

BRKO KUHA ZA VAS

Srbski podvarak

Vzamemo 2 glavi kislega zelja (lahko vakuumsko pakirano — ogulinski kiseli kupus), narežemo ga na kocke in rezance, očistimo 1 kg čebule, jo zrežemo in prepražimo na olju, dodamo narezano zelje, dobro popoprmo, solimo, dodamo lovorjevo listje, malo olja in cel poper. Vse to zložimo v pekač. Pečemo v pečnici, po želji lahko na vrhu zelja pečemo še svinjske kotlete ali kose purana ali race.

Piščančev paprikaš s kolerabo

Na olju prepraži čebulo, dodaj malo paprike in piščančjega mesa, počasi praži. Nareži 3 majhne kolerabe in jih posebej sprazi na malo olja, posoli, stresi skupaj meso in kolerabo, prelij s kisló smetano in zapeči v pečici.

Dobri stiki s KD Slovenije na Švedskem

V Olofströmu je slovenstvo zelo živo

(mlv) Našim rojakom v Olofströmu pošiljamo naše glasilo, oni pa nas obveščajo, kaj je novega pri njih. Tako smo pred kratkim dobili tamkajšnja časopisa Blekinge Lans Tidningen in Sydostran, ki pohvalno pišeta o izredno uspešnem slovenskem kulturnem večeru in pa slovenskem seminarju folklore.

Na prvem se je zbralo okrog 200 Slovencev iz južne Švedske, ki so z veseljem poslušali slovensko glasbo, pesmi in recitacije. Ker pa tamkajšnji naši rojaki živijo v zelo dobrih odnosih z domačini, je na tej prireditvi sodeloval tudi švedski moški zbor. Posebej se je izkazala znana otroška skupina KD Slovenija »Slovenski ansambel Vikis iz Hastvede, moški

Zimska pita

Jabolka očistimo, narežemo na tanke lističe, spečemo v pekaču na malo olja. Medtem napravimo malo bolj gosto testo za palačinke, jabolka nato prelijemo s testom in enakomerno zapečemo. Pečeno pito narežemo in posujemo s sladkorjem.

Omleta s sirom

Zmešamo 7—9 jajc, dodamo 10 dkg nari-banega sira (gouda), malo soli in popra. Stresemo na ogreto olje in spečemo, nato omleto prepognemo in potresemo še z 10 dkg sira.

Krompirjeva čorba

Olupimo in zrežemo na koščke 1—2 krompirja, damo v vrelo vodo in kuhamo. Ko je krompir kuhan, ga solimo, dodamo malo Knorra in kisle smetane.

Pogačice s sirom

Zmešamo 25 dkg moke, 25 dkg skute, dodamo 1 jajce in 1 rumenjaka, pustimo stati v hladilniku eno uro. Iz testa napravimo pogačice, jih premažemo z beljakom in pečemo pri 250° C.

Hruške s smetano

12 hrušk kuhamo 30 minut v zelo sladki vodi (12 dkg sladkorja), jih odcedimo, sirup nato kuhamo še 10 minut in z njim prelijemo hruške. Okrasimo s smetano.

zbor »Planika« iz Malmöja, mešani pevski zbor »Lipa« in »Lastovke« iz Landskrone. Kulturni večer ne bi mogel boljše končati kot s pravo slovensko veselico.

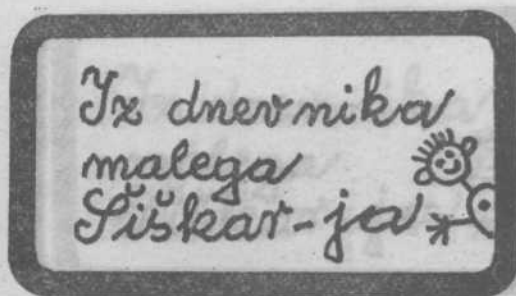
Koreograf prof. Mirko Ramovš iz Ljubljane pa je pripravil seminar slovenske folklorne, na katerem so se udeleženci naučili okoli dvajset starih narodnih plesov.

Ker je Olofström mestoce v katerem živi več narodnostnih priseljeniških skupin, je prav, da ima največ uspehov prav Kulturno društvo Slovenija, ki mu pomaga tudi tamkajšnje Delavsko izobraževalno društvo (ABF) in občina v Olofströmu.



Na fotografiji pa si ob nedavnem obisku v Olofströmu Milan Pogačnik, predsednik uredniškega odbora revije za delavce na začasnem delu v tujini »Naš delavec« ogleduje društveno knjižnico KD Slovenija, katero so napolnile s svojimi akcijami naše šišenske osnovne šole.

(Foto: Ciril Stopar)



Ponedeljek

Jaz mislim o tem takole: saj je res, da imamo komunalce, pa Viator in še koga vsi preveč v želodcu in da jim véasih delamo že krivico, toda kakšni posebni božji voleki pa vsi naštetí vseeno niso.

Ko je pred tedni zapadel tisti slavni sneg, smo komunalce pristrčno hvalili (to se ne dogaja pogosto), češ da so hitro in imenitno očistili Ljubljano. Komunalci so bili kar malo boljše volje in so se v ta namen še dolgo veselili in rajali.

Dogovor je bil menda tak: najprej bodo komunalci ceste splužili, potem bo pa sneg dokončno in v čimkrajšem času pobralo toplo sonce. Tisto v zvezi s toplim soncem je sicer marsikoga motilo, ker v januarju na splošno ni običaj, da bi se ljudje prav dosti sončili in potili, toda dogovor je pač dogovor, so si mislili.

Pa ga je sonce, kot navadno, zagodlo ter je sijalo vedno le v strupenem mrazu, tako da so komunalci spet enkrat nasedli. In na cestah ter pločnikih (slednji seveda niso greh komunalcev) so se ustvarile imenitne drsalnice v obliki debelih slojev ledu, ki je veliko bolj trpežen kot vse spomladanske zaplate asfalta, s katerimi komunalci sicer plombirajo razdrapane ceste. Toda tudi led ni čudežen in naposled so se v ledeni prevleki naredile luknje, tako da so ceste dobile podobo poljskih poti trinajstega do petnajstega reda. Ko se je zadnjič naš ata peljal z malim nula tri, je recimo med vožnjo po Derčevi trikrat padel iz avtomobila, tako je poskakoval po ledenih luknjah. Potem mu je sosed po zvezah zagotovil tridnevni jahalni tečaj in poslej ni več padal iz avtomobila, samo frtica ga je zvečer malo bolj bolela kot običajno.

Saj ne rečem, da se stvari ne da prenašati in z ustreznimi metodami, kot smo videli, tudi ublažiti, toda jaz vseeno mislim, da komunalci preveč nasedajo soncu.

Tasek

No, danes je vse drugače. Na cestah ni led, ampak so luže. Zdaj naj mi komunalci samo še rečejo, da so računali tudi to, da jim bo sonce očistilo odtočne jaške (ki so zgledno zamašeni z ledom in snegom), pa jim bom rekel nekaj tako grdega, da bo še mene sram.

