

NAŠ

DROGA
PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

št. 9

september 1997

NAŠ GLAS izdaja družba DROGA d.d. Glasilo urejuje uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijana Ivanek - Pečar. Fotografija Jadran Rusjan, karikature Lorella Antonac in Vito Šaruga. Tehnična ureditev Sonja Požar in Damjana Poberaj. Tisk tiskarna VeK Koper, v nakladi 1000 izvodov. Glasilo dobijo člani kolektiva brezplačno. Po mnenju Urada vlade za informiranje št. 4/3-12-1217/95-23/273, z dne 17. 7. 1995, šteje NAŠ GLAS med proizvode, za katere se plačuje 5 % davka od prometa proizvodov. TISKANO NA RECIKLIRANEM PAPIRJU.

GLAS

Kdor se spomladi pri delu obira, jeseni bolj malo z njive pobira.

Ljudski pregovor

Počasi, brez naglice odhaja poletje. S seboj odnaša kopaste, viharne oblake, namesto njih plujejo po nebu mirnejše, razpotejnjene oblike: čas razposajenega diredaja je mimo, vrača se čas spokojne resnosti. Še malo pa bodo zamrli pogovori o počitniških burkah in še malo pa bomo komaj še vedeli za julijsko pripeko in za nepopisen občutek, ko noga bosa stopi na hladen kamnit tlak, na star lesen prag, na vse tisto nebeško lepo, česar ne prekrivata plastika in asfalt.

Tako pač mora biti: delu in zadolžitvam sledi počitek, da si nabere moči za novo delo in zadolžitve. Ta na videz neizprosni red nas ohranja. Ko doumemo njegovo neobhodnost, se mu podredimo. To je dober, pameten red, ki nas peha med ljudi, nas preko dela povezuje z njimi, da vidimo življenje z več strani in se naučimo pravičnosti do stališč, ki so drugačna od naših. Naučimo se čuječnosti, da lahko o pravem času ločimo slabo od dobrega in koristno od škodljivega (kaj od tega si bomo izbrali, je seveda stvar naše globlje biti).

September nas torej vrača v tok dogajanj, ki so samo na videz mirnejša od poletnega vrveža. Vrača nas v tok najbolj nenavadnega, najbolj čudovitega in neverjetnega človekovega izuma - v tok dela in ustvarjanja.

Sonja POŽAR



CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

NOTRANJE PRESOJE V DRUGEM POLLETJU 1997

Glede na plan notranjih presoj za leto 1997 se bodo v septembru, po krajšem premoru v juliju in avgustu zaradi dopustov, ponovno pričele notranje presoje, ki jih izvajamo notranji presojevalci iz Droge.

Oglejmo si, kdaj in v katerih organizacijskih enotah se bodo te presoje izvajale.

Za točne datume presoj se bodo vodje presojevalcev dogovorili s presojanci.

September: Kadrovsko-spolšna služba
Logistika

Oktober: Služba za kakovost
Prodaja
PC Argo
PC Soline

November: Uprava
Strateški razvoj
Nabava
PC Začimba
PC Zlato polje

NA KRATKO O CERTIFIKACIJSKI PRESOJI

V prejšnjih številkah Našega glasu smo poročali o certifikacijskih presojah, ki so jih presojevalci BVQI v juniju izvedli v PC Gosad in PC Argo.

V juniju pa je minilo že šest mesecev od prve certifikacijske presoje v PC Začimba, PC Zlato polje ter v upravi, skupnih in štabnih službah. Zato je BVQI v tem terminu izvedel tudi kontrolno presojo v teh organizacijskih enotah.

Po presoji so v PC Gosad imeli na voljo tri mesece, v PC Argo pa en mesec časa, da so odpravili neskladnosti ("pinkije" oz. "rožnate liste"), ki so jih presojevalci ugotovili in zapisali.

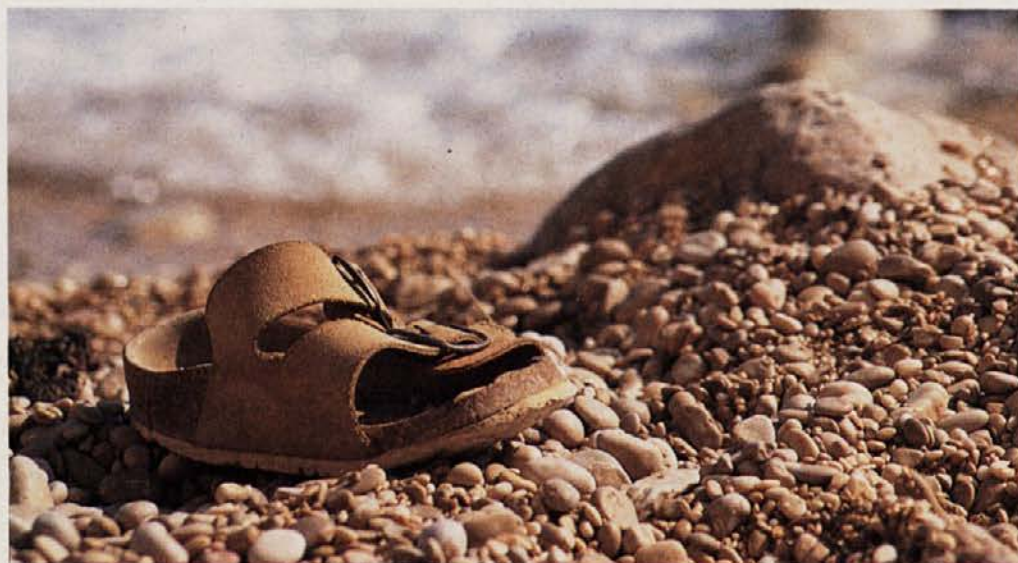
Po preteku treh mesecev so presojevalci BVQI konec avgusta na ponovnem obisku v PC Gosad pregledali, ali smo odpravili ugotovljene neskladnosti ("pinkije"). Prav tako so pisno pregledali, ali so odpravljene neskladnosti v ostalih treh PC-jih in službah. O izvedenih ukrepih se bodo prepričali na naslednji kontrolni (zunanji) presoji, ki bo v letošnjem decembru.

Delavci v vseh štirih PC-jih in službah so pokazali razumevanje in veliko delovne vneme pri uvajanju sistema kakovosti, za kar zaslužijo pohvalo.

Ne smemo pa zaspati na doseženih rezultatih, saj bodo presojevalci vsakih šest mesecev prihajali v Drogo na kontrolne presoje in preverjali napredovanje in izboljšanje ter učinkovitost našega sistema kakovosti.

Damjana POBERAJ

Damjana POBERAJ



CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

“KAKOVOST SE PRIČNE IN KONČA Z IZOBRAŽEVANJEM”

Ishikawa

V Drogi se je z uvajanjem sistema kakovosti po standardih SIST ISO 9001 še povečala potreba po izobraževanju na vseh področjih, predvsem pa po seznanjanju delavcev Droge s sistemom kakovosti.

V zadnjih mesecih smo v Drogi izvedli kar nekaj izobraževanj za zaposlene.

Predavanja smo pripravili in vodili kar sami.

V maju je potekalo izobraževanje delavcev v PC Gosad, in sicer za dve skupini delavcev (ne samo proizvodnih), o sistemu kakovosti po SIST ISO 9001 in vzporedno tudi o higieni, ki je za živilsko podjetje, kot je Droga, zelo pomembna.

V juliju smo podobno izobraževanje izvedli tudi za delavce v PC Soline in sicer za eno skupino iz pridelave in eno skupino iz predelave soli.



Po končanem izobraževanju so delavci tudi izpolnili vprašalnike, ki smo jih analizirali in ugotavljali, če je bilo izobraževanje dovolj jasno in koristno in ali so delavci razumeli predavano snov.

Julija smo izvedli izobraževanje novo sprejetih zaposlenih v marketingu. Seznanili s smo jih s sistemom kakovosti v Drogi in njihovo vlogo v njem.

V PC Soline smo zaključili osnovno izobraževanje za proizvodne delavce po PC-jih tako, da lahko pri naslednjih izobraževanjih nadgrajujemo njihovo znanje.

Vzporedno so se v PC Argo s pomočjo videokaset seznanili s HACCP in mednarodnim higienskim standardom.

Udeležba na izobraževanjih je bila dobra, analizirani vprašalniki pa kažejo na kar dobro razumevanje predavane vsebine.

Damjana POBERAJ

NAGRADNO VPRAŠANJE 9/97

Kdaj bo naslednja zunanja presoja s strani BVQI?

- decembra 1997

- februarja 1998

- aprila 1998

Pošiljatelj:

Odgovore izrežite ali napišite in pošljite Adriani BUTUČI oz. oddajte v rdeče skrinjice ob oglasnih deskah do 10. v mesecu.

Pravilen odgovor na nagradno vprašanje iz prejšnje številke Našega glasu je:

Presojevalci lahko med presojjo postavijo vprašanja vsakemu od nas.

Komisija v sestavi Tatjana Mičovič, Irena Mezgec in Adriana ButučI bo odgovore pregledala in izžrebala nagrajenca, ki bo dobil za nagrado izdelke DROGE v vrednosti 3000 SIT.

Prispelo je osem (8) odgovorov in žreb je določil, da nagrado prejme **MOJCA BUTINAR** iz Kopra

Nagrajenki iskreno čestitamo.

Za konec še prijetno presenečenje (vsaj za pripravljalki nagradnega vprašanja): Med odgovori na zadnje nagradno vprašanje je bil tudi pravilen odgovor našega delničarja, kar nas še posebej razveseljuje in nam pomeni precejšnjo vzpodbudo pri pripravljanju nagradnih vprašanj.

DOGODKI

OBLETNICE

Neopazno se vrstijo mimo našega vsakdana. Obletnice, takšne in drugačne. Nekatere nam osebno pomenijo več, druge manj ali nič. So pa obletnice svojevrsten pečat življenja, ki smo ga že "odživeli".

Obletnice so tudi izziv kako naprej. Nekatere so sicer ne/prijeten spomin na preteklost, druge pa naj bi nam kazale pot v prihodnost.

mešanje začimb. V tej stavbi je še danes sedež vodstva PC ZAČIMBA. Takrat, aprila 1977, smo svečano proslavili nov dosežek. Proizvodno

oskrbovati mesno industrijo po celi takratni domovini Jugoslaviji z mešanicami začimb. DROGA je že takrat slovela po zelo kvalitetnih začimbah. Danes z gotovostjo lahko trdimo, da takrat postavljeni cilji s to proizvodnjo še zdaleč niso bili doseženi. Izkušnja torej, ki pove, kako zelo rizične so investicije v nove objekte, medtem ko so investicije v nove dejavnosti bistveno manj rizične.



April 1977 - številni zaposleni iz DROGINIH TOZD prisostvujejo svečani otvoritvi proizvodnega objekta za mešanje in mletje začimb v ZAČIMBI

V DROGI "najdemo" vsako leto kakšno zanimivo obletnico, saj ima naša družba kar pestro preteklost. Novebra leta 1977 se je DO DROGA Portorož s svojimi TOZD Začimba, Soline, Sudest, Gosad, Argo, Živila, Delamaris, Riba, Blagovni promet, Kmetijska proizvodnja in DSSS vključila v Sestavljeno organizacijo hrana-pijače, bolj znano kot SOZD HP. Ta dogodek nam, zaposlenim, ni pomenil veliko, saj smo šele sčasoma spoznali pomembnost te organizacije, ki je še danes, čeprav v drugi pojavnosti obliki, za našo dejavnost zelo pomembna.

K temu pisanju me je pravzaprav spodbudila neka druga obletnica, nek drug dogodek. Letnica 1977 je zapisana na objektu za proizvodnjo oz.

linijo in tehnologijo za mletje in mešanje začimb so zgradili da bi

Kakorkoli, takrat smo se v ZAČIMBI ob otvoritvi objekta za mletje začimb zbrali številni zaposleni iz vseh TOZD. Novi dosežek smo proslavili na dan praznika, 27. aprila. Na dvorišču pred proizvodno halo je bil postavljen velik oder, na katerem so v kulturnem programu nastopali: godba na pihala iz Pirana, moški pevski zbor Portorož (tega je DROGA več kot deset let sponzorirala) in dva gledališka igralca z recitacijami. Njuni imeni in vsebino pesmi sem žal pozabila, spominjam pa se, da je bilo vse



DOGODKI

zelo svečano in da nas je bilo na tej svečanosti veliko (glejte sliko, op.p.).

Po kulturnem programu smo se zbrali ob novi stavbi. Rdeči trak je prestrigel Božo Kužel, takrat predsednik delavskega sveta, škarje pa mu je prinesla Marija Mekiš (Mica iz vzorčnega skladišča).

Vsi udeleženci svečanosti so bili

povabljeni na svečano kosilo v GH Metropol. V Metropolu smo se zabavali vse do poznih večernih ur, ko so me sodelavci "nahecali", naj grem direktorja vprašat, ali gremo lahko v nočni bar hotela Metropol nadaljevat z zabavo.

"Tam spodaj je vse urejeno, pričakujejo vas," je dejal takratni sekretar DROGE Veselin KEZUNOVIČ, in

poudaril naslednje: "Jutri zjutraj, točno ob 06. uri da ste vsi na svojem delovnem mestu!"

In tako je tudi bilo. Verjetno drži, da kdor je vesten pri zabavi, je tudi pri delu.

Obletnice pa nam povedo le številko, zato sem vam jaz napisala nekaj več o drugem desetletju nekega dogodka.

Dragica MEKIŠ

BORZNI KOMENTAR

BORZA NA DOPUSTU

Po burnem juliju so si borzni igralci očitno privoščili zaslužen dopust, saj se v avgustu ni dogodilo prav nič presunljivega. V času, ki je preteklo od našega zadnjega srečanja, je SBI še nekoliko zrasel, ter se ustalil nad mejo 1500 točk.

Poletje je mimo, še teden dni in tu bo jesen. Dnevi postajajo vedno krajši,

temperature iz dneva v dan nižje, parket Ljubljanske borze pa se počasi ogreva...

Podjetja objavljajo svoje polletne rezultate poslovanja. Ena slabe, druga dobre, tretja odlične. Tečaji delnic pa se posledično odzivajo na objave. Velika večina borznikov z nestrpnostjo pričakuje napovedan jesenski

"naval tujcev" na delnice boljših slovenskih podjetij. Teh pa ni in ni...

Tečaj Drogine delnice se giblje okoli 34. tisoč tolarjev in tako kot velika večina drugih stopica na mestu ter čaka na zeleno luč.

Da, da, obeta se nam še ena dolga in vroča jesen!

Aleš ŠKRABA



SEJMI

DROGA USPEŠNA TUDI V GORNJI RADGONI



Obiskovalci sejma so degustirali kavo Barcaffé, preko 13.000 skodelic, čaje 1001 CVET, 2500 lončkov in jedi iz mlevskih izdelkov in riža blagovne znamke Zlato polje, nekaj manj kot 5000 porcij. Obiskovalcem so bili na voljo tudi vzorci Začinke.

Mednarodni kmetijsko - živilski sejem v Gornji Radgoni dobiva iz leta v leto večjo veljavo in obseg. Razvija se z razvojem kmetijske stroke, pozornost pa je usmerjena v kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Letošnji sejem, 35. po vrsti, je v času od 23.08. 97 do 31.08.97. zbral 1550 razstavljalcev iz 25 držav. Da je sejem osrednja prireditev slovenskega kmetijstva in gospodarstva, dokazuje število obiskovalcev, saj jih je bilo letos kar 270.000.

Sejma v Gornji Radgoni se Droga udeležuje že vrsto let. Tudi njen letošnji nastop je bil uspešen. Težko bi bilo ovrednotiti pridobljene informacije, na novo vzpostavljene stike ter srečanja s kupci in stanovskimi kolegi, visoko število obiskovalcev na Droginem razstavnem prostoru pa priča o njeni priljubljenosti in pravilni tržni usmerjenosti.

Majda VLAČIČ



G. Vinko Preželj, predstavnik Droge Portorož, zadolžen za sejmsko dejavnost, je bil tudi v Gornji Radgoni v pravem času na pravem mestu. G. Milan Kučan, g. Janez Erjavec, direktor Pomurskega sejma d.d., in g. Preželj.

SPONZORSTVO



"Barcaffè utrinek" s 14. mladinskega evropskega prvenstva v atletiki.

MEPA je potekalo od 24.07.97 do 27.07.97 na stadionu Železničarskega atletskega kluba Ljubljana. Prvenstva se je udeležilo 1200 atletov iz 42 držav.

Med pokrovitelji je bila tudi Droga Portorož.


DROGA
PORTOROŽ

KADROVSKE NOVICE

V SEPTEMBRU IN OKTOBRU PRAZNUJEJO

10 - letni delovni jubilej

1. LIVIO.BOLČIČ iz PC ARGO
2. BORIS NUSDORFER iz PC ZAČIMBA
3. BARBARA STEPANČIČ iz PC ZAČIMBA

20 - letni delovni jubilej

1. SILVANA BONIN iz PC ZAČIMBA
2. BRUNO FLEGO iz PC ZAČIMBA
3. JOLANDA GROSSI iz PC ZAČIMBA
4. MARJETA KOŠTOMAJ-POKLEKA iz SKUPNIH SLUŽB
5. IDA ŠTEMBERGER iz PC ZLATO POLJE
6. PREDRAG TODOROVIČ iz SKUPNIH SLUŽB
7. IVANKA VERNER iz ŠTABNIH SLUŽB

30 - letni delovni jubilej

1. GIORGINA REBOL iz SKUPNIH SLUŽB
2. MARKO ŠKRABA iz PC ZAČIMBA
3. SRETKO TINTOR iz LOGISTIKE

Sodelavcem čestitamo ob delovnem jubileju!

ZAPOSLENOST V AVGUSTU 1997

31. 08. 1997 je bilo zaposlenih 712 delavcev, od tega 324 moških in 388 žensk.

V DROGI HRVAŠKA je bilo v avgustu zaposlenih 19 delavcev, od tega 2 za določen čas.

Novi sodelavci:

V avgustu smo sprejeli 35 novih sodelavcev za določen čas, in sicer večino za opravljanje sezonskih del v PC GOSAD.

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je prenehalo 5 sodelavcem, od tega 1 v PC ZAČIMBA, 1 v PC GOSAD in 3 v SKUPNIH SLUŽBAH.

KADROVSKA SLUŽBA

NOVICE IZ PROFITNIH CENTROV

Tudi v PC Soline nekaj novega

Primerjanje s sebi sorodnimi omogoča, da prav kmalu presodimo svoje zmožnosti in ocenimo svoj položaj v željenem okolju.



Tako v Drogi ugotavljamo, da je proizvodnja soli, ki jo letno proizvedemo, v primerjavi s tujimi proizvajalci majhna in kot taka nekoliko manj zanimiva za tržišče. Zato je možnost prilagajanja željam in potrebam kupca še toliko bolj pomembna..

Tako so razmišljali v PC Soline, ko so utemeljevali nakup treh silosov in pakirnega stroja.

Siloski, ki imajo skupno shranjevalno moč 80 t, predstavljajo zaključek linije. Zaprtje poti sušeni soli zagotavlja kakovost jedilne soli in soli za prehransko industrijo.

Povezava transportnih poti s silosi in novim pakirnim strojem, ki je v septembru zamenjal odsluženega, omogoča

tudi računalniško upravljanje proizvodnje, t.j. priključitev na software, in s tem možnost hitrega prilagajanja proizvodnje potrebam trga.

Majda VLAČIČ

TELEGRAFSKA ANKETA ARGETA

NAŠ GLAS: KAJ?

ARGO: Dodaten oddelek za sterilizirane konzerve - za proizvodnjo male paštete (NOVI IZDELKI!!!) in raguja (STARI IZDELKI!!!).

NAŠ GLAS: ZAKAJ?



ARGO: Ker se dober glas sliši v deveto vas, iz katere prihajajo vedno nove in nove želje.

NAŠ GLAS: KJE?

ARGO: Pri nas v Argu, na nekdanjem oddelku paradižnika, nasproti oddelka steriliziranih konzerv, po domače paštete.

NAŠ GLAS: KDAJ?

ARGO: Oddelek že dobiva končno podobo in če bo šlo vse po sreči, je res samo še vprašanje časa, kdaj bo paštetni potoček napolnil male aluminijaste posodice.

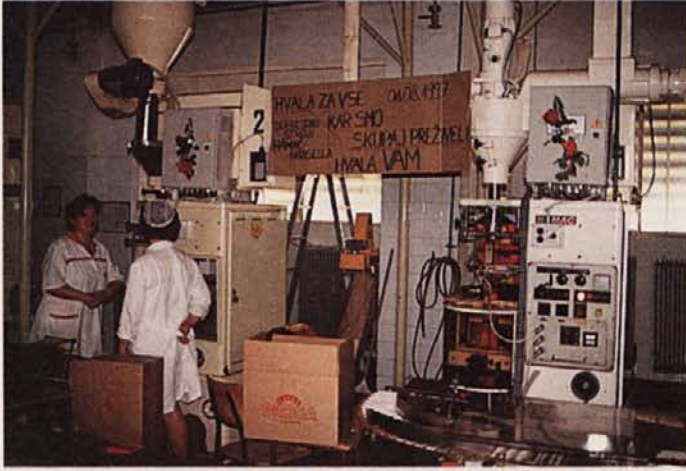
NAŠ GLAS: ŠE KAJ?

ARGO: Zaenkrat ne. Ko pa bodo zacvenketale prve paštetke, se lahko dogovorimo za fotoreportažo.

Za Naš glas in Argo - Andreja ŠKAFAR

NOVICE IZ PROFITNIH CENTROV

ZASLUŽENO V "PENZIJO"



To so besede gospe Danice Barbovič, ki je kar 16 let delala na pakiranju 100g kave na dobrih starih strojih Hamac-Hansella, ki gredo po tridesetih letih končno v pokoj.

Delavke na oddelku proizvodnje kave so jim pripravile pravo poslovilno zabavo. Okrasile so jih z rožami in obdale z besedami zahvale. Gospa Danica je povedala, da se še kako zavedajo, da so nas vsa ta leta ti stroji preživljali. Najhuje je bilo, ko so stroji stali po več ur ali celo dva, tri dni, ker je bilo potrebno počakati na rezervne dele. Do lanskega leta so delali tudi vse sobote, nedelje, praznike in tudi za novo leto, v obeh izmenah. Vsi so skrbeli, da so naši zvesti kupci vedno našli na prodajnih policah svoj Barcaffa.

Tjaša ULČAR-JESIH

DELO DIJAKOV IN ŠTUDENTOV V PC GOSAD

Tudi letos je želelo veliko dijakov in študentov med počitnicami delati v PC Gosad. Vsi so hoteli delati julija, da bi imeli avgusta še čas za počitniško lenarjenje.

Bilo jih je skoraj 50 in prav zanimivo je pogledati iz katerih šol so prišli in kakšne kadre bomo imeli v domačem kraju, ter razmisliti, ali jih bomo lahko v bodočnost zaposlili.

ŠOLA	ŠTEVILO DIJAKINJ	
Ekonomska	7	Pri nas so preživeli naporne a tudi vesele dni, so povedali srednješolci in osnovnošolci (ki so zaključili OŠ).
Gimnazija	4	
Tekstilna	2	Najbolj nezadovoljne so bile deklice, ki so morale delati ob sobotah in nedeljah in so zato izgubile kak "zur", disko itd., saj so bile preutrujene za zabavo. Ob ponedeljkih pa smo včasih le opazili kakšen utrujen in bled obraz. V bodoče naj bi imeli več posluha za proste sobote in nedelje.
Zdravstvena	3	
Trgovska	1	
Kemijska	2	
Zaključili OŠ	10	

ŠOLA	ŠTEVILO DIJAKOV	
Elektro, strojna	6	Dijaki starejših letnikov in študenti pa so preveč resni, da bi jih kaj vprašal. Včasih si moral vprašati, ali jih lahko tikaš, tako resno so delovali.
Kmetijska	1	
Gradbena	1	
Gimnazija	1	Naši mladi pa so prav zanimivi, kar kažejo tudi naslednji dogodki :
Ekonomska	1	
Policijska	1	

in ŠTUDENTKE, ŠTUDENTI

VRSTA FAKULTETE	ŠTEVILO ŠTUDENTOV	
Kmetijska	1	Pred nekaj leti, ko so še malo zaslužili, mi je osnovnošolec rekel "Draga gospa, kako naj povabim punco na večerjo, če pa tako malo zaslužim?" Ker me je presenetil z vprašanjem, sem se poskusila izviti z odgovorom: " Pa jo povabi samo na eno večerjo. "Pa ni bil zadovoljen: "Bi vi bili zadovoljni s samo enim povabilom, če vam je nekdo všeč?". Ostala sem brez besed.
Pedagoška	1	
Ekonomsko - poslovna	1	
Tekstilna	1	Šla sem po stopnicah za dvema dijakoma in slišala debato o starejših, zaposlenih delavkah; da je ta dobra, ta predebela, druga bi imela postavo, če je ne bi kvarila
Biotehnična	1	
Za pomorstvo in promet	1	

NOVICE IZ PROFITNIH CENTROV

osivela glava...itd. Sama sem raje zaostala za njima, da me nista videla.

Sredi delovnega časa je pritekla starejša delavka, ki je tudi sama delala v sezoni, in se jezila: "Ti smrkavci me zadevajo s kumarami, ko se dvignem in hočem pogledati, kdo to počenja, nikogar ni, še ušesa na morem naviti nikomur, ker se mi skrijejo."

Včasih na vratarnici ugotovim, da pozdravljam, pa mi skoraj nihče ne odzdravi, potem ugotovim, da še skoraj vsi dremajo, ko prihajajo na delo in ne reagirajo na nič.

Zanimivo nas je videti pri izpolnjevanju testov iz varstva pri delu in požarne varnosti. Vodja proizvodnje najprej opiše delo, nato pa vse opozori na nevarnosti delovnega mesta. Po predavanju odgovornega za varstvo pri delu pride na vrsto še izpolnjevanje testov. Tu je ali vse tiho ali pa preveč glasno, še preden pričnemo, bi morali



Zadnji študentje, ki še delajo v PC GOSAD

zaključiti. Pa vseeno pridemo do konca. Služba varstva pri delu pregleda teste in sploh ni preveč napačnih odgovorov.

Še veliko je zanimivega, lepo pa je, da prihajajo, le dela bi bilo potrebno več, da bi lahko vse zaposlili.

Danica KRAJNC

ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

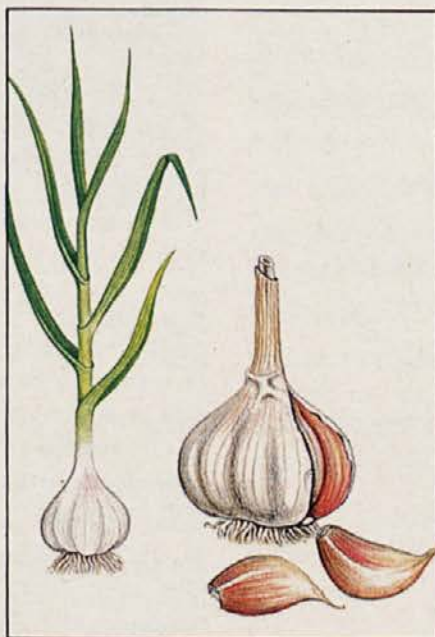
ČESEN

Allium sativum L.
družina: lilijevke (Liliaceae)
druga imena: beli luk, češnik, češnjak, česun, luk

Splošno o začimbi

Česen je enoletna gojena rastlina, ki je v sorodu s čebulo in drobnjakom. Je ena od najstarejših gojenih rastlin. Najverjetneje izvira iz centralne Azije. Največji proizvajalci sušenega česna so Kitajska, Egipt, Španja, Italija in Francija.

Za gojenje izberemo sončne lege in dobro gnojeno, vendar ne prevlažno zemljo. Razmnožujemo ga s stroki, ki jih posamezne vtaknemo v zemljo.



Sadimo ga ali zgodaj spomladi ali jeseni. Podzemne česnovne glavice izkopljejo šele, ko se listje popolnoma posuši. Iz enega stroka se razvije 12-15 novih strokov.

Česen je začimba, vrtnina in zdravilna rastlina.

Ima značilen oster vonj, ki nekoliko smrdi po žveplu, ter značilen oster, pekoč in sladkast okus. K temu prispeva najpomembnejša sestavina eteričnega olja alilidisulfid. Ta nastaja v česnu iz alicina šele pri enzimatski reakciji, do katere pride, če v česen zarezemo ali ga kako drugače mehansko poškodujemo. Nepoškodovan česen je skoraj brez vonja. Prehrabna industrija proizvaja

ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

mleti suhi česen različnih granulacij; v prahu, luskic ali grobo mleti. Stroke posebnih belih sort česna temeljito očistijo ovojnih luskic, operejo in narežejo na krljce ter sušijo. Česen je izredno lepljiv in zlepljeni neodstranjeni delci iz sušilne površine kar hitro negativno vplivajo na barvo končnega proizvoda. Pravilno posušen česen je svetlo krem do rahlo rumenkaste barve brez vonja in okusa po prežganem. Posušene krljce nato meljejo na različno granulacijo. Iz 3,8 kg svežega česna se dobi 1 kg suhega.



Uporaba v kuhinji

Katerim jedem dodajamo česen ?

Skoraj lažje bi našteli jedi, v katere česen nikakor ne sodi. **Dodajamo ga vsaki slani jedi, če ga imamo radi.** Važno pa je, v kakšnih količinah ga dodajamo. Strok česna v vodi (polovica žličke mletega suhega česna - ustreza enemu stroku), v kateri kuhamo stročji fižol ali brstični ohrovt, da zelenjavi čisto poseben okus.

Nujno ga dodajamo v večjih količinah k mastni svinini in ovčtini, številnim specialitetam sredozemske kuhinje (np. ribam s tržaško omako iz narezanega česna in peteršilja ter olivnega olja) ter mnogim izdelkom mesne

industrije.

Dobro se kombinira prav z vsemi začimbami za slane jedi.

Zdravilne lastnosti česna.

Česen odlikuje izredno antimikrobno delovanje. Je naravni antiseptik. Deluje močno dražeče na želodčno in črevesno sluznico, posebno ko ga uživamo v večjih količinah. Uničuje bakterije v črevesju, zdravi bakterijske griže, tifus in paratifus, tuberkulozo ter uspešno odpravlja črevesne parazite. Vpliva na zniževanje holesterola v krvi, znižuje krvni tlak, zavira staranje in izboljšuje prekrvavitev.

Naša kuhinja uporablja veliko česna. Ampak kako uničiti njegov neprijeten vonj?

Nasvetov ne manjka, vendar nobeden ni posebno zanesljiv (kozarec mleka, košček jabolka, list svežega peteršilja, košček limone, žlica medu....). Vse to pomaga ali ne.

Ampak če smo s česnom previdni - np. z njim samo natremo skledo za zeleno solato, namesto da bi jed potresli z grobo narezanim česnom - ga tudi najbolj občutljiv nos ne bo zavohal.

Iz zgodovine:

Plinius Secundus je pisal: "Vonj česna deluje proti kačam in škorpionom."

Za stare Grke je bil vonj česna nekaj vulgarnega in so tistim, ki so ga uživali, prepovedali vstop v hram Cibeles.

V času olimpijskih iger v Grčiji so atleti uporabljali česen kot stimulans.

V Indiji je česen služil kot antiseptično sredstvo za izpiranje ran in črevesja.

ZANIMIVOST: NAPITEK "ŠTIRIH LOPOVOV"

1721. leta so bili štirje kriminalci zadolženi za zakopavanje mrtvih v času epidemije kuge v Marseillesu. Izkazalo se je, da so bili imuni na to bolezen. Njihova skrivnost je bil koktelj, ki so ga pripravljali iz maceriranega česna in vina in ga vsakodnevno pili v precejšnjih količinah. Koktail je dobil ime "vinaigre de quatre voleurs" in ga v Franciji pijejo še danes.

Helena ČOK



NOVI IZDELKI

ČESEN, GROBO MLETI v vrečki po 50 g in v kozarčku po 55 g

Začimbe MAESTRO so na trgu že vrsto let. Postale so nenadomestljiva sestavina naše prehrane, saj popestrijo in obogatijo še tako enostavno jed.

Z novim proizvodom razširjamo še do sedaj raznoliko ponudbo, z novo preobleko, v kateri se proizvod pojavlja, pa začimbam MAESTRO dajemo prijetnejši videz.

Česen, grobo mleti je proizvod iz kvalitetnih sort belega česna, ki po posebnem postopku čiščenja, rezanja, sušenja in drobljenja ohrani okus, vonj, aromatičnost ter ostrino svežega česna. Suhi, grobo mleti česen ima po rehidraciji vode iste zdravilne in začimbne lastnosti kot sveži. Pri shranjevanju se ne skepi.

Uporabljamo ga v mesnih, zelenjavnih, gobjih in ribjih jedeh ter pri pripravi juh, enolončnic in solat. Priporočamo ga tudi pri pripravi klobas.



KOMUNICIRANJE

Septembra je izšla prva številka novega Droginega časopisa OD NAS DO VAS. Glasilo je namenjeno trgovcem, poslovojem, poslovnim partnerjem, skratka vsem tistim, ki se v vsakodnevem delu srečujejo z našimi izdelki.

Naši trgovski predstavniki obiskujejo mnoge med njimi, vendar naj si poti še tako smoterno razporedijo, jim veliko število trgovin onemogoča, da bi obiskovali ali vsaj poklicali še vse ostale. Zato smo prisluhnili pobudi iz vrst trgovcev in kupcev in pripravili glasilo samo zanje.

V njem bomo predstavili naše izdelke, opozorili na novosti in načrte, predstavili naše podjetje, pripravili nekaj šal in prisluhnili potrebam, problemom in mnenje trgovcev. Želeli bi, da bi časopis našel svoj prostor v trgovini.

V Drogi se zavedamo pomembnosti konstruktivnega odnosa z našimi partnerji, zato z veseljem prisluhnemo in ponudimo pomoč, kadar je kdo v zadregi, oz. se trudimo, da ohranjamo dolgoletne prijateljske odnose z našimi poslovnimi partnerji.

Aljaž PODLOGAR



POSLOVNA INFORMATIKA

TRG POSLOVNIH INFORMACIJ V SLOVENIJI

Prava informacija v pravem trenutku predstavlja izredno moč. Dobra informiranost omogoča konkurenčne prednosti, boljše poslovne odločitve, natančnejše planiranje in tudi izogibanje poslovnim pastem. Razvoj telekomunikacij in računalništva v čedalje večji meri globalizira svetovno tržišče in spreminja svet v eno samo veliko informacijsko vas. Zavedajoč se pomembnosti izzivov nove informacijske družbe, je Ministrstvo za gospodarske dejavnosti pristopilo k programu **Trade Point**. Trade Point Slovenija se izvaja pod okriljem UNCTAD-ovega programa ETEP "Electronic Trade Efficiency Program" v Sloveniji. TP Slovenija izvaja na področju Slovenije dogovorjene programe Združenih narodov s področja elektronskega poslovanja in hkrati Sloveniji predstavlja globalni mreži Trade Pointov Network (GTPN), v katero je trenutno vključenih več kot 130 Trade Pointov s celega sveta. TP sodeluje tudi z mednarodnim komercialnim sistemom I-TRADE (International Trade Resources and Data Exchange), ki nudi informacije večjih komercialnih ponudnikov. V TP lahko sodelujejo vsi, ki želijo pošiljati ali pregledovati

ponudbe in povpraševanja po vsem svetu, ki imajo izdelke ali storitve, ki jih želijo reklamirati v GTPN ali v omrežju I-Trade, komercialno ali nekomercialno, ki se želijo vključiti v mednarodni sistem I-TRADE, katerega partnerji so hiše kot PW, D&B, EUI in drugi komercialni ponudniki informacij, ki želijo oglaševati na straneh TP Interneta ali želijo vpis podjetja ali izdelka v kataloga Združenih narodov in I-TRADE. Povpraševanje v sistemu ETO (Electronic Trade Opportunities) doseže vse države sveta.

Samo v lanskem letu je bila v celotnem sistemu ETO prenesena več kot milijarda ponudb in povpraševanj, katere lahko vsakdo pregleduje, ki je priključen na TP Internetov strežnik. TP Slovenija nudi tudi brezplačen vpis podjetja v katalog slovenskih podjetij. Vsako podjetje se predstavi samo, svoje podatke pa lahko ažurira 24 ur dnevno.

Trade Point Slovenija je izvor globalnih poslovnih informacij, katerega lahko poiščete na Internetu (<http://www.tradepoint.si>) ali E-mail (info@tradepoint.si).

Alenka KUBIK

NAŠI IZDELKI V GOSTINSTVU

barcaffé **BAR** V VSAK SLOVENSKE BAR

Naslov je zelo samozavesten in napisala sem ga malo za šalo, malo zares. Res pa je, da smo se v DROGI resno in samozavestno lotili oskrbovanja gostinskih lokalov s kavo. Že nekaj let imamo gostinsko kavo BARCAFFÉ v zlati embalaži. V letošnjem marcu pa smo našim kupcem ponudili vrhunsko kavno mešanico BARCAFFÉ BAR.

Njena največja prednost so visoko kvalitetne kave iz visokogorskih področij južne Amerike in Afrike, ki zadovoljijo še tako zahteven okus. Proizvodnja za znanega kupca pa zagotavlja, da je kava vedno sveža.

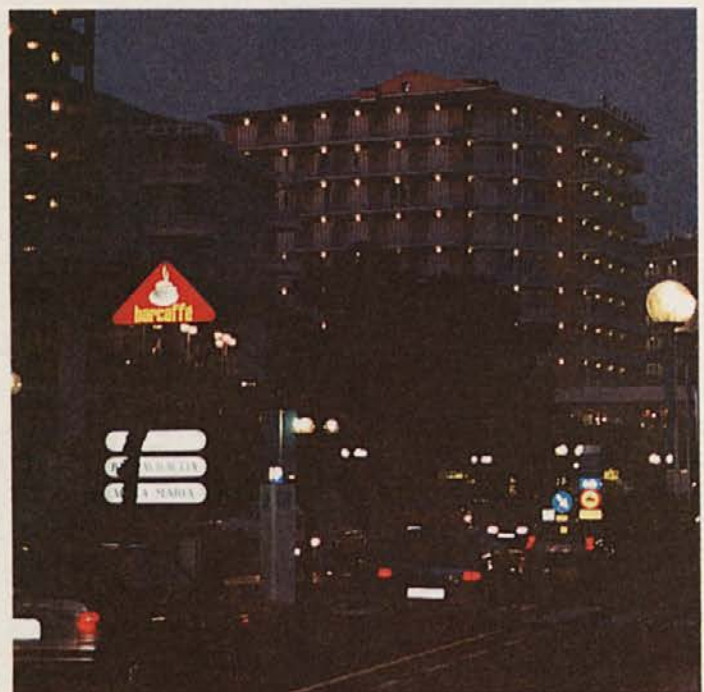
Gostince oskrbujemo s pomočjo direktne prodajne mreže, katere potniki so redno, tedensko, prisotni na odjemnih mestih. Tak način se je pokazal kot zelo uspešen, kupci so zadovoljni, mi pa imamo boljši nadzor nad prodajo kave. Najpomembnejše pa je, da smo zgradili most prijateljstva med kupci in nami.

Poleg kave jim preskrbimo tudi skodelice, podstavke, pladnje in vse ostalo s čimer lahko med gosti reklamirajo naše izdelke. Verjetno ste že opazili, da kot gobe po dežju rastejo svetlobne table, ki mimoidoče opozarjajo, kje lahko spijejo dobro kavico. To je dobra reklama tudi za ostale izdelke iz blagovne znamke BARCAFFÉ.

Tenutno direktno oskrbujemo okrog 800 gostinskih lokalov po celi Sloveniji. Število novih kupcev vsak mesec narašča, tako da smo zelo optimistični. Način dela z gostinci pa je tak, da je za pridobitev vsakega novega kupca potrebno

vložiti veliko napora in tudi finančnih sredstev. Zato pričakujemo, da se bodo pravi rezultati izkristalizirali v roku enega do dveh let.

Branka POGAČNIK



SINDIKALNI KOTIČEK

NEKAJ NOVOSTI NOVE SPLOŠNE KOLEKTIVNE POGODBE ZA GOSPODARSTVO

S 1. junijem je stopila v veljavo nova SKP za gospodarske dejavnosti, katero so podpisali predstavniki delojemalcev (reprezentativni sindikati) in delodajalcev (GZS in Obrtna zbornica Slovenije ter njuni delodajalski združenji). V primerjavi s staro pri naša nova KP nekaj sprememb in novosti. Pomembnejše spremembe so:

• PLAČA

Osnovna plača delavca za polni delovni čas, vnaprej določene delovne rezultate in normalne delovne pogoje, s katerimi je bil delavec seznanjen pred sklenitvijo delovnega razmerja oziroma pred razporeditvijo, ne more biti nižja od izhodiščne plače, določene v tarifni prilogi pogodbe.

Vnaprej določeni delovni rezultati se merijo po vnaprej določenih merilih, individualno ali skupinsko. Norma ali drugo podobno merilo za merjenje delovnih rezultatov je ustrezna, če jo dosega vsaj 90 odstotkov delavcev, ki delajo po teh merilih. Če delavec ne doseže vnaprej določenih rezultatov iz razlogov, ki niso njegova krivda, je upravičen do 100-odstotne osnovne plače.

• DOLOČANJE DELA PLAČE IZ USPEŠNOSTI POSLOVANJA

Merila za ta del plače določita delodajalec in reprezentativni sindikat v podjetju ob sprejemu poslovnega načrta. Ob sprejemu odločitve o višini sredstev za izplačilo tega dela plače se obe stranki dogovorita tudi o tem, ali se ta del plače izplača v denarju ali v delnicah ter o možnostih za odložitev izplačila tega dela plače.

• ZAŠČITA STAREJŠIH DELAVCEV PRI DOLOČANJU PRESEŽKOV

Delodajalec ne more brez njegovega soglasja odpustiti delavca, ki je starejši od 55 let oziroma delavke, ki je starejša od 50 let in ima najmanj 15 let

delovne dobe pri delodajalcu oziroma 25 let skupne delovne dobe.

• DODATKI ZA DELO V IZMENAH

Delavcu pripadajo dodatki za posebne obremenitve za čas dela v popoldanski in nočni izmeni, kadar je delo organizirano v najmanj 2 izmenah (prej najmanj 3 izmene) v višini 10 odstotkov od osnovne plače. **Dodatek za delo na dela proste dneve pa je po zakonu 50 odstotkov od osnovne plače.**

• MERILA ZA NOČNO DELO

1. Nočno delo se lahko uvede, če so poleg pogojev, ki so določeni s predpisi, izpolnjeni še naslednji pogoji:

- daljši letni dopust,
- zagotovljen počitek,
- periodični zdravstveni pregledi.

2. Nočnega dela žensk, kljub izpolnjenim kriterijem iz prvega odstavka ni mogoče uvesti v primerih, ki jih

določa zakon, ter v naslednjih primerih:

- ko gre za težja fizična oziroma zdravju škodljiva dela,
- ko je mogoče nočno delo opraviti z moško delovno silo,
- če proizvodne zmogljivosti v dnevnem delovnem času niso polno izkoriščene oziroma, če delo ni ustrezno organizirano.

3. Sindikat ima kadarkoli pravico spremljati izpolnjevanje in izvajanje pogojev o uvedbi nočnega dela.

4. V primeru kršitev iz 1. in 2. odstavka tega člena lahko sindikat zahteva od delodajalca takojšnjo ustavitev nočnega dela, če pa njegova zahteva ni upoštevana, lahko zahteva ukrepanje inšpekcije dela.

Merila za nočno delo so veljala že v stari SKP, ker pa v PC Argo Izola uvajamo tretjo izmeno dela do konca leta 1997, sem novostim priključila še to, trenutno aktualno poglavje.

Alenka KUBIK



KNJIŽNE NOVOSTI

Mednarodni plačilni promet. Obveznice. Vrednostni papirji. (336, 339)

HULL, John C.: OPTIONS, FUTURE AND OTHER DERIVATES, 3rd.ed., Prentice Hall International INC., 1997

Knjiga obravnava izvedene vrednostne papirje ("derivatives"), katerih pomembnost na področju financ v zadnjih letih močno raste. Med te vrednostne papirje prištevamo opcije, termenske pogodbe ("futures"), forward pogodbe ter mnoge druge. Z opcijami in različnimi terminskimi pogodbami, ter še mnogimi drugimi vrstami izvedenih vrednostnih papirjev, se veliko trguje, vendar izven borz, med različnimi finančnimi inštitucijami in podjetji.

V uvodnem delu avtor podrobneje obravnava forward pogodbe, termenske pogodbe in opcije. V nadaljevanju pa te instrumente in način trgovanja z njimi podrobneje razloži. Namen te knjige je dvojen. Prvi je raziskava in prikaz lastnosti tistih izvedenih vrednostnih papirjev, kateri so najbolj razširjeni v današnjem poslovnem svetu. Drugi pa je zagotoviti teoretični okvir, znotraj katerega lahko vse izvedene vrednostne papirje vrednotimo in z njimi zaščitimo različna tveganja.

Kemijska tehnika. Biološki postopki. 66.098

BIOTEHNOLOGIJA : osnovna znanja. Urednik Peter Raspor, Ljubljana, Bia, 1996

Priročnik v sedmih delih opredeljuje elemente potrebnega znanja za kreativno delovanje na biotehnološkem področju. V prvem delu opisuje devet tipičnih biokultur, začenši z virusi. Drugi del vključuje sistematiko in enotno obravnavanje različnih specifičnih mikroorganizmov, ki so pomembni za industrijski razvoj. Tretji del predstavi procese, pripravo, shranjevanje industrijskih biokultur, sterilizacijo, opremo in problematiko validiranja bioprocesov. Četrty del obsega področje znanj za biorektorsko in bioprocesno inženirstvo, saj obdelana orodja v teh prispevkih omogoča optimalno celotno biotehnološko proizvodnjo. Tema petega dela so ločevanje in ohranjanje proizvodov, kromatografske metode in priprava ter ohranjanje proizvodov. Šesti del obravnava različne tehnike merjenja in metode vrednotenja bioprocesov. Zadnji, zaključni del obdela tri segmente, in sicer Bioinformatiko, Upravljanje biotehnoloških proizvodov in Industrijsko zaščito biotehnološkega znanja. Knjiga se zaključuje s prispevkom Biotehnologija in razvoj.

Računovodstvo. Konți. Kontni plan. 657

DEYHLE, Albrecht: Kontroling in kontroler v praksi. 1.Natis, Ljubljana, Gospodarski vestnik, 1997

Knjiga je zanimiva za managerje s področja financ, računovodstva, plana, analiz in za bodoče kontrolerje. Kontroler uravnava smer poleta podjetja, s svojimi natančnejšimi podatki ter hitrimi informacijami pomaga vodilnim managerjem, vodjem v prodaji, proizvodnji, razvoju ali nakupu najti pravo pot prek ovir poslovnega dogajanja. Kontroling je torej v prihodnost usmerjeno razmišljanje. Uporaba zanima ljudi iz menagementa, ker gre tu za proces opredelitve ciljev, planiranje in upravljanje. Učinek vseh ekonomskih ciljev je finančna stanovitnost. Ekonomska logika vseh tehniških ukrepov je obvladovanje prihodka in stroškov in ugotavljanje, ali so vsi predvideni ukrepi finančno kriti. Kontroler torej ne nadzoruje, ampak skrbi za to, da zna vsak sam uravnjavati svoje poslovanje glede na cilje, ki jih je določilo poslovanje. Kontroling obstaja povsod tam, kjer se srečujemo z določanjem ciljev, rokov za njihovo uresničevanje in z ukrepi za odpravo ali ublažitev odmikov ali zamud. Številčne podatke, ki jih kontroler rabi pri svojem delu, ne rabi zato, da bi poročal o preteklem obdobju, ampak da bi opozoril management, kje nastajajo predvideni odmiki med prihodom, stroški in dobičkom in kakšne spremembe so potrebne za izboljšanje kakovosti upravljalnega računovodstva.

Računalništvo. AOP. Računalnik. (681.3)

MESOJEDEC, Uroš: JAVA : programiranje za Internet, Ljubljana, Pasadena, 1996, (Monitor)

Najprej je bil Internet, potem je prišel Svetovni splet, zdaj pa java osvaja svet. Java se sliši kakor indonezijski otok ali kot vrsta črne kave: java.

Knjiga je posvečena javi oziroma njeni modularni zasnovi in je namenjena naprednim in zahtevnim uporabnikom. Uvod razlaga zgodovino in razvoj Interneta. V prvem delu, "Osnove", spoznamo vzroke, ki so pripeljali do nastanka jave. Drugi del knjige, "Omrežje vseh omrežij", razlaga tehnične podrobnosti Interneta ter rabo označevalnega jezika HTML. V tretjem delu "Požirek kave" spoznamo, kako dodajati že izdelane javanske programčke na spletne strani. Spoznamo tudi javascript, enostaven jezik, ki omogoča izpeljavo tudi brez zapletenega kodiranja v javi. "Kuhanje kave" je namenjeno vsem, ki si želijo naučiti v javi tudi programirati. V tem delu spoznamo osnovne tehnične značilnosti in napotke. Priložen CD pa vsebuje mnogo primerov praktične uporabe jave pri izvedbi HTML dokumentov, vse primere iz knjige, java razvojna orodja (JAK)...

ADVANCED Adobe PageMaker 6: for Windows 95, 1st.ed., Indianapolis, USA, Adobe Systems Incorporated, 1996

Priročnik vključuje 50 novih orodij in področij za kreiranje lažjih grafik z nekaj besedila, letakov z značilno strukturo publikacije s propagandnim besedilom, pa tudi zahtevnejših posterjev vključujoč barvne sisteme (npr. Kodak CM color management system). Kot uporabniki PageMaker-ja, različice 6.0, pa lahko obiščete Word Wide Web . V WWW se porazgubijo oblikovne značilnosti, kot so tipografija dokumenta, velikost znakov, velikost grafik, katerih določitev je bila vse prej kot enostavna. Sami lahko določite vsebino, organizacijo besedila in položaj grafik. Knjigi je priložen CD, katerega potrebujete pri prebiranju knjige in ki vključuje tekst, slike, fonte in Adobe Teach multimedialne slike.

ŠULER, Aleš: ADOBE Photoshop 4. Šempeter pri Gorici, Flamingo Trade, 1997

Priročnik prinaša najnovejšo različico programa za urejanje bitnih slik, olajšanje in pospešitev obdelave in prikaza slik na zaslonu. Različica Photoshopa je najpreprostejša in najbolj prilagodljiva ter ohranja kakovost slike. S pomočjočasne slike lahko opravimo vrtenje, zvrčanje, deformiranje, spreminjanje velikosti in perspektivo. Ko smo zadovoljni z učinkom, ga dokončno izvedemo na pravi sliki. Precej novosti je tudi povezanih s plastmi, ki so nepogrešljive pri izdelavi kompleksnih slik. Novosti so tudi pri izkoriščenosti pomnilnika, dodana sta dva nova pripomočka vodila in mreže za natančno postavitev in poravnavo elementov. Paleta Navigator omogoča povečave pogleda na sliko, paleta Actions pa dopušča, da shranimo zaporedja ukazov v akcijo, ki jo pozneje izvedemo z enim samim klikom.

Jezikoslovje. 808

GOVORI za vse priložnosti in na kratko o retoriki. Lesce, Oziris, 1997

Knjiga vsebuje kratek pregled govornišтва skozi zgodovino, praktične napotke za sestavo in pripravo govora, 130 konkretnih primerov govorov in 2500 izbranih misli (citativ) velikih mislecev in politikov, s katerimi lahko obogatimo svoje retorične sposobnosti. V poslovnem svetu, v javnem in zasebnem življenju smo velikokrat v zadregi, ko moramo ob določeni priložnosti govoriti pred večjo ali manjšo skupino ljudi ali nastopiti v javnosti, imeti govor pred poslovnimi partnerji, sodelavci, prijatelji. To nalogo nepripravljeni spontano in sproščeno opravijo le rojeni govorniki. S primeri govorov, ki so navedeni v knjigi, pa priložnostni govorniki lahko postanejo vsi.

Alenka KUBIK

NAŠI ŠTIPENDISTI

ŽELIMO JIM DATI OBČUTEK POMEMBNOСТИ, SAJ TUDI SO ZELO POMEMBNI: K NAM PRIHAJAJO POLNI ZNANJA IN DELOVNE VNEME

V fizikalno- kemijskem laboratoriju vsako leto radi sprejmemo na prakso študente Fakultete za kemijo in kemijsko tehnologijo. Letos bomo imeli kar tri bodoče kemike

To so največkrat tudi štipendisti Droge, na prakso pa prihajajo za mesec ali celo več. Navadno jih zaposlimo s problemi, ki zahtevajo nekajtedensko poglobljeno delo, za kar nam v običajni naglici zmanjkuje časa. Hkrati pa jim lahko nudimo izkušnje in znanje, primerno njihovim izobrazbi, tako da so koristi obojestranske. Pri tem nam pomagajo tehnologi, ki jim strokovno razložijo in razkažejo proizvodne procese. Praktikantom želimo dati občutek pomembnosti, saj tudi so zelo pomembni. K nam prihajajo polni znanja in delovne vneme.

Ker je vedno premalo časa, da bi praktikante predstavili širšemu krogu sodelavcev, smo Mitjo in Vasja, ki sta že "oddelala" svoje naloge v juliju in avgustu, poprosili za nekaj besed za Naš Glas. Tole sta povedala:



Sem Mitja Križman, študiram kemijo. Končal sem tretji letnik. Letos sem prvič na praksi v Drogi, tudi Drogin štipendist sem prvo leto. Prakso sem opravljal v fizikalno-kemijskem laboratoriju. Letošnja praksa mi je ostala v več kot dobrem spominu, saj so me prijazno sprejeli, pa tudi za marsikatero novo izkušnjo se jim lahko zahvalim. Ob takih priložnostih šele spoznaš, koliko znanja moraš še pridobiti,

da se lahko vsakodnevno soočaš z realnimi problemi, ne le s tistimi "šolskimi". Šele tu sem videl, koliko iznajdljivosti potrebujejo in premorejo ljudje, ki tu delajo. Zahtevno, a privlačno delo. Še posebej se zahvaljujem mentorjema Nataši Gladovič iz fizikalno- kemijskega laboratorija in Petru Metliki iz PC Zlato polje za vsestransko pomoč in nasvete.

Mitja KRIŽMAN, štipendist



Sem Vasja Rebec, rojen 3.8.1974 v Kopru, študent 4. letnika kemijskega procesnega inženirstva na Fakulteti za kemijo in kemijsko tehnologijo v Ljubljani (FKKT).

Letos sem že tretje leto na enomesečni praksi v Drogi (toliko časa sem tudi štipendist) in moram priznati, da je vsako leto boljše. V teh treh mesecih sem spoznal organizacijo Droge, spoznal mnogo novih ljudi, si ogledal nekatere proizvodne linije in nenazadnje opravil nekaj zanimivih delovnih nalog.

Rad bi se zahvalil vsem, še posebej pa mentorici Nataši Gladovič. Nataša delo prikaže na zanimiv način, daje ti občutek pomembnosti, vedno je pripravljena pomagati, ima odgovore na večino vprašanj (če jih nima, jih pa poišče) in je izredno potrpežljiva. Na delovni praksi se letos nisem dolgočasil niti trenutek, mislim, da sem se marsičesa naučil in upam, da bo v bodoče tudi tako.

Vaš štipendist: Vasja REBEC

Nataša GLADOVIČ

KULINARIČNI KOTIČEK

SONJINA INDIJSKA ZABAVA

Se še spomnite naše nagradne igre v Kulinarčnem kotičku - Kuhajmo z Drogo? Prosili smo Vas, da nam pošljate Vaše recepte z Droginimi izdelki. Igro smo pripeljali do konca in nagrajenka je Sonja Ulrih, o čemer pa smo Vas že obvestili v prejšnji številki.

Kot vsaka nagradna igra se je tudi naša zaključila s podelitvijo nagrad. Vendar uredniki kotička nismo kar tako, zato smo se pustili povabiti na Sonjine indijske specialitete. No in tako smo se konec julija zbrali pri njej na pravi pravcati pojedini.



Za predjed nam je postregla z dvema omakama (originalno indijskega izvora, vendar z močnim priokusom Sonjinega ustvarjanja). Prva je bila s **kikirikijem**, druga pa z **jabolki**. V omake pa smo namakali po dolgem narezane kumarice. Zadevici sta bili prava popestritev dolgočasnih in uveljavljenih predjedi.

Za glavno jed nam je postregla s dvema curryema. Prvi je bil **indijski**, drugi pa **cejlonski**. Cejlonski je bil še posebno okusen, zato prilagamo recept. Kot prilogo je servirala dve vrsti riža in sicer **limoninega** in **pilau**. Riža sta primerna kot priloga tudi k našim mesnim jedem, zato objavljamo tudi recepta.

Najboljša pa je bila sadna torta **alla Sonja**. Rahla, sočna,



izvrstnega okusa. Obljubljam, da se bomo potrudili in Vam zagotovili še ta recept.

Za pokušino Vam ponujamo dva odlična Sonjina recepta za jedi, ki so nam šle resnično v slast. Pa dober tek!

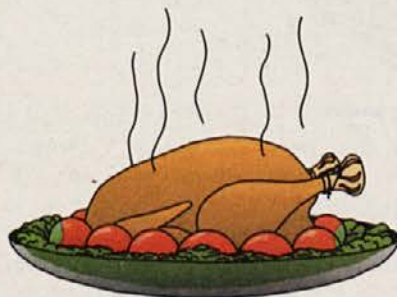
GARAM MARSALA

1 jedilna žlica kardamomovih semen (cele kardamome dobite v Naturi, le luščenje je zamudno!)
5cm **cimetove palčke**
1 čajna žlička **kumine**
1 čajna žlička **klinčkov**
1 čajna žlička **zrn črnega popra**
1/4 **muškarnega oreščka**

Priprava:

Vse sestavine stresite v mlinček za začimbe (lahko tudi mlinček za kavo) ter zmeljite v prah.

Mešanica začimb je odličen dodatek mesnim ter zelenjavnim jedem, vendar jo doziramo zmerno, saj je potrebno le 1/2 - 1 čajne žličke, da obogati okus, v večjih količinah pa izvorni okus prekrije.



KULINARIČNI KOTIČEK

GLAVNE JEDI

INDIJSKI KOKOŠJI CURRY

Za 6 oseb potrebujete:

- 1 kg kokošjega mesa
- 4 žlice olja
- 1 večjo čebulo
- 2 stroka česna ali 1 čajno žličko česna v prahu
- 1cm svežega ingverja ali 1 čajne žličke ingverja v prahu
- 4 jedilne žlice mandljeve moke
- 1 čajno žličko kurkume
- 1 čajno žličko chillija v prahu ali ostre paprike
- 1 jedilno žlici mletega koriandra (cela zrna koriandra zmeljemo v mlinčku za začimbe)
- 3 jedilni žlici kokosove moke + 175 ml mleka
- 100 ml smetane
- 1 1/2 čajne žličke garam marsale
- 3 trdo kuhana jajca
- 2 jedilni žlici nalistanih mandljev ali grobo nasekljanih celih mandljev
- 1 limono
- perteršiljevo vejico za dekoracijo



Priprava:

1. Zrežite piščančje meso na približno 5 cm velike kose. Opražite jih na vročem olju, da rahlo porjavijo ter jih odstranite s ponve.
2. Zelo drobno sesekljajte čebulo, pretlačite česen ter na drobno naribajte sveži ginger, če ga boste uporabili. Najlažje pa je, če vse tri sestavine vržete v Multipractic ter vse skupaj sesekljate.
3. V ponvi, kjer ste predhodno opražili piščančje kose, pražite sesekljano čebulo, česen in ginger. Ko se čebula zmehča, dodajte mandljevo moko, kurkumo, chilli, koriander ter ginger (če niste uporabili sveži ginger). Ob stalnem mešanju pražite čebulo še 2 minuti.
4. Vrnite piščančje meso v ponev ter dobro premešajte s čebulo. Pražite še 2 minuti, nato pa piščanca zalijte s

kozarcem vode. Pokrijte s pokrovko in na zmernem ognju kuhajte približno 25 minut, jed večkrat premešajte ter dolijte še malo vode, če tekočina že skoraj izpari.

5. V kozarec nalijte mleko, vanj pa vsujte kokosovo moko ter pustite stati nekaj minut, da se moka napije mleka. Piščančjim kosom dodajte kokosovo mešanico, smetano, garam marsalo ter na krhle narezana trdo kuhana jajca. Dobro premešajte ter kuhajte še 2 minuti.

6. Kuhano jed prenesite v ogreto posodo, potresite z nalistanimi mandlji ter okrasite z krhli limone ter vejico peteršilja. Ponudite z **dolgozrnatim rižem** ali **Basmati rižem**.

CEYLONSKI KOKOŠJI CURRY

Za štiri osebe potrebujete:

- 2 veliki čebuli
- 3 velike žlice koriandra
- 1.5 velike žlice kumine
- 1 čajno žličko chillija ali ostre paprike
- 1 čajno žličko kurkume
- 1 čajno žličko kadamomovih semen
- 1/2 čajne žličke cimeta v prahu ali 5 cm cimetove palčke
- 2 čajni žlički soli
- 4 stroke česna ali 2 čajni žlički česna v prahu
- 4 jedilne žlice olja
- 1 kg kokošjih prsi ali kosov mesa, zrezanih na cca 5 cm velike kose
- 175 ml vode
- 3 jedilne žlice kokosove moke + 175 ml mleka
- 2 žlici nalistanih mandljev
- sok ene limone
- 1 jedilno žlico svežega sesekljanega peteršilja ali 1 čajno žličko suhega peteršilja

Priprava:

1. Če imate dober mutlipraktik, vrzite vanj 1 čebulo, koriander, kumino, chilli, kurkumo, kardamomova semena, cimet in sol ter vse dobro sesekljajte v gladko zmes. Sicer drobno sesekljajte 1 čebulo, začimbe pa v mlinčku za začimbe zmeljite v aromatični prah ter zmešajte s sesekljano čebulo.
2. Drugo čebulo prav tako dobro sesekljajte ter na olju svetlo prepražite. Dodajte še čebulo, zmešano z začimbami, ter pražite približno 3 minute.
3. Čebuli dodajte piščančje meso ter ob stalnem mešanju pražite približno 5 minut, tako da so piščančji kosi opečeni z vseh strani.
4. Zalijte z vodo ter kokosovo zmesjo, pokrijte ter na zmernem ognju kuhajte približno 25 minut. Odstavite z ognja, prilijte sok ene limone ter premešajte. Potresite z nalistanimi mandlji in sesekljanim peteršiljem ter ponudite s pilau ali limoninim (**dolgozrnatim**) rižem.

(nadaljevanje prihodnjič)

Uredništvo kulinaricnega koticika

POTOPISI

EGIPT - dežela faraonov in podjetnih Arabcev

(nadaljevanje iz prejšnje številke)

Asuan

Asuan je prelepo mesto ob Nilu. Mesto je prava oaza sredi suhe puščave in ravno zato je tako slikovito. Nil je prešerno modre barve, obrečje in otočki so smaragdno zeleni, puščava pa je brezmejno rjava. Trije pasovi se dopolnjujejo v nepopisno lepoto. Nič čudnega, da je tu pogosto bivala znana pisateljica kriminalk Agathe Christie, saj je bila znana po tem, da je rada bivala v neokrnjeni in prelepi naravi (tudi v Bohinju se je večkrat ustavila na dopustu).

V mesto smo sicer prispeli z brzovlakom iz Kaira, ki je bil nabasan do zadnjega kottička. Potovanje je trajalo kar dan in pol, saj je Asuan čisto na jugu Kaira in več kot 1000 km oddaljen od egiptovske metropole.

Sicer pa je Asuan najbolj znan po asuanskem jezu, ki so ga dogradili 1971 l. in je največja hidroelektrarna na svetu z največjim akumulacijskim jezerom (pri gradnji je sodelovala tudi Metalna iz Maribora, napisi na dvigalih so še danes lepo vidni). Dolg je kar 3.600 m, v svoji bazi pa je širok 980 m. Akumulacijsko jezero Nasser je dolgo 550 km in meri 5.000 km² oz. eno četrtnino celotne Slovenije. Vendar jez ni prinesel samo pozitivnih sprememb, veliko starih egipčanskih templjev, kopskih cerkva, pokopališč in drugih zgodovinskih ostankov so morali zaradi jez premestiti na druge lokacije, saj bi jih drugače zalila voda v akumulacijskem jezeru (med drugim so premestili tudi Kalabsha, Philae in Abu Simbel).



Asuan je poznan tudi po številnih drugih znamenitostih iz časa velikih Egipčanov, nekatere med njimi smo tudi obiskali. Najbolj zanimiv je bil obisk templja Kalabsha - templja nilskega boga Mandulisa (pri premestitvi so morali prenesti 16.000 kamnov) iz 5. st. p. n. št., pa ne zaradi templja samega, ampak zaradi dostopa v tempelj in zaradi tega, ker je bil edina znamenitost v Egiptu, ki smo si jo ogledali popolnoma sami - brez ostalih ovc iz turističnih skupin. Tempelj leži na umetnem otoku in za njegov obisk potrebuješ posebno dovoljenje lokalnih oblasti, kajti na otok lahko prideš le iz vojaške baze in moraš najeti lokalne ribiče, da te pripeljejo do tja. Mi dovoljenja seveda nismo imeli, čeprav smo opozorilo prebrali v vodiču. Taksist, ki smo ga nejeli za celodnevno vožnjo, nam je tudi odsvetoval

obisk. Ampak ko smo že bili na asuanskem jezu in ker tempelj ni bil daleč, smo le poskušali srečo. Vojak na vratarnici nas seveda ni spustil brez dovoljenja. Nakar sem se spomnil in rekel: "Tito, Nasser in Nehru" in prišli smo na tempelj.

Po tej zanimivi avanturi smo se odpravili na ogled Philae, templja, posvečenega boginji Isisu in po mojem mnenju najveličasnejšega od vseh templjev, ki sem jih obiskal v Egiptu; ne imenujejo ga zaman biser Zgornjega Egipta. Leži na otoku in je neverjetno veličasten. Sestavljen je iz treh delov; najprej nas očara stebrasto zunanje dvorišče, nato odprto notranje dvorišče in v zadnjem delu sakralni prostori, ki so bili namenjeni le faraonu in najvišjim cerkvenim voditeljem. Sam tempelj so gradili in dograjevali celo večnost, graditi so začeli že za časa 30. dinastije, dokončali pa šele v 2. st. p.n.št. Tudi njegovih 40.000 kamnov so premestili, tokrat sicer ne na novo lokacijo, ampak so otok, na katerem je stal, dvignili za 13 m. Veličastno.

V Asuanu smo si ogledali še številne druge znamenitosti, kot so: nedokončani obelisk, ki še sedaj leži sredi žive skale v kamnolomu, ker so našli določene nepravilnosti v njegovi strukturi in ga niso dokončali; koptski samostan Sv. Simona iz 7. st., kamor smo morali jahati na kamelah, ker se nahaja daleč v puščavi in kjer so menihi spali v kamnitih posteljah; botanični vrt s številnimi palmami, uživali pa smo tudi v vožnji s felukami, jadrnicami še iz egipčanskih časov, ki pa še vedno služijo svojemu namenu.

Večerja smo v pravi egipčanski restavraciji, zato ni napačno, če povem kaj smo sploh jedli. Za predjed smo imeli lepinje s omakami Tahina (sezamova pasta z olivnim oljem in začimbami) ter Babaganu (bhu ?, ne vem iz česa), sledila je juha iz oranžne leče (odlična, kasneje smo jedli samo še to, drugače pa sta poznani še čebulna in paradižnikova juha), za glavno jed je bil golob na žaru (zanič, sploh pa Egipčani in na splošno Arabci niso posebni specialisti za žar, čeprav se večina njihove hrane pripravlja na žaru; vse je vedno zažgano, prav nič sočno in trdo kot kamen), za prilogo pa Bamiyo oz. "lady's fingers", zelenjavo v obliki mezinčkov, ki je bila zelo okusna. Za sladico pa seveda nepozabne in vedno slatne baklave. Drugače pa je egipčanska hrana sila podobna turški, poznajo tako kebab, šiškebab, kofto in sarme (tako kot v Turčiji jih tudi tu pripravljajo iz trtinah listov, v katere zavijejo riž z mesom, postrežejo pa hladne brez omake, le prelite s sokom limone; odlično).

Zaradi same Droge in Barcaffeya pa je potrebno, da predstavim njihovo kavo, ki se mi je še posebej vtisnila v spomin. To je bila beduinska kava. Postregli so jo v skodelicah, ki so bile obrnjene na glavo, kajti v njih je bilo kadilo. Samo kavo pa so prinesli v lončeni bučki z rilčkom, v lesenem podstavku, polnem žerjavice, tako da je bila kava vedno prijetno topla. Kava je bila pripravljena s kardamonom in mogoče še s kakšno začimbo. V samem rilčku je bil še šop trave, ki je preprečeval, da bi kavna usedlina ušla v skodelice. Kava je bila izvrstna, okusi kave, kadila, začimb in trave so se med seboj izvrstno dopolnjevali, poleg tega pa je bilo pitje kave še posebno zanimiv obred.

Aljaž PODLOGAR
(nadaljevanje prihodnjič)

DROGA OPEN

MED DVEMA LOPARJEMA



Kljub neprijaznemu datumu - bil je trinajsti! - se je tisto lepo septembrsko soboto v strunjanski Salineri zbralo kar 23 bojaželjnih vitezov, oboroženih z loparji. Med njimi je bilo tudi 4,35% predstavnic nežnega spola (oziroma, natančneje povedano, ena sama samcata dama: gospa Alenka Kolarič, katero je huda moška konkurenca pustila popolnoma hladno).

Igra je bila lepa in poštena; tako zelo poštena, da sploh niso potrebovali sodnika. Dami in gospodom je zadostoval zgolj »gentlemen agreement«, ki na športnih poljih običajno stimulira poštenost (nekoliko tudi zaradi budnih oči občinstva), pri poslovnih zadevah pa se ga je bolje ogniti.

Zmago so si »priloparili« gospodje Aleksander Sušelj (1. mesto), Marjan Fišer (2. mesto) in Franc Košir (3. mesto).

Ker so občinstvo sestavljale pretežno družine nastopajočih, je podelitvi pokalov sledil piknik v domačem vzdušju (nimamo podatkov o tem, če so zmagovalci pili vino iz pokalov).

Sonja POŽAR



POČITNIKOVANJE

VABLJENI V TOPLICE DOBRNA

V lanskem poletju smo pričeli z izmenjavo počitniških možnosti s toplicami DOBRNA.

Izmenjava je že takrat stekla zelo uspešno v zadovoljstvo obeh partnerjev. V letošnji poletni sezoni je kar devetnajst naših sodelavcev s svojimi družinskimi člani preživelo delček dopusta v DOBRNI. Iz DOBRNE pa je v naših apartmajih letovalo enaindvajset njihovih delavcev.

Izmenjave pa še ni konec, saj so se nekateri naši sodelavci odločili za obisk toplic v jesenskem času. Nimamo dosti podatkov, kako so se Dobrnčani počutili na morju in na Bovškem, predvidevamo pa, da bi za hujše pomanjkljivosti hitro

slišali. Naši sodelavci pa prihajajo iz DOBRNE navdušeni. Še nobene pripombe ni bilo slišati. "Voda prijetna, ljudje prijazni, hrana obilna in okusna, okolje toplic prekrasno, stoletni drevedored kostonjev, trim steze ..."

MAGDA CETIN - ZLATO POLJE:

Super je v Dobrni! Nobene pripombe nimam. Vse je zelo kvalitetno. Zdravniške storitve so sicer zmerno drage, če nimate napotnice svojega zdravnika. Bila sem tudi drugje v toplicah, DOBRNA pa mi ostaja v najlepšem spominu.

JOSIP KRALJEVIĆ - ZAČIMBA:

Zelo dobra sprememba. Blizu morja živimo, v hribe smo že šli na dopust, letos pa toplice v DOBRNI. Zelo zanimiv in lep, pa upajmo, tudi koristen dopust.

ANTONIJA ŠTURM - ARGO:

Je super, v DOBRNI!, ni za povedat, kako zelo so tam prijazni ljudje. Naredili so mi tudi uslugo, ki jim je ne bom nikoli pozabila. Narava in okolje toplic so prekrasni. Hrana se mi je zdela nekoliko slabša, pa sem to povedala, in so s posluhom sprejeli pripombo. Takoj bi šla nazaj v DOBRNO.

Dragica MEKIŠ



DOBRNA - po okoliških hribih so označene planinske poti, primerne domala za vsako nogo!

LJUDSKA MODROST O VREMENU

SEPTEMBER - KIMAVEC

V kimavcu poljedelec in sadjar že približno veta, kakšen bo pridelek. V tem času ni vremenskih presenečenj, kvečjemu se poletje zelo zavleče (babje leto) ali pa je jesenski hlad zgodnejši kot ponavadi. Prijeten, miren mesec je to, vremenski pregovori v glavnem napovedujejo pozno jesen in zimo, pa celo pomlad.

- Če se zgodaj selijo ptiči, huda bo zima o božiči.
- Kakršen kimavec, takšen sušec (marec).
- Kakršno bo vreme na sv. Ilijo kazalo (1. september), takšno bo še ves mesec ostalo.
- Kdor po mali maši (8. september) travo kosi, ta jo za pečjo suši.

- Če na Miholovo (29. september) dežuje, bo mila zima.
- Sv. Mihael jasen - boj se hude zime.
- Če na sv. Mihaela grmi, veliko viharjev pozimi buči.
- Ako na sv. Mavricija (22. september) sonce sije, pozimi huda sapa brije.

Sonja POŽAR

KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda, strinjam se, da Droga pošilja svoje zaposlene na tečaje tujih jezikov. Tako se izognemo možnostim, da bi prihajalo do napak pri razumevanju dopisov in dokumentov iz tujine. Čudim pa se, da se nihče ne domisli tečaja slovenskega jezika - vsaj za tiste, ki imajo opravka z važnimi dokumenti, dopisi in pošto nasploh. Tudi napake v slovenščini lahko vodijo v nejasnost, dvoumnost in napačno tolmačenje vsebine dokumenta. Ali je dala REFA kakšno pripombo v tej zvezi? Kaj pa pravi služba za kakovost?

Slavoljub

REFA je pripominjala samo tisto, kar je smela. Služba za kakovost ni predvidela preizkusa znanja slovenščine. Sploh pa sta ravno dvoumnost in nejasnost tisti, ki mnogim rešujeta kožo.

Draga Kunigunda, za razliko od drugih je moj šef super: niti malo ni živčen, do vseh je prijazen, nepristranski in zelo previden do hvalisavcev in špecarjev. Predvsem pa točno ve, kaj kdo dela. Ali ugameš, kdo je to?

Srečnež

Ne ugamem, kdo je tvoj šef, vem pa, kdo si ti: eden tistih redkih, ki iz

kakršnega koli vzroka še niso bili na dopustu in imajo od utrujenosti že halucinacije!

Draga Kunigunda, želel sem vzeti dva tedna dopusta (kar je najmanj, da si človek kolikor toliko odpočije), pa mi je šef odobril samo enega, češ da me nima kdo nadomeščati. Slišal sem, da v Drogi nisem osamljen primer. Kako se to ujema s trditvami, da je ponekod še vedno nekaj tehnoloških viškov? In kaj je s kakovostjo dela, če je delavec nespočit?

Črno živinče

Naj ti odgovori REFA!

Draga Kunigunda, moj sin namerava študirati glasbo. Zanima me, če je kaj upanja, da bi dobil Drogino štipendijo - glede na to, da njegov študij nima nič skupnega z agroživilstvom.

Skrbni očka

Seveda jo bo dobil! Pri nas vendar že od nekdanj cenimo take, ki ga svirajo!

Draga Kunigunda, po nalogu šefa nadomeščam odsotnega sodelavca. Delo mi ne gre od rok, ker ga slabo poznam in torej ne obvladam. Zelo se bojim, da bo prišlo do hudih

napak; zanima me, kaj me lahko doleti v tem primeru.

Živčen


Kar mirno kri, nič te ne bo doletelo! Kriv bo šef, to pa pomeni, da ne bo ne preiskave ne posledic!

Draga Kunigunda, sem poslovnež in me zanima, kakšne barve in kroje predpisuje letošnja jesenska moda managerjem in drugim osebam iz poslovnega sveta. Ali že imaš kakšen podatek?

Mobi Manšeta

Nimam ga, ker po dopustih še ni bilo nobenega seminarja na to temo. Vem pa za novost v delavski garderobi: dodatna luknja na pasu...



 <p>DROGA PORTOROŽ</p> <p>NAGRADNA KRIŽANKA ŠT. 9</p>	<p>Sestavljeni: POSODA M. BOBROVIČ, ČARBO LORE, ŠKOFIČIČ, NOSTI, IVAN BOVANO, ZANJAJA, IZBABA TOPIC</p>	<p>KRČEK EDVARD</p>	<p>AFRIŠI, VIJAK V NAB. MOLE NUJAH DMUČI</p>	<p>ENOTA ZA TRLOST MAGNAT- NEBA PROJA</p>	<p>KONTAKT, SPOJ</p>	<p>ANGLIŠKA ZGANA PIJAZA IZ VINA, KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					
	<p>ALLEGESKA PISAVA) KONJAKU (MAŠA) PISAVA) POLPADNIK LAMAIZMA</p>	<p>PLANOTA NA NOTRANI, SREMI</p>	<p>IZJESKA TRAVNA ZELICA ZA KOMPOTČE</p>	<p>JAPONSKA SANGARKA KAVABATA TEJG (ZUBIČ)</p>	<p>DANEU IVO</p>	<p>DAVINO LJUDSTVO V ITALIJI</p>	<p>DEVEI- NATISTA GRŠKA ČRKA</p>	<p>HAZARDNA IGRA</p>	<p>ZOVISANA PLEZADY ZA GLEBA- LIBCU</p>	<p>ZELIPRAVA SEJANJE MOKE</p>					

IZID ŽREBANJA KRIŽANKE ŠT. 7-8
 Število prispelih rešenih križank je bilo 50. Tričlanska komisijo so sestavljale: Ingrid Grizoni, Mateja Beržan in Majda Vlačič.
 Srečni dobitniki: 1. nagrada - KOMPAS PORTOROŽ, vozovnica za Benetke s katamaranom Prince of Venice prejme DANICA SAMAC, PC Argo; 2. nagrada - ADRIATIC SAFARI, PORTOROŽA, VOZNAJ Z BARKO Laho za 2 osebi za Trst prejme KSENJA PETAROS, Piran; 3. nagrada - ADRIATIC SAFARI, PORTOROŽ, nočna voznja z barko Laho za 2 osebi prejme LOJZKA ŠAJINA, Lucija.
 Nagrajencem čestitamo!

Rešitve objavljene križanke pričakujemo do petka, 11. oktobra, na naslov: Droga Portorož, Marketing, Obala 27.
 Reševalce naprošamo, da na kuverto pripišejo "Za nagradno križanko št. 9".
REŠITEV KRIŽANKE ŠTEVILKA 7-8
VDORAVNO:
 MATJAZ, ARIANA, SANDAL, EG, RAE, DROGA, PEK, ALPE, PETERKA, SKAT, STEROL, STANE, INA, GABER, JR, HOMER, EMO, OL, LAVRENCIJ, ZOB, MET, ORNE, AGO, MR, EMESA, DIADEM, MUN, SKANE, BIVOL, KOLESAR, ONIČ, SOSTRO, DANA
GESLO KRIŽANKE: DROGA - PROGRAM MAESTRO