

BRKO KUHA ZA VAS

IN VAM SVETUJE

ROGLJIČI

Vrečko suhega kvasa raztopimo v malo mleka, nato zamešamo v pol litra mleka 4 kavne skodelice olja, 1 kg moke, 1 pecilni prašek, 2 žlici sladkorja in 1 žličko soli. Vse to zamešamo v gladko testo in ga pustimo stati eno uro na toplem, razdelimo na 4 dele, jih prepognemo in razvaljamo ter razrežemo na 8 delov. Oblikujemo rogljiče in jih polnimo z maso: 100 g sira in eno jajce. Rogljiče zavijemo in pečemo v srednje vroči pečici na pomastnem pekaču.

ALI VESTE, DA...

- se bakrena posoda najlaže očisti z vodo, v kateri ste raztopili sodo bikarbono;
- iz limone izcedimo mnogo več soka, če jo za nekaj trenutkov potopimo v vrelo vodo;
- madeže z bakrenih predmetov najlaže odstranimo s krpo, namočeno v črno kavo;
- sveže zlikano perilo najprej pustimo da se ohladi, nato ga šele zložimo v omare;
- steklenico od olja najlaže peremo tako, da vanjo vlijemo usedlino črne kave, nato pa jo speremo z vodo in sodo bikarbono;
- rumene madeže s perila, ki ga dalj časa niste rabili, odstranite tako, da ga za dalj časa namočite v kislo mleko in nato sperete z vodo;
- luske z ribe najlaže odstranite tako, da jo prej prelijete s kisom;
- lise, ki ostanejo na skodelicah za čaj in kavo, odstranite tako, da jih obrišete s krpo, namočeno v kis in sol;
- prah z oblazinjenega pohištva najbolje odstranite brez sesalca s stepanjem prek vlažne krpe;
- s koščkom vate, namočenim v mleko, odstranite madeže z lakastih čevljev in torbic;
- svinčnik za obrvi laže ošillite, če ga za nekaj časa postavite v hladilnik in se vam ne bo zlomila mina;
- preprečite neprijeten vonj pri kuhanju zelja ali pese tako, da daste v vodo nekaj kapljic olja ali kisa;
- namesto belega vina za kuho lahko uporabite tudi kocko sladkorja, ki ste jo namočili v kis;
- če juho ali omako preveč posolimo, damo vanjo olupljen krompir, ki bo vpil odvečno sol.

ZREZKOV NE BO ZMANJKALO

Ljubljanska Emona je lani v svojih pitališčih za govedo spitala in prodala 1010 pitancev ter tako pridelala nad 500 ton mesa. Uvedli so novo tehnologijo, po kateri krmijo živino z doma pridelano koruzno silažo in zmleto koruzo v storžih, s čemer so pocenili krmni obrok za 4 dinarje pri kilogramu prirastka. Silažno koruzo pridelujejo na 120 hektarih površine na področju Smlednika, kjer so tudi uredili silose z zmogljivostjo 8.000 ton koruzne silaže. Računajo, da bodo letos spitali 2.580 glav goveje živine, oziroma pridelali 1.290 ton mesa. V Emoni pitajo mlado govedo od začetnih 200 na 500 kilogramov, kar jim uspe v 270 dneh. Njihov cilj je dnevni prirastek en kilogram, kar jim je že skoraj uspelo.

NOV GASILSKI DOM



Gasilski dom v Bukovici je zadnje dni marca doživljal svoje slovo. Člani GD Bukovica—Utik so ga podrli, saj ni mogel več služiti svojemu namenu. Na istem mestu bodo postavili nov dom, ki ga bodo gasilci zgradili večinoma s prostovoljnim delom, občani pa so prispevali tudi material in finančna sredstva za izgradnjo doma. Seveda pa bodo na pomoč morali priskočiti tudi drugi dejavniki, saj prizadevni gasilci vsega dela prav gotovo ne bodo zmogli!

barcaffé

TAVERNA

V združenem domu v Guncijah pri Šentvidu (tel. 51-179)

VAM VSAK DAN NUDI PO ZMERNIH CENAH MENUJE OD 35 DO 45 DIN

Pripravljamo tudi poslovna in skupinska kosila

Poskusite naše znane slašičarske izdelke, ki jih dostavljamo tudi na dom in ostale kulinarčne specialitete

VSAKO SOBOTO NASTOPA TRIO S STARIMI VIŽAMI

Na razpolago vam je avtomatsko kegljišče in prenočišče v komfortnih sobah ter velika sejna dvorana s 130 sedeži

UPOKOJENCI POZOR!

V počastitev 40-letnice KPS in 85. rojstnega dne maršala Tita organizira društvo upokojencev Šiška 20., 21. in 22. maja tridnevno krožno potovanje po krajih znanih iz NOV.

Prvi dan bodo šli prek Zagreba v Jasenovac (ogled muzeja in spomenika mučenikom), na Kozaro (prav tako k veličastnemu spomeniku), prek potresne — sedaj že lepo obnovljene — Banja Luke, prek zgodovinskega Jajca v Sarajevo, kjer bodo prenočili.

Drugi dan bo ogled Sarajeva in njegovih zanimivosti, nato vožnja do Zelenogore in na Tjentište, kjer stoji nad vse mogočen spomenik bivših zmagovilih borb. Dalje do Dubrovnika in naprej do Splita, kjer bodo drugi prenočili.

Tretji dan — po Jadranski magistrali, z vmesnimi postanki v Šibeniku, Zadrin in povsod po željah večine, prek Reke nazaj v našo preljubo Šiško.

Cena — vse v lastni pripravi Društva upokojencev (prevoz, prehrana, prenočevanje) — samo 950 dinarjev.

Prijave z rezervacijo sprejemamo na sedežu društva upokojencev v Šiški — Gorazdova 10.

Posebno, neuradno, sporočilo: slabo voljo, nerganje tja v dan, namišljene bolečine, zapeko, revmatizem, vse pustimo doma.

M. M.



Jože Zafekant

tribuna 15