

## Prikolice še hrumijo po Prešernovi

Ko smo odprli zahodno obvoznico v Ljubljani, so se občani oddahnili. To je razumljivo, saj je nova cesta namenjena tovornjakom, prikolicam, tujcem s čolni in priklopniki, ki so tako našli krajšo in boljše pot k morju, meščanom pa prihranili hrup in zastoje.

A moti se, kdor misli, da je dejansko res tako, kajti vse preveč prej omenjenih vozil še naprej obremenjuje in maši novo Prešernovo cesto, vendar samo v eni smeri, se pravi, ko potujejo k morju. Zakaj? Zato, ker nove obvoznice ne poznajo, tisti, ki so zadolženi za cestna opozorila in napise, pa si domišljavo predstavljajo, da so s tem, ko so na tablo zapisali Postojna, že vse povedali. Pa ni res, kajti tujci iščejo pot proti morju in ne proti Postojni! Veselo vozijo naprej, kakor so bili vajeni ali kakor jim kažejo pot morda zastareli zemljevidi.

Marsikateri voznik se pred napisom vseeno ustavi, proučuje zemljevid ali pa vpraša mimoidočega, ali ta pot skozi Postojno vodi tudi k morju. Večina tujcev sledi stari poti, sebi in nam meščanom Ljubljane v škodo, da ne govorimo o zastojih porabljenem bencinu.

Gre za malomarnost, ki jo je treba čimprej odpraviti. K napisu Postojna sodita namreč še Pula in Rijeka, kar je malenkost v primerjavi s sitnostmi, ki jih doživljamo brez tega.

ALBINA ADAMIČ

## Koliko stane pizza?

Že od prvih dni, ko je bil odprt Kora bar v atriju na Titovi 40, je dobil svoje stalne stranke. Mnogi so to postali predvsem ali izključno na račun pizze, saj je bil to eden prvih ljubljanskih lokalov, kjer so jo lahko dobili.

Pizza je ostala skoraj enako dobra do danes, in čeprav je bilo v Ljubljani odprtih še nekaj drugih pizzerij, gostov še danes ne manjka. Le da so se začeli nekateri pritoževati, da pizze vseeno niso tisto, kar so bile nekoč. Zato smo o tem povprašali poslovodjo delovne enote Kora bar Tetegejevega tozda Gostinstvo, Franca Mrčuna.

»Zaradi uvoznih restrikcij,« pravi vedno nasmejeni poslovodja, »je nemogoče nabaviti začimbe, ki smo jih prej uvažali, kot recimo kapre, olive, origano in nekatere druge. Še z osnovnimi surovinami imamo težave. Tako ni moč dobiti moke, vloženi paradiznikov (lani sem za njimi pretekel pol Slovenije in Istre), tudi gobe se le težko dobe. Letno porabimo za pizze po 15 ton paradiznika (pelatov), gob, sira in šunke. Po cenah iz julija prodajamo pizzo ceneje, kot so dejanski stroški.«

In kako pokrijete razliko?

»S pravočasnimi nakupi velikih količin surovin, ki nam potem ležijo v skladišču po starih cenah. Naši največji dobavitelji so Voče iz Beograda, Mercator in Emona. Pri gobah recimo kupimo celoletno bosansko proizvodnjo. Seveda morajo biti gobe v slanici, pa še to edino šampinjoni, maslenke ali jurčki, ki so zelo drage gobe.«

V Kori dnevno napečejo po 800 do 1000 pizz, okoli 300 porcij mesa z žara, kakih 100 do 150 kosil in 300 malic. Ob sobotah prodajo polovico manj, ko pa so poskušali imeti odprto tudi v nedeljo, niso pokrili niti režijskih stroškov. Padec kupne moči se jim malce pozna, pa vseeno ne preveč. Lansko leto je 48 zaposlenih zaključilo s spodbudnim finančnim rezultatom, veliko pa si obetajo od mesecev posebnih kuhinj, recimo zelenjavne, perutninske. Skratka, mlad, prožen kolektiv se mora kar se da tržno obnašati, da pokrije visoke izdatke zaradi same lokacije, da posluje pozitivno in v zadovoljstvo gostov.

o. c.



Pizza – Italijanska jed, ki dobro tekne tudi sredi Ljubljane

## Vroče je, vodnjaki pa so suhi

Nekoč smo na živilskem trgu kupili sadje in stekli pod arkade, kjer smo ga lahko oprali. Prijetno žuboreča sveža voda je bila del ambianta tega dela stare Ljubljane in enkratnih Plečnikovih arkad.

Danes pa so delno razbiti vodnjaki družba smetem, stojalom in drugim rekvizitom, ki tukaj iščejo svoje skladišče. Seveda, vodnjaki so suhi... Plečnik je te vodnjake zasnoval verjetno v upanju, da bo tukaj zastal korak, da bodo mimoidoči sedli, spregovorili besedo ali dve, da bo to prijeten kotiček nad koritom Ljubljanice, oaza, ki nudi prijeten hlad od nakupov razgretemu kupcu. Danes pa v to oazo vse bolj silijo že kolesa raznih dostavjalcev in nakupovalcev blaga na trgu.

In ob takih malomarnostih in »zapuščini«, ki je ne čuvamo, kot bi jo s ponosom morali, se poraja vprašanje, ali res ni nikogar, ki bi storil kaj več od nujnega, ki bi spet priklical prijeto domačnost, očistil, kar je nasmetenega in dal prodajne rekvizite tja, kamor sodijo.

Leta že nekdanje tako značilen steber za plakiranje neposredno ob Vodnikovem spomeniku samuje brez svoje šiljaste smrečice. In spet ni nikogar, ki bi pločevino zvil v stožec in jo posadil stebru na »glavo«. Morda bo to storila kakšna filmska ekipa, ki bo snemala kakšen film iz starih časov, ko so ljudje še imeli občutek za svoje mesto.

BORUT POGAČNIK



S folklornimi predmeti navdahnjene jedi, ki so spominjale na posebnosti posameznih slovenskih pokrajin, so si ljubljanski mojstri kuharice in oblikovanja prislužili zlato priznanje celovškega sejma.

## CELOVŠKO PRIZNANJE NAŠIM KUHAJEM

### Ohcet za lačne oči

**Ni dvoma, da v Ljubljani premoremo odlične kuharje, ki slavo naših dobrot prenašajo tudi čez državne meje. Na kmečki ohceti je na primer direktor celovškega sejma dr. Kleindienst podelil zlato priznanje »Gast 82«, ki so si ga bili naši kuharji zaslužili na marčevskem sejmu v Celovcu. To je bilo že tretje odličje, ki so ga pobrali na tej prireditvi in zadnje je bilo menda enkratno in skorajda brez konkurence na tej mednarodni kulinarični razstavi. Kaj so takšnega predstavili, da mu ni bilo para?**

»Pripravili smo hladni bife na temo Kmečka ohcet v Ljubljani. Prvič na kulinarični razstavi v Celovcu so bile jedi vezane na določen dogodek. Vse skupaj smo tudi okrasili z našimi folklornimi predmeti, kot so zibelka, majolika, škofjeloški kruhki, narodna noša, da je bilo čutiti pravo ohcet,« je povedal Janez Perdan-Johnny, ki se je skupaj z Natalijo Končino s srednje šole za gostinstvo in turizem, s Štefanom Pogačarjem, slaščičarskim mojstrom iz gostinskega podjetja Ljubljana in še tremi asistenti udeležil te razstave.

Kuharski mojstri so se zadeve že lotili v Ljubljani, nadaljevali pa v Celovcu. Takole je bil hladni bife sestavljen: pod naslovom »Srečanje« je bil telečji frikando, »Melodijo Diane« je predstavljala divjačinska plošča v obliki violine, »Nevestin mozaik« so sestavljali sami meseri prstani, »Svatovski ples« je predstavljalo puranovo meso, »Gostijo« pa šunka, pečena v testu.

»Zajeli smo jedi, značilne za naše pokrajine. »Gostija« je na primer spominjala na jedi iz Bele

krajine, »Jadranski karneval« z jastogom pa na Primorsko,« je dodala Natalija Končina.

Posebej zanimiva je bila torta, saj je šlo za pravo mojstrovino, ki je ni mogoče narediti brez nekaj nadarjenosti za kiparstvo. Sredino sta krasila ženin in nevesta, krog pa so predstavljali ura in nebesna znamenja.

Skratka, razstavljena jedila so bila domiselna. Ni čudno, da jih je vodstvo celovškega sejma odkupilo in jih naslednji dan pokazalo učencem gostinske šole v Beljaku. Ni kaj, lepo so nas predstavili v tujini in prepričani smo, da bi takšno razstavo tudi v Ljubljani radi gledali (in jedli). Sicer pa naj o tem razmišlja turistična poslovna skupnost Ljubljana, ki je sicer organizatorica naših kuharskih gostovanj v tujini.

A. A.

## »MAROLTOVCI« NA FINSKEM

### Kiitos, ali po naše: hvala!

Pisanje o gostovanjih, turnejah in tovrstnih potovanjih se običajno začne s suhoparnimi podatki: Akademski folklorna skupina »France Marolt« iz Ljubljane je bila na Finskem. Od 1. do 5. junija je sodelovala na mednarodnem folklornem festivalu »Pispalan Sotiisi« v mestu Tampereju, od 5. do 10. junija je bila v Kuopiju na festivalu »Kuopio tanssii ja soi« (Kuopio pleše in poje). V desetih dneh je imela štirinajst nastopov, tri TV snemanja in dve tiskovni konferenci. O jugoslovanski skupini je bilo veliko napisanega v dveh največjih finskih časopisih Helsingin Sanomat in Amullehti. Vendar vse skupaj ne pove kaj dosti. Kakšni so ljudje, kakšna dežela, kakšni so gostitelji, kdo so gostje? Ko se človek vrne s poti domov, se mu »stara« Ljubljana nenadoma zazdi nekam čisto nova, po svoje čudna in drugačna. Kar nekaj dni potrebuje človek, da sebe in vtise spravi v red.

Na Finsko smo prispeli pozno ponoči, ob 23. uri, toda ko smo začutili tla pod nogami, nas je pričakal rahel, res zelo rahel somrak. Noči ni bilo nikjer, in tudi ves čas našega bivanja v tej deželi tisočih jezer (natančneje 62.000 jezer) je ni bilo.

Pričakala nas je vrla vodička Outi, seveda plavalas deklica. Rečeno je bilo, da nas bo zapustila, ko nas bo »spravila« v Kuopio. Vendar je srce nam in njej velevalo drugače. Priljubili smo se ji nič manj kot ona nam in tako je izposlovala, da nas bo vodila do našega zadnjega dne na Finskem.

Tampere, mesto prvega festivala, je simpatičen kraj, ki smo se ga hitro navadili. Ko ni bilo nastopov, animacij ali skupnih družabnih večerov z drugimi nastopajočimi (Angleži, Madžari, Španci ter Finci), smo si ogledovali mesto, kupovali spominke... Vročina je bila kar huda. Visoka temperatura je presenečala tudi domačine. Čeprav je tam precej jezer, nas sam pogled na vodo še ni ohladil. In nič čudnega, če si je marsikdo zaželel požirek hladnega piva. Toda... alkoholne pijače je v tej skandinavski deželi mogoče kupiti le v trgovinah »Alko«, ki so pod monopolom države. (Cene so seveda bile za naše razmere visoke.)

Le pivo z zelo majhnim odstotkom alkohola je bilo mogoče kupiti v trgovinah z živežem. (Tudi to ni bilo kaj prida ceneje). Lahko pa smo se hladili v majhnem bazenu v našem hotelu. Kdor je želel, je lahko stopil tudi v savno. Na Finskem je zelo pogosta. Povsod jo imajo ob bazenih, v hotelih, motelih, počitniških hišicah, kampih, ob jezerih, rekah, morju. Toda časa nismo imeli veliko. Z nastopov smo prihajali zelo pozno. Čeprav je bil zunaj še dan, je ura priganjala k počitku.

Ko smo prispeli na drugi festival v Kuopio, nas je čakalo presenečenje. Komaj smo se namestili v majhne lesene hiše, neke vrste bungalove, že je začelo deževati. Zunaj se je ohladilo in kmalu smo vsi začuden gledali, kaj se dogaja. Skoraj neverjetno se nam je zdelo, pa je vendarle bilo res. Bil je junij in zunaj je snežilo! Tako nam je vreme zagodilo in tudi organizatorji so imeli težave, saj je bilo nekaj nastopov predvidenih na prostem, kar je nenadoma postalo neizvedljivo. Plesali smo v dvoranih in gledališču. Povabili so nas, naj zaplešemo tudi v domu za ostarele. To so bili ljudje, ki so kazali veliko hvaležnost za nastop, ki smo jim ga priredili. »Kiitos, Kiitos!« (Hvala, hvala!) in še mnogo besed zahvale, ki jih žal nismo razumeli, je bilo izrečenih tistega dne.

Zaradi dvestoletnice Kuopija so letos na festivalu še posebno izbirali povabljence. Akademski folklorna skupina »France Marolt« je imela čast, da se udeleži tega festivala, na katerem je sodelovalo veliko svetovno priznanih ansamblorov: Moskovski klasični balet, Pariška opera, Švedski kraljevski balet in drugi. Kljub tem svetovnim imenom »Maroltovci« nismo ostali neopaženi. Strokovna publika je izrekla veliko hvale koreografijam, kvalitetni izvedbi pa tudi navdušenja nad samimi nošami ni manjkalo.

In kot se vse lepo enkrat konča, smo se tudi mi morali posloviti od Finske. Ob koncu človek ne zna drugega, kot reči: bilo je lepo in kiitos – hvala za gostoljublje!

MILICA GOJANOVIC