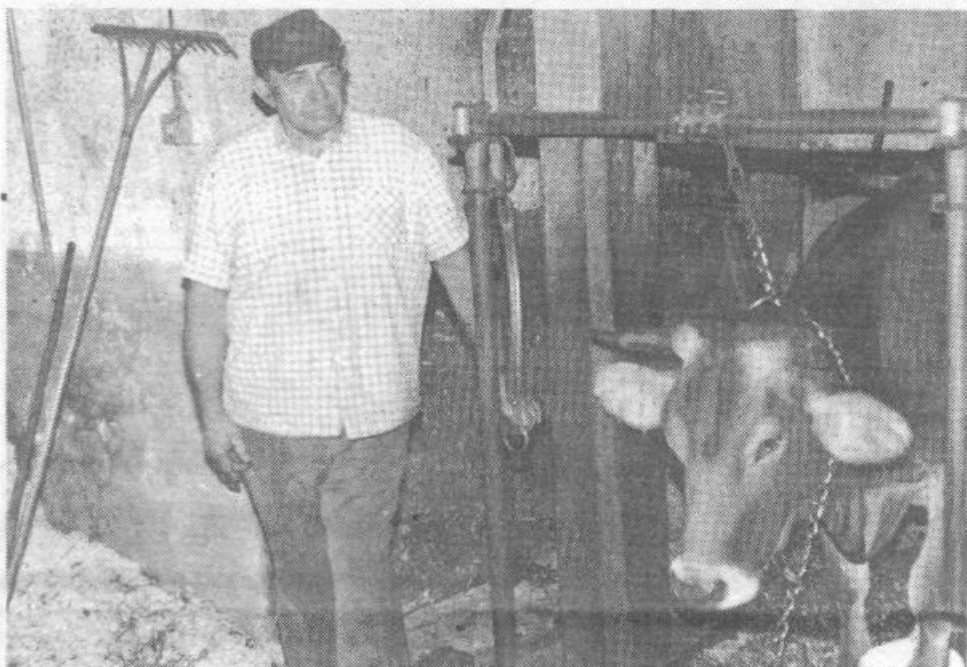


Obrtna zbornica poslej

Zakon o javnih družbah je s svojo veljavnostjo od 10. julija temeljito spremenil oblikovanost v obrtništvu in podjetništvu. Ker so se z dnem njegove uveljavitve pojavljale različne nejasnosti ter različna tolmačenja, je Obrtna zbornica Ljubljana Vič-Rudnik povabila 13. oktobra v goste predstavnika Obrtne zbornice Slovenije Pavla Sedovnika. Ta je številnim zainteresiranim podrobno in razumljivo razložil obliko ter njihove temeljne in posebne značilnosti ter pojem in vsebino samostojnega podjetnika. Predvsem pa je opredelil, kdaj in kje nastopa obrtna organiziranost. Ni pozabil tudi navesti pomena konkurenčne klavzule v razmerju med samostojnim podjetnikom in njegovim delavcem. Za samostojnega podjetnika je značilno, da ima lahko (administrativni) sedež samo na enem mestu v Sloveniji, kjer pa opravlja dejavnosti pa so tako imenovane podružnice in teh je lahko neomejeno število. Dosedanje izjemno številne družbe z omejeno odgovornostjo (d.o.o.) bodo morale izvesti dokapitalizacijo do 31. maja 1994. leta. Takrat bodo morale imeti naj-

manj 1,5 milijona tolarjev osnovnega kapitala. Od 10. julija ni več mogoče prijaviti obrti, ampak se je mogoče opredeliti le za eno od oblik, ki je določena v zakonu o javnih družbah. Vse prijavne in pravne zadeve pa odslej opravljajo odvetniki oziroma notarji. Po tem zakonu obrt ni več status ali oblika delovanja, ampak bo njeno pomembnost določil obrtni zakon. Ta naj bi opredelil, s katerimi elementi bodo izvajalci določenih del zaslužili naziv obrtnik in s tem neogovali dobro ime, ki je po vsem svetu povezano z nazivom obrtnik.

Tega dne se je sestal tudi izvršilni odbor zbornice. Poklonil se je spominu na dolgoletnega sekretarja Branka Pečana. Spregovorili so o zahtevah trgovskega zakona do opravljalcev tega posla, o strokovnem izobraževanju (tuji jeziki, knjigovodstvo, računalništvo, lesarji, itn.), ki ga bodo v naslednjih mesecih organizirano ponudili svojim članom, o poteku celjskega obrtnega sejma ter o sredstvih, ki jih nudi sklad za razvoj drobnega gospodarstva naše občine.



Za vzrejo prvovrstne živine je potrebno veliko truda

PRI REJCU PLEMENSKE ŽIVINE JOŽETU AHČINU

Za dobro življenje je treba kar nekaj žuljev

Uspešen živinorejec je pravi mojster. Do obisti mora poznati svojo živino, kajti toliko kot bo vložil vanjo, bo iztržil od nje, saj narave ni moč ogoljufati.

Jože Ahčin, Stoparjev Jože iz Velikih Lašč, je rejec od nog do glave. V hlevu ima resda »le« 16 glav živine, zato pa njegove krave prejemajo laskava priznanja na razstavah plemenske živine, kjerkoli se le pojavijo. Na nedavni živinorejski razstavi v domačih Velikih Laščah je njegova telica Senta prejela tretjo nagrado, Jože pa hrani tudi diplomu s 6. evropske konference rejcev rjavega goveda in celo diplomu za živinorejske razstave iz davnega leta 1932. To diplomu mu je izdelal sam mojster Maksim Gaspari.

»Kmetujem že odkar sem na svetu. Toda letos nam jo je spet pošteno zagodla suša, tako da bom moral pol živine dati ven. Ni bilo ne otave in ne vnuke, tudi krmne

pese je bilo pol manj kot prejšnja leta. Da bi kupoval otavo, se ne izplača, ker je predraga. Podpisali so, koliko imam zmanjšan pridelek, toda do zdaj nisem prejel še nobenega sporočila, kaj bo z odškodnino. Lani smo dobili po znižani ceni precej koruze, tako da sem obdržal stalež živine, letos pa bo veliko škode,« pravi 66-letni Jože Ahčin, ki mu doma na kmetiji med drugim ponagajajo tudi žena Ana, sin Franci in njegova žena Mirjam. Pred dobrimi dvajsetimi leti si je Stoparjev Jože zgradil nov, večji hlev, ki mu omogoča sodobnejše živinorejstvo. Vendar pa pravi, da če bi sedel in začel računati, bi ga minilo kmetovati.

»Tukaj ni računice. Pri večjem številu goveda se rineš nekako, pri manjšem pa ne. Manjše kmetije danes le zvitarijo. Vse preveč je posrednikov, tako da proizvajalec in kupec vselej potegneta najkrajšo.«

BRANKO VRHOVEC

Kdaj zakonodaja za kmetije odprtih vrat?

Prav o tem je tekla živahna razprava na posvetu, ki sta ga 15. oktobra organizirala občinski sekretariat za gospodarstvo in Turistična zveza Slovenije. Udeležilo se ga je preko petdeset turističnih delavcev in predstavnikov številnih občin iz doma in Slovenije ter predstavniki republiških ministrstev.

Kmetija odprtih vrat je nižja oblika izletniškega kmečkega turizma na kmetijsko in turistično urejeni kmetiji, kjer so kmetije zato usposobljeni. Delovni čas ni opredeljen, prilagojen je obiskovalcem in možnostim kmeta. Pri tem kmet ne zaposluje dodatne delovne sile, popotniku nudi le doma pridelano hrano in pijačo.

In komu je namenjena! Tako izletnikom, ki svoj prosti čas izkoriščajo za krajše in daljše izlete in sprehode v naravo, za hojo po označenih ravninskih in hribovskih poteh, smučarjem, lovcem, ribičem, gobarjem, skratka vsem, ki si želijo ob krajšem počitku tudi okrepčati ali po domače povedano »privezati dušo«. Izletnik ali popotnik se namreč želi ustaviti ob sami izletniški poti, popiti in pojedti nekaj domačega, pristnega in ob tem uživati v domačnosti in neokrnjeni naravi.

Želja po odpiranju kmetij odprtih vrat je v različnih predelih Slovenije kar precej (v naši, viškogradski občini je trenutno vloženi dvanajst zahtev), vendar zaradi nedorečene zakonodaje le-tim ni mogoče ugoditi. Trenutno se uporablja tista za gostinsko dejavnost, ki pa je prezahtevna tako glede sanitarnih kot tehničnih pogojev, pogojev za klanje živine, neustrezna je davčna zakono-

daja, skratka to obliko je po obstoječi zakonodaji težko kam uvrstiti. Soglasna je bila zatorej ugotovitev, da se kmetije odprtih vrat skupaj z domačo obrtjo opredeli kot **dopolnilno dejavnost v kmetijstvu in jo zakonsko uredi**. Pri tem pa je nujno potrebno predpisati najosnovnejše sanitarne in higienske pogoje, sicer pa pustiti kar največ možnosti za samoiniciativnost in morda tudi za oživiljanje že nekoliko pozabljenih navad naših kmetov, ki so v preteklosti že nudili gostoljubje naključnim potnikom. Vsekakor bi to dejavnost kazalo povezati tudi s sezonsko prodajo kmečkih pridelkov kot je to običaj v sosednji Avstriji. Ni pa nujno, da bi slo v primerih kmetij odprtih vrat samo za dejavnost kmetij, ki ležijo ob samotnih poteh. Te kmetije bodo imele svoj razpoznavni znak, njihov seznam pa bi veljalo objaviti v turističnih publikacijah ter ob kaziputih ob sprehajalnih poteh.

Interesa kmeta, ki bo s to turistično ponudbo dopolnil svojo osnovno dejavnost in morda kasneje na podlagi izkušenj razvil tudi turistično kmetijo ter interese izletnika ali naključnega popotnika, ki si bo lahko na kmetiji odprtih vrat »privezal dušo« in v domačem vzdušju prijetno pokramljal, sta tako živo prisotna in neposredno zahtevata uresničitev, še pred tem pa nujno zakonsko opredelitev, kar bi lahko bila že tema razprav ob programu uresničevanja kmetijskega programa v naslednjem letu in seveda pri oblikovanju strategije razvoja turizma v Sloveniji.

KMETIJSKI NASVETI

Življenje z vinom

Že od mitoloških časov, najprej v Mali Aziji, potem pa v Egiptu (okoli leta 5000 pred našim štetjem), je vino človekov spremljevalec. Lastnost vina, da človeka razveseli, razvedri in mu podari dar govornišva, je v ljudeh naredila mit, da so ga proglasili za pijačo bogov.

O nobenem drugem naravnem daru ni bilo napisanih toliko pesmi (že v antiki Homer in Horacij), od in hvalosplovov. Vendar je znanost šele v 19. stoletju, z delom »Študja o vinu«, ki jo je napisal Louis Pasteur, vstopila v tehnologijo pridelovanja vina. Pasteur je prvi opozoril na pomembnost vina kot »najvažnejše in najboljše« pijače. Njegovi ideji so sledili tudi ostali učenjaki in pripomogli h boljsem poznavanju lastnosti, ki jih ima vino na človeški organizem.

Danes lahko upravičeno trdimo, da je vino pijača, ki jo pijemo po celem svetu. Pijejo ga tudi v deželah, kjer ga včasih niso pili ali pa le simbolično (Skandinavija, Japonska, Avstralija, Amerika). Za največje pivce veljajo prebivalci Francije, Španije, Portugalske in Grčije, kjer popijejo od 50–90 litrov vina na prebivalca. Vino ni le raztopina vode in alkohola, ampak tudi produkt grozdja tudi nosilec sestavin, ki mu dajejo popolno kvaliteto, na katero, poleg kemijske sestave, vplivajo tudi sorta posebnost grozdja, kakovost tal, način vzgoje in podnebje vinogradov. Glavna sestavina je alkohol (od 9–13 volumskih procentov), ki ga ob prihodu v želodec absorbirata stena želodca. Tako absorbiran alkohol prehaja v kri, ki ga prenese do telesnih tkiv, kjer se resorbira in tvori vodo in ogljikov dioksid (CO₂) ter sprošča toploto. Pri prekomernem pitju vina se stvori višek alkohola, ki se ne more resorbirati in ostaja v krvi in urini. Z naraščanjem alkohola se segrevajo prebavni organi in človek dobi občutek ugodne evforije, ki z nadaljnjim pitjem vse bolj narašča. S poskusi so dokazali, da lahko človek, brez škodljivih posledic, zaužije 1 dl vina na 10 kg telesne teže (obrok vina mora biti porazdeljen prek celega dneva in ne naenkrat). Če vino mešamo z vodo ali mineralnimi pijačami, ga lahko, zaradi počasnejšega prodiranja v kri, spijemo več.

Pretirano pitje vina lahko poškoduje sluznico prebavnega trakta, jeter, dvanajsternika in živčnega sistema. Zmernost pitja vina, porazdeljeno preko celega dneva, pa koristi organizmu. Pri oksidaciji alkohola v krvi se sprosti 7 kalorij.

Zato lahko vino delno nadomesti hrano, ker organizmu služi kot vir toplote, vendar je alkohol nepopolna hrana, ker je brez prebave spremenjen v kalorije, ki jih organizem hitro pretvori v energijo in se ne spremenijo v maščobno rezervno organizma. Liter vina, z 11 maligani, ima prehrabno vrednost 770 kalorij, kar je toliko kot jih ma 5 jajc ali 30 dag svinjskega kotleta.

Za človekov organizem je najpomembnejša vinska kislina, ki spodbuja delo želodca, pankreasa in žolča ter zvišuje kislost želodca in izločanje želodčnih sokov. Zanimivo je, da je kislost vina najbližja kislosti želodčnega soka (sok – 2–2,5, pH, vino 2–3 pH), zato se pitje vina priporoča ljudem, ki imajo premalo želodčne kisline. Vino ima antiseptične in baktericidne lastnosti, saj so poskusi pokazali, da so se bacili tifusa in tuberkuloze, ki so jih dodali v vino, uničili v dveh urah. Vino – kot zdravilo – so uporabljali tudi pri epidemijah tifusa in za steriliziranje vode. Poleg tega dá liter vina organizmu 3–4 grame zelo koristnih mineralnih snovi, ostale sestavine vina: tanin, glicerol, vinske soli (tartarati) pa lajšajo delo črevesja in izločanje žolča. Vino je tudi pomemben vir vitaminov, posebej tistih iz skupine B, C in P. Vsakodnevno, zmerno pitje vina, krepi organizem, ki dobi vso dobroto in moč, ki jo imata tudi tla in sonce nad vinogradom, zato je že stari rimski pesnik Plinij v delu »naturalis historia«, pred 19 stoletji zapisal: za telo človeka, ni nič bolj koristnega, kot moč vina in nič bolj škodljivega, če to moč pretirano izkoriščamo.

ZLATKO KRASIČ

Nekaj ekonomike pri prehrani goveje živine!

Kmet se večkrat vpraša, kakšno krmo naj dokupim, da bom ob čim manjših vlaganjih dosegel boljše rejske rezultate. Pravi odgovor je lahko le izmerjen in uravnotežen krmini obrok za posamezne kategorije živali. Ker pa kmetje to metodo premalo uporabljajo, si ogledimo nekaj razmerij pri najpogostejše dokupovani krmi.

	ŠE g/kg	PSB g/kg	cena/kg SIT	cena/lg ŠE	cena/lg PSB	vsota SIT
ječmen	700	78	17,5	0,025	0,224	0,25
sojine trop.	720	400	36,8	0,051	0,092	0,14
koruza zrnje	800	75	20,0	0,025	0,266	0,29

Ob teh cenah (v KZ za člane) in povprečni hranilni vrednosti te krme ugotovimo:

- **energetska vrednost krme (ŠE) je v sojinih trop. najdražja**
V prehrani živine, kjer je v obroku koruzna silaža, dobimo že v koruzni silaži dovolj ŠE, zato nam te ni potrebno dokupovati.
- **prebavljive surove beljakovine (PSB) so najcenejše v sojinih tropinah**
V prehrani živine, kjer je v obroku koruzna silaža, nam za izravnano obrok primanjkujejo predvsem PSB, zato se odločimo za dokup tiste krme, kjer so PSB najcenejše.
- V prehrani živine, kjer ne krmimo koruzne silaže, imamo potrebo, tako po ŠE in PSB, zato je poleg koruze v zrnju, ki je dobra za uravnoteženje obroka pomembnejši in cenejši ječmen.

KMETIJSKA SVETOVALNA SLUŽBA
ING. AGR. ANTON ZAVODNIK



ZADRUŽNA
HRANILNO
KREDITNA SLUŽBA
LJUBLJANA

IŽANSKA 303 LJUBLJANA
TELEFON 127-26-89

Obveščamo občane, da poleg blagajniških poslov in plačilnega prometa – tudi s položnicami – opravljamo

MENJALNIŠKE POSLE.

SMO KONKURENČNI!

PREPRIČAJTE SE!

ODPRTO TUDI OB SOBOTAH!



Gostilna
Zeleni Mah

CRNA VAS 294
Tel.: 061/172-140

**Ljubitelji dobre kuhinje,
vabljeni!**

**Pričakujemo vas vsak dan od
12. do 24. ure razen ponedeljka**

Priporoča se Gostilna
ZELENI MAH