

NAŠ

DROGA
PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

št. 7/8

julij/avgust 1998

NAŠ GLAS izdaja družba DROGA d.d. Glasilo urejuje uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijana Ivaneč - Pečar. Fotografija Jadran Rusjan, karikature Lorella Antonac in Vito Saruga. 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

Naj človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče.

Ljudski pregovor

Poletje naslika v oblake nenavadne pokrajine, ki plovejo po nebu ter zbuja v nas nejasna hrepenenja po daljavah in prostranstvih. Morda je to dediščina iz davnine, ko so se ljudstva selila najraje poleti: vremena so jim bila naklonjena in noči so bile mile, v rekah je mrgolelo rib in v gozdovih je zorelo jagodičevje. Svet je bil topel in prijazen, narava radodarna in zima daleč ter neresnična. To so bili dnevi, ko je razkošje svetlobe celo siromakom naredilo življenje bolj znosno. Tako je v nas ostal praspomin na nekaj s soncem obsijanega, po košenini in senu dišečega, pa zato iz leta v leto nestrpno pričakujemo te bleščeče poletne širjave, vonje in zvoke, ki znajo pričarati občutke, precej podobne brezskrbnosti.

V tem od nebes poslanem času zori najlepša vseh rož - pšenica. Kdaj ste se zadnjikrat ustavili ob pšeničnem polju? Kdaj ste se zadnjikrat ustavili ob katerem koli žitnem polju in se dotaknili klasa? Ali vaši otroci vedo, kako zori klasje in kaj pripoveduje stara, lepa zgodba o kruhu, ki je od zmeraj polnil srca ljudi s strahom in ljubeznijo? Kdo ve, če je še kje na tem svetu roka, ki pokriža kruh, kadar se ji po nerodnosti izmuzne in pade na tla? Moderne poljedelske naprave, električni mlini in avtomatizirane pekarnice so v naših spominih zameglili podobo poljedelca, ki v potu svojega obraza stopa po brazdah in seje, se v času zorenja s tesnobo ozira v nevihtne oblake, žanje ter veže snope v vročih poletnih zatišjih in pripravlja zrnje za mlin, da bo imela družina vsak dan kos kruha, vse do naslednjega poletja, ko bo, če Bog da, spet šlo žito v klas.

Pozabili smo že, da je kruh največje odkritje vseh časov in da je močno vplival na kulture vseh ljudstev. Morda ne bi bilo narobe, ako bi kakšen dan v dopustu sedli v senco drevesa na robu žitnega polja in misel ali dve posvetili vrednotam, ki jih, če ne bomo pazljivi, utegne prerasti plevel interneta in drugih svetinj modernega veka. Škoda bi jih bilo, saj se iz njih naučimo toliko nepopisno lepega - predvsem spoznavati in spoštovati svet na topel, človeški način.

Sonja POŽAR

D
11434/40.1998
NAŠ GLAS



199802213, 7/8

COBISS

SIT KOPER - BIB ODPORIŠTRIA



CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

KAKOVOST - ZIMZELENA TEMA

Tokrat objavljamo prispevek, sposojen iz Gospodarskega vestnika (leto XLVI, junij 1998), ki ga je posredovalo mednarodno podjetje TMI. Ukvarja se s svetovanjem in izobraževanjem za kakovost ter postavlja človeka kot osrednji dejavnik za uspeh podjetja. Kakovost primerja z nogometom, ki je vedno dobrodošla tema razgovora - še posebej pa mu posvečamo veliko pozornosti v teh vročih dneh svetovnega prvenstva. Tudi KAKOVOST je večna tema.

Malo nogometa...

Se zanimate za nogomet? Potem veste, kako se tej igri "streže" na svetovnem prvenstvu. Samo najboljšim reprezentancam je dano tekmovali. Za nastop so morale skozi zahtevne kvalifikacije. Najuspešnejši so se uspeli prebiti skozi in imajo možnost boja za dobro uvrstitev in medalje. Skratka, cilji so.



Tudi v poslovnem svetu so stvari, ki odločajo o uvrstitvi podjetij na "prvenstvo", nastopanju na trgu, o preboju v "finale" - možnosti dolgoročnega preživetja in "boju za medalje" - doseganju poslovne odličnosti.

Preteklost

Nekoč je bilo za nastop na trgu potrebno obvladati stroške, za vstop v finale je bilo potrebno lansirati izdelke pravočasno (obvladati si moral čas), o medaljah pa je odločala kakovost.

Sedanost

Danes se stvari zaostrojujejo. Zavedanje o kakovosti je korenito poseglo v poslovno življenje. Poplava certifikatov kakovosti ter različnih modelov obvladovanja kakovosti narekuje konkurenčni boj podjetij.

Stroške in čas je potrebno obvladati, da se podjetje lahko pojavi na trgu. O finalu odloča kakovost. O medaljah pa odločajo odnosi med zaposlenimi, okoljem in podjetjem ter obvladovanje dejstev, ki prispevajo k učinkovitosti podjetja.

Prihodnost

V prihodnosti se kakovost seli med dejavnike higiene. Brez kakovosti se podjetje sploh ne more pojaviti na trgu. O finalistih bodo odločala tako dejstva kot odnosi. Nosilci medalj pa bodo podjetja, ki bodo vzpostavila sistem zgodnjega zaznavanja sprememb, obvladovala spremembe in ki bodo sposobna stalnega inoviranja.

Tako kot v nogometu, je tudi za podjetje pomembno, da so k zagotavljanju kakovosti in doseganju ciljev v zvezi z njo naravnani prav vsi zaposleni. Da "napadajo" ubrano, v isto smer in po svojih najboljših močeh. To je edini način, da pojem kakovosti zaživi v polni meri.

Ko je cilj kakovosti dosežen, jo je veliko težje tudi "ubraniti" na tej stopnji. Slednje zahteva nenehen interes vsakega "igralca".

KAKOVOST JE KOT POŠTENOST: JE, ALI PA JE NI!

Maruška LENARČIČ

NAGRADNO VPRAŠANJE

Kje so zapisani CILJI KAKOVOSTI družbe Droga d.d.?

- v organizacijskem predpisu
- v Poslovniku kakovosti (Politika kakovosti)
- v navodilu

Pošiljatelj:

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

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

Naslednja redna kontrolna presoja sistema kakovosti s strani BVQI iz Ljubljane bo decembra 1998.

Komisija v sestavi Adrijana Butuči, Tatjana Mičovič in Irena Mezgec bo odgovore pregledala in izžrebala nagrajenca, ki bo dobil za nagrado izdelke DROGE v vrednosti 3.000 SIT.

Prispeli so 4 odgovori. Žreb je določil, da nagrado prejme MARIJA MILIČEVIČ iz PC Začimba.

BORZNI KOMENTAR**Nagla rast cene
Drogine delnice!**

V prejšnji številki Našega glasu sem zapisal: "Po obdobju umirjanja in padanja tečajev vedno sledi trenutek porasta le-teh na nove nivoje. In takrat je dobro biti zraven..."

Tisti od Vas, ki so pravočasno stopili na vlak, so lahko z ustvarjenim donosom kar zadovoljni, medtem ko se bodo vsi ostali obrisali pod nosom za lepe dobičke, saj so se cene prometnejših delnic v času od mojega zadnjega javljanja kar lepo popravile. Navzgor seveda. Tako se je cena Drogine delnice približala 39.000 tolarjem in verjetno je samo vprašanje časa, kdaj bo prebila psihološko mejo 40.000 tolarjev ob pogoju ohranitve trenutnega optimističnega razpoloženja na Ljubljanski borzi vrednostnih papirjev.

Kaj je vzrok zadnjemu porastu tečajev na Ljubljanski borzi vrednostnih papirjev, če vemo, da se poslovanje predmetnih podjetij v tem obdobju praktično ni spremenilo?

Spremenilo pa se je nekaj drugega. V glavah investorjev je prišlo do določenega premika, saj so ugotovili, da je donosnost bančnih vlog zelo neprivlačna ter da obstaja na drugi strani cela paleta delnic, katere (ob sicer večji stopnji tveganja) zagotavljajo zelo privlačne stopnje donosa. Če temu dodamo še podcenjenost nekaterih delnic, je odgovor na dlani.

In tako se SBI približuje meji 1800 točk, kar je med drugim napovedala tudi ena večjih svetovnih borznih hiš, in samo po sebi se mi poraja vprašanje, kaj se bo zgodilo ob ukinitvi omejitev za naložbe tujcev, do katere bo slej ali prej prišlo.

Odgovor se nam ponuja kar sam, vendar izgleda, kakor da ga ne želimo videti. Ko nam ga bodo pokazali tuji investitorji, bo vlak, žal, že zdavnaj odpeljal.

Slišimo se jeseni.

Lep pozdrav!

Aleš ŠKRABA

**KADROVSKE NOVICE****ZAPOSLENOST V JUNIJU 1998**

Na dan 30.6.1998 je bilo zaposlenih 651 delavcev, od tega 315 moških in 336 žensk.

V DROGA d.o.o. BUJE je bilo zaposlenih 23 delavcev.

Prihodi delavcev:

V juniju smo sprejeli 20 novih sodelavcev, od tega 3 pripravnike (Argo, Zlato polje in Štabne službe), ostalo pa so delavci v PC Gosad, ki jih vsako leto sprejmemo za čas sezone.

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je prenehalo 17 sodelavcem. Razlogi prenehanja so bili naslednji: potek del. razmerja za določen čas, disciplinsko prenehanje del. razmerja ter prenehanje del. razmerja kot presežek-upokojitev.

V JULIJU IN AVGUSTU PRAZNUJEJO**10-letni delovni jubilej**

MARKOVIČ SANDRO iz PC ZAČIMBA

20-letni delovni jubilej

HODŽIČ MINKA iz PC ARGO

KOBAL NADA iz PC ZAČIMBA

KOŠIR JOSIP iz PC GOSAD

LAPAJNE SNEŽANA iz OE SKUPNE SLUŽBE

PAVLICA RIHART iz PC ARGO

RAŽMAN GRACIJELA iz OE SKUPNE SLUŽBE

RAŽMAN ZLATKO iz OE SKUPNE SLUŽBE

ŠKRINJAR BRANKO iz PC GOSAD

30-letni delovni jubilej

HOMOVEC ZORKA iz OE SKUPNE SLUŽBE

LUŽNIK ISTOK iz PC ZAČIMBA

MEZGEC OLIVIJA iz PC SOLINE

RAKOVEC IVAN iz OE SKUPNE SLUŽBE

**SODELAVCEM ČESTITAMO
OB DELOVNEM JUBILEJU**

Jubilejne nagrade so pripravljene na osnovi 3. točke 50. člena Podjetniške kolektivne pogodbe družbe.

Kadrovska služba

KAKOVOST BREZ MEJA

PRIZNANJA DROGINI KAKOVOSTI

Pomladno sejensko prireditev Zagrebški velesejem smo v glasilu že omenjali, saj je Droga na njej sodelovala tudi letos. Omenili smo, da se je Droga predstavila drugače, z nekoliko spremenjenim razstavnim prostorom in v družbi najboljših. Mislili smo na Primoža Peterko.

Številna priznanja kakovosti, katera so Drogini izdelki prejeli, pa dokazujejo, da si je Droga Portorož resnično priborila mesto med najboljšimi proizvajalci prehrane, ki so nastopali na mednarodni velesejenski prireditvi.



Utrinek iz delavnika gospoda Josipa Štaderja

Zagrebški velesejem-Mednarodni sejem prehrane organizira ocenjevanje kakovosti prehranbenih proizvodov že od leta 1989. Namen, ki ga s tem želi doseči, je, da bi bil nastop razstavljalcev čim bolj kakovosten in prav tako njihovi izdelki. Pokrovitelj ocenjevanja kakovosti izdelkov je dnevnik "Večernji list", ki ocenjevanju sledi tudi medijsko in javno objavlja rezultate ocenjevanja. Proizvode ocenjujejo strokovnjaki z veterinarske in biotehnične fakultete iz Ljubljane in Zagreba ter predstavniki ministrstev za gospodarstvo in prehrano.

G. Josip Štader, direktor Droge Hrvatske, je povedal, da so se letos odločili, da prijavijo na ocenjevanje večje število izdelkov, kljub večjim stroškom, ki so povezani s prijavo posameznega izdelka. Odločitev je bila pravilna. Medalje so prejeli vsi prijavljeni

Drogini izdelki in se tako neposredno predstavili številnemu občinstvu že pri sami podelitvi priznanj in kasneje v hrvaških medijih. Menil je, da je bil to delček v mozaiku prizadevanj za vrnitev na hrvaško tržišče.

Priznanja, ki so bila podeljena izdelkom Droge Hrvatske in Droge Portorož:

ZLATA MEDALJA KAKOVOSTI

BARCAFFE 100 g - mešanica
pražene mlete kave
BARCAFFE ESPRESSO 1000 g -
mešanica pražene kave
KUMARICE V KISU
AJVAR PRAŽENI
MAESTRO - poper 40 g, črni mleti
1001 CVET - kamilica 40 g, filter
1001 CVET - pravi čaj z okusom
limone 50 g, filter

SREBRNA MEDALJA

MAESTRO HREN 150 g
ZLATO POLJE - RIŽ PARBOILED
1000 g

BRONASTA MEDALJA

BARCAFFE 250 g - mešanica
pražene mlete kave, vakuum

Priznanja, ki jih je Droga prejela v Zagrebu, so bila povod za obisk Droge Hrvatska, obenem pa razlog več, da g. Štaderja povprašamo o poslovanju firme na Hrvaškem. Od zadnjega pogovora pred dvema letoma se je zgodilo kar nekaj sprememb, tako na ekonomsko-političnem področju Hrvaške kakor tudi v Drogi Hrvatski.

G. Štaderja smo povprašali o Drogini pražarni na Hrvaškem, ki je začela poslovati v začetku leta 1997.

Povedal je, da ob zamisli o postavitvi pražarne ni imel ustreznih izkušenj in zato ni mogel oceniti, ali bo projekt uspešen ali zgrešen. Po enem letu poslovanja pa je prepričan, da je bila odločitev o postavitvi pražarne pravilna. Kljub ozkemu asortimanu (Barcaffé 100 g mešanica pražene mlete kave in Barcaffé espresso 1000g), so z BZ Barcaffé dosegli visoko tržno pozicijo na Hrvaškem. Prav gotovo temu botrujejo pozitivne okoliščine in sicer še vedno soliden imidž BZ Barcaffé, konkurenčna cena kavne mešanice zaradi cenejše proizvodnje (ni uvoznih dajatev) in diskretna promocijska akcija. Poleg tega se imidž BZ Barcaffé prenaša tudi na ostale Drogine izdelke (približno 180), kar seveda vpliva na izboljšanje poslovanja.

KAKOVOST BREZ MEJA

G. Štader nas je seznanil s poslovanjem Droge Hrvatska v zadnjih dveh letih.

Povedal je, da so bili cilji, zastavljeni za leto 1997, realizirani. S selekcijo kupcev so zmanjšali tveganje plačil, terjatve in obveznosti. Plan za tekoče leto pa predvideva povišanje realizacije.

Podatki o poslovanju v prvih petih mesecih letošnjega leta v primerjavi z istim obdobjem lani kažejo, da se je prodaja količinsko in vrednostno povečala, da so stroški 100% obvladljivi, in da so se obveznosti Droge Hrvatske do Droge d.d. zmanjšale. To so dosegli z intenzivno izterjavo dolgov in z racionalnim najemanjem ugodnih kreditov.

Sicer pa se, kot je poudaril g. Štader, v Drogi Hrvatski zavedajo občutljivosti in tveganosti hrvaškega trga in zato na njem delujejo previdno (g. Štader: previdno agresivno-defenzivno). Direktor Droge Hrvatske meni, da je hrvaški trg strateški, 4,5 mio prebivalcev ima podobne potrošniške navade kot jih imajo Slovenci in isti občutek za kakovost.

V Drogi Hrvatski načrtujejo povečanje deleža prihodka kave v celotnem prihodku. Glede na pozitivne izkušnje s proizvodnjo kave menijo, da bi bilo smiselno razširiti asortiman proizvodnje kavnih mešanic, saj je uvožena kava Barcaffé za 30% dražja od konkurenčnih kav na hrvaškem trgu. Za to bi bili primerni Barcaffé 250 g vakuumsko pakiranje in Barcaffé 100g espresso.

Poleg kave so na tem trgu dobro plasirani Drogini riž, hren, vložene kumarice, zelo cenjeni pa so tudi namenski čaji. V Drogi Hrvatski resno razmišljajo o povečanju tržnega deleža



kave in ostalega asortimana. Uresničitev zamisli pa je v celoti povezana z razmišljanji in interesi odgovornih v PC-jih Droge d.d. Hrvaški trg je za 2,5-krat večji od slovenskega, kupna moč na Hrvaškem pa je za 50% nižja

kot v Sloveniji; jasno je, da bo plasiranje Droginih izdelkov na tem trgu predvsem odvisno od upoštevanja teh dveh dejstev pri oblikovanju cen.

Majda VLAČIČ



NOVI IZDELKI

KUS-KUS OSVAJA VAŠ JEDILNIK

V paleti naših mlevskih izdelkov za hitro pripravo smo pod blagovno znamko ZLATO POLJE pripravili nov izdelek.

KAJ JE KUS KUS?

KUS KUS je lahko prebavljiv, zdrav in naraven zdrob iz pšenice durum z nizko vsebnostjo maščob, brez holesterola.

Lahko je samostojna jed, zakuha za juhe in mineštre, priloga k mesu in omakam, pripravimo ga lahko tudi kot sladico.

Ime kuskus pomeni phano žito, pa tudi jed - maroško specialiteto, ki jo poznajo v Severni Afriki, nekoliko spremenjeno pa tudi na Siciliji, v Franciji, Senegalu in Braziliji.

Zato tudi embalaža izdelka spominja na poreklo (oaza, kamela).

Trda pšenica (durum), iz katere je KUS KUS, vsebuje veliko glutena (lepkove beljakovine), zato se hitro poveže z vodo in jed je hitreje pripravljena.

Izdelek je pakiran v potiskano vrečko 250g.

Po 10 vrečk je v oglednem (prezernem) kartonu.

Ko bodo karton v trgovini postavili na polico, bodo zgornji del perforirali in odstranili. Vrečke bodo nato v kartonu na polici stale pokončno.

Vrečka ima prijeten design : prevladujeta zelena barva in vzorec orientalske preproge, ki se ponovi tudi na kartonu.

Ker je 250g vrečka premajhna za več informacij o popolnoma novem izdelku, smo v sodelovanju z marketingom pripravili letak v obliki knjižice; le-ta bo kupcem nudila dovolj podatkov in receptov za pripravo nove jedi.

Letak bo spremljal izdelek, da bo vsakdo lahko prebral vse potrebno ter

preskusil različne načine priprave jedi iz KUS KUS-a.

KOLIKO in KAKO?

Za samostojno jed **zadostuje vrečka 250g KUS KUSa za 3-4 osebe.**

Za prilogo običajno skuhamo polovično količino.

Za eno osebo potrebujete 1/3 čajne skodelice KUS KUSa in enako količino vode (razmerje je torej 1:1).

Osnovno navodilo za pripravo jedi je na vsaki vrečki.

Ostale načine priprave boste našli v letaku.

ZA ZAKLJUČEK

KUS KUS je na našem trgu novost, vendar na osnovi pozitivnih odzivov

na razdeljene vzorce upamo, da ga bodo potrošniki sprejeli in jim bo jed iz KUS KUS-a ugajala ter tako popestrila njihove jedilnike.

Nov izdelek je priporočljiv tudi za starejše ljudi, ker je lahko prebavljiv, kot mlečni obrok je primeren za zajtrke ali večerje.

Svetovni trend naraščajoče "fast food" prehrane daje našim mlevskim izdelkom, med njimi tudi KUS KUS-u, posebno mesto. Jedi iz njih so hitro pripravljene in so lahko nadomestilo za običajno "fast food" hrano, brez negativnih posledic, ki jih klasični "fast food" hrani pripisujejo nutricionisti.

Mirjam DERENČIN


KOMENTAR



"He, he! Natvezil sem jim, da sem od REFE, pa me zdaj na rokah nosijo!"

NOVI IZDELKI


ZLATO POLJE



kus kus

COUSCOUS - pšenični zdrob durum

HITRA PRIPRAVA



DROGA
d.d. Portorož

*** NOVO * BREZ HOLESTEROLA ***
*** HITRA IN ENOSTRAVNA PRIPRAVA ***

ZNANI IZDELKI - NOVE ZAMISLI

POLIČKI Z ZAČIMBAMI ZA SLOVENSKO KUHINJO IN GRIL

Časi, ko začimb z vzhoda še ni bilo pri nas in so bile gospodinje prisiljene uporabljati le dišavnice, rastoče v domačem okolju, so pustili sledi v slovenski kuhinji. Dolgoletna uporaba domačih dišavnic z vrta je počasi prehajala v navado prehranjevanja in si z leti pridobila pomembno mesto v slovenski kulinariki. Začimbe, kot so: majaron, zelena, česen, peteršilj, rožmarin, so postale del slovenske narodne kuhinje.

V razvojnem sektorju Droge Portorož so tradicijo začinjania v slovenski kuhinji združili s poličko ZAČIMBE ZA SLOVENSKO KUHINJO, in ji dodali še morskno sol. Polička vsebuje: majaron (9g), list zelene (11g), mleti česen (38g), list peteršilja (10g), rožmarin(22g), kuhinjsko morskno sol (85g)



V novi Drogini ponudbi začimb je tudi polička za tople pomladne in poletne mesece, ko se ljudje med dopusti in vikendi oddaljijo od vsakodnevnih obveznosti in prehrabnih navad. Kolekcijo začimb GRILL sestavljajo 4 osnovne začimbe za pripravo jedi na žaru: črni mleti poper (40g), mešanica začimb Čevap (82g), mešanica začimb za meso na žaru Žar (18g) in kuhinjska morska sol (85g).

Kozarčki z začimbami v kartonskem ovitku so primerni za darilce, še posebno, če ste povabljeni na piknik.

Helena ČOK
Majda VLAČIČ



ZAČIMBE - "pika na i"

CIMET - "sladka" začimba

CIMET

Cinnamomum Zeylanicum Blume

Cinnamomum cassia Blume

družina: lovorovke (Lauraceae)

Splošno o začimbi

Cimetovec je majhno zimzeleno drevo. Obstaja na stotine različnih vrst in podvrst rodu *Cinnamomum*. Zaradi prefinjene arome je **najbolj cenjen** cimet drevesa *Cinnamomum Zeylanicum* Blume, ki raste na **Cejlonu, Sejšelskih otokih in Madagaskarju**.

Domovina cimeta je Šri Lanka (Ceylon), kjer je od nekdaj rastel samoniklo.

Zgodovino cimeta so spremljale prave krvave vojne. Najprej Arabci, nato Portugalci, kasneje Nizozemci in na koncu še Angleži, so si izbojevali monopol nad pridobivanjem in trgovanjem s cimetom. Izkoriščali in mučili so domačine in kupičili velika bogastva s prodajanjem te eksotične začimbe v Evropo. Šele v 18. stoletju, ko so Nizozemci pričeli gojiti cimetovec v Indoneziji, je monopol nad cimetom propadel.

Toda kvalitete cejlonskega cimeta indonezijski ali kitajski ne moreta doseči.

Razlika med njima je velika. **Cejlonski cimet** so "lističi" notranje skorje mladih poganjkov drevesa, katere po 6 - 9 zlagajo enega v drugega, dokler ne dobijo skorjine "cevi", dolge 1 m. Le-ta se potem suši na soncu. Med sušenjem se "listi" vedno bolj prilegajo drug drugemu in se zvijajo v značilno cevasto obliko. Med tem spremenijo barvo iz kremno bele v rjavo rumeno. Čim tanjši so "lističi" notranje skorje, ki sestavljajo cimetove "cevi", tem višja je kvaliteta cimeta. Debelina lističev je od 0,3 do 1 mm.

Kasija ali kitajska kasija je cela ali ostrgana skorja drevesa *Cinnamomum cassia* Blume in je po sušenju različno drobljena na večje in manjše koščke, debeline cca 3 mm. Na trgu prodajajo samo mleto.

Vonj cimeta je nežen, prefinjen in sladek, okus pa nekoliko pekoč in sladkast.

Uporaba v kuhinji

Uporabljamo ga predvsem pri pripravi sladkih jedi. Dodajamo ga v kompote in mlečni riž, v razne sladice, kot so jabolčni zavitek, medenjaki, pečena jabolka in banane, v kuhano sadje ter (skupaj z limonino lupino in klinčki) v kuhano vino.

S cimetom pripravljamo še nekatere slane jedi, predvsem v mehiški, arabski ali indijski kuhinji. Je tudi ena od sestavin v mešanici začimb za nekatere omake za ribe ter za krvavice in nekatere paštete.



Dobro se ujema z vsemi t.i. "sladkimi" začimbami, kot so vanilija, nageljnovc žbice (klinčki), kardamom, ingver in janež.

Pomešanega s sladkorjem uporabljamo za posipanje. V likerski industriji je cimet pogosta aroma. Najdemo ga v večini grenkih zeliščnih aperitivov in likerjih.

ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

Kumina, luštrek in majaron se uporabljajo kot dodatek pečovom, da bi v njem zmanjšali vsebnost kuhinjske soli, za podaljšanje roka trajnosti in povečanje dietetične vrednosti peciva.

Šetraj, pehtran in hren, dodani k nalivu za konzerviranje kumaric, prispevajo k boljši čvrstosti kumaric.

Česen, gočica, hren in koper preprečujejo razvoj nekoristne mikroflore, ki tvori "kožuh" na površini kisanega zelja ali kisanih kumaric.

Helena ČOK

NOVICE IZ PC GOSAD

"VLOŽENI KROKODILČKI"



Od 1.7. 1998 delamo v dveh izmenah, zato je pri nas živahno od 6.ure zjutraj do 22.ure zvečer. V vsaki izmeni delajo tudi študentje in dijaki, ki poskrbijo za dobro voljo, včasih pa tudi za "vročo kri" izmenovodij in vodij proizvodnje.

Dela je na pretek, pričeli so z vlaganjem rdeče pese, sedaj so na vrsti kumarice in eden od nadebudnežev je izjavil, da bodo še kakšne "krokodilčke vlagali", tako so že prve dni ujeli ritem dela in nimajo več težav. Zato je več smeha kot žalosti in utrujenosti.

Sedaj dela 20 mladih, na delo pa jih čaka še kakšnih 50. Ti bodo prišli v avgustu in septembru, radi pa bi že bili tukaj. Včasih je zelo težko krotiti njihovo nestrpnost, vsak bi bil rad prvi. Vse sem že : od tete do prababice, ko me kličejo po telefonu in nergajo, zakaj ne delajo.

Delavke, ki so prišle k nam, so mlade, a so že prej bile nekaj sezon pri nas. Z njimi je res lepo delati.



NOVE IN MLADE MOČI



V PC GOSAD smo 11. maja 1998 sprejeli pripravnika - dipl. ing. živilske tehnologije BOŠTJANA TADINO, doma iz Lendave. Prvi dnevi so bili težki, po skoraj dveh mesecih pa je veliko bolje. Njegov mentor je Anton Prosnik, direktor PC-ja, ki mu veliko svetuje in pomaga, vendar pa je naš pripravnik iznajdljiv in sam najde delo, z vsemi se posvetuje in je pripravljen poprijeti za vsako delo.

Sprva sem menila, da bi mu postavila nekaj vprašanj, da bi ga bolje spoznali, pa nisem vedela kje začeti in in kakšna vprašanja postaviti, ker je zelo zadovoljen s potekom pripravništva. Na vsa vprašanja je odgovoril z nasmehom. Torej naj ostane pri tem kratkem zapisu. Morda ga bomo ob koncu pripravništva podrobneje povprašali o vtisih. Sedaj pa naj ostane tako, kot je.

Omeniti pa moram, da je bil zelo presenečen in predvsem zadovoljen, ko je prišel v delovni kolektiv in so ga vsi lepo sprejeli. Dejal je, da je tu lepo in prijetno. Tudi v PC-ju ga vsi lepo sprejemajo in so mu pripravljene pomagati, vsak po svojih močeh.

Videti je, da je pripravništvo pričel z veseljem in da bo zelo hitro spoznal vso strokovno in tudi drugačno delo, tako različno od tistega, katerega je bil navajen na fakulteti.

Danica KRAJNC

USPOSABLJANJE

UVAJALNI SEMINAR ZA NOVO SPREJETE DELAVCE V DROGI

Z uvajanjem tržnega gospodarstva in z nastankom novih pogojev gospodarjenja postajajo usposobljeni in motivirani kadri eden od temeljev uspešnega sodelovanja, saj predstavljajo zelo pomemben vir konkurenčnih prednosti. Pri tem odigra pomembno vlogo motivacijski faktor, kajti le od pravočasnega in ustreznega motiviranja sta odvisna uspeh posameznika in uspeh celotnega podjetja. Znanost o tem področju se vedno bolj širi in pogloblja, člankov, strokovnih knjig in debat na to temo pa je res veliko.

“Vsak začetek je težak” je pregovor, ki se je pri nas že precej zakoreninil. Posebej pa velja za nas mlade, ki se prvič soočamo z delovnimi obveznostmi. Občutek, da te ljudje opazijo in sprejmejo v svojo sredino, predstavlja osnovo in prvo stopnjo v procesu gradnje pripadnosti podjetju.

Tega dejstva se v Drogi vedno bolj zavedamo, zato je že skoraj ustaljena praksa, da se za novo sprejete delavce organizira dvakrat letno uvajalni seminar, kjer jim v strnjeni obliki predstavijo Drogo in njene dejavnosti. Poleg tega pa način, s katerim seznanimo zaposlene med sabo, kar olajša nadaljnjo komunikacijo, medsebojno sodelovanje in delo nasploh.

Seminar je bil organiziran konec junija, zasedba pa je bila precej meša-



na. Nekateri od udeležencev so si delovne izkušnje že nabirali v prejšnjih službah, nekaj pa nas je bilo takih, ki smo se z delom komaj seznanili in je pred nami še veliko delovnih izzivov. Temu primerno je bil zasnovan program, ki je obsegal kratko zgodovino Droge, sedanjo organiziranost družbe, njene najpomembnejše pravne akte ter sistem usposabljanja in izobraževanja, kateremu Droga zadnje čase posveča posebno pozornost. Na kratko, strokovno, predvsem pa simpatično in z izrazito pedagoškim pristopom, nam je bil predstavljen sistem in politika kakovosti, ki je ena najpomembnejših vrednot podjetja. Sledila je kratka predstavitev naših proizvodnih pro-

gramov in pa izčrpna predstavitev področja varstva pri delu. Seminar smo zaključili z ogledom proizvodnje v PC Argo. S prejetim delovnim gradivom so nam zagotovili še možnost sprotnega preverjanja znanja o obvarovanih področjih.

Na seminarju je bila ugodna klima (z izjemo prevelikega hrupa zaradi gradbenih del v Izoli), za hrano in pijačo več kot poskrbljeno, sodelavci smo se pobje spoznali, skratka: uspešno in prijetno smo zaključili delovni dan in se z nekoliko večjim občutkom pripadnosti podjetju ter bolj motivirani odpravili novim delovnim zmagam naproti.

Jana ALIČ



PROFITNI CENTER SOLINE

GREMO REMENGO! *

Z besedami v naslovu me je pozdravil dolgoletni delavec v SOLINAH, še preden sem karkoli vprašala. Le v roke me je pogledal, kjer sem držala fotoaparata, in mi dejal: "Gremo remengo, to napiši ..."

Znani DELOV novinar, Boris Šuligoj, je ondan na kratko zapisal "Poletje ne mara solinarjev", mi pa lahko dodamo: Kdo pa jih mara?

O solinah oziroma solinarstvu kot dejavnosti, stari stoletja, kot dejavnosti, ki jo je modri vladar Franc Jožef še kako spoštoval, se vse bolj redko piše.

Še v uredništvu NAŠEGA GLASU smo se zadnjič otepali pisanja, češ da je na SOLINAH tako zelo žalostno ...



G. Odorico Gei, stari solinski majster, se ne da! Je že precej let v pokoju, a bo letos prvi pobiral sol - tako je zatrdil.

"Ptičev je pa kar veliko, tu na solinah, sicer je prazno, tiho ...", takole obgovorim vodjo proizvodnje v PC SOLINE, g. Daria Saua.

"Pridite popoldne, vse belo je od galebov. Razmnožili so se, da je kaj. In nam še oni škodo delajo! Ptiči so ptiči, letijo vsepovsod, nosijo, trosijo vse mogoče. V Italiji jim pravijo leteče podgane, verjetno ne zastoj. Tam pa tudi že ukrepajo. Pri nas pa ... no, pisali bomo na pristojno ministrstvo, a približno že vemo, kakšen bo odgovor, če ga bomo dočakali.

Solinarstvo pa - saj je vse jasno! Vreme nam ne ustreza. Borimo se za vsak belič. Pobiranje soli smo zaupali pogodbeno zaposlenim. Nekateri so prišli celo iz Maribora. Dos-

lej pa imajo samo stroške. Ne moremo jim pomagati. Dokler ni soli, ni plačila. Poskušamo pa vsako leto kaj novega. Tako tiste pogodbene delavce, ki so bolj oddaljeni, sproti informiramo, kakšni so pogoji za delo na solinskih poljih. Tako jim vsaj prihranimo potne stroške. Naše solinarje, kar jih je še ostalo, pa smo zadolžili za strokovno svetovanje pogodbenim. Vsem to ne ustreza, a ne gre drugače. Tako pogodbeni delavci naredijo le svojo stezo in pobirajo. Vse ostalo pa delajo stalni delavci, saj veste, najpomembnejša je voda."

"Kaj pa država, vsi nekako čakamo, ali bo končno kaj rekla o solinarstvu, bo mogoče primaknila kakšen tolar, subvencionirala dejavnost?"



Nekakšno območje je od tu dalje, le tablo razjeda zob časa...

PROFITNI CENTER SOLINE

Solinska polja so nared, le štirinajst dni sončnega vremena naj bi bilo...



“Nikogar ne krivim, DROGA je veliko naredila in še naredi, ampak državni molk, nikakršnega posluha ni, to je že kar neverjetno! Od Hrvatov hočemo svoje morje, ta košček dejavnosti pa tako ... DROGIN poskus z ribogojstvom je bil obsojen kot nedopusten, pa bi to bila odlična dopolnitev solinarski dejavnosti, sploh glede na te neverjetne klimatske spremembe, ki so prisotne pravzaprav na celi zemeljski obli.

Mi se trudimo, vztrajamo. Vsako leto poskušamo nove podvige, da bi neka-ko splavali. Letošnje mokro, solinarstvu nenaklonjeno vreme je pač nam znan pojav, saj ni prvič. Če k temu dodamo še druge hude vplive, povedal sem že za ptičjo nadlogo, za državo ... je kar hudo. Ampak, mi se ne damo kar tako!”

“Mogoče pa bo poletje dolgo, jesen topla...“, skušam viliti svoje želje.

“Da bi tako bilo! Ampak, kar je zamujeno, je zamujeno!”.

Dragica MEKIŠ



Na čuvajski hišici v solinah je sto in še več let visel, in nekoč tudi zvonil lep medeninast zvonec. Ostala sta le železna štrclja, na katerih je zvonec visel. Nekateri pravijo, da zdaj najverjetneje krasi kakšno jahtico ali vilo...

MARKETIŠKE NOVICE

DROGA MED KUHARJI AMATERJI

Revija Naša žena je v sodelovanju z zunanjimi sodelavci in seveda sponzorji tudi letos organizirala "tekmovanje kuharjev amaterjev".

Tekmovanje - že peto po vrsti - je potekalo v Srednji gostinski šoli v Radovljici, kuharji amaterji pa so pripravili jedi iz testenin.

Brez sponzorjev ni šlo in ob mnogih, ki so za tekmovalce prispevali praktične nagrade, je bila glavni sponzor DROGA Portorož. Tekmovalci so bili obeh spolov in različnih starosti ter iz različnih krajev Slovenije. Prireditve se je udeležilo (skupaj s tekmovalci) okrog šestdeset ljudi.

Zmagovalna jed je bila testenine po gusarsko z morskimi sadeži.

Stanka VINŠEK, "Naša žena"



PREJELI SMO ZAHVALO

DROGA PORTOROŽ

(za naš glas)

Mislinja, 07-05-98

Kar nekaj časa sem bila brez sape, ko sem prejela Vaše darilo. Ne samo to, da sem bila presenečena ampak tudi zelo vesela, saj se ne zgodi vsak dan, da bi te kakšno podjetje nagradilo za zvestobo. Verjemite mi, da sem o tej nagradi obvestila vso sorodstvo in sosede (ki jih ni malo). Hkrati pa sem vsakega vprašala, če je on poslal sliko v vaše podjetje. Šele po 100-tem »anketiranju«, sem izvedela, da je sliko poslala moja soseda Čopi Marta, ki se ji v ta namen še enkrat zahvaljujem. Tudi ona je vesela, da je njena »pošta« uspela, in se zahvaljuje za glasilo.

Trud, ki sem ga vložila v izdelavo teh kostumov je bil res bogato poplačan. Krona vsega tega pa je še to, da ste sliko objavili v glasilu. Za vse skupaj se Vam lepo zahvaljujem in obljubim, da bom še naprej uporabljala vaše izdelke in se ob njih spomnila lepega doživetja.

Zaversnik Marija

Sejmišče 41,

2382 Mislinja

Lep pozdrav!



SINDIKALNI KOTIČEK

Aktualne aktivnosti v okviru Konfederacije sindikatov 90 Slovenije

Konfederacija sindikatov 90 Slovenije je zagotovila prisotnost svojih kadrov v delu vseh skupnih strokovnih skupin.

Začetki pogajanj za socialni sporazum

Na sindikalni strani imamo štiri zveze in konfederacije in vsaka od zvez in konfederacij ima kar nekaj razlogov za začetek pogajanj za socialni sporazum. V prvi vrsti zato, ker se izteka dogovorjena politika plač (veljavnost zakona se je izteka 30.6.99) in ker se približuje čas uvedbe davka na dodano vrednost (DDV). Poleg DDV sta usmeritvi pogajanj še inflacija in eskalacijska lestvica.

Predlog Zakona o varnosti in zdravju pri delu - druga obravnava na dnevnem redu Ekonomsko socialnega sveta (ESS)

KS 90 je v času priprav na predlog zakona in tudi kasneje pripravljalcem posredovala vrsto pripomb, katerim pa se predlagatelj vztrajno izmika. Predlagane rešitve s strani vlade in delodajalca povejo, da skušajo vlada in delodajalci izriniti sindikate iz dejanskih dogajanj, saj predlagatelj vztrajno ponuja kategorijo delavskih predstavnikov in tako jemlje sindikatom najpomembnejše poslanstvo.

Problematika izvajanja Zakona o zdravstvenem varstvu in zdravstvenem zavarovanju

KS 90 je sprožila vprašanje zdravstvene reforme v ESS in s tem dosegla, da je bila problematika uvrščena na dnevni red EES 17.6.98. Pri analiziranju počasnih in vztrajnih sprememb v zdravstvu, katere niso samo racionalizacije, varčevanja, odpravljanje nepotrebnih stroškov in korupcije, ugotovljamo, da gre predvsem za krčenje pravic iz zdravstvenega zavarovanja in za padanje ravni storitev, do katerih

smo uporabniki upravičeni. Napovedane spremembe so prišle na dan ob pogajanjih sindikata FIDES in Zdravniške zbornice in so posledica urejanja plačnega razmerja zdravnikov.

Zakon o delovnih razmerjih - najbolj problematičen in sporen zakon

Na marčnem protestnem shodu je bila ena od zahtev tudi povrnitev razprave na raven socialnih partnerjev. O tem zakonu bo ponovno stekla razprava, kar je po nekakratnih zahtevah dosegla KS 90.

Zdravstveni absentizem v Sloveniji

Delodajalci menijo, da **družba ne prenese več tega bremena**, in med ukrepi za zmanjšanje absentizma navajajo tudi **povrnitev veljave medicine dela v okviru preventivnih ukrepov**. Zanimivo pa je, da so ravno delodajalci sistematično vrgli iz podjetij in zavodov medicino dela, kot tudi socialne delavce. Bistvo predlogov pa se skriva v predlogih ukrepov - **nadomestila za čas odsotnosti zaradi bolezni**.

Alenka KUBIK

KOMENTAR



"Mjas, mjas! Med vsemi gobarji doslej je bil tale Bižič še najbolj slasten!"

KNJIŽNE NOVOSTI

Psihologija. Čustva. Višji duševni procesi.

GOLEMAN, Daniel: Čustvena inteligenca: zakaj je lahko pomembnejša od IQ. Ljubljana, Mladinska knjiga, 1997 (Zbirka Za zdravo življenje)

Knjiga nam razkriva, da inteligenčni količnik ni usodnega pomena za naše življenje in poslovni uspeh. Dokaz so ljudje z visokim IQ, ki se komaj prebijajo skozi življenje, drugi, s skromnejšim IQ, pa so v življenju presenetljivo uspešni. Posledica doživljanja neuspehov je pogosto posledica sposobnosti ali čustvena inteligentnost, ki zajema samoobvladovanje, gorečnost, vztrajnost in sposobnost spodbujanja samega sebe. Knjiga nam pokaže, kako se nevrološke zakonitosti prepletajo v temeljnem čutu za življenje, v sposobnosti, da obrzdamo čustveni vzgib, da prepoznavamo najgloblje občutke pri drugih, da obvladamo medsebojne odnose in da skladneje zaživimo s samim seboj in s svojim okoljem. Že Aristotel je zapisal: "Vsakdo se lahko ujezi - to res ni težko." Toda težko se je ujeziti na pravo osebo, ravno prav, v pravem trenutku, iz pravega razloga in na pravi način."

Socialna vprašanja. Zaposlovanje.

VERUKI, Peter: Almanah razgovorov za zaposlitev. Ljubljana, Primath, 1998

Priročnik je namenjen iskalcem prve zaposlitve kot tudi izkušenim strokovnjakom, vsem tistim, ki bi radi preusmerili svojo poklicno kariero, in tudi ljudem, ki se po daljši brezposelnosti odločajo za zaposlitev. Vprašanja in predlagani odgovori s komentarji so nanizani v logičnem zaporedju, in so koristni za iskalca zaposlitve in tudi za izpraševalca. Knjiga je najizčrpnější vodič, ki vsebuje popolne vzorce razgovorov za zaposlovanje managerjev na vseh področjih gospodarstva in v vseh industrijskih panogah. V njej najdemo preko sto primerov razgovorov za zaposlitev na področjih raču-

novodstva in financ, uprave, komunikacij, izobraževanja, vodenja in upravljanja, marketinga in prodaje tehnike, računalništva in inženiringa

Živilo. Priprava živil. Nadzor nad živilii. Analitska kemija.

PLESTENJAK, Anamarija: Analiza kakovosti živil. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, 1996

Avtorica je pripravila priročnik na podlagi veljavnih predpisov za živila. Predpisi oziroma pravilniki o kakovosti živil živalskega in rastlinskega izvora predpisujejo minimalne pogoje o kakovosti proizvodov. Predpisane so minimalne količine posameznih sestavin, najvišje dovoljene količine določenih dodatkov, minimalni pogoji glede pakiranja, označevanja, hrambe in prevažanja.

Gospodarstvo. Ekonomija. Vodenje in organizacija poslovanja.

BOBEK, Samo: Informatika za ekonomiste. Maribor, Ekonomsko-poslovna fakulteta, 1995

Knjiga je namenjena predvsem ekonomistom, da se seznanijo z osnovami informatike, s sodobnimi informacijskimi tehnologijami in z njimi povezanimi rešitvami ter se uvedejo v osebno uporabo računalnikov. Smo v obdobju prehoda industrijskih organizacij v informatizirane organizacije. V tem obdobju se morajo ekonomisti vse intenzivneje ukvarjati z informacijsko preobrazbo svojih organizacij. Sodobne informacijske tehnologije so namreč ključni dejavnik za povečanje produktivnosti. Vključevanje v poslovne procese povzroča veliko sprememb, ki jih lahko uresničijo le informacijsko opismenjeni ekonomisti in drugi strokovnjaki.

Konzerviranje. Živilski proizvodi.

BITENČEVI živilski dnevi (18; 1997; Ljubljana): Moderne tehnologije predelave in kakovosti živil. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, 1997 (Ljubljana: Birografika Bori)

Moderne tehnologije predelave in kakovosti živil so tema, ki je bila izbrana za 18. srečanje živilskih tehnologov. Vse večja izobraženost potrošnikov in njihova informiranost o novejših izsledkih prehranske znanosti in vse večja kupna moč, ki jim dovoljuje posegati po izdelkih, za katere menijo, da so zanje primerni, je vodila k izbiri take teme. Namen srečanja je bil osvetliti obravnavano problematiko skozi predstavitev nekaterih modernih tehnologij. Proizvodnja živilskih izdelkov je zelo dinamična in močno tekmovalna. Zahteve porabnikov glede kakovosti in pestrosti izbire živil so vse večje in strožje. Proizvajalci hrane morajo stalno skrbeti za izdelke, ki bodo varni, primerne prehranske kakovosti, dovolj uporabni ter senzorično in cenovno sprejemljivi. Priča smo tudi hitremu izpopolnjevanju obstoječih in razvoju povsem novih, do nedavno neznanih tehnologij za proizvodnjo, predelavo, čuvanje in distribucijo živil.

Organizacija poslovanja. Ekologija.

WINTER, Georg: Okolju prijazno podjetje: priročnik za poslovno ekologijo z 22 vprašalniki za uporabo v praksi. 1.slovenska izdaja, Ljubljana, Inštitut za ekološki management DREVO, 1994

Knjiga je zanesljiv vodič za varovanje naravnih virov in okolja ob istočasnem ustvarjanju dobička. Avtorjev model, ki je natančno predstavljen v knjigi, se ukvarja z novim načinom razmišljanja in vodenja podjetij, predvsem s konkretnimi napotki, kako preobraziti podjetja v takšna, da bodo okolju prijazna na vseh ravneh podjetniškega ravnanja. Okolju prijazen način razmišljanja prodira tudi med managerje, ki se zavedajo, da industrija, ki uničuje naravne vire, okolje in tudi človeško zdravje, nima prihodnosti. Avtorjev model v knjigi dokaže, da razmerje med okoljevarstvenimi prizadevanji in tržnim gospodarstvom ni nujno konfliktno. Izdelek je okolju primeren in ga ne obremenjuje, če se ob njegovem nastajanju upošteva materiale, tehnološke in delovne pos-

KNJIŽNE NOVOSTI

topke, energetsko varčnost in način uporabe le-tega. Sestavni del celotne podjetniške strategije mora v prihodnosti postati skrb za okolje tudi zato, ker zaradi vse večje ekološke osveščenosti ljudje ne bodo več kupovali ekološko oporečnih izdelkov, in tudi zato, ker bo strožja okoljevarstvena zakonodaja dosegla, da bo "umazana" industrija vse dražja.

Poslovno dopisovanje. Angleščina.

KING, F.W.; D. ANN CREE: English business letters. 8th.ed., England, Longman Group Ltd., 1996

Angleški jezik je "živ jezik" in v posameznih pokrajinah in v posameznih delovnih okoljih počasi pridobiva sodobno izrazje, ki se uporablja za poslovno sporazumevanje. Poslov-

no besedišče in izražanje ob prehodu v informacijsko družbo se nenehno spreminja in osvaja nove pojme učinkovitega pisnega komuniciranja z uporabnikom. Priročnik nam ponudi preko 150 poslovnih pisem in 740 ustaljenih besednih zvez (fraz) za komercialno poslovno dopisovanje.

Alenka KUBIK

DROGINA STROKOVNA KNJIŽNICA

TUDI POMOČ SEDANJIM IN BODOČIM STROKOVANJAKOM JE ZNAK KAKOVOSTI PODJETJA

Strokovna knjižnica je prostor, v katerem se kot knjižničar dnevno srečujem z novimi, aktualnimi problemi in s tem seveda z novimi izzivi. Pred te izzive me dnevno vodijo uporabniki z enkratnimi ali redko ponovljivimi informacijskimi in strokovnimi problemi. Potreba po uporabi strokovne knjižnice in potreba po informaciji se jasno kaže v vseh družbenih sredinah, ne glede na starost in izobrazbo ljudi. Posamezniki koristijo strokovno knjižnico zaradi želje po strokovnem izobraževanju, hkrati pa svoje pridobljeno znanje širijo med ostale potencialne uporabnike. Strokovna knjižnica s svojim knjižničnim strokovnim fondom, z informacijsko službo in računalniško podprtimi sistemi uresničuje želje in potrebe po znanju.

tem mestu povedati, da se tudi na ta način promovirajo gospodarska družba DROGA in njeni izdelki. V našo knjižnico od mladih ljudi prejemam številne izraze hvaležnosti in želje za nove uspehe, saj pri nas najdejo vsaj en pomemben vir literature za svojo diplomsko ali seminarsko nalogo.

Alenka KUBIK

POPRAVEK

V članek **Novosti na področju zaščitnih sredstev pri delu** (Naš glas, junij 1998, stran 6) se je vrnil tiskarski škrat. Smernica za področje zaščitnih sredstev pri delu za delodajalce se **pravilno glasi 89/656/EEC in ne 89/656/EEC.**

Uredništvo

KOMENTAR



*"Od koga si pa zvedel, da je tudi novi šef že v nemilosti?"
"Od vrabcev! Ti zmeraj prvi čivkajo o spremembah."*

Večina uporabnikov obiskuje strokovno knjižnico zaradi njene osnovne storitvene dejavnosti, del populacije pa jo uporablja zaradi drugih motivov in interesov, kot so spremljanje novih idej, raziskovanje ali za izdelavo diplomskih oziroma seminarskih nalog.

S sodelovanjem tehnologov in s pomočjo knjižničnega strokovnega fonda pomagam študentom in dijakom pri izdelavah seminarskih in diplomskih nalog. Morebiti je potrebno na

DOBRO JE VEDETI

RAZVOJ VEDE O HRANILNI VREDNOSTI ŽIVIL SKOZI ZGODOVINO PREHRANJEVANJA - 1.del

Podatki o hranilni vrednosti živil, ki so danes nujni spremljevalci vsakega prehrabnega izdelka, niso le modna muha. So plod spoznanj, ki oblikujejo posebno vejo znanosti: vedo o hranilni vrednosti živil. Vas zanima kako se je pravzaprav vse skupaj začelo? Le kdo se je domislil te hranilne vrednosti? S serijo član- kov, ki izhajajo iz strokovne literature, bi vam rada približala nekatere zanimivosti iz svetovne in evropske zgodovine raznih kultur prehranjevanja, ki so tudi mene pritegnili k branju.

Kaj je bilo gibalo razvoja?

Skozi stoletja so narodi privzemali vedno nove vrste hrane in nove načine priprave hrane. To je bila predvsem posledica preseljevanj plemen, kasneje narodov ter posameznikov, posledica vojn in raznih oblik trgovanja. Tudi revolucije in industrializacija so obogatili kuharske in prehrabne nava- de. Nova spoznanja o hranilni vrednosti živil so pred- vsem v zadnjih desetletjih obogatila kakovost obrokov. Nas-



Zanimiva krušna peč, fotografirana v Egiptu, na dvorišču podeželskega bivališča

tanek velikih svetovnih trgovinskih mrež in multinacionalk pa vpliva na oblikovanje obrokov tako, da lahko potrošnik izbira med neomejenimi možnostmi raznih izdelkov.

Najstarejša spoznanja, na katerih je začela nastajati veda o hranilni vrednosti živil, segajo v čas STAREGA EGIPTA. Žitarice, kruh in ovseni kosmiči so bili osnova takratnih obrokov. V starem Egiptu so kruh pripravljali kot plosko pogačo iz popečenih zrn ječmena, pšenice in prosa. Pripravek so pomešali z vodo v pasto in ga nato sušili na soncu ali pa popekli na razgretih kamnih ognjišč. Da bi lahko odstranili trde zunanje lupine žitnih zrn takratnih žit- nih sort, so morali žita najprej popražiti. Kasneje so vzgoji- li sorte pšenice, ki so jih lahko omlatili brez predhodnega praženja. Tako so lahko pričeli izdelovati testo iz surove moke. Egipčani so se tudi naučili izdelovati pivo. To znanje so izkoristili v peki kruha. Znali so pripraviti testo, ki je postajalo med peko luknjičavo in porozno, tako se je priče- la zgodovina kvašenega kruha.

Iz zapisov je znano, da je imel egipčanski kruh kiselkast okus, kar daje misliti, da so pri izdelavi kvasa uporabljali usedlino piva ali kislo testo. Kislo testo je bil košček fer- mentiranega testa, ki so ga prihranili iz predhodne peke in uporabili za začetek fermentacije novega testa.

V trinajstem stoletju pred našim štetjem so ljudje običajno jedli dva obroka dnevno. Jutranji obrok je bil lahek. Krep- kejši večerni obrok pa je sestavljalo več jedi.

STARA GRČIJA

Tudi Grki so izdelovali nekvašen kruh iz grobozrnate pšeni- ce. To jed so veliko bolj cenili kot prav tako pogost ječmen- ov obrok. Kruh so pekli sprva v vročem pepelu, kasneje pa v krušnih pečeh. Sčasoma so pričeli uporabljati moko, ki je bila presejana, tako da so odstranili večino plev. Poznali so veliko različnih vrst kruha, prav tako kakor Rimljani. Za vzhajanje in izdelavo kvašenega kruha so Grki, tako kot Egipčani, uporabljali kislo testo.

DOBRO JE VEDETI

RIMSKI IMPERIJ

Rimljani so bili sprva poljedelci. Jedli so goste kaše iz ječmena ali fižola in zelene zelenjave z ječmenovim kruhom, ki je bil ploske oblike in so ga močno zapekli v pepelu. Iz kozjega mleka so izdelovali sir. Meso je bilo v tedanjih obrokih redkost, rib pa skoraj niso poznali. Hrano so začinjali s česnom, pastinakom, olivami in olivnim oljem. Ko pa se je Rim povzpел na vrh svojih moči, so se pojavile razlike med revnim ljudstvom in peščico bogatašev. Zanimivosti iz prehranskih navad enih in drugih pa bodo že vsebina naslednjega članka.

HRANILA SO SNOVI, KI:

- zagotavljajo telesu energijo
- gradijo telesno strukturo
- dajejo telesu nujno potrebne spojine, ki jih telo samo ne zna izdelovati



Žitarice v Loški dolini

Nataša GLADOVIČ
(nadaljevanje sledi)

NAMIG ZA IZLET

LEPOTICA S PTUJSKEGA POLJA

Ker je vreme prijetno in primerno tudi za krajše izlete, danes predlagam, da obiščete **Dornavo**, ki leži med Ptujem in Ormožem. Od Ptuja je oddaljena le 10 km.



Dornava leži na severovzhodu Ptujskega polja in na gričih jugozahodnega dela Slovenskih goric. Največja in najlepša znamenitost tega kraja je baročni grad, ki je biser baročne arhitekture in najlepši ohranjeni baročni dvorec s parkom v tem delu Evrope. V Dornavi je cerkev Sv. Doroteje, na Polenškaku pa cerkev Marijinega obiskanja. V kraju je razgibano družabno, športno in kulturno življenje. Na Polenškaku je vsako drugo soboto in nedeljo v juniju praznik žetve in razstava kruha. To je treba videti! Osrednji prireditvi, ki ju poznajo po vsej Sloveniji pa sta fašenk (po dornavsko) in lukarski praznik. Goste od blizu in daleč navdušujeta tradicija in kulinarika tega okolja.

Vzemite si čas in obiščite ta kraj, tudi če tisti dan tam ne bo kakšne prireditve. Domačini vam bodo o običajih povedali sami.

Dornava je znana tudi po Zavodu za varstvo in delovno usposabljanje mladine dr. Marjana Borštnarja, ki je edini tovrstni zavod v Sloveniji.

Oglasite se v tem kraju, ne bo vam žal!

Danica KRAJNC

NAŠA SREČANJA

STARA LJUBEZEN ŠE VEDNO ŽARI: PODRAVKA UMAG in ZAČIMBA SEČA

Pravzaprav ni treba veliko govorjenja. Dobri prijatelji pač poskrbijo, da se vsaj enkrat letno srečajo, si stisnejo roko ... si povedo, kako živijo, kaj je novega, in seveda, če govorimo o moških, da se pomerijo tudi v nogometu!



Gospa Podlogarjeva ta hip ne misli na žulje, ki jih lahko naredi groba vrv ...

In tako so se lepega sobotnega popoldneva srečali prijatelji ZAČIMBE in PODRAVKE na nogometnem igrišču, v vedno znova prijetnem turističnem kotičku KATORU.

Odigrali so nogometno tekmo, čestitali zmagovalcu, to je bila letos ZAČIMBA, in nadaljevali druženje v prijetnem vzdušju. Piko na i pa so temu druženju pridale udeleženske te tradicionalne fešte ...

Ženske so se namreč pomerile v vlečenju vrvi, in to je bil pravi hec. Moški, utrujeni od nogometne tekme, so vseeno glasno navijali, vsak za svoje ... a kaj, ko so na tem srečanju vsi "svoji", vsi prijatelji.

Pokal za vlečenje vrvi so odnesle gospe in gospodične iz PODRAVKE in obljubile, da ga bodo skrbno čuvale

do naslednjega druženja, drugo leto v Sloveniji.

Gospa direktorica PODRAVKE Umag, NENA BADALIČ, je v svojem kratkem govoru poudarila, da zelo ceni prijateljstvo z ljudmi iz ZAČIMBE in želi, da tega prijateljstva nikoli nič ne skali.

Ob rob vsemu pa vendarle: tudi takšna prijateljska fešta se ne naredi kar sama od sebe. Nekdo se mora potruditi. Ob prijateljih iz PODRAVKE sta za to zaslužna predvsem dva BRUNA. Za tehnični del BRUNO FLEGO, za organizacijski del pa BRUNO GEI. Obe ma pristrčna hvala.

Ljubica ČINKL



Pokal je priznanje za nogometno zmago, je pa tudi primerna posoda za zdravico s tistim rujnim ...

DROGINI IZLETI (Nizozemska na dva načina)

TUJCA NAJBOLJ OČARATA SVOBODA IN SPONTANOST

Moram priznati, da sem bila kot novinka kar malo (negativno) presenečena, ko sem na seznamu kandidatov za izlet na Nizozemsko opazila tako malo aktivnih Drogovcev. Pohvalno pa je, da so EX Drogovci tako energični in željni spoznavanja novih dežel, kultur, tradicij in seveda žura.



V to coklo nas je šlo več kot v fička

Nizozemska je neverjetno raznolika dežela s številnimi prireditvami, praznovanji, sejmi, dežela, kjer še vedno živita tradicija in ljudsko izročilo. Številne znamenitosti so nakopičene na ozkem prostoru. Tako smo lahko občudovali živo pisane, dišeče cvetlične preproge, cvetlične dražbe, tipično podeželje z mlini na veter ter starimi domačimi obrtni (coklarstvo in sirarstvo) in priljubljeno ribiško vasico Volendam, ki je neverjetna kombinacija tradicije in živahnega turističnega utripa. Na travnatih površinah preživljajo brezskrbne dneve številne ovčje in kozje družine. Osrčje Nizozemske predstavlja (pre)živahna prestolnica Amsterdam, ki ima izrazit velemestni pridih in je zaradi starih trgovskih hiš, stotin kanalov in neštetihi mostov izrazito nizozemska. Priljubljen način razgibavanja je kolesarjenje, saj ima 750.000 Amsterdamčanov kar 1.000.000, večinoma starinskih in na

pol zarjavelih koles. Za prebivalce nizozemske prestolnice je prav poseben užitek metanje koles v kanale, tako da pri čiščenju kanalov potegnejo iz vode tudi do 40.000 koles na leto.

Težko pričakovana vožnja s panoramsko ladjico po amsterdamskih kanalih je našo pustolovščino še dodatno popestrila. Zaradi številnih kanalov pravijo Amsterdamu tudi Severne Benetke, saj ravno tako pod seboj nima trdnih tal, ampak močvirje. Plovba z ladjico nam je pričarala drugačno občutenje Amsterdama in čudovit pogled na stare stavbe, nanizane ob kanalih. Pod žgočim soncem nam je v mirno pozibavajoči se ladjici nizozemsko pivo Heineken kar preveč prijalo in nas tako prijetno uspavalo, da smo se počutili res dopustniško.

Amsterdam je tudi svetovno mesto diamantov, kjer najdemo več specializiranih brusilnic diamantov. V eni iz-



Pred Viteško dvorano na dvorišču nizozemskega parlamenta v Haagu

DROGINI IZLETI (Nizozemska na dva načina)



Kdo bi si mislil, da je mogoče o coklah povedati toliko zanimivega!

med njih smo si nekateri zapravljaljivci celo privoščili nakup ročnih ur z mini diamantkom.

Pravi utrip Amsterdama pa smo doživeli in občutili predvsem ponoči v pisanem cestnem vrvežu, v neštetih kavarnicah in točilnicah. Za nas mlade duše (da ne bo kdo zameril: vsakdo je lahko po duši mlad), je imelo nočno življenje še poseben čar. Tujca najbolj

pritegneta svoboda in spontanost, ki ju pri nas ne moreš občutiti. Tu najdeš od najmodernejših pa do tradicionalnih amsterdamskih pubov, vključno s coffee shopi, kjer se legalno prodaja in uživa marihuana in kjer si lahko po mili volji privoščiš in pokadiš na poseben način pripravljeno "cigareto". Velika posebnost je tudi "rdeča četrt", kjer umetnice najstarejše obrti za svojo plačo (sistem nagrajevanja vključu-

je predvsem variabilni del) v primerno opremljenih izložbah (gre za izložbe, v katerih drugod po svetu ponujajo potrošno blago); zbuja pozornost in privabljajo poglede mimoidočih. Tukaj so predvsem moški tisti, ki še posebej vneto vrednotijo in tehtajo smiselnost investicije v tovrstno obrt.

Po pregledu glavnih atrakcij smo si ogledali še nekatere znamenitosti Amsterdama, kot so hiša Ane Frank, Rijksmuseum, trg Dam in druge. Že malo užaloščeni zaradi iztekajočega se izleta in rahle utrujenosti, predvsem pa neprespanosti, smo obiskali še mesto modrega porcelana Delft in upravno središče južne Holandije Haag, ki je prebivališče kraljeve družine in sedež nizozemske vlade. Za finale smo si ogledali še pestro trgovanje na cvetlični borzi in si odpočili oči v Aalsmeeru, kjer smo občudovali lepote cvetličnega rastlinja.

Sledila je vožnja skozi Nemčijo in Avstrijo v našo prelepo deželo Slovenijo.

Celotno nizozemsko pustolovščino nam je popestril mlad in simpatičen vodič David iz Ljubljane, ki je poskrbel za še boljše vzdušje.

Bilo je kratko, naporno, a prijetno in polno nenavadnih presenečenj in doživetij, ki se jih spleča doživeti. Zato vas vabim, da se nam v naslednji pustolovščini pridružite.

Jana ALIČ



DROGINI IZLETI (Nizozemska na dva načina)

DROGA, KANALI IN MLINI NA VETER



Na bregu enega od nešteti kanalov, v ozadju mlini na veter

Po večmesečnih premišljanjih in pripravah smo se uspeli zediniti in v maju uresničili izlet na Nizozemsko.

Tisti, ki smo se izleta udeležili, smo enotnega mnenja: da je uspel v vseh pogledih! Izletnikom je ta članek namenjen predvsem kot kratka obuditev spomina, tistim pa, ki se nam niso pridružili, želim zbuditi malo skomin za drugič.

Izlet je, kot že tolikokrat doslej, organizirala agencija PALMA iz Portoroža. Lepa hvala g. Marku Sikurju, ki je pripravil lep program in zagotovil dobro organizacijo.

Nepozabna je tudi mlada vodička Urška Trček, ki je s svojim prijetnim in nevsiljivim vodenjem poskrbela za dobro počutje. Omeniti moram tudi oba šoferja: Marino in Karlo sta poskrbela za mirno in varno vožnjo. Za dobro počutje se je še posebej angažirala tudi nekaj Začimbinih delavcev: Bazilika, Sonja, Ljubica, ki bi se jim rad še posebej zahvalil in se priporočil za prihodnje izlete ...

Kaj smo sploh videli na Nizozemskem?

Veliko zelenega, vodenega, cvetočega, zgodovinskega, sex..., okusnega, urejenega, dragocenega, kulturnega, prijaznega. Vsa čutila so maksimalno uživala. Vsaj moja so.

Obisk mest, kot so Amsterdam, Den Haag, Rotterdam, Delft (keramika) in letoviški Scheeweningen z ogledi mlinov na veter, sirarne, coklarne, cvetlične borze Aalsmeer, cvetličnih nasadov Keukenhof, ribiške vasice, hiše Ane Frank, brusilnice diamantov, vožnja s panoramsko ladjico po kanalih Amsterdama so doživetja, ki so nas

napolnila z množico prelepih vtisov. Videli smo tudi take detajle, kot so krave "Planica" (te zna dobro opisati Marija V.), ovce, koze, zajce, pa tudi ljudi vseh barv. Nekateri so imeli celo čast srečati se s svetovno znanim tenoristom Pavarottijem. Seveda ne smemo pozabiti biciklov, posebno ne tistih z gromozanskimi verigami (proti kraji), ki so bile velikokrat dragocenejšje od samega bicikla, tako da nisi vedel, kdo koga varuje. Tudi zarjavelih prevoznih sredstev ni manjkalo. Pa na "seksualne" vtise "rdeče četrti" Amsterdama bi rad spomnil, ne glede na dejstvo, da je bilo pridobivanje teh vtisov za večino dokaj nelagodno.

V Amsterdamu so bile zanimive lesene hiše, ki so se višje kot širše naslanjale pod različnimi nagibi druga na drugo, na kar vplivajo mehka, mivkasta tla.

Ob zaključku bi si želel še veliko podobnih čudovitih izletov, ki bi nas kot sodelavce bogatili in s tem vplivali na naše pozitivno razpoloženje in delo v firmi.

Boris BIRSA



Samo pogledite, s kom se je v Keukenhofu spoprijateljila Bazilika!

POLETNI HOROSKOP

POLETNI HOROSKOP ZA DROGOVCE



TI SI KOT TVOJ RDEČI PLANET, POLN ENERGIJE IN VESELJA DO ŽIVLJENJA. NAJVERJETNEJE SE NE HRANIŠ LE Z MAGGI JUHO, PAČ PA TUDI S POLENTO IZ ZLATEGA POLJA, ZABELJENO Z OLIVAMI IZ GOSADA... TVOJ DOPUST NE BO LENARENJE, PAČ PA STALNA AKCIJA, DINAMIČNO PREŽIVLJANJE DOPUSTNIŠKIH DNI. CELO ŠPORTA SE BOŠ LOTIL; LETOS JE NAJBOLJ PRIMEREN NOGOMET!. LAHKO TUDI MALI NOGOMET. OVNI, ROJENI DO 15. APRILA, BOSTE NA ZAČETKU DOPUSTA SICER ČUTILI NEKOLIKO MANJ ENERGIJE, ZA ZAČETEK BI SE VAM NAJBOLJ PRILEGLO POTEKANJE PO HRIBIH. VSI OVNI PA BOSTE POLETJE PREŽIVELI V KAR ŠTEVILNIH DRUŽENJIH S STARIMI IN NOVIMI PRIJATELJI.



RES JE, DA STE BIKI MOČNI, POLNI SILE, VENDAR JE PLANET ŽENSKEGA SPOLA KRIV, DA STE POGOSTO LENOBNI ... TO SICER NI NIČ HUDEGA, A ZARADI DRUGIH SE POTRUDITE. NAJHITREJE SI BOSTE POMAGALI S VEČJO SKODELICO BARCAFFEA, V MANJ KRIZNIH TRENUTKIH PA BO DOVOLJ LIGHTCOFFE. BIKI STE IZREDNO NARAVNI LJUDJE, PRIJA VAM VSAKA ŠE TAKO PREPROSTA HRANA, LE DA JO LAHKO ZAUŽIJETE V NARAVI, NA VRTU ... POLNI STE ESTETIKE, ČUTA ZA LEPO ... ČE BI SE LOTILI KAKŠNE UMETNOSTI, BODISI SLIKANJA, FOTOGRAFIRANJA, BOSTE ZELO USPEŠNI! ČE BOSTE IMELI DOPUST ŽE MED DRUGO POLOVICO JULIJA IN PRVO V AVGUSTU, BODO ZA VAS NEIZBEŽNA LEPA DOŽIVETJA V PRIJETNI DRUŽBI.



ZELO LEPE POČITNICE SO PRED VAMI. NIKOLI JIH NE BOSTE POZABILI! NEKOLIKO BOLJ POSEBNE BODO JULIJSKE POČITNICE, IN PAZITE: VENERA PREŽI NA VAS, LAHKO SE ZGODI, DA SE BOSTE NESMRTNO ZALJUBILI, POROČENI SICER V LASTNEGA PARTNERJA, SAMSKI PA V NOVO OSEBO. VENERE PA SE PAZITE VSI, KER VAS BO VZPODBUJALA K RAZKOŠJU, POSEBNIM UŽITKOM ... IN TO STANE. ŠE NAJBOLJE BI BILO, DA VSAJ EN STROŠEK ZMANJŠATE TAKO, DA V KATERIKOLI DROGINI MALOPRODAJNI TRGOVINI NAKUPITE PREHRAMBENA ŽIVILA IN SI SAMI KUHAJE PO KAKŠNIH BABIČINIH RECEPTIH. ČE BOSTE KUHALI PO RECEPTIH MOJSTRA POZDERCA, PA BO ZADEVA SEVEDA DRAŽJA, KOT ČE GRESTE V HOTEL NA KOSILO. AVGUSTA SE VAM OBETA DOPUST V VEČJI DRUŽBI.



DVOJČKI POLETJE LJUBITE BOLJ KOT KATERIKOLI DRUGI LETNI ČAS, SAJ STE NAJBOLJ ŽIVAHNA BITJA POD SONCEM! KLEPETANJA IN PRIJATELJSKE DRUŽBE, SPOZNAVANJA NOVIH LJUDI VAM NI NIKOLI DOVOLJ, NISTE LENI, RUTINA PA VAS SPRAVLJA V APATIČNO STANJE. OBSTAJA NEVARNOST, DA JULIJA NE BOSTE MOGLI IMETI VEČ DNI DOPUSTA. ZATO PA VSAK VIKEND V HRIBE! TO VAM BO DALO NOVIH MOČI. NAMESTO KAČJE SLINE ZA V HRIBE VAM ZVEZDE LETOS PRIPOROČAJO OHLAJENI FITNESS ČAJ Z LIMONO. VAŠ POLETNI PLANET RDEČE BARVE VLIVA NA VAŠO POVEČANO AKTIVNOST, ZATO JE PAMETNO, DA IMATE ZA PROSTI ČAS VEDNO PRI SEBI REKVIZITE - ŽOGO, LOPARJE, KOLO, VSAJ KOLEBNICO ... UKVARJATE SE S ŠPORTOM. O KAKŠNI NOVI LJUBEZNI NE DUHA NE SLUHA, S PARTNERJI PA NE BO VELIKO

NESOGLASIJ, SAJ STE DVOJČKI, MAR NE?

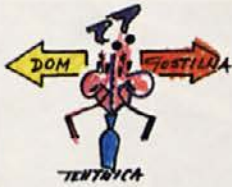


RAKI GOTOVO KOMAJ ČAKATE NA DOPUST OB MORJU, IN ČE SE NISTE UVRSTILI ZA POČITNICE NITI V LOPARIH NITI V MAREDI. NAJPREJ PREKOLNITE VSE, KI SO PRI TEM KAKORKOLI ODLOČALI. PRED DOPUSTOM SE MORATE REŠITI NEGATIVNIH ČUSTEV, LE TAKO SI BOSTE LAHKO NABRALI NOVIH, DOPUSTNIŠKIH MOČI. NI PA NUJNO, DA GRESTE NA DOPUST NA MORJE. ŠE NAJBOLJ BI VAM PRIJALE KAKŠNE TOPLICE, NA PRIMER TISTE V DOBRNI. IN ČEPRAV ŠPORT NI TIPIČNO VESELJE ZA RAKE, BODITE IZJEMA, IN PLOVAJTE VSAJ PETSTO METROV DNEVNO! SICER PA SI MED DOPUSTOM ALI PA KAR MED POLETJEM VEČKRAT PRIVOŠČITE VEČERJO OB SVEČAH IN RIBJO HRANO OBOGATENENO Z ARGO KECHUPOM, ČE BODO KALAMARI, PA OBVEZNO THOMY MAJONEZO.



DEVICA ZA VAS DEVICE VELJA, DA STE DELOHOLIKI, VENDAR TUDI TO, DA STE PRECEJ REALNI IN SE ZAVEDATE POMENA PRIMERNEGA DOPUSTA. POZABITE NA LANSKI DOPUST IN SI LETOS PRIVOŠČITE KAJ ČISTO DRUGAČNEGA. ZVEZDE VAM PRIPOROČAJO DOLGE SPREHODE, PREDVSEM OB VODAH, GOZDOVIH ALI PLANINAH. MESTNI VRVEŽ ZNANIH LETOVIŠČ VAM LETOS NE BO PRIJAL, VERJETNO STE IMELI ČEZ LETO VELIKO CIVILIZIRANIH OBVEZNOSTI IN NUJNO JE, DA SVOJE BATERIJE NAPOLNITE Z NARAVNIM BOGATSTVOM V PRVINSKI OBLIKI. VAŠA ZAVEZNICA JE VENERA, POMAGALA VAM BO PRI SKLEPANJU NOVIH POZNANSTEV. ČE SE BOSTE ODLOČILI NAPISATI KARŠENKOLI PRISPEVEK ZA NAŠ GLAS, VAM BO TO ZELO DOBRO USPELO.

POLETNI HOROSKOP



V JUNIJU STE SE NEKATERI TEHTNIČARJI POSKUSALI NA ŠPORTNIH IGRAH DROGE IN VAM JE KAR ŠLO. ČE BOSTE DOPUST IMELI ŠELE V DRUGI POLOVICI AVGUSTA, VAS BO REKREACIJA ZELO MIKALA. KAR VLEKLO VAS BO K NOGOMETU, HOJI, ŽOGANJU, PLAVANJU ... ZA TO BO IMEL ZASLUGE RDEČI PLANET, VAŠ POLETNI ZAVEZNIK.. TISTI, KI BOSTE NA DOPUSTU JULIJA, BOSTE PREŽIVLJALI NEPOZABNE DNEVE V KROGU PRIJATELJEV. NA VAŠE POLETNE DNI BO VPLIVALA TUDI VENERA, POSKRBELA BO ZA ROMANTIČNO SREČO V DVOJE. DA SE JE TO ZGODILO BOSTE RAZUMELI ŠELE KASNEJE, PO DOPUSTU. ČEZ CELO POLETJE SE PAZITE MOČNEGA SONCA, UPORABLJAJTE SONČNA OČALA IN PREČITAJTE EN LJUBEZENSKI ROMAN.



ZA VAS DOPUSTA TUDI ČE NE BI BILO... TAKOLE SE VAM MOTA PO GLAVI: KAM S TOLIKO PROSTEGA ČASA, KO JE PA V DROGI STALNO KAJ POČETI! IN KAKO BO TO, PA TISTO ... SE DOBRO, DA VČASIH RAZMIŠLJATE POTIHO, SICER BI VAM BOLJŠA POLOVICA KAJ HITRO Povedala, kar vam gre! Ali ne vidite, da cel svet hodi na dopust? Turizem in gostinstvo bosta najmočnejši gospodarski panogi tretjega tisočletja! No ja, tudi riž, kavo, čaje, kumarice, paštete ... vse to mora biti, mora pa biti tudi dopust! To morate kozarogi končno spoznati. naredite program za vsak dan in tako vas bo strah pred veliko prostega časa minil, domači pa vam bodo rekli "da vas je končno pamet srečala". Najbolj vam prija gorske skale in samotne plaže, to pa že sami najboljše veste.



POLEŽAVANJE NA PLAŽI NI VAŠA LJUBEZEN, PA ČEPRAV IMATE ŠE KAR RADI MORJE. ZELO RADI PA PREIZKUŠATE SVOJE TELESNE MOČI IN DOPUST JE ZA TO PRAVA PRILOŽNOST. NEKATERI STE SE ZADNJIČ POIZKUŠALI NA DROGINIH ŠPORTNIH IGRAH IN JE KAR ŠLO. NAJBOLJ PRIMEREN ŠPORT JE ZA VAS PLAVANJE, NAJMANJ TENIS. VSAJ ZA TISTE NAD ŠTIRIDESET. ČE STE ŠE ZELO MLADI, VAM BO GODILO DIVJANJE S KAJAKI ALI PA, NEKAJ ČISTO DRUGEGA, POTEKANJE PO PODZEMNIH JAMAH. NE GLEDE NA LETA PA SI IZBERITE KRAJE ZA DOPUST, KJER BOSTE LAHKO RAZISKOVALI IN ODKRIVALI NEZNANO. PA ČEPRAV NAVADNO MESTNO ULICO. Z BLIŽNJIJI SE BOSTE ZELO RAZUMELI V ZADNJI POLOVICI JULIJA DO PRVE AVGUSTA, A TUDI ZA TO SE MORATE NEKOLIKO POTRUDITI. OSVOJITE VSAJ EN HRIB!



ZA STRELCA LETOS POSEBNO IN POMEMBNO SPOROČILO ZVEZD: NAJ LETOS NE BO TAKO KOT HOČETE VI! TUDI DRUGI MORAJO PRITI NA VRSTO. UTIHNITE IN POSLUŠAJTE ŽELJE SVOJIH BLIŽNJIJI, ZA TO JE ŽE ZADNJI ČAS! DRUGI MENIMO, DA JE VAŠ PRILJUBLJENI ŠPORT STRELJANJE, A VI VESTE, DA RADI JADRATE, TEČETE, JAHATE, IGRATE TENIS, PA ČEPRAV NEKAJ OD TEGA SAMO V SANJAH. RADI PA IMATE PUSTOLOVŠČINE, RADI TUDI KAKŠNO UŠPIČITE. TUDI TISTI Z VEČ KOT ROSNIMI LETI. TAKŠNI STE. IN TAKŠNE, PREDVSEM DOBRE VOLJE, DUHOVITE IN PRIPRAVLJENE ZA HEC VAS PRIČAKUJE VAŠA DRUŽBA NA LETOŠNJEM DOPUSTU. KOT PO NAVADI PRIČAKUJEJO, DA JIM BOSTE KAJ DOBREGA SPEKLI NA ŽARU. NE POZABITE GORČICE IN MAJONEZE TOMMY, IN ŽE VESTE ZA KOGA, AJVAR! SKRBELA VAS BO DENARNICA, A BREZ PANIKE ... DOBRO SE BO IZTEKLO!



VODNARJA OBOŽUJEJO ZVEZDE, LJUBI GA JUPITER IN JAZ. VSI SE TRUDIMO RAZŠIRITI MU KRILA, SAJ VODNAR LJUBI SVOBODO IN ZRAK, ZRAK! MNOGI VODNARJI STE SE ŽE POVZPELI V VIŠAVE Z BALONOM ALI JADRALNIM LETALOM IN SE PRERODILI. DRUGE TO ŠE ČAKA. POSEBEJ LETOS VAS PREŽEMA PUSTOLOVSKI DUH. POTUJETE V DALJNE KRAJE IN BI ŠE KAR POTOVALI, TO VELJA PREDVSEM ZA MLAJŠE, DO ŠTIRIDESETIH. VSEM PA BO PRIJALO DOPUSTOVANJE V NARAVI. VZAMITE ŠATOR IN POJDI TE NA DOPUST. NAJ ZJUTRAJ NE VESTE KJE BOSTE ZVEČER SPALI. TO JE TA PRAVO, NEKOČ SMO VSI BILI NOMADI ...ZA VODNARJE JE ZELO POMEMBNO, DA SE POPOLNOMA SPROSTIJO. V DROGI IMAJO DINAMIČNO IN NAPETO DELO IN SE ZATOREJ UTRUDIJO BOLJ KOT DRUGI.



VODA JE VAŠ SVET IN TO MORSKA. PRAV BI BILO, DA SI PRIVOŠČITE VSAJ NEKAJ DNI BIVANJA OB MORJU, RIBE, KI NE ŽIVITE OB MORJU BI MORALE DOBITI KAKŠNO TOČKO VEČ PO PRAVILNIKU O POČITNIKOVANJU DROGE TAKO, DA BI PRIŠLI NA VRSTO. DRUGA VARIANTA JE MORJE GOZDOV. HODITE PO GOZDOVIH, BLODITE NA VSE STRANI, PADITE DOL IN MEDITIRAJTE POD ZELENI MI KROŠNJIAMI. ZALEGLO BO KOT PLAVANJE V MORSKI VODI. ENA ALI DRUGA OBLIKA, PRIVOŠČITE SI DOPUST SAJ VESTE KOLIKO NAPETOSTI SE JE ZVRSTILO V VAS OD ZADNJEGA DOPUSTA. NE SKRBITE ZA DENAR. TEGA ITAK NI NIKOLI DOVOLJ, IN ČE GA NE PORABITE ZA DOPUST, VAM BO NEKDO UKRADEL DENARNICO. PAZITE.

SPOSOJENO IME NAPOVEDOVALKE:
NENA

PROSTI ČAS

NAGRADNA UGANKA

BRALCI NAŠEGA GLASU!

DOBRO SI OGLEDITE FOTOGRAFIJO NA
DESNI STRANI IN ODGOVORITE:
KAJ PO VAŠEM MNENJU PREDSTAVLJA?

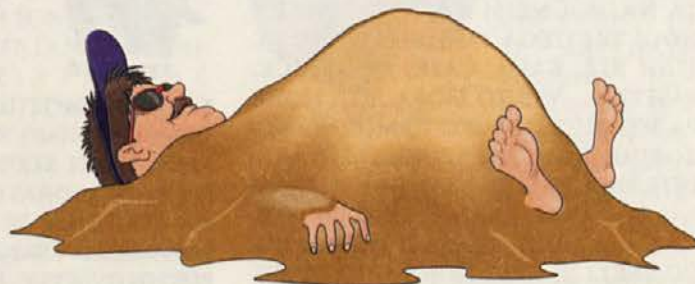
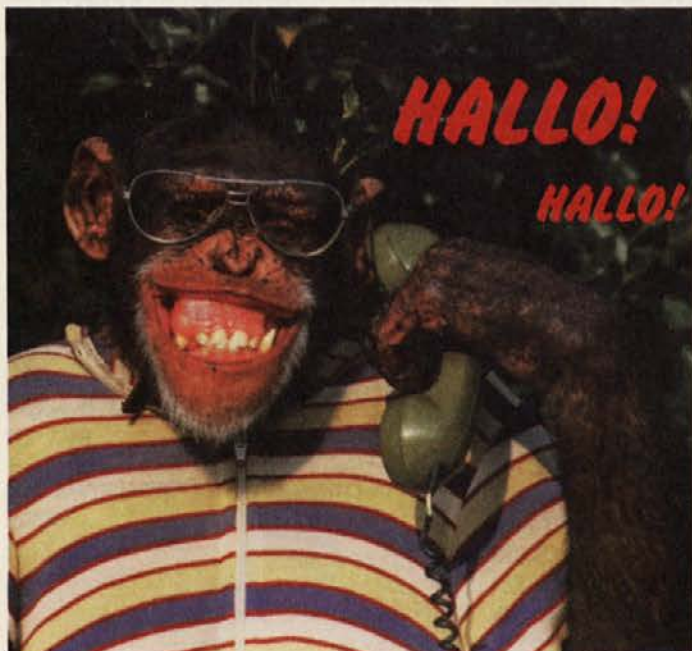
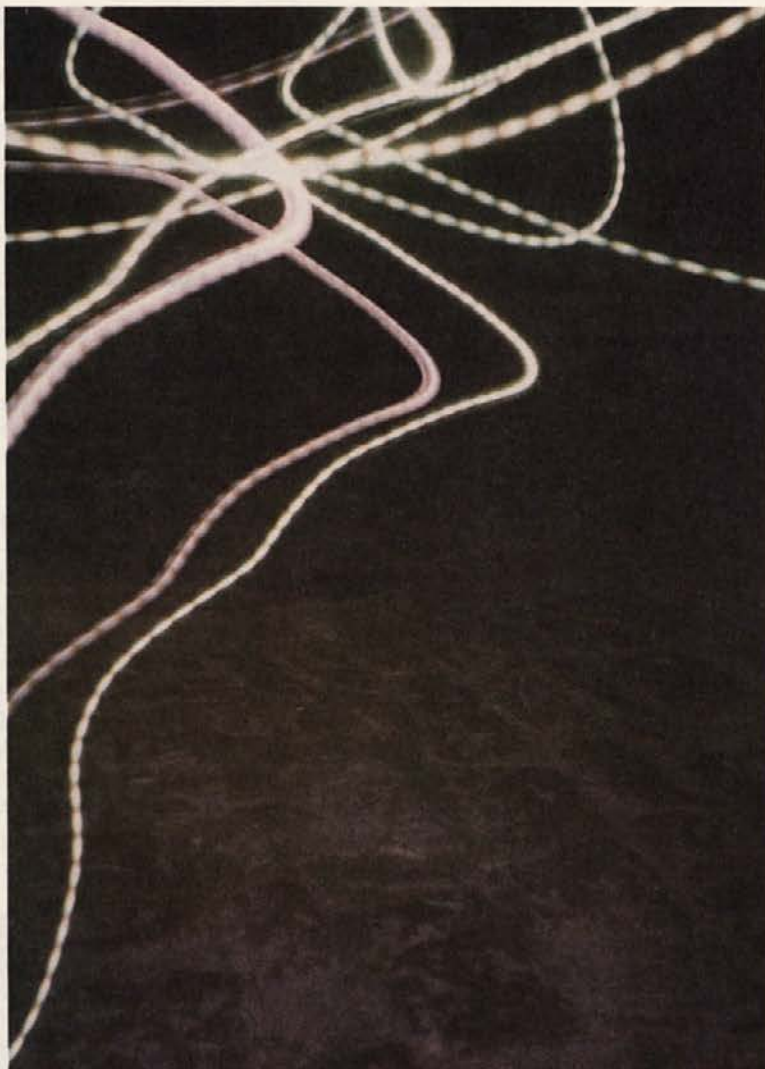
ODGOVORE POŠLJITE NA:

*DROGA d.d. Uredništvo Naš glas, Obala 27,
6320 PORTOROŽ*

Trem izžrebanim, ki se bodo točnemu odgo-
voru najbolj približali, bo uredništvo pokloni-
lo koristno nagrado:

SEDEM NOČI V TOPLICAH DOBRNA:
prenočišče, zajtrk in bazen za dve osebi.

**POTRUDITE SE
IN ZGRABITE NAGRADO!**



*"Da, jaz sem tisti, ki vam je poslal prošnjo za sprejem v službo. Sem nam-
reč slišal, da pri vas nekateri afne guncajo!"*

KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda,
ali se kaj ve, če bo država že končno
odrinila kakšen tolar za Krajinski park
v Sečovljah in za ohranitev solin?

Tradicionalist

Najbrž ga bo, vendar šele takrat, ko si
bo kakšen njen miljenček tamkaj
postavil vilo "na črno".

Draga Kunigunda,
ali je hudo izdajstvo, če v trgovini
kupim izdelek konkurenčnega proizva-
jalca?

Potuha

Je, vendar le tedaj, če te pri tem zasači
šef ali kateri od sodelavcev.

Draga Kunigunda,
slišal sem, da se ponekod v proizvodnji
od časa do časa pojavljajo miši in da
nas borba z njimi precej stane. Ali je to
res? Kdo je kriv?

Higijeničnik

Res je! Krivi pa so sanitarni predpisi:
prepovedujejo prisotnost mačke v
proizvodnem obratu, ne prepoveduje-
jo pa vstopa miškam. Če bi imeli
mačke, kot je to bilo nekoč, bi miškam
trda predla. Lahko bi celo odprli
delovno mesto skrbnika mačke in tako
korektno reševali tehnološke viške.

Draga Kunigunda,

že vrsto let uspešno opravljam svoje
delo, zdaj pa so nenadoma ugotovili, da
nimam odgovarjajoče izobrazbe. Manj-
kajočo stopnjo moram pridobiti s študi-
jem ob delu. To je vse lepo in prav, ven-
dar ugotavljam, da mi zaradi študija
zmanjkuje prejšnje moči in elana in da
dela ne opravljam več tako dobro; moj
predpostavljani zato že godrnja in gro-
zi. Nihče pa se ne spotika ob sodelavca,
ki sicer ima odgovarjajočo izobrazbo,
je pa obupno počasen in površen pri
delu. Kaj je torej danes bolj pomem-
bno: dobro delati in imeti žilico ali pa
imeti samo formalno izobrazbo in biti v
bitstvu nesposoben?

Genij

Saj sploh ne gre za to, stvari si na-
pačno razumel. Če naši zaposleni
študirajo ob delu je to zato, ker samo
na ta način lahko sponzoriramo šol-
stvo!

Draga Kunigunda,
čital sem uradno poročilo o majskem
zasedanju skupščine delničarjev, pa mi
še zmeraj nekaj ni jasno: bomo ali ne
bomo imeli kaj od dobička?

Nestrpen

Bodo, bodo!

Draga Kunigunda,
ko sem bil še čisto majhen, so moji star-
ši in stari starši pomagali graditi povoj-
no državo ter se celo večkrat odpovedali
dopustu in prostemu času v prid skup-
nim ciljem. Za taka dejanja so bili od-
likovani in nagrajeni. Kaj pa danes?
Kakšno nagrado bi, recimo, prejel de-
lavec, ki bi se odpovedal dopustu in raje
delal za dobro podjetja in države?

Idealist

Prisilni jopič in brezplačno vožnjo do
Idrije.

Draga Kunigunda,
ali mi znaš povedati, če nam bodo po
polletni bilanci kaj zvišali plače?

Hrepeneči

Zagotovo nam jih bodo, samo letnice
ti ne znam povedati...



KOTIČEK KAR TAKO

KDO JE ŠEF (Peto nadaljevanje)

Šef je oseba, ki si vsak dogodek v odd-
elku razlaga popolnoma drugače kot
ostali.

Šef je oseba, ki vas pristržno povabi na
malico prav tisti dan, ko imate dieto
zaradi želodčnih bolečin.

Še je oseba, ki poslovnega partnerja
pripelje na kosilo ravno v tisto resta-
vracijo, kjer ste hoteli med delovnim
časom neopaženi popiti vrček piva.

Šef je oseba, ki ob množici podatkov,
katere ste kot nori zbirali cel teden in
jih veste na pamet, zahteva ravno
tistega edinega, katerega ste nehote
preskočili ali izgubili.

Šef je oseba, ki vam med dopustom
včasih telefonira domov in sicer zmer-
aj tisti hip, ko sedete h kosilu.

Šef je oseba, ki se boji svojega nad-
rejenega.

S.P.



