



Posebna vročica, nekakšen nemir prevzame gospodinja jeseni. Pravzaprav že prej. Lahko rečem, da se začne že s prvim sadjem, že s češnjami, posebno še, če so te pri hiši, se stopnjuje z marelicami, ko se gospodinja ne more upreti, da jih ne bi shranila v skrinjo vsaj za nekaj obrokov mareličnih cmokov in da ne bi skuhala vsaj nekaj kozarčkov domače marelične marmelade za svoje sladokusce. No, potem je malo miru, a samo do prvih paprik, ki se pojavijo na trgu. Od tedaj nemir ne pojenja. Za zimo je treba vložiti vsaj deset kozarcev paprik, debele bosanske slive, ki se kar cede od sladkorja, vabijo h kuhanju marmelade... In brez kumaric v kislu tudi ne bodo to zimo, pa nekaj steklenic malinovca bo tudi treba pripraviti...

Kuhinja se spremeni v nekakšen laboratorij, polna je kozarcev, steklenic, velikih posod, svežih prticev, vse puhti od vročine, sopare in kot pri peki potice in krofov gospodinja takrat ne trpi ob sebi nikogar. Najraje bi kuhinjo kar zaklenila...

Žal sodobna stanovanja nimajo velikih, hladnih in vlažnih kleti, kot na deželi. To je tudi eden od razlogov, da si ne moremo pripraviti velikih zalog. Vendar, če smo malo iznajdljivi in pritrdimo na steno kakšno polico, zadostuje za shrambo kar precejšnjih zalog že manjši nekurjen prostor. Veliko pa nam odvrne tudi zamrzovalna skrinja ali omara. Če imamo v njej poleg mesa in ostalega prostora vsaj za nekaj vrečk jušne zelenjave, nam bo že veliko odvrnilo. In prav zato, ker je skrinja hitro premajhna, vložimo čim več sadja in zelenjave v kozarce, v sol, kis, sladkor.

Prav vsega o vlaganju vam na teh štirih straneh ne bomo mogli napisati, nekaj pa le. Le veselo na delo!

D. Dolenc

SPLOŠNO O ZAMRZOVANJU

Zamrzovanje živil je trenutno v gospodinjstvu najsodobnejši in najuspešnejši način konzerviranja, saj ohranijo tudi visok odstotek svoje biološke vrednosti, nam pa vzamejo najmanj časa, energije in dodatkov. Tako konzervirana živila so po videzu, aromi in okusu najbolj podobna svežim.

Za zamrzovanje izbiramo živila, ki so za to primerna in dobro prenašajo nizke temperature. Vedno izbiramo le živila najboljše kvalitete. Zamrzujemo vedno le popolnoma sveža živila. Sadje naj bo dobro zrelo. Zelenjava, ki jo spravimo v zamrzovalnik, mora biti oprana, poljubno zrezana, blanširana (nekaj minut jo prevremo v vreli vodi), na hitro ohlajena in osušena (zbrisana). Sadje naj bo glede na vrsto skrbno očiščeno, oprano, zrezano, prelito s sladkorno raztopino ali posuto s sladkorjem.

Vsak zavitek, vsako posodico, natančno označimo, zapišimo tudi datum.

Kumare za dušenje

Kumaric za vlaganje v kis bomo po letošnji suši bolj malo pridelali, sem in tja pa nam bo ostalo nekaj zrelih, ki jih bomo za zimo ohranili z zamrzovanjem in uporabili za kumarično omako.

3 kg kumar, očiščenih, opranih in zrezanih, 5 kobulov kopra, nekaj koprovega zelenja, (za 5 obrokov po približno 1 liter).

Oprane in odcejene kumare olupimo in jih po dolgem prerežemo na četrtine. Z žlico izdolbemo seme in mehki del okoli semena. Tako očiščene kumare zrežemo na 2 cm dolge koščke, lahko tudi manjše. Zavremo 5 litrov vode in v njej postopoma kumare blanširamo po dve minuti. Blanširane odcedimo in jih oblijemo z zelo mrzlo vodo, da se hitro ohladi. Na kratko blanširamo tudi koprove kobule, nežnega zelenja pa ne. To samo operemo in s prtičem obrišemo. V doze ali vrečke vložimo kumare, kobule in zelenje. Zapremo in zamrzujemo.

Zamrznjene kumare poljubno pripravimo po že znanih receptih za prikuho, kumare s smetano, kumare s krompirjem itd. Za dušenje damo na maščobo kar neodtajane.

Kumare za solate

4 do 5 lepih, velikih in mladih kumar, šopki kopra za pet obrokov po približno 3/4 litra.

Kumare operemo, obrišemo in naribamo na ne pretanke rezine. Lahko jih olupimo, lahko pa sem in tja lupino tudi pustimo. Operemo koper in zelenje posmukamo z debelejših vejic. Osušimo v prtiču. Kumarične rezine tesno vložimo v plastične posodice ali vrečke. Dodamo po malo koprovega zelenja. Posodice zapremo, iz vrečk iztisnemo zrak in jih zavarimo. Zamrzujemo. Tako zamrznjene kumare

Zamrznjene kumare pripravimo za solato takole: s prsti ali z valjarjem zdrobimo zmrznjen koper. Kumare zvrnemo v skledo in polijemo z mlačnim solatnim prelivom (kis, olje, sol, poper po okusu). Medtem ko se kumare odtaljujejo in obenem tudi marinirajo, jih večkrat s skledo vred potresemo, da se premešajo. Proti koncu primešamo koper.

Zamrznjeni paradižniki

3 kg dobro zrelih in zdravih paradižnikov.

Opranim paradižnikom potrgamo peclje, nato jih za nekaj trenutkov potopimo v vrelo vodo. Iz krova dvignjene malo ohladimo, olupimo, razpolovimo in z žlico odstranimo seme in tekočino okrog njega. Paradižnike nato zrežemo na četrtine ali še na manjše koščke. Tesno jih vložimo v plastične posodice ali vrečke. Iz vrečk zrak iztisnemo, posodice zapremo.

Ce pa imamo na vrtu veliko drobnih paradižnikov, in smo vajeni, da v govejo juho damo tudi zrele paradižnike, le-te zamrzujemo kar cele v vrečki. Le operimo jih prej, dodobra osušimo, damo v vrečko in potem po potrebi posamezne jemljemo ven, za vsako kuho juhe posebej.



Zamrznjene gobe

Predvsem zamrzujemo jurčke, lahko pa zamrzujemo vse vrste naših užitnih gob. To naj pa bodo le sveže nabrane mlade gobe.

Skrbno očiščenim odstranimo bete, zamrzujemo le klobuke. Le čisto majhne gobe konzerviramo cele. Večje klobuke razrežemo na polovice ali na četrtine ali na 3 do 5 mm debele lističe. Na cedilu jih operemo, blanširamo 3 do 4 minute, ohladimo pod tekočo vodo, dobro odcedimo in takoj embaliramo.

Zamrznjene in odtaljene gobe so laže prebavljive kot sveže. Iz ostankov pri pripravljanju za zamrzovanje (beti) takoj pripravimo svežo jed ali pa jih narežemo na 2 do 4 mm debele lističe in posušimo. Uporabljamo jih za samostojne jedi ali kot dodatek raznim jedem za izboljšanje okusa.

Slive za cmoke

Čvrste slive poznih sort do suhega zberemo in jim potrgamo peclje. Tam, kjer so bili peclji, zarezemo z ostrim, koničastim nožem 1 cm dolgo zarezo. Koščice predvidno iztisnemo in jih nadomestimo kocko sladkorja. Potem zložimo slive v posodo, v kateri jih bomo zamrznili. Paziti moramo, da so zložene z odprtino navzgor. Eno plast ločimo od druge s plastjo aluminijaste folije. Sačje kar se da hitro zamrznemo.

Pozneje vzamemo iz posode toliko sliv, kolikor jih trenutno potrebujemo, posodo pa hitro zopet zapremo in vrnemo v zamrzovalnik.

Sveža rabarbara

Mlada nežna stebela očistimo, umijemo, dobro odcedimo in narežemo na 2 cm debele koščke. Zložimo jih v posode ali vrečke, neprodušno zapremo in zamrznemo.

Tako zamrznjeno rabarbaro kasneje uporabimo za pripravo peciva. Še neodtajane koščke zložimo na listnato ali krhko testo, ne pa na kvašeno testo. Rabarbaro sladkamo šele potem, ko je že pečena in tekne enako dobro kot sveža.

Sladke maline

Za 5 posod po pol litra potrebujemo 2 kg malin in 400 g sladkorja v prahu.

Velike trde sadeže na hitro operemo (če smo jih nabirali sami, lahko pranje tudi opustimo) in skrbno preberemo. Razprostremo jih po krep papirju in počakamo, da se dobro osuše. Sladkor v prahu stresemo v veliko posodo (lahko kar na pekač), dodamo maline in potresemo, tako da so maline z vseh strani enakomerno posute s sladkorjem. Potem sadeže razdelimo v posode in če nam je ostalo še kaj sladkorja, ga posujemo povrh. Posode zapremo in sadje zamrznemo.

Pred uporabo pretresemo maline v drugo posodo in jih pokrite postavimo v hladilnik. Po 4 do 5 urah bodo odtajane in jih bomo lahko uporabili kot sveže. Za vročo malinovo omako pa bomo zamrznjene sadeže dali v sladkorni sirup in jih v njem odtajali.

Podobno zamrzujemo tudi borovnice, robidnice in rdeče jagode.

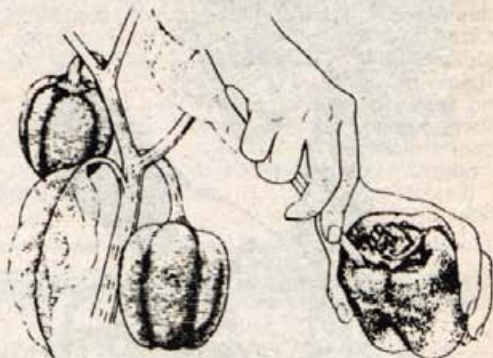
Blitva, mlada špinača

Blitvo ali špinačo natrgamo, operemo, preremo v kropu, odcedimo, ohladimo z mrzlo vodo, še enkrat odcedimo, sesekljamo ali zmeljemo v mikserju ali na mesoreznici, napolnimo z njo vrečke ali posodice in zamrznemo. Zamrznjeno mlado špinačo ali blitvo dušimo v maslu in vodi, na čim manjši temperaturi, dokler se ne odtaja. Najboljša je, če jo pripravimo s smetano, posolimo in dodamo malo muškata in popra.

Popečene paprike

Ozko, dolgo in mesnato rdečo in zeleno papriko operemo, prirežemo peclje, semenje pa pustimo v njej. Osušeno papriko opečemo na ognju (naložimo jo na žar, pravi ali električni, in obračamo, ali pa jo obračamo kar na plinu), da se opeče kožica. Popečene paprike predenemo v pekač, da se ohladi in spuste sok. Papriko potem olupimo, odstranimo ji ožgano kožico in denemo v plastične posodice. Ker se je ohlajena kar precej stisnila, porabimo manj prostora. V vsako posodico ulijemo tudi nekaj soka, ki se je natekel v pekaču. Posodice neprodušno zapremo in damo v zamrzovalnik.

Ko si sredi zime zaželimo pečenih paprik, jih vzamemo iz zamrzovalnika, pustimo, da se odtale, damo v večjo plastično ali kovinsko posodo s pokrovom, in mariniramo; prelijemo jo s kisom, oljem (najboljše je olivno), osolimo, in potresemo z obilico naseljanega peteršilja in česna. V tej marinadi naj bodo paprike vsaj en dan, da se dodobra prepoje. Še boljše pa so, če jih tako pustimo ves teden. Vsak dan so boljše!



Ohrovt

Za 5 posod po 3/4 litra potrebujemo 3 kg ohrovtov.

Ohrovt pobereemo z vrta šele po prvem mrazu. Kodraste liste potrgamo s stržena in jih večkrat operemo v veliki količini vode, dokler niso popolnoma čisti. Potem zavremo na močnem ognju približno 5 litrov vode in v njej blanširamo ohrovt. Naenkrat ga damo v vodo samo toliko, da je ves prekrit. Po 5 minutah ga s penovko pobereemo, damo v cedilo in splakujemo z mrzlo vodo tako dolgo, da se popolnoma ohladi. Potem ga dobro odcedimo, razprostremo po čistih krpah in pustimo, da se osuši. Suhega zložimo v posode in pazimo, da vmes ni zračnih mehurčkov. Po želji ga lahko prej drobno narežemo. Posode dobro zapremo in zamrznemo.

Zamrznjen ohrovt damo v juho, v kateri se kuha slanina, suho meso ali klobase in pustimo skupaj vreti še 30 minut. Po želji lahko zgotavimo z ovsenimi kosmiči. Zraven pa ponudimo slan pečen krompir.

Brstični ohrovt

Za 5 posod po 1 liter potrebujemo 3 kg brstičnega ohrovta.

Majhnim zaprtim glavicam brstičnega ohrovta porežemo kocene in potrgamo uvele lističe. Zavremo približno 5 litrov vode. Količino brstičnega ohrovta na tri dele in drugega za drugim počasi kuhamo v vreli vodi 2 minuti, potem ga ohladimo pod tekočo mrzlo vodo, da je mlačen. Potem ga razprostremo po čistih kuhinjskih krpah, da se osuši. Suhega damo v posode, pazimo, da vmes ni zraka, neprodušno zapremo in zamrznemo.

Zamrznjen brstični ohrovt odtajamo tako, da ga damo v posodo z nekoliko vode in surovega masla in dušimo na zmernem ognju. Dodamo malo soli, popra in nastrganega muškatanega oreščka. Po 30 minutah je brstični ohrovt pripravljen. Dodamo mu rdeče korenje in dobimo imenitno mešano zelenjavno prilogo.



Bučke

Bučke se nam tudi surove lahko ohranijo daleč v jesen, če jih hranimo v hladni, suhi kleti. A prerade začno gniti, zato jih najdlje ohranimo z zamrzovanjem.

Če imamo v skrinji dovolj prostora, shranimo bučke kar v kockah. Bučke olupimo, očistimo peščevje in mehko sredico, narežemo na kocke, na hitrcblansiramo, ohladimo, stresemo kocke v vrečke, zapremo in denemo v skrinjo. Skupaj jih pakiramo toliko, kolikor jih rabimo za eno uporabo.

Če pa nam manjka prostora, bučke kar zdušimo, da iz njih izpari vsa tekočina in denemo v plastične posodice za enkratno uporabo.



Korenje pripravimo tudi za v skrinjo

Rdeči korenček lahko denemo v skrinjo že v začetku, ko ga redčimo. Dobro ga operemo, okrtlačimo, če je potrebno tudi malce ostrgamo, narežemo na kocke ali kolobarje, blanširamo, dobro odcedimo in osušimo ter zapakiramo v vrečke.

Jušna zelenjava v skrinji

Za juhe, rižote, zelenjavne omake pripravimo vsjo zelenjavo, kar jo je tisti trenutek na vrtu: kolerabice, korenje, peteršilj, zelena, cvetača, por in podobno. Zelenjavo dobro očistimo, narežemo na kocke, cvetačo razdelimo na cvetke, dodamo v vsako vrečko še droben paradižnik in imamo pripravljeno zelenjavo za enkratno uporabo.

Fižol v zrnju, mlad grah

3 kg fižola v zrnju, 5 šopkov šatraja.

Na fižolovkah nam jeseni ostane fižol, ki je že dovolj zrel, ni pa še suh. Tega lahko zamrznemo in ga uporabimo kasneje. Sveža fižolova zrna izluščimo iz strokov, prevremo 2 minuti v vreli vodi, nato jih splakujemo z mrzlo vodo, da se ohladi. Posušimo na sveži krpi. Nato ga damo v plastične posode, na vrh vsake pa šopek šatraja. Dobro zapremo in zamrznemo.

Pred uporabo damo zamrznjen fižol skupaj s šatrajem v slano vrelo vodo, kjer ga odtajamo, zavremo in kuhamo 20 minut. Odcejenega lahko pripravimo na maslu in potresemo s peteršiljem. Lahko pa ga dušimo s slanino in malo vode.

Enako pripravimo mlad grah, le da damo na vsako posodico graha šopek peteršilja. Po grahu posipamo samo nežne lističe peteršilja.

Če želimo pripraviti grah v solati, ga odtajamo v marinadi. Lahko pa zamrznjenega damo v malo vode in masla in tako dušimo približno 5 minut. Zamrznjen peteršilj med prsti zdrobimo in tik pred serviranjem potresemo po grahu.

KONZERVIRANJE S SOLJO

S soljo konzerviramo predvsem dišavna zelišča in korenčnice, razno zelenjavo in mešanice, ki jih rabimo kot začimbe. V soli konzervirana zelenjava pride kot samostojna jed bolj malo v poštev. Vedno pa je to poceni in precej razširjen način shranjevanja zelenjave za zimo.

Zelenjava, korenčje ali dišavnice morajo biti zrele, zdrave in sveže. Preden pa zelenjavo režemo, meljemo itd., jo dodobra operemo in skrbno osušimo. Osušena zelenjava bolje izkoristi sol in je manj potrebujemo.

Večino rastlin, ki jih konzerviramo v soli, zelo drobno sesekljamo ali zmeljemo, da so, ko jih potrebujemo, neposredno uporabne.

Pri odmerjanju soli bodimo natančni. Stehtajmo zelenjavo in nato še sol. Dolgoletne izkušnje so pokazale, da je na 1 kg mase dovolj 10 do 15 dkg soli. Preveč soli otrdi rastlinske celice, ker iz njih izsrka vlago.

Solimo na tri načine. Zrezano zelenjavo solimo in pustimo nekaj ur. Pred vlaganjem jo rahlo zmešamo. Sok porabimo za juhe, omake ali ga pasteriziramo v kozarcih ali steklenicah.

Zelenjavo pa solimo tudi sproti, po plasteh, ko jo vlagamo. Navadno jo prej prevremo in ohladimo.

Pripravnije je pri mešanicah posamezne zelenjave posebej soliti in že slane zmešati. To nam daje možnost, da lahko medsebojno razmerje pri posameznih shrankih spreminjamo po okusu in želji.

Pri vlaganju s soljo ni treba naenkrat napolniti vse posode, lahko dodajamo. Površina pa mora biti pokrita s slanico.

Polne posode zavežemo s celofanom ali pargamentom, lahko tudi zalijemo s parafinom. Hranimo na hladnem, v temnem prostoru.

Navajamo nekaj receptov vložene zelenjave v soli, vrste zelenjave in dišavnic pa lahko shranjujete tudi po lastni izbiri in okusu.

Domača »vegeta«

400 g zelene, 400 g čebule, 200 g svežega paradižnika, 200 g peteršilja, 100 g bazilike, 100 g korenja, 500 g soli.

Zmes dišavnic in zelenjave, ki jo konzerviramo sami na preprost način s soljo, bomo uporabljali pozimi za izboljšanje juh, omak, rižot, itd. Odlično nadomestijo jušno kocko, torej je to nekakšna domača »vegeta«.

Zdravo, oprano zelenjavo in zelišča na drobno nasekljamo, damo v skledo in dobro razmešamo s soljo. Nadevamo v kozarčke, tesno pokrijemo in hranimo na »račnem temnem mestu. Ohrani se nam celo zimo. Ko jed začnimo s takimi dišavnicami, pazimo, da jedi ne presolimo. Upoštevati moramo, da so dišavnice precej slane.

Dišavnice ohranimo za zimo

Naberemo lepo mlado zelenje dišavnih rastlin (majaron, koper, krebujico, meto, šatraj, itd.). Vsako posebej ali mešano zrežemo na mesoreznici. Na 1 kg zelišč dodamo 15 dkg soli in dobro premešamo, pretresemo v kozarce ali v lončene lonce in le-te tesno zavežemo. Paziti pa moramo, da ne bomo z uporabo teh dišavnic jedi presolili.

Ekstrakt za juhe

1 del zeljnih listov, 1 del luštreka, 1 del zelene (listov), 1 del pora, 1 del zelenega peteršilja, 1 del čebule, 1 del paradižnikov, 1 del gob.

Liste operemo in zrežemo, tako tudi čebulo in gobe. Kuhamo 2 uri, sok odcedimo. Na 1 liter soka damo 5 dkg soli. Polnimo vroče steklenice in zapremo. Pasteriziramo 1 uro. Uporabljamo za juhe, omake, itd. Če imate pomisleke zaradi gob, lahko te mirno izpustite.

Soljeno korenčje

3 dele korenja, 1 del zelene, 1 del pastinaka in peteršilja. Na 1 kg mešanice 15 dkg soli.

Korenčje očistimo, dobro okrtajemo in operemo ter temeljito odcedimo. Zmeljemo na mesoreznici skozi srednje veliko odprtino. Nož mora dobro rezati, da so rezi ostri in zelenjava ne raztrgana in zmečkana. Vse sestavine zmešamo, solimo in pustimo na hladnem čez noč. Zjutraj zelenjavo ožmemo, napolnimo z njo kozarce ali lončene lonce. Pri vlaganju pazimo, da ni vmes zračnih mehurčkov. Zelenjava je lahko precej stisnjena. Na zelenjavo položimo celofanski papir v obliki kroga, potresemo ga s soljo. Posodo zavežemo. Hranimo na hladnem. Sok, ki nam je ostal, napolnimo v kozarce ali steklenice in pasteriziramo. Uporabimo ga kot začimbo za juhe.

Jušna zelenjava v soli

Za mešano jušno zelenjavo uporabljamo različno zelenjavo, in sicer por, zeleno z gomoljem in zelenjem, (ker je zelena močno dišeča, je vzamemo manj kot druge zelenjave), peteršiljeve korenine z zelenjem vred, rumeno kolerabo, čebulo (manjšo količino, da ne prevlada), paradižnike, nekaj zelenih paprik, po želji še fiziološko stročje brez zrnja. Od vsake zelenjave vzamemo približno enak del. Na 1 kg očiščene mešane zelenjave računamo 12 do 15 dkg soli.

Posamezno vrsto zelenjave očistimo, operemo, odcejeno zmeljemo v mesoreznici in dobro zmešamo s soljo. Pustimo nekaj ur, nato pa jo denemo v kozarce, dobro stlačimo, da ni vmes zračnih mehurčkov in zavežemo. Takoj postavimo v hladno shrambo.

Tako pripravljena zelenjava počasi zgubi svojo barvo. Barva bo manj prizadeta, če kozarce zavijemo v temen papir.

Pri konzerviranju s tako veliko količino soli se ne razvije mlečno kislinsko kisanje. Pri vsakodnevni uporabi te zelenjave za juhe, omake, k rižu, zabeljeni kaši, ričetu in podobnem jedi ne solimo med kuho, da je ne presolimo.

Paradižnikov sok

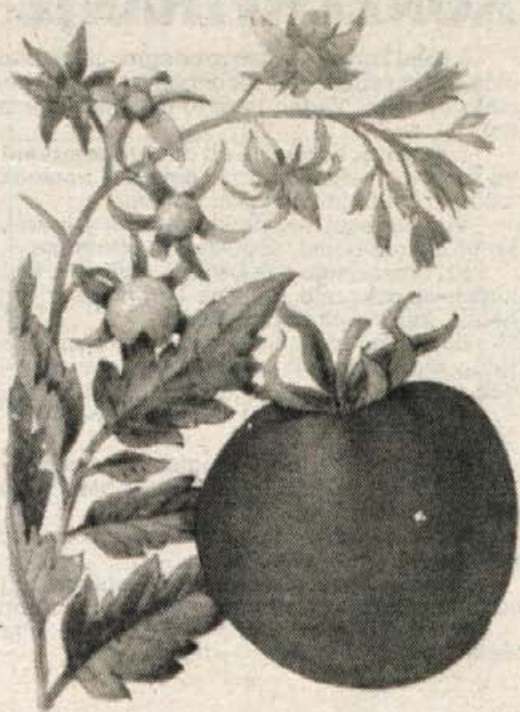
Lep zrel paradižnik operemo, po potrebi očistimo in damo celega ali prerezanega v dobro položeno kozico. Dušimo ga v lastnem soku do mehkega. Vsaj 5 minut pustimo pokrit paradižnik na robu štedilnika. Sok, ki se je nabral na površju, odlijemo in tako odejene paradižnike pretlačimo. Dobljeno mezgo po okusu osolimo, kuhamo 10 minut in še vrelo nalijemo v za to pripravljene ogrete steklenice. Takoj jih zamašimo, z gumijastimi ali plutovinastimi zamaški, dvojnimi celofanom ali drugimi patentnimi zamaški. Steklenice pokrijemo z odejo. Pred polnjenjem lahko zamešamo med mezgo tudi malo konzervansa.

Paradižnikova mezga

Paradižnik skuhamo kakor za paradižnikov sok. Kuhane stresemo na cedilo in počasi naj se vsaj 6 ur odteka. Paradižnik pretlačimo; mezgo kuhamo in sproti mešamo na vročem ognju. Ko se mezga zgosti, jo osolimo. Gosto, a sočno mezgo denemo v kozarce, na vrh nalijemo in takoj zavežemo.

Paradižnikov kečap

Med gosto paradižnikovo mezgo zamešamo po okusu sol, malo sladkorja, vinskega kisa, popra, gorčice, paprike in muškatanega oreščka. Nobena od teh dišav ne sme prevladovati. Mezgo z dišavami samo prevremo in jo nalijemo v steklenice in še vroče takoj zapremo z gumastimi zamaški.



Da se paradižnikov sok, mezge ali kečap zagotovo ohrani, je treba steklenice oziroma kozarce za shranjevanje dobro pomiti, najprej v lugu, nato v čisti vodi, preden pa jih polnimo, jih postavimo vsaj za četrto ure v pečico, ki je razgrejemo vsaj na 150 stopinj C, da zagotovo uničimo vse bakterije. Da se vložen paradižnik ne bi skvaril, ga nekatere gospodinje zavarujejo tudi z žganjem. Odrežemo tolikšen (okrogel) celofan, da z njim pokrijemo vso notranjščino steklenice ali kozarca, ga potegnemo skozi špirit ali žganje in polože na mezgo oziroma sok. Takoj zatem pa steklenico oziroma kozarec zapro. Če uporabimo žganje, nam ni treba na vrhu uporabiti olja, ki sčasoma rado postane žarko.

VLAGANJE V KIS

Zelenjava v začinjeni tekočini je zelo osvežujoča, njena posebna prednost pa je v tem, da jo lahko takoj postavimo na mizo. Priporočljivo je, da, potem ko jo vložimo, počakamo vsaj 14 dni, preden jo uporabimo. Šele v tem času se namreč dobro prepoji in šele tedaj prenesejo kis in začimbe svojo aromo na zelenjavo.

Vlaganje v kis je tudi med gorenjskimi gospodinjami zelo priljubljeno, saj verjetno ni hiše, kjer ne bi vložili v kis vsaj kumaric in paprik, rdeče pese in podobnega. Pametno je, da vse, kar lahko vložimo v kis, vložimo tako, kajti zamrzovalna skrinja je prehitro polna vsega tistega, česar drugače kot z zamrzovanjem ne moremo ohraniti čez zimo.

Najbolj primerni za vlaganje v kis so mali kozarci. Kadar vlagamo v velike kozarce ali vrče, se nam često zgodi, da moramo kislo tekočino odliti in ponovno zavreti. Najbolje pa je, če vloženi zelenjavi v večjih kozarcih dodamo konzervans. Delati moramo natančno po navodilih, ki so napisana na vrečki konzervansa. Predpisano količino moramo raztopiti v vrelem kisu, ki pa ne sme več vreti. Na ohlajeno površino položimo zaradi varnosti še listič celofana, ki smo ga prej pomočili v 96-odstotni alkohol. Pokriva naj celo površino. Posodo zapremo s celofanom, ki smo ga tudi navlažili s 96-odstotnim alkoholom in zavežemo z gumico ali vrvice. Tako vlagamo navadno večje kose zelenjave, kot na primer rdečo peso, večje kumarice in podobno.

Laško pa zelenjavo, potem ko smo jo vložili v kis, tudi za kratek čas pasteriziramo. Damo jo v kozarce, ki se zapirajo z navojem, zalijemo z mrzlim kisom, potem pa pri 85 stopinjah C pasteriziramo 15 do 30 minut, odvisno od vrste zelenjavne.

V kisu vloženo zelenjavo moramo shraniti v kar se da hladnem prostoru, če hočemo njeno dobro kakovost bolje ohraniti. Iz istega razloga moramo vsebino kozarca, ko smo ga enkrat odprli, čim hitreje porabiti. Kar nam je ostalo, shranimo v hladilniku v dobro zaprtem kozarcu.

Drobne kumarice v kisu

100 do 120 kumaric, dolgih od 3 do 6 cm, 1 pest pehtrana, šatraja, kopra, janeža, 10 šalotk, 10 prav drobnih čebulic, korenina hrena, liter in pol 5-odstotnega kisa za vlaganje, 1/4 l vode, 1 žlička sladkorja, sol, gorčično seme.

Kumarice pazljivo očistimo s krtačico, operemo in odcedimo. Zložimo jih v posode in polijemo z malo slano vodo. Postavimo jih na hladno za 4 do 5 ur. Nato jih odcedimo in še zbršemo s čisto, suho krpo. Zložimo jih v kozarce. Na dno in vmes denemo dišavnice. Kis, vodo, sladkor in sol dobro prevremo, ohladimo in zlijemo nazaj v kozarce. Kumarice morajo biti s kisom vedno pokrite. V kozarce s kumaricami denemo lahko še vrečko z gorčičnim semenom, zavežemo in shranimo na hladnem.

Koprove kumare

60 dolgih, trdih kumar v velikosti 10 do 12 cm; kisova mešanica in 2 l kisa, 4 l vode, 10 do 15 dkg soli; koper, trtno listje.

Kumare operemo in denemo čez noč v mrzlo vodo. Drugi dan jih zbršemo s čisto krpo, da so popolnoma suhe. V stekleno posodo, lončen lonec ali manjšo leseno kadico denemo na dno trtne liste. Nanje zložimo obilno plast zrezanega kopra, nato pa nalagamo izmenoma plast kumar in plast kopra. Zaključimo s kopro in trtnimi listi.

Kis, vodo in sol dobro prevremo, nekoliko ohladimo in zlijemo na kumare. Na vrhu položimo primerne deščice in nekoliko obtežimo ter

vse skupaj pregrnemo s prtičem. Prve tri do štiri dni naj bo posoda na toplem, potem jo premestimo v klet.



Kumare v solati

Mlade kumare olupimo, izdobjemo pečke in naribamo v nepretanke ploščice. Kumare naložimo v kozarce, vmes potresemo malo popra (za otroke ne!), zalijemo z dobrim kisom za vlaganje, po vrhu nalijemo za 1 cm olja. Zavežemo s celofanom. Preden damo kumare na mizo, jih pripravimo kot običajno kumarično solato.

Vranjske paprike

Mesnate paprike operemo in opečemo na vroči štedilnikovi plošči (lahko tudi na žaru, plinu, na pekaču v vroči pečici). Neolupljene malo solimo in jih pustimo en dan v posodi. Nato jih pomočimo v olje in zložimo v pregrete kozarce. Vsako plast paprik še dosolimo. Segajo naj 3 prste pod rob kozarca. Tako naj ostanejo 2 do 3 dni, nato jih zalijemo z dobrim vinskim kisom. Ker začno paprike vreti, kozarca ne zavežemo, ampak ga samo pokrijemo s krožnikom. Ko vrenje preneha, prilijemo še vinskega kisa, tako da so plodovi popolnoma pokriti. Šele tedaj kozarce zavežemo in jih shranimo.

Paprike z rdečim zeljem

Pripravimo si enakomerno debele paprike, jim odrežemo pokrovčke s kratkim pecljem in izdoblamo semenje, nato jih operemo in dobro osušimo. Rdeče zelje, lahko pa tudi belo, zrežemo na tanke rezance, ga osolimo, potresemo s kumino in postavimo za nekaj ur na hladno. Zelje natlačimo v paprike, jih pokrijemo in zložimo v velike kozarce ali lončene posode. Vmes vlagamo drobno šalotko, česnovne stroke in sem ter tja kak lovrov list. Polno posodo na vrhu obtežimo z deščicami in čez paprike zlijemo prekuhan in ohlajen kis. Posodo zavežemo s celofanom in postavimo na hladno. Čez nekaj tednov je paprika uporabna. Narežemo jo na lepe rezine in z njo obložimo meso ali jo ponudimo kot vsako drugo solato.

Paprike pečene v olju

Lepe mesnate paprike operemo in odcedimo. Popolnoma suhe spečemo postopoma v vročem olju. Olja mora biti v kozici toliko, da sega polovica paprike, ležeče v posodi. Na vsaki strani pečemo paprike 3 do 8 minut. Pečene damo v cedilo, da se ohladi in dobro odcede. Popolnoma hladne zložimo v velike kozarce ali glinaste lonce. Med posamezne plasti paprik damo tanek sloj sesekljanega česna in zelenega peteršilja. Oboje prej zmešamo in osolimo. Ta dodatek da paprikam posebno prijeten okus.

Lahko pa na ta način pripravimo tudi rezine paprik. Papriko očistimo semenja in jo narežemo na rezine, te spečemo v vročem olju in jih pripravljamo naprej po receptu kot za cele paprike.

Paprike s hrenom

Po tem receptu pripravljajo papriko gospodinjice v okolici Valjeva in so med najbolj cenjenimi hišnimi specialitetami.

100 paprik (rdečih), dolgih, mesnatih očistimo, prevremo v slani vodi (prevro naj le toliko, da malce spremene barvo), nato jih na cedilu odcedimo in ohladimo.

Posebej pripravimo zmes pol litra olja, pol kilograma naribanega hrena in 1/4 kg na drobno nasekljanega česna ter soli. V tej marinadi povajljamo paprike tako, da so navlažene tudi znotraj in vlagamo v kozarec. Prva plast v kozarcu naj bo hren, nanj pa nalagamo paprike. Sproti jih pomalem zalivamo z oljem in kisom za vso količino z marinado vred, potrebujemo 1 liter olja in 1 liter kisa za vlaganje, da držita paprike pod robom. Na vrhu je seveda olje.

Kozarec spravimo na hladnem, temnem mestu. Paprike s hrenom odlično prijajo k svinjini.

Paprika v olju in kisu

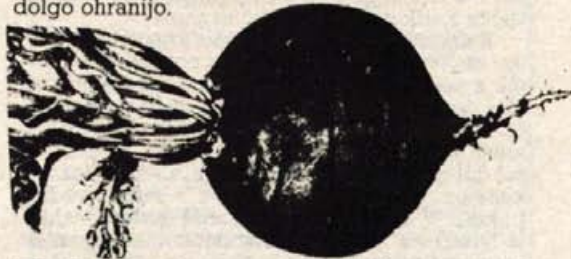
1/4 kg soli, 1/4 kg sladkorja, 1/4 l olja, 1/8 l kisove esence in 5 l vode ali 5 l kisa za vlaganje brez vode denemo v večji lonec in zavremo. Medtem očistimo lepe, zrele paprike, jim odrežemo peclje, jih operemo in na cedilu odcedimo. Odcejene denemo v vrelo tekočino in kuhamo tako dolgo, da spremene barvo in se kožica nagubanči. Nato jih pobereemo s penovko iz tekočine in denemo v kozarce. Ko so vse paprike kuhane, preostalo tekočino dobro prevremo in ohladimo. S hladno zalijemo vložene paprike, kozarce zavežemo in shranimo.

V 5 l tekočine skuhamo lahko 150 do 200 paprik.

Pečene paprike s česnom

Mesnate paprike spečemo na vroči štedilnikovi plošči, v električni pečici ali na žaru. Med peko jih pazljivo obračamo, da se enakomerno opečejo in da se ne zažgo. Ko se malo ohladi, jih olupimo, če želimo.

Vinskemu kisu prilijemo nekoliko olja, dodamo soli in strtega česna. Paprike pomakamo v kisovo mešanico in jih vložimo v manjše kozarce. Zgoraj naj ostane za 2 prsta praznega prostora. Na paprike zlijemo kis z oljem in česnom, nato kozarce zavežemo s celofanom. Tako pripravljene paprike so zelo okusne in se dobro in dolgo ohranijo.



Rdeča pesa v kisu

2 kg kuhane in na liste zrezane rdeče pese, 1 1/2 l vinskega kisa, 3/4 l vode, 6 dkg soli, 8 dkg sladkorja, 15 poprovih zrn, kumine po okusu, 1 korenina hrena, 1 čebula, klinčki, lovrov list.

Kuhano peso olupimo in zribamo. Naložimo jo v velik kozarec ali lonec. Vmes enakomerno vlagamo poper, kolesca hrena in kumino. V čebulo zataknamo nekaj klinčkov in jo denemo v sredo kozarca, zraven še lovrov list. Zalijemo z vrelim kisom, ki smo ga prevreli s sladkorjem in soljo.

Ko se pesa ohladi, jo zavežemo s celofanom ali pergamentom. Hranimo na hladnem. Da pesa ne izgubi barve, zavijemo kozarec v temen papir.

Vložena cvetača

2 glavi cvetače (neto 1,20 kg), 1 jedilna žlica soli, 1 g citronske kisline, 1/2 litra zeliščnega kisa, 1/4 l vode, 1 jedilna žlica belega popra v zrnju, 1/2 čajne žlice pimenta, 2 lovorova lista, 1 jedilno žlico sladkorja.

Cvetači potrgamo zunanje liste. Kocen dobro izrežemo, cvetačo pa previdno razdelimo na majhne cvetove. Zavremo 2 litra vode, sol in citronsko kislino. Dodamo cvetačo in pustimo počasi vreti 5 minut. Potem jo previdno pretresemo v cedilo, pod tekočo vodo oplaknemo in ohladimo.

Kis in druge dodatke zavremo, dodamo odcejene cvetačine cvetove in pustimo vreti še 5 minut. Vmes večkrat previdno premešamo. Po 5 minutah cvetačo pobereemo s penovko in jo damo v kozarce. Kis še enkrat zavremo in ga zlijemo na cvetačo, tako da je popolnoma prekrita. Kozarce takoj zapremo.

Tako vloženi cvetačni cvetovi so okusen okras za vsako solatno ploščo. Z njimi lahko obogatimo mnoge mešane solate



Šalotke v kisu

1/2 kg šalotk, poper v zrnju, nekaj hrena, 1/2 l kisa, 1 dkg soli.

Olupljene šalotke hitro operemo, osušimo in suhe vložimo v kozarec. Vmes damo koščke hrena. Kis prevremo s soljo in poprom, ga ohladimo in zlijemo na šalotke. Čez 8 dni kis ponovno prevremo in zalijemo nazaj. Kozarec dobro zavežemo.

Ajvar 1

Zmeljemo 2 kg zelenega paradižnika, 1 kg rdeče paprike, 1/2 kg čebule in odcedimo. Nato dodamo 1/2 litra olja, 1/2 dcl kisa, 1/2 kg gorčice, 40 dkg hrena, 2 žlici sladkorja, osolimo po okusu. Vse skupaj dobro premešamo in damo v manjše kozarce. Spravimo v temnem hladnem prostoru.

Ajvar 2

4 kg mesnatih paprik, 2 kg zelenega paradižnika, 2 debeli čebuli, 3 feferone, 1 glavico česna

— vse skupaj zmeljemo, odcedimo in damo kuhat. Vre naj pol ure, nato dodamo 1 dcl olja in naj vre še pol ure. Nato dodamo 2 dcl vinskega kisa, 3 žlice sladkorja, malo osolimo, premešamo in dodamo še 1 dcl olja.

Vse skupej naj vre še eno uro, nato dodamo masi 1/2 kg gorčice. Dobro premešamo in nadevamo v kozarce. Kozarce torej zapremo s pokrovčki ali s celofanom (dvojnimi) in ovijemo v odejo, da se počasi ohladi.

Ajvar 3

50 lepih mesnatih paprik, 6 lepih jajčevcev, sol, olje, kis.

Polovica paprik naj bo rdeča, da bo ajvar lepe rdeče barve. Oprane paprike in jajčevce spečemo v pečici. Zložimo v posodo in jo pokrijemo. Plodove pustimo nekaj časa v lastni soperi, ki nastane, da plodove nato laže olupimo. Očistimo jim seme in damo na cedilo. Zmeljemo v mesoreznici. Denemo v kozico, po okusu solimo in okisamo, prilijemo tudi malo olja. Kuhamo približno pol ure. Masa mora biti gosta in vezana. Napolnimo manjše kozarce in zavežemo s celofanom. Hranimo na hladnem. Ponudimo kot solato ali namaz za na kruh. Pred uporabo mu lahko primešamo strt česen.

Gobice v kisu, pikantne

Jurčki, kis, sol, poper, gorčično seme, kumina, nekaj klinčkov, šalotke, koščki hrena, pehtran.

Majhne, zdrave, dobro očiščene in oprane jurčke prevremo v malo slani vodi. Vložimo jih v kozarce. Iz kisa, začimb in dišavnic skuhamo marinado po svojem okusu. Še vročo zlijemo na gobe, tekočina jih mora prekrivati. Čez nekaj dni marinado odlijemo, jo prevremo in zlijemo nazaj. Kozarce v topli vodi nekoliko pogrejemo, da pri nalivanju ne počijo. Nato jih postavimo na suh prtič. Zavežemo z drugim celofanom in shranimo.

Gobe pa lahko vložimo tudi preprosteje. Cele ali narezane prevremo v slani vodi. Zložimo v kozarce, vmes dajemo šalotke. Zalijemo s prevretim kisom, ki ga čez nekaj dni odlijemo, ponovno zavremo in vročega zlijemo na gobe. Zavežemo in shranimo.

Kuhana srbska solata

Zrežemo 1 kg zelenega paradižnika, 10 paprik, 1 glavo zelja, 4 korene, 1 veliko kumarjo, 3 čebule, 3 žlice soli, zmešamo in pustimo stati uro do dve.

Zatem zavremo 3/4 l kisa za vlaganje in 1/4 litre vode, dodamo 6 kock sladkorja, 2 lovorova lista in 15 dkg gorčice. Zelenjavno maso ozremo, denemo v kis, v katerem naj skupaj z dišavami vre 10 minut. Še vročo solato denemo v kozarce, zavežemo pa mrzle.

10

Če opazimo, da se nam čez čas v kozarcih kis skali in postane belkast in moten, je to znamenje, da se je začela zelenjava kvariti. Če to opazimo takoj v začetku, odlijemo kis, ga zamenjamo z novim, močnejšim. Dobro je zamenjati tudi vse dišavnice, zelenjavo, če je v kosih pa na hitro oprati. S tem pa zgubi na vrednosti in okusu.

Kumarice lahko vlagamo tudi postopoma

Dobro vemo, da kumarice rastejo in zore postopoma, pobere mo jih vsake toliko časa. Nič ne de, vsako partijo kumaric dobro očistimo, operemo, ostrgamo bodičke s krtačo, polagamo v skledo in pustimo v soli 24 ur. Kumarice na debelejših mestih tudi za-režemo, da se bolje presolijo. Nato jih do suhega obrišemo in vložimo v kozarce tesno drugo k drugi. Vmes naložimo nekaj listov vinske trte, poprovih zrn, nekaj šalotk in vršiček pehtrana. Kumarice zalijemo z dovolj močnim prevretim in ohlajenim kisom (naj bo močnejši, kajti kumarice vsebujejo veliko vode!). Nanje položimo krožniček, tega pa po potrebi obtežimo, da so kumarice vse zalite s kisom, in pokrijemo s celofanom. Ko je tu naslednja partija kumaric, kozarec napolnimo do vrha, po enakem prostoru seveda. Po vrhu položimo navzkriž leseni deščici, da pritiskata kumarice navzdol. Nato nalijemo za prst olja in zavežemo kozarec s celofanom.

Tudi pri paprikah ne pozabite na deščico, ki potiska paprike navzdol, da so vse prelite s kisom in oljem!

Najboljši za vlaganje je dovolj močan vinski ali sadni kis. Ker pa ga ni vedno na razpolago, uporabljamo tudi kis iz kisove esence. Vsebovati mora 4 do 5 odstotkov ocetne kisline. Kadar ga dodajamo zelenjavi, ki ima veliko lastnega soka, vzamemo močnejšega. Najpogosteje pa dodajamo kupljenemu kislu, ki ima okrog 5 odstotkov kisline, eno četrtino vode.

Kis za vlaganje iz Kisanre Strniša iz Kranja ima 9 odstotkov kisline, in ga pri vlaganju paprik lahko redčimo 1:1 (liter vode na liter kisa), če pa zelenjavo pastemiziramo, pa celo 1,3 litra vode na 1 liter kisa. Močnejši kis uporabimo za paprike, srbsko solato, šalotko, kumarice in podobno.



Domač jabolčni kis

5 l vode, 1/4 kg sladkorja, 3 do 4 kg kislj jabolk.

Vodo s sladkorjem zavremo in ohladimo, zlijemo v 10-litrski kozarec ali lonec iz lončevine. Dodamo na krhle narezana neolupljena kislja jabolka, jabolčne olupke in tudi drugo razrezano poljubno sadje (slive naj bodo brez koščic). Sadje lahko dodajamo postopoma, v presledku nekaj dni. Kozarec postavimo na toplo, lahko tudi na sonce. Ko je sok že prijetno kisel, ga odcedimo, natočimo v steklenice, ki jih zamašimo s svaljkom sterilne vate, nato pa še povežemo s čisto krpo. Steklenice postavimo na hladno mesto. Čez 2 do 3 mesece je kis zrel. Je zelo primeren za otroke in starejše ljudi oziroma bolnike.

PRAVILNO VZIMLJENA ZELENJAVA BO ZELENA IN SVEŽA VSO ZIMO

Danes je že res tako, da vso zimo dobimo v zelenjavnih trgovinah svežo zelenjavo. Toda, če je le nekaj pridelamo sami doma, je prav, da si jo ohranimo čim dlje v zimo. Zelenjadnice, ki jih vzimimo, ne smejo biti prezrele, ker pozneje še v zimovališču dozore. Izbirati moramo sorte, ki so trpežne in se čez zimo dobro ohranijo. Čim pozneje zelenjavo vzimimo, tem bolje se bo držala. Biti mora suha, zato jo spravljamo ob suhem in sončnem vremenu, navadno konec oktobra, ob lepi jeseni pa šele v začetku novembra. Jesenske slane ji namreč ne škodujejo, ampak jo celo utrdijo in izboljšajo. Razumljivo pa je, da občutljivejšo zelenjavo pospravimo prej, če preti mraz. Ob hladnih dneh nabiramo zelenjavo v opoldanskih urah, ko ni več rose. Vzimujemo le zdravo in čisto zelenjavo.

Zelje

Zelje je zrelo tedaj, ko odstopijo zunanji listi in se med njimi pokažejo glave. Zrelo zelje posadimo ob lepem vremenu in ga otrebimo zunanjih, zlasti bolnih, poškodovanih in nečistih listov. Če jih vzimimo v kleti, napravimo v njej 25 do 30 cm globoko gredo iz suhe prsti. V njo posadimo glave drugo poleg druge. Med njimi naj ostane toliko praznega prostora, da bo zrak lahko stalno krožil.

Če nimamo primerne kleti, da bi napravili grede, odrežemo otrebljenim glavam kocene tik nad koreninami, tam, kjer so najtanjši in najbolj oleseneli. Tisti, ki odrežejo kocene tik glav, ravnajo napak, ker so tam koceni sočni, zato se jih plesen in gniloba raje lotita in se potem razširita na same glave. Glave zložimo na police ali na posebno ogrodje. Prostor mora biti hladen, lahko je tudi klet.

Posebno dobro se drži zelje obešeno z glavov navzdol, in zelje v zračnih in nepremrzlih prostorih, vloženo v otavo ali suho in snažno listje.



Ohrovt

Ohrovt je proti mrazu bolj odporen kakor zelje. Vzimujemo ga na prostem v jarkih. V ta namen izkopljemo 25 do 30 cm globoke, 1 m široke in poljubno dolge jarke. Vanje posadimo ohrovt. Kocene do glav zasujemo s prstjo. Čez izkopano zemljo v jarku položimo deske ali fižolove prekle, nanje pa smrekove veje; v hudem, brez snežnem mrazu jih pokrijemo s slamo ali listjem.

V suhi in snežni zimi se obdrži ohrovt do pomladi. V toplih in mokrih zimah rad gnije, posebno če ga ne zračimo.

Endivija

Endivijo vzimimo podobno kot zelje, v kleti. Vzimujemo jo pa lahko tudi pod pristreškom (kocozolcem), da je varna pred močjo. Če je hud mraz, pokrijemo vzimljeno zelenjavo z deskami, nanje namečemo listje, povrhu pa naložimo smrekovih vej.

Za endivijo lahko skopljemo tudi do 1 m široko in poljubno dolg jarek. Vanj posadimo, toda ne pregosto, posamezne solate, ki morajo biti popolnoma suhe. Če veter zasuje vzmišče s snegom, je endivija tudi v najhujšem mrazu na varnem. Za vzimljene so boljše zelene sorte, najbolj znana je eskariol. Rumeno-listne rade gnijejo.

Endivijo moramo populiti ob suhem vremenu in ob času, ko ni rose. Pazimo, da listov ne natremo. Nekaj dni jo pustimo na suhe, da malo ovone, nato je šele poljubno vzimimo.

Za vzimljenje zelenjave lahko uporabimo tudi tople grede, in to za zelje, ohrovt, rdeče zelje, cvetačo pa tudi endivijo. Zelenjad pripravimo kot za hranjene v kleti, vsadimo pa jo nekoliko poševno glavo ob glavo. Dokler je toplo vreme, naj bo topla greda odprta, ko pa začne zmrzovati, jo pokrijemo z okni in ob hudem mrazu še s slamovkami. Zračiti moramo vsak dan, ker nam sicer zaloga začne gniti.

Motovilec naj ostane kar zunaj

Motovilec, zimske špinaca, radič, brstični ohrovt, hren in črni koren dobro prezimijo kar na gredah. V mrzlih, brez snežnih in suhih zimah pokrijemo špinaco in motovilec s smrekovimi vejami, da ju ne izsuše vetrovi. Por in radič zasujemo z zemljo. Črni koren, ki ostane v zemlji, nam da v aprilu odlično zelenjavo. Na vrtu pustimo tudi nekaj peteršilja, ki nam da zgodaj pomladi sveže zelenje.

Čebula, šalotka, cesen

Teh zelenjadnic ne hranimo v kletih, temveč jih obesimo v hladnih zračnih shrambah, kjer ne zmrzuje. Če nimamo mrežastih vreč, v katerih prodajajo krompir, jih spravimo kar v papirne nogavice in obesimo.



Petersilj

Zelen peteršilj za zimo populimo, mu obesimo vse zunanje in tudi porumenele liste; ostanejo naj samo srčni. Nato ga posadimo v zabojček. Primeren zabojček položimo poševno na južnejšo stranico in nasujemo vanj za dober prst presejane zemlje. Na prst položimo v vrsti peteršiljeve korenine. Med posameznimi koreni naj ostanejo za prst široki presledki. Ko jih zasujemo v zabojček, naložimo spet peteršiljeve korenine. Tako nadaljujemo, dokler ni zabojček poln. Če je zabojček pri vlaganju suha, peteršilj malo zalijemo. Zabojčke pustimo do ostrejšega mraza na vrtu, nato pa začne ponovno odganjati. Ob nastopu mraza prinesemo zabojčke v svetlo klet ali v drugo svetlo in dovolj tople prostor.

V zabojčku ali lončku vzimimo tudi drobne korenine.

Zimsko siljenje radiča

V temnejši kleti namestimo en do dva zabojčka. Merita naj 25 cm v višino, 1 m v dolžino in 30 cm v širino. V zaboj nasujemo 15 do 20 cm tople, stlačene hlevskega gnoja. Na to podlago položimo tesno drugo poleg druge močne radičeve korenine. Najboljša je temno rdeča gorila sorta. Ima kratke in široke liste ter napravi lepe glavice. Ko smo namestili korenine tesno drugo poleg druge, zasujemo vsakega posebej prav do srca s čisto žagovino. Nato pa ves zaboj zalijemo z mlačno (ne pretoplo) vodo in ga pokrijemo z ovojnim ali časopisnim papirjem, da se brsti razvijejo v temi in dajo zato boljše in nežnejše solato. V pretoplem prostoru postanejo brstiči v vršičkih rdeči in močno grenki. Približno v desetih dneh bomo imeli pripravljeno solato. V zaboju s površino 1 m² vzamemo 7 do 8 kg listnih brstov.

Najprej pripravimo klet

Klet moramo za vzmljenje dobro pripraviti. Najprej jo je treba prebeliti, oribati in na soncu posušiti vse police, zaboje in druge lesene dele, ki jih potrebujemo v kleti. Da zanesljivo uničimo škodljive glavice, počiščeno klet še požveplamo. Kupimo dobro žveplen trak in ga zažremo, prej pa moramo dobro zadelati vse špranje pri oknih in vratih. Čez 48 ur klet prežračimo. Na 1 m³ prostornine zadostuje 6 do 8 g žvepla.

V klet navozimo svežo mivko in peščeno prst, ki mora biti osušena. Zaradi reda in boljšega pregleda je priporočljivo, da za posamezne vrste zelenjave ogradimo prst ali mivko z opeko ali deskami, da se ne raztresa in raznaša po kleti.

Temperatura naj bo v kleti med 2 in 6 stopinj C. Potrebno je redno zračenje. Pesek ali prst od časa do časa navlažimo. Preveč mokrote pa pospešuje gnitje. Sproti odstranjujemo vse otrebke gnilih listov.

Petersilju, ki ga vzimujemo v kleti, pustimo samo srček, ravno tako zelene. Posadimo ju nekoliko poševno, najbolje v obliki hribočka oziroma piramide. Tako porabimo manj prostora. Por moramo vsaditi tako globoko, kot je rasel na gredi. Korenje in peso zagrebemo v pesek. Da ne odganja, izrežemo pri korenu srčne liste.

Če nimate velike kleti, kjer bi lahko naredili gredo in vzimili zimsko endivijo ali radič, ju shranite v gajbicah. Endivijo ali radič poberejo ob suhem vremenu, potrgamo jim le slabe, gnile liste, korenine pustimo cele, zemlja se jih lahko še drži. Vsako rastlino posebej zavijemo v časopisni papir in zlagamo postrani v gajbico, lahko kar precej na tesno, toda ne pretesno. Tako lahko radič ohranimo vse do pomladi. Če koren odrežemo tako, da mu pustimo malo srčka, ga lahko zgodaj spomladi posadimo v vrt in tu bo rasel naprej kot prva pomladna solata.

Nekatere gospodinje tudi pripravljajo, naj gajbic z endivijo in radičem nikakor ne pustimo na prepihu.

ZAKAJ NE BI KISALI ZELJA IN REPE SAMI?

Naravno kisanje je eden izmed najstarejših načinov konzerviranja zelenjave. Za kisanje mora biti zelenjava popolnoma zdrava, čista in zrela. Odstranimo vse slabe liste oziroma dele. Noži za rezanje naj bodo ostri. Narezana zelenjava naj ne stoji, ker se začne hitro kvariti in izgublja hranilne snovi. Narezana se v kupu rada ugreje in dobi neprijeten vonj in okus.

Zelenjava mora biti dobro pomešana s soljo, sicer rade nastanejo svetlejša in temnejša lise. Soliti ne smemo preveč, da se ne izloči preveč soka, saj je potem zelenjava izlužena in otrdela.

Zrezano zelenjavo v posodi (čeburu, sodčku, večjem loncu) dobro stlačimo, da iztisne mo zrak. S tem iz zelenjave obenem izločimo dovolj soka, ki je potreben za razvoj glavic. Preveč stlačena zelenjava ni niti okusna niti lepa.

V začetku kisanja, to je prve štiri do šest tednov, naj bo temperatura prostora 20 do 22 stopinj C. V tem času je glavni proces kisanja končan, zato temperaturo znižamo na približno 10 stopinj C. Zmrzniti ne sme. Če se po vrhu kisane zelenjave pojavi bela mrenica, je moramo takoj odstraniti, kajti to je znak, da so se pojavile kvasovke, ki zelenjavo lahko pokvarijo, če se preveč množijo in prodrejo v notranjost. Zelenjavo moramo redno oskrbovati. Med kisanjem jo pustimo pri miru. Prvič jo očistimo po 4 do 5 tednih. Sok in pene pobere mo z zajemalko in nato še s čisto krpo. Čist sok shranimo in ga po čiščenju zlijemo nazaj. Pomijemo deske in rob posode, prav tako kamne, če imamo obteženo. Paziti moramo, da voda ne pronicne med kisano zelenjavo. Ob robu je kisana zelenjava navadno mehka, prav tako med deskami. Pritisk jo porine navzgor, kjer je izpostavljena zraku, zato se zmechča. Zelje mehko moramo odstraniti.

Kisano zelenjavo odvezamajmo po vodoravnih plasteh, nikoli ne delajmo lukenj. Po končanem čiščenju desk in roba posode zelenjavo spet obložimo kot prej in obtežimo. Če ni dovolj soka, prilijemo redko slanico.

Kislo zelje

Zelje, na 1 kg zelja 1 dkg soli, po želji kumina, lovor, hren.

Za zimsko preskrbo s kislim zeljem kisamo glave poznih sort, za sproti pa jesensko oziroma poletno zelje. Zelje je zrelo za kisanje, ko začnejo zunanji listi odstopati od glave, ki jih nato odstranimo. Glave zložimo za nekaj dni v ne previšok kup pod ostrešje, da se malo zmechča in tudi obeli. Pokrijemo ga s slamo. Pred pripravo glave dobro pregledamo. Odstranimo vse slabe in negativne liste. Kocene nekoliko izkrožimo, nato zelje zbiramo. Ribamo ga v škafo, tam solimo in zmešamo. Po dnu in obeh straneh kad obložimo z zeljnimi listi. Zelje tlačimo po plasteh. Posebno pazljivo ga moramo potlačiti ob robu, kjer se rado dvigne in pozneje kvari. Polno kad prekrijemo z zeljnimi listi. Sok mora segati 3 do 4 cm čez zelje. Zelje pokrijemo s deskami oziroma plohom in obtežimo s kamni. Apnenčasti niso primer ni, ker jih razjeda kislina; najboljši so granski.

Če opazimo, da kad pušča, moramo zelje takoj preložiti, sicer se pokvari. Kisa naj se počasi.

Med zelje vlagajo različne dišavnice, kumino, lovor, hren, kutine, jabolka, grozdje. Za kisanje ti dodatki niso potrebni, dodamo jih predvsem zaradi okusa.

V zadnjem času uporabljamo za kisanje poleg lesenih posod tudi plastične, ki naj bodo iz polietilena. Tudi te je treba pred kisanjem temeljito očistiti.



Kisla repa

Pripravimo zrelo, svežo in sočno repo, jo operemo, izkrožimo listni nastavek, odrežemo korenino in olupimo. Ponekod kisajo tudi neolupljeno, vendar mora imeti res tanko lupino. Očiščeno repo ponovno operemo in dobro odcedimo. Naribamo jo na rezance. Zribano posolimo. Pomagamo si tako, da stehamo škafo naribane repe in odmerimo največ 1 do 2 odstotka soka. Sol izmerimo v posodi, da vemo, koliko je potrebujemo za vsako naslednjo plast. Tlačiti ne smemo preveč, da ne postane premechka. Polno sodo obtežimo kot zelje. Pokrijemo s prtom. Če je soka premalo in repe ne prekriva, prilijemo redko slanico. Oskrbujemo jo kot zelje. Za dober uspeh so pomembne čistoča, pravila temperaturna med kisanjem in ustrezna shramba.

Repo lahko vlagamo tudi celo. Dobro umijemo in obtežimo. Plodovi naj bodo enakomerno debeli. Lupimo je ne. Vloženo v kad nalijemo s slano vodo. Vlagamo jo tudi med vinske tropine, ki dajo repi posebno prijeten okus. Pred uporabo jo splaknemo z vodo in naribamo.

MARMELADE

Za marmelado je uporabno sadje vseh vrst. Kuhamo jih iz ene same ali vrste mešamo. Zelo kuse so naslednje sadne mešanice: rabarbara in jagoda, ribez in češnje ali višnje, robušnice in jabolka, hruške in kutine ali jabolka, jabolka in brusnice, hruške in brusnice, jabolka in bezgove jagode, šipek in jabolka, hruške ali jabolka in češplje, itd.

Sadje moramo za kuho pravilno pripraviti. Predvsem ga je treba najprej oprati, da odstranimo nesnago in ostanke škropiv. Oprano naj se dobro odteče, nato ga šele ustrezno narežemo. Izrezati je treba vse slabe dele. Jagodičje največkrat puščamo celo. Sadje, če se le da, ne lupimo, ker prav lupine vsebujejo obilo rudninskih soli in vitaminov. Prav zato je bolje, da sadnih kaš ne pretlačimo.

Prehransko boljšo marmelado dobimo, če je čas kuhe kratek. Marmelada iz sadja, ki vsebuje veliko pektina, mora biti kuhana v 15 minutah, z manj pektina pa v 30 minutah. Posoda mora biti plitva in široka, da odhaja para na veliki površini. Nenkrat kuhamo le manjše količine. Nikoli ne smemo puščati na pol kuhanih marmelad čez noč ali še dalj in nato s kuho nadaljevati. V tem času se je namreč že lahko okužila z različnimi glivicami.

Med kuho naj sadna kaša dobro vre. Vitaminom manj škoduje močno in kratko segrevanje kot počasno in dolgotrajno kuhanje. Razumljivo pa je, da jo je treba mešati. Z mešanjem tudi pospešimo hlapenje vode.

Sladkor dodajamo postopoma in šele tedaj, ko je sadna kaša že zgoščena. Postopno dodajanje sladkorja pospešuje želiranje, marmelada se hitreje zgosti, ohrani pa tudi lepšo barvo, ker sladkor zaradi kratkega segrevanja ne karamelizira.

Količina sladkorja je različna, giblje se od 50 do 100 dkg na kilogram sadne kaše. Manj ko je sladkorja, dalj je treba marmelado kuhati, da se bolj zgosti in vsebuje manj vode. Pri večji količini sladkorja pa je lahko redkejša, ker jo sladkor konzervira.

Marmelada je kuhana, če debelo kane od žlice, če se kaplja ne razleže po krožniku in se ne naredi okrog nje voden rob. Pri dovolj kuhani marmeladi ostanejo za kuhalnico pri mešanju globoke brazde, ki le počasi izginejo.

Kuhana marmelada se najbolj drži, če jo vročo spravimo v pogrete kozarce, polnimo do roba in takoj zavežemo s celofanom, razkuženim v alkoholu. Kozarec, ki ga polnimo, postavimo na večkrat preganjen prtič. Zelo moramo paziti, da pri polnjenju ne nastanejo v kozarcu zračni mehurčki. Zato nadevamo marmelado v kozarec ob enem robu, tako sama iztisne zrak. Kozarec tudi večkrat potresemo ali z njim nalahko potrkamo ob podlago.

Za diabetike marmelada ne sme biti sladkana; s sadno kašo napolnimo patentne kozarce in pasteriziramo.

Tudi marmelade hranimo v temnih in suhih shrambah. Če opazimo, da nam začne shranek v kakem kozarcu plesniti, plesen previdno odstranimo, shranek pa prekuhamo. Če ga ne moremo takoj porabiti, ga denemo v drug, dobro razkužen kozarec.

Češpljeva marmelada

2 kg češpelj, 3/4 do 1 kg sladkorja.

Oprane češplje razpolovimo, jim izločimo koščice in zmeljemo na dobro umiti mesoreznic. Če imamo radi bolj grobo, da zagrizemo v košček, češplje pustimo v polovicah. Sadno kašo nekoliko kuhamo, da izhlapi nekaj tekočine. Nato dodamo dvakrat v presledkih sladkor. Ko s poskusom ugotovimo, da je marmelada dovolj gosta, še z vročo do roba napolnimo pogrete kozarce in takoj zavežemo s celofanom, namočenim v alkoholu.



Marmelada iz češpelj in bezgovih jagod

2 kg češpelj, 1 kg prebranih bezgovih jagod, na 1 kg sadne kaše 75 dkg sladkorja.

Češplje razkoščičimo; če želimo češplje še na debelo zrežemo in jim dodamo prebrane bezgove jagode. Vse skupaj v mehko skuhamo. Tedaj začnemo dodajati sladkor. Mešamo, da se sladkor hitreje raztopi in marmelada ne prismo-di. Dovolj gosto do roba nadevamo pogrete kozarce in takoj zavežemo.

Jabolčna marmelada

Na 1 kg jabolčne kaše 50 dkg sladkorja in 2 limoni.

Oprana jabolka, nekaj naj bo manj zrelih, razpolovimo, denemo v kozico, prilijemo nekaj žlic vode, da v kozici pokrije dno, nato dodamo še sok in lupinico ene limone. Dušimo, da se jabolka zmečkajo, nato jih pretlačimo. Kašo ponovno segrejemo; ko se začne gostiti, začnemo v presledkih dodajati sladkor. Z zadnjim obrokom dodamo še lupinico in sok druge limone. Dovolj gosto marmelado nadevamo vročo v pogrete kozarce in zavežemo. Zaradi limone ima marmelada boljši okus in je tudi bolj trpežna.

Kot jabolčno skuhamo tudi kutinovo marmelado, ki pa se hitreje zgosti, ker ima več pektina.



Korenčkova marmelada

1 kg sladkega vrtnega korenčka, 1/2 kg kislj jabolk, 3/4 kg sladkorja, 1 limona.

Ostrgan korenček in olupljena jabolka, ki smo jim izločili peščice, zmeljemo na mesoreznici. Dodamo še pol nastrgane limonine lupinice. Kuhamo kot vsako drugo marmelado. Sladkor dodamo v dveh obrokih; prvega, ko se začne marmelada že malo gostiti, drugega čez četr ure. Ko s poskusom ugotovimo, da je marmelada kuhana, ji primešamo limonin sok. Z vročo marmelado napolnimo pogrete kozarce in takoj zavežemo.

Ta marmelada vsebuje veliko vitamina A.

Sokovnik

V kozico sokovnika nalijemo malo pod rob vrelo vodo. Nato namestimo na kozico lonec, ki smo vanj prej vložili vložek s sadjem. Lonec pokrijemo in ga postavimo na štedilnik. Gumastec naj visi čez rob štedilnika. Še bolj pa jo varujemo pred vročino, če ji podstavimo kozico z vodo. Para vstopa iz kozice v vložek s sadjem in ga ogreva. Temperatura sme doseči 72 do 75 stopinj C. Kontrolirati jo moramo s termometrom. Enakomerna in večja toplota izloča sok hitreje in izdatneje kot neenakomerna in slaba. Lonec med sočenjem ne odpirajmo. Ko se začne izločati sok in se pokaže v stekleni cevčici, ga stočimo v steklenice. Vsako takoj zapremo s prekuhanim gumastim zamaškom ali plutovinastim zamaškom. Še bolje pa je, če stočimo sok v lonec, ki ga postavimo nato na štedilnik, po okusu sladkamo in segrejemo do 75 stopinj C; nato sok nalijemo v steklenice in takoj zapremo.

Češminov sok

5 kg češminovih jagod, 1/2 kg sladkorja.

Češminove jagode osmukamo, preberemo operemo, odcedimo, potresemo s sladkorjem in pustimo pokrite 2 uri v sokovniku. Nesladkan sok nam lahko nadomešča limonin sok. Dobimo do 2,5 litra soka.

Bezgov sok

5 kg bezgovih jagod, 1 kg sladkorja.

Zrele, prebrane, oprane, dobro odcejene bezgove jagode potresemo s sladkorjem. Po 2 urah sočimo. Dobimo do 3 litra soka. Uporabljamo ga proti prehladu in kašlju; je pa tudi dobra pijača, če mu dodamo limonin sok.

Češpljev sok

5 kg češpelj, 1/2 kg sladkorja.

Oprane, odcejene češplje razpolovimo, potresemo s sladkorjem in pustimo pokrite 2 uri na hladnem in sočimo. Dobimo do 3 litre soka.

Grozdni sok

Jagode preberemo, operemo, odstranimo peclje in takoj sočimo, lahko brez sladkorja. Dobimo 3 litre soka.

Šipkov sok

5 kg šipka, 3 l vode, 3/4 kg sladkorja.

Očiščen, opran šipek odcedimo in zmeljemo z mesoreznicco. Zalijemo ga z vodo in primešamo sladkor. Vse skupaj pustimo čez noč na hladnem. Sočimo in dobimo do 4 litre soka.

Borovničev sok

5 kg borovnic, 1/2 kg sladkorja.

Borovnice takoj preberemo, operemo, odcedimo, potresemo po plasteh s sladkorjem in jih pustimo stati 2 uri pokrite na hladnem. Nato jih sočimo. Soka dobimo do 3,5 litra.

Jagodov sok

5 kg gozdnih ali vrtnih jagod, 1/2 kg sladkorja.

Jagode pustimo na pečljih. Oprane in odcejene sladkamo po plasteh in jih pustimo stati 2 uri na hladnem, nato jih sočimo na sokovniku. Iz njih dobimo do 3,5 l soka. Sok gozdnih jagod je okusnejši od vrtnih.

Maline, breskve, marelic, robinice, bel, rdeč in črn ribez sočimo po enakem postopku kakor jagode in borovnice. Iz ostanka lahko naredimo še marmelado.



Sladki mošt iz grozdja, jabolk ali hrušk

Prebrano, oprano in osušeno sadje zmeljemo, stisnemo sok in ga čimprej nalijemo v pripravljene steklenice do roba. Odprte steklenice postavimo na rešetkasto podlago v večji lonec s toliko hladne vode, da gleda vrat steklenice iz vode. V eno izmed steklenic s sokom vtaknemo toplomer, lonec pokrijemo in segrevamo na 75 stopinj C. Morebitno goščo, ki je ostala v soku, vrže vročina iz steklenice. Nato vzamemo posamezne steklenice iz lonca in jih sproti zamašimo. Z gumijastimi zamaški ali celofanom zamašimo steklenice, postavimo pokonci in pokrijemo z oedejo. Tiste pa, ki smo jih zamašili s plutovinastimi zamaški, položimo v zaboj in tudi pokrijemo z oedejo, da se počasi ohlajajo. Drugi dan, ko so steklenice ohlajene, jih zbršemo, nalepimo etikete in shranimo v razkuženo shrambo. Steklenice, ki smo jih zamašili z gumijastimi zamaški, že lahko takoj kontroliramo. Če je para potegnila zamašek v notranjost, je steklenica dobro zaprta in sok bo ostal nespremenjen. Če pa so ostali zamaški na steklenici ravni ali pihnjeni, zamašek snamemo in segrevanje ponovimo; steklenico potem pokrijemo z malo manjšim zamaškom.

Ali: mošt nalijemo v dobro položeno kozico, segrejemo na 75 stopinj C in še vročega nalijemo v ogrete steklenice. Zamašimo jih takoj. Steklenice, zamašene s plutovinastimi zamaški, počmoči še v raztopljen parafin.

Češpljevec brez sladkorja

Potrebujemo samo zelo zrele češplje.

Češplje osnažimo, razkoščičimo in zmeljemo. Češpljevo maso kuhamo na močnem ognju tako dolgo, da se vkuha na polovico od prvotne količine. Biti mora tako gost, da težko pade od žlice. Češpljevec denemo v lončene lonce, te pa postavimo v pečico, da se na vrhu napravi kožica. Posodo nato zavežemo in hranimo v temnem, hladnem in suhem prostoru.



Za zimski posladek Malinovec

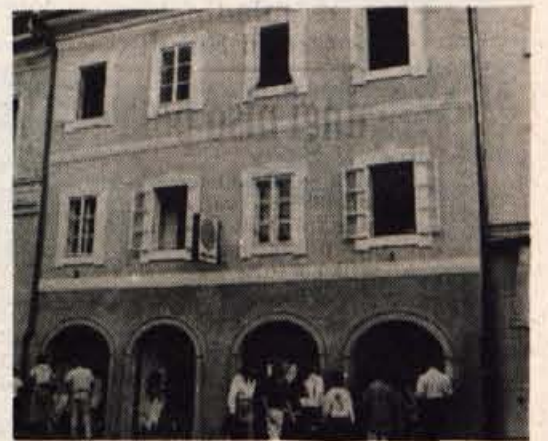
Prebrane in čiste maline zmečkamo z leseno gobo ali lesenim tolkalom, ki ga uporabljamo le za sadje. Primešamo nekaj žlic sladkorja, da maline bolj izločijo sok, obdrži pa se tudi več arome. S prtom pokrito pustimo čez noč na hladnem. Sok odcedimo skozi platnen prtč. Na vsak liter soka odmerimo 1 do 1 1/4 kg sladkorja. Zmešamo s sokom in segrevamo, da zavre. Vre naj le 3 do 5 minut, nato nalijemo pomite in ogrete steklenice do roba. Takoj pokrijemo s prekuhanim gumastim zamaškom. Zapremo lahko tudi s plutovinastimi zamaški; v tem primeru steklenic ne nalijemo do vrha. Zaprte tudi takoj obrnemo. Ohlajene steklenice, zaprte s pluto, zalijemo ob vratu s parafinom. Steklenice do čistega obrišemo, prilepimo nalepko s podatki in hranimo v hladni in temni shrambi.

Odprta prenovljena prodajalna Alpine v Kranju

Prostornejša in lepše opremljena prodajalna alpina®



Kranj — Od včeraj je na Titovem trgu 2 znova odprta prodajalna žirovske Alpine. Kranjčani so štiri mesece ugibali, kakšni bodo novi prostori in zdaj imajo kaj videti: nova razporeditev prodajnega programa, svetla, funkcionalna in povrh tudi lepa oprema, obogatena ponudba športne opreme — ob pancarjih, tekaških čevljih, planinskih čevljih zdaj prodajajo še Elanove smuči, športna oblačila in druge za šport potrebne drobnarije.



Obnovljena prodajalna obutve Alpina je zdaj prostornejša: od 370 kvadratnih metrov površine, je več kot polovica skladiščnega prostora, sam prodajni prostor pa se je povečal za četrtino. Izvajalec del je bil Alprem Kamnik s koooperanti.

Res, sprva ni kazalo, da se bo obnova hiše na Titovem trgu, kjer ima prostore prodajalna Alpine v Kranju, tako zavlekla. Od začetka aprila letos je bilo osem zaposlenih naveč ali manj dolgem doutu. Vendar se drugače ni dalo: investitor obnovljenih del — Stanovanjska samoupravna skupnost Kranj — po programu revitalizacije mestnega jedra območja obnovo celotne stavbe na Titovem trgu 2 ne le prodajalne. Obnovljena prodajalna Alpine je za četrtino povečala svoj prodajni prostor, saj je v priložju poleg moškega oddelka zdaj še športna oprema, ženska in otroška obutev pa sta preseleli v prvo nadstropje.



V okviru revitalizacije starega mestnega jedra se je spomladi po načrtih Stanovanjske samoupravne skupnosti Kranj začela obnova hiše št. 2 na Titovem trgu, kjer ima prostore Prodajalna Alpine. Obnovljena je celotna stavba, v kateri je poleg Alpine prostora še za devet stanovanj in garsonjer, del pa je namenjen poslovnim prostorom.

že in še kaj bi se našlo. Trenutno so seveda na policah še spomladanski športni modeli pancarjev, novi pridejo novembra. Med športno opremo je še veliko po starih cenah, za kar so se v prodajalni še posebej potrudili. V prodajalni Alpine so na otvoritvi v sredo zvečer še posebej povedali, da imajo na zalogi tudi vse vrste okovja (nekaj ga še

Edina prenovljena prodajalna

Med 73 prodajalnami, kolikor jih ima Alpina Žiri po vsej Jugoslaviji, so to leto prenovili le kranjsko. V Zireh sicer raste povsem nova prodajalna, ki pa bo verjetno odprta šele naslednje leto. Na otvoritvi v sredo zvečer je dobro poslovanje kranjski ekipi zaželel tudi Aleš Dolenc, direktor tozdr Prodaje Alpine Žiri.

dobijo) tako za alpske kot tekaške smuči, med takšnimi čevlji pa seveda tudi zadnji modni krik — NNN 450. Čeprav je morda še malo zgodaj za zimsko obutev — toda na zalogi imajo še apre ski čevlje — po starih cenah.



Od včeraj je v prenovljeni Alpinini prodajalni mogoče izbirati med moško, žensko in otroško obutvijo ter obogateno ponudbo športne opreme.

Prvi par čevljev — zastoj

Navada je, da ob otvoritvi novega lokala prvi kupec dobi nagrado, oziroma je nagrada brezplačen nakup. V kranjski prodajalni dolgo ni bilo tega prvega kupca, tako da so bili »Alpinci« že kar nestrpni. Ljudje so sicer vstopali in si ogledovali čevlje, za nakup pa dolgo ni bil nihče ogret. Potem pa je vstopila Lojzka Kapš, upokojenka iz Kranja, in rekla, da bi rada čevlje, gumarice, takšne, kot jih je videla v izložbi. No, računa ji niso napisali, le čevlje so ji zavili in zaželeli srečno. Zadovoljna in ne malo presenečena je hotela kupiti še ene in te zares kupiti.

Arhitekt Aleksander Ažman iz Arhitekt biroja si za notranjost obnovljene prodajalne zamislil v lahki opremi. Zato je nežno rumena barva oblog in prodajnih polic posvetila in tudi optično povečala tudi sicer večje prostore. Kaj je torej videti o obnovljeni prodajalni? V priložju bodo kupovali moške športno in manj športno obutev, na športnem oddelku, kjer seveda najprej zbudijo pozornost spomladanski pancarji, pa poleg njih še tekaški čevlji, Elanove alpske in tekaške smuči, tekmovalne salomonke, trenirke, rokavice, športne bunde, palice, ma-



DELAVSKA UNIVERZA ŠKOFJA LOKA

bo organizirala
RAČUNALNIŠKO USPOSABLJANJE IN IZDELOVANJE V SEPTEMBRU IN OKTOBRU 1988.

TEČAJ	TERMINI	CENA
UVODNI - 8 ur		
— dopoldan - 1 dan	20.9. in 10.10.	220.000
— popoldan - 2 dni	19. in 20.9.,	180.000
INFORMATIVNI - 8 ur		
— dopoldan - 1 dan	21.9. in 11.10.	240.000
MS-DOS - 16 ur		
— dopoldan - 2 dni	22. in 23.9., 29. in 30.9., 17. in 18.10.	350.000
— popoldan - 3 dni	21. in 23.9.	300.000
WORDSTAR - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	26. do 28.9.,	500.000
— popoldan - 5 dni	3. do 7.10.,	450.000
DBASE - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	3. do 5.10., 19. do 21.10.	500.000
— popoldan	26. do 30.9., 10. do 14.10.	450.000
CLIPPER - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	24. do 26.10.	560.000
— popoldan - 5 dni	17. do 21.10.	500.000
LOTUS - 24 ur		
— dopoldan - 3 dni	12. do 14.10.	500.000
— popoldan	24. do 28.10.	450.000
ANALIZA ODLOČITEV - 16 ur		
— dopoldan - 2 dni	6. in 7.10., 27. in 28.10.	400.000

Cene veljajo za prijave in vplačila do 30.8.1988. Pri izobraževanju uporabljamo moderne metode dela. Predavanje je dopolnjeno s projekcijo ekranske slike na platno. Praktično delo poteka na IBM-PC/XT/AT/ združitvenih računalnikih.

Vsak udeleženec tečaja prejme priročnik v slovenskem jeziku in disketo. Na enem računalniku se usposablja največ dva udeleženca hkrati. Tečajji bodo potekali v Škofji Loki, šolski center Boris Zihari.

Podrobnejše informacije in prijave dobite na Delavski univerzi Škofja Loka, Podlubnik 1/a, telefon direct 60-888 ali 61-865, nc. 62-761 od 7.30 do 14.00 ure.

ALPETOUR

TURISTIČNA AGENCIJA

RABAC — UPOKOJENCEM NUDIMO JESENI IN POZIMI RESNIČNO POCENI POČITNICE (OD 102.000 DIN NA TE DEN)

VIS, 3 dni, odhod 7. oktobra
OHRID, 5 dni, odhod 5. oktobra
SALZBURG, 1 dan, odhod 17. septembra
MUNCHEN — OKTOBERFEST, enodnevni obisk Bavorske prestolnice in praznika piva, od 17. septembra do 2. oktobra
DUNAJ, odhod 30. septembra
BRNO — OLOMOUC, 7 dni, odhod 23. septembra
ČEŠKI GRADOVI, 7 dni, odhod 26. septembra (ugodno)

GRČIJA, klasična tura, odhod 4. oktobra
DRESDEN, odhod 12. oktobra
CARIGRAD, odhod 5. in 8. oktobra
KRAKOV, odhod 12. in 15. oktobra
BUDIMPEŠTA, odhod 7. in 10. oktobra
RIM, odhod 25. in 27. novembra

NAŠI IN VAŠI IZLETI PO DOMOVINI IN TUJINI. SKUPINAM JE NA VOLJO IZBOR ENO-, DVO- IN TRODNEVNIH IZLETOV PO (SEVEDA) UGODNIH CENAH. DOBITE GA V NAJBLIŽJI ALPETOUROVI TURISTIČNI POSLOVALNICI, LAHKO PA GA ZAHTEVATE PO TELEFONU 064/61-660.

DELAVSKA UNIVERZA ŠKOFJA LOKA

VABI, DA SE VPIŠETE V NASLEDNJE TEČAJE

- TEČAJ STROJEPISJA
- TEČAJ ZA SKLADIŠNIČNIKE
- TEČAJ ZA VOZNIKE VILICARJEV
- TEČAJ HIGIENSKEGA MINIMUMA (obnovitveni)
- TEČAJ IZ VARSTVA PRI DELU ZA OBRTRNIKE
- TEČAJ TEHNIŠKEGA RISANJA

Pričetek tečajev v septembru in oktobru. Prijave in informacije: **DELAVSKA UNIVERZA ŠKOFJA LOKA, PODLUBNIK 1/A, VSAK DAN OD 7.00 DO 15.00 URE**, telefon: 61-865.



MERKUR KRANJ

V MERKURJEVI prodajalni ŽELEZNINA v Radovljici na Gorenjski cesti 5 imajo veliko izbiro ročnega in strojnega orodja za obrt, hobi in druge dejavnosti kot so: pile, kladiva, pohištvno in stavbeno okovje, žage in drugo. Poleg omenjenega so dobro založeni z vodoinstalačjskim materialom in materialom za centralno ogrevanje, keramičnimi ploščicami, sanitarno keramiko za opremo kopalnic KOLPA SAN, beilo tehniko, gospodinjjskimi aparati, posodo, šivalnimi stroji in komp'at gradbenim materialom za gradnjo, adaptacijo stanovanjskih hiš in drugih objektov.

POSEBNA UGODNOST: MOŽNOST PLACILA NA 3 DO 6 OBROKOV.

VSE OSNOVNE SOLE

OBČINE KRANJ
CENTRALNE IN DELOVNE ENOTE

objavljajo
VPIS OTROK V I. RAZRED OSNOVNE SOLE
za šolsko leto 1989/90

Vpis otrok bo v soboto, 17. septembra od 8. do 12. ure. Vpisovali bomo otroke, rojene leta 1982 ter januar in februar 1983. K vpisu pripeljite otroka, prinesite njegov rojstni list in enotno matično številko.

STUDIO LIHNIDA

Ul. Janka Pucelja 3 (Planina III)
tel.: 34-523

KITAJSKA AKUPRESURA

ZANESLJIVA METODA ZA ODPRAVO KAJENJA, PREKOMERNE TEŽE IN SLABEGA POCUTJA
PON., SREDA, PETEK
OD 16. DO 20. URE

