



Musaka iz naribanega krompirja

Drobno nareži nekaj glavic čebule in prepraži. Dodaj pol kilograma mletega mesa, posoli, popopravi, dodaj rdečo papriko in še malo prepraži. Posebej oluplji 1 kg krompirja, naribaj ga in zmešaj z mesom. Maso preloži v jensko skledo, prelij z zmešanim jajcem, peči v pečici in ponudi solato.

Pečen piščanec, prelit s sirom

Speci kose piščanca, loči meso od kosti in dele zloži v pekač. Preliv: na blagem ognju stopi 30 dkg sira z 1 dcl belega vina, posoli, popopravi, dodaj malo Knorra in s tem prelij piščanca.

Prikuha iz korenja:

Segrejemo 2 žlici olja z malo sladkorja in dodamo pol kg naribanega korenja. Dušimo in postopoma zalivamo z juho po potrebi. Ko se korenje zmešča, ga potresemo z žličko moke, še malo dušimo, zalijemo z mlekom, dodamo Knorr jušno kocko in še nekaj časa kuhamo.

Serviramo s piščančevim mesom.

Džuveč brez mesa:

Očistimo pol kg čebule, jo drobno zrežemo in damo na vroče olje. Nato obarimo pol kg stročjega fižola, 250 kg graha in odcedimo. Dodamo praženo čebulo, na kocke narezan krompir, 2 stroka česna, peteršilj in kozarček riža. Premešamo in damo v glinasto posodo, posolimo, potresemo s poprom in sladko papriko ter dodamo na kolobarje zrezan paradiznik. Premešamo, zalijemo z oljem in pečemo v pečici.

Pečena jabolka:

Oprana jabolka damo v posodo in jih spečemo v pečici. Pečena olupimo in damo na krožnik. Pred serviranjem potresemo s 150 gr sladkorja in dodamo rozine. Po želji okrasimo s stepeno smetano.

Cmoki v omaki:

Zrežemo na kocke 300 gr mesa. Prepražimo ga na masti z 2 glavicama čebule in nastrganim korenjem. Dodamo sol in malo vode. Napravimo cmoke iz enega jajca, dveh žlic olja, malo soli, žlice zdroba in moke po potrebi. Pustite stati 10 minut.

V omako dodamo žličko moke, malo sladke paprike, žličko EVO začimbe, paradiznikovo mezo in kozarček vode. Ko se prekuha, dodamo cmoke, katere skuhamo v slani vodi. Dodamo še 1 žličko kisle smetane.

MALI NASVETI V KUHINJI:

Emajlirana posoda lahko poka na visoki temperaturi. Oprano in še mokro posode nikoli ne postavimo na vročo ploščo štedilnika. To je še posebno važno za dno posode.

Mleko zelo hitro vpija vonj, zato ga imejmo vedno pokritega v hladilniku.

Očiščen riž pred praženjem vedno dobro operimo in posušimo s platneno krpo, nato ga posujemo z moko. Za praženje je potrebna mala količina olja.

Olupljen krompir moramo oprati pod curkom vode. Ne pustimo ga dolgo v vodi, ker s tem izgubi svojo hranljivo vrednost. Če ga zrežemo na kocke, ga ne peremo več.

Zamrznjena živila uporabimo čimprej, ker na sobni temperaturi pride do razmnoževanja bakterij.

HUMORESKA

Naj živijo zbiratelji!

Do zbiralcev vsake baže sem že od malih nog imel zelo spoštljiv odnos, ker se tudi sam že dlje časa ukvarjam z zbiranjem značk, znamk, starih kovancev in starih medalj. Nekaj te zbirateljske vneme se je od mene nalezelo tudi moj sin Matic. Se več pa so mu je vcepili v glavo šolniki, tako da ga je sčasoma zbiralna vnema že kar obsedla. Vendar mu ni šlo za značke in znamke, marveč ga je pritegnilo in zasužnjilo zbiranje odpadnega papirja, steklenine, železja, tekstila in plastike. Doma je pretaknil vse predale, brskal je med knjigami na knjižni polici, izpraznil klet, obrnil narobe ropotarnico, tako da ni bilo moč dobiti enega samega kosa papirja, v katerega bi človek zamotal copate, ali prazne steklenice, ki bi jo v trgovini zamenjal za polno.

Naši nedeljski izleti v naravo so se spremenili v pravcati lov za odpadnimi snovmi. Domov smo se vračali z pestro zbirko plastične embalaže, z vsakovrstnimi odvrgnimi steklenicami ter kosi železja. Denar za prodane odpadne surovine je Matic pridno nalagal na hranilno knjižico in s z izkupičkom iz dneva v dan boljšal svoj osebni standard.

Ko je z novim, sinjemodrim, bleščočim ponijem spretno vjugal med bloki, so Matičovi vrstniki nekolikanj zavistno stikali glave in se začudeno spraševali, odkod neki Maticu denar, saj so vedeli, da štiričlanska družina živi samo od moje plače. Matic pa jih je zavračal:

— Fantje, kaj se čudite, denar leži za vsakim vogalom, samo pobrati ga je treba.

V očeh svojih tovarišev je bil Matic vse bolj skrivnosten. Kar žareli so od zavisti, ko se je v novi oranžni smučarski obleki in z novimi smučmi na ramah zagorel vračal z nedeljske smučarije.

— Dečki, rekel sem vam, da denar leži na cesti — jih je Matic nekolikanj hudomušno zbadal in se smehljaj.

— Na cesti, praviš? Kako, neki, hudimana? Sedaj pa res ničesar ne razumem — se je togotil sosedov Boštjan.

Naposled je sodu izbilo dno dejstvo, da je nekega majskega, sončnega jutra Matic pridrdral pred blok na čisto novem mopedu. S svojo bleščečo ropotuljo je večje delal csmice in krožil okoli presenečenih mladih prijateljev.

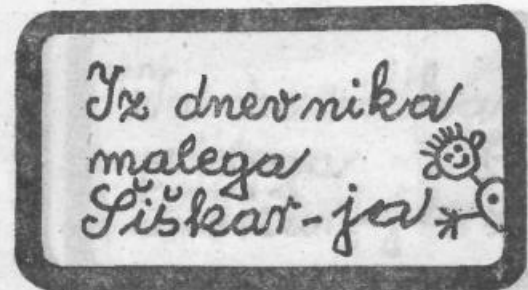
Tedaj se je predenj postavil Boštjan, ga prijel za roko in mu razburjen dejal:

— Sedaj nam boš pa razodel svojo skrivnost!

Potem so ga grozeče obstopili še drugi fantje in ga pritisnili ob steno. Tako se je Maticu končno vendarle razvezal jezik.

Odtlej ves mladi rod v bloku vneto zbira odpadne surovine in smetnjaki so namenjeni samo še smetem.

Franc Fajdiga



Tacek

Mislil da je sedaj že čas, da se v mojem dnevniku zopet malce dotaknem Celovške in njenega fantastičnega izuma, ki mu v Iskri pravijo tudi »zeleni val«. Naš ata se je namreč že toliko presekel zaradi omenjenega pojava, da to vsekakor zasluži mojo in vašo pozornost.

Namreč, v časopisih je pred meseci pisalo, da je na Celovski zrasel zeleni val. To pomeni, da se ti prižge zelena luč in se potlej v nedogled vozička skozi zeleno luč in na koncu že skorajda pogrešaš kakšen rdeč semafor, da bi si malce oddahnil. Tako vsaj piše v knjigah oziroma deluje ta reč v tujih in nekaterih domačih mestih. Zdaj, ko moraš biti za poln tank bencina že kar kreditno sposoben, je ta zadevsčina z zeleno lučjo še bolj zanimiva, saj čakanje pred semafori požre ničkoliko litrov dragocenega bencina.

No, pa je zadnjič naš ata oblekel usnjen jopič, sončna očala ter si nataknil dirkaške rokavice, kot je videl naslikane testnike v reviji Avto in krenil testirat Celovško. Jaz sem šel za pričo in kot varščino, da se vse skupaj ne bi končalo s testiranjem špicarjev pri Jeleni v Vižmarjah... No, dočkala sva zeleno luč in ata je hitrost naštel na 60, kolikor je menda po zakonu še brezplačno. Avtomobil so švigali mimo naju kot blesavi, midva sva se pa le smehljala in si mislila svoje, češ, bizgeci, kaj pa vi veste, kaj je to zeleni val. No, pa sva prispela do naslednjega križišča in ni bilo pred semaforom ne duha ne sluha o poprej omenjenih bizgecih, bila je le rdeča luč, ki jo je kazalo upoštevati. Ata se je jezil, češ da ga je gotovo kaj polomil na startu oziroma ni dovolj hitro speljal, nakar je zbral vse vozniške sposobnosti, ki so postopale po njegovem organizmu in speljal, da bi še Dagmar Suster zaridel, čeprav to sicer ni njegova navada. Toliko časa je sabljal s prestavami, dokler ni dosegel hitrosti 60 kilometrov in še nekaj čez — pa spet nič. Zopet rdeča. Ata se je že nekoliko jezil ter nato v naslednji rundi pritisnil nekoliko močneje — tja proti 70—80 kilometrom in za las sva jo zvozila. Potem sva obrnila ter se vse do križišča s Šišensko kot dva carja pripeljala po zelenem valu. S povprečjem 85 kilometrov na uro. Pa nazaj tudi, še bolj gladko — z 90 km/h...

Tako, to je torej ta naš slavni šišenski zeleni val. Naj živi Iskra in njena pamet, ki je porodila to prometno potegavščino in seveda naj živijo tudi pešci, ki so doslej še kar ugodno preživeli preizkušanje enkratnega semaforkega sistema — pa ni povsem zanesljivo, da ga bodo prav vsi tudi v prihodnje.

Nikoli nisem špical — za kaj takšnega je večji specialist sosedov Jožko, toda miličnikom bi le prišepnil, naj kdaj vseeno postavijo radarje ob Celovško. Čimveč ljudi bo plačalo kazni, tem večja bo verjetnost, da bo »plačal kazni« tudi kateri izmed Iskrinih genijev...

P. S.!: Je pa res, da ima Iskra lepo reklamo na televiziji. Ti-ti-ta-ra-tararaa. Krasno! Prijetna viža. Lahko si jo požvižgavate med čakanjem pred semaforom ali med plačevanjem kazni zaradi prehitre vožnje...

Srečko

tribuna 15

Vabimo

INVALIDE, ČLANE ZZB NOV IN UPOKOJENCE

na dva in pol-dnevni izlet dne 15. 5. 1981 v Beograd—Oplenac—Kragujevac in Đerdap.

Cena z vsemi storitvami (vključno ležalnik) je:

Polna cena 2.500,00 dinarjev
Vojaški vojni invalidi 2.200,00 dinarjev
Nosilci spomenice 2.050,00 dinarjev

Istočasno sprejemamo prijave za letovanje v Banjolah v času od 25. 3. do 5. 6. 1981 in od 15. 9. do 5. 1. 1982.

Informacije dobite v Društvu invalidov Ljubljana-Šiška, Celovška 105, telefon 558-115 od 25. 3. 1981 dalje.