

Naš praznik Dan republike

Vsak praznik ali še tako majhen svečan dogodek je tesno povezan z dogajanjem okoli človeka in mu zbuja spomine na nekaj lepega, na večja ali manjša doživetja v preteklosti ali sedanjosti. Nagib k praznovanju je ukoreninjen že v člove-

ci pod eno zastavo, v veliko nepremagljivo borbena enoto, ki se je zavedala samo tega, da se je treba rešiti tiranije in sužnosti ter v krvavih bojih izvojevati svobodo in z njo začeti novo življenje v novi domovini — republiki Jugoslaviji.

DELAJSKI SVET KOMBINATA,
UPRAVA IN DELOVNE ENOTE
ČESTITAJO
ČLANOM SVOJIH KOLEKTIVOV
IN DRUGIM DELOVNIM
ORGANIZACIJAM

ob DNEVU REPUBLIKE!

ku samem. Tem močnejša občutja pa se pri nas porajajo, če se spominjamo kakšnih velikih dogodkov v našem življenju ali v zgodovini človeštva nasploh.



Prav zato se iz leta v leto znova spominjamo našega velikega praznika, praznika vseh narodov Jugoslavije, 29. novembra. Dan republike proslavljamo svečano in s posebnim spoštovanjem, ker je povezan z zgodovinskimi dogodki in spremembami v našem političnem in gospodarskem življenju. Letos pa je proslavljanje tega praznika še bolj svečano, ker se istočasno spominjamo 25. obletnice splošne ljudske vstaje proti okupatorjem in njihovim pomagačem.

Pred 23. leti so zastopniki vseh jugoslovanskih narodov v Jajcu povezali naše dežele v enotno federativno republiko Jugoslavijo, ki je

bila kasneje priznana tudi s strani zaveznikov. Tedaj so se slovenski partizani povezali s črnogorskimi partizani, pa s srbskimi, makedonskimi in hrvatskimi borci. Tista noč, 29. novembra 1943 v Jajcu je bila zgodovinski mejnik v dogajanjih in življenju jugoslovanskih narodov, ki so se še bolj z zaupanjem oklenili svojega najvišjega vodstva AVNOJ z maršalom Josipom Brozom Titom na čelu.

Zgodovinski sklepi drugega zasedanja AVNOJ so se uresničili, jugoslovansko ljudstvo pa je po osvoboditvi krenilo na novo pot gospodarskega boja, političnega utrjevanja in uveljavljanja Jugoslavije v svetu. Zadnja leta so naši delavci nenehno na borbenih položajih graditve sodobnega gospodarstva in napredek ob tem je viden ter ploden. Seveda pa s svojo aktivnostjo ne smemo odnehati in se uspravati ob misli, da smo že vse dosegli. Še in še bo

treba krepiti pravice upravljalcev, še in še bo treba bolj in bolj uveljavljati načela samoupravljanja, še in še bo treba izboljševati življenjske pogoje za slehernega občana in poštenega Jugoslavana v naši veliki skupnosti.

Vse to je jasno nakazal tudi IV. plenum CK ZKJ, ki se ni bal odkriti nekaterih

slabosti in jih obsoditi. Načela tega plenuma terjajo od slehernega prebivalca Jugoslavije zavestno vključevanje v današnja dogajanja, vsi tisti, ki pa bodo stali ob strani ali pa bi celo hoteli škodovati, bodo slej ko slej nujno izločeni.

Ko torej praznujemo veliki dan, Dan republike, pa se moramo spomniti pre-

tekle slavne zgodovine bojev in naporov naših borcev in se jim zahvaliti za njihovo prelito kri in njihove žrtve. Nikdar ne smemo pozabiti naše slavne zgodovine, nikdar padlih žrtev in, če bomo ta naš praznik praznovali tako, bo vedno lepo zapisan v naših sreih!

RAVIOLI poizkušnja Z A V A S!

PROIZVOD MEDSEBOJNEGA SODELOVANJA MED ŽITOM IN AGROKOMBINATOM EMONA JE VZBUDIL V LJUBLJANI VELIKO ZANIMANJE — POIZKUŠNJE SO BILE V SUPERMARKETU IN MARKETU PREHRANE TER V ŠTIRIH TRGOVINAH MERCATORJA — UPOŠTEVATI BO TREBA MNENJA IN ŽELJE KUPCEV — VELIKA PRIDOBITEV ZA TURISTE IN ZA LJUDI, KI IMAJO MALO ČASA ZA KUHO — KUJ ŽELEZO, DOKLER JE VROČE!

Že nekajkrat poprej smo omenili, da so na pohodu novi proizvodi kombinata Žito, oziroma tovarne testenine Pekafete — polnjene testenine ravioli. No, v prvih dneh tega meseca je bila na programu javna degustacija te novosti na področju živilske industrije, o kateri naj bi v tem stavku zapisali vse, kar smo ob tej priložnosti zasledili. Zares, propaganda za to poizkušnjo oziroma degustacijo je bila kar solidna, kar se je odražalo tudi ob obisku vseh poskusnih »postojank«, tako v trgovinah Prehrane kot Mercatorja.

Verjamite, dragi bralci, da to za sodelavca časopisa ni bila kaj preveč hvaležna niti najmanj lahka naloga. Zamislite se sami v tem položaju, kjer moraš prisluhnuti vsakomur, temu ali onemu je treba pojasnjevati, pa biti ob tem zares objektivni.

A bilo je zares zanimivo teh nekaj dni, od 8. do 17. novembra — seveda z vmesnimi »predahki« — slediti, kako poteka poizkušnja pri nas, v naših trgovinah doslej še neznanega testeninsko mesnega proizvoda, ki je začel svojo »življenjsko« pot v so-

sednji Italiji in tam dobil tudi ime »ravioli«.

UGODEN START

V Supermarketu na Ajdovščini so se na degustacijo res solidno pripravili, saj so do-



Katica Ljubič: Ravioli se mi zdijo dobri

bro izbrali prostor in ga primerno uredili, da so ljudje takoj našli pravo smer do »preizkuševališča«. Lepaki so

opozarjali vse od vhoda v pasajo Ajdovščine do samega cilja. Že prva dva dneva je poizkusilo raviole skoraj 8000 ljudi različnih poklicev in starosti. Mnogi od teh so konzerve tudi kupovali in jih jemali s seboj, da bi si jih doma sami pripravili. Ko smo se pomešali med ljudi, smo izvedeli marsikaj, kar bi bilo zares dobro upoštevati in s tem novemu proizvodu odpreti pot prav na široko na tržišče. Pa zapišimo kar takoj, kar smo izvedeli ob teh prvih poizkušnjah. Imeli smo srečo, da so se nekateri pokuševalci radi odzvali našemu povabilu in odgovarjali na vprašanja.

EMA SAVNIK, gospodinja, Ljubljana: To je zelo dobro hranivo. Oboje je dobro, tako testenine, kot mesni dodatek, vse primerno pikantno in ustrezno za odrasle, kot za otroke. Cena pa je previsoka, tako za dve kot za štiri osebe. S seboj sem vzela eno konzervo za poizkus.

BOJAN ČERNE, računovodja v pokoju, Ljubljana: Ravioli so odlični. Imam rad testenine, sploh s takšnim dodatkom. Konzerva za dve osebi ni draga.

KATICA LJUBIČ, sprevodnica Ljubljana transporta: Ravioli se mi zdijo dobri. Po mojem tej hrani ne manjka nič, oboje je v redu. Samska sem in bom kakšen obrok tudi kupila, ker je mogoče konzervo hitro skuhati. Sploh je za samske in takšne ljudi, ki nimajo dosti časa za kuhno, to primerna hrana.

GABRIJELA PEZDIR, upokojenka, Ljubljana: Res je okusna jed. Za dva človeka bi bilo tega iz ene konzerve dovolj, ker je iz zelo tečna. Cena ni niti tako draga.

Nadaljevanje na 5. str.



Pred 23 leti

Bilo je po jesenski nemški ofenzivi. Mraz je že silil skozi staro ponošeno obleko, kapljice mrzlega dežja pa so si poiskale vsako luknjico in silile za vrat. Skozi strgane čevlje ali celo žaklovinu sta silila mokrota in blato. Blatna skorja na hlačah je, kot beton trda, ovirala borce, ki so izmučeni in sestradani malce počili na gozdni poti nad Ajdovcem.

Štirinajst dni in noči so močne, s težkim orožjem oborožene nemške enote napadale brigade, ki so bile

cu, to je v nekdanji prestolnici bosanskih kraljev, ki so ga naše enote jeseni tega leta že drugič osvobodile.

11. zasedanje AVNOJ bo 28. novembra. Naši delegati so že odšli in si bodo morali utirati pot z orožjem v roki.

Zavladalo je navdušenje šele, ko je govornik nadaljeval. Ustanovljena bo naša, res naša nova, začasna vlada. Monarha in država SHS ne bo več. Proglašena bo nova Jugoslavija na temelju bratstva vseh naših narodov. AVNOJ bo sprejel tista na-

Korpusi, divizije, brigade in vse enote NOV ponovno v ofenzivo! XII. štajerska naj se pripravi, da likvidira nemški postojanki ob nekdanji italijansko-nemški meji Dole in Zagozd.

Z manjšimi žrtvami so juristi preganili fašiste iz obeh postojank, obe likvidirali in zažgali. Nemci se vanjo niso mogli več ugnezdit in gospodariti Zasavju desno od Save, med Gabrovko in Krmeljem. Brigada se je zopet umaknila čez žico in se nastanila v Gabrovki. V noči med 28. in 29. novembrom 1943 se je prav pred 23 leti na Dolenjskem izpopolnila NOV z novo partizansko enoto.

Po ukazu glavnega štaba NOV in POS Slovenije 29. novembra 1943 se ustanovi nova partizanska enota »Dolenjski odred«.

Dva bataljona in nekaj novih borcev iz Štajerske se je zbralo v Krški vasi, pod Polževim, kjer je bila ob današnji obletnici ustanovljena nova enota, nova udarna pest partizanske vojske. Odred, ki je bil ustanovljen prav ta dan, je Nemcem in belogardistom na Dolenjskem zadajal udarce prav tedaj, ko so se najmanj nadejali. Z mitinga, ki smo ga prav tedaj organizirali v Krški vasi, so se v temno noč razlegale partizanske pesmi, ki so prodrle prek blokov ob meji Ljubljane in oznanjale, da z nobeno ofenzivo ni mogoče zatreti volje ljudstva, ki se bori za svoj obstanek in za svojo vesplošno svobodo.

Partizanske puške so iskale sovražnika, ne meneč se za žrtve, vse do njegovega izgona iz rodne zemlje in za uresničenje ciljev, o katerih je odločilo 11. zasedanje AVNOJ.



prav tedaj v napadu, da osvobodijo del Dolenjske med Mokronogom in Radečami. Borbe na nož, mraz, lakota in nenehni pohodi so tako utrudili čeprav najbolj vzdržljive borce, da so si ob uspelem izmiku iz švabskega obroča zaželeli vsaj eno noč počitka. Z Uletom sva bila že pred ofenzivo ožuljena. Prišla sva po enem tednu iz Vinice, kjer sva prevzemala novomobiliziran bataljon z 280 borci. Med ofenzivo pa so iz žuljev nastale krvave rane, ki so se prilepile k škornju, kot bi se hotele z njim zrasti.

Cankarjeva in XII. štajerska brigada sta se z mnogimi žrtvami prebili na desni breg Krke. Počivali sta. Le nekaj patrolj je moralo spraviti ranjence na varno in jih predati v zdravniško oskrbo. Borci, ki že štirinajst noči niso spali, so se spravili na bližnjo njivo. V jasni noči so se sence sprehajale po njivi in si z repo tešile lačne želodce. Listje z dreves pa se je, kot metuljčki, usipalo, valovilo v zraku in si končno našlo ležišče na razmočenih jesenskih tleh. Bila je svetla noč v drugi polovici novembra 1943; nekje daleč, tam okrog Novega mesta so se slišali topovski strelji in motili tiho noč. Brigadi sta spali, le svetlikajoči se ognji, okrog katerih so se sukali kuharji in gnetli neke vrste močnik, so bili znanilci, da je tukaj partizanski tabor.

Mokro ležišče se je doobra ogrelo, pa se zopet ohladilo. »Politikomisarij v štab!« je potihoma naročil štabni kurir.

Nekaj posebnega je ali bo, smo ugibali med potjo. V štabu brigad je bil odposlanec Glavnega štaba NOV in POS. V Jajcu bo v nekaj dneh zasedanje. Pričakovali smo, da bo do tega prišlo že po kapitulaciji fašistične Italije. Naš Vrhovni štab narodnoosvobodilne vojske je v Jaj-

čela, ki naj bi temeljila na zgraditvi fake države, ki mora zrasti iz idealov velikih žrtev naše ljudske revolucije.

Nismo pričakovali toliko odločilnih sklepov našega tedanjega vrhovnega predstavnika, zato smo od veselja in navdušenja kar mimogrede pozabili na utrujenost in prehojeno težko pot. Odločitev štaba NOV in POS se je glasila v povelju.

IZ SINDIKALNEGA ŽIVLJENJA

PRIPRAVIMO SE na letne konference!

Spet smo pred obračuni svojega dela, pred letošnjimi letnimi konferencami oziroma občnimi zbori naših sindikalnih podružnic. Le-te prevzemajo v zadnjem času v delovnih organizacijah vse večjo vlogo, saj morajo biti pobudnik različnih akcij svojega članstva, kot tudi zagovornik njegovih pravic v odnosih do delovne organizacije in obratno.

Letos poteče mandatna doba nekaterim odborom sindikalnih podružnic, oziroma članom teh odborov. Pregledati je treba njihovo delo in oceniti koristi, ki so jih imele sindikalne podružnice od njih. Če so bili posamezni odbori v svojem delu neaktivni, če niso pokazali preveč zanimanja za svoje naloge, jih bo treba seveda izmenjati in na njihovo mesto izvoliti sposobnejše in bolj delovne ljudi. Ne smemo pa pri tem opraviti izmenjavo odborov in njihovih članov samo zaradi birokratskih načel, samo zaradi tega, ker jim je pač potekla mandatna doba.

Mnogokje bi s tem prav gotovo grešili in ne dosegli prav nič pozitivnega za delo v prihodnosti, ker bi morda opravili samo formalnost, ne bi pa pretehtali, kaj je za delo sindikalnih organizacij boljše. S tem hočemo reči, naj bi zares v celoti ali pa deloma izmenjali odbore le tam, kjer niso pokazali pravih uspehov svojega dela, kjer so bili pač zato, ker so bili izvoljeni, a so istočasno pozabljali, da morajo kot sindikalni funkcionarji za skupnost tudi nekaj narediti.

Prav zaradi teh omenjenih vzrokov ni vseeno, kako bodo izvedene letne konference sindikalnih organizacij, kakšni sklepi bodo na konferencah sprejeti in kakšne odbore bomo na njih izvolili. Od vseh teh aktov na konferencah bo v prihodnje odvisno, kakšno bo delo naših sindikalnih podružnic in kakšni uspehi se bodo v prihodnje tudi v resnici pokazali.

Priprave za občne zore sindikalnih podružnic bi morale biti torej na široko,

predvsem pa pravočasno zasnovane, tako da bodo sindikalne podružnice po posameznih DE imele zadosti časa za ustrezno pojasnjevanje in za izbiro kandidatov v nova vodstva.

Zato prav gotovo ne bo odveč, če že sedaj mislimo na priprave zborov, kajti če hočemo, da bodo le-ti res ogledalo celotnega dela in uspehov posameznih odborov, morajo biti temeljito pripravljene. V poročilih, ki naj bodo odraz kolektivnega dela vsakega odbora, mora priti prikazana aktivnost odborov, pa tudi njihovih komisij in članstva. Le tako sestavljena poročila so lahko podlaga za plodno razpravo o delu sindikalnih podružnic v preteklem obdobju in za predloge dela v prihodnje. Če namreč hočemo na občnih zbore dobiti odgovore na razna vprašanja, kaj bomo delali v prihodnosti, potem moramo z izčrpnimi poročili o dosedanjem delu nuditi članstvu dovolj gradiva za široko razpravo.

Opozoriti moramo na prejšnja leta, ko niso bili redki primeri, da so bila poročila odborov v mandatni dobi delo organizacije napisana na eni tipkani strani, čeprav so odbori sindikalnih podružnic med letom opravili tudi take naloge, o katerih bi bilo vredno na občnih zbore ne samo poročati, marveč se o tem tudi pogovoriti.

Povsem razumljivo je, da tako sestavljena poročila so terih ni opisano vse delo in tudi niso v njem nakazani

in političnim prepričevanjem skušal pridobiti slehernega člana našega kolektiva za plodno in zavestno sodelovanje, da bi le-ta vedel in čutil, da — čeprav ni član DS — lahko kljub temu vpliva na njegovo delo. Le na ta način bi uspeli, da bi kolektivno sodeloval kot usklajena celota.

Kaj lahko ugotovimo danes?

Menda ne pretiravamo, če rečemo, da so še člani sindikalnih podružnic, ki ne poznajo bistva in smisla samoupravljanja. So še člani, ki menijo, da so DS samo formalnost, samo organ, ki potrjuje že v nparej formulirane sklepe. Če na tej osnovi ocenjujemo delo sindikalnih podružnic in poslanstvo članov DS, moramo odkrito ugotoviti, da je njihovo delo pomanjkljivo, da ni zadosti politično vzgojnega dela in pojasnjevanja. Odkrito si moramo priznati, da smo za te pomanjkljivosti odgovorni vsi, predvsem pa člani sindikata.

Iz navedenega je torej jasno, kako važno je tolmačenje in pojasnjevanje, ker le na ta način bo sleherni delavec začutil tisto varnost in moč, ki jo daje urejen kolektiv, ki se v celoti zaveda svojih nalog.

Predvsem se morajo sindikalne podružnice zavedati in si biti na jasnem, da delavsko samoupravljanje dobiva iz dneva v dan večji in globji pomen, da je upravičilo svoj obstanek ter da danes nihče ne more ignorirati organov delavskega



Kot smo v prejšnji številki poročali, je zastopstvo sindikalnih organizacij Žita 1 novembra položilo vrnec na Urhu

problemi, s katerimi se je odbor ukvarjal v svoji mandatni dobi, ne morejo biti podlaga za razpravo o opravljenem delu.

Pri pripravah na občne zore oziroma letne konference je še posebno važno okrepiti politično demokratično in mobilizacijsko vlogo sindikalnih podružnic v tem smislu, da bodo pobudnik nadaljnje poglobljene samoupravne sistema.

Potrebno je, da opredelimo delovanje sindikalnih podružnic in članov samoupravnih organov kot nosilcev delavskega samoupravljanja.

Sindikalne podružnice bi morale biti pobudnik in tolmači, ki bi s pojasnjevanjem

in družbenega upravljanja. Občni zbori sindikalnih podružnic bi morali svoje članstvo seznaniti s problemi celotnega Kombinata; članstvo mora dobiti pregled nad celotno dejavnostjo ter v okviru splošne problematike Kombinata sprejemati sklepe, koristne tako za njihovo sindikalno podružnico kot za celotni Kombinat.

Sindikalne podružnice so dolžne da, pomagajo samoupravnim organom reševati tiste probleme na svojem področju, ki zavirajo hitro in ekonomično poslovanje, skrbe za racionalizacijo in čim večjo storilnost ter za splošno štednjo na vseh področjih, ker le to bi omogo-

Konec na 5. str.

Vse večje zadovoljstva

»Sprehod« po Ljubljanih trgovinah

OBISKALI SMO NEKAJ DOMAČIH IN DRUGIH TRGOVIN, KI PRODAJAJO IZDELKE ŽITA — KUPCI SO V ZADNJEM ČASU BOLJ ZADOVOLJNI, ČEPRAV VSEM NIKOLI NE BO MOGOČE USTREČI — TEHNOLOŠKE POSEGE BO TREBA ŠE IZPOPOLNITI

Že dlje časa smo se pripravljali na to, da bi obiskali, za zdaj vsaj v Ljubljani, nekatere trgovine, ki prodajajo izdelke posameznih enot Žita, tako kruh in ostale proizvode pekarn, kot tudi testenine in nekatere surovine, zlasti moko.

Brez posebnega načrta, ali če hočete, brez smerokazov, smo naredili »leteči« obhod nekaterih prodajalnih kombinatov samega, vmes pa smo povprašali za mnenje še posamezne poslovodje drugih trgovin in bifejev, ki kupujejo izdelke Žita in jih potem posredujejo porabnikom na ta ali oni način.

Ob tem smo prišli do zanimivih ugotovitev. Spregovorili so namreč prav tako kupci sami, ki imajo o kvaliteti kruha in testenin seveda tudi deljena mnenja.

TJA DO DOLENJE VASI

Pa začnimo najdlje od Ljubljane. Kratak postanek in malica v Velikih Laščah sta bila povod, da smo najprej zvedeli, do kam seže prodajna mreža pekarskih izdelkov v smeri proti Kočevju. V gostilni pri Koprivcu sem »ujel« šoferja Andreja Juriša, z Žitovim kombijem Lj 311-38. Prav tistikrat je v prodajalno pripeljal nekaj kruha in prest. Povprašal sem ga, kam vozi izdelke Žita in je povedal:

»Vozim jih stalno vsak dan v Velike Lašče, Ortnek, Ribnico in tja do Dolenje vasi v trgovine, ki sicer prodajajo živila. Dnevno odpeljem na tej relaciji po 500 kg kruha, prest, tartarug in drobtin. Trgovine prodajo vse izdelke, ker so kupci z njimi zadovoljni. Najraje pa imajo preste. Zdaj so začeli precej segati tudi po tartarugah in kruhu z maščobo.«

Povedal je še, da vsak dan do 10.30 ure pripelje vse blago že do Dolenje vasi, pravijo pa, da bi bilo s prodajo še bolje, če bi blago pripeljal še v bolj zgodnjih jutranjih urah.

V pogovor smo hkrati zapletli še lastnico gostilne, tov. Koprivčevu. Povedala je, da jemlje vsak dan po 10 kg kruha, ki ga ima za goste, ki pridejo v gostilno na malico. Zraven tega vzame vsak drugi dan po 150 do 200 prest. Tov. Koprivčeva je pohvalila kvaliteto izdelkov Žita in je dejala, da so pekarske izdelke prej jemali v Kočevju, sedaj pa imajo raje proizvode Žita, ki so precej boljši.

»Res, splačalo bi se, če bi Žito imelo v Velikih Laščah stalno prodajalno kruha in svojih izdelkov, ker bi zlasti v nedeljah prodali, ko pridejo ljudje v Lašče iz okoliških vasi, zelo veliko kruha in peciva. Pri nas je bila namreč nekoč pekarna, stara 100 let, in so se ljudje navadili jemati kruh prav pri nas. Prav gotovo

bi prodali nekaj 100 kg kruha in še peciva zraven.«

No, pri Koprivcu jemlje obrat Lesnega kombinata Ljubljana v Velikih Laščah tudi redno malico za svojih 50 delavcev, pri čemer vzamejo seveda tudi kruh. Pa si je tržni inšpektor privoščil pripombo, da gostilničarka kruha ne sme dajati k malicam, češ da ga s tem proti predpisom prodaja. Pa si zamislite malico brez kruha, sploh pa še pri delavcih!

Vse kaže torej, da bi prodajo kruha in drugih izdelkov v Velikih Laščah lahko še povečali.

NA DOMAČEM »ZELNIKU«

● Dež se je usipal kot za stavo, ko smo obiskali največjo prodajalno Žita, v središču Ljubljane na Gosposvetki cesti. Pa vendar



Največ prometa v Ljubljani, med prodajalnami Žita, ima vsekakor prodajalna na Gosposvetki cesti, v središču mesta

so si ljudje kljuko kar prodajali. Nekatere je zanesel korak k slaščicam, ki jih v tej prodajalni tudi ne manjka, drugi pa so šli tja v kot, h kruhu. Na moč prijazne prodajalke so se kar kosale, katera bo hitreje postregla kupca; skoraj ne bi imele časa spregovoriti. Pa se je le odločila tov. Ana Zorko, ki je v tej prodajalni že 12 let, in je pripovedovala:

»Prodajamo kruh vseh vrst, tako domačega, koruznega, rženega, črnega in belega, pa tudi tartaruge, makovke, preste, v veliki meri pa gre v prodajo moka. Ljudje imajo najraje polkilogramske štruce. Gledamo, da je vselej dovolj zaloge blaga, ki ga dobivamo iz obeh naših pekarn. Dostava poteka točno in v zadostnih količinah. Včasih pa se seveda zgodi, da zmanjka kruha v drugih prodajalnah v mestu in ljudje navalijo k nam. Takrat pa je s prodajo bolj tesno. Dnevno prodamo 500 kg kruha in do 1000 kosov drugih izdelkov, kot pecivo, žemlje in kajzerice.«

Povprašal sem še nakupovalko tov. Grulovo, ki je prišla po kruh iz restavracije Zlatorog v Župančičevi ulici. Povedala je tole:

»Kruh je zelo dober in ga naši gostje pohvalijo. Jemljemo pa le bel kruh, ker takšnega dajemo tudi gostom. Kvaliteta je zadovoljiva, prav tako pri onih štrucah, ki jih posebej naročamo za sendviče.«

In še tov. Jordan Nose, uslužbenec Petrola:

»Kruh jemljem v tej prodajalni stalno. Po kvaliteti je odličen, ugajajo mi tudi makovke in prepečene. Sploh pa moram posebej pohvaliti odlično postrežbo. Prodajalke so zelo prijazne.

Še nikoli se mi tudi ni zgodilo — kot nekoč drugod — da bi prodajalka jemala od kupca z roko denar, nato pa segla brez polivinilaste vrečke po kruhu. Še bom kupec v tej prodajalni!«

● Na Zaloški cesti, blizu železniškega prelaza v Mostah, je bila v prodajalni prodajalka tov. Marija Turk. Imela je kar polne roke de-



Prodajalno na Zaloški cesti kupci radi obiskujejo

la. Kljub temu pa je vsakega kupca vljudno ogovorila: »Imate vrečke? — Želite še kaj?« Za vse je imela prijazno besedo. Kar komaj se je utegnila utrgati za nekaj minut za pogovor z menoj. Povedala je, da se je promet v tej prodajalni precej povečal, ko so pred kratkim začeli s prodajo tudi drugih artiklov. Sicer pa prodajo veliko kruha, največ črnega. Ostaja jim ne, zmanjka pa prav tako nikoli. Dnevno prodajo po 700 kilogramov kruha, zraven pa še moko v vrečkah in testenine. Ljudje so v glavnem zadovoljni.

»Veste, čeprav je nasproti mlekarna, ki prodaja kruh pekarnice Center, se to nam pri prodaji nič ne pozna, ker so ljudje s kvaliteto našega kruha v zadnjem času zelo zadovoljni,« je dejala tov. Turkova.

To je potrdila tudi tov. Erika Mihelčič, gospodinja iz Most:

»Nekako šest tednov nazaj je bil kruh mnogo slab-

kakšne so želje in pripombe kupcev.«

● V Novih Jaršah, na Šmartinski cesti 132, je sedaj tudi sodobno urejena prodajalna, ki privablja kupce v veliko večji meri kot prej. Tov. Vukeličeva je bila ob mojem obisku, kjer sem v resnici nastopil kot kupec, zelo vljudna in je prav hitela spraševati, kaj bi še želel poleg kruha. Povedala je, da je sedaj mnogo prijetneje poslovati, ker je prostor kolikor toliko dovolj velik, svetel in primerno urejen. Dejala je, da se je promet zelo povečal. Nasploh je med Jaršani slišati precej pohval na račun te prodajalke, kot tudi Urške v isti prodajalni.

Nemalo sem bil osupljen nekaj mesecev prej. Zjutraj sem se kar s težavo prerinil v tedaj še neudoben, ozek lokal in čakal v vrsti. Prisluhnil sem modrovanju neke izmed prodajalk izza pulta, da se je nekaj v pekarni pokvarilo, da je prišlo do zamude glede pravočasne dostave. Ne meneč se za kupce je ta prodajalka razlagala svoji kolegici, ki je prav tedaj slučajno prišla v prodajalno, kaj se je zgodilo. No, kupci so mirno prenesli tudi to. Pa vendar, tudi kaj takšnega doživi kupec, ki mu konec koncev ne gre v mar, kaj in kako se dogaja v proizvodnji, ampak hoče biti le hitro in v red upostrežen. Tedaj pa le ni bilo tako...

IN ŠE DRUGE PRODAJALNE

Zanimalo me je, odkod dobivajo kruh in druge izdelke razne trgovine v Ljubljani, ki so v okviru Prehrane ali pa Merkatorja. Izbral sem nekaj teh, povprašal za mnenje prodajalce, pa tudi kupce.

● V samopostrežni trgovini Merkatorja nasproti bencinske črpalke na Tržaški cesti jemljejo ves ostali kruh v pekarni Trnovo, rženega, tartaruge, kajzerice in žemlje pa iz pekarn Žita. Ljudje imajo ta kruh in vse izdelke Žita radi. V zadnjem času je največ zanimanja za kajzerice, bolj kot za klasične žemlje, pa tudi za tartaruge.

● V samopostrežni trgovini istega podjetja v Proletarski ulici v Mostah je poslovodja povedal, da prokonec na 4. str.

Vse večje zadavaljstva

Nadaljevanje s 3. str. dajo dnevno 600 kg belega in črnega kruha, v sobotah in v nedeljah pa dvojno količino. Dobivajo ga s Šmartinske ceste, drobno pecivo pa s Samove ulice. Vsa naročena zaloga v glavnem poide, dostava je v redu. Zadovoljni so, ker je kruh vedno na razpolago. Včasih se med vožnjo kakšna štruca tudi deformira, zaradi česar jo je težje prodati, ker ljudje gledajo tudi na obliko. Sicer pa glede kvalitete ni bilo doslej nabenih pripomb.

V razgovor je posegel tudi znani ljubljanski šahist **Longer**, ki pa ni bil takšnega mnenja: »Jaz sem prav gotovo bolj navdušen le za domač črni kruh.«

● V bifeju iste trgovine v Proletarski ulici so dejali, da prejemajo kruh s Samove ulice in da so bili gostje doslej s kvaliteto kruha zadovoljni, tako s črnim kruhom, kot z žemljami. Dostava je bila v začetku bolj šibka, sedaj pa ni nobenih pripomb.

● V samopostrežni trgovini **P-Market** v Cigaletovi ulici sem se obrnil za informacijo na direktorja tov. **Marjana Kavčiča**, ki je prav rad postregel s podatki. Dejal je:

»Vso zalogo kruha in drugih pekarskih izdelkov kupujemo v pekarnah Žita in lahko rečem, da grede izdelki solidno v prodajo. Ljudje so zlasti v zadnjem času zadovoljni s kvaliteto kruha, ki se je v primerjavi s prejšnjo močno popravila. Tudi testenine Pekatet so zdaj bolj zaželeni. Ko pa že govorimo o kruhu, bi svetoval podjetju, naj bi tehnologiji še bolj proučili možnosti glede poletne sezone in poizkusili izdelati kruh, ki bi malo dlje vzdržal — nekakšen weekend kruh. Pri nas je v sezoni med kupci namreč veliko turistov iz raznih dežel, ki se želijo založiti s hrano za nekaj dni.«

Ob razgovoru je bil prisoten tudi glavni direktor Prehrane tov. **Franc Nebec**, ki je poudaril, da so poslovni stiki med njimi in Žitom kar se da solidni, verjetno pa jih bodo še poglobili; navrgel pa je še tole:

»Kot smo obveščeni, je Žito dobilo nove zavijalne stroje in bodo testenine Pekatet kmalu na tržišču v novi, okusnejši embalaži. Prepričan sem, da bo nova embalaža pritegnila več kupcev in bomo lahko torej še bolj zainteresirani za večja nabavo testenine tovarne Pekatete. Priporočam pa prav tako, naj se tehnologiji Žita kar najbolj vzemajo za izpopolnitev vseh vrst izdelkov. Z izboljšanjem kvalitete bo lažje konkurirati na tržišču.«

ZAKLJUČNE UGOTOVITVE

Prve obhode po raznih trgovinah smo torej za zdaj zaključili, za tem pa sem se namenil k direktorju delov-

ne enote Trgovina, tovarišu **Francu Tomažinu**, s katerim sva povzela nekaj sklepnih misli in ugotovitev. **Tov. Tomažin** je razvil svoje ugotovitve takole:

»Naša delovna enota ima v svojem okviru na področju mesta Ljubljane deset trgovin, ki prodajajo blago kupcem v neprekinjenem delovnem času od 5.30 do 19.30 ure dnevno. Vsaka trgovina ima povprečno dnevno do 800 kupcev, trgovina na Gosposvetski cesti pa celo do 1500 ali 2000. Prva skrb naših prodajalk je, da kupcem postrežejo predvsem s kruhom in z vsem pecivom, kar izdelujeta naši pekarni. Dostavo blaga imamo urejeno večkrat na dan, tako da zjutraj posredujemo kupcem proizvode, narejene ponoči, od 10. ure naprej pa spet sveže proizvode, zlasti oljnat, maščobni in koruzni kruh ter kajzerice. Povprečna mesečna prodaja naših proizvodov znaša 143.000 kilogramov. Poleg tega vse naše trgovine prodajajo različne, oziroma vse vrste sla-

ščičarskih izdelkov. V naših trgovinah se v veliki meri oskrbujejo tudi gostinjavljajo, da so ti izdelki res kvalitetni.«

Tov. Tomažin je nadalje dejal, da njihova delovna enota ugotavlja, da so kupci, sploh v zadnjem času, zelo zadovoljni glede kvalitete izdelkov in ni bilo gleški obrati, posebno s pecivom, prestami in kajzericami. Gostinski obrati zagode tega nobenih pritožb. Prodajalke v trgovinah pa so bile na raznih medsebojnih sestankih poučene, kako je treba kupcem prikazati izdelke kombinata in jih z njimi tudi primerno ter vpljudno postreči.

»Izjave kupcev, zbrane v tem članku, samo dokazujejo, da se naše prodajalke v trgovinah trudijo vsestransko ugoditi željam kupcev; to pa je tudi cilj naših prizadevanj, saj na ta način lahko med kupce plasiramo kar največ proizvodov našega kombinata,« je poudaril **tov. Tomažin** in nadaljeval »glede kruha, ki bi imel večjo trajnost — v

to vrsto sodijo za zdaj samo tartaruge, kruh z maščobo, preste, palčice in prepečene — bi bilo treba zares razmišljati, zlasti o tako imenovanem turističnem ali weekend kruhu, ki bi imel večjo trajnost, vsaj šest dni, tudi v poletni sezoni. Lahko bi se ga posluževalni številni kupci, še posebej pa turisti. Glede tega pa naša trgovina lahko samo daje priporočilo, medtem ko bi morali tehnologiji proučiti, kaj bi se dalo za kupce najkoristnejšega proizvajati.«

- Tako torej: nabrali smo
- kar precej mnenj različnih ljudi, tako tistih, ki izdelke Žita prodajajo,
- kot tudi onih, ki jih kupujejo. Kaže, da teh mnenj ne gre zavračati,
- temveč jim čimbolj slediti. To pa pomeni, da morajo proizvajalci po svojih močeh, tehnologiji pa po svojih izkušnjah v boj za kvaliteto, prodajalci pa naj čimbolj pri- sluhnejo željam kupcev,
- jih posredujejo svoji delovni enoti, obenem pa naj seveda tudi kar naj- bolj uslužno in vpljudno postrežejo z izdelki, ki jih imajo v prodajalnah
- za kupce na razpolago.

Malijci v ŽITU

PRODAJALCI IZ BAMAKA V MALIJU, SEDAJ NA PRAKSI PRI PREHRANI, SO Z ZANIMANJEM OGLEDOVALI PROIZVODNJO V OBRATIH KOMBINATA NA ŠMARTINSKI CESTI — V RAZGOVORU Z NJIMI SMO ZVEDELI MARSIKAJ ZANIMIVEGA

V prvih dneh oktobra so bili ljubljanski kupci, ki obiskujejo Supermarket, nemalo začuden, zakaj za prodajalnimi pulci so opazili nove prodajalce in prodajalke iz daljne Afrike. Marsikoga je zanimalo, odkod so ti novi prodajalci in kakšen je pravi namen njihovega dela v tej veleblagovnici. Morda tudi naši bralci ne bi bili seznanjeni s tem, če ne bi prišlo do obiska Malijcev v Žitu.

V Bamaku, glavnem mestu republike Mali — mesto ima 150.000 prebivalcev — je bila ustanovljena firma **SOMIEX**, ki namerava prihodnje leto odpreti podobno samopostrežno trgovino, kot je **Market** v Ljubljani. Zato so predstavniki tega podjetja navezali stike z vodstvom ljubljanske Prehrane in se dogovorili, da bodo poslali nekaj svojih ljudi na trimesečno prakso v Ljubljano.

Najprej, 16. septembra, sta prispela v Ljubljano glavni direktor in računovodja, ki sta se takoj v začetku seznanila z ustrojem in organizacijo podjetja Prehrana, predvsem glede samopostrežnih trgovin. Za njima je 7. oktobra prišlo še 19 njunih sodelavcev, med katerimi je tudi 5 žensk. Takoj ob prihodu so jim povedali, da bodo v času prakse imeli enake pravice in dolžnosti kot vsi redni delavci Prehrane. Uredili so jim socialno in zdravstveno zavarovanje, poskrbeli za prehrano in stanovanje, za delo v času

prakse pa prejemajo simbolično nagrado.

Sedaj opravljajo vse posle skladno z bodočo ureditvijo njihove trgovine v Bamaku, delajo pa vsak dan od 7. do 14. ure. Izven delovnega časa imajo dvakrat tedensko strokovna predavanja; v okviru njihove prakse pa so tudi obiski raznih trgovin in tovarn sorodne stroke.

Nekoliko težav jim povzroča seveda govorjenje, ker govorijo izključno francosko, v tem času, kar so tukaj, pa so se nekateri naučili že precej slovenskih besed.

PRESENEČENI NAD UREJENOSTJO

Svoj prvi obisk so Malijci namenili delovnim enotam kombinata Žito na Šmartinski cesti in so si jih dokaj podrobno ogledali. Žal so imeli na razpolago premalo časa, da bi se v obratih pomudili dlje časa. Pa vendar so bili ugodno presenečeni nad urejenostjo obratov, nad higieno in čistočo, zadovoljni pa so bili tudi z nekaterimi izdelki, ki so jih ob majhni zakuski po ogledu poizkusili. Predvsem jih je zanimalo delo v Pekatetah in so izrazili željo, da bi prišlo med kombinatom in njihovim podjetjem morda kasneje tudi do neposrednih poslovnih stikov.

PROIZVODI SO KVALITETNI

Nekaj predstavnikov podjetja **SOMIEX** smo kasneje obiskali v Prehrani in napletli z njimi razgovor. Omenimo naj, da govorijo zelo lepo in tekoče v francoskem jeziku. Pri razgovoru so sodelovali direktor **g. OUMAR NIANE**, pomočnik direktorja **g. ADAMA SANOGO**, računovodja **g. MODIBO KANE NIARE** in 19-letna aranžerka **gdč. MADINA BAGAYOKO**.

Na vprašanje, kakšen vtis so dobili ob obisku Žita, so odgovorili:

G. OUMAR NIANE: V sicer zelo kratkem času, ki je bil na razpolago — v podjetju smo bili le eno uro in pol — smo si ogledali celo tovarno in z občudovanjem ugotovili, da je zelo moderno opremljena, tako pekarna od priprave do peke kruha, kot tovarna testenin. Vse je lepo od začetka proizvodnje do embalaranja končnih izdelkov, kot tudi laboratorij. Na majhnem sprejemu v upravi smo se zares prepričali tudi o kakovosti proizvodov.

Doslej še nismo imeli poslovnih kontaktov s kombinatom Žito, o globoko pa sem prepričan, da bo prav kvaliteta proizvodov tega podjetja vzrok, da bomo v prihodnje interesenti za naročila. Testenine sedaj dobivamo iz Maroka.

G. MODIBO KANE NIARE: Ponovil bi vse misli o vtisih, ki jih je povedal direktor. Osebnost pa sem še posebej nadvse zadovoljen, da sem imel priložnost ogledati si tako moderno in mehanizirano tovarno, ki obratuje po vseh sodobnih načelih. Tudi jaz sem prepričan, da bo kmalu prišlo do navezave dobrih poslovnih stikov.

G. ADAMA SANOGO: Tudi jaz bi povedal isto, kot moja kolega. Lahko pa poudarim, da so me navdušili tako tehnološki proces, kot higienski ukrepi v sami proizvodnji vse do embalaranja končnih izdelkov. Vsa oprema in mehanizacija sta pri meni zapustili odlične vtise. Vesel sem, ker sem imel redko priložnost spremljati proizvodni proces od predelave surovin do končnih izdelkov, namenjenih kupcem.

Gdč. MADINA BAGAYOKO: Lahko rečem, da je bil obisk tovarne za nas zelo poučen, ker smo lahko videli in Konec na 5. str.



Malijci v prehrani: od leve **Adama Sanogo**, **Madina Bagayoko**, **Oumar Niane** in **Modibo Kane Niare**

RAVIOLI *poizkušnja za vas!*

Nadaljevanje s 1. str.

FRANC TRINKAUS, upokojenec iz Ljubljane: Okus te jedi bi bilo treba s kakšno začimbo izpopolniti, sicer je hranljiva, dobra in res okusna. Če bi konservo pripravil doma, bi jo svojemu okusu primerno priredil. Cena je primerna.

SONJA ČERNE, vzgojiteljica, Ljubljana: Konserva te jedi se mi zdi v redu. Morda pa je malo preveč začinjena, sploh za otroke. Cena za dve, še bolj pa za štiri osebe je res previsoka.

Tako torej v spodnjih prostorih Supermarketa, kjer so se ljudje kar precej dregnali ob pultu in vsak po svoje komentirali to poizkušnjo. Nekateri smo poizkušali »ujeti« za besedo, druge v fotograf-

ski objektivi, pa so se izmikali, mnogi pa so seveda tudi zapisali svoje vtise v knjigo, ki je bila vsem na razpolago.

No, porazgovorili smo se tudi z uslužbencem oddelka ekonomske propagande Prehrane, tov. Avgustom **Golobom**. Le-ta je, iz lastnih izkušenj, povedal tudi tole: »Dovolj ni samo propagiranje nekega novega proizvoda, temveč je treba ob takšnih priložnostih zagotoviti tudi zadostno količino proizvodov za trgovine, ki naj bi jih z njimi tudi primerno založili. Zakaj, če je precejšnje število porabnikov poizkusilo kakšen nov proizvod, se je razširil glas o njem — seveda če je ocena zadovoljiva — in ga želijo ljudje kupovati. Imam

bojazen, da se tega novega proizvoda ne bo dovolj pojavilo v trgovinah. Čim ga ljudje ne bi mogli takoj kupiti, bi šel v pozabo in bi bila vsa propaganda zaman.«

Menda je tov. Golob povedal prav, zakaj prve trenutke je res kazalo, da proizvodnja ni šla v korak s propagando in prodajo, pa bi bilo bržkone treba to res uravnovešiti.

ŠE MISLI IZ CIGALETOVE ULICE

Degustacija v okviru trgovin Prehrane se je nadaljevala tudi v Marketu v Cigaretovi ulici. Tudi tam so ljudje z radovednostjo in z velikim zanimanjem stopali k prodajnem pultu, kjer je bilo za to res ustrezno izbrano mesto. V prvih dneh v tem lokalu je bilo izdanih ogromno obrokov, že prvi dan blizu 2000. Tudi ob tej priložnosti nekaj ugovoritev kupcev, oziroma tistih, ki so raviole poizkusili.

ŠTEFKA HRIBAR, uslužbenka, Ljubljana: Meni je ta jed zelo všeč, naj si bo testenina, kot ostali dodatek. Za ljudi, ki si želijo hitro pripravo jedi, je konserva zelo primerna, za izbirčne morda ne. Vzela sem eno konservo, upam, da mi bo njena priprava uspela.

PAVLA PROTULIPAC in njen mož: To je zelo okusna hrana in proti ostalim konzervam solidna, celo mnogo boljše. Dodajati ne bi bilo treba ničesar. Za dve osebi bi ena konserva zadostovala, cena pa bi bila lahko nižja.

EMIL NOVAK, družbeni delavec, Ljubljana: Konzerve so okusne, toda predrage. Poizkusil sem tudi doma, dodal nekoliko maščobe, svežo papriko in čebulo, malo razredčil z vodo in dobil okusni porčiji za dve osebi.

IVANKA PARKELJ, gospodinja s Črnuči: Ob poizkušnji sem imela zelo fin občutek, okus je dober. Res se splašča to kupcem ponujati. Vzela



Tudi vnukinja je morala, kot stara mamica, tov. Gabrijele Pezdir, poizkusiti raviole

sem konservo in jo bom pripravila družini. Če bo našim ugajalo, bom še kupila.

A. Z., uslužbenec iz Ljubljane: Sem zelo občutljiv glede konzervirane hrane. Moram pa reči, da je okus te konzerve povsem izviren, brez priokusa. Dobil sem vtis, kot da bi jedel prave žlinkrofe v omaki. Za domov sem vzel dve konzervi.

MILAN STOPAR, upokojeni godbenik z Viča: Moj konjiček je kuhanje. Prav zato lahko povem, da ta nova jed ni preveč papricirana in ima odlični okus. Kalorično je dobra in jo ljudem priporočam. Iz ene konzerve bi bilo dovolj hraniva za dve osebi, pa morda bi dodal še solato. Mogoče bi bila primerna k temu kakšna predjed, oziroma zelenjavna juha. Tudi ta jed pa bi lahko služila kot predjed.

V teh nekaj dneh se je v Ljubljani zvrstilo ob poizkušnji mnogo ljudi. Vse kaže, da se bo ta jed uveljavila, vsekakor pa bi bilo treba prisluhniti željam širokega kroga kupcev, zakaj prav ti so najboljši »sodniki« ali pa ocenjevalci, kako je s kvaliteto raviol. Ni pa odveč, da bi v tej smeri še marsikaj poizkušali in s tem utrdili sloves proizvodov Žita. Nekateri poizkuševalci so predlagali nam-

reč, da bi poizkusili tudi proizvodnjo makaronov, poljnjenih z zelenjavo in podobno, prav tako kot takšne proizvode prodajajo tudi v Italiji.

Na koncu pa velja pripomniti, da je ta degustacija vsekakor uspela in bo treba s pravočasno proizvodnjo z ravioli redno zalagati trgovine po znanem reku — kuj železo, dokler je vroče!

Besedilo in foto: TONE BANČIČ



MALIJCJI V ŽITU

Nadaljevanje s 4. str. občudovali za nas toliko novih stvari. Mene je posebno ugodno presenetilo delo žena v proizvodnji, ki je zelo zanimivo.

RAVIOLI KOT NALAŠČ

Vprašali smo jih tudi, kaj sodijo o raviolih. Poizkusila sta jih direktor in njegov pomočnik in dejala:



Gdč. Madina Bagayoko

»Ta jed je zelo dobro pripravljena, samo malo bolj pikantna bi morala biti, z malo več začimbe. Sama priprava jedi je odlična. Priporočala bi jo vsem tistim, ki nimajo dosti časa za pripravo hrane. Predvsem pa samcem, zakaj količina v konzervi glede hranljivosti lahko vsakega zadovolji.«

NAJLEPŠI SPOMIN NA LJUBLJANO

Na vprašanje, kakšne vtise imajo v Ljubljani in kaj menijo o kupcih, so povedali tole:

G. OUMAR NIANE: V Ljubljani smo povsem zadovoljni

z bratskim sprejemom, ki ga doživljamo vedno in povsod, predvsem pa od uslužbencev Prehrane. Z njimi smo, ker se ne moremo sporazumevati v enakem jeziku, ustvarili mednarodni jezik s pomočjo gibov in z govorico srca. Tudi v Žitu smo bili nadvse lepo sprejeti. Ta odkritosrčnost in toplota, ki jo doživljamo, nam omogočata, da se bomo v času našega bivanja v Ljubljani zelo veliko naučili in odnesli v našo domovino lepe spomine na naše delo.

G. MODIBO KANE NIARE: Vtisi so zelo lepi. Čez vse sem pa zadovoljen s kolegi iz Prehrane, ki pri vsakodnevnem delu kažejo do nas popolno razumevanje in nam vsekoli nudijo svojo pomoč. Vrnili se bomo z lepimi spomini na naše sodelovanje.

G. ADAMA SANOGO: To, kar bi še dodal, je, da nas je Ljubljana, čeprav ni navajena na obiske takšne vrste, lepo sprejela. Zadovoljen sem ob prisrčnosti kolegov, ki nam omogočajo, da se bomo veliko naučili.

Gdč. MADINA BAGAYOKO: V domovino se bom vrnila z najlepšimi vtisi ter spomini na Ljubljano in Slovenijo.

Tako odkritosrčen je bil pogovor z Malijci, ki so v tem kratkem času doživeli zares topel sprejem, tako pri kolegih v Prehrani, kot tudi pri kupcih. Sprva so jih le-ti nekoliko začudeno gledali. Sedaj pa se kar dobro sporazumevajo.

»Če ne gre drugače, pa spregovorimo malo z rokami in brž najdemo skupen jezik s kupci, ki so prijazni in vljudni,« so nam ob koncu razgovora povedali.

In res je tako. Marsikdaj ljudi povežejo skupne misli, skupna načela in napredne ideje, pa čeprav so različnih narodnosti, različne polti, različne govorice in z različnih kontinentov. To pa so iskreno izrazili tudi gostje iz Malija, ki so obiskali Žito.



Kar dolga vrsta ljudi se je dan za dnem zbirala ob poizkušnji raviol

Mnenje strokovnjaka

Ob začetku degustacije smo srečali tov. **VLA-DIMIRJA KAVSA**, kuharja v hotelu Slon, ki so mu poverili vodstvo degustacije v trgovinah Prehrane.

Razgovor z njim je bil zanimiv in je potekal takole:

KAKŠNO NALOGO STE DOBILI PRED DEGUSTACIJO?

Najprej sem dobil nalogo preizkusiti, kako je treba ta novi proizvod pripraviti kuharsko. Prišel sem do dognanja, da je treba te raviole prekuhati oziroma močno prevreti od 10 do 15 minut, da je pripravljeno za jed. Ugotovil sem tudi, da lahko v ponev dodamo malo masla, ter konservo odpremo mrzlo in vsebino damo v ponev takšno kot je in jo pregrevamo, zra-

je kalorične vrednosti oziroma, po domače, ali se ob tej jedi lahko po svoje naje.

IN VAŠI OSEBNI VTISI OB VSEM TEM?

Tale konserva v gospodinjstvu doma morda ne bi prišla v poštev kot topla predjed; kvečjemu kot glavna jed, ker ima že sama po sebi dosti kalorične vrednosti, oziroma hranljivih snovi, saj ima zadosti maščob, beljakovin in ogljikovih hidratov ter sladkorja. V gospodinjstvu bi lahko zraven servirali še kakršnokoli solato.

Tudi v gostinstvu, kjer je več abonentske hrane oziroma abonentov, bi se ta način prehrane tudi dobro uveljavil, predvsem pa, kakor sem rekel, v zasebnem gospodinjstvu in tudi pri ljudeh, ki so navezani takorekoč na kuhanje v manjših prostorih oziroma na kuhalnikih, ko je treba vsak čas in tudi sredstva čim racionalneje izkoristiti.

IN STROKOVNA UGOTOVITEV?

Konserva ima 40 dkg vsebinske težine. Menim, da bi za ljudi, ki delajo fizično, bila ena konserva primerna

za enega človeka, sicer pa bi za druge ljudi za dve osebi zadostovala ena konserva. Mislim pa, da bi bila kljub določeni ceni 430 S din za eno konservo to tudi za enega človeka dostopna hrana, predvsem, ker imam občutek, da je hranljivost proizvoda solidna.

IN PRIMERJAVA MED TESTENINSKIM PROIZVODOM KOT TUDI Z MESNIM POLNJENJEM?

Kot testeninski proizvod ravioli niso preveč kvalitetni, ker je testeninska obloga premeška. Morala bi biti nekoliko trša.

Ko človek je, se mu zdi, kot da bi imel v ustih preveč razkuhanega testa.

Po drugi plati je polnjenje vendarle preveč pikantno in s tem prevzame preveč okusa glede ostalega.

Glede omake pa bi imel tele pripombe: omaka ima preveč ostre arome in sladkega okusa po paradižniku. Paradižnika je v omaki preveč.

Na koncu koncev: Konserva je kot taka zelo priporočljiva za ljudi, ki gredo na izlete ali campinge oziroma ljudi, ki se sami hranijo.

večera prodala en cel karton.

Ob 9. uri, ko se je začela degustacija, je bilo polno ljudi, ki pa so pokazali tudi malce nesolidnosti, ker so se hoteli bržda zastoj namalicati.

Želje »konserviranega« človeka

Bežno srečanje z vsakoletnim turistom, ki svoj letni odmor preživi večinoma na morju ali pa v planinah, za hrano pa uporablja običajno konserve, nam je navrglo nekaj dobrih napotkov.

To je **BOJAN HROVATIN**, uslužbenec Zavoda za rehabilitacijo invalidov v Ljubljani.

Morda ne bo odveč, če njegove misli na kratko povzamemo:

»Že 16 let hodim poleti na taborjenje in si prek celega leta kupujem konserve za tisti čas. Pa jih seveda prej preizkusim.

Poizkušal sem še različne vrste konserv in prav tako raviole.

Delavci so mize kar zasedli in čakali samo brezplačne obroke, tako, da so v bifeju prodali celo dotlejšne redne malice mnogo manj.

Celo ob 20. uri zvečer je prišla neka gospodinja na poskušnjo, nato pa odhitela v trgovino kupit konservo.«

O njih menim tole: Konserva za dve osebi bi skoraj zadostovala, seveda ne za temeljito nasičenje, nikakor pa ni zadostna za tri osebe.

Ravioli z nadevom sami so v redu. Ne velja pa to za omako. Morda bi bilo boljše, če bi kooperanta dala čim več raviol v konservo, zraven pa naj bi bile pripravljene v neki nevtralni tekočini, da bi si vsak omako pripravil po svojem okusu.

Take raviole bi lahko uporabljali na juhi, v raznih čorbah, lahko suhe, zabeljene z maslom, ali v kakšni po svojem okusu pripravljeni omaki.

Na ta način bi lahko pocenili konservo, pa s tem povečali število porabnikov zaradi možnosti za različne načine pripravljanja te jedi.



Vlado Kavs pripravila raviole

ven jo pripravimo z različnimi dodatki, oziroma priokusiti. To pa so: malo belega vina ali limoninega soka, da bi bilo nekoliko bolj kislo, uvožene začimbe (vorčester), malo Vegete, ali Evo začimbe, pač po okusu (osebno tega uporno ne trdim, pač pa so to povedali gostje).

KDAJ IN KAKO SE JE ZAČELA DEGUSTACIJA?

Danes ob 9. uri zjutraj. Še preden je bila ura devet, je bil pred prostorom velik naval. Ljudje so vpraševali, kdaj se bo začela degustacija. Čim smo začeli, je bilo pri »šanku« okrog 50 ljudi, nato pa se je število ves dan povečevalo. Do 16. ure je bilo že okrog 1500–2000 ljudi.

IN PRVE MISLI POKUŠEVALCEV?

Ljudje so od prilike okoli 75% ocenili ta nov živilski proizvod kot zelo dober. Ljudje, ki so navezani na hitro kuhanje oziroma na to, da si morajo sami pripraviti jedi, so bili s tem produktom zadovoljni. Seveda pa za zdaj še ni nihče mogel povedati tega, koliko

Že pripravljamo malice

Obiskali smo poslovalnico Mercatorja na Viču ob Tržaški cesti.

Degustacija je bila v četrtek dopoldne in popoldne v bifeju.

Izdali so okrog 1500 do 2000 degustacijskih obrokov, ljudje pa so z zadovoljstvom ugotavljali, da je ta novi proizvod okusen in sprejemljiv.

Le okrog 25 ljudi ni bilo zadovoljnih; ugajala jim ni kislina. Razgovor sva navezala s tov. **Kati Vidmar**, poslovodkinjo bifeja. Dejala je:

»Osebno mi ta hrana zelo ugaja. Po mojem pa bi bila omaka lahko manj kisla. S parmezanom je okusna. Takoj v sredo smo že začeli s poskusno malico in ljudje so zadovoljni.

Omako smo malo razredčili, dodali še malo krom-

pirja in zelenjave in ljudje zelo radi sežejo po tej enolončnici.

Po vašem mnenju se bo ta hrana kot malica uveljavila?

Vsekakor se bo in bomo s tem nadaljevali. Zanimivo je, da dobivamo ob tej malici v kuhinjo nazaj povsem izpraznjene krožnike.

Kako ste prilagodili ceno in obroke malice?

Cena konserve je sicer nekoliko draga (414 din). Iz ene konserve naredimo 4 do 5 obrokov malice. Cena je za en obrok ostala, kot za enolončnice, to je 150 din porcija.

Ob koncu je tov. Vidmarjeva povedala še tole:

»Že ob degustaciji so ljudje kupovali konserve za domov in jih je trgovina do



Takole »krepko« porcijo raviol da za malico svojim gostom tov. **Kati Vidmarjeva** v bifeju Mercatorja na Viču



Tovariš PREK SE POSLAVLJA IN PRAVI SODELAVCEM: TOVARIŠKO SE RAZUMITE MED SEBOJ!

Letos smo ga predstavili našim bralcem, ker je bil dolga leta zavesten delavec kombinata Žito, »včlanjen« v delovno enoto Notranjskega področja. Bil je res pravi mojster volana in tovarnjaka, a zdaj se, ob zanj res pretežki nadaljnji dolžnosti upravljati z vozilom, poslavlja od sodelavcev in odhaja v pokoj. Menda nam nihče ne bo zameril, da smo naredili ob slovesu še kratek razgovor z njim. **Tovariš Prek** je nanj rad pristal in zato objavljamo ta razgovor v celoti. Takole je razvijal:

— Čeprav smo o vas v Glasniku letos že pisali, se je uredniški odbor namenil ponovno objaviti kratek razgovor z vami.

Poslavlajte se od svoje delovne enote in tudi od kombinata Žito nasploh. S kakšnimi občutki odhajate v pokoj in kako zapuščate svoje delovne tovariše?

»Kar precej težko mi je pri srcu, ker se še ne počutim tako starega, da bi moral že v pokoj. Toda 35 let za volanom je menda kar dolga doba. Kljub temu se mi zdi, da je vse zares prehitro minilo.«

— Najpriljubljenejši življenjski tovariš pri delu vam je bil vsekakor tovarnjak; kako ste se ločili od njega?

»Prav res, hudo mi je za njim. Sedem let sem ga »ajal« in »božal«, zdaj pa je moral v druge roke.«

— Bržkone ste že predali svoje delovno prevozno sredstvo svojemu nasledniku. Kaj ste mu ob tem priporočili?

»Dejal sem mu, naj predvsem pazi nanj, kot sem jaz. Povedal pa sem mu tudi, da mu bom vselej pripravljen »ozdraviti« tiste skrivne muhe, za katere sem doslej vedel le jaz.«

— S čim se nameravate ukvarjati v vašem zaslužnem pokouju? Imate morda kakšnega posebnega konjička?

»Pri hiši je za dobrega gospodarja zmeraj zadosti dela. Posebno veselje pa imam z nabiranjem gob, za kar sem imel dosedaj zelo malo časa.

Konec na 8. str.

SREČANJE S FRANCIJO

(nadaljevanje in konec)

Posebna zanimivost Pariza je nekdanja palača francoskih kraljev in sedanji umetnostni muzej Louvre. Poslopje je dogradil še Napoleon in danes je v njem zbirka največjih umetnin svetovnega slikarstva in kiparstva. V ogromnem predverju kupiš vstopnico ali manjši kalatog, vložke za visoke pete — ti so obvezni — in se tako opremljen podaš na dolgo in zanimivo pot po stavbi. Sprva se ustavljaš ob vsakem kipu in skušaš pobrskači po spominu ali po knjigi obdobje njegovega nastanka, vendar je najbolje, da se pridružiš razlagi vodiča in predvsem, da se držiš svoje skupine. Če si malce počasen, se ti lahko zgodi, da se znajdeš v povsem drugi množici, ki se prav tako z zanimanjem preliva iz dvorane v dvorano, iz nadstropja v nadstropje.

VIDELI SMO MONO LISO

V kletnih prostorih so razstavljeni egipčanski sarkofagi in sfinge, nagrobniki in mumije. To so spomeniki, izklesani iz kamnitih skladov, katerih nekateri predstavljajo upodobljeno življenje in značilnost pokojnika, za katerega je bil spomenik narejen. Po širokih stopnicah ta pot vodi naprej v zgornje prostore mojstrov slikarstva renesanse in tja do današnjih dni. Množice obiskovalcev se prerivajo in iščejo dvorano, kjer na zeleni žamejni steni sameva znamenita podoba in glavna zanimivost Louvra, skrivnostno se smehljajoča Mona Lisa (Gioconda) Leonarda da Vinci. Tako skromna je v svoji veličini in dragocenosti, ob njej pa se zbira največ ljudi. Tudi primerno zastražena je, osvetljena z žarometi in skritimi alarmnimi zvonci. Zagoneten je njen nasmeš in v resnici imaš občutek, da se smehlja, če jo nepremično gledaš v oči. Vsak si kupi njeno reprodukcijo za spomin.

Nadalje smo videli še slikarstvo iz devetnajstega in dvajsetega stoletja, pa še egipčansko, etruščansko in rimsko zgodovino, Napoleonov meč iz platine, z ročajem iz briljantov in še in še. Premalo je nekaj dni za ogled Pariza in Louvra, posebej, če

ga želiš resnično spoznati in doživeti.

Obiskali smo Napoleonov grob v Domu invalidov. Razmeroma skromna grobnica z večno lučjo je nekaj stopnic niže od prostora, ki je namenjen obiskovalcem. Menda so jo zgradili niže samo zaradi tega, da se vsak nehoče in nevede pokloni velikemu francoskemu vojskovodji.

Iz Eifflovega stolpa smo videli, kako je na strehi najmodernejšega pariškega hotela Huston, ki je nedaleč od stolpa, pristal helikopter s potniki, ki jih je prepeljal od letališča Orly do hotela. V programu smo imeli ogled 14 km od Pariza oddaljenega letališča, največjega dosežka francoske sedanosti. Letališče leži na 3000 ha obsežnem zemljišču z moderno urejenim vzletiščem, parkirnimi prostori, hotelom in večnadstropno stavbo. Vsako drugo minuto vzleti in pristane letalo. Poleg rednih potnikov je tu še mnogo turistov, ki si odledujejo njegove moderne prostore, restavracije in okolic. Letališče si lahko ogledaš le, če v avtomat vržeš 1 frank. Nadvse zanimiva je kolekcija modelov vseh letal, ki tu pristajajo. Kako majhen je človek na tako razsežnem prostoru in kako velik je njegov duh, ki je pripomogel do ustvaritve tega čuda!

DVOREC Z 1800 SOBAMI

Peliali smo se dalje proti Fontainebleauju, dvorcu iz dvanajstega stoletja. Grad z močnimi zidovi, ki obsegajo 23 000 ha, je nudil bogato letovišče in lovišče francoskim kraljem. Dvorec je lepo ohranjen, zanimiva je spalnica Marije Antoniete s pozlačnim stropom in vrati, kraljeva spalnica s prestolom, 4 knjižne zbirke s 45 000 knjigami iz časa Ludovika XIV. in XV. Med 1800 sobami je en del namenjen tudi Napoleonu, saj so prinesli sem celo kamne in vevice in del pokrova krste z njegovega groba. Tu se je Napoleon poslovil od svoje ga konjeniškega polka, pred svojim odhodom v izgnanstvo. Grad še vedno preurejajo in obnavljajo. kaiti zavedajo se, kako zgodovinskega in turističnega pomena je stavba za prebivalce istoimenskega mesta.

PARIZ V VEČERU

Vrnili smo se pozno popoldne nazaj v Pariz. Ta večer smo imeli rezerviran za nočni ogled evropskega velemera. Preoblekli smo se iz prašnih in preprostih oblek v bolj mestno, oziroma ne tako turistično obleko in se ob 9. uri zvečer — ravno ko je legal mrak nad mesto — odpeljali na nočni ogled. Večerni sprehod je čudovito in nevsakdanje doživetje, ki ga ne bom mogla nikoli pozabiti. Kako lepi so vodometi pod palačo Chaillot ob vznožju stolpa, ki je tu ves osvetljen. Večer za večerom se zbirajo množice ljudi, peš, z avtomobili ali avtobusi. Fotografirajo barvne vodne curke in hitijo naprej do drugih privlačnosti. Prekrasen je pogled na osvetljeno Zvezdo s Slavolokom zmage, kjer pod njim sleherni večer prižgejo spominski ogenj. Na tisoče svetlobnih reklam utripuje v noč in medsebojno tekmujejo v lepoti, domiselnosti in komercialnosti. Imaš občutek, da vse gori okrog tebe v barvnih plamenih ter slepi oko in duha.

NOČNA ZABAVIŠČA

Vabijo kinodvorane, gledališča in zabavišča, varieteti in kabareti. Najbolj privlačno je Folies Bergères s svojimi revijskimi točkami, polnimi blišča, lepih kostumov in mladih deklet. Tu je stojišče 9,5 fr., še nekako nam dostopno. Vendar smo bili po večini preutrujeni in si programa nismo ogledali. Šli smo dalje do slavnega Moulin Rouge (Rdeči mlin), kjer je cena vstopnic od 35 do 135 frankov.

Prihajamo v zanimivo in nevarno mestno četrt, takoimenovano Pigalle. S slehernih vrat manjših barov z zasenčenimi lučmi, ob katerih sedijo dekleta, vabijo vratarji mimoidoče, naj vstopijo. Po cesti so ob zid naslonjene ženske in čakajo moške, ki jim bodo fisti večer prijatelji. Zalosno je tako življenje, a mimoidoči vse to z radovednostjo opazujejo, se mrgodijo, posmehujejo in marsikatero zlobno pripomnijo. Na tem koncu mesta je torej nevarno za moške kot za ženske.

Zelo žal nam je bilo, da zaradi izredno slabega vre-

mena nismo ogledali 20 km od Pariza oddaljeno letno rezidenco francoskih kraljev — Versailles.

Toliko je ostalo za nas še neodkrita in v »obisti« nepogledanega. Teden dni v Parizu je vsekakor dosti premalo, pa čeprav je glava pol-

na, zemljevid — karta mesta pa ti kaže nove in nove zanimivosti, ki bi si jih prav gotovo želela drugič ogledati.

Vračali smo se po isti poti nazaj utrujeni in veseli, zadovoljni s pravkar doživljenimi in nikoli pozabljenimi vtisi.

J. S.

VTISI IZ BOLOGNE

(Nadaljevanje in konec)

V hotelu Casalecchio so nas že pričakovali; zato smo se hitro razporedili v že na-

niso tako strogi, kot pri nas.

Po večerji smo se odpravili na zaslužen počitek, vendar nismo mogli zaspati



Bologna je s svojo okolico zelo pestro in zanimivo mesto

prej pripravljene sobe. Po kratkem počitku ter razmestitvi prtljage smo odšli na večerjo.

Kako sem že v začetku navedel, da so Italijani gurmani, bi lahko to sedaj samo že potrdil; večerjo imajo namreč prav tako obilno, kot je kosilo. Pri nas je že po tradiciji za predjed juha, pri njih pa ravioli v omaki ali tortelini potreseni s parmezanom. Raviole verjetno pozna že vsak član našega kolektiva, saj jih izdeluje naša DE Pekatete, zato jih ne bi opisoval. Tortelini pa so prav tako testenina kot ravioli, imajo obliko cevke, ki je polnjena z mesom, ter spojena v krog. Omenil bi še, da je v Italiji dovoljena tudi prodaja testenin v odprti izvedbi. Prav tako jim ni treba žigosati vrečk (datum izdelave) in tudi sanitarni inšpektorji

do druge ure zjutraj. Motil nas je vreseči glas Casalecchiovih beatlesov ob spremljavi električnih kitar, vpitje plesnih parov, ropot avtomobilskih motorjev ter trobljenje njihovih siren.

Prebudili smo se v deževnem jutru, zajtrkovali ter se odpeljali v tovarno Zamboni. Delovni čas v Italiji je namreč deljen, in sicer od pol osmih do dvanajstih ter od ene do pol šestih. Zamujanja v službo sploh ne poznajo, pa čeprav se vozijo na delo tudi po 20 km daleč. Naj navedem konkretno, da je v tovarni Zamboni v enem tednu zamudil samo en delavec dve minuti in še to po opoldanskem odmoru. To smo lahko videli iz njegove kartice prihoda na delo, ki jo žigosa avtomatska ura.

Konec na 8. str.



Na Eifflorem stolpu je turistom na razpolago precej daljnogledov, skozi katere si ogledujejo prostrano panoramo glavnega mesta Francije, Pariza

vsega po malem za vse - vsega po malem za vse - vsega po

VTISI IZ BOLOGNE Nagradna križanka „Dan republike“

Nadaljevanje s 7. str.

Na delo se vozijo tudi po eno uro in še več in so ceste ob konicah prenatrpane z vozili. Vzporedno vozi štiri do pet avtomobilov, križišča so pravi gordijski vozeli, ki ga ne morejo razvozlati niti semaforji niti prometna policija. Prvi dan, ko še nismo poznali mesta, niti nismo imeli karte, smo zašli, zato smo se vozili zvečer z dela eno uro v koloni neznanu kam, ker nismo mogli nikjer obrniti.

Pretežna večina ima samo manjše avtomobile in to Fiate 500, 600, 850 ter 1100 ccm. To pa zaradi tega, ker je težko dobiti parkirni prostor, nadalje zato, ker ima Italija najdražji bencin v Evropi in kočno še zaradi tega, ker je mestni svet Bologne izdal odlok, da se mora vsa industrija preseliti na periferijo do 1970. leta.

Pri nas se vprašujemo, kako se bo promet odvijal čez nekaj let, kljub temu, da smo zgradili podvoze, ki že sedaj ne zadoščajo več takšni gostoti prometa. Če pogledamo promet v središču Ljubljane ob konicah, to je zjutraj ali ob dveh popoldne, ga lahko primerjamo z bolonjskim ob enih zjutraj.

Bologna je ponoči zelo razsvetljeno mesto, saj jo osvetljuje na milijone žarnic. Težave imajo edinole v tem, da nimajo po celem mestu enake električne napetosti. Nekje imajo 110 V, 180 V, 220 V, to pa zaradi tega, ker so nekaj povzeli po ameriškem, nekaj pa po evropskem elektroenergetskem sistemu. To smo opazovali s hriba Ariosa di S. Francesco, odkoder smo lepo videli ulice, ki imajo manjšo električno napetost ter so zato tudi slabše razsvetljene.

Nočno življenje je zelo razgibano, kar ustreza milijonskemu mestu, ki z bleščečo neonsko reklamo privablja goste, da bi se zabavali. Omenil bi samo, da je zabava zelo draga, saj stane vstopnica v kinu prve kategorije 800 in 1000 lir, na periferiji pa 300 in 500 lir, kar je odvisno pač od kvalitete filma. Program je

sestavljen največ iz kavbojskih filmov, kriminalk, zabavnih ter revijskih filmov, kar pač gledalce najbolj privlači. Film ima velikega konkurenta v televiziji, zato morajo lastniki kinematografov v marsičem popustiti. V kino dvorani lahko kadite, mladini ogled filmov ob zadnji predstavi ni prepovedan, niti ni nikjer opozorila, da so zanjo kateri filmi neprimerni. Sedeži v dvoranah niso oštevilčeni, za isto ceno lahko gledate vse predstave, ki so isti dan na sporedu.

Bari privabljajo goste s pestrim programom, ki ima v zadnjih dveh točkah streap tease, seveda pa je treba za takšno zabavo odšteti krepke denarje, ki si jih povprečni prebivalec Bologne ne more privoščiti.

Prišel je dan našega odhoda in že smo se vračali po isti poti proti Monfalconu. Od tu pa nas je vodila pot skozi Trst, kjer smo si po triurnem postanku ogledali njegove znamenitosti ter se odpeljali naprej proti naši domovini v belo Ljubljano.

Naj mi člani kolektiva ne zamerijo, ker nisem v tem članku opisal tistega, zaradi česar smo odšli v Italijo. To bom podal v prihodnji številki našega Glasnika. S tem člankom sem hotel samo prikazati, kako živi in se razvija mesto Bologna, oziroma so to moji vtisi iz Bologne.

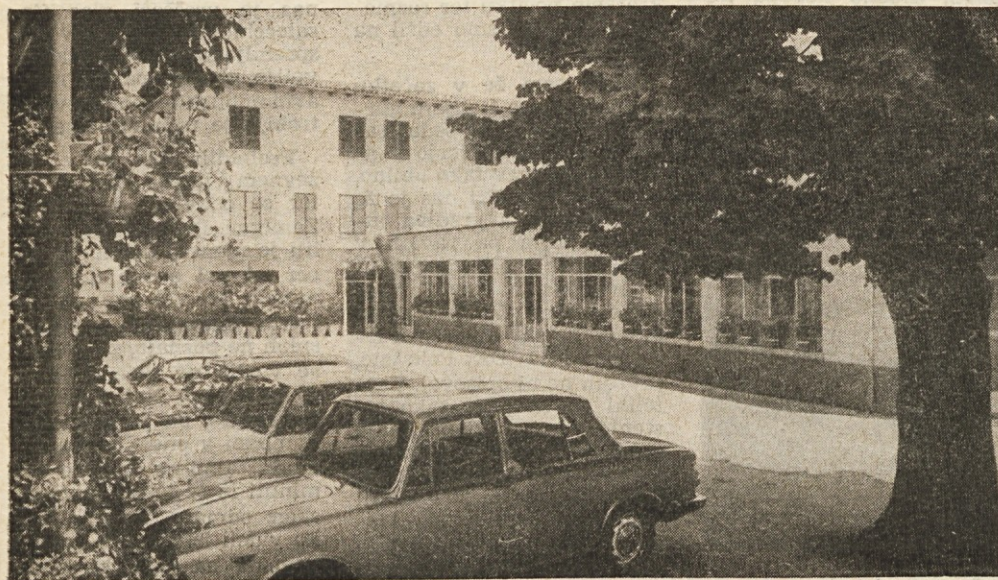
Adolf Jamnik

Uboga žena



— Ze spet si mi pokvaril lep večer...

— Dragá žena, ne jezi se, saj bom kmalu gotov.



Fotografija prikazuje hotel Casalechio z dvoriščne strani



VODORAVNO: 1. znamka Citroenovnega avtomobila, 4. umetnost (latinsko), 7. zborovanje, 11. zadnja črka abecede, 12. kaj je tovariš Tito? 15. nekdanji prebivalci Pirenejskega polotoka, 16. kratica za nogometni klub, 17. priimek in ime prvega predsednika AVNOJ, 19. zelenica sredi puščave, 21. kratici imena in priimka partizanskega skladatelja, 22. sindikalno športno društvo, 23. partizanski odredi, 24. enajsta črka abecede, 25. otepsti, 26. skala pod morskogladino, 28. avtomobilska oznaka za Karlovec, 29. delovna enota, 30. pridevniška predpona, 33. proizvod Žita, 36. kratici imena in priimka slovenskega jezikoslovca iz sodobnosti, 37. tuje žensko ime, 40. preizkušnje, 42. znana Verdijeva opera, 43. vrste žita, 44. tuje moško ime, 45. rimska številka pet, 46. proizvod Pekatet, 48. Albert po domače, 50. narodnoosvobodilna vojska, 51. mesto na progi Za-

greb—Split, 52. kratica elektronske industrije.

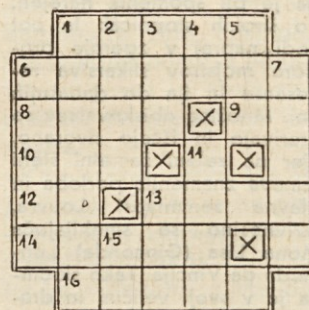
NAVPIČNO: 1. najvišji politični organ Jugoslavije, ki je drugič zasedal v Jajcu, 2. najpomembnejša surovina za različne končne proizvode kombinata Žito, 3. kratica za idem, 4. ime znanega ljubljanskega igralca jazza, 5. važen del telesa, 6. užitek, 8. nekdanji, 9. žuželka, ki najraje moti živino, 10. nemška reka, 11. ime našega kombinata — njegov najnovjši proizvod, 13. država v Aziji, 14. kratici imena in priimka mlajšega sina dr. Ivana Ribarja, ki je padel mesec dni pred II. zasedanjem AVNOJ, 18. kratica za Istanbul, 20. Zveza sindikatov, 23. tovarna testenin, 27. delo v pekarni, 29. predlog, 30. ara, 31. Ober, 32. osebni zaimsek žen. spola, 33. tekmovalni čoln, 34. vojaške vodstvene enote partizanov, 35. kratica podjetja živilske industrije, ki sodeluje pri izdelavi ravioli, 38. naziv maršala mu je v Jajcu predlagala slovenska delegacija, 39. ilegalno ime sedanjega generala, nekdanj partizanskega vojaškega funkcionarja, 41. okrajšava za stran, 45. trindvajseta črka abecede, 47. ploskovna mera, 49. glavni števniki.

NAGRADE: 1. nagrada 30,00 N din, 2. nagrada 20,00 N din, 3. nagrada 10,00 N din.

Rešitve te križanke pošljite na uredništvo »Glasnika« najkasneje do 12. decembra letos. Posebna komisija bo izžrebala upravičence do nagrad.

Izdaja Živilski kombinat »Žito«, Ljubljana, Smartinska c. 154. Ureja uredniški odbor — odgovorni urednik Peter Romavh, tehnični urednik Slava Gozdnikar — Naklada 1000 izvodov — Kličiji ČZP Ljudska pravica, Ljubljana — Tisk Zvezniška tiskarna, Ljubljana

Mala križanka



VODORAVNO: 1. proizvodni obrati za predelavo žita, 6. zavračanje (množ.), 8. neke vrste čut, 9. veznik, 10. otok na Jadranu, 11. United States, 13. pekarski proizvod oljnate vrste, 14. dežela v Srednji Aziji, 16. zlom.

NAVPIČNO: 1. obutev, ki ima v besedi »moko«, a ni z njo v nobeni zvezi, 2. drag, 3. tuja črka, 4. medmet, 5. premikati se, 6. moško ime, 7. podjetje živilske industrije v Mariboru, 11. ime našega kombinata, 15. kemični znak za barij.

TOVARIŠ PREK

Nadaljevanje s 6. str.

— In končno, kakšne želje izražate delavcem v Žitu?

»Da bi dobro delali in seveda še boljše zaslužili, da ne bi šoferji imeli nobenih karambolov in da bi se vsi delavci Žita tovariško med seboj razumeli.«

Nič ni nevarnejšega kot nespameten prijatelj. Več vreden je pameten sovražnik.