

Sprehod po Ljubljani



Ko ura odbije dve pohitimo iz službe domov. Ulice se napolnijo, nemalokrat na pločnikih zmanjka prostora. Še zlasti na Miklošičevi, ki je glavna dohodna pot na ljubljansko avtobusno in železniško postajo.



Avtobusi medkrajevnega prometa dobesedno zavzemajo ulice okoli avtobusne postaje. Prihode in odhode bi verjetno lahko šteli s sekundami. Skrajni čas je, da dobimo nekoliko modernejšo avtobusno postajo.



Kaj medkrajevni avtobusi, zelenci so ti, ki jih imamo najbolj v žolodcu. Pa jih sploh ni tako malo, le precej nestrpni smo in prepričani, da mora tisti trenutek, ko pridemo na avtobusno postajo pripeljati ravno pravi avtobus in to celo prazen.



Nekateri imajo pač srečo in se jim ni treba drenjati po pločnikih in cestah. Za šefa bo šofer ustavil tudi na prehodu za pešce!



Res je, da se nam tudi vsem ne mudi ne vem kako. Marsikdo se ustavi pred izložbo, pogleda to ali ono, se odloči za nakup. Tudi gostilne so polne, okrepčevalnice, prav tako. Skratka, vsem se nam ne mudi. In tako je tudi prav. Sicer ne bi zmanjkovalo le zelencev, ampak tudi vseh drugih prevoznih sredstev. Ob treh popoldne pa je spet vse normalno.

zakaj tako?

Prehodi za pešce

Od časa do časa se v središču Ljubljane pojavijo možje z barvami in čopiči ter kar se da hitro premažejo obledeli prehod za pešce, avtobusno postajo ali sredinsko črto. In nato ponovno izginejo. Je to pojavljanje načrtno ali slučajno, ne vem, dejstvo pa je, da je večina prehodov za pešce še vedno zelo obledelih, bolje rečeno, nevidnih. Zanima me, kdaj bodo vsi ljubljanski prehodi, ki so, kot vemo, zelo važni za naš varni cestni vsakdan, spet barvno obnovljeni.

Pa še to, zakaj ti možje ne delajo z nekoliko bolj obstojnimi barvami ali plastiko, kot to delajo drugod po svetu?

Z. B. Ljubljana

Ti možje, ki barvajo prehode, so delavci tozda Komunalnega podjetja – Javne razsvetljave. Da bi lahko dobili odgovor na vprašanja, smo poklicali tovariša Huča, ki je zadolžen za barvanje talnih obeležb v Ljubljani. Pojasnil nam je, da imajo izdelan načrt obnove talnih obeležb. Najprej nanovo obarvajo okoliščol, vpadnice in ožji mestni okoliš. Tak je vsaj približni vrstni red.

Na morejo pa barvati vsak dan. Izpolnjenih mora biti nekaj objektivnih pogojev. Temperatura mora biti nad ničlo, cesta ne sme biti mokra. Poleg tega podnevi ne morejo obnavljati obeležb ob ponedeljkih, sredo in petkih. Preprosto zaradi prometa, saj bi nastale dolge kolone vozil. Na razpolago so torej le postni dnevi, sobote, nedelje in seveda noči. Ponoči so še dodatne težave, saj so vozniki izredno nestrpni do delavcev, ki barvajo talne oznake.

Zakaj ne delajo z bolj obstojnimi barvami ali plastiko? Oboje je zelo drago in vezano na uvoz. Ima pa še nekaj slabih strani. Ljubljanski prometni režim je še daleč od tega, da bi ga lahko označili kot stalnega. Brisanje obstojnih oznak pa je zelo tvegana zadevščina. Plastika v velikih temperaturnih razlikah poka in se kruši, obnoviti je ni mogoče. Dosedanje izkušnje pa so pokazale, da nemalokrat enostavno zaplava, in potem označbe kažejo čisto v drugo smer, kot so prvotno.

Uredništvo

KRITIČNO

Se bomo utopili v čikih

Če odvržeš papir ali kak drug odpadke, te še kdo mimoidočih na ulici karajoče prebode z očmi. Če pa odvržeš čik, nikomur ni mar, kakor da je to nekaj povsem normalnega. Je res normalno ali pa smo do tega pojavi postali že tako brezbržni, da nam je to normalno, če so naše ulice, zlasti pa avtobusna postajališča, pravi pepelniki? A brezbržnost je tisto, nad čemer bi se morali zamisliti. Dokler se kdo še hučuje in rovari proti kadilcem, so kadilci od časa do časa še obzirni, ko pa nikogar več nič ne briga, se čutijo gospodarji. Naj kadijo, če je to njihova navada, a pri tem bi se morali zavedati, da njihova svoboda sega do svobode drugega, denimo, do svobode nekadilca, ki želi dihati nezadimljen zrak in ga motijo čiki, po katerih gazi dan na dan po mestu, po hodnikih, po uradih.

Povsod po svetu so kadilci, a njihova svoboda je različna. Za primer vzemimo Leningrad, kjer tudi na avtobusnem postajališču ne boste našli čika na tleh. Če ga boste odvrgli tako, kot ste navajeni doma, se vam utegne zgoditi, da vas bo domačin prijateljsko potrepjal po ramenu z opozorilom, da čiki ne sodijo na tla, temveč v koš za smeti. Ponekod, v pobratenem mestu Wiesbadnu in v Sovjetski zvezi, so načrtovalci koškom za smeti dodali še poličko za ugašanje cigaret. Ali jih ne bi bilo vredno posnemati? Koški najbrž ne bi bili bistveno dražji, zato pa bi prispevali k bistveno lepši sliki našega mesta.

A. P. Adamič

POGOVOR Z MOJSTROM PEKE IVANOM CRNČECEM

Kje je skrivnost kifljev

Ni ga v naši občini, ki ne bi poznal slastnih kifljev in žemelj iz Maximarketa, saj so police v mali kletni stojnici samopostrežne trgovine le redko polne in blagajničarka redko brez vrste. Pecivo gre za med, saj v Ljubljani ni pekarn, ki bi ga pekla večkrat dnevno in ga še toplega tudi prodajala. O tem smo se pogovarjali z vodjo pekarn, Ivanom Crnčecem, in to v sami pekarni Maximarketa.

– Kolikokrat na dan pripravljate vaše znane kiflje in žemlje?

»Pečemo jih trikrat na dan: ob petih zjutraj, okrog desetih in okrog dvanajstih. Tri peke dajo okrog 22.000 kosov peciva in od te vsote ga kar polovico sproti prodamo v naši hiši.«, je odgovoril naš sobesednik in dodal, da so pecivo včasih vozili od Žita in ga prodali komaj 2000 kosov.

– Ljudje vas hvalijo in hkrati se sprašujejo, zakaj tudi drugi peki ne pečejo tako slastnih reči, mi pa bi vas vprašali, v čem je skrivnost te dobrote?

»Osnovni recept za peko peciva je v bistvu povsod enak, prav tako moka, razlika je le v načinu samega dela oziroma v trudu za čim boljši izdelek.«

– Ali pecivu dodajate kake posebne dodatke?

»Nikakršnih dodatkov!« nas je zavrnil Ivan Crnčec, »gre za strogo nadzorovano tehnologijo, se pravi, gre za pravilno vzhajanje testa, za pravilno trdoto testa, gnetenje, vlago v peči... v tem je vsa skrivnost,« se je zasmel mojster in pokazal na svoje sodelavce, ki so skrbno pripravljali nove dobrote.

– Rekli ste, da pečete iz enake moke kot ostale pekarn, vendar je znano, da smo z lansko žetvijo imeli izredno smolo, saj smo želi v dežju, s čimer smo povzročili, da so zrna kalila že na njivi. Posledica je moka slabše kvalitete, saj se tudi gospodinje pritožujejo, da se jim testo paca, da je težko speči dobro pecivo; potrošniki pa tožijo, da se pozna tudi na kruhu. Še več, tržna inšpekcija je ugotovila, da zares jemo mnogo slabši kruh kot druga leta in to na račun slabše moke. Kaj rečete k temu?

»Ne rečem, da je kaka pošiljka moke slabša od običajne, vendar trdim, da je tehnologija peke treba prilagoditi moki in slabša kakovost moke se tako lahko precej prikri-

je. Mi vsako novo pošiljko najprej prizkusimo, potem pa določimo tehnologijo. Drugje imajo za to laboratorije, mi to počenjamo klasično in doslej, moramo potrkati na les, še nismo imeli težav z moko. Lahko, da smo imeli srečo in dobili moko iz tistega dela letine, ki je dež ni preveč prizadel. Vseeno pa moram reči, da je pri kakovosti kruha prizadevnost pekov velikega pomena,« je razložil mojster, ki že dolga leta dela po pekarnah in ima obrt v malem prstu,



kar požlahti še z veseljem, s katerim opravlja svoj poklic.

V Maximarketu pečijo tudi kruh: 800 kilogramov na dan in tudi ta gre skoraj sproti v mreže kupcev, saj tudi šteje za enega od boljših kruhov v Ljubljani. V glavnem ga pečijo za lastno trgovino in restavracijo, ker imajo premajhno zmogljivost peči, da bi ga pekli še za druge. Po mojstrovih besedah bi ga zlahka prodali trikrat toliko, kot ga napečejo sedaj. Naj izdamo še to, da je kruh v Maximarketu najbolj svež okrog devetih zjutraj: takrat pride neposredno iz peči na prodajne police.

– Za konec še vprašanje: kakšen kruh jeste v vaši družini?

»Čez teden ga žena kupuje v najbližji trgovini, ob sobotah pa prinašam kruh iz naše pekarn, ker ostane dalj časa svež kot drugi kruhi,« je povedal in dodal, da na način kovačeva kobila le ni čisto bosa.

Za bralce pa še tole: V Maximarketu obljublajo, da nam bodo pekli tudi znan pleteni slovenski kruh, kar moramo iz srca pozdraviti. To kaže, da se tudi peki znajo potruditi, če hočejo.

A. Adamič

DOGOVORI

Gradišča 10, p. p. 191 – Telefon: 28-257 in 28-258
– Izhaja štiriinšestdeset dni – naklada 16.500 izvodov

Izdajateljski svet:

Lojze Cepuš – predsednik, člani: Jana Taškar, Dane Robida, Ivo Bogataj, Pavle Pensa, Karel Destovnik, Franc Boštjančič, Ida Rebolj, Dušan Trotovšek

UREJA UREDNIŠKI ODBOR:

Zvone Kržičnik (glavni urednik), Mišo Javornik (odgovorni urednik), Sonja Seljak (sekretar uredništva), Matija Čož (tehnični urednik), Artur Borjane, Bogdan Pogačnik

Rokopisov ne vračamo.

Tisk: CGP »Delo« Ljuzarjeva 1