

CINKARNAR

Poština plačana pri pošti 3102 Celje

Letnik LXVI | december 2020 | številka 2 | 324

- ▶ Filip Koželnik novi delavski direktor Cinkarne Celje
- ▶ Bliža se čas praznovanj in obdarovanj
- ▶ Razstava starih novoletnih razglednic

ZIMSKA IDILA
Foto: Amina Kolarič



Naslovnica

CINKARNAR

Časopis Cinkarne Celje, d. d.
Letnik: LXVI, december 2020
Številka: 2/324

Glavna in odgovorna urednica:
Barbara Rozoničnik

Lektor:
dr. Zoran Pevec

Izdajatelj, naslov uredništva in tisk:
Cinkarna Celje, d.d.
Kidričeva 26
p. p. 1032, 3001 Celje
telefon: +386 (0)3 427 61 01
faks: +386 (0)3 427 61 06
el. pošta: vodstvo.tajnistvo@cinkarna.si

Glasilo podjetja Cinkarna Celje, d.d.,
najdete tudi na spletni povezavi:
[http://www.cinkarna.si/si/info-center/
publikacije/cinkarnar](http://www.cinkarna.si/si/info-center/publikacije/cinkarnar)

Oblikovanje:
Cinkarna Celje, d.d.

Tisk:
GM TISK, d.o.o.

*Uredništvo si pridržuje pravico, da po potrebi
skrajša ali slogovno predela članke.*

Filip Koželnik novi delavski direktor
Cinkarne Celje **5**

Bliza se čas praznovanj in obdarovanj **6**

Bakrove pripravke prodajamo
v 16 držav **10**

“Da v red spraviš stare stvari, titanov
dioksid pomaga ti!” **17**

Razstava starih novoletnih razglednic **19**

Cinkarniška kuhinja šteje 30 let in prav
toliko časa je v njej zaposlen tudi glavni
kuhar Jure Fidler **24**



Spoštovane cinkarnarke, spoštovani cinkarnarji!

Izteka se nadvse neobičajno leto, polno nepredvidljivih dogodkov, ki so dosedanje ustaljene prakse v dobršni meri postavili v drugačne okvire. Naš vsakdan je v precejšnji meri krojil izbruh novega korona virusa, ki smo ga v Cinkarni s pravočasnim in zavzetim ukrepanjem pristojnih in hkrati vsakega posameznika posebej, uspeli uspešno omejiti in s tem minimalizirati vplive pandemije na poslovno leto. Ob tem smo posebno pozornost posvečali upoštevanju ukrepov, s ciljem zagotoviti čim boljše pogoje za varno in zdravo delo zaposlenih.

Čeprav smo po kapaciteti proizvodnje v svetovnem merilu med manjšimi proizvajalci, iz panožnih analiz in primerjav poslovne uspešnosti ugotavljamo, da sodi Cinkarna med najuspešnejše udeležence industrije titanovega dioksida. Proizvodnja je kljub izrednim razmeram potekala na visokem nivoju, z doseženimi poslovnimi rezultati pa smo glede na razmere v okolju lahko zelo zadovoljni. Prodaja se je v zadnjih mesecih gibala nad pričakovanji. Kljub temu, da kratkoročne napovedi globalno gledano niso najbolj ugodne in je pandemija pesimizmu v gospodarstvu na široko razprla krila, je razvoj cepiva pomemben mejnik, ki obeta, da se bodo razmere v letu 2021 le počasi uredile. V Cinkarni zato v novo leto vstopamo previdno, a optimistično.

Zavedam se, da ste zaposleni najpomembnejši temelj poslovnega uspeha. Cinkarnarji tudi tokrat z rezultati dokazujemo, da smo v težkih časih še bolj povezani in uspešni, zato na tem mestu izrekam pohvalo in iskreno zahvalo prav vsem zaposlenim.

Glede na omejitve in preventivne ukrepe letošnji prazniki ne bodo takšni, kot smo jih bili vajeni, a naj ne bodo zato nič manj čarobni. Želim vam, da jih preživite z vašimi najdražjimi, se v duhu časa odpoveste večjim druženjem in praznovanjem, ter se z novim letom zdravi in s polno mero optimizma vrnete v svoje delovne sredine.

Vam in vašim bližnjim želim zdravo, srečno in uspešno 2021!

Aleš Skok
predsednik Uprave



Drage sodelavke in sodelavci,

izteka se leto, ki ga zaznamujejo zahteve za vzdrževanje fizične razdalje med ljudmi. Vsak na svojem delovnem mestu. Maske, ki zakrivajo naš izraz.

Čeprav na videz daleč, ste mi bili vse leto zelo blizu.

O vas so govorili vaši rezultati, unikatne rešitve, akcije, ki jih zmorejo le prizadevni in vešči ljudje.

Ponosna sem na vas, da si znate medsebojno pomagati in se podpirati. Hvala vsakemu od vas za prispevek k skupnemu dobremu rezultatu.

Naj vam leto, ki prihaja, podari veliko zadovoljstva, iskrenih besed in nasmehov sodelavcev.

Naj ga polnijo zdravje, sreča in ljubezen najdražjih!



Cinkarnarke in Cinkarnarji

Kidričeva 26

3000 Celje

Slovenija

Nikolaja Podgoršek Selhi
članica Uprave – tehnična direktorica

Filip Koželnik novi delavski direktor Cinkarne Celje

Na predlog Sveta delavcev je Filipa Koželnika Nadzorni svet 5. novembra na 5. izredni seji potrdil za novega člana Uprave – delavskega direktorja Cinkarne Celje.

Razvijati sodelovanje med deležniki

Koželnik se je po končanem podiplomskem študiju na Ekonomski fakulteti zaposlil kot samostojni planer analitik v Računovodski službi Cinkarne Celje. Ob uradnem prevzemu položaja delavskega direktorja je povedal: »V mandatnem obdobju 2020–2025 nameravam še naprej razvijati sodelovanje med deležniki, znotraj Uprave zastopati in predstavljati interese delavcev glede kadrovskih in socialnih vprašanj ter proučiti in implementirati sodobne metode vodenja zaposlenih.«

Zahvala sodelavcem za izkazano zaupanje

Koželnik, kot četrta generacija cinkarnarjev v družini, se je sodelavcem zahvalil za podporo in izkazano zaupanje ter poudaril, da je njegova prioriteta dobrobit zaposlenih in družbe: »Svojo funkcijo nameravam opravljati s skrbnostjo dobrega gospodarja v dobro družbe in zaposlenih. Na razpolago sem za vaše pobude in vprašanja, ko bodo epidemiološke razmere dopuščale, pa vas bom z veseljem sprejel v svoji pisarni. Termin in lokacija bosta naknadno objavljena.

Upoštevajmo preventivne ukrepe in ostanimo narazen

Novi delavski direktor je še dodal, da se cinkarnarji zavedamo resnosti epidemije. Že večkrat smo pokazali, da znamo stopiti skupaj, ko je to potrebno. Sedaj je pomembno, da stopimo narazen in upoštevamo

sprejete ukrepe. Druženje in boljši časi so še pred nami. Na položaju je Koželnik nasledil Marka Cvetka. Cvetku, sicer vodi Kadrovske splošne službe, se zahvaljujemo za opravljeno delo, novemu delavskemu direktorju pa želimo uspešno na novem položaju.

Barbara Rozoničnik



Filip Koželnik, novi delavski direktor Cinkarne Celje, je na razpolago za pobude in vprašanja zaposlenih. (Foto: Aleks Štern)



Foto: Amina Kolarič

Bliža se čas praznovanj in obdarovanj



Čas, ki se ga veselijo predvsem naši otroci. A letos je vse malo drugače. Naš vsakdan krojijo »Covid pravila«. Z željo, da pričaramo nasmeš na njihove obraze in ob upoštevanju pravil NIJZ, smo za vsakega zaposlenega pri vratarju pustili slikanico. Podarite jo svojemu otroku, vnuku ali otroku, ki ga življenjsko okolje pušča brez daril. Na prvi pogled je videti, da gre za knjigo, namenjeno zgolj otrokom. Ko jo boste skupaj prebrali, pa verjamemo, da boste v njej odkrili mnogo več.

Pri vratarju bosta nameščeni dve različni knjigi. Z nakupom smo tako pomagali dvema dobrodelnima inštitucijama. Katerima, si lahko preberete na posvetilu v knjigi. Vsakemu zaposlenemu je namenjena ena, sami pa lahko izberete, katero želite.

Želimo vam prijetno, koristno in ustvarjalno branje ter prijetno praznovanje.

Uprava družbe

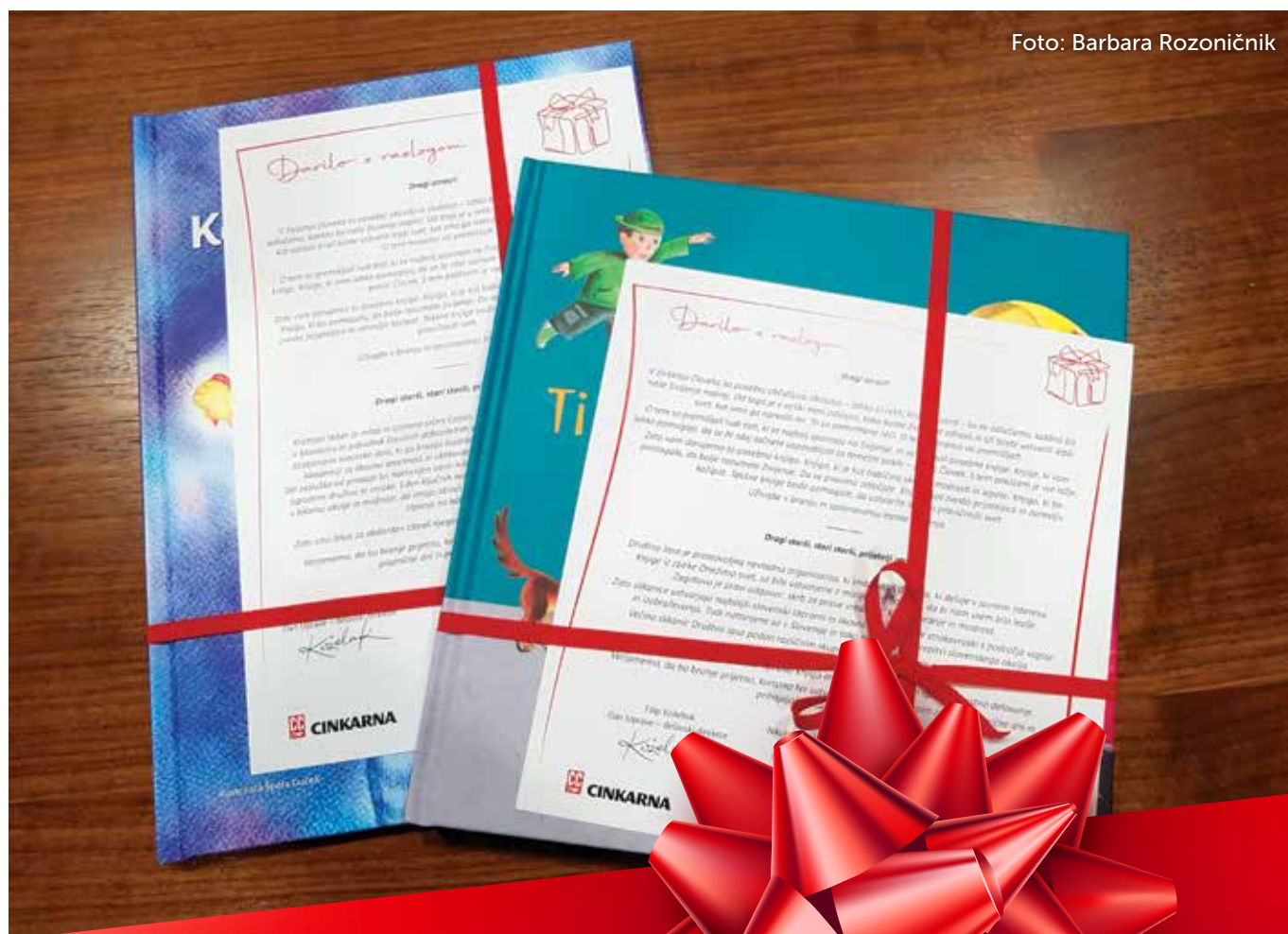


Foto: Barbara Rozoničnik

Kristjan Veber, avtor slikanice *Košček mojega srca*

Kristjan, čeprav ste komaj polnoletni, je za vami nekaj zelo odmevnih humanitarnih akcij, predvsem na Celjskem. Na kaj ste pri tem najbolj ponosni, kaj vam je res dobro uspelo?

Res je, že od leta 2017 vodim dobrodelne projekte. Iz srca sem ponosen na naše mlade prostovoljce, ki žrtvujejo svoj čas in energijo za socialno šibkejše. Dajejo mi elan za delo, vztrajanje in vero, da ni življenje tako slabo in da se lahko za mnogo ljudi stvari obrnejo tudi na bolje. Dajejo mi upanje, podarijo ogromno nasmehov in iskrenih besed. Na to sem izjemno ponosen in počaščen, da delujemo s takšnimi, ki imajo ogromno in toplo srce.

S kakšnim namenom je nastala knjigica pred nami? Kaj želite povedati z njo in komu je namenjena?

Knjiga je nastala čisto spontano, z idejo oz. vizijo podariti košček srca nekemu, ki ga imaš rad, imaš na njega lepe spomine oz. mu želiš pokloniti upanje na boljši jutri. Nastala je tudi v upanju, da bi združila ljudi in poglobila njihove odnose. Veseli me, da je knjiga to dosegla oz. da je glavni junak Til to dosegel. Iskrenost, milino in ljubezen. Najlepše darilo, ki ga lahko vsakemu okoli nas podarimo vsak dan našega življenja.

Kakšna pa bi bila vaša popotnica cinkarnarkam in cinkarnarjem pred vstopom v novo leto?

Naj bo leto mirno, odkrito in polno ljubezni. Leto pozitivnih sprememb in polno optimizma, ki vas naj vodi skozi vsak dan vašega življenja. Ste luč nekoga drugega v življenju, tega nikoli ne pozabite. Obdajte se z iskrenimi osebami, ki vam v življenju ogromno pomenijo. Obdajte jih z ogromno ljubezni in iskrenosti, vendar ne pozabite na sebe. Tudi vi bodite deležni ljubezni in iskrenosti vsak dan v letu. Ker na svetu smo za to, da ljubimo. Da ljubimo vse okoli nas in da ljubimo sebe. In ne, to ni sebično, ampak zelo potrebno. Srečno leto 2021 voščim vsem in pošiljam topel objem!



Kristjan Veber z ilustratorko Špelo Guček. (Foto: Jakob Pirš)



Mateja Jamnik iz Društva Jasa z avtorico knjige Nežo Maurer.

Mag. Mateja Jamnik, Društvo Jasa z zbirko knjig *Onežimo svet* Neža Maurer, avtorica knjige *Ti si moje srce*

Kakšno je poslanstvo vašega društva, za kaj si prizadevate, kaj skušate dati okolju?

Naša osrednja dejavnost je pripravljane in uvajanje v življenje posebej koristnih knjig, predvsem za otroke (sicer je dobra knjiga za otroke, dobra tudi za odrasle). Torej knjig, ki krepijo mišljenje, poživljajo procese plemenitenja, pomagajo pri ohranjanju vezi z naravnimi zakonitostmi. Pripraviti takšno knjigo je le prvi del naloge – drugi je uvajanje knjige v življenje.

Avtorica knjige *Ti si moje srce* je Neža Maurer, rojena Polzelanka. Kakšno sporočilo prinaša njena knjiga bralcu?

Knjiga-slikanica *Ti si moje srce* vsebuje dragocene življenjske kažipot. Na preprost, a sugestiven način pomaga otrokom, da se pravilno opredeljujejo do različnih ljudi, da dojemajo pomena narave in živali, da se razvijajo kot delovna in misleča bitja, da se pravilno prehranjujejo, skrbijo za telo in zdravje nasploh; pomaga jim ponotranjiti spoznanje, da smo vsi del celote ter da moramo za celoto vsi skrbeti, če želimo, da celota skrbi za nas. Skratka, tako kot druge naše knjige za otroke, jim pomaga, da pravilno prihajajo v odraslost in dosegajo življenjski smisel.

Kakšno je vaše sporočilo cinkarnarkam in cinkarnarjem v tem prednovoletnem času?

Tako kot drugi prebivalci Slovenije, boste imeli tudi cinkarnarke in cinkarnarji nekoliko drugačen december in novoletno noč. Manj bo veseljačenja in druženja, manj skupinskega hrupnega izražanja veselja. To pomanjkljivost je treba pretvoriti v koristnost. Z manj petardami in ognjemeti bomo manj prizadeli okolje in živali ter sobivajoče starejše in bolne. Ko bomo v januarju stopili na tehtnico, bomo ugotovili, da je »prijaznejša«, kot v prejšnjih letih. Večkrat se bomo srečali tudi sami s seboj in ugotovili blagodejnost tega stanja. To je bistveno.

Pogovarjala se je Špela Kumer.



Gradbena dela na projektu Rekonstrukcija zaprtega Odlagališča nenevarnih odpadkov Bukovžlak

Naše podjetje se je na osnovi rezultatov rednega monitoringa podzemnih vod in zahtev zakonodaje odločilo izvesti rekonstrukcijo zaprtega Odlagališča nenevarnih odpadkov Bukovžlak (ONOB).

S 16. junijem 2020 smo pričeli z gradbenimi deli, ki bodo med drugim obsegala:

- ojačitev pregrade ONOB (izvedeno že leta 2017),
- izdelavo jaška J20 za odvodnjavanje velike nasute pregrade Bukovžlak (VNP) in novega zahodnega cevovoda od jaška J20 do črpališča za izcedne vode,
- izgradnjo globoke talne drenaže,
- izgradnjo prekrivke z drenažnim sistemom in obrobni jarki,
- izgradnjo usmerjevalnega varovalnega nasipa,
- izgradnjo tesnilne zavese,
- rekonstrukcijo črpališča.

Namen rekonstrukcije je:

1. zmanjšati vnos padavinskih in zalednih voda v telo odlagališča. Za to bodo poskrbeli prekrivka z drenažnim sistemom, novi obrobni kanali in globoka talna drenaža;
2. izboljšati zajem izcednih vod iz telesa odlagališča in VNP Bukovžlak ter jih nadzorovano pripeljati nazaj v proces čiščenja. Za to bodo poskrbeli rekonstrukcija obstoječega črpališča, tesnilna zavesa, nov jašek J20 in nov zahodni cevovod;



Gradbena jama jaška J20.

3. povečati varnost na območju ONOB in naprave za odstranjevanje odpadkov (NZOO) Bukovžlak: to bomo zagotovili z že izvedeno ojačitvijo pregrade ONOB in z novim usmerjevalnim nasipom.



Pogled nad gradbišče ONOB.

Za tako obsežna gradbena dela je naše podjetje leta 2019, kot drugo v zgodovini države, uspešno pridobilo t. i. gradbeno dovoljenje po integralnem postopku za objekte z vplivi na okolje, ki ga MOP izdaja od sredine leta 2018 naprej. Posebnost tega postopka je, da združuje izdajo gradbenega dovoljenja in presojo vplivov na okolje. Do danes je bilo izdanih zgolj 12 takih dovoljenj.

Trenutno potekajo gradbena dela na izvedbi skoraj 13 metrov globokega jaška J20, ki se gradi po rudarski metodi varovanja gradbene jame z zagatnimi stenami. Zagatnice so zaradi globine gradbene jame atipično dolge. Njihovo vtiskanje v tla je zaradi bližine VNP Bukovžlak potrebovalo posebno metodo brezvibracijskega vtiskanja, ki je bila v Sloveniji prvič uporabljena prav na našem gradbišču. Uspešno je bil izveden tudi 270 metrov dolg odsek pilotne usmerjene vrtnice, po kateri se bodo, po razširitvi le-te, uvlekle cevi novega zahodnega cevovoda.

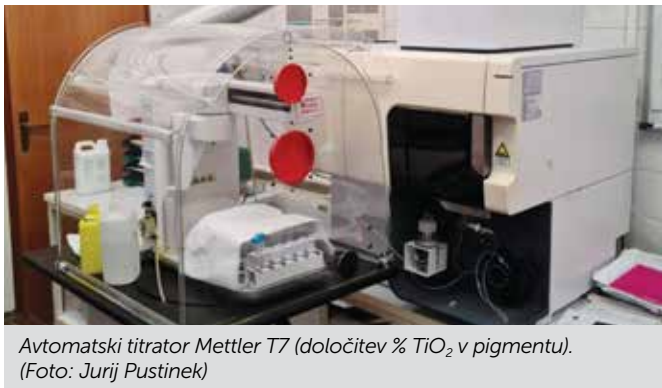
Gradbena dela, kljub epidemiji Covid-19, potekajo nemoteno ob strogem upoštevanju vseh varnostnih ukrepov, ki jih predpisuje NIJZ.

Tekst in foto: Jure Hictaler



Akreditacija laboratorija po standardu ISO/IEC 17025:2017

Standard ISO/IEC 17025 »Splošne zahteve za usposobljenost preskuševalnih in kalibracijskih laboratorijev« so razvili s ciljem spodbuditi zaupanje v delovanje laboratorijev, tako da bi le-ti lahko dokazali, da so usposobljeni za zagotavljanje veljavnih rezultatov na področju delovanja. Služba kakovosti in Služba za varstvo okolja sta pridobili akreditacijsko listino Slovenske akreditacije LP 050 1. decembra 2004, ko smo akreditirali postopke vzorčenja in nekaterih najpogostejših preskusov ekološkega monitoringa odpadnih in podzemnih vod.



Avtomatski titrator Mettler T7 (določitev % TiO_2 v pigmentu).
(Foto: Jurij Pustinek)

V petnajstih letih smo obseg akreditacije razširili z novimi metodami ekološkega monitoringa, dodali smo določitve v pigmentu TiO_2 in ilmenitu ter titanovi žlindri. V letu 2017 smo dočakali izdajo precej prenovljenega standarda, ki je podal nove in dopolnjene zahteve za izpolnjevanje pogojev za akreditacijo. Nov standard zahteva od laboratorija, da planira in izvaja ukrepe za obravnavanje tveganj in priložnosti. Z obravnavanjem tako tveganj kakor tudi priložnosti se vzpostavi podlaga za večjo učinkovitost sistema vodenja, doseganja boljših rezultatov in preprečevanja negativnih učinkov. Poudarki novega standarda:

- **usposobljenost osebja** – skrb za kompetentno osebje, primeren nadzor in spremljanje usposobljenosti ter določanje odgovornosti in pooblastil;
- **nepristranskost in zaupnost** – prepoznavanje in odpravljanje tveganj za nepristranskost pri delovanju ter vzpostavljanje zaupnosti informacij in njihova zaščita;
- **konsistentnost delovanja** – primernost prostorov in opreme, kalibracija merilne opreme, sledljivost meritev, preverjanje in validacija

metod, planiranje vzorčenja, ovrednotenje merilne negotovosti ter zagotavljanje veljavnosti rezultatov;

- **izjava o skladnosti** – jasno določena in z naročnikom preskusa dogovorjena pravila odločanja o skladnosti rezultatov preskusa, glede na zakonsko ali s specifikacijami določene meje;
- **zahteve za sistem vodenja izhajajo iz ISO 9001:** dokumentacija in njeno obvladovanje, ukrepi za obravnavanje tveganj ter priložnosti, notranje presoje in vodstveni pregledi.

V decembru 2019 smo imeli zunanjo presojo Slovenske akreditacije po novem standardu. Po odpravi neskladnosti, ki so jih ugotovili, smo nato pridobili novo listino in prilogo z datumom veljavnosti 17. junij 2020. V prilogi k akreditacijski listini LP 050, ki je objavljena na spletnih straneh Slovenske akreditacije, je zapisano, da lahko izvajamo vzorčenje in meritve ekološkega monitoringa:

Odpadne vode – kemija: vsebnost Cd, Cu, Cr, Fe, Ni, Pb, Mn, Zn, Ti, As in V, KPK, BPK₅, pH, suspendirane in usedljive snovi, električna prevodnost, sulfat, klorid, nitrit, fluorid ter celotni fosfor.

Odpadne vode – biokemija: akutna strupenost.

Odpadne vode – fizikalne meritve: pretok in temperatura.

Že v letu 2009 smo akreditirali tudi določitev masnega deleža TiO_2 v pigmentu in ilmenitu ter titanovi žlindri. V zadnjih dveh določamo tudi delež totalnega železa.

Alenka Stepančič



Aparat ICP-OES Agilent 5100 (določitev kovin v odpadnih vodah).
(Foto: Jurij Pustinek)



Bakrove pripravke prodajamo v 16 držav

Baker in njegova uporaba

Baker (Cu), kemijski element, težka in barvna kovina je zaradi svojih lastnosti v uporabi že preko 10.000 let. Od industrijske revolucije pa do danes je takoj za železom in aluminijem tretja najpogostejše uporabljena kovina. Baker oz. bakrove soli (bakrovi 2+ ioni) se uporabljajo tudi za izdelavo bakrovih pripravkov, ki so izjemno uporabni v kmetijstvu, še posebej v fitofarmaciji, kjer poleg ditiokarbamatov, triazolov, strobilurinov in žvepla sodijo med najpomembnejše fungicide v svetovnem merilu. V Evropski uniji so na podlagi uredb, ki določajo pogoje in zahteve za registracijo aktivnih snovi za namen uporabe v fitofarmaceutskih sredstvih, registrirane sledeče bakrove soli: bakrov oksiklorid, bakrov hidroksid, bordojska brozga, tribazični bakrov sulfat in bakrov oksid. V svetu je sicer najbolj razširjena uporaba bakrovega hidroksida, vse bolj pa se, tudi zaradi razvrstitve med manj toksične snovi, povečuje uporaba tribazičnega bakrovega sulfata. V Cinkarni Celje imamo lastno sintezo bakrovega oksiklorida, v letu 2019 pa smo začeli z lastno sintezo tribazičnega bakrovega sulfata, saj želimo s tem povečati konkurenčnost in krog kupcev. V razvoju imamo tudi sintezo lastnega bakrovega hidroksida, ki ga trenutno le predelujemo. Baker je po navedbah svetovne zdravstvene organizacije tudi esencialni element za človeka in živali. Dnevne fiziološke potrebe človeka so med 1–3 mg z zgornjo mejo do 12 mg bakra na dan.

Bakrovi pripravki se uporabljajo še kot baktericidi, algicidi, sredstva za zaščito lesa, prehranski suplementi v živinoreji in v obliki foliarnih gnojil kot mikro hranilo, saj je baker kot esencialni element bistvenega pomena za nekatere fiziološke procese v rastlinskih celicah.

Zgodovina uporabe bakrovih fungicidov

Protimikrobno delovanje bakra je poznano že stoletja. Bakrov sulfat pa je verjetno prvi standardni fungicid, ki so ga leta 1760 začeli sistematično uporabljati za razkuževanje pšeničnega semena in za zatiranje semenskih bolezni, kot so sneti (*Tilletia* sp.). Več kot stoletje se je bakrov sulfat uporabljal samo za ta namen. Leta 1882 pa je v Franciji v pokrajini Bordeaux francoski botanik in mikolog Pierre-Marie-Alexis Millardet po naključju odkril, da pri mešanju bakrovega sulfata in gašenega apna dobi sredstvo, s katerim lahko učinkovito zatira peronosporo vinske trte. To sredstvo

so po letu 1885 kot Bordojsko brozgo začeli uporabljati v vinogradništvu. V naslednjih 100 letih in še danes se bakrovi pripravki uporabljajo proti več kot 200 različnim boleznim na več kot 120 rastlinskih vrstah. Na podlagi

კუპრაბლაუ
ფუნგიციდი • ბაქტერიციდი

138

Naslovna stran zloženka za Gruzijo, kamor prodajamo sredstvo Cuprablau Z 35 WG pod imenom Cuprablau in sredstvo Cuprablau Z 50 WP, ki ga prodajamo pod njihovima imenoma Dribbling in Copper 88.



svetovne statistike se največ bakrovih pripravkov uporabi za zatiranje bolezni na sadnih rastlinah, nato na zelenjavi in na vinski trti.

Prednosti bakrovih pripravkov

Bakrovi pripravki imajo, za razliko od organskih (kemičnih) fungicidov, zaradi svojega večstranskega načina delovanja, nizko tveganje za nastanek odpornih sojev gliv. Zato so sestavni del antirezistenčne strategije varstva rastlin. Pritisk Evropske komisije na zmanjšanje števila pesticidov oz. aktivnih snovi pa še dodatno otežuje antirezistenčno strategijo in povečuje možnost razvoja odpornih bolezenskih sojev. Številni znanstveniki navajajo, da v svetu še nimamo ustrezne alternative bakrovim pripravkom pri zatiranju številnih bolezni, predvsem v ekološki pridelavi. V Evropi se pojavljajo težnje k vse bolj razširjeni ekološki pridelavi, ki naj bi se v prihodnjih 10-ih letih povečala za od 5 do 10-krat. Zato bodo bakrovi pripravki zagotovo ostali ključnega pomena pri zagotavljanju ekonomske pridelave in zagotavljanja pridelave zdrave hrane v zadostnih količinah.

Poraba bakrovih pripravkov

V svetu je poraba fitofarmaceutskih sredstev v zadnjih 10-ih letih preseгла 4 mio ton. Preko 50 odstotkov se jih porabi v Aziji, medtem ko jih v Evropi porabimo 14 odstotkov. Poraba fungicidov v svetu dosega 0,53 mio ton, od katerih se jih na Evropskem trgu porabi 42 odstotkov oz. med 0,22 in 0,25 mio ton. Največji trg v Evropi so Italija (48.000 ton), Francija (42.000 ton), Španija (18.000 ton), Nemčija (12.000 ton), Ukrajina (10.000 ton) in Poljska (7.000 ton). Letna poraba bakrovih fungicidov v svetu presega 200.000 ton, od katerih se skoraj polovico porabi v Evropi. Po napovedih se bo v prihodnjih 10-ih letih njihova poraba povečala za 50 do 60 odstotkov. Dodatnih 100.000 ton bakrovih pripravkov na leto, predvsem bakrovega sulfata (modra galica) in bakrovega oksida, pa se v svetu uporabi za zaščitne premaze za les.

Delovanje bakrovih pripravkov

Glive potrebujejo baker za delovanje metabolnih procesov, toda v povečanih koncentracijah so bakrovi ioni za glive zelo toksični. Zato v kmetijstvu izkoriščamo njihovo protimikrobno delovanje. Bakrovi ioni, ko vstopijo v celice mikrobov, vplivajo na prepustnost celičnih membran, tako v celico vdrejo škodljive snovi iz okolja. Najpomembnejši pa je vpliv na delovanje encimov, predvsem njihovo blokiranje, kar v celicah povzroča motnje v delovanju fizioloških procesov in motnje v razmnoževanju. Ker bakrovi pripravki delujejo kontaktno, jih je potrebno na rastline nanesti pred okužbo s škodljivimi patogenimi mikroorganizmi. To

imenujemo preventivno varstvo rastlin. Ko patogen enkrat vstopi v rastlinsko celico, bakrovi ioni ne delujejo več, takrat se za varstvo rastlin uporabljajo lokosistemična in sistemična fitofarmaceutvska sredstva.

Bakrovi pripravki Cinkarne Celje

V Cinkarni Celje proizvajamo bakrove fungicide pod svojo blagovno znamko Cuprablau Z in pod drugimi blagovnimi imeni, ki jih tržijo pogodbeni distributerji. V letu 2019 smo proizvedli preko 1400 ton bakrovih sredstev, od katerih je bilo 44 odstotkov v WP (močljivi prašek) in 56 odstotkov v WG (močljive granule) formulaciji. Prednost WG formulacije je predvsem prednost za uporabnika, saj je zaradi zmanjšane prašenja pri vdihavanju manj izpostavljen negativnim učinkom FFS. Na tržišču pa se že pojavljajo bakrovi pripravki v tekoči SC (koncentrirana suspenzija) formulaciji, ki omogoča natančnejše doziranje, se ne praši, prazna embalaža se lahko temeljito opere in s tem dodatno ne obremenjuje okolja. V Cinkarni Celje bomo v prihodnjih letih aktivnosti usmerili tudi v pripravo produkta v tekoči formulaciji pod lastno blagovno znamko, saj si bomo s tem dodatno povečali tržni delež. Še en izmed ciljev, ki si ga moramo zastaviti, je razvoj in formulacija bakrovega pripravka. To bo omogočalo, ob manjšem vnosu čistega bakra na hektar in zmanjšani fitotoksičnosti, enako ali boljšo učinkovitost.

Distribucija bakrovih pripravkov

Cinkarna Celje prodaja svoje bakrove proizvode v 16 različnih državah: Slovenija, Hrvaška, Madžarska, Poljska, Makedonija, Bosna in Hercegovina, Moldavija, Egipt, Albanija, Srbija, Kosovo, Italija, Grčija, Ciper, Malta, Gruzija. V preteklosti smo dosegali največji obseg prodaje v državah bivše Jugoslavije, v zadnjih 5-ih letih pa smo največ izdelkov prodali v Italijo. Bakrovi pripravki se za zatiranje bolezni uporabljajo v specifičnem letnem času, kar je odvisno predvsem od klimatskih in vremenskih razmer, od rastlinske vrste in od pojavnosti bolezni. Zaradi navedenega so pogoji za škropljenje z bakrovimi sredstvi v pretežnem delu Evrope med 160 in 190 dni letno. Zaradi tega se bomo morali v prihodnje močneje usmeriti tudi v trge izven Evrope; še posebej na Bližnji vzhod, v severno Afriko in v nekatere države tropskega pasu ter si s tem podaljšati sezono uporabe na vse leto. Z registracijo v nekaterih državah omenjenih regij in v nekaterih državah bivše Sovjetske zveze pa vidimo priložnost tudi zaradi manj stroge zakonodaje na področju varstva rastlin in s tem bistveno manjšo verjetnostjo omejevanja bakrovih pripravkov kot v Evropski uniji.

Igor Zidarič



Cinkarnarji na Slovenskih kemijskih dnevih

Tudi letos je Slovensko kemijsko društvo v septembru organiziralo tradicionalne Slovenske kemijske dneve. Konferenca je potekala kot tridnevni znanstveni dogodek, kjer so bila udeležencem na voljo plenarna in vabljen predavanja z mednarodno udeležbo predstavnikov različnih univerz in inštitutov, predavanja udeležencev in poster predstavitve. Konferenco je spremljala tudi razstava najpomembnejših slovenskih proizvajalcev in ponudnikov laboratorijske opreme. Letošnji 26. Slovenski kemijski dnevi so se odvijali od 16. do 18. septembra v Portorožu. Program je obsegal 3 plenarna predavanja, 65 predstavitev znanstvenih in strokovnih prispevkov in 90 predstavitev v poster sekciji. Večina prispevkov je bila zaradi mednarodne udeležbe tudi letos v angleščini.

Služba kakovosti in Služba za varstvo okolja Cinkarne Celje sta tudi letos sodelovali na SKD 2020 s postrom:

Comparison of two different approaches to estimate measurement uncertainty arising from sampling wastewaters (Primerjava dveh različnih postopkov ocenjevanja merilne negotovosti vzorčenja odpadnih vod)

Avtorji: Alenka Stepančič, Andreja Podlesnik, Jurij Pustinek in Tamara Govejšek

Nova izdaja standarda ISO/IEC 17025:2017, ki določa zahteve za akreditacijo laboratorija, je postavila zahtevo, da je v primeru, ko je laboratorij odgovoren za vzorčenje, potrebno ovrednotiti in upoštevati poleg ostalih prispevkov tudi prispevek merilne negotovosti vzorčenja.

V akreditacijski listini LP-050 je Služba za varstvo okolja Cinkarne Celje akreditirana za izvajanje vzorčenja odpadnih in podzemnih vod. Preskusili smo dva različna pristopa:

- empirični načrt z deljenimi dvojnimi vzorci (split duplicate sample design) za določitev negotovosti, ki izhaja iz naključnih virov, in dveh njenih komponent negotovosti, ki jo pripisujemo preskusnemu postopku (analizi) in negotovosti, ki izhaja iz vzorčenja z uporabo robustne analize variace (RANOVE) ter
- vzorčenje s časovnimi vrstami (time series) z uporabo variografske analize, ki temelji na variacijah med vzorci, vzeti v določenih časovnih intervalih. Ekstrapolacija varigrama proti ničelni časovni razliki ustreza variabilnosti, ki jo povzroča heterogenost materiala in postopek vzorčenja.

Oba načrta smo izvedli na matriksu industrijske odpadne vode iz proizvodnje titanovega dioksida za akreditirane določitve pH, električno prevodnost, KPK in vsebnost sulfata ter železa. Celoten postopek je potekal osem mesecev, na koncu smo ocenili merilni negotovosti po obeh postopkih in ugotovili, da s pristopom z dvojnimi vzorci ocenimo merilno negotovost vzorčenja nižje, saj v tem primeru izključimo vpliv heterogenosti vzorcev, ki je pri variografskem pristopu visok.

Alenka Stepančič



Izvajalci vzorčenja (SVO) in analiz (SK) pred postrom, ki smo ga predstavili na Slovenskih kemijskih dnevih 2020. (Foto: Domen Lapornik)



Modernizacija proizvodnje Žveplove kisline in izvedba večjih vzdrževalnih del – REMONT 2020

Triletni projekt modernizacije procesne opreme se je leta 2020 nadaljeval z izvedbo II. faze. Ta je obsegala zamenjavo parnega bobna z varovalno opremo, dimnocevnega kotla 1, parnih cevovodov in posodobitev nadzornega sistema proizvodnje pare v proizvodnji Žveplove kisline.

Priprave na II. fazo smo pričeli že v letu 2019, ko smo zaključili dela na izvedbi Remonta 2019. Vse aktivnosti so planirane na osnovi detajlnega inženiringa podjetja Hugo Petersen (HP) in pogodbe sklenjene z njim. Naše podjetje je obvezano, da v sklopu vsake faze odstrani vso opremo in uredi mesto vgradnje nove opreme. HP dobavi in montira opremo z izbranim izvajalcem, izvaja nadzor nad izvedbo del, sodeluje pri zagonu in pri izobraževanju ter treningu posadke.



Novi parni boben z varovalno opremo.

Priprava in usklajevanje celotnega projekta s HP je delo Delovne projektne skupine (DPS), vseh služb v PE Vzdrževanje in energetike in proizvodnje:

- izdelava tehnične dokumentacije, nadzor in koordinacija izvedbe projekta,
- dobava in montaža merilne ter elektro opreme, programiranje, zagon novega krmilnega in nadzornega sistema ter sodelovanje pri zagonu,
- pomoč proizvodnih delavcev pri pripravi in izvedbi projekta ter zagon nove opreme.

II. faza projekta je obsegala:

- demontažo stare opreme,
- montažo novega parnega bobna, dimnocevnega kotla 1 z novimi povezovalnimi cevovodi in toplotne izolacije,
- vgradnjo in parametriranje nove varovalne opreme,
- kemijsko čiščenje in tlačni preizkus vgrajene opreme pod tlakom,
- testiranje in zagon novega nadzornega sistema.



Odstranitev starega kotla.



Dvig in postavitve novega parnega bobna in kotla.

Vzporedno z izvajanjem II. faze so potekala naslednja večja vzdrževalna dela:

- zamenjava transportnega dozirnega polža, obnova talilnih bazenov za taljenje žvepla in vgradnja novih mešal na 01.08,
- injiciranje tekočega betona – sanacija obzidave peči,
- zamenjava keramike in katalizatorja v II. in III. prekatu kontaktnega kotla,
- rekonstrukcija zgornjega dela končnega absorpcijskega stolpa in vgradnja novih 12 kosov svečastih filtrov,
- pregled in parametriranje vseh pogonov armatur,
- zamenjava črpalk in pregled naprav na hlajenju kisline,
- zamenjava DEMISTER filtrov v zračno sušilnem stolpu.

Nova inštalirana oprema ne bo spremenila osnovne tehnološke značilnosti linije, vendar pa bomo s projektom zamenjave dotrajane opreme, izvedenimi večjimi vzdrževalnimi deli in z upoštevanjem meril najboljših razpoložljivih tehnik, pridobili naslednje:

- večjo obratovalno varnost naprav,
- odpravili ozka grla,
- povečali energetske učinkovitost,
- znižali stroške vzdrževanja naprav,
- zagotovili višje kapacitete kisline čez vse leto.

Celotna izvedba zamenjave opreme pod tlakom se je izvajala na prostorsko zelo omejenem delovišču. Vsi izvajalci smo na vseh deloviščih v največji meri upoštevali zahteve za varno delo in zdravje pri delu, priporočila koordinatorja varstva in zdravja pri delu ter zahteve Uprave podjetja in NIJZ za preprečitev okužb in širjenja virusa Covid 19. Remont 2020 je bil izveden v skladu s planom del in s tehnološkimi zahtevami proizvodnje.

Sedaj že potekajo priprave na naslednji zahtevni projekt, to je zamenjava peči za zgorevanje žvepla – III. faza, ki ga bomo izvedli v septembru 2021.

Tekst in foto: Peter Mravlak



Montaža svečastih filtrov v končnem absorpcijskem stolpu.



Zalogovnik za žveplo s polžem in obnovljen talilni bazen z novimi mešali.



Promocija zdravja v času Covid-19

Še v začetku letošnjega leta nismo pričakovali, da nam bo pri izvajanju aktivnosti za promocijo zdravja močno spremenil načrte novi korona virus. Prvotno planirane aktivnosti smo tako morali prilagoditi novim razmeram. Skupinske aktivnosti smo zamenjali z individualnimi.

Z nekajmesečno prekinitvijo smo nadaljevali že utečeno kontrolo sladkorja in maščob v krvi vsako prvo sredo v mesecu.

V letošnjem letu smo pričeli z novo aktivnostjo, in sicer z meritvijo telesne sestave. Poseben aparat izmeri več kot 10 različnih telesnih parametrov (telesno težo, težo maščobe, kosti in mišic, idealno telesno maso, porabo kalorij, količino vode idr.). Meritve se lahko opravijo enkrat, lahko pa zaposleni spremlja parametre vsak mesec. V povprečju se vsak mesec udeleži meritev okoli 20 zaposlenih.



Meritev telesne sestave. (Foto: Otmar Slapnik)



Odvzem brisa iz nazofarinksa. (Foto: Rok Kovačič)

Kot vsako leto smo tudi v letošnjem letu v sodelovanju z JZ Zdravstveni dom Celje izvedli cepljenje proti sezonski gripi. Cepljenja se je udeležilo 138 zaposlenih.

V času epidemije Covid-19 smo tudi v podjetju uvedli ukrepe za zmanjševanje širjenja okužbe, predvsem z rednim osveščanjem zaposlenih preko Aktualnih novic za zaposlene (Uprava podjetja). Uvedli smo ukrepe v skupnih prostorih (jedilnica, garderobe), ukrepe na delovnih mestih (omejevanje stikov, razkuževanje in zračenje prostorov, umivanje ter razkuževanje rok, nošenje zaščitne maske), meritve telesne temperature pred vstopom v podjetje. 12. novembra pa smo pričeli tudi z izvajanjem hitrih antigenskih testov. Namen teh testov je, da se čim prej »ujamejo« zaposleni s pozitivnim brisom, ki ne kažejo znakov bolezni, saj so le-ti najnevarnejši prenašalci virusa.

Natančnost hitrih testov, ki jih trenutno uporabljamo, je 98 odstotna.



Negativni (št. 1, 2, 3, 6) in pozitivni (št. 4, 5) rezultat.

Upoštevajte navodila za preprečevanje širjenja virusa in ostanite zdravi.

Otmar Slapnik



Zlata celjska sezona

Za celjskimi košarkaricami je najuspešnejša sezona od ustanovitve kluba leta 1994. Osvojile so 6 naslovov prvakinj, dva v članski, štiri v mlajših starostnih kategorijah, dva med njimi v mednarodni WABA ligi.

V novi sezoni na parketu nastopajo predvsem nadarjena dekleta, stara med 14 in 17 let, ki so prejšnja leta znanje pilila v mlajših selekcijah. Njihova odpovedovanja običajnemu najstniškemu življenju pa se obrestujejo v priložnostih, ki jih po dobrih igrah za Celje dobijo za vstop na tuje parkete.



Cinkarna Celje tudi z novim vodstvom ostaja generalni sponzor ženskega košarkaškega kluba Cinkarna Celje. (Foto: Andraž Pušnik)



Predstavniki Cinkarne Celje in nogometnega kluba Celje s pokalom za naslov državnega prvaka. (Foto: NK Celje)

Zgodovinska pa je bila tudi sezona Nogometnega kluba Celje. Po 100 letih delovanja so nogometaši osvojili naslov prvaka in si prislužili pokal, ki smo ga imeli priložnost od blizu videti tudi cinkarnarji.

Ste preizkusili, koliko tehta? Takšne priložnosti človek nima vsak dan in veseli smo, da ste se tako pozitivno odzvali na možnost fotografiranja s pokalom.

Špela Kumer





“Da v red spraviš stare stvari, titanov dioksid pomaga ti!”

Tako smo poimenovali aktualni, 13. natečaj za osnovne in srednje šole. Pred natanko toliko leti smo namreč v podjetju posodobili izdelavo našega glavnega produkta, titanovega dioksida, ki je danes sodobna, okoljsko skladna in vrhunsko tehnološko podprta proizvodnja.

Cilj vsakoletnega natečaja je mlade ozaveščati o pomenu naših izdelkov. Letos so morali poiskati stara, morda polomljena in dotrajana lesena sedala. Njihova naloga je, da jih zdaj pobrusijo, popravijo, izboljšajo, jim morda spremenijo obliko in na koncu pobarvajo z barvami, ki lesene dele zaradi vsebnosti TiO_2 ščitijo pred vremenskimi vplivi. Izdelkov se že zelo veselimo in vam jih pokažemo v naslednji številki Cinkarnarja.

Špela Kumer



Na šole bomo dostavili material za obnovo starih stolov. (Foto: Barbara Rozoničnik)

Drugič zapored na seznamu najuspešnejših slovenskih podjetij



Z dobrim poslovanjem smo znova upravičili prejem Bisnode platinaste bonitete odličnosti AAA, ki potrjuje zanesljivost in nizko tveganost za sodelovanje s partnerji, kupci, dobavitelji.

Boniteta odličnosti temelji na računovodskih podatkih za zadnje poslovno leto, hkrati pa napoveduje varnost poslovanja v naslednjih 12 mesecih.

Skupina Bisnode certifikate podeljuje v 19 evropskih državah. Tam so tovrstni standardi bonitetne odličnosti že dolgo uveljavljeni, zato smo prepričani, da bo certifikat podjetju odprl še kakšna vrata do novih partnerjev.

Špela Kumer

KONČALI ŠOLANJE OB DELU

V Cinkarni Celje cenimo prizadevanja sodelavcev, ki ob delu pridobivajo nova znanja in višjo stopnjo izobrazbe.

OBREZA Matija je 7. oktobra 2020 uspešno diplomiral po visokošolskem študijskem programu prve stopnje in s tem dosegel strokovni naslov »**diplomirani inženir strojništva**« (VS).

ČESTITAMO!





Korona leto Celjskega literarnega društva

Letošnje leto si bomo zapomnili kot leto epidemije. Zdaj smo priča že drugemu zaprtju praktično vsega. Javne kulturne prireditve in delavnice so bistveni del delovanja Celjskega literarnega društva (CLD), zato je zaprtje močno zarezalo v naš program.

Običajno imamo vsak mesec po eno prireditev in delavnico ali srečanje, izvajali smo projekt Mlada literatura na osnovnih šolah, kjer naše prireditve popestrijo učenci in dijaki Glasbene šole Celje. Na srečo koronski bič ni resneje udaril po založniški dejavnosti društva. Uspešno smo izdali obe reviji – Vsesledje in Supernovo, ki sta od letos tudi v e-izvedbi. Prav pri izdaji Vsesledja nam je izdatno pomagala Cinkarna z donacijo Sveta delavcev podjetja, za kar se jim seveda zahvaljujem. Donacija nam veliko pomeni, saj do zadnjega nismo imeli informacije glede financiranja založniških projektov s strani Javnega sklada za kulturne dejavnosti. Ko pa je prišla odločitev, smo bili pri Vsesledju deležni kar četrtno nižjih sredstev.

Prireditve smo izvedli v januarju in februarju, na srečo pa tudi avgusta – Mozaik besede in vina v okviru Poletja v Celju. V septembru smo pripravili Fanfest 4, ki smo ga skrajšali na en dan in brez tujih gostov. Nekaj je bilo tudi mednarodnega sodelovanja v »kratkem oknu« od julija do sredine oktobra.

Posebna saga je udeležba na 36. Slovenskem knjižnem sejmu. Organizator je do zadnjega upal na fizično, torej

otipljivo izvedbo. Kot vsako leto, smo se prijavi na osrednji knjižni in knjigarniški dogodek. Na sejmu smo prisotni že od leta 2014, kar brez finančne podpore Cinkarne verjetno ne bi šlo. Žal je cunami drugega vala epidemije odplaknil običajen sejem in ga preselil v digitalne svetove. Sprva smo se udeležbi odpovedali, a se je Javna agencija za knjigo (JAK) odločila podpreti male založnike s 100 % plačilom kotizacije, kar nam je odprlo vrata v digitalni sejmski svet. Zaradi časovne stiske so priprave potekale v znamenju improvizacij in dela pozno v noč. V zahvalo za donacije, ki jih prejemamo od Cinkarne, je na sejmski strani tudi povezava do spletne strani našega podjetja.

Pospešeno pripravljamo nekatere predstavitve in delavnice v obliki YouTube videa.

Naše članstvo dosega tudi uspehe na različnih natečajih. V društvu je precej zaposlenih in upokojenih cinkarnarjev, ki prevzemajo pomembne vloge v društvu. Dr. Zoran Pevec, uveljavljen pesnik, je selektor in mentor na različnih državnih prireditvah in urednik več revij, tudi Vsesledja, Mira Gorenšek vestno opravlja zahtevno delo tajnice društva in nudi podporo (beri: jim pretipka literarna dela) vsem nevesčim računalnika. Anamarija Justin skrbi za koristi društva pri občinskem JSKD.

Tekst in foto: Bojan Ekselenski



Predstavitve Anamarije Justin v KS Dolgo polje.

Razstava starih novoletnih razglednic

Po naključju smo v grafičnem studiu prišli na sled zaprašenim škatlam starih razglednic, ki so jih leta nazaj izdelovali v PE Grafika v Cinkarni Celje. Duh preteklega časa, ki veje iz njih, je Renato Cizej prepričal k postavitvi razstave novoletnih razglednic v glavni jedilnici podjetja.



Kako je nastala razglednica

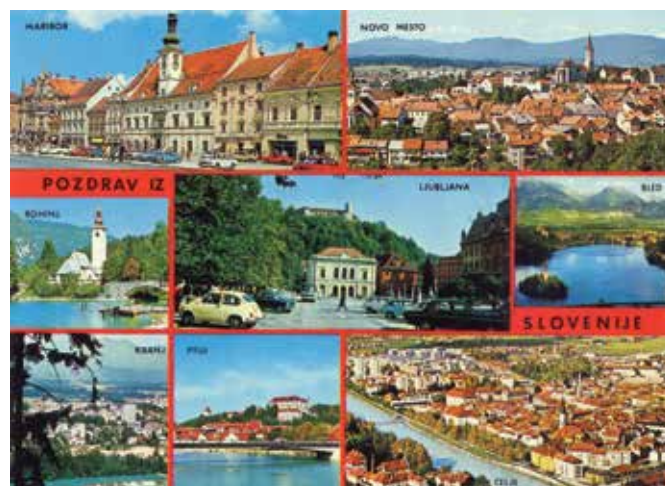
Včasih, ko vseh svojih omembe vrednih življenjskih prelomnic pa tudi povsem običajnih vsakodnevnih pripetljajev še nismo objavljali na družabnih omrežjih, so se z izletov, ob praznikih in jubilejih pa tudi kar tako, pošiljale razglednice. Takšnih barvitih kartončkov, ki so jih v nabiralnikih puščali pismonoše, je v 70-ih in 80-ih letih prejšnjega stoletja na tisoče in tisoče nastalo tudi v tiskarni Cinkarne. Po pripovedovanju Marka Vrbnjaka, ki je bil od leta 1984 do 2016 vodja linije in izmenovodja v obratu tiskarske plošče, je v večini primerov podjetje Fotolik poskrbelo za fotografije slovenskih krajev in krajev bivše Jugoslavije, planinskih koč, morskih utrinikov, romarskih središč, alpskih športnih junakov, pa tudi prazničnih tihožitij in šaljivih prigod. V Cinkarni so naredili filme, osvetlili in razvili tiskarske plošče, nato pa razglednice natisnili.

Velike potrebe po tiskovinah

Leto 1966 je v Cinkarni zaznamovalo začetek proizvodnje ofsetnih plošč iz aluminija. V začetku je bila cinkarniška tiskarna namenjena testiranju tiskarskih plošč, tiskarskih barv in preparatov za tiskarstvo. Kmalu se je pokazalo, da je potreb po tiskovinah doma in na območju celotne takratne Jugoslavije veliko. Vzporedno

z naročili je naraščalo število zaposlenih, ki je v obratu v začetku 80-ih preseglo 60 zaposlenih. Delali so kot montažerji v fotostavku, kopisti (preslikava teksta in slik iz filma na tiskarsko ploščo in razvijanje) ter kot strojniki in pomočniki na treh tiskarskih strojih, na zlagalnem stroju ter na dveh strojih za razrez tiskovin na formate. Veliko je bilo ročnega dela z zlaganjem posameznih pol papirja po določenem vrstnem redu pred vezavo. V Cinkarni smo imeli svojčas tudi knjigoveznicu, kjer so vezali knjige, publikacije, diplomske naloge in pomembne dokumente. Na večbarvnih tiskarskih strojih so tiskali predvsem stenske koledarje v skupni nakladi preko 100.000 kosov letno. Tiskali so knjige in publikacije v več 10.000 izvodih, plakate, garancijske liste, razglednice in nalepke za embalažo, tudi za steklenice Pivovarne Laško.

Barbara Rozoničnik





Vonj po praznikih

Še malo in tu bodo prazniki. Za marsikoga najlepši čas v letu, ko smo polni otroškega pričakovanja, ko imamo več časa za svoje bližnje, ko se čas upočasni... Toda letos bodo ti prazniki vsekakor drugačni, kot smo jih bili vajeni doslej. Ne bo drenjanja po nakupovalnih centrih, pohajkovanja med božičnimi stojnicami, obiskovanja koncertov in drugih prireditvev... Letos bomo doma. V krogu družine, z otroki, morda vnuki... In prazniki bodo spet postali družinski. Okrasili bomo

smrečico, morda postavili jaslice in... seveda nekaj spekli. V vsakem domu naj zaveje vonj božiča.

Četudi niste ravno strokovnjak kar zadeva peko, vam bodo naslednji preprosti recepti zagotovo uspeli in v vaš dom prinesli vonj po praznikih. Želim vam obilo uspeha pri ustvarjanju piškotov in še več užitka pri sladkanju z njimi.

MEDENJAKI

Medenjaki so tradicionalni božični piškoti, njihova priprava pa hitra in preprosta. Iz testa lahko naredimo tradicionalne kroglice, ali pa testo razvaljamo in izrezujemo različne božične like, ki jih okrasimo.

Sestavine:

- 500 g moka
- 100 g sladkorja v prahu
- 100 g margarine
- 150 g mlačnega medu
- 3 jajca
- 3 g mletih klinčkov
- 3 g cimeta
- 5 g sode bikarbone
- 7 g pecilnega praška
- 1 vaniljev sladkor



V posodi zmešamo suhe sestavine, dodamo jajca, margarino in rahlo segret med. Zgnetemo gladko testo, ki ga zavijemo v folijo in za vsaj dve uri postavimo v hladilnik, še boljše pa, da ga pustimo v hladilniku preko noči. Testo iz hladilnika jemljemo postopoma, sicer hitro postane lepljivo. Testo na pomokani površini zvaljamo na debelino 3–4 mm in z modelčki izrezujemo piškote. Polagamo jih na s peki papirjem obložen pekač. Pečemo jih 10 minut na 180 °C (brez ventilacije), vendar je čas odvisen od vaše pečice. Medenjaki naj se rahlo obarvajo, potem jih vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo, saj so najprej zelo krhki. Lahko pa naredimo preproste klasične medenjake. Iz testa naredimo za manjši oreh velike kroglice. Te medenjake pečemo kakšni dve minuti dlje kot valjane. Ko so medenjaki hladni, jih po želji okrasimo. Lahko jih namočimo v čokolado, jih s čokolado samo poškrpimo ali pa naredimo obliv in z njim ustvarjamo prave umetnine.



Poleg različnih božičnih motivov lahko iz tega testa naredimo božično smrečico ali medeno hišico. Za hišico si izdelamo šablone, izrežemo testo in ga spečemo. Zlepimo in okrasimo ga z ROYAL ICINGOM, ter drugimi božičnimi okraski. Za smrečico so marsikje v prodaji modelčki, vendar si šablono lahko naredimo tudi sami. Na trši papir narišemo zvezdico premera 12 cm, potem pa vsako naslednjo za 3 mm manjšo. Naredimo 8 zvezdic, položimo na razvaljano testo in izrežemo. Pečene zvezdice zlepimo eno nad drugo z zelenim ROYAL ICINGOM, jih z njim nabrizgamo, ter okrasimo s perlicami ali drugim posipom.

ROYAL ICING

(obliv za okrasitev piškotov)

Sestavine:

- 1 beljak
- 250 g sladkorja v prahu
- limonin sok
- barva za živila

Beljak stepamo, da postane rahlo penast, nato pa vanj presejemo sladkor v prahu. Stepamo še 5 minut, da dobimo čvrsto in gladko maso. Če bomo ustvarjali le z belo barvo, potem tej zmesi dodajamo sok limone, sicer maso razdelimo v več manjših posodic (toliko kolikor različnih barv želimo). Če uporabljamo tekoče barve le-te dodamo pred dodajanjem limoninega soka, saj se nam sicer lahko hitro zgodi, da bomo imeli preveč tekoč oblív. Limonin sok dodajamo po občutku. Če bomo pobarvali celoten piškot, naj bo oblív bolj tekoč, če bomo z njim risali, pa bolj kompakten. Preliv damo

v dresirne vrečke (lahko tudi v običajno vrečko za živila, ki ji odrežemo špičko) in pričnemo z ustvarjanjem. Če bomo piškot v celoti pobarvali, potem pa ga še porisali, naj se prvi oblív posuši preden začnemo z risanjem. Če želimo na preliv dodati posipe, to naredimo, ko je oblív še tekoč. Piškote pustimo, da se na zraku dobro posušijo, potem pa jih pospravimo v dobro zaprte posode, kjer počakajo tudi več tednov.

KAKAVOVI BOŽIČNI PIŠKOTI

Sestavine:

- 650 g ostre moke
- 400 g masla
- 250 g sladkorja v prahu
- 8 žlic kakava
- 8 žlic medu
- 2 žlički cimeta
- bela čokolada za oblív
- božični sladkorni okraski

Iz vseh sestavin naredimo gladko testo, ga zavijemo v folijo in pustimo nekaj ur v hladilniku (najbolje čez noč). Na pomokani površini ga razvaljamo na debelino 5 mm (ker so zelo krhki je bolje, da so malce debelejši od običajnih piškotov). Izrezujemo kroge premera 5 cm in jih polagamo na s peki papirjem obložen pekač. Pečemo 10 minut na 180 °C. Pustimo, da se ohladijo. Čokolado stopimo (po potrebi ji dodamo žličko olja) in vanjo pomakamo polovico piškota. Spodnji del piškota povlečemo po robu posode, da odstranimo odvečno čokolado in polagamo na peki papir. Če uporabljamo že narejene okraske, jih dajemo na nestrjeno čokolado, če bomo okraske risali, pustimo, da se čokolada strdi. Okraske je v tem predbožičnem času moč najti v marsikateri trgovini ali pa pri spletnih prodajalcih s slaščičarsko ponudbo. Lahko pa obarvate belo čokolado in piškot porišete sami. Za risanje po piškotu lahko uporabite ROYAL ICING oblív.

Tekst: Tanja Arnšek

Foto: Renata Cizej





Pogovori ob slovesu naših sodelavcev

Ob slovesu od Cinkarne se z upokojenci srečamo v Kadrovske splošni službi in ob sproščenem klepetu obudimo spomine na njihovo prehojeno pot v podjetju.

Od julija do novembra 2020 so se v Cinkarni upokojili naslednji sodelavci: Milena Žgajner, Matija Plajnšek, Marinko Zrnić, Duško Popović, Julko Kolar, Stanko Drofenik, Vojo Đukić, Željko Dragosavac, Marija Vođušek, Jožef Gabrič in Duško Nedić.



Željko Dragosavac se je v Cinkarni zaposlil leta 1981 v PE Metalurgija – Žveplena kislina, kjer se je od vseh svojih delovnih mest najbolje počutil. Nato je nadaljeval delo v Valjarni vse do njenega zaprtja. Po zaprtju Valjarne so ga premestili v PE Kemija Celje – Modri baker. Čeprav je delal večinoma z mlajšimi, se je v njihovi družbi zelo dobro

počutil. Zahvaljuje se vsem sodelavcem za sodelovanje in jim želi predvsem veliko zdravja ter uspešnosti pri delu. V pokoju mu ne bo dolgčas, saj se že sedaj veliko rekreira in se bo tudi v prihodnje, tako da bo svoj čas v pokoju krajšal s tekom, kolesarjenjem in sprehodi.

Stanko Drofenik je svojo delovno pot začel v Vitalu Mestinju in do služenja vojaškega roka nadaljeval v Železarni Štore. Leta 1981 se je pridružil Cinkarni, PE Metalurgija. Pot ga je nato vodila v proizvodnjo CO₂, nato v PE Titanov dioksid. Svojo službeno pot pa je zaključil v službi za varstvo in zdravje pri delu, kjer je delal od leta 2006. Pravi, da je bil prilagodljiv in se je vedno



lepo vklopil v novo sredino. Družnje je bilo včasih zelo spontano in sproščeno, kar pa se je z leti spremenilo. Sodelavcem v prihodnje želi veliko uspeha in medsebojnega spoštovanja. V pokoju mu nikakor ne bo dolgčas, saj pravi, da je sedaj še bolj zaseden, kot je bil prej, ko je hodil v službo. Še bolj aktivno bo sodeloval v gasilskem in planinskem društvu, več časa bo posvetil jadralnemu padalstvu ter urejanju video filmov.

Marinko Zrnić je svojo 41-letno delovno dobo začel v Cinkarni Celje. Po nekaj letih dela v Cinkarni, se je preizkusil v rudniku in se leta 1986 vrnil nazaj ter tu delal vse do upokojitve. Po vrnitvi v Cinkarno je delal kot voznik viličarja v TOZD Transport in skladiščenje. Delo je nadaljeval v skladišču proizvodnje PE Titanov dioksid, od leta 1991 v skladišču OE Marketing kot voznik viličarja, zadnjih 10 let pa kot skladiščnik. Svojim sodelavcem sporoča, da naj sodelujejo med seboj, saj jim bo tako delo lažje steklo. Veseli ga, da bo imel v pokoju več časa in bo lahko večkrat obiskal rodno Bosno in Hercegovino.

Milena Žgajner pravi, da se je s sodelavci zelo lepo razumela, tudi nadrejeni so bili do nje korektni: »Mogoče je sedaj trenutek, da se zahvalim mnogim, ki so mi stali ob strani v mojih težkih trenutkih. Povedala bi še, da je bil moj zadnji dan v Cinkarni nekaj posebnega s strani sodelavcev in da sem ponosna, da sem bila del tega kolektiva.«

Barbara Rozoničnik



Foto: Amina Kolarič



Zadnji cinkarniški kovač Jože Ribič odprl muzejsko zbirko

Kot otrok je šel skupaj z očetom k kovaču in ga opazoval pri delu. To ga je tako navdušilo, da se je odločil, da postane kovač, se svojih prvih stikov s kovaško obrtjo spominja danes 68-letni cinkarniški upokojenec Jože Ribič iz Ivence pri Vojniku. Vso delovno dobo in tudi med služenjem vojaškega roka je delal kot kovač. Poleg tega si je doma uredil kovačijo in začel zbirati stare kovaške in druge predmete. Tako je nastala bogata muzejska zbirka, ki je od letošnjega septembra na ogled za širšo javnost.



Kovač Jože Ribič svoje znanje prenaša na vnuka. (Foto: Brane Jeranko)

Ribič je šel najprej za vajenca h kovaču Kitaku v Vitanje, njegovo naslednje delovno mesto pa je bilo v celjski Delavski ulici, kjer je imel podkovno delavnico mojster Šeško. To so bili časi, ko so po knežjem mestu vozile še konjske vprege. Po Šeškovi selitvi v Socko, je Jože odšel tja skupaj z mojstrom. Pri njem je ostal dobro desetletje. Njegovo kovaško znanje pa so izkoristili tudi drugi. Med služenjem vojaškega roka v Tolminu, je Ribič prav tako opravljal kovaško delo. V jugoslovanski vojski je podkoval konje in popravljajl orodje. Pravi, da dela ni zmanjkalo, saj je imela vsaka jugoslovanska karavla po dva konja.

27 let kovač v Cinkarni Celje

Pozneje je bil kar sedemindvajset let kovač Cinkarne Celje, od koder je odšel leta 2011 v pokoj kot njen

zadnji kovač. V Cinkarni je med drugim izdeloval in popravljajl orodje, ki je bilo namenjeno čiščenju peči. Službe v kovačijah so bile naporne in ne ravno zdravju prijazne, vendar je imel delo vseeno rad.

Prvi zbrani predmeti okovje vozov, stare klešče in kladiva ...

Nato se je v njem prebudila zbirateljska žilica. Med prvimi zbranimi predmeti so bili okovje vozov, stare klešče in kladiva, stare sekire, šivalni stroji ... Pozneje, ko je Jožetu zbirateljske volje za nekaj časa zmanjkalo, je nekaj predmetov preprosto zavrzel. »Tiste predmete, ki sem jih zmetal proč, zdaj iščem, vendar jih ne uspem najti,« obžaluje takratno odločitev. Dandanašnji so v Ribičevi zbirki starin kmečka, kovaška in druga orodja, različne naprave, kovaški izdelki, kmečke vprege, lonci, svetila, stara motorna kolesa in kolesa, starodobna Zastavin fičko iz leta 1979 in Volkswagnov kombi iz leta 1983 ...

Ob še delujoči kovačnici v muzejski zbirki več kot 600 predmetov

Vsega skupaj je v Ribičevi muzejski zbirki več kot šesto predmetov. Zbiral jih je v širši okolici, na Pohorju, Kozjanskem, v Savinjski dolini, po boljših sejnih ... Posebnost Ribičeve muzejske zbirke je njegova še delujoča kovačnica, kjer kuje na star način. Kot član vojniškega vinogradniškega društva, je na primer izdelal kovinsko ograjo potomke najstarejše trte na svetu, ki je posajena ob stavbi, kjer je sedež Občine Vojnik. Obiskovalci radi opazujejo, kako Ribič na kovaškem ognju segreje železo in ga nato oblikuje, med kovanjem pa spretno vrti kladivo in klešče. Jože pa svoje znanje že uspešno prenaša na vnuka, ki bo, kot vse kaže, njegov naslednik.

Ribič tudi navdušen nad starodobnimi vozili

Jože je navdušen tudi nad starodobnimi vozili in je član več društev, ki povezujejo njihove ljubitelje. »Na naših izletih, si večkrat ogledamo kakšno kovačnico ali muzej. Na enem od izletov v Slovenskih goricah, sva z ženo obiskala kovačnico, kjer je kovaču pomagal njegov vnuk,« je povedal o tem, kako je prišlo do zamisli za odprtje njegove zbirke za širšo javnost.

Barbara Rozoničnik

Povzeto po prispevku Braneta Jeranka,

Novi tednik št. 37, 10. 9. 2020



Cinkarniška kuhinja šteje 30 let in prav toliko časa je v njej zaposlen tudi glavni kuhar Jure Fidler



V Cinkarni so se leta 1990 vendarle odločili, da odprejo svojo kuhinjo. Prav v njenih začetkih, 1. junija istega leta, se je v njej zaposlil kot vodja izmene naš glavni kuhar Jure Fidler, ki že 30 let skupaj s celotno ekipo skrbi za okusno in zdravo prehrano cinkarnarjev. Ob lepem jubileju kuhinje je z nami delil nekaj spominov.

Pred tem so v Cinkarno topel obrok vozili iz Samopostrežne restavracije Gaberje. Po dveh mesecih opremljanja obrata s kuhinjskimi pripomočki, polnjenja skladišča in pridobivanja dovoljenj, so s 1. avgustom tudi uradno odprli Cinkarniško centralno kuhinjo. Začetki so bili težki. Zaposlili so se trije vodje izmen, pomožno osebje pa je v Cinkarni že prej razdeljevalo tople obroke. Zanje je bila sprememba še toliko večja, kar naenkrat je bilo potrebne veliko priprave na delo, delo je potekalo v izmenah, za ženske je bilo delo v kuhinji težko.

Jure Fidler:

Velike količine surovin in veliki lonci

Sam sem v Cinkarno prišel iz hotelske kuhinje, kjer sem se izučil za à la carte kuhinjo, ki je čisto drug svet. Tukaj se je bilo potrebno privadit na zelo velike količine surovin in na kuhanje v kotlih ter drugih velikih posodah. Na začetku je poleg centralne jedilnice razdeljevanje malice potekalo v starem delu Cinkarne v razdeljevalnici TiO2, pa v razdeljevalnici Žveplena, Marketing in v razdeljevalnici Vzdrževanje. Razdeljevalnice hrane so se z leti zapirale in združevale, danes pa tudi stavb, v katerih so bile, ni več. Sedaj delimo malico v jedilnici v Marketingu, Vzdrževanju in v naši Centralni kuhinji.

Po 30-ih letih še vedno kuham z veseljem

Kot zanimivost lahko povem, da sem bil zaposlen kot prvi vodja izmene in da sem bil kar 17 let najmlajši v kuhinji. V tem času se v kuhinji ni na novo zaposlovalo, ampak smo v kuhinjo dobili zaposlene z notranjo razporeditvijo. V 30-ih letih smo doživeli marsikaj, a še vedno vsak dan z veseljem kuhamo malice in po potrebi poslovna kosila. Okusi so različni, za svoje delo smo večkrat pohvaljeni, tu in tam pa tudi grajani, a vseeno se

vsak dan ves kolektiv kuhinje znova trudi za okusne in zdrave malice, na kar sem še posebej ponosen. Želim si, da tako ostane še veliko let in da vam bomo pripravili še veliko malic. Pa vse dobro v prihajajočem letu!

Barbara Rozoničnik



Ob 30-letnici delovanja cinkarniške kuhinje je v torto slovesno zarezal vodja Kadrovsko splošne službe Marko Cvetko. (Foto: Renata Cizej)



Kako so pred 30-imi leti pospremili odprtje nove kuhinje, prispevek v Cinkarnarju št. 3 iz leta 1990: »...lahko rečemo, da imamo najsodobnejšo kuhinjo. Ena taka je še v Beogradu, druga pa v Postojni. V njej so nameščeni avtomatski gospodinjski aparati, ki bodo našemu osebju omogočili lažje delo in hitrejšo pripravo hrane.«

V sodobni kuhinji



Naši kuharji: BORIS, BRANE, GINA in JURE

Uresničena želja po lastni kuhinji

Po skoraj dvajsetletnih željah delavcev Cinkarne smo končno dobili svojo lastno kuhinjo. Kuhinja, ki je začela delati 1. avgusta, je ena izmed najsodobnejših v Jugoslaviji.

Nekateri cinkarnarji se še spominjajo časov, ko smo imeli svojo kuhinjo. Okrog leta 1972 pa smo jo ukiniteli in začeli dobavljati malico iz Samopostrežne restavracije Gaberje. Nismo ugotavljali, zakaj je prišlo takrat do sprememb, saj sedaj, ko smo spet prišli do nje, to ni več pomembno.

Danes lahko rečemo, da imamo najsodobnejšo kuhinjo. Ena taka je še v Beogradu, druga pa v Postojni. V njej so nameščeni avtomatski gospodinjski aparati, ki bodo našemu osebju omogočili lažje delo in hitrejšo pripravo hrane.

Naši investitorji so se posebej potrudili za lep videz. Odločili so se za rumeno barvo opreme v jedilnici. Arhitektka Majda Golob-Marež pa je uredila poseben prostor za goste v roza-vijoličasti opremi v kombinacijah s prvo-

vrstnimi materiali, ki se skladno dopolnjujejo. Ta prostor je namenjen našim reprezentančnim kupcem in poslovnim partnerjem, ki smo jih doslej vozili na kosa v razne lokale v Celju. Če lahko to opravimo v lastni hiši, bo to dosti ceneje in bolj prikladno.

V kuhinji bo zaenkrat delalo 32 delavcev v treh izmenah. Poslovanje kuhinje bo količinsko in vrednostno vodeno preko računalnika. Ekonomu bo omogočeno kupovati izdelke direktno od kmetov v gotovini. Sprememba bo tudi na področju reprezentančnih stroškov, ki bodo odslej vodeni preko kuhinje. Vsi bifeji bodo morali voditi svoj obračun po povprečni nabavni ceni. Namen kuhinje pa ne bo ustvarjati dobiček, ampak v prihodnosti vsaj pokriti samo sebe.

NOVA KUHINJA NOVA METLA NOVI KUHARJI

Jure FIDLER je prišel iz hotela Turška mačka: »Delo v tej kuhinji bo lažje kot drugod, saj je zares dobro opremljena. Želim si, da bi si sodelavci v kuhinji med seboj čim bolj pomagali in da bi delavci bili z malico zadovoljni. Zame je najvažnejše dobra in okusna hrana. Najraje pa jem enolončnice, na primer boranjo ali musako, pa tudi testenine so dobre.«

Boris MAVEC je pred tem delal v Nami Levec: »Kuhinja je krasna. Za začetek, dokler se ne spoznamo, pričakujem še težave, kar pa upam, ne bo trajalo dolgo. Želim, da bi bili delavci zadovoljni. Poskušali bomo ustreči željam, napraviti pestro izbiro, poskusili bomo skuhati tudi kakšno specialiteto, vendar pa je to odvisno od denarja. Najraje imam ribe in enolončnice.«



Gina KRŽAČEK je prišla iz Aera: »Vse bo odvisno od naše pridnosti. Mislim, da nas je premalo, saj je priprava hrane zelo pomembna. Upam pa, da bo kljub temu vse v redu. Prišli smo zato, da ustrezemo željam delavcev, zato se bomo potrudili. Najljubše so mi sladice, na primer sadne torte. Toda sladice ne bomo pekli tukaj, ampak jih bomo vozili iz Merxa.«

Brane JAVORNIK je delal v Domu železarjev (Mlinarjev Janez) na Teharjih: »Tako sodobno kuhinjo moramo kar najboljšje izkoristiti. Želim si, da bi se med zaposlenimi razumeli. Edino težavo pa vidim v preveliki obremenjenosti, ker nas je premalo, zaradi treh izmen. Všeč mi je italijanska kuhinja, pizza, špageti itd.«



V novi **KUHINJI** imamo najmodernejšo pečico Konvektomat, ki dela na principu kroženja suhega zraka v kombinaciji s paro. V njej lahko kombinirano pečemo in kuhamo pri nizkih temperaturah vse vrste jedi. Pri tem živila ne izgubijo prvotne barve, lahko jih pogrevamo, itd.



Reprezentančna soba



Nagrajenci foto natečaja Ostani doma in občuduj lepote Slovenije

V prejšnji številki Cinkarnarja smo vas povabili, da s svojo »naj fotografijo« sodelujete pri natečaju »Ostani doma in občuduj lepote Slovenije«. Po izboru strokovne komisije nagrade, ki jih je tudi tokrat prispevalo podjetje Unitur, Smučišče Rogla in Terme Zreče, prejmejo: Lidija Gošnjak, Amina Kolarič in Dušan Arčan.



**Slap Beri pri Tolminu
(Lidija Gošnjak)**



**Kočevsko jezero
(Amina Kolarič)**



**Dopust v Piranu
(Dušan Arčan)**



Delavci, ki imajo aktivne medicinske vsadke morajo o tem obvestiti delodajalca (Službo za varnost in zdravje pri delu).

Med aktivne medicinske vsadke sodijo srčni spodbujevalniki, vsadki v možgansko deblo, vibracijski vsadki za srednje uho, vsajene črpalke za infuzijo zdravil, aktivni medicinski vsadki, ki vsebujejo kovine (umetni sklepi, žebli, žice, ploščice, kovinski kontracepcijski vsadki, umetne srčne zaklopke), medicinski vsadki, ki se nosijo na telesu (zunanje črpalke za infuzijo hormonov).

								PRODAJALEC SLANINE	PUSTNA ŠEMA NA PTUJU KORANT	KEMIJSKI ZNAK ZA RADON	VRSTA SVETILA, PLAMENICA	ZDRAVILSKO MESTO V BELGIJI	LUKA V JUŽNI ITALIJI	GOJENJE OKRASNIH RASTLIN VRTNIN	ČLOVEK Z VELIKI OČMI, OKAR		
							POMOČ KOMU SKRBNISTVO										
							ZABAVIŠČNI PARK Z VRTILJAKI										
							KEMIJSKA OKR. ZA ARGON			VSTOPNICA							
							AMERIŠKI PEVEC SEDAKA					ANGLEŠKO ŽENSKO IME (ANA)					
							OKUS PO KISLEM					MAJHNA RULETA					
																	KUŠČAR V TROPSKIH KRAJIH
	GLAVNO MESTO TASMANIJE	CEV KI ODVAJA SEČ SEČNICA	AMERIŠKI BOKSAR TYSON	AVT. OZNAKA ZA OGULIN	KDOR IZVRŠUJE SMRTNO KAZEN	DVIGALKA, VITEL						UTRGANJE					
						HRVAŠKA IGRALKA BEGOVIČ						ZNIŽAN TON C					
ŠALJIVO LITERARNO DELO									SLOBVENSKA PISATELJ. PEROCI		AM. IGRALKA GLENN						
											NACIJA						
VRSTA ZAČIMBE DOBRA MISEL									FILM. IGR. ZELLWEGER					TENISKI KLUB			
									ŠVEDSKO SMUČ SRED.					ŽRTVENIK DAROVALNIK			
OBRAVNI IGRALEC V NOGOMETU				VRSTA SORTA						OTOK V J. DALMACIJI							
				NIČ - NIČLA						HRUMENJE, HRUŠČ							
GLAVNO MESTO GRČIJE						IZDELOVAL. IRHOVINE						GENETSKO ENAK ORG.					
						DALJŠI MOŠKI SUKNJIČ						JAPONSKA ROKOBORBA					
KEMIJSKA OKRAJ. ZA RENJ			SEVERNA IRSKA PROVINCA							BODEČI PLEVEL							
			MEŠANICA SNOVI							OSTANEK STAVBE RUINA						PRIPRAVA ZA PREKINITEV EL. TOKA	NAJVEČJI VERSKI SPOMNIK N SVETU V KAMBODŽI
SUNKOVITI PREMİK MIŠICE									UR. JEZİK PAKISTANA					IGRALKA GARDNER			
									NAPITEK IZ ZELIŠČ					PISATELJ KAŠ			
SESTAVIL:	VRSTA MEŠNEGA IZDELKA	MAKARSKA NEKDANJI PREDSEDNIK FRANC. SARKOSY				RUSKO POKRIVALO						PEVEC RUDAN					
						PESNITEV						HRVAŠKI DIRIGENT MIRSKI					
SLOVENS. PISATELJICA MAJDA				DRŽA. POLOŽAJ						ENOTA-DEL BESEDE						AVT. OZN. ZA GVINEJO	
				OKRAJ. ZA KILOMETER						PREBIVAL. IRSKE					SKUPINA LJUDI		
LISASTA ŽIVAL (KONJ)						OBDELOV. POVRŠINA						KOPNO V MORJU					
						DRŽAVA NA ARAB. POLOTOKU						TV. KOMENTAT. ANDREJ					
OLGA CONOLLY		ČRTA KI LOČUJE							SPOPAD, PRETEP				IGRAL3EC BAN				
		SLOVESNKI AKTER SOTLAR							TRDA TEŽKA KOVINA				NEKDANJI SEKRETAR OZN (KOFI)				
KULTURNA RASTLINA V STROKIH				NEMŠKA KANCLER.							NAŠA LEDENIŠKA DOLINA						
				RUSKI VLADAR							PEVEC BOONE						
ANG. FILM. IGRALEC GUINNESS					ZMES IZ MANDELIN OV											OKR. ZA LUFTWAFFE	
					JOŽE OSTERC											MATIJAŽ TANKO	
GLAVNO MESTO BOSNE IN HERCEGOVINE										EPOLETA NARAMNICA							
STROKOVN. JAK ZA ASTRONOMIJO										NAPAD NA POLITIČNO OSEBNOST							

Rešitev nagradne križanke Cinkarnar št. 2/324:

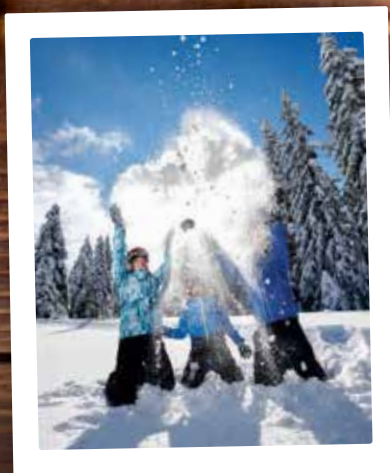
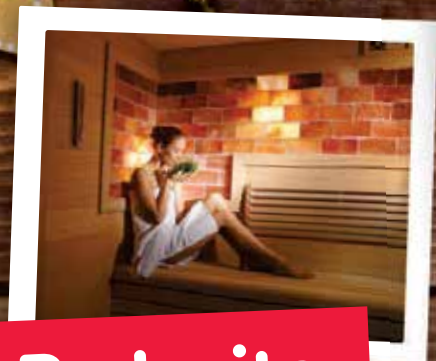
Ime: _____

Priimek: _____

Naslov: _____

Pravilno rešitev križanke pošljite do 31. 1. 2021 na naslov:
Cinkarna Celje, d. d.
Uredništvo Cinkarnarja – tajništvo Uprave
Kidričeva 26
3000 Celje
Pripis: Nagradna križanka

 Rogla  Terme Zreče



Podarite

**najLEPŠA doživetja
blizu doma.**

 shop.unitur.eu

Med pravilno izpolnjenimi križankami bomo izžrebali 3 nagrajence. Nagrade tudi tokrat podarja podjetje Unitur, Smučišče Rogla in Terme Zreče.

Imena nagrajencev bomo objavili v naslednji številki časopisa Cinkarnar.