



REKONSTRUKCIJA V PREDELAVI

Predelava je bila v strategiji Perutnine tista, ki naj bi jo v IV. fazi razširili in modernizirali, saj se od leta 1974 vanjo praktično ni vlagalo. Žal je situacija na političnem in ekonomskem področju to zaustavila in projekt, ki je že bil pripravljen, je ostal le na papirju.

Tako smo bili primorani, da smo obstoječe prostore samo adaptirali. Adaptacija je potekala od meseca maja. S preureditvijo obstoječih prostorov za predelavo in prostorov stare klavnice so se pogoji dela bistveno izboljšali.

V smislu tehnološkega procesa in zahtev v zvezi z veterinarskimi predpisi, smo z ure-

ditvijo prostorov pridobili možnost oziroma pogoje za proizvodnjo izdelkov za zahtevnejše tuje trge.

S 15. septembrom smo dobili tudi izvozno številko za izdelke predelave, kar nam daje možnost, da se z našimi izdelki sploh lahko pojavimo na tujih tržiščih. Ta pa zahtevajo vrhunsko kvaliteto, ki ne bo možna brez strokovnosti, dosledne delovne in tehnološke discipline ter redno in optimalno vzdrževane tehnike.

Čeprav nam adaptacija ni prinesla večje razširitve, ampak je le korak k nadaljnjemu razvoju, nam je vendar omogočila, da proizvodnja izdel-

kov odgovarja veterinarsko-sanitarnim in tehnološkim zahtevam, sodobne proizvodnje. Prav to nam daje možnost, da z razvojno tehnološko službo pripravimo izdelke v skladu z zahtevami in tehnologijo tujih kupcev. Zlasti pričakujemo povečanje proizvodnje iz programa paniranih izdelkov kjer že imamo pripravljenih nekaj izdelkov po zahtevah tujih kupcev, medtem ko iz klobasnega programa plasman na zahod za enkrat ni mogoč. Možnosti prodaje pa so v nekdanjih socialističnih državah, saj je Romunija že eden od večjih potrošnikov naših izdelkov.

Upamo, da bodo kadrovske spremembe, ki so bile izvedene v zadnjem času privedle do uspeha in do ustreznih možnosti za povečanje asortimana. Tehnološki službi oziroma nam vsem pa naj bodo izziv za razvoj novih izdelkov, oziroma za kvalitetnejšo ponudbo potrošnikom. Danes že imamo pogoje za razširitev asortimana in s tem tudi možnost zaposlovanja oziroma prerazporeditve delavcev.

Cilj nam je, da s kvaliteto ustvarimo pogoje za modernizacijo in razširitev predelave po prvotnih zamislih.

Matilda Lovrenčič





Pogled na urejeno klobasičarno

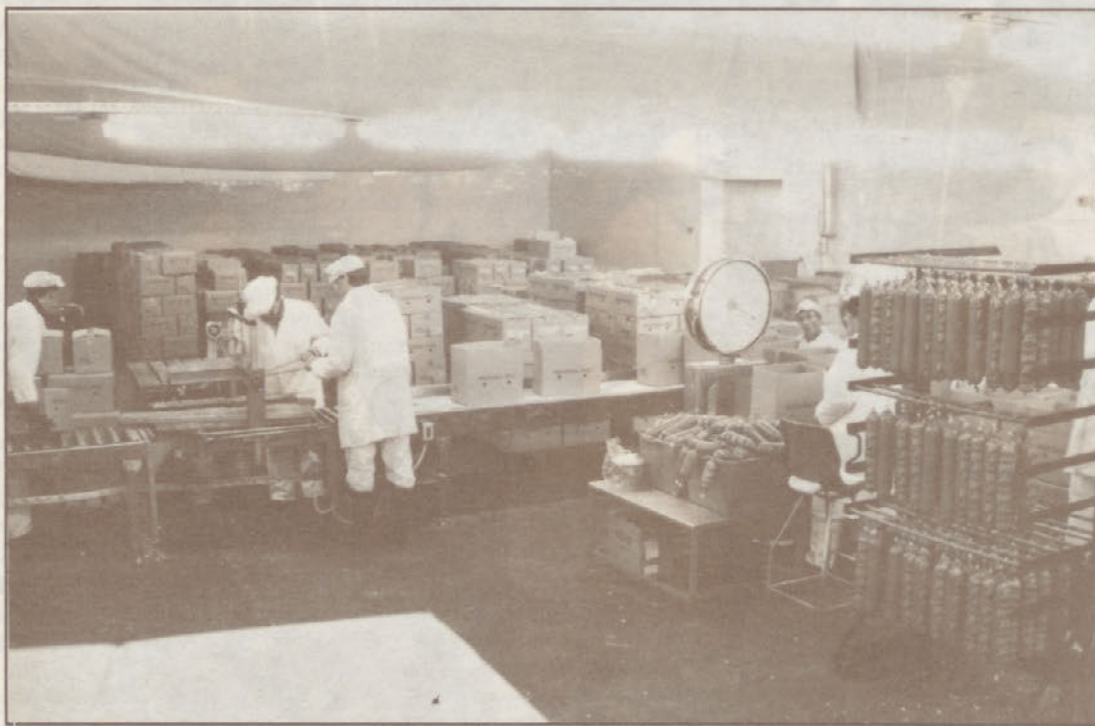
Junija 1990 je začela obratovati naša nova perutninska klavnica, ena najsodobnejših v Evropi, zakar smo se res lahko pohvalili. Z otvoritvijo je bila zaključena III. faza rekonstrukcije, razširitve in modernizacije mesnoindustrijskega kompleksa. Kmalu pa smo začeli s pripravami še na IV. fazo, to je rekonstrukcijo in modernizacijo predelave. Projekti so bili pripravljeni, vendar do realizacije le-teh ni prišlo zaradi znanih gospodarskih in političnih razmer v Sloveniji in prejšnji Jugoslaviji. Kljub temu je ostala načrtovana strategija Perutnine izvažati tudi klobasičarske izdelke in izdelke hitro pripravljene hrane, za kar pa je potrebna izvozna sanitarna veterinarska licenca. Tako so postale nujne nekatere preureditve objektov,



Povsod prisotna točnost

V lepo urejeni pakirnici je delo prijetnejše

POTEK REKONSTRUKCIJE V PREDELAVI



kolikor so bile ob šibki finančni sposobnosti podjetja možne. To še toliko bolj, ker sanitarno-veterinarski predpisi zahtevajo, da morajo imeti takšno licenco vsi objekti na isti lokaciji in bi licenco odvezeli tudi klavnici, če je predelava ne bi pridobila.

Da bi skromna finančna sredstva kar najbolj racionalno izkoristili, smo se odločili za poseg na osnovi opazanj veterinarskega inšpektorata Slovenije po ogledu obstoječe predelave. Poseg je vključeval sanitarno ureditev in investicijsko vzdrževalna dela v obstoječih objektih in tehniki.

Na hitro je bil izdelan investicijski elaborat nujnih posegov, ki smo jih začeli izvajati v začetku junija letos.

Državni veterinarski inšpektor Slovenije je imel pripombe



Tudi skladiščnik Cvilak je končno dobil ustrezno pisarno

k praktično slehernemu prostoru v predelavi, zato je bilo potrebno obnoviti vse prostore ali opremo v njih. V glavnem so se pripombe nanašale na obnove sten, tal in stropov, katerih prejšnja izvedba ni ustrezala sodobnim sanitarnotehnološkim zahtevam. Upoštevane so bile tudi pripombe, ki so se nanašale na klimatizacijo, razne napeljave in na razsvetljavo. V tem konceptu je bila na cenen, a efektiven način izpeljana klimatizacija nekaterih proizvodnih prostorov predelave, ki niso bili klimatizirani, in drugih, kjer so zastarelo opremo zamenjali s sodobnejšo. Pomemben korak je bila tudi ureditev prostora za mirno hlajenje izdelkov, ko naj bi takšen način hlajenja v večji meri zadržal kakovost mesnih izdelkov.

Pomembna je bila tudi izvedba napajanja predelave s filtrirano vodo, ki jo je možno tudi klorirati. Rešen je tudi dalj časa prisoten problem akumulacije in razvoda tople vode in vroče vode. In končno je bilo tudi do kraja urejeno dvorišče, kjer je ločen nečisti del od čistega in urejene dovodne in odvodne poti.

Najzahtevnejši posegi so bili opravljeni v klobasičarni, v prostoru za pranje embalaže v pakirnici izdelkov. Pri tem pa je potrebno poudariti, da so se vsa rekonstrukcijska dela opravljala med redno proizvodnjo, kar je predstavljalo velika naprezanja obojih delavcev. Zato je bila tudi nenehno potrebna posebna organiziranost dela in prisotnost organizatorjev proizvodnje, vodstev izvajalcev, kakor tudi nadzornih organov investicijskega sektorja.

Brez dvoma se pri takem načinu dela pojavljajo proble-

mi, ki jih pri načrtovanju del ni mogoče predvideti. To je bil razlog, da je bilo med izvajanjem del treba večkrat spreminjati način sanacije in sprejemati nove odločitve. Da bi bile učinkovite in pravilne, je pri odločitvah vedno sodeloval širši krog strokovnjakov, od podpredsednika za proizvodnjo, vodstva PE Predelava in tehnologov do veterinarske službe, investicijskega sektorja in zunanjih strokovnjakov.

Nedvomno je takšen način dela pravilen, kar potrjuje ugodna ocena državnega veterinarskega inšpektorja, ki je opravljeno delo ugodno ocenil. Rezultat takšne ocene je, da je predlagal državnim organom registracijo in izdajo izvozne številke, ki smo jo medtem že prejeli.

Načrtovani tok za izvedbo je bil sicer nekoliko preokračen vendar so bila še vedno realizirana v zelo kratkem času.

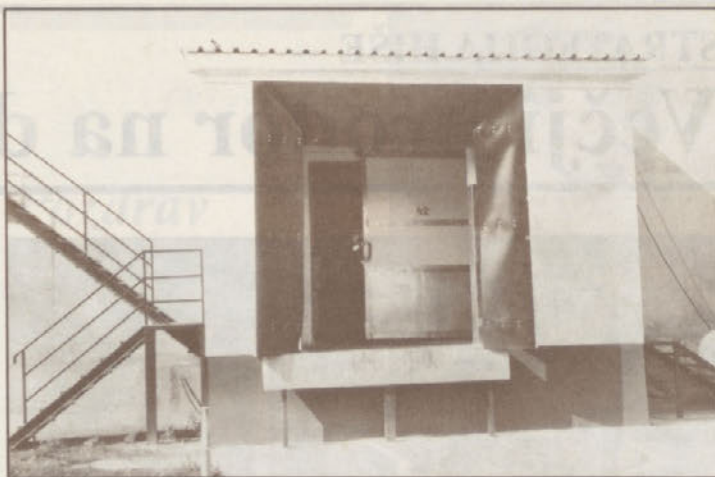
Pomembno pa je, da načrtovana sredstva niso preokračena.

Izvajalci torej zaslužijo priznanje za izvedbo opravljenega dela. Gradbena dela sta opravili podjetje SCT iz Ljubljane in gradbena ekipa PE SERVIS, klimatizacijo Trgo hlad iz Šentjurja, instalacijska, ključavničarska in elektroinstalacijska dela pa tudi PE Servis s podizvajalci.

V organizaciji in pri sprejemanju strokovnih rešitev je sodelovala večina strokovnih delavcev PE Predelava, Klavnica in Servis ter investicijskega sektorja, ki je bil tudi nosilec rekonstrukcije.

Po pogovoru s Štefanom Kirbišem, direktorjem investicijskega sektorja

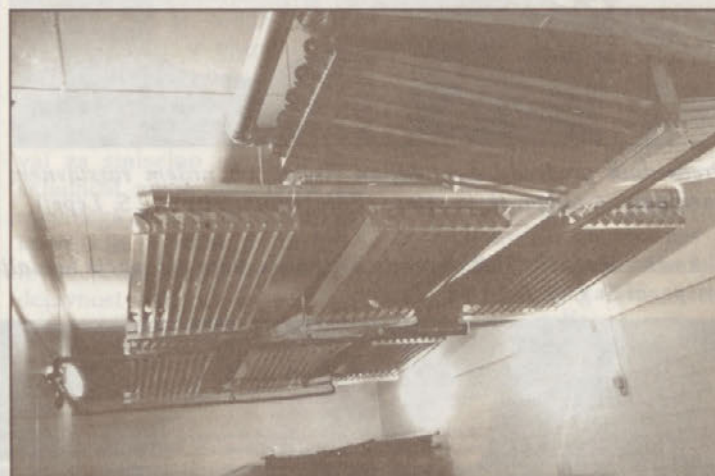
urednik.



Na novo urejena sprejemna rampa



Sanitarno urejen hodnik v predelavi



Naprava za mirno hlajenje izdelkov

Akumulacija z novim razvodom tople in vroče vode



Večji prodor na domače tržišče



Predsednik predsedstva g. Milan Kučan ob našem razstavnem paviljonu na radgonskem sejmu (Fotografijo prispeval S. Lepej)

Tako so v Rogaški Slatini predstavili naše zlate piščančje medaljone in piščančji file (Fotografijo prispeval S. Lepej)



Za dosego tega cilja mora v vsakem primeru predhodno potekati intenzivna informativno propagandna aktivnost. Skupina, ki jo sestavljajo dr. Ciril Varga, Tanja Senčar, Stanko Lepej in občasni sodelavci, je v zadnjih dveh mesecih vložila že precej truda za promocijo firme ter propagiranje našega piščanca in izdelkov. Toda samo naštevane aktivnosti ne bi bilo dovolj, če ne bi omenili spoznanj, ki smo jih zabeležili ob srečanjih s sedanjimi in potencialnimi potrošniki v slovenskem prostoru.

18. avgusta smo se udeležili dneva LASKE na Gorenjskem sejmu. Lastnik LASKE, proizvajalec opreme za predelavo in opreme za kuhinje, nas je povabil, da smo lahko predstavili naše izdelke velikim sistemom ljubljansko-gorenjskega območja. Med skoraj 100 udeleženci, ki so ob degustaciji pohvalno ocenili predstavljene izdelke se prav gotovo lahko najdejo potencialni kupci.

Podobno akcijo smo imeli tudi v DOMUS-u, centru za zaščito potrošnikov v Ljubljani 11. septembra. Težišče 5-dnevne razstave je bilo prav na zdravi prehrani. Omenjenega dne smo imeli dve degustaciji.

In ugotovitve? Uspeli smo z razstavo izdelkov, ki smo jih poimenovali IZDELKI ZA TRETJE ŽIVLJENJSKO OBDOBJE, in tudi ocena po degustacijah je bila ugodna. Vse premalo pa potrošniki vedo o krajih prodaje. Poznaajo tudi samo nekaj naših standardnih izdelkov, ki jih občasno kupujejo. Zato ni bilo slučajno, da smo po znižanih cenah prodali precej blaga.

Da doslej nismo izkoristili številnih možnosti za prodajo naših izdelkov v Sloveniji, dokazuje srečanje in veliko zanimanje odgovornih strokovnjakov za prehrano slovenskih bolnišnic, ki smo ga organizirali v hiši 17. septembra. Udeleženci se niso samo pohvalno izrazili o kvaliteti in zdravi prehrani, ki jih zagotavljajo naši izdelki, pač pa so bili presenečeni nad potekom našega proizvodnega procesa, in kot je dejal eden izmed njih, ta proces poteka kot v laboratoriju. Na to in na take ocene je vsekakor vplivalo tudi strokovno mnenje s priporočilom prehranske službe Univerzitetnega kliničnega centra iz Ljubljane, po katerem je kar devet naših izdelkov primernih za diabetike. Ugotavljamo, da je naša demonstracija uporabe piščančjega mesa in izdelkov v zdravi prehrani uspešna.

Prav takšno oceno bi lahko podali tudi s srečanja slovenskih zdraviliških delavcev, ki je bilo 18. septembra v zdravilišču Rogaška Slatina.

Nadalje smo bili prisotni tudi na 30. jubilejnem Kmetijsko živilskem sejmu v Gornji Radgoni in na jesenskem velesejmu v Zagrebu. Številna zlata, srebrna in bronasta odličja za naše proizvode zgovorno dokazujejo kvaliteto.

Toda ležati na odličjih je premalo. Tega se vodstvo podjetja še kako zaveda, zato reorganizacija trgovine ni slučajna, ker gre za delitev Slovenije na sedem prodajnih območij. Pospeševati pa moramo prodajo tudi na že obstoječih območjih ter bolj intenzivno, če ne celo agresivno, prodirati na tista, ki jih v celoti še nismo osvojili, oziroma kjer smo premalo prisotni. Prav zato smo

24. septembra obiskali HIT, hotelski in turistični kompleks v Novi Gorici, kjer smo skoraj štiridesetim gostincem predstavili naš proizvodni program.

K pospeševanju prodaje pa vsekakor sodijo akcijske prodaje, ki jih organizirajo samostojni območni komercialisti in naša maloprodaja. Priznati moramo, da je za akcijske prodaje velik interes. Na ta način prav tako animiramo potrošnike za nakup naših izdelkov, obenem pa jih navajamo na zdravo in kvalitetno prehrano.

V oktobru načrtujemo še dve udeležbi na sejnih. Toda vse to bo premalo, če ne bo po takšnih predstavitev sledila akcija.

To pa ni odvisno samo od prodajne službe, od komercialistov, pač pa od vseh, ki v celotni verigi zahtevne proizvodnje sodelujejo. Samo kvaliteta in laskave ocene potrošnikov so premalo. V današnjem času sta pomembna tudi cena ter dosledna in pravočasna dostava.

S.L.



Naši dietetični izdelki razstavljeni v Rogaški Slatini (Fotografijo prispeval S. Lepej)



Med degustacijo na radgonskem sejmu

Del razstavnega prostora na Zagreškem velesejmu aprila 1992



Pozdrav dr. Fettichu!



Letos se je upokojil naš dolgoletni vodja in ustanovitelj centralnega perutninskega laboratorija gospod dr. Danilo Fettich.

Zapustil nam je bogate delovne izkušnje, pridobljene z dolgoletno prakso v različnih bakterioloških laboratorijih v domovini in tujini, ter številna znanja, pridobljena s študijem najrazličnejšega strokovnega slovstva. Dvanajstletno bivanje v Novi Zelandiji in potovanja po vseh celinah so vtisnila svojevrsten pečat in globino njegovim strokovnim in življenjskim pogledom.

Dr. Fettich je bil pobudnik ustanovitve današnjega perutninskega laboratorija. Njegova zamisel o skupnem laboratoriju je oživila v prenovljenih prostorih bivše perutninske uprave. Ves čas prenove si je nesebično in osebno prizadeval za smiselno in uporabno skladnost novih prostorov. Iz majhnega števila higienskih in kemijskih preiskav naših proizvodov mu je uspelo razširiti dejavnost nadzora in razvoja na vse panoge perutninarstva. Neizbrisen je njegov prispevek tako pri uvajanju nove me-

todologije zdravstvenega nadzora plemenskih in brojlerskih rej kot pri uvajanju modernih aparatov, ki so prispevale k hitri in precizni diagnostiki. Zaslužen je tudi pri uvajanju številnih gojišč in metod sodobne bakteriologije in kemije.

S smislom za branje in sprejemanje vedno novih spoznanj, je dr. Fettich ustvaril zavirljivo knjižnico strokovne literature, ki je lahko v pomoč vsem perutninskim strokovnjakom pri njihovem delu. Kot tenkočuten prevajalec iz treh svetovnih jezikov je bil voljan priskočiti na pomoč vsakomur, ki je potreboval povzetek strokovne naloge, članek iz tuje strokovne revije, ponudbo za prodajo v tujino ali sprotne prevajalce pri strokovnih razgovorih. Nam, ki smo bili njegovi sodelavci in učenci, ni nikoli odrekel strokovne pomoči, pouka in poglobljene študije.

Širina njegovih strokovnih in življenjskih obzorij nas je obogatila in nam pustila spomin na pravičnega šefa, sodelavca in prijatelja.

Sodelavci iz laboratorija



Krvodajalci!

V zadnjem tromesečju bodo organizirane krvodajalske akcije:

13. oktobra
12. novembra
8. decembra

Da ne bo venšečnosti upoštevajte navodila, ki smo jih že večkrat zapisali.

Martin Jambrovič 80-letnik

Martin Jambrovič je trenutno najstarejši perutninar. Leta 1931 se je zaposlil pri takratnem Reinhardu. Tažave, kakršne so takrat delavci premagovali, je opisal v svojih spominih objavljenih v Perutninarju leta 1990. Kljub težkemu delu in neurejenim pogojem dela, je vztrajal v podjetju vse do svoje redne upokojitve 8. januarja 1968. S Perutnino pa je ostal delovno povezan tudi poselj, saj je še vsa leta doslej prihajal opravljat določena pogodbeno dela.

Zanimivo je prisluhniti njegovim spominom o razvoju podjetja. Kot se spominja se pred II. svetovno vojno v dejavnosti ni drugega bistveno spremenilo, kot da so se odkupna območja iz leta v leto širila in s tem odkup povečeval. Ob osnovanju odkupne postaje Reinhard v Ptuju so odkupovali le v bližnji okolici, pred začetkom vojne pa je odkup segal globoko v Podravino in v Posavino, vse do severnih predelov Bosne. Način obdelave in dodelave odkupljenega blaga pa je ostal enak. Le lomljenje in hrambo ledu za hlajenje blaga so zamenjale hladilnice, v katerih je bilo možno tudi proizvajati led za potrebe transporta blaga z vlakom in kamioni. Okrepil se je vojni park. Močno se je povečalo tudi število sezonskih in priložnostnih delavcev. Število stalno zaposlenih pa je ostalo v glavnem nespremenjeno. Ti so bili poleg vodstva še odkupovalci, šoferji in le par drugih delavcev.

Z razvojem podjetja je nabil izkušnje tudi naš jubilant in postal vodja odkupne postaje v Virovitici že leta 1935. Po treh sezonah so to odkupno postajo ukini zaradi kokešje kuge, Jambrovič pa je leta 1938 prevzel odkup v Bosanski Dubici, kamor se je v sezonah vračal vse do začetka vojne. Takrat so že imeli odkupne postaje poleg širšega območja Ptuja v Koprivnici, Zamlaki pri Varaždinu, Djurdjevcu, Bosanski Dubici, Podravski Slatini in Bjelovaru.

Druga svetovna vojna je uvedla nemško upravo. Ukinjene so bile skoraj vse odkupne postaje. Uvedena je bila obvezna oddaja, zato kmetje niso

hoteli gojiti toliko perutnine kot prej, zato tudi firma Reinhard ni uspela odkupiti niti približno ustreznih količin.

“Po osvoboditvi smo začeli vse znova,” pripoveduje naš jubilant. “Česar ni odpeljal Reinhard so pobrali Bolgari, ki so takrat pridno kradili pod pretvezo, da so že na ozemlju Avstrije. V svojem zanosu pa so pozabili odpeljati eno mulo. In ta je postala naše prvo prevozno sredstvo. Takega prevoza nismo bili več vajeni. Ko sem hodil po terenu pa sem v Šikolah opazil v vojni poškodovan kamion MAN, za katerega sem bil prepričan, da ga je možno usposobiti za vožnjo. Privlekli smo ga na dvorišče in s Klajnom sva ga usposobila za vožnjo.”

To pa je bil čas hitrih sprememb. Vse je odločala in določala oblast, ki je nastavljala direktorje in urejala vsebino poslovanja. Podjetje je že v letu 1946 postalo obrat Mlekoprometa Ljubljana. Dotedanja dejavnost odkup, predleva in izvoz perutnine, jaje in divjadi se je močno razširilo. Odkupovali so še koruzo, fižol, gozdne sadeže in celo polže. Z eno besedo, vse kar je bilo možno prodati ali izvoziti. Tudi nekatera nacionalizirana gospodarstva so obdelovali.

Martin je bil takrat šofer, odkupovalec, skrbel je za hladilnice, bil delovodja, kar je pač bilo treba. “Takrat niso gledali kaj je kdo, maryeč kaj kdo zna in zmore. Žal pa je v splošni zmedbi precej popustila delovna disciplina.”

V letu 1948 se je obrat Reinhard osamosvojl z željo po hitrejšem razvoju, vendar se je novo podjetje Perutnina slabo razvijalo vse do poletja 1952, ko je prišel že sedmi direktor po osvoboditvi Ivo Tomažič.

“To je bil resnični mejnik v razvoju podjetja. Odkup smo začeli hitro širiti na področja, kjer smo odkupovali že pred vojno. Že naslednje leto smo nabavili dva nova moderna mercedesova kamiona. Smo pa šparali. Spominjam se, da sva z Vaudom šla iskat blago v Podravino. Do odkupne postaje sva se pripeljala s kamionom, nato pa zajahala kolesi in s kolesi od vasi do vasi. Perutnine ni bilo veliko, zato se

je bilo treba potruditi, da si kaj kupil”.

Odkupu perutnine in jaje so odslej posvečali vso pozornost. Zlasti so dajali poudarek kakovosti blaga in storilnosti. Dejavnosti, ki jim jih je nalagala politika so začeli opuščati. Kolektiv se je povečeval, izboljšala se je tudi delovna disciplina.

Območje odkupa so razširili vse do Jajca v Bosni. Zaradi močnih sezonskih nihanj pri dobavah pa si je vodstvo nenehno prizadevalo organizirati lastno farmsko rejo. To jim je uspelo po letu 1961, ko so postopno dograjevali farmo na Bregu. Dograditev farme je omogočila redno delo, sezonska nihanja so bila v veliki meri odpravljena, kar je omogočilo izredno hiter nadaljni razvoj podjetja in istočasno opuščanje odkupa perutnine.

Perutnina je bila že veliko podjetje, ko se je Martin upokojil. Vajenemu terenskega dela je v penziji kmalu postalo dolg čas, zato se je dogovoril z upravnikom živinske klavnice Bojem, da bo poskusil s terensko prodajo mesnih izdelkov. Kar v lastnem fičku je vozil klobase ponujat po trgovinah in gostilnah. Začel je s 100 kg, naročil pa je dobival vedno več in fiček je postal pretesen, zato je za potrebe terenske prodaje dobil na voljo manjši hladilnik in šoferja.

Po devetih letih je bil obseg dela že tolikšen, da ga ni več zmogel. Nadaljevali so mlajši, Martin pa je honorarno nadaljeval pri Jugoinšpektu, kjer je opravljal kontrolo zaklane živine, v glavnem v naši klavnici, pa tudi

Uredništvo
Prevzemalci in odkupovalci perutnine ter šoferji Perutnine okoli leta 1953. Jambrovič je prvi z desne.



drugod. To delo je opravljal še vse do lanskega leta.

Martin Jambrovič je bil torej delovno povezan s Perutnino polnih 60 let. V teh letih je veliko doživel, vendar prostor ne dovoljuje, da bi opisali vse dogodke, ki se jih spominja.

“Sedaj delati ne morem več, tudi avtomobila ne morem voziti. Še kolesa ne, zato grem peš ob kolesu, le če si moram kaj malega pripeljati, da mi ni treba nesti,” je zaključil.

Za konec me je še zanimalo, kako gleda na sedanjo slabo stanje podjetja. “Žal mi je, da je v Perutnini lahko do tega prišlo, saj smo z združenimi močmi zgradili močno podjetje. Ne jemljem pa tega tragično. Takih težkih obdobij je bilo veliko, recimo vojna, pa potem ekonomska blokada, kuga, poplave na v novi farmi, ko je komaj začela dajati dobre rezultate. Vse to smo premagali, zato mislim, da ni razloga, da ne bi še tega sedanje stanja.”

Naj nam bo to torej vodilo pri nadaljnjem delu, Martinu pa ob njegovem 80. rojstnem dnevu, ki ga je praznoval 28. septembra, zaželim še veliko let trdnega zdravja.

Uredništvo

PROFESOR Dr. DRAGOMIR JOSIPOVIČ

(1926 - 1992)

V nedeljo, 16. 8. 1992 je umrl dr. Dragomir Josipović, dr. vet. med., redni profesor na Veterinarski fakulteti Univerze v Ljubljani in predstojnik Inštituta za zdravstveno varstvo perutnine.

Rojen je bil leta 1926 v Kraljevu. Po končanem študiju veterinarstva se je zaposlil v Veterinarskem znanstvenem zavodu v Ljubljani, iz katerega se je pozneje razvil operativni del Veterinarske fakultete. Posvetil se je študiju perutninarstva, ki je bilo takrat v Sloveniji še v povojih. Starejši kolegi in prvi kooperanti v Perutnini Ptuj se še spominjajo teh pionirskih časov, v katerih je tudi Dragan, kot so ga klicali prijatelji, pogosto prihajal v Ptuj in pomagal pri razvoju stroke. Kljub obilici dela na terenu po vsej Sloveniji in tujini (Jemen), se je z veseljem posvečal uvajanju in posodabljanju seroloških metod v diagnostiki bolezni perutnine. Bil je član strokovne ekipe v Veliki Britaniji pri prof. Biggsu v času prvih uspešnih vakcinacij proti Marekovi bolezni.

Bil je učitelj mnogim veterinarjem v času dodiplomskega in podiplomskega študija, poleg tega je pa nam, ki delamo v perutninarstvu, mnogokrat svetoval v zapletenih situacijah pri vsakdanjem delu v živi proizvodnji. Spominjali se ga bomo tudi po njegovi vedrini in humorju, ki smo ju bili deležni med njegovimi obiski v Perutnini Ptuj.

Ohranili ga bomo v trajnem spominu.

Aleš URBANČIČ,
dr. vet. med.



V spomin Ivu Tomažiču

Minilo je 10 let, odkar smo se poslednjič poslovili od pionirja slovenskega in jugoslovanskega perutninarstva, dolgoletnega sodelavca in generalnega direktorja Ivana TOMAŽIČA. V letu 1982 smo se dvakrat poslovili od njega. Najprej 28. februarja, ko se je zaradi slabega zdravja upokojil. Takrat smo mu želeli, da bi ozdravel, si odpočil in še prihajal med nas. Zlasti slednjega si je želel tudi sam, še priti v Perutnino, v njegovo podjetje, med sodelavce in prijatelje. Žal, ne naša, ne njegova želja se nista izpolnili. Teža delovnih bremen in skrbi za podjetje, za kolektiv mu je tako načela zdravje, da je omahnil. 7. oktobra 1982 smo se ponovno poslovili od njega. Takrat poslednjič. Poslovili smo se, pozabili pa ga nismo, saj ni mogoče pozabiti ustvarjalnega dela in človeka, kakršen je bil Ivo Tomažič.

Za direktorja Perutnine je prišel z dekretom ministrstva 1. maja 1952, ko je podjetje bilo v določeni krizi. Kakšne so bile njegove zasluge, za sanacijo podjetja in kakšne so njegove zasluge za razvoj, ki ga je dosegla Perutnina pod njegovim vodstvom, povedo razvojni dosežki.

Nedvomno lahko povemo za Tomažiča, da se je dela loteval temeljito, da je bil velik realist in ni prepuščal ničesar slučajnosti. Bil je gospodarstvenik in njegova zasluga je, da je v Ptuj zraslo najmodernejše in največje perutninarsko podjetje v Jugoslaviji. Polnih trideset let si je neumorno prizadeval za razvoj Perutnine. Kolektiv nikoli ni poznal poslovne izgube, nikoli ni zmanjkalo denar-

ja za plače, kljub velikim naložbam in tudi pogostim elementarnim nesrečam (poplave, kuga, požari...)

Bil je močna osebnost, odločen v ukrepanju, neuklonjiv v težavah ter mehak v razumevanju človekovih težav. Zaupal je mladini in vsem, ki so želeli delati in napredovati. Imel je dar opazovanja in reagiral je že takoj, ko so problemi nastajali. Njegovi predlogi na kolegijih in pri sodelavcih so bili vselej premišljeni, enostavni in razumljivi.

V letih, ko je vodil podjetje Ivo Tomažič, se je kolektiv povečal za več kot petdesetkrat. Zaposlitev je dobilo veliko število strokovnjakov in delavcev, od nič pa je narasla proizvodnja do 28.000 ton perutninskega mesa in do 2.400 ton perutninskih izdelkov.

Direktorsko zadolžitev je razumel kot najodgovornejšo nalogo v svojem življenju, zato je, poleg številnih lokalnih priznanj in državnih odlikovanj, prejel leta 1973 najvišje priznanje, ki ga podeljuje Gospodarska zbornica Slovenije uspešnim gospodarstvenikom - Kraigherjevo nagrado.

Za njegov prispevek k razvoju Perutnine smo se mu želeli oddolžiti tudi ob slavnostih in dosežkih ob 85. letnici podjetja, ko smo po njem poimenovali zlato plaketo in priznanje Perutnine.

Vse to pa naj bo vzpodbuda za globljo in vsestransko oceno drugim z namenom seveda, da vse, kar se da pozitivnega ugotoviti, prilagodimo tudi današnjim razmeram.

Uredništvo

UGODNEJŠA NABAVA STELJE



Pridni delavci med nakladanjem slame

PE Starši oziroma po novi organizaciji Živa proizvodnja uporablja za nastil po tleh in v gnezdih med drugim tudi slamo. V prejšnjih letih so to vrsto nastila precej zanemarjali, vzrok temu pa je bila predvsem polna blagajna v podjetju in dovoljšnja količina ostalih vrst nastila. V zadnjem letu pa je moratorij na sečnjo gozdov prinesel velike spremembe v količinah in kvaliteti stelje, sprememba strukture trga pa prazno blagajno Perutnini Ptuj, kar je imelo za posledico preorientiranje žive proizvodnje in cenejši nastil, ki je obnem tudi doma, česar pa dosedaj nismo videli in poznali "ker pač ni bilo potrebe".

Zakaj cenejši nastil?

Cenejši ne pomeni ceneni. V resnici je cenejši zato, ker je v neposredni okolici Ptuja (s tem znižujemo stroške prevoza na minimum — na cca 13 % od prejšnjih) in cenejši tudi zato, ker z njim dobimo plačano vrednost gnojja 100 %

na račun kompensacije s KK Ptuj, kar pa je bilo prej zelo klavarno, namreč cena gnojja je bila tako nizka, da smo z njo dobili plačano samo 10 % vrednosti nastila.

Ta velik razkorak v ceni nam je v enoti dal misliti. Osnova za razmišljanje nam je bilo tudi to, da mora imeti gnoj v objektu večjo vrednost kot pa sama stelja, saj je le-ta obogatena ob koncu proizvodnje z organsko maso, mikro elementi in celo vitamini. Zato smo dali gnoj na kemično analizo v naš laboratorij in preko KK PTUJ VINARSTVO Slovenske gorice Haloze v Kmetijski zavod Maribor. Rezultati preiskav so bili enaki oziroma z minimalnimi razlikami, kar nam je dalo osnovo za izračun dejanske vrednosti kokošjega gnojja. Izhajali smo iz vsebnosti dušika primerjalno z dušikom v umetnem gnojilu (po količini in ceni). Kljub temu, da pri izračunu nismo upoštevali vrednosti organske mase

smo prišli do vrednosti gnojja v enem objektu glede na vsebnost dušika do cene 320.000 SIT za objekt, gnoj pa se je v začetku leta 1991 prodajal po 3.000 din/SIT, poleti 1991, 6.000 — 7.000 din/SIT, jeseni 1991 18.000 — 20.000 SIT, od spomladi 1992 naprej pa je cena 50.000 SIT za objekt. Vidimo, da je še vedno velika razlika med ceno in dejansko vrednostjo. Tukaj moramo upoštevati še naslednji dve stvari:

1. Gnoj ob deponiranju izgubi cca 50 % dušika na račun izhlapevanja amoniaka, tako da je realna vrednost gnojja 160.000 SIT na objekt pred podoravanjem. Vendar nam tudi te cene nobeden privatni uporabnik ne more plačati, ker je to za njih predrago. Tudi za družbeno podjetje je to prevelik strošek, zato

2. smo sklenili s KK Ptuj enoto Kidričevo pogodbo o kompenzaciji "Slama — gnoj". Menjava gre po principu 1 : 1, objekt gnojja za objekt stelje. Zaradi potrebnih nizkih stroškov pa je narejen stroškovnik z naše strani samo za ostale stroške, kateri znesejo 50.000 SIT, ne pa za vrednost stelje ali gnojja, kar pa pri menjavi 1:1 tudi ni pomembno. Zato se tudi po tej ceni gnoj prodaja privatnim porabnikom, ki je pa za njih še komaj sprejemljiva, je pa še vedno samo 1/3 realne vrednosti iz enega objekta.

Prodaja gnojja privatnim uporabnikom je sedaj še minimalna, v bodoče pa upamo, da je ne bo več nič in da bomo lahko ves gnoj dali v menjavo

1 : 1 (pri 30 % znižanju proizvodnje se nam nudi ta možnost.). Pri hitrem izračunu lahko ugotovimo, da smo na naši enoti prihranili samo pri stelji cca 20 milj. SIT, tako, da je kompenzacijska pogodba za nas zelo zanimiva, zato jo bomo poskušali verjetno malo "sfrizirano", skleniti tudi v letu 1993. Če računamo, da smo v letu 1991 prodajali gnoj po cca 7.000 SIT, stelja za objekt je stala cca. 70.000 SIT, realna vrednost gnojja po deponiranju pa je 160.000 SIT, potem je ta pogodba nam in uporabniku v velikem interesu. Zato z velikim optimizmom računamo na sklenitev pogodbe za leto 1993 s KK Ptuj.

ŠE NEKAJ PODATKOV O SPRAVILU SLAME

S pravilom slame smo pričeli 15. 7. 1992 in končali 30. 7. 1992. Skupaj smo pospravili 55.520 bal slame s povprečno težo 10,5 kg in s 13 % vlage, slama pa je I. kvalitete. Tako mislim, da bomo s tem nastilom zadovoljni, če rečemo, da ima komaj pripeklani sekanec iz Krškega 65 % vlage, hobanci s Pohorja 20 — 30 % vlage, žagovina iz Celja okrog 30 % ali pa še več, mešana stelja (žagovina, hobanci, prah) iz Delnic 25 — 30 % vlage itd....

Vlaga, temperatura okolja nad 20 °C in zadostna količina kvasovk (ki pa so v vlažni stelji običajno močno prisotne) so idealen medij za razvoj aspergiloze, ki nam dela čez vse leto velike probleme v živi proizvodnji.

Zato se bomo v bodoče skušali odreči slabših nastilov

Najprej dobro delo, potem zaslužen jelo



Da so bili vsi siti, je poskrbel neutrudni Erbus



(tu mislim predvsem na vlogo), obdržali pa bomo samo suho steljo, po možnosti hoblance in nekaj malega žagovine. Ta možnost se nam kaže sedaj pri 30 % znižanju proizvodnje.

ŠE NEKAJ O PREVOZIH

Že prej sem omenil, da smo s spravilom slame dali podjetju možnost znižanja prevozov na borih 14 %, kar je pa treba v naslednjem letu močno izkoristiti. Če računamo, da smo z nastilom (slamo) založeni za vso leto in da smo to pospravili v dobrih dveh tednih in še to s pomočjo praktikantov, katerih OD je bil minimalen, potem nimamo več kaj razmišljati. Če naštejemo razdalje prevozov v km nam je pa tudi vse jasno. Vse relacije gredo iz Ptuja v eno smer:

— za slamo: Borovci — 6 km, Mala vas 12 km, Lovrenc na Dr. polju 9 km, Cirkovci 9 km, Pragersko 20 km.

Praktikantov je bilo 20 na dan in 2 delavca farm dnevno. Največ slame je bilo odpeljane od Lovrenca na Dr. polju, manj iz Cirkovc, nato Pragerskega, še Borovci in na koncu Mala vas.

— za ostali nastil: (sekanec, žagovina, mešano, hoblanci):

Krško 125 km, Celje 65 km, Ivanec 57 km, Maribor (Limbuš) 35 km, Lovrenc na Pohorju 60 km, Radlje 70 km, Podvelka 62 km.

Od tega se vozi iz Krškega cca 70 % vse stelje, ki jo mi potrebujemo.

Če gremo sedaj to preračunavat ugotovimo, da v bodoče lahko znižamo (če uporabljamo v proizvodnji primerno obdelano slamo) prevoze na 13,3 % od prejšnjih, kar pa za nas predstavlja velik denar, če računamo, da bomo v naslednjem letu rabili cca 20.000 prostorninskih metrov stelje na farmah Staršev in cca 15.000 prostorninskih metrov stelje za naši dve BRO farmi Starošinci in Breg. Vrednost prevoza je dosedaj vedno bila enaka vrednosti same stelje, tako da že samo s tem močno znižujemo stroške, če pa obe-



Med malico so se znašli kakor se je pač dalo

nem menjamo gnoj za steljo pa znižamo skupne stroške na borih 20 % vsch dosednjih stroškov za nastilj. To pa ni malo.

ŠE ZA KONEC

Ob koncu ne bi bilo pošteno, če ne bi pohvalili "Slamarsko ekipo" na čelu z g. Kolednikom, saj so res bili pravi fantje od fare. Ni jih motilo sonce, ni jih motil topel sok, ob vsaki uri dneva, ko sem jih obiskal so bili nasmejani in dobre volje. To daje človeku dobre občutke, še posebej, če se vse skupaj tudi dobro ujame s fanti iz KK enote Kidričevo. Zahvalil bi se tudi za pošteno sodelovanje in odnos g. Finžigarju, direktorju KK Ptuj, enota Kidričevo in g. Goričanu za iperativo in sprotno odpravljanje problemov, ki so se pojavljali ob spravi slame in kidanju gnoja.

Ogromno kopico še kar dolagajo



Kdor pozna zgodovino, se ne bo zadovoljil s hitrimi primerjavami. Zgodovina, ki nas uči o tem, kar je trajnega, podobno se ponavljajočega, nas uči tudi o različnih in edinstvenih dogodkih. Uči nas o presenečljivih in nepričakovanih dogodkih: o skromnosti in odpovedi. Uči nas, da se vsi veliki načrti, ki izhajajo iz dozdevnega poznavanja zgodovine, nikoli popolnoma ne uresničijo in ne pripeljejo do cilja, do katerega naj bi pripeljali. Zgodovina nas uči, da so zmerom pripeljali do nekaj čisto drugega, nepredvidenega.

Golo Mann

Letovanje v sezoni 1992

V letošnji sezoni je bilo na voljo za letovanje manj objektov kot v prejšnjih sezonah, vendar interes ni upadel. V objektih Perutnine Ptuj je letovalo približno 50 % vseh prijavljenih četudi je še med sezono prihajalo do nenehnih sprememb zaradi raznih zamenjav, odpovedi, novih prijav ipd.

Opaziti je bilo večji interes za letovanje v Sloveniji, zlasti v toplicah, kjer je ostalo največ interesentov nerazporejenih, in to zaradi neizpolnjevanja kriterijev za razporeditev, ker jim ni ustrezal termin, za katerega so bili predvideni. Nekateri prijavljeni pa sploh niso bili resni interesenti.

V sezoni letovanja, ki je trajala od 19. 6. do 7. 9., so ostali objekti nezasedeni le v prvem in zadnjem terminu.

Velja omeniti, da so prikolicice pa tudi zidani objekti (Čatež, Rogla, Cres) že v slabem stanju in bi bili potrebni temeljite obnove. Inventar v objektih je uničen in dotrajan.

Kljub temu, da imajo praviloma skoraj vsi, koristniki veliko pripomb glede stanja objektov in inventarja, je ob koncu sezone opaziti malomaren odnos ter veliko napak in poškodb, ki jih v začetku sezone ni bilo. To bi se dalo odpraviti, če bi se posamezniki obnašali drugače in tudi priznali, da poškodbe niso le posledica morda slabe priprave objektov v začetku sezone. O vseh nepravilnostih, ki jih je mogoče ugotoviti, se vodi evidenca.

Nekaj pripomb je bilo tudi v zvezi s postavitvijo prikolic v avtokampu "Stella Maris" v Umagu. Upoštevali smo jih tako, da smo ob koncu sezone prikolicice prestavili na druga mesta.

Potrudili se bomo, da bomo kljub težavam, ki so nam vsem znane v zvezi z nabavo novih delov oz. inventarja, v začetku prihodnje sezone odpravili večino napak in pomanjkljivosti. Obenem pričakujemo od vseh letujočih, da se bodo začeli obnašati kot dobri gospodarji. N. V.

Piknik pa, piknik

Vodstvo sindikata Perutnine nas je 18. septembra prijetno presenetilo z odlično organiziranim piknikom ob Knezovem ribniku v Mestnem vrhu. Odločitev ni bila težka. Izleta ni bilo, dneva perutinarjev tudi ne, srečanje na Selah pa ni bilo tako uspešno, kot bi želeli. Vodstvo sindikata pa je ugotavljalo, da se med seboj vse manj poznamo in razumemo, kar včasih komu krepko prav pride.

Torej piknik. Piknik, ki naj prispeva k sprostitvi ob vedno večjih napetostih med delom in vedno večjih skrbih, kako jutri. Prav zato je bil namenjen vsem zaposlenim v Direkciji, tudi nečlanom.

Cilj je bil dosežen. O tem ni dvoma, saj se je zbrala dobra polovica kolektiva. Ambient je za takšno srečanje kot naročen, zakonca Knez pa sta že ob prihodu prvih obiskovalcev imela pripravljeno slastno cigansko pečenko. Seveda je bilo vse jestvine, pijače in drugo treba predhodno tja pripeljati. Za to sta v glavnem poskrbeli Janja Toplak in Janja Bedenik, ki sta poleg organizacije srečanja vse prepeljali tja in kar je bilo potrebno tudi nazaj, seveda s svojim prevozom. Pri opraviilih, ki so potrebna za dobro počutje na srečanju, so poprijele še ostale članice IO sindikata, pa tudi druga dekleta so pomagala.

Prišla je tudi predsednica sindikata, da je pozdravila prisotne. Pa nas ni seznanila o delu in prizadevanjih sindikata za pomoč delavcem, marveč nam je slovesno razglasila, da je postala komercialistka in zato naj v sindikatu z njo več ne računamo. Zaželela nam je le, da bi si izbrali dobrega novega predsednika.

Pustimo to. Bojan je že napumpal žogo, gremo igrati "fudbal". Bilo je zabavno. Nekateri so prvič v življenju igrali nogomet - oziroma, nekaj temu podobnega. Igra je bila na nivoju, saj včasih igralci niti niso vedeli kdo je nasprotnik. Pa saj to ni bilo pomembno. Pomembno je bilo, da so se sprostili in zabavali, še bolj pa navijači. Mogoče je bilo to prvič, da se nekateri niso bali svojih šefov, če jih je žreb dočel, da igrajo proti njim.

K odličnemu vzdušju je veliko prispeval tudi naš stari znanec Drago Skok, ki nas je zabaval s svojo izbrano glasbo. V veselem vzdušju je prehitro minil čas, ko smo se morali raziti.

Mnogi, najbrž pa vsi, si želimo še podobnih srečanj. L.C.



Bojan si je napumpal, gremo



Igralci "prve lige" v akciji



Če ne drugo, je publika odlično navijala

Za vzdušje med igralci je poskrbela še Janja



MEDICINSKO VODENI AKTIVNI ODDIHI NA ROGLI

Medicinsko vodenega aktivnega oddiha na Rogli (MVAO) se je tudi letos udeležilo 20 naših delavcev iz vseh proizvodnih enot.

Rogla s svojimi bioklimatskimi značilnostmi ugodno vpliva na bolezni s področja dihal in srca, bolezni s področja ušes, grla in nosu, s področja okulistike ter s področja medicine dela (psihosomatska obolenja, kronične pljučne bolezni, venski obtok idr.).

Letos smo aktivni oddih na Rogli obogatili še z medicinskim programom v TERMAH ZREČE, v njihovem sodobno opremljenem zdravstvenem centru, kjer nudijo razne terapevtske storitve.

Skupina naših delavcev (5) biva v našem bungalovu na Rogli. Del izvedbe aktivnega oddiha in del medicinskega programa opravijo na Rogli, v modernem testnem centru. Program obsega specialistični zdravniški pregled na začetku in koncu programa, ergocikloometrijo, spirometrijo, test kardiovaskularnih zmogljivosti (ugotovitev funkcijske zmogljivosti srca), funkcijsko testiranje dihal, preiskavo fizičnih faktorjev, kompletno krvno sliko in preiskavo urina ter jeter (bilirubin).

Nadalje se izvaja na Rogli program fizičnih aktivnosti na osnovi testov.

Na podlagi zdravniškega pregleda in testov se nadaljuje zdravljenje oz. terapije v Termah Zreče, kjer se koristijo: blatne obloge, podvodna masaža, skupinska ali individualna hidro gimnastika, elektroterapija, balneoterapija (mineralne kopeli), biserna kopel in masaža. O količini in vrsti terapij odloča zdravnik, ki gosta sprejme. Vse navedene terapije so primerne za naše delavce, ki imajo zdravstvene težave z vnetnimi revmatičnimi boleznimi, revmatizmom, stanjem po poškodbah in obolenjem hrbtenice.

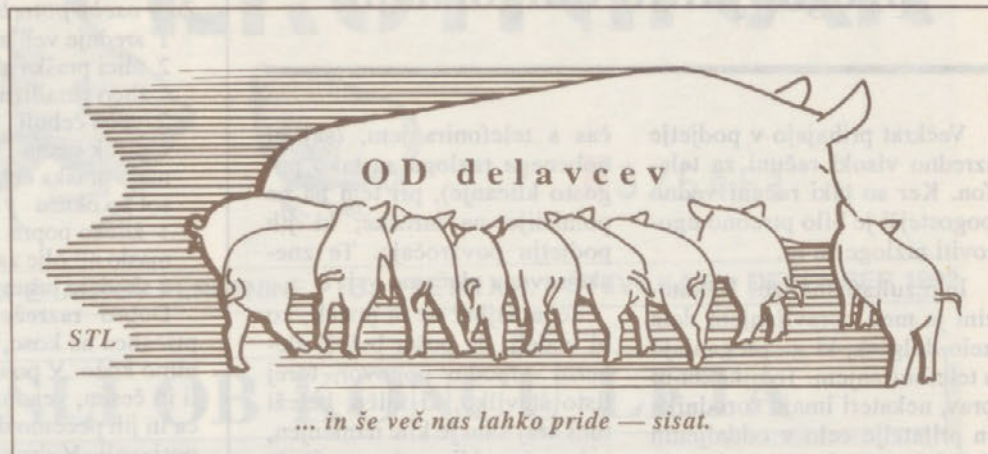
Udeleženci MVAO so zadovoljni s tem programom, kajti tako si lahko v prijetnem okolju okrepijo fizično kondicijo, se razbremenijo in oddahnejo od vsakdanjih skrbi, hkrati pa poskrbijo za svoje zdravje, na katerega premalokrat pomislimo ali pa šele takrat, ko nas bolečina opozori na bolezen.

V. J.

• ZA RAZVEDRILO • ZA RAZVEDRILO •

AFORIZMI

- Grebator te brez pomisleka zagrebe.
 - Vladar, ki se ne obvlada, naj ne vlada.
 - Igre najbolj zanesljivo dobivajo tisti, ki izigravajo.
 - Nekateri nakladajo v neverjetnih nakladah.
 - Kljub temu, da ima laž kratke noge, jo resnica le stežka dohiteva.
 - Nalijte nam vsaj čiste vode.
 - Ko se vladar ne obvlada, zavlada nasilje.
 - Slabega karakterja ne izboljša še tako dobra karakteristika.
- fredi



	SLOV. SLI-STROJŠKI KAR, GRA-ZA OPRAV FIK, SATI-LJANJE RJK (STANE) 24. DELA	PLETENO OBLAČILO ZA NOGO	ELICA	HARIDOR. OPER, PEV KA FINGUS -TATUR	ENO- DNEVNO DELO	OGRAJEN BOKSAR- SKI ODER	ORGANIZA- CIJA V ZDRUŽ. NARODOV	VZGOJNO VARSTV. ORGANIZ.	KRAJ NAD PREVALJA MICKH. TURG	DABACIO S TV SLOV	KUNTNER TONE
	PRIMOR. SLIKAR INGRAFIK (LL=L)										
ČLOVEK V OSKRBI	SOVJET. KORNO- NAVIT JURIJ KRAJ V HRV. ISTR						DABICA EMONINA DIET. HRANA (DIEMON IN ...)				TEKSTIL ZA PO- KRIVANJE MIZE
PRED- MET ZA OPIRA- NJE			PEVKA APPELT IKAROS				NANA- SANJE OMETA	TELOVAD. DRUŠTVO PARTIZAN TORTLES HACKMAN			
ŠUMEČI NAPITEK Z OGLJ. DIOKSID						OKON- CINA SLOV. NAROD. ZED				ZNAK ZA PREMER DWIGT EISEN- HOWER	
KRITIČ- NA OB- RAVNAVA ANALIZA					PREDIVA- LEC JEMENA JOSEVNI POLNIKI						
MAJHNA REKA				POMENKO VANJE, PO- GOVOR ILIRSKO SIBANJE							100 KG
BOGO V ČERIN	ZDRAVILNA MINERAL- NA VODA	STAROGR- ŠKI FILO- ZOF LITIJ									
RISIK	SLAVKO LEŠNIK OVOJNICA ŠČITNIK		SEST. ANA HUDIN	TROPSKA OVIZALKA DIRJANJE				MEĐN. OZNAKA ZA ITALIJO	DRAGOCEN OKRASNI PREDMETI (HNOŽI)	TONA PRIPADNIK KLIKE	
SKOP- LJENI DIKI			DEL DIHANJA SPACE- NOST		KULTUR. RASTNA Z NIKOTINOM	VINCENC VRELE VODE					
IGRALKA GARDNER		TEKOČI OSTANEK PO KISA- NJU MLEKA LJUDJE V PRIPORU IZKLESAN UMETNIK JEDELEK						NIZEK ŽENSKI GLAS VEZNIK			
SUKA- NEC, NITKA											SLOV. IGRALKA ... ŽINA
NAUK O NRAVEH			KONTEJ- NERJI								
SEZNAM S CENAMI			DELI POTI ALI TEKMO- VANJA					KRAD- LJIVEC			
ANA HUDIN	PLETE- NO PO- KRIVALO ZA GLAVO		MUSTER (ALI ŠARAC)					IRSKA REPUBL. ARMADA (TEROR)			

Telefon ni namenjen preganjanju dolgočasje

Večkrat prihajajo v podjetje izredno visoki računi za telefon. Ker so taki računi vedno pogostejši je bilo potrebno ugotoviti razloge za to.

In rezultati analize? Nekaterim je med opravljanjem dela zelo dolgčas, ki ga preganjajo s telefoniranjem. To nikakor ni prav, nekateri imajo sorodnike in prijatelje celo v oddaljenih deželah, takšni pogovori pa so zelo dragi. Tako se je primerilo, da je eden od naših delavcev klical dvakrat tedensko v Avstralijo in tako podjetju v enem mesecu povečal račun za telefon za 5.000,00 tolarjev.

Seveda to ni edini primer. Precej je takšnih, ki si zlasti med dežurstvom — krajšajo

čas s telefoniranjem, (saj ni nobenega razloga za tako pogosto klicanje), pri tem pa ne pomislijo na stroške, ki jih podjetju povzročajo. Te zneske seveda plačamo vsi.

Tega najbrž ne bi počeli, ko bi vedeli, da pošta beleži sleherni odhodni pogovor, torej tisto številko, ki kliče, beleži tudi kraj kam je klic namenjen, točen čas klica, čas trajanja pogovora in seveda znesek, ki ga je za ta pogovor treba plačati. Torej je možno takšne pogovore tudi dokazati.

Takšno neodgovorno početje je bilo dokazano večim delavcem, vendar jih tokrat ne imenujemo, niti enot v katerih delajo.

Uredništvo

Recept za vas

PIŠČANČJI CURRY

Za 4 osebe potrebujemo:

- 1 srednje velikega piščanca
- 2 žlici praška ali paste curry
- 1 žlico paradižnikove mezge
- 2 večji čebuli
- 1 strok česna
- malo praška čekoče paprike
- sol po okusu
- 1 žličko popra
- maslo ali olje za pečenje
- 1 skodelo jušne osnove.

Dobro razrežemo čebuli, stlačimo česen. Narežemo piščanca na kose, primerne za serviranje. Lahko mu odstranimo kožo. V posodo damo žlico masla ter popečemo čebuli in česen, vendar ne sme porjaveti. Dodajmo kose piščanca in jih pečemo dokler ne bodo popečeni in na vseh straneh porjaveli. V drugi posodi popražimo prašek ali pasto cury (samo toliko, da se segreje) ter zalijemo z jušno osnovo. Nato naj tekočina zavre. Dodajmo rdečo papriko. S tekočino prelijemo pečenega piščanca. V omaki naj se kuha na nizki temperaturi uro ali dve.

Preden serviramo, dodajmo nekaj sladkorja in poper.

Servirajmo na rižu, jed lahko dekoriramo s trdo kuhanimi jajci ali narezano papriko. To je enostavnejši recept za curry piščanca, ki zanj potrebujemo samo prašek curry in nobenih posebnih ali pri nas redkih dišav.



SESTAVIL EDI KLASINC	FLOJAR	STANO- VALEC TERŠT	HARMA- NIKAR (SLAVKO)	BE DGR. PSIH- ATER (NIKOLA)	MORSKI POLČI; MORSKO KHO	FILMSKA IBRAKKA CASTE- NADO	GRŠKO KOŠARK. MOŠTVO	RIMSKI VELIKAS	POKRA- JINA V LIBIJI
BABICA									
PRVI ORGANIZ LJUDSKE VSTAJE									
LASTOVKA									
BOGINJA NESREČE				LISAST KONJ					
				24 UR					
SLOV. PISATELJ (JOSIP)							NATASA URBAN- ČIČ		
ANETOV ROMAN							ANTON SOVRE DREVO ZMAJEVEC		
RIMSKI GRIC									



DOPISU V GLASILO	FRANC. BIOLOG (EDMOND)	MADŽ. MOŠKO IME	OSTRA TRAVA PRILIZ- NENEC		SLOV. PESNICA (MAJDA)		DELAVSKI SVET AFRITRAN STROJ		VLAĐO SADAR NOBNE PTICE	SEBALO	OTOK MA JADRANU	VAS SE OD TRBOVELJ	TURSKI VELIKAS
PLOHA					DOPISU V GLASILO	ORNA- MENT	DRAGO- CENA TEKOČINA	NAJE- DANJE	ERBIJ IVAN TAVČAR		ZABAV- LITICA		
PLODOVI OLJKE					ŽALU- ZIJA						GORO- SLAVEC OTOKNA JADRANU		
KRAJ V BOSANSKI KRAJINI					ČEŠKA TEKAOICA (ZARMILA)								
PRE- ŠUSTVO									MESTO V RELO RUSIJI MOLIBDEN				
HRVAŠKI PESNIK (DINKO)						STARA LJUB- LJANA					REKA V ITALIJI		
DOKTOR			INDIJSKI DROBIČ			ŠTUDENTI V DOMU					OKLUS		