno usposobljeni ribiči, oz. posadke. Delo je zahtevno in naporno, v kolikor se bomo držali dogovorjenega načina dela. Važno bo tudi ustrezno nagrajevanje ribičev in skrb za ribiško šolo.

Na vsaki od ladij je predvidenih 10 mož posadke. Na voljo imajo kuhinjo, jedilnico in dnevni prostor, dve kabini za po enega člana posadke, eno kabino za dva člana in eno kabino za 6 ter pripadajoče sanitarije s toplo in hladno vodo. Prostorji imajo v zimskem času možnost ogrevanja. Vse to pa je potrebno, saj bosta ladji ribičem nadomestovali dom od ponedeljka do petka, ko bosta na ribolovu.

DROGA I. in DROGA II., prvi sodobni ribiški ladji za ulov s povlečnimi mrežami po 20-tih letih, ploveta in vlečeta ribiške mreže, to pa naj obenem pomeni začetek obnove naše ribiške flote.

Upajmo, da se bodo ladjama kmalu pridružile še ladje DELAMARIS I. in DELAMARIS II., ter RIBA I. in RIBA II.

Branko Kovačič

Požar v TOZD »Argo«

15. 5. 1981 okrog 3. ure zjutraj je izbruhnil požar v starem delu oddelka Hranila v prahu. Požar se je razširil v prostoru za shranjevanje pražene kave. Kava je bila pripravljena za ekstrahiranje, povezana v vreče in zložena na palete. Stopnja praženja kave za ekstrakcijo mora biti večja, kot pri kavi, ki jo uporabljamo za »turško« ali »ekspres«. Tako ostane po hlajenju zrno kave v notranosti še precej vroče in obstaja nevarnost samovžiga ob določenih pogojih: vlaga, temperatura, slabo zračenje prostora. Delavci, ki so delali v drugi izmeni, niso opazili nobenega dima ali povišane temperature. Tudi nočni čuvaj ni pri obhodu ob cca 3. uri zjutraj opazil ničesar. 10. minut kasneje pa je opazil dim in ogenj v omenjenem prostoru. Istočasno so opazili požar delavci nočne izmene »Pločevinke«. Čuvaj je ukrepal zelo hitro: poklical je gasilce iz koprške gasilske brigade, obvestil PM in sprožil alarm za požar.

Takoj so prihitali bližnji sosedje, predvsem člani DO in pripadniki gasilskega voda CZ izol-skih todzov. Delovali so hitro in natančno. Aktivirali so obstoječa hidranta v oddelku, pripeljali in aktivirali motorno črpalko k morju in pričeli z gašenjem in lokaliziranjem požara. Ostali prisotni so reševali iz sosed-

njeja skladišča gotove izdelke in izvlekli iz sosednje garaže službene avtomobile. S pomočjo članov gasilske brigade iz Kopra in nekoliko kasneje še gasilcev iz prostovoljnega gasilskega društva je bil požar hitro lokaliziran in pogašen. Takoj je bila formirana ekipa za reševanje materiala in surovin ob prisotnosti dežurnega gasilca, kajti pražena kava je bila še vedno nevarna. Ob prisotnosti UJV je bilo rešeno cca. 3.000 kg pražene kave, ugotovili pa so, da je v požaru zgorelo cca. 2.800 kg pražene kave. Uničena je bila lesena strešna konstrukcija, elektro-inštalacija, nekaj rezervnih elektromotorjev, vrata in šipe in nekaj embalaže. Delno so bili zaradi visoke temperature poškodovani pakirni stroji in kompresorja. Ocenjena škoda je ca 2,5 milijonov dinarjev.

Znova je bilo dokazano samozagajno obnašanje ljudi, ki so takoj prihitali na pomoč in tako preprečili širjenje požara in še večjo materialno škodo.

Vse to je bilo mogoče zaradi dobrega delovanja hidrantov in motorne črpalke ter zadostne količine gasilskih cevi. Ves trud bi bil brez te opreme zaman. Upravičenost nabave gasilske opreme in delovanje CZ je bila tako ponovno potrjena.

Franc Krajnc



Posnetek iz prevzema DROGA I. in DROGA II. v Anconi

Obisk delegacije ZKMM iz Železne županije

Med Zvezo socialistične mladine Slovenije in Zvezo komunistične mladine Madžarske iz Železne županije iz Pomurja je že več let dokaj bogato sodelovanje. Mladinska delegacija iz Pomurja je že leta 1976 obiskala vodstvo ZKMM iz Železne županije. Že naslednje leto je delegacija ZKMM obisk vrnila, leta 1978 pa je dvočlanska delegacija ZKMM bila gost na X. kongresu ZSM Slovenije.

Dne 27. 4. 1981 je delegacija ZKMM iz Železne županije ponovno obiskala Slovenijo. Delegacija je štela tri člane in prevajalko, vodil pa jo je prvi sekretar županijskega komiteja ZKMM iz Železne županije, Ferenc Hantosi. Le-ta si je najprej ogledala Muzej revolucije v Ljubljani nato pa Postojnsko jamo. Prispela je tudi v piransko

občino, kjer je obiskala TOZD Začimbo. Delegacijo so sprejeli predstavniki OO ZSM TOZD, direktor TOZD tov. Petrinja, pa ji je na kratko razložil organizacijo HP Droge in njenih TOZD, namen skupnih služb in financiranje le-teh, politiko delitve sredstev za OD in na kratko o stanovanjski problematiki. Ob razlagi ing. Frfolje si je delegacija ogledala proces proizvodnje: pakiranje raznovrstnih čajev, začimb in kave.

Delegacija je bila na obisku v Sloveniji od 27. 4. 1981 do 29. 4. 1981. V času trajanja obiska sta si obe mladinski organizaciji izmenjali informacije o svojem delu in načrtih za naprej, s posebnim poudarkom na možnostih okrepitve in razširitve dosedanjega delovanja.

Majda Vlačič



Mladi iz Železne županije



Govor tov. Kralja pri prevzemu ladij



Kitajska delegacija se je v tozdu Začimba seznanila z našo tehnologijo

Obisk kitajske študijske delegacije

Dne 23. 4. 1981 je Drogo obiskala 9-članska študijska delegacija iz pokrajine HAI KUN-GHIANG. Delegacijo je vodil tov. ZHAD DE ZUN, predsednik stalnega komiteja kongresa pokrajine in obenem ljudski poslanec in sekretar pokrajinskega komiteja.

Pogovorom, ki so se nanašali predvsem na obojestransko sodelovanje, sta prisostvovala tov. Stanko Žnidaršič, pomočnik glavnega direktorja za razvojno področje HP »Droga« in tov. Kezunovič Veselin, pomočnik glavnega direktorja za področje odnosov in splošnih zadev.

Glavna tema pogovora je bila: sodelovanje pri predelavi zdravilnih zelišč in začimb, tehnologija ter predelava in embaliranje začimb, kakor tudi želja Kitajcev po izvozu riža, gob šampinjonov, čajev in začimb.

Predstavnika Droge sta delegaciji predstavila dejavnosti vseh TOZD v DO HP »Droga« Portorož. Le-to so predvsem zanimali koruzni artikli in instant artikli — riž, griz in polenta, kakor tudi filter-čajji.

Razgovoru je sledil obisk tozda »ZACIMBA«. Tu si je delegacija ogledala pakiranje raznovrstnih čajev, klasičnih začimb ter začimb za mesno industrijo. Izroče-

no ji je bilo nekaj vzorcev artiklov in prospektov o dejavnosti naših TOZD.

Obisk se je zaključil po ogledu tozda »ZACIMBA«.

DOVOLITE, DA SE PREDSTAVIM . . .

V SLIKI



Majda Vlačič

IN BESEDI

Ime mi je Majda, pišem se VLAČIČ. Prihajam iz TOZD »Živila« v vlogi Dragičine »stolonaslednice«. Da, prav te razumeli. MEKIŠ Dragica odhaja, jaz pa bom opravljala dela in naloge referenta za obveščanje. Kako, še ne vem; poskusiti bo treba. V »Živilih« sem opravljala delo likvidatorja. Morda se boste vprašali, kakšno zvezo ima likvidacija računov z informiranjem; nobene, sem pač iskala ključ pri ognju, ne pa tam, kjer sem ga izgubila.

Kot sem že omenila, prihajam iz enega od Droginih TOZD. To se pravi, da le nisem tako tuja. Nas je pač veliko in se počasneje spoznavamo. Mislim pa, da narava mojega dela in nalog ne dopušča prepočasnega spoznavanja kogarkoli ali česar koli. Zato moram kar pohiteti. Klic »v sili«: sodelavci, predstavite se s svojimi prispevki.

Majda VLAČIČ

NEKAD SI BIO

*Bio si u mojim snovima
junak u stihovima
pjesama mojih;*

*Čezmer si moj bio
otrov srca moga.*

*Život si moj bio sve
dok se nisi iz mog sna izgubio;
Bio si moga proljeća cvijeće
a sada si lađa izgubljene sreće.*

Dragica

ZAHVALA

Zahvaljujem se delovni organizaciji TOZD »Začimba« za finančno pomoč in sočutje v moji boleznini.

Iskrena hvala in veliko delovnih uspehov pri delu!

Mario Kodolja

Riž, ali ga poznamo?

Riž je gotovo rastlina, brez katere si ne moremo zamisliti življenje mnogih narodov.

V Indiji, na Ceylonu, na Kitajskem in v drugih azijskih državah kot tudi v deželah Afrike srečujemo divje sorte riža, iz katerih izvirajo danes poznane gojene sorte. Tako so domovina riža področja jugovzhodne Azije. Na Kitajskem omenjajo njegovo gojenje že 5000 let pred našim štetjem. V Evropo so ga prinesli Arabci v Španijo v 7. stol. K nam je verjetno prišel v 15. stol., ko se je kot kultura uveljavil tudi v Grčiji, Bolgariji in Albaniji. V Italiji ga omenjajo prvi zapisi iz druge polovice 15. stol. (okolica Milana), v ZDA se je razširil v drugi polovici 17. stol., v Južno in Centralno Ameriko je bil prenešen v 19. stol., na daljna polja Avstralije pa so ga zasadili v 20. stol.

Po poročilih Ministrstva za kmetijstvo ZDA so v svetu v letu 1980 pridelali 394.300.000 ton riža. Največji proizvajalci so:

Kitajska	141.500.000 ton
Indija	81.100.000 ton
Indonezija	28.000.000 ton
Tajska	18.000.000 ton
Brazilijska	9.700.000 ton
ZDA	6.600.000 ton
Pakistan	4.700.000 ton

Jugoslovanska rižna metropola so Kočani. Tu je bila leta 1940 ustanovljena »Stanica za oriz«, institut, ki se ukvarja s selekcijo in gojenjem riža. V Jugoslaviji gojimo riž v Makedoniji na področju Štipa, Vinice, Kočanov, Strumice in Titovega Velesa na približno 8000 ha. Pridelek v letu 1980 je bil približno 35.000 ton. Zaradi ugodnih pogojev bi v Jugoslaviji lahko gojili riž še v Vojvodini, ožji Srbiji (Vranje, Čuprija, Niš), na Kosovu, na Je-

las polju na Hrvatskem, kjer so že bili poskusni nasadi.

V botanični sistematizaciji ga najdemo v družini Gramineae, rod *Oryzae* L. V tem rodu je 25 enoletnih in večletnih vrst. Kot kultura se goji le vrsta *Oryza sativa* L., ki se nato deli v 2 podvrsti:

1. *Oryza sativa brevis*, ki raste v Indiji, Indokini, na Filipinih. Za to vrsto so značilna do 4 mm dolga zrna.

2. *Oryza sativa communis*, dolžina zrn je 4–8 mm. Poznamo okoli 140 varietet, katere delimo v dve grupi:

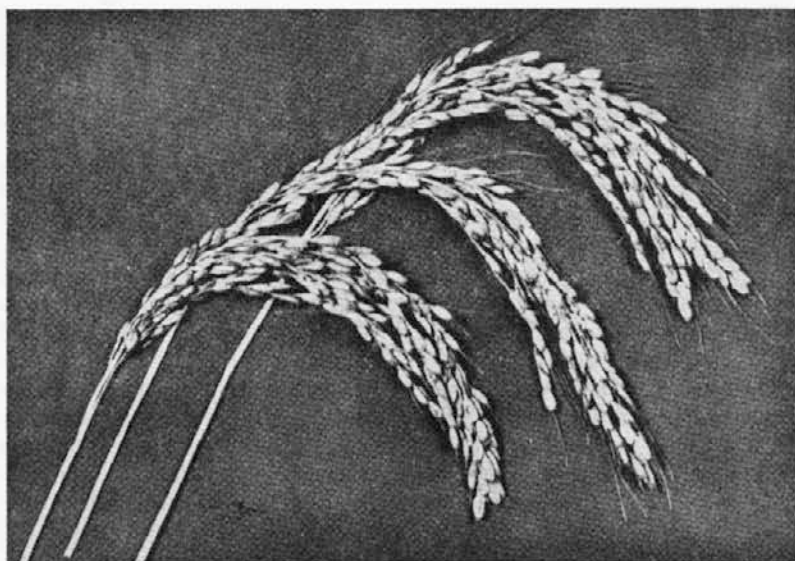
kitajsko-japonsko, indijsko.

V Evropi se gojijo le varietete iz kitajsko-japonske grupe. V tej grupi se nahaja tudi specifična sorta (*O. glutinosa*), ki pri kuhanju preide v lepljivo in testasto maso. Ta riž in njegova uporaba sta poznana in zelo razširjena na Kitajskem in Japonskem.

Čeprav je riž izrazita rastlina tropskih in subtropskih podnebij, uspeva tudi v pasu med 48° severne in 48° južne širine, optimalen pas pa je med 5° in 32° severne in 10–12° južne širine. Riž ni rastlina barij, na barskih tleh slabo uspeva.

Steblo riža je členkasto in visoko 50–180 cm. Na vrhu se razčleni v metlice. Je edino žito katerega rastlina, tudi v obdobju polne zrelosti, ostane zelena. Plod je zrno riža. Vsaka rastlina ima 30–300 zrn, glede na sorto in pogoje gojenja.

V Jugoslaviji gojijo srednje rasne sorte. S setvijo začnejo v drugi polovici aprila in jo opravijo do srede maja. Med 1. in 20. junijem ga razsadijo. Po 120–150 dneh vegetacije riž dozori. Tedaj ga požanjejo, posušijo in skladiščijo v silosih ali v skladiščih



v vrečah do nadaljnje predelave. Pomembna za gojenje riža je voda. Gojimo ga na strukturiranih zemljiščih, kjer je omogočeno namakanje s tekočo vodo. Namakanje je lahko stalno ali pa periodično. Tako velika vodna površina je potrebna za zmanjševanje temperaturnih odstopanj in preprečevanje razvoja mnogih plevelov. V Makedoniji gojimo riž v kolobarju, po naslednjem vrstnem redu: riž, riž, kuzuza, oziroma pšenica.

Riževo zrno je sestavljeno iz meljaka (endosperm), kalčka in osemenja ter obdano s plevico, ki je prirasla na osemenje. Tak riž imenujemo paddy riž (orizova arpa v makedonskem jeziku). Ko temu rižu odstranimo plevico, dobimo neoluščen riž, katerega imenujemo cargo riž (ime izvira iz besede tovor, ker so riž v tej stopnji obdelave transportirali z ladjami s celine na celino). Tako obdelan riž smo uvozili tudi mi iz Italije. Ko nato na brusilnih strojih rižu odstranimo osemenje in kalček, dobimo luščen riž. Ta riž lahko obdamo še s sladkorinim sirupom ali oljem, da mu podaljšamo obstojnost. V takem primeru govorimo o glaziranem rižu.

Z obdelavo riž osiromašimo, kajti odvzamemo mu plasti, kjer se nahajajo vitamini, beljakovine in maščobe. Ta postopek pa omogoča daljše skladiščenje riža. Riž vsebuje 7–8 % beljakovin, 75–78 % škroba, 13–14 % vode, 0,3–0,4 % maščob. Kalorična vrednost 100 g riža je 1500 kj (357 kilokalorij). Rižev škrob je med vsemi poznanimi škrobi najlaže prebavljiv, zato ga upo-

rabljamo za proizvodnjo otroške hrane in dietetskih proizvodov.

Riž lahko obdelamo na različne načine. Danes, tako v svetu in tudi pri nas, že poznamo:

luščen in glaziran riž, paraboiled riž, vitaminiziran riž, instant riž.

Novost pri nas je paraboiled riž, proizvod tovarne v Kočanih. Tehnološki postopek je sestavljen iz kuhanja riža v luski, hlajenja in luščenja. Kuhanje pod pritiskom omogoči prehod nekaterih sestavin iz osemenja zrna v njegovo notranjost. Zato je ta riž obogaten in ima večjo hranilno vrednost. Paraboiled riž med kuhanjem spremeni barvo iz rume-ne v belo in se ne razkuha.

Vitaminiziran riž je luščen riž, namočen v raztopino vitaminov. Instant riž, nov proizvod tozda Sudest, pa proizvajamo po posebni tehnologiji, tako da oluščen riž instantiziramo v lastni vlagi. Čas kuhanja riža se tako skrajša za polovico.

V Jugoslaviji gojimo naslednje sorte riža: Maratelli, Br 69, Arborio, Montecelli. Obdelan riž ločimo v I. in II. kvaliteto. Razlika med njima je le v % polomljenih zrn.

V Italiji obstaja komercialna klasifikacija riža, medtem ko delitve po kvalitetah ni. Na tržišču ima riž naslednje označbe: comune, semifino, fino in superfino. Merilo delitve sta velikost zrn in izgled zrn.

Toliko o osnovnih podatkih o rižu, kdaj drugič pa še o novem postrojenju za obdelavo riža v TOZD Sudest.

Milena Zavec



Za izredno dobro organizacijo in veselo razpoloženje, ki ga je v današnjem hitrem tempu življenja potreben vsak delaven človek, predvsem pa naše matere, gospodinjice in delavke, nam bo letošnji 8. marec ostal v trajnem spominu:

In še enkrat, za izredno lepo vzdušje za dan žena, se vse delavke in delavci iskreno zahvaljujemo našim organizatorjem in tudi izvršnim odborom sindikata.

HP-Droga TOZD Delamaris

Op.: V TOZD Delamaris so pripravili kulturni program. Predstavilo se je Gledališče brez tretjega iz Kopa z veselo igro PIKNIK S TVOJO ŽENO — Andreja JELAČINA.

Naši delavci ob odhodu v pokoj

Trije poslovodje TOZD Živil so odšli v pokoj. Nekaj poslovnih besed, smeha, praznovanja, stisk roke in ni jih več na delo.

Pa vendar so pri nas preživeli del svojega življenja. Zelela sem se pogovoriti z njimi in se tako v pisni obliki preko našega internega glasila posloviti od njih ter se v imenu TOZD zahvaliti za njihovo delo. Vendar do tega razgovora ni prišlo. Zato sem podatke vzela iz personalne mape. Tam pa so le skopi podatki, kateri nam ne prikazujejo dela delavca v posameznem delovnem procesu.

TRČELJ AMALIJA se je zaposlila v KZ Izola 1. 4. 1963 leta kot prodajalka. Nato pa je do upokojitve opravljala dela in naloge poslovodje v poslovalnici sadja in zelenjave v Izoli. To so podatki vzeti iz osebne mape, ki spremlja delavca od začetka dela v delovni sredini pa do prenehanja dela.

Trčelj Amalijo je ta mapa spremljala 17 let v TOZD. V tej osebni mapi pa tudi manjka nekaj. V njej ni nič napisanega o drugem delu v TOZD, ki ne spada med osem rednih delovnih ur. Pa vendar iz poznavanja tov. Trčelj lahko napišem še nekaj. Bila je dolgoletni član Zveze komunistov, tako da je pred nekaj leti dobila priznanje za svoje dolgoletno članstvo v ZK. Bila je član samoupravnih organov v TOZD ter družbenopolitična delavka. Opravljala je funkcijo predsednika osnovne organizacije sindikata ter druge funkcije. Poleg tega pa je bila dobra delavka, predana svojemu delu v trgovini. Kupci so jo imeli radi, saj še danes sprašujejo v trgovini po njej. Marsikdo je prihajal v trgovino prav zaradi nje, saj je po njenih besedah imela vedno najlepše sadje in zelenjavo. Poleg pa ni manjkalo prijazne besede za vsakega kupca. Nikoli ni bila jezna, nikoli odrezava do kupcev, temveč vedno ustrežljiva in hitra pri svojem delu.

V Izolo je prišla iz Prešnice pri Kozini, kjer se je rodila 16. 5. 1929. leta. Kot mnogo primorskih otrok je preživela vojne vihre in nato pomagala pri izgradnji po-vojne Jugoslavije. Gradila je z ostalimi svojo domovino, hkrati pa si je gradila svojo družino. Sedaj v pokoji ji ne bo dolgčas, saj čuva svoja dva vnuka. Zato ji želimo, da bi se srečevali, da bi vedno z veseljem prišla med nas, želimo pa ji tudi lepih dni v svoji družini ob čuvanju vnukov.

POROPAT GUERINO je prav tako odšel v pokoj. Ko sva se zadnjič srečala na pikniku, ki smo ga priredili delavci TOZD ter povabili tudi naše upokojene delavce, je povedal, da se v pokoji dobro počuti. Vendar je za njim dolgo let dela. Gledam po njegovih osebni mapi ter zasledim dokumente, ki kažejo na to, da je bil Poropat Guerino zaposlen v nekdanji KZ v Sečovljah od leta 1951, nato v KZ Lucija, z združitvijo kmetijskih zadrug pa je postal delavec TOZD Živila. Nепреkinjeno je bil zaposlen v

eni delovni organizaciji 30 let. Menjavala so se imena, toda organizacija se je nadaljevala, čeprav vedno v drugi obliki.

Rojen je bil 16. 2. 1926 v Sečovljah, kjer še vedno živi, na delo pa se vozil v Lucijo, kjer je bil poslovodja poslovalnice semenarne. Tam je ostal do upokojitve. O drugih stvareh Poropat Guerino ni nič povedal. Sploh sem ga poznala kot molčečega delavca, toda poznala sem ga premalo časa, da bi se z njim bolj spoznala. Zato so podatki o njemu skromni, pa čeprav smo ga imeli vsi, ki smo ga poznali, od njegovih najbližjih sodelavcev do ostalih radi, ker je bil priden delavec.

Tudi njemu želimo, da bi lepo preživljal dneve v pokoji, da bi se vračal med nas, ker 30 let dela v eni delovni sredini je le težko pozabiti. Pa čeprav so med temi 30 leti dobra in težka leta.



Guerino Poropat

KUTNJAK MARGITA je odšla v pokoj ter zapustila trgovino v katero je prihajala leta in leta z zavestjo in delovno vnemo. Zaposlila se je v KZ Izola leta 1959 ter ostala do upokojitve.

Rojstni kraj je bil daleč od Izole v Žabniku pri Čakovcu, kjer se je rodila 10. 8. 1925. Pot jo je vodila v svet, najprej v Zagreb, nato v Ljubljano ter končno v Portorož ter nato v Izolo. Ostala je na obali, tukaj delala in se upokojila. Dela in naloge je zapustila kot poslovodja poslovalnice sadja in zelenjave, kjer je delala od samega začetka. Bila je aktivna družbenopolitična delavka, dolgoletni član ZK ter aktivna v samoupravnih organih. Poleg svojega rednega dela je ni bilo težko delati tudi nadurno delo, če je bilo potrebno, pa tudi sodelovanje v samoupravnih in družbenopolitičnih organizacijah ji ni bilo težko. Poleg svojega dela pa se je znala poveseeliti.

Ob odhodu je ostal spomin na njeno delo in na njeno živahnost v družbi, upamo da je tudi njej ostal na nas prijeten spomin ter da se bo rada vračala med svoje nekdanje sodelavce pa četudi samo na kratak klepet, kdaj pa kdaj pa tudi kot pomoč ob najtežjem delu.

A. Š.



Margita Kutnjak in Amalija Terčelj (v sredini slike) ob polni mizi s svojimi sodelavci

VOZNIKI! STE PREBRALI NOVI ZAKON O VARNOSTI CESTNEGA PROMETA? OBJAVLJAMO LE NEKAJ ČLENOV...

Na cesti po novem zakonu

Člen 46: V naselju voznik ne sme voziti z večjo hitrostjo od 60 km na uro, oziroma z večjo hitrostjo, kot jo dovoljuje postavljeni prometni znak za vse naselje ali njegov del. Lahko pa je v naselju hitrost dovoljena več kot 60 km na uro, kar pa mora biti določeno s prometnim znakom, oziroma če prometno tehnični elementi ceste to sploh dopuščajo. Na cesti izven naselja pa so omejitve hitrosti naslednje: 120 km na uro na avtomobilskih cestah, 100 km na uro na avtomobilskih cestah, 100 km na uro na cestah, rezerviranih za motorna vozila, na drugih cestah pa 80 km na uro. (Kazni so različne: za prekorajeno hitrost do 110 km na uro izven naselja znaša kazen 100 din, če pa je bila neposredna nevarnost pa od 200 do 500 din. Do 10 km prekoračena hitrost v naselju, oziroma od 10 do 30 km izven naselja znaša denarna kazen 200 din, oziroma od 300 do 1.500 din ali zapor do 15 dni in možno je odvzeti vozniško dovoljenje od enega do dveh mesecev. Prekorajena hitrost v naselju od 10 do 30 km na uro, oziroma izven naselja od 30 do 50 km na uro bo veljala 500 din, oziroma od 800 do 4.000 din ali zapor do 60 dni, lahko pa sledi tudi varstveni ukrep od enega do šestih mesecev. Če voznik vozi v naselju od 30 do 50 km na uro prehitro, oziroma izven naselja več kot 50 km, je to prekršek, kazni je od 500 do 3.000 din, oziroma zapor do 30 dni, če pa je s tem povzročil nesrečo ali neposredno nevarnost za drugega udeleženca, pa znaša denarna kazn od 800 do 4.000 din, oziroma zapor do 60 dni. Lahko pa se mu tudi odvzame vozniško dovoljenje od enega do šestih mesecev. Če pa voznik vozi v naselju 50 km prehitro, se ga lahko kaznuje od 800 do 4.000 din ali z zaporem do 60 dni, sledi pa tudi obvezen varstveni ukrep prepovedi vožnje od treh mesecev do enega leta. Če pa je povzročil nevarnost oziroma nesrečo, pa znaša kazn od 1.000 do 5.000

din ali zapor od enega do dveh mesecev).

Člen 152: Voznik ne sme voziti vozila v cestnem prometu niti ga začeti voziti, če je pod vplivom alkohola. Za nepoklicne voznike je v tem členu rečeno, da smejo imeti v krvi do 0,5 promila alkohola, vozniki vozil kategorije C, D, oziroma vozil, s katerimi se opravlja javni prevoz oziroma voznik vozila, ki mu je vožnja glavni poklic, pa ne smejo ničesar popiti. (Gospodarski prestop, delovne organizacije morajo plačati kazn od 20 do 150 tisočakov, odgovorna oseba od dveh do 20 tisočakov, voznik pa od 800 do 4.000 din ali zapor 60 dni, oziroma od 1.000 do 5.000 din ali zapor od enega do dveh mesecev).

Člen 174: Voznik avtobusa ali tovornjaka ali vozila za največjo dovoljeno težo 3.500 kg mora imeti pred začetkom svojega delovnega dne najmanj 10 ur nepretrganega počitka. (Sicer pa sme brez posledka voziti največ 5 ur). Če se pri vožnji menjata dva voznika in če je na vozilu prirejeno ležišče, mora imeti vsak voznik najmanj osem ur nepretrganega počitka v vsakih tridesetih urah potovanja, pri čemer mora voznik ta počitek prebiti izven vozila, če pa spi v vozilu, mora vozilo ta čas stati. (Gospodarski prestop, kazn od 20 do 150.000 din, odgovorna oseba od 2 do 20.000 din, voznik 500 din, oziroma od 800 do 4.000 din ali zapor do 60 dni, možen odvzem vozniškega dovoljenja od enega do šestih mesecev).

Člen 175: Voznika avtobusa, tovornega motornega vozila ali skupine vozil z največjo dovoljeno težo nad 20 ton mora, kadar prevozi v 24 urah več kot 500 km, zamenjati drugi voznik najpozneje po osmih urah vožnje, oziroma po prevoženih 500 km. (Gospodarski prestop, kazn od 20 do 150.000 din, odgovorna oseba od 2 do 20.000 din).

Športno in poslovno sodelovanje med HP Droga in Podravko

Dne, 25. 3. 1981 je prišlo do drugega povratnega športnega srečanja v Umagu med HP Droga in Podravko. Do prvega srečanja, ki je bilo v Luciji pri Portorožu 27. 2. 1981, je prišlo na željo obeh gigantov prehranske industrije Jugoslavije. Vemo namreč, da se tako kot HP Droga tudi Podravka ukvarja z enakim in podobnim proizvodnim programom. Sodelovanje je bilo vzpostavljeno že prej na poslovnem področju, čeprav še ne v tej širini kot bi želeli. Najtesnejši stiki so se vzpostavili med TOZD Začimba in OOUR Povrče Umag zaradi skupne problematike v vzdrževalni službi. Obe TOZD namreč pakirata filter čaje na enakih strojih IMA, ki so uvoženi iz Italije. Vsi občutimo problem pomanjkanja rezervnih delov iz uvoza, nabave surovin in podobno. Po večkratnih srečanjih, zaradi reševanja proizvodnje tako z ene kot z druge strani, je prišlo tudi do dogovarjanja za srečanje na športnem področju. Prvo srečanje je bilo v Portorožu, kjer je HP Droga bila organizatorica srečanja v malem nogometu. Tekma je bila odigrana športno in korektno. Obe strani sta si prizadevali za čimboljši izid tekme. Največ dela so imeli napadalci, kar dokazuje tudi rezultat tekme, ki je bil boljši za HP Drogo in sicer 10 : 6. Po tekmi smo se dogovorili za ponovno srečanje, ki je bilo realizirano 25. 3. 1981 v športnem centru Katoro pri Umagu.

V lepem sončnem popoldnevu sta si ekipi pred začetkom tekme izmenjali priložnostna darila in s tem potrdili pripravljenost za nadaljnje sodelovanje. Prvi polčas tekme je bil v znamenju Podravke. Tukaj se je izkazal golman HP Droge, ki je bil v izredni formi. Poudariti je treba, da je prvič branil za ekipo, saj je doslej bil v rezervi ali pa je igral kot obrambni igralec. Kljub vsem naporom igralcev Podravke je polčas končal z rezultatom 1 : 0 za HP Drogo. Drugi polčas je bil ugodnejši za HP Drogo, saj so igralci HP Droge neprestano ogrožali zelo dobrega golmana Podravke. Tekma se je končala z rezultatom 5 : 2 v korist Droge. Obe tekmi je dobro in

nepristransko sodil tov. Čizman Branko iz Portoroža.

Po srečanju sta obe ekipi izrazili željo za nadaljnje sodelovanje, ki naj bi se razširilo še na ostale športne panoge.

Pri tem naj bi sodelovale tudi ženske ekipe. Prišlo je do predloga, naj bi se organiziralo tudi večje športno srečanje med SOUR »Podravka« in SOZD HP Ljubljana.

Božo Kužel



ZIMSKI ŠPORT

Beli cirkus je končan. Tako radi imenujemo tekmovanje za svetovni pokal v alpskem smučanju. STENMARK je kljub drugemu mestu v skupni uvrstitvi dokazal, da je najboljši smučar minule sezone. KRIŽAJ je lanskoletni srebrni slalomski medalji dodal še bronasto.

Kaj pa mi v Drogi? Lahko se pohvalimo, čeprav pravijo, da je skromnost lepa čednost. Prebili smo led tudi za zimski šport. Ustanovili smo smučarsko sekcijo smučarskega kluba Koper. Včlanilo se je presenetljivo veliko število delavcev naše delovne organizacije. Tu se pa že skoraj konča naš uspeh. Vsako soboto so bili namreč organizirani smučarski izleti. Od vseh včlanjenih v smučarsko sekcijo kluba se nas je udeleževalo teh izletov le skromno število, večina pa niti enkrat ni opravičila članarine, ki je za vse delavce Droge plačala naša sindikalna konferenca. Kako neodgovorni in nepošteni smo! Vsi smo se na veliko včlanjevali, ker nas ni nič stalo, potem pa smo to izkoristili le za nakup opreme ali kaj podobnega, smučarski sekciji »Droge«, ki nam je to omogočila in smučarskemu klubu Koper smo pa obrnili hrbet. O prednostih teh izletov ne bi govoril posebej. Jasno je, da cenejše oblike smučanja ni. Tudi prilika za izpopolnjevanje smučanja pod strokovnim vodstvom je bila možna. Začetni in nadaljevalni tečajji so bili neizkoriščeni in še dosti podobnih prednosti nismo izkoristili.

No, pa dovolj kritike in »trkanja na zavest«.

Smučarska sekcija Droge je zaključila sezono z zaključnim tekmovanjem na Kaninu v veleslalomu, ki ga je organiziral smučarski klub Koper. Sodelovalo je 230 tekmovalcev razdeljenih v sedem jakostnih skupin. Predstavniki Droge so imeli največ uspeha pri starejših članih in mlajših veteranih. Pri starejših članih 5. mesto in pri mlajših veteranih prav tako zadnje nagradeno mesto. Dokaz več, da je va-

no sodelovati in ne samo zmagovati. Žal nismo imeli nobene predstavnice med tekmovalkami. Vzdušje na tem zadnjem letošnjem smučarskem izletu je bilo enkratno, tako kot na vseh prejšnjih.

In načrti za v prihodnje?! Imamo jih! Želimo ustanoviti SK v piranski občini. Radi bi, da bi se za ta zimski šport navdušilo veliko več delavcev Droge. Vse to nam bo uspelo, če bomo vsi skupaj bolj aktivni in odgovorni.

Božo Kužel

Droga v trim ligi

»... Vedno sem se rad ukvarjal s športom. To mi je zelo koristilo. Saj sem bil telesno bolj odporen. Toda naši ljudje še vedno podcenjujejo vrednost telesnega razvoja in kondicije za ohranitev zdravja. Šport je namreč pomemben pogoj za vsestranski razvoj človeka...«

Iz razgovora tovariša Tita z delegacijo ZTKOJ, junija 1971

FANČEŠKIN Marjan, Refik SEKIRIČ, Zlatko KRANJC, KALTAH Nisad, GROZDANIČ Mirsad, BIRSA Boris. Za ekipo skrbi in se trudi ČIZMAN Branko, jaz pa mu skušam pomagati.

Tudi tokrat moram poudariti, da smo naleteli na razumevanje pri izvršnem odboru sindikalne konference HP Droge, ki nam je omogočila sodelovanje v tej Trim ligi. Imamo še težave z opremo, vendar upam, da bo tudi to urejeno.

Toliko na kratko o tem. Do kraja lige je še 9 tekem. Vsi smo prepričani, da bo ekipa HP »Droge« izdržala do kraja lige z enakim uspehom in se borila za sam vrh na lestvici. Seveda pa je to odvisno od navijačev, v kolikšni meri bodo bodrili svojo ekipo.

Božo Kužel



Sneg je skopnel, ne pa spomini. To je poziv, da se drugo leto v večjem številu udeležujete izletov smučarskega kluba

Dopisujte
v svoje
glasilo

Zveza telesnokulturnih organizacij Piran je tudi letos organizirala trim ligo v malem nogometu. Med 16 prijavljenimi ekipami iz občine Piran, je tudi HP »DROGA« Portorož. Tekmovanje je pričelo 13. marca 1981, končalo se bo pa 26. junija. Tekme se vršijo vsak petek na igrišču v Luciji pri hotelu METROPOL in v Piranu na roketnem igrišču. Do sedaj je bilo odigrano že 6. kolo. Največ uspeha ima naša ekipa, ekipa HP »Droge«. Petkrat smo zmagali; enkrat pa smo igrali neodločeno. Tako smo na prvem mestu. Za nami so ekipe: letališče »747«, KS Portorož, »SLOVENIJA CESTE« in tako dalje. Za ekipo HP »Droga« tekmujejo naslednji igralci: LEBAN Iztok, PUŠPAN Branko, POŽAR Vlado, KORENIKA Franko, GUŠTINČIČ Iztok, SANTIN Stevo,