



kuhanjem neprestano mešamo. Ko je jed skoro kuhana, dodamo poper, sol in peteršilj. Po potrebi zalijemo z vodo in postavimo v pečico, da se zapeče.

Višnje za zimo:

Vzamemo 5 kg višenj. Odstranimo peclje in koščice. Posujemo z 750 gr sladkorja. Dodamo 1 vrečko konzervirane in 1 kozarec vinskega kisa. Maso dobro premešamo in pustimo stati čez noč. Zjutraj nadevamo v kozarce in zavežemo z dvojnimi celofan papirjem ter postavimo na hladno mesto. Sok, ki je ostal, zlijemo v steklenico in ga tudi hranimo na hladnem mestu.

Keksi »BRKO«:

Vzamemo 750 gr moke, 400 gr masla ali margarine, 300 gr sladkorja, 1 celo jajce in 1 rumenjak, 2 veliki žlici vode, 1/2 zavitka pecilnega praška, 1 zavitek vanili sladkorja.

Maslo ali margarino pomešamo z moko, dodamo sladkor, jajce, rumenjak, pecilni prašek, vanilij sladkor in vodo.

Zamesimo v gladko testo, oblikujemo na strojčku za rezanje mesa. Nato zložimo v namazan in z moko posut pekač ter pečemo pri temperaturi 175°, da so lepo rumeni.

Paradižnikova čorba:

Potrebujemo 400 gr paradižnika, 100-gr zelene paprike, 250 gr krompirja, 50 gr čebule, 40 gr zelene, 20 gr riža, 20 gr moke, 2 jajci, sesekljano peteršiljevo listje in sol.

Paradižnik, krompir, papriko, zeleno in čebulo očistimo in zrežemo na drobne koščke. Zrezano zelenjavo prelijemo z vrelo vodo, solimo po okusu in damo kuhat. Ko zavre, dodamo še riž in kuhamo do mehkega, nato dodamo moko, ki jo razžvrkljamo v malo hladne vode. Pustimo 5–6 minut kuhati in potresemo s peteršiljem. Vroči jedi lahko dodamo 2 jajci in po želji košček masla.

Pita iz mesa in krompirja:

Skuhamo in olupimo, nato pretlačimo 750 gr krompirja, pomešamo s 750 gr moke, dodamo 1 jajce ter malo soli.

Testo razdelimo na dva dela. Z enim delom pokrijemo pekač. Pripravimo nadev iz 30 gr zmletega mesa in sesekljane čebule. Posolimo in popopravimo. Čez nadev damo drugo polovico testa. Na več mestih prebodemo z vilicami, poskropimo z oljem in damo v pečico, da se speče.

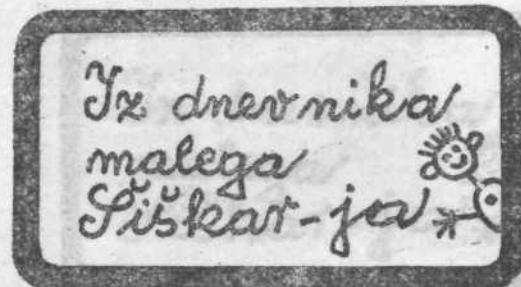
Višnjev kolač:

Penasto umešamo 2 jajci, dodamo 200 gr margarine, 250 gr sladkorja, 3–4 zavitke pecilnega praška in 9 velikih žlic moke. Vse dobro premešamo in damo v namazan pekač. Po testu damo oprane višnje in postavimo v pečico. Ko je kolač pečen, ga posujemo z vanilij sladkorjem in ga zrežemo na kvadrate.

Rižota iz piščančevih srčkov:

Potrebujemo 1/2 kg srčkov, 200 gr riža, 1/2 kg očiščenega graha, 2 čebuli, 1 korenček, dve žlici maščobe, sol, poper in peteršiljevo listje.

Srčke očistimo, jih operemo in zrežemo na polovico, damo jih v kozico na maščobo in drobno narezano čebulo in dušimo. Nato dodamo opran riž in grah, zalijemo z vodo in med



Tacek

Današnji dan je znan predvsem po tem, da je to moj rojstni dan. To pa pomeni, da se mi danes ne bo treba umiti zob, dobil pa sem tudi nekoliko daril.

Ker sem že omenil darila, naj povem, da mi je teta Mery spet prinesla plesnivo bonboniero. Ona je nasploh znana po tem. Ne toliko po plesni, ampak po tem, da vsa darila, ki jih sama dobi, skrbno spravlja v omaro ter nato, ko napoči kakšna potreba, dotična darila podari naprej. Tako so zanj razni rojstni dnevi in obletnice dokaj poceni zadeva, saj mora paziti samo na to, da komu ne podari kakšne reči, ki jo je tisti pred letom dni prinesel njej. To je namreč dokaj sitna zadeva, kajti lahko se zgodi, da ti kdo prinese poneroso kristal ter zatrjuje, da je pravi — nato pa ta kristal z enako razlago za svoj rojstni dan dobiš nazaj. Saj, če bi bil kristal pravi, bi bil to celo koristen prihranek, tako pa...

Cudim pa se, da sem prejel plesnive bonbone. Pred leti to ne bi bilo nič nenavadnega, kajti takrat teta Mery sprejetih daril niti odvijala ni. Tudi aranžiranje je namreč drago in najudobnejše je, če vse skupaj zložiš na polico in čez čas vzameš z nje.

Toda nekoč se je teta zgodilo nekaj groznega. Od znanke, žene pomembnega zdravnika, je dobila veliko škatlo čokoladnih bonbonov, ki jih je zavite oddala sosedji Jožici. To pa je potem skoraj kap od sreče, ko je pod ovojnim papirjem našla kuverto z dvema tisočakoma, ob katerih je pisalo »Hvala za vašo prijaznost!«.

Kap je potem hotela vsekati tudi teto Mery, toda ne od sreče. Kako naj, reva, razloži, da tisti jurji niso namenjeni Jožici, ampak njej, če pa tudi njej niso bili, ampak gospodu zdravniku.

No, kar je bilo, je bilo. To je še en dokaz več, da je takšno kroženje daril dokaj razširjeno in da si tega ni izmislila naša teta, treba pa je seveda vsako škatlo pazljivo odviti, ker takšne kap sploh ni nedolžna zadeva.

Seeda

Rojstni dan je za menoj in tudi darila sem že pojedel. Kaj hočem, stabilizacija. Včasih si tega nisem mogel privoščiti, namreč, da bi darila jedel, ker sem tu in tam dobil celo kakšen bicikel ali vsaj bankovce. Zdaj mi pa vsi nosijo samo čokolade in bonbone. Fuj. Saj nimam nič proti stabilizaciji, ampak da jo morejo moji dobrotniki izvajati ravno na mojih plečih, mi pa seveda ni všeč...

Grečko

tribuna 11

MOŠČANSKI ŽUPAN POKROVITELJ ŠIŠENSKEMU UMETNIKU



Ob 40-letnici ustanovitve prve partizanske čete na Slovenskem (Molniške čete) in 10-letnici odkritja 7 m visokega spomenika tej četi, katerega avtor je šišenski slikar in kipar Mario L. Vilhar so ob krajevnem prazniku v KS Zadvor odprli v Zadržnem domu tudi prvo umetniško razstavo z Vilharjevimi slikarskimi deli. Pokrovitelj razstave je bil predsednik občinske skupščine Ljubljana Moste-Polje Marjan Moškrič. V svojem otvoritvenem govoru (na sliki) je tov. Moškrič med ostalim dejal: »Ko proslavljamo pomembne dogodke izpred 40 let, ko se je v naših krajih začel oborožen boj proti okupatorju nam je prijetno, da se srečamo s starim znancem. Z njim, ali še bolj z njegovim delom, njegovo umetniško izpovedjo, se srečujemo pravzaprav vsak dan, vedno kadar gremo k spomeniku Molniški četi. Občudujemo spomenik, ki živo ponazarja tiste težke dni, a se pri tem premalokrat spomnimo avtorja, človeka, ki je znal idejo in smisel upora izoblikovati, jo vliti v beton, tako, da je ostala večna. Spomenik, ki simbolizira revolucionarni in narodnoosvobodilni boj naših krajev je tako vsebinsko kot oblikovno izredno interesanten. Na prvi pogled enostaven, a z veliko vsebino in umetniške pretresljivosti. Zato ni slučaj, da je bil med deli, ki so bila predlagana za zvezno nagrado 4. julija — to je najvišjo nagrado, ki se daje za umetniške stvaritve na temo NOB. Takrat, ko smo gradili spomenik, smo spoznali Maria Vilharja tudi kot človeka in tovariša, ter bili navdušeni nad njim. Žal se poslej nismo več srečevali in je tako minilo celih 10 let, da se z njim ponovno snidemo. Tokrat nam se je predstavil kot slikar s svojo 56. samostojno razstavo...«. Mario L. Vilhar je ob tej priliki tudi povabljen, da razstavlja v novi umetniški galeriji Kulturnega doma Španskih borcev v Mostah.