



PTUJSKI PERUTNINAR

informacije

Številka 5 — april 1993

Pred nami so dnevi, upajmo da sončni in topli, praznovanja pomladanskih praznikov — dneva upora proti okupatorju in mednarodnega praznika dela. Preživeli jih boste, kakor bo kdo želel in mogel. Mnogi se boste odpravili na krajše ali daljše izlete v prijetno naravo — v gore, mnogi jih boste preživeli delovno.

*Vsem želimo,
da bi jih preživeli
kar najbolj prijetno
in zadovoljni!*



Dobrote slovenskih kmetij, razstavljene na Ptuju, so delček naše kulture, so podedovano bogastvo znanja in izkušenj preteklih generacij in so ta čas ovrednotene z delom kmečkih žena in deklet.

Prostor in čas ponujata tisto skrivnostno mikavnost, ki vedno znova vabi, spodbuja in sili k ustvarjanju.

Razstava je tako tudi v opomin vsem tistim snovalcem kmetijske politike, ki v poenostavljanju, tudi dobrote s slovenskih kmetij premalo cenijo in razumejo.

Tudi sami bomo morali iz leta v leto izpopolnjevati obseg in program razstave, da končno preraste v festival vseh dobrot, ki bodo vabile mnoge obiskovalce. Ptujčani bomo zato morali vse bolj odpirati naša vrata, hkrati pa izkazati hvaležnost vsem, ki nastopajo, pripravljajo in urejajo to razstavo.

Predsednik Skupščine občine Ptuj, VOJTEH RAJHER

Dobrote slovenskih kmetij

Perutnina je bila 14. in 15. aprila gostiteljica komisije, ki je ocenjevala mesne dobrote za 4. razstavo dobrot slovenskih kmetij. Komisija v sestavi: prof. dr. Božidar Žlender — Biotehnična fakulteta Ljubljana, predsednik, dr. Stanko Renčelj iz Sežane, Tilčka Lovrenčič — Perutnina Ptuj, Marlena Škvarca — Biotehnična fakulteta Ljubljana, Avguštin Stanko — Srednja živilska šola Maribor in Marta Satler — Biotehnična fakulteta Ljubljana, je v navedenih dneh opravila zahtevno delo, saj je morala oceniti kar 109 prispelih vzorcev najrazličnejših kmečkih mesnih jedi.

Pestrost prispelih vzorcev tako po raznolikosti jedi kot po obliki in načinu priprave pristno naših — slovenskih izdelkov govori o bogati kulturi slovenske kuhinje. Vrste in načine priprave jedi moramo v Sloveniji obdržati, dvigniti pa kakovost priprave in ponudbe na nivo, ki bo sprejemljiv za najzahtevnejše okuse. Prav temu so namenjene poleg izobraževanja, tekmovanja in razstave, kakršna je bila tudi tradicionalna razstava "Dobrote slovenskih kmetij" v Ptuju.

Že sam naslov pove, da gre izključno za jedi slovenskih kmetij. Vsi primerki so bili anonimni,

kar je omogočilo objektivno oceno. Največ vzorcev so poslali Primorci (33), sledijo celjska regija s Koroško (31), Podravska regija (29), Gorenjska (6), Ljubljanska z Zasavjem (4), Pomurska le (3), enako kot Dolenjska z Belo Krajino in Posavjem.

Zanimiva je tudi prisotnost vrst izdelkov. Največ je bilo suhih domačih salam (48), sledijo meso iz tunke, suhe domače klobase, sušena vratina, suhe klobase v zaseki, suha mesnata slanina, suho meso (pršut, plečka, šunka), najmanj pa je bilo suhih želodcev.

109 izdelkom je bilo podeljenih 31 priznanj in sicer 7 zlatih, 11 srebrnih in 13 bronastih. Največ so jih "odnesli" razstavljalci s Primorske (11), od tega 2 zlati, 4 srebrne in 5 bronastih, najboljša pa je bila Podravska regija, katere razstavljalci so prejeli sicer 10 priznanj, vendar 4 zlata, 2 srebrni in 4 bronaste.

Še o kakovosti izdelkov. Kakovostno sta najslabša z največ napakami dva izdelka: sušena vratina in suhe klobase v zaseki, ki sta ostala brez priznanja. Najkvalitetnejše pa so po oceni komisije suhe domače salame, za katere je bilo podeljenih 14 priznanj in meso iz tunke 9 priznanj.



Strokovna komisija med ocenjevanjem mesnih proizvodov.

Izločenih vzorcev, to je tistih s hudimi in nesprejemljivimi napakami v senzorični kakovosti, je bilo 8.

Tudi letos komisija ugotavlja podobne napake izdelovalcev suhih klobas in mesnin kot v prejšnjih letih:

- slaba kakovost surovine — meso ni očiščeno veziva, uporaba obreznin slabe kakovosti,
- mletje slabo ohlajenega mesa in slanine,
- enostransko začinjenje (sol, česen, kumina ...),
- prekratko mešanje nadeva pred polnjenjem v ovitke,
- uporaba prevročega dima (izdelek se zapeče in zorenja potrebnega za oblikovanje vonja in okusa zrelega mesa ni)
- mnogi izdelki so preveč dimljeni (pretemni ovitki, prekritost okusa zrelega mesa),

— prehitra zasušitev klobas (pojav roba), ki prepreči normalno dehidracijo in zorenje salam.

Komisija meni, da bodo individualni pridelovalci suhih mesnin mnogo uspešnejši naslednje leto, v kolikor bodo upoštevali zgornja priporočila in opombe komisije. Najbrž se bo česa lahko naučil tudi mnogokateri naš sodelavec.

Pomembno je še dodati, da so člani strokovne komisije bili izredno zadovoljni z možnostmi mirnega in kakovostnega dela v prostorih naše klavnice, od priprave prostorov in potrebne opreme, do ustreznih naprav, higiene in miru, potrebnega za kvalitetno delo.

Po zapisniku strokovne komisije priredil Lojze Cajnko.

Na podlagi Pravilnika o koriščenju počitniških kapacitet Perutnine Ptuj objavljamo

RAZPIS

za letovanje delavcev v sezoni 1993

Letovanje je možno v naslednjih krajih:

I. APARTMAJI

- LOVRAN — 6-posteljni apartma
- CRES — počitniško naselje "Stara Gavza" oddaljena cca 2 km od mesta Cres
- 6 počitniških hišic s po štirimi ležišči
- ČATEŽ — 4-posteljni apartma
- ROGLA — 6-posteljni apartma

II. PRIKOLICE

- FIESA — avtocamp "Jezero" — prikolice s štirimi ležišči
- UMAG — avtocamp "Stella Maria" — prikolice s štirimi ležišči
- ČATEŽ — Terme Čatež — prikolice s štirimi ležišči
- BANOVCi — Termalno kopališče Banovci — prikolice s štirimi ležišči

Termini letovanja na Rogli so 7-dnevni in trajajo od sobote do sobote.

V vseh ostalih krajih so termini 10-dnevni.

Sezona letovanja traja od 19. 6. 1993 do 7. 9. 1993.

Po predhodnem dogovoru lahko zainteresirani letujejo tudi izven sezone letovanja.

Na razpis se lahko prijavi oba zakonca zaposlena pri PP in se obravnava vsakega posebej.

Ob prijavi na razpis za letovanje lahko prosilec navede največ dva različna kraja in datuma.

Prijavo za letovanje dobite v tajništvu PC (oziroma vaše enote) ali na sedežu Direkcije na Potrčevi cesti 10.

Izpolnjeno prijavo oddajte do vključno 7. 5. 1993.

Prijave, ki bodo prispеле po razpisnem roku ali bodo nepravilno izpolnjene, v prvem in drugem razporedu ne bodo upoštevane.

Cene letovanja v počitniških objektih Perutnine Ptuj v sezoni 1993

I. APARTMAJI

	PRISPEVEK ZA 1 DAN LETOVANJA
LOVRAN — 6-posteljni apartma	920,00 SIT
ROGLA — 5-6-posteljni apartma	580,00 SIT
ČATEŽ — 4-posteljni apartma	2.210,00 SIT
CRES — 4-posteljni apartma	1.340,00 SIT

II. PRIKOLICE

FIESA	1.415,00 SIT
UMAG	1.200,00 SIT
ČATEŽ	2.430,00 SIT
BANOVCi	1.610,00 SIT

Objavljene cene pomenijo najem apartmaja ali prikolic za 1 dan bivanja, ne glede na število oseb, ki bodo bivale v počitniških objektih Perutnine Ptuj.

V ceno bivanja v toplicah (Čatež, Banovci) je vključeno kopanje v vseh bazenih.

Letovanje lahko delavci plačajo v treh obrokih, ki se odbijejo pri osebnem dohodku.

Splošno-kadrovski sektor

KRVODAJALCI:
naša naslednja redna akcija
bo 13. maja 1993

Vabljeni!

Denarna pomoč otrokom – otroški dodatek

V letošnjem letu je cenzus za pridobivanje pravice do otroškega dodatka izračunan na podlagi povprečnega čistega osebnega dohodka v Republiki Sloveniji za leto 1992, ki je 13.250,00 SIT.

Vsi, ki menite, da ste upravičeni, do denarne pomoči za otroke, lahko vložite vloge za denarno pomoč na obrazcu SPN 1.

In kako ugotovimo, da ne presegamo cenzusa 13.250,00 SIT?

Seštejemo vse dohodke družinskih članov, kar pomeni, da moramo upoštevati celotne osebne dohodke iz leta 1992, katastrski dohodek in morebitne dohodke otrok (preživnine, pokojnine, študentske...), Celotni dohodki družine v letu 1992, se delijo z 12, tako da dobimo povprečni mesečni dohodek, nato pa se ta znesek deli s številom družinskih članov. Končno dobljeni znesek nam pove, ali smo cenzus presegli ali ne, oziroma če lahko pričakujemo otroški dodatek, ali ne, seveda

v kolikor nimamo še kakšnih izrednih socialnih težav ali druge pravice na podlagi katerih bi uveljavljali pomoč.

Pa pogledajmo še primer:

V štiri članski družini živita ob zaposlenih starših dva šoloobvezna otroka. Lanski celoletni dohodek matere je bil npr. 252.000,00 SIT, očeta pa 258.000,00 SIT. Družina je torej imela lani 510.000,00 SIT dohodka. Osnova za izračun družbene pomoči otrokom je torej $510.000,00 : 12 = 42.500,00$ SIT. $42.500,00 : 4 = 10.625,00$ SIT kar predstavlja mesečni povprečni dohodek na družinskega člana.

Od 13.250,00, kolikor je letošnji cenzus odštejemo 10.625,00 in dobimo razliko 2.625,00 SIT, kar je enako višini otroškega dodatka. Za oba otroke v družini torej znaša denarna pomoč 5.250,00 SIT.

Socialna služba



V teh dneh poteka v Gornji Radgoni 2. prodajno-razstavni sejem "POMLAD '93": Naš paviljon so poleg množice obiskovalcev obiskovali tudi predstavniki sedme sile (posnetek)