

● OBISK V TRGOVINI LJUBLJANSKE SEMENARNE

Naše seme — vaš uspeh

Prišla je pomlad. V trgovini s semeni bi to človek uganil brez kolektorja. Promet je postal živahen, ljudje prihajajo, sprašujejo po semenih in odhajajo s svežimi vrečic in z zagotovilom ljubljanske Semenarne na njih: Naše seme — Vaš uspeh.

Trgovci se vedno veselijo prometa. Vesela je tudi Ida Vidmar, prodajalka v trgovini ljubljanske Semenarne v Rojčevi 24, za kulturnim domom Španski borci. Povedala nam je, da je pomladi resnično vesela. Trgovinica je sicer majhna, vendar za sedaj še odlično založena in nič prijetnejšega ni kot imeti veliko

kupcev in jim dati, kar želijo. V naši prodajalni je tako, pravi Ida, decembra in januarja je mrtvilo, tedaj imamo predvsem promet s ptičjo hrano, februarja pa se že začne večji promet.

Sedaj v marcu pa je prodaja v največjem razmahu. Solata, čebulček, česen, špinaca, peteršilj,

rdeča redkica, paradižnik, paprika, to so prva semena, ki jih kupci želijo. Potem pa pridejo na vrsto rože, grah, zelje, kumare, fižol itd. Drugi val nakupa semen pa je junija, za drugo setev vrtnin, setev poznih vrtnin in dveletnih rož. Tedaj se prodaja največ radiča, endivje, nizkega fižola, rdeče pese itd.

Imate letos morda kaj novega, kaj zunaj že znanih vrst vrtnin?

Kaj povsem novega nimamo. Morda je to kitajski kapus, ki pri vrtničarjih spet pridobiva veljavo. Novejša in pri ljudeh še nepoznana je odlična solata gread lacks, ki ne gre v cvet. Zelo modna je postala soja. Povpraševanje po njej je zelo veliko. Ta trenutek je nimamo, jo pa dobimo sorte ljubica, ki sicer ni bleščeče kvalitetna, je pa pri nas najboljša. Imamo pa tudi organsko gnojilo COFUNA, ki je povsem nov izdelek in nadomešča domač hlevski gnoj.

Seveda pa imamo ta čas na zalogi še vrsto zanimivih reči, je moja sogovornica želela dopolniti skromno izbiro »novosti«. In prav je imela, saj je v današnjih časih novost lahko tudi artikel, ki ga po dolgem času spet moremo



Ida Vidmar da kupcu tudi marsikak nasvet (Foto: D. G.)

kupiti. Tak je na primer tuberajt, lani ga ob času spravila krompirja ni bilo dobiti, sedaj ga imajo — rok trajanja je 5 let. Prav tako strup za polže, lani ga ni bilo, sedaj je. Dobro so založeni tudi škropivi, razen za prvo škropljenje jablan, ki je že pošlo. Imajo tudi cepilno smolo, več vrst trav in detelj, zemljo za presajanje lončnic, kompleksno gnojilo po 5 in 3 kg... Skratka, ta čas so dobro založeni in Ida

redko odslovi kupca s tistim zoprnim »nimamo«.

Zaupala nam je tudi svoje zadovoljstvo ob močnem porastu zanimanja ljudi za obdelovanje zemlje. Lansko leto je bilo v tej smeri prelomno, letos pa se je zanimanje še povečalo, to čutimo po prodaji pa tudi po tem, da je med kupci vse več vrtničarjev — začetnikov. Cene semenom so že zelo visoke, vendar se kljub temu vsakomur izplača, da sam pridelava

sadika, kajti te so še mnogo dražje. Kar si človek sam pridelava, je še več vredno kot na tržnici. Obdelovanje zemlje, setev, vzgoja sadik in prvih sadežev daje človeku tudi veliko duhovnega zadovoljstva, ki dostikrat odtehta materialnega, je Ida sklenila najin pogovor in na koncu zaželela vsem vrtničarjem veliko užitek in uspehov v letošnji sezoni.

S. GERLICA

KNJIŽNICA
JOŽETA MAZOVCA● Knjige o delu na vrtu
in sadovnjaku

1. Bernatzky, A.: Vrtni koledar: svetovalec za vse leto. — Ljubljana: Mladinska knjiga, 1982
2. Böhmig, F.: Delo v vrtu: — Maribor: Obzorja, 1978
3. Colnarič, J. & S. Vrabl: Moj vrt moje veselje: vinogradništvo. — Ljubljana: Kmečki glas, 1975
4. Enciklopedija vrtnih rastlin. — Zagreb: Globus, 1981
5. Jelnikar, M. & F. Vardjan: Moj vrt moje veselje. — Ljubljana: Kmečki glas, 1974
6. Maček, J.: 200 nasvetov za varstvo rastlin v vrtu in sadovnjaku. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1976
7. Naše sadje. — Ljubljana: Kmečki glas, 1975
8. Ogorevc, M.: Vrtno veselje. — Celje: Mohorjeva družba, 1963
9. Ogrin, D.: Naš vrt. — Ljubljana: Prešernova družba, 1958
10. Schubert, M.: V domačem vrtu. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1975
11. Stangel, M.: Majhen vrt — veliko veselje. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1966
12. Šiftar, A.: Vrtno drevje in grmovnice. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1974
13. Šiško, M.: Sadjarstvo. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1983
14. V sadnem vrtu. — Ljubljana: Kmečki glas, 1976
15. Vrtna enciklopedija. — Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1978

● Dežurna lista veterinarjev
za april 1984

Popoldansko dežurstvo od 14. do 21. ure (razen nedelj in praznikov)
Od 31. marca do 7. aprila Andrej Oberstar, tel. 647-127
Od 7. do 14. aprila Janez Zajc, tel. 483-311
Od 14. do 21. aprila Zvone Cigoj, tel. 344-307
Od 21. do 28. aprila Andrej Oberstar
Od 28. aprila do 5. maja Jože Štrus, tel. 772-402.
Nočno dežurstvo od 21. do 7. ure — opravljajo po istem razporedu dni Andrej Oberstar, Janez Zajc, Zvone Cigoj, Bogdan Jerše, tel. 262-076 in France Briški, tel. 570-043.

Celodnevno in nočno dežurstvo ob nedeljah in praznikih opravlja veterinar, ki je v občini dežuren v delovnih dneh popoldne.

Veterinarski zavod Ljubljana
Ljubljana-Polje
Oddelek za zdravstveno varstvo živali

● DAN ŠOLE NA OŠ JOŽE MOŠKRIČ

Od babičine potice do prvega hlebca

Dandanes marsikdo ne zna več zamesiti in speči kruha, saj to živilo lahko kupimo v vsaki trgovini. Vendar pa si brez njega težko zamislimo zajtrk, kosilo ali večerjo. Pa tudi nekatere jedi nam kar ne teknejo brez njega in zdi se nam, da nekaj manjka, če zraven ne prigriznemo še kosček kruha. Toda ali bi znali, če bi bilo treba, pripraviti kruh?

Dan šole so letos na osnovni šoli Jožeta Moškriča praznovali na zanimiv in nenavaden način. Poleg proslave so namreč pripravili še razstavo, ki so jo imenovali »Od babičine potice do mojega prvega hlebca«. Učenci so doma s pomočjo staršev ali pa v okviru šolskega gospodinjstva krožka zamesili in spekli razne izdelke iz moke. Sprva so sicer nameravali narediti le različne vrste kruhov, pa se je izkazalo, da so starši bolj vešč peke potic, raznih kolačev in piškotov, saj marsikatera mati ali oče svojemu otroku ni znal pokazati, kako za mesiti kruh. Tako so učenci šestih, sedmih in osmih razredov, tisti, ki so pač želeli sodelovati, prinesli v šolo izdelek, ki so ga znali bolj ali manj sami napraviti.

POBUDA NAŠE SKUPNOSTI

Od kod zamisel za peko kruha?

»Zelo preprosto. Na podlagi objave v glasilu Naša skupnost smo pri gospodinjstvem in obrambnem krožku pričeli razmišljati, da bi lahko tudi naši šolarji spekli kruh,« je povedala ravnateljica OŠ Jože Moškrič Metka Odlazek. »Prehranjevanje v izrednih razmerah je namreč zelo pomembno. Zato smo si tudi poiskali gradivo o tem, kaj vse se da uporabiti za pripravo kruha, imamo pa tudi skico peči za peko kruha na prostem. Ta peč se napravi iz soda. Odločili smo se, da za začetek spečemo več vrst kruha brez dodatkov mačic in brezovega lubja, s čimer se da v izrednih razmerah povečati količina moke.«

Solarjev k sodelovanju ni bilo treba siliti, prositi ali kako drugače nagovarjati. Navdušeni so bili nad to zamisljo. Kar niso mogli dočakati, kdaj se bodo odprla vrata sobe, da si bodo lahko ogledali razstavljenе dobrote. Otroci, učitelji in tisti starši, ki so si vzeli urico časa za ogled razstave, kar niso mogli odmakniti oči od hlebcev koruznega, mlečnega, rženega kruha, koruznega pečenjaka, pletene šštruce, pite, krofov, mišk, raznih piškotov, rulade, palačink, riževega narastka, orehovitih koočk, jabolčnega zavitka, čokoladnih bombic, pice, potice, kolača in še bi lahko naštevali. Nekateri »peki« so zraven priložili recepte, drugi so samo naštevali sestavine, iz kate-

stavo smo pri gospodinjstvem krožku pripravili rezance, zadnji dan pa smo spekli še kruh in potice. K šolskemu gospodinjstvem krožku bi radi hodili vsi, tudi fantje, pa za vse ni prostora. Samo ena tovarišica pač ne zmore vsega.

USPEŠNO SODELOVANJE
Z ŽITOM

Na osnovni šoli Jože Moškrič pravijo, da je akcija tako uspeła tudi zaradi sodelovanja Žita. Mojca Primic, ki dela v razvoju te delovne organizacije, je pojasnila: »V to akcijo smo se vključili z nasveti. Imeli smo kratko predavanje o kruhu, učenci petih razredov pa so si tudi ogledali pekarno. Všeč mi je, da so se šolarji tako potrudili in pripravili vse to, saj znanje, ki so si ga ob tem pridobili, vedno prav pride.« Dodati je treba še, da je tudi Žito sodelovalo na tej razstavi tako, da je prikazalo, katere vrste kruha in peciva pečejo v njihovi pekarni, zraven pa so priložili še veliko torbo, namenjeno šolarjem. Matija Kosmač, ki se amatersko ukvarja s filmom, sicer pa

je zaposlen v mlinu Vir, pa je na ta dan šolarjem zavrtil svoj film »Od zrna do kruha«.

Delovna organizacija Žito že nekaj let zgledno sodeluje z osnovno šolo Jože Moškrič. Učenci se v tej delovni organizaciji seznanjajo s samoupravno in poslovno organiziranostjo, stike imajo tudi na kulturnem in športnem področju, še zlasti pa je treba omeniti sodelovanje pri poklicnem usmerjanju. Učenci prvih in drugih razredov si ogledajo Žito le od zunaj, učenci tretjih že spoznajo pekarno, v petem pokažejo šolarjem, kako nastane kruh, v sedmem in osmem razredu, ko so učenci tik pred poklicno odločitvijo, pa spoznajo delovno organizacijo v celoti.

Podobno kot z Žitom sodeluje OŠ Jože Moškrič še s štirimi drugimi delovnimi organizacijami, in sicer: z Gradisom, Indosom, Blagovno transportnim centrom in Inkotehno. Tako so na primer v Gradisu od blizu spoznali motorje z notranjim izgorovanjem, ob tem pa so si pridobili izkušnje, da je poklic ključavničarja še kako potreben in odgovoren.

Otroci so kruh, potice, kolače in vse drugo, kar so spekli doma, po razstavi, ki je bila odprta dva dni, spet odnesli domov. Tisto, kar so pripravili v gospodinjstvem krožku, pa so skupaj pojedli. Ni bilo pomembno, kateri kruh je bil boljši, katera potica lepša za oči. Pravi smisel tega početja je bil v tem, da so se šolarji naučili sami peči kruh, kar je pomembno z obrambno zaščitnega vidika, obogatili pa so svoje znanje tudi o poklicih, kar jim bo prišlo prav, ko se bodo odločali, kam kreniti po končani osnovni šoli.

Besedilo in slika: DARJA JUVAN

