

# TRTE

{ Časopis društva Kerini & Stritarji }

## NOVO LETO JE PRED VRATI

Tole indijansko poletje v novembru kar prav pride, tudi Trtam in Društvu Kerini in Stritarji, zdaj ko moramo narediti pregled opravljenega dela. Letos smo ves čas nekako v zaostanku, ki se vleče že od pomladnega piknika naprej. Zdaj v teh poznojesenskih dneh je videti, da bi radi opravili vse zamujeno, izpolnili službene in osebne načrte in seveda naše društvene, saj ne gre, da bi načrte le kovali, potem pa jih vrgli v predal.

Uvodnik je prekratek, da bi se spuščali v podrobnosti, Trte kot celota pa le izpričujejo opravljeno delo. Zdaj je nanoslo, da je v teh zadnjih letosnjih dneh kar nekaj dokazov o našem delovanju po programu. Dva prispevka pričata, da smo podaljšali počitnice v pozno jesen. Janez nas iz Term Čatež vodi po obronkih hribovja, okoli domov naših očetov in dedov, Peter pa po razburkanem Jadranu, v čisto drugačni vlogi kot zadnjič Davor. Kar trije članki govorijo o naših napovedanih srečanjih in razpravah in tako nam med temi ostaja le še obveznost večera z diapozitivi iz daljnih krajev, ki ga napovedujemo med zadnjimi novičkami. Ob srečanjih mimogrede nastajajo zvočni in videozapisi, ki bodo morda zanamcem še dragocen vir informacij. Trte bodo vendarle izšle štirikrat in v vsaki številki je še delček našega programa. Pravijo, da smo se z intervjuji na primeren način lotili poklicev in hobijev in še česa, kar smo napovedali, da o ohceti in nevesti na konju sploh ne govorimo. Za resne raziskave preteklosti še naprej redno skrbi Janez, ki nas občasno obvešča o izsledkih in o sprehodih po naših družinskih vejah, gotovo pa so tu še velika prostranstva in dovolj dela za veliko širši krog sodelavcev. Nekaterih točk iz programa pa vendarle ne bomo uspeli izpolniti: ostaja nam posodobitev spletnih strani. Morda smo si preveč ambiciozno zadali nalogo, da pripravimo srečanje družinskih društev.

Redno delo društva omogočajo vsi člani, ki redno plačujejo članarino, nekateri pa redno prispevajo še več. Vsem velja moja prisrčna zahvala, še posebej pa velja zahvala našim dobrotnikom in mecenom, ki takrat, ko zaškriplje, rade volje primaknejo kakšen izdatnejši finančni zalogaj. Med njimi so gotovo Krka, d. d., Ipkotex d. o. o., Dial, Finac d. o. o. in še kdo. Zahvaljujem se tudi vsem odbornikom, piscem, slikarjem, risarjem in fotografom za trud, ki so ga prispevali s svojimi dejanji za društvo in časopis.

V pričujočih Trtah smo nekaj prostora namenili tudi pripravam na bližnje praznike. Slaščice so izpod prstov naše nagrajenke s srečanja, Barbare. Za popestritev pogrinjkov je v svojem ustvarjalnem kotičku poskrbela Daša.

Vesele praznike in srečno v novem letu 2003 vam želi

vaš predsednik *Andrej Kerin*

### VSEBINA

- ⊗ Teden dni v Čateških toplicah  
*Janez Banič*
- ⊗ Ena ribiška – kaj pa, če je vse res?  
*Peter Povh*
- ⊗ Srečanje s teto Jožo v Močilniku  
*Andrej Kerin*
- ⊗ Obisk pri Joži Malnarič v Vurberku  
*Mirko Jančigaj*
- ⊗ Utrinki iz razgovora z Jožo Malnarič  
*Mirko Jančigaj*
- ⊗ Vode pod Krškim poljem s posebnim poudarkom na okolici Podbočja  
*Mirko Jančigaj*
- ⊗ Novoletne slaščice  
*Barbara Cuzak*
- ⊗ Dvojčka
- ⊗ Ustvarjalni kotiček  
*Daša Kerin Cerkovnik*
- ⊗ Zadnje novice

# TEDEEN DNI V ČATEŠKIH TOPLICAH

Sredi oktobra sva bila z Olgo teden dni v Čateških toplicah. Dopust so nama polepsali vnuki in izleti po bližnji in daljni okolici. Brod in Veliko Mraševo sta nama naredila dopust še posebno domač in privlačen.

Krško polje je kot s pravljničnimi vinorodnimi griči obkroženo jezero: kamor koli se ozreš, kamor koli stopiš – ena sama lepota. – Najini letošnji izleti so se vrstili takole: Ponedeljek: Bočje, Planina, Gadova peč. – Sreda: Raški hribi, Kočno. – Četrtek: Gadova peč, Premagovci. – Ostali dnevi so bili popestreni z obiski v Velikem Mraševem in na Brodu in s krajšimi sprehodi po Čatežu in Brežicah. Pa, seveda, z igricami z Lukom, Nacetom in Petro.

Ponedeljek: Pot se je vila – z večjimi in manjšimi postanki – takole: Čatež, Veliko Mraševo, Bočje, Dol, Mladje, Gradje, Prušnja vas, Planina, Gradec, Brezovice, Šutna, Vrhovska vas, Gadova peč, Stojanski vrh, Brvi, Piroški vrh, Globočice, Cerina, Čatež. Z nama je bila tudi Olgina sestra Vida, ki vse te kraje pozna, a jih je komaj

prepoznala, kajti spremenilo se je v Pregorju – na boljše in lepše – tako rekoč vse. Pregorci se vozijo v avtomobilih po asfaltiranih cestah, voda jim priteka po ceveh iz doline, kamor je prej kot deževnica odtekla s hribov, elektrika in telefon prihajata po žicah, zvok in slika, ki ju ujamejo z radio- in televizijskimi aparati, po zraku. Vse imajo, le časa ne, da bi v miru in premišljeno uživali te pridobitve civilizacije ... in potrpljenja jim manjka – kot nam vsem, otrokom enaindvajsetega stoletja. Ampak tisti ponedeljek smo se sprostili in uživali v lepoti pokrajine in v pripovedovanju spominov. Ob spomeniku postreljenih moških sredi Planine smo se nepričakovano srečali in spoznali s Colaričevo Rezko, eno od osmih otrok Alojza Colariča, ki so ga ustaši ustrelili skupaj z drugimi 33 Planinci. Povabila nas je v gostilniško sobo – dvoranico svojega sina in nas pogostila z dobro starino iz Trebelnika. Sin se ukvarja s kmečkim turizmom, ki mu prinaša največ gostov s smučišča tik za hrbtom.

Ganjeni od spominov in živ-

ljenja, ki zdaj kipi tam gori, smo se poslovili od Colaričke in se odpeljali na Gradec, vasico s kakšnimi desetimi hišami, skrito za vrhom s cerkvico sv. Miklavža. V starih časih (še pred vojsko) je Sv. Miklavž opravljal pomembno nalogo: delavcem v vinogradih Banovca, Gradiščka in tam okoli je odzvanjal poldan. Ko smo obdelovali vinograd v Gradiščku, sem ga večkrat slišal, pri njem in tudi v vasici Gradec pa do letos nisem bil nikoli.

Poskušali smo priti v Trebelnik, a kažipotov v Brezovicah žal ni nobenih. Znašli smo se v Jarku, kjer sem nekoč z lado vozil po koruzi, in kmalu tudi v Šutni. Nato pa v nov hrib, na Vrhovsko vas in Vinji vrh. – Kaj pa Gadova peč? Ta peč, ta Gadova peč ostaja nekoliko bridek spomin in postaja vse bolj pravljica in legenda. Zdaj jo je treba gledati od daleč in poskušati neprizadeto občudovati podjetnost novega lastnika. Ni kaj, nova zidanica, pravzaprav dve sta vredni ogleda.

Sreda: Izlet v Kočno, rojstno vas Olgine stare mame Alojzije Gričar. Od Velikega Trna (sv. Duh) dober kilometer oddaljena vas, s kakšnimi osmimi raztresenimi hišami, nekoč težko dostopna – kot naše Pregorje – danes imajo nov gladek asfalt, ne samo po poteh, temveč tudi po dvoriščih. O Gričarjevi, danes Jamnikovi hiši in njihovi družini bi se dala napisati knjiga, toliko snovi je tam shranjene. Naj povem samo to, da je nova, pred nekaj leti zgrajena hiša obdana z zelo domiselno urejenim dvoriščem, polnim lepih arhitektonskih detajlov, kot so npr. vzdani družinski nagrobnik s pokopališča pri Sv. Duhu, vrtna hišica, tlakovano dvorišče, škarpa



Jesen

Foto Andrej Kerin

ob cesti in druga, ki ograjuje češnje. Potem pa kleti, napolnjene s kakšnimi desetimi vagoni jabolk – zlati delišes, jonagold, ajdared. Jabolčni nasadi – okoli 3000 (tri tisoč!) drevesc pokriva kakšnih 10 hektarov veliko kotanjasto zemljišče, nastavljeno soncu in zavarovano proti burji – spominja me na Gadovo peč. Pred tabo Bohor in Lisca, na zahodu Kum. Lepotija spet čisto posebne sorte. Pogovor z gospodinjjo Zalko se zavleče, da je skoraj pozabila, da je naročena pri zdravniku. – Na povratku se ustavimo na pokopališču ob cerkvi sv. Duha na konici Velikega Trna. To je s svojimi 470 metri najvišja vzpetina na kulisi, ki jo gledamo z Broda; poleg raške cerkve je Sv. Duh najmarkantnejša orientacijska točka v “onih hribih”.

Še skok na pokopališče v Leskovcu, kjer je pokopanih toliko Kerinov – večinoma naših daljnih in neznanih zlahtnikov (glej članek Janeza Topliška, Trte št. 14!), in že smo na Krškem polju in v Velikem Mraševem, kjer nas čaka dobro kosilo.

Četrtek: Tokrat sam. Avto pustim v Gadovi peči in grem peš na Premagovce. V samoti in sam. Gori srečam Kodriča in njegovega nesrečnega brata, pravzaprav samo ženo s šestimi otroki, gospodar leži napol hrom na invalidskem vozičku. Potem me Vegelj povabi na kozarec vina. Zgovoren človek, o njem in vaščanih Premagovcev zvem več, kot je tu mogoče napisati. Veliko mi jih pove o Kerinovem Frenku, pri katerem je v vinogradu delal po cele tedne. Nasmejaj me je pa z “novico”, da se je Kerinov stric Dreče priženil na Brod. – Na obisk pride še Vegljevi prijatelj iz bližnjega hrvaškega Pokleka. Oba pripovedujeta, da je meja med Premagovci in Poklekom popolnoma odprta, a mi odsvetujeta, da bi z avtom rinil na Hrvaško. – Saj tega nisem nameraval; popolnoma zadovoljen sem se vrnil v Čatež. ■

Janez Banič

# ENA RIBIŠKA – KAJ PA, ČE JE VSE RES?

Zgodnji novembrski dnevi načelno niso ravno najprikladnejši, da bi človek odšel na morje in to na barko in za celih deset dni. Dan je krajši, vreme in morje sta nepredvidljiva, temperature daleč od poletnih. Edino morska voda se počasneje ohlaja in po temperaturi rahlo spominja na majske dni.

Vzrok mora biti res močan in je seveda bil: ribarjenje! Ker se sam nisem nikoli prav resno štel za pripadnika te posebne človeške podvrste, v katero še bolj spadajo lovci, sem šele po nekaj letih nagovarjan-

nov Društva Kerini & Stritarji, sta se divjega pogona preplašenih rib srednjega Jadrana udeležila še brata Janez in Blaž, klena Gorenjca in ribiška profesionalca. Vedeti namreč morate, da smo sposojeno 12,5-metrsko jadrnico do vrha naložili z ribiško opremo, ki smo jo privlekli z avtomobilsko prikolico. Manjkalo ni niti sonar za iskanje rib pod vodo. Uradno smo lovili tune, ker sta brata celo leto pripravljala ves mogoči pribor za ulov teh morskih velikank. Manjkalo ni niti tiskane literature v različnih jezikih.



Gof

Foto Peter Povh

ja sprejel prijazno povabilo, da se kot peti član udeležim te jesenske ribiške odprave in to v vlogi modernega kronista: z videokamero in fotoaparatom v roki. Kot ribič sem namreč “nula”: moj največji ribiški dosežek do zdaj je bil ulov enajst centimetrov velikega klena v Težki vodi pri Novem mestu. In to z nogo! Ampak to je že druga zgodba. Je pa res, da imam kot nesposobnej pri ribolovu veliko srečo vedno, kadar primem v roke kakšno ribiško napravo.

Poleg Jožeta Cuzaka, Miška Kogoja in mene, zapriseženih čla-

Začeli smo pri Zadru, kjer smo se vkrkali in se polni pričakovanj usmerili med Kornati proti jugu. Vreme ni bilo najboljšo, kar pa nas sploh ni motilo. Je šlo za začetek pač bolj z motorjem kot z jadri. Sam nisem živim dokazom navkljub, namreč vsem stirim na barki vkrcanim ribičem, preveč verjel v to podjetje, ker vem, da je Jadran že zelo izropano morje, in malo je manjkalo, da nisem stegnil jezika, da bom pojedel vse ujete ribe in to surove. Ni bilo treba, ker smo jih veliko res pojedli kar surovih in to že kar za zajtrk in potem naprej do



Ribič Mišo po eni uri boja z gofom

Foto Peter Povh

večera, ko smo kaj bolj resnega skuhal, iz rib seveda. Ribe so namreč potem čez kak dan kar hitro začele prijemat. Predvsem trupci, ki zrastejo do kakšnih dveh kilogramov.

Proti večeru smo se zasidrali v prijaznem in varnem zalivu med Kornati in sem kot Jožetov pomočnik sodeloval pri nastavljanju nočnih vab. Težil sem namreč, da bi vseeno skušali uloviti kaj na vabo z obale in ne samo med vožnjo na vlek-panulo. Ker prvi dan ravno ni bilo rezultatov, oči in želodec pa lačni. Da bomo drugače hujšali, ker trupci spadajo med srednje kvalitete ribe in ...

In res. Ribe so vabe, v Zadru kupljene sardele, del katerih smo morali zaradi preživetja kar vreči v olje in takoj pohrustati, pridno prijemale. V nekaj urah, že po trdi temi, sem uspel v sodelovanju z Jožetom izvleči iz morja par ugor-

jev. O teži in dolžini raje ne bi govoril, ker bi vsak takoj upravičeno posumil, da so to spet ribiške in da sem padel "noter". Ampak večerja je bila potem vrhunska! Sicer res da smo bili lačni, ampak ni kaj: sveže ribe in verzirani kuharji! In seveda, izpolniti smo morali tudi tretji pogoj za dobro ribo, ki mora trikrat plavati!

Naslednji dan je bil, čeprav tega takrat nismo vedeli, najuspešnejši. S pomočjo igle, ki smo jo ujeli, smo končno prišli do prave vabe za velike ribe. Celi kilogrami sardel namreč niso privabili naših tun. Južno od Žirja pa je bilo po pripovedovanju naših ribiških specialistov področje, ki je zelo ugodno za prijem. Globina okoli 50–60 metrov. In res smo cele ure krožili po dokaj razburkanem in z različno kramo zasvinjanem morju in pozorno čakali na prijem.

Prijem je končno "prišel". Čista

panika na krovu. Vrvica se hitro od-  
vija, kolesček brni, vse oči na  
Mišku, ki je takrat sedel na posebnem  
sedežu z glavno vabo. Nekaj  
velikega je na drugi strani vrvice.  
Nekdo mora za krmilo in na povelja  
glavnega ribiča povečevati in  
zmanjševati hitrost. Da se slučajno  
riba ne sname. To bi res bila škoda.  
Vrvica mora biti ves čas napeta.  
Dolga je najmanj sto metrov in počasni  
je treba ribo utruditi in jo zveliči  
na krov. Kdo bi si mislil, da je to  
tako težaško delo! Po dvajsetih  
minutah je Mišo že moker. Od napora.  
Riba se seveda ne da. Vsake toliko,  
ko že mislimo, da jo bomo potegnili  
na gladino, zaplava globlje v morje  
in se skuša rešiti z različnimi  
manevri čim bliže dnu. Tako je nekaj  
deset minut napornega navijanja  
vrvice v nekaj sekundah izničeno.  
Zdaj se mučimo že celo uro. Vsi  
smo nestrpni in polni pričakovanja.  
In bojazni, da bi jo zadnji trenutek  
izgubili. Šele po eni uri nam jo uspe  
izvleči na gladino. Uf, to je nekaj  
velikega! Ni tuna, gof je! Vsi skupaj,  
vsak s svojo nalogo se pripravljamo  
na zadnje dejanje. S pomočjo  
velikega kavlja jo potegnemo na krov.  
Prekrasna je! Mišku se od utrujenosti  
že tresejo noge in roke. Ampak  
riba je na krovu. Naša!

Sledijo slavnosti: snemanje, fotografiranje, napihovanje za zgodovino! Tehtanje. Dvaindvajset kilogramov in pol! Poglejte si jo!

Tako smo potem v nekaj dneh prepluli pol morja, do Hvara, Lastova in Visa, Biševa in potem po divjaški burji nazaj do izhodišča. Gorenjca sta na koncu poljubila zemljo, saj še nikdar nista jadrjala po tako razburkanem morju s sunki vetra, burje, skoraj do 40 vozlov, barka pa ves čas pod kotom 45 stopinj, to pomeni, da so okna pod vodo, da o inventarju v notranjosti sploh ne govorimo. Temperatura zunaj pa malo nad nič stopinj.

Rib smo naložili kar nekaj, samo tune ni bilo.

Bo pa drugo leto več sreče. Smo jim že vnaprej zagrozili. ■

Peter Povh



# SREČANJE S TETO JOŽO V MOČILNIKU

5. oktobra smo preživeli lepo popoldne ob srečanju z našo jubilaranko, teto Jožo Kerin, v restavraciji Močilnik in v njeni prelesteni okolici.

Zbirati smo se začeli nekoliko pred poldnevom in se tako ob pozdravljanju in objemanju v dobre pol ure naužili svežega zraka ob izviru Ljubljance. Ko smo ocenili, da je večina tistih, ki so se namenili udeležiti se srečanja, prišla, je sledila obvezna skupinska fotografija, nekoliko kasneje pa se nam je pridružil še Stane Krainer, ki na fotografiji manjka. Miha Kerin se nam je zaradi zaposlenosti pridružil z mislimi in pozdravi za teto Jožo v obliki zajetnega šopka belih vrtnic.

Počasi smo se preselili v levi trakt restavracije. Pravzaprav nas je povabil na kozarček penine v notranjost Mirko Jančigaj, ki je prav na isti dan praznoval svojih polokroglih 65 let. Nekako smo se razporedili ob omizju s ciljem, da

bi kar najbolje prisluhnilo spominom tete Jože in da bi lahko vsaj del pogovora posneli kot spomin za naše zanamce.

Juha je bila ravno prava za ogrevanje, potem pa je stekel pogovor o zanimivih temah od že znanih in po zaslugi Janeza Baniča objavljenih v Trtah pa do nekaterih podrobnosti, ki smo jih slišali prvič. Seveda ni bilo mogoče mimo znamenitega odhoda k partizanom v obliki navidezne ugrabitve, mimo številnih jezikoslovno-jezikovnih podvigov in poučevanj pa preskokov do otroških pripetljajev in nesreče z vozom, ki jo je zaznamovala za vse življenje. Že res, da smo vedeli, da se je želela vpisati na likovno akademijo, manj pa o tem, da še vedno hrani skice, ki jih je po nasvetu Zorana Didka naslikala za sprejem na akademijo. Še več, zvedeli smo, da je njeno olje na Obadovem pravzaprav kopija njenega lastnega dela, Jožin original pa je odne-



Teta Joža

Foto Andrej Kerin ml.

sel avtor kopije. Kar precej je bilo smeha, še posebej zanimivo pa je zgodbe dopolnjevala teta Anica.

Kar dobro uro smo klepetali, potem pa nas je navdušil natak, ki si je, ne da bi trenil ali kar koli zapisal, zapomnil vse podrobnosti naših želja v zvezi z glavnimi jedmi, ki so jih pripravili med pogovorom.

Ob plačevanju računov se je izkazalo, da imamo v naših vrstah novo abrahamko Darjo, ki je prav zaradi srečanja z abrahamom poravnala račun za celotno pijačo. Ko smo zbirali prispevke za hrano, pa se je nabralo kar za trideset tisočakov presežka, ki smo ga namenili kot prispevek društvu za redno izhajanje Trt.

Proti večeru smo jo nekateri mahnilni še do Retovja – številnih izvirkov Ljubljance – in dan je bil zapolnjen. ■

Andrej Kerin



# OBISK PRI JOŽI MALNARIČ NA VURBERKU

Na zadnjem sestanku odbora društva in uredniškega odbora Trt v novembru 2002 je bila dogovorjena delegacija, ki naj bi 17. 11. obiskala Jožo Malnarič na Vurberku nad Duplekem pri Mariboru. Olga in Janez Banič, Majda in Jože Cuzak, teta Anica, Andrej Kerin in jaz. Namen obiska naj bi bil vezan na razgovor z Jožo, ki je v letu 2002 proslavljala svojo 85-letnico rojstva, in ob tej priložnosti bi si ogledali možnosti za pripravo srečanja v letu 2003.

Zborna mesto je bilo pri Cuzakovih v Depali vasi. Odpeljali smo se ob predvideni 9. uri, se zadržali na "minus dva deci" na postajališču v Tepanju in kljub nepredvidenemu zadržku po zaslugi dobrih novih cestnih povezav le z manjšo zamudo prispeli do Maribora in skozenj.

Na domačiji pri Toplakovih so

nas pričakali Joža in njen soprog Janez, njuni hčeri Ana Nuša in Katja z zetoma Silvom in Jožem ter vnukom Mihom. Po pozdravnem obredu je predsednik Andrej svečano čestital Joži za njen 85. rojstni dan in ji izročil umetniško izpisano čestitko. Z velikim veseljem je bila čestitka sprejeta in zet Joža jo je prebral, ker nervoza in oči Joži niso omogočili, da bi jo vsem nam sama prebrala. Še enkrat se nam je zahvalila za čestitko s pripombo, da je zelo vesela, pa čeprav je imela rojstni dan 9. februarja. Pristrčen sprejem in dobra volja nista dovolila, da bi zamuda povzročila slabo voljo. Zapeli smo zdravico, se vsi prisotni podpisali na čestitko in se sproščeno pogovarjali o njenih doživetjih. Večina zgodbic je zapisana in bodo ob primernih okoliščinah tudi objavljene.

Po razgovoru smo se preme-

stili v Spodnji Duplek v gostilno Valerija, kjer smo obedovali. Po kosilu smo si ogledali prostore v gostilni in njeno okolje. Glede na pogoje, ki jih nudita gostilna in njena okolica, so možnosti za organiziranje prijetnega srečanja zelo velike. Organizatorji srečanja v letu 2003 bodo imeli veliko dela, da bodo pripravili program, ki bo optimalno izkoristil vse, kar je v Spodnjem Dupleku pri gostilni Valerija na voljo. Dogovorili smo se, da bo v marcu 2003 v Trtah objavljen program, in od takrat se pričnejo operativne priprave na terenu.

Obisk v gostilni smo zaključili pozno popoldne z obveznim "gasilskim" slikanjem. Po slikanju smo morali pohiteti, da smo si ogledali tudi grad Vurberk pred mrakom. Poslovali smo se od Jože in Janeza, ki sta odšla v spremstvu Katje in Jožeka na počitek. Ostali smo se odpeljali na grad Vurberk, ki je s svojim položajem in ostanki naredil velik vtis na vse nas. Vsi, tudi domačina Nuša in Silvo, smo bili presenečeni, ker smo naleteli na posebne oznake, ki so označevale energetske točke. Vse so bile bioenergetsko raziskane in so tudi opisane ter na voljo obiskovalcem. Grad, njegove energetske točke, njegova zgodovina in bližnja cerkev so elementi, ki bodo narekovali organizatorjem, da ogled vsega tega na primeren način vključijo v program. Ogled smo zaključili v lepi večerni zarji s pogledom na Dravsko polje proti Pohorju. Lepa je naša Slovenija in vedno lahko odkriješ nekaj novega.

Že v mraku smo se poslovili in v eni uri in pol smo bili v Ljubljani.



Zbrani ob gostilni Valerija

Foto Andrej Kerin

# UTRINKI IZ RAZGOVORA

## Z JOŽO MALNARIČ



Joža s sestro in starši, leta 1923

Joža je bila rojena v družini Čemažar, ki je takrat živel na Friškovcu, to je del Ljubljane med Njegošovo in Rozmanovo ulico. V njenih otroških letih so tu stanovali tudi Malnaričevi in prvo srečanje med Jožo in njenim kasnejšim soprogom izhaja iz teh, otroških let. Janez je v svojem raziskovalnem duhu dvigoval veliko kamnito ploščo, da bi pogledal in raziskal, kaj je pod njo. Ker je bila plošča pretežka, mu je padla na koleno in ga poškodovala. Prvo pomoč mu je nudila deklica Joža in to je bilo njuno prvo spoznavno srečanje.

Iz tega obdobja je zanimivo modrovanje njunih staršev. Ob pogovoru pred znano gostilno Pri Nacetu, ki je tudi na Friškovcu, so starši ugotavljali, da imajo Čemažarji hčerki in Malnariči štiri sinove in prav zanimivo bi bilo, če bi nastal kakšen par.

Obe družini sta se preselili in ponovno srečanje Janeza in Jože je bilo vezano na njuno aktivno telovadbo pri sokolih v Narodnem domu. Ljubezen med njima je vzplamtela v toplih pomladnih in poletnih dneh na letnem telovadišču. To je mejilo na ljubljanski park Tivoli (takrat med Tivolijem

in telovadiščem ni bilo železniške proge, ki je bila šele kasneje predstavljena na drugo stran telovadišča), ki je bil v toplih večerih zavetnik zaljubljenecv.

Zaljubljenost ju je pripeljala pred oltar trnovske cerkve, kjer ju je 1. 3. 1941 poročil župnik F. S. Finžgar. Na poročno potovanje sta odpotovala v Bohinj. Ker sta se poročila med burnimi dogodki, niti nista bila presenečena, ko jima je Janezov oče, vsem poznan kot stric Malnarič, sporočil, da je Janez dobil mobilizacijski poziv. Tudi za takratno kraljevino Jugoslavijo se je pričela priprava na vojno.

Joža je bila že pred poroko aktivna uslužbenka pri svojem

hiše in vse tri so opazovale let aviona, ki je letel vedno nižje in nižje ... Ta dan je bil sestreljen njen svak, Janezov brat Milan, na slavonski fronti. Sanje in način Jožinega pripovedovanja sta še danes prikazala medsebojno navezanost vseh Malnaričev.

Leta 1949 je bil soprog Janez premeščen v Maribor na delo v "oblastne organe" (tako se je Janez sam izrazil) in družina se je preselila. Do odhoda v Maribor Joža ni bila zaposlena. Tam pa se je zaposlila kot knjigovodska delavka in je bila aktivna v predilnici in tkalnici, v Mariborskem vodovodu, Mariborski pralnici, Hidromontaži, TSN (tovarni stikal) do



Janez, Joža in Janez v pogovoru

Foto Andrej Kerin

očetu Čemažarju v njegovem priznanem podjetju za litografijo in tiskarstvo (predhodniku znane Mladinske knjige), kjer je tudi živel. Pri starših je živel tudi vso drugo svetovno vojno. Proti koncu vojne, v marcu 1945, ko je bil mož Janez pri partizanih, je sanjala, da so bile ona, njena mama in njena triletna hčerka Nuša v večernih urah na vratih

upokojitve leta 1970.

Do leta 1961 so stanovali v srednji ekonomski šoli, kjer je bil Janez najprej profesor matematike, nato pa od leta 1959 ravnatelj do odhoda v pokoj leta 1973. Leta 1961 so se preselili v stanovanje, ki so ga leta 1991 odkupili, in v njem stanujeta še danes. ■

Mirko Jančigaj

# VODE POD KRŠKIM POLJEM

## S POSEBNIM Poudarkom na Okolici Podbočja

Pod tem naslovom smo v sredo, 30. 10. 2002, v Podbočju v Gadovi peči organizirali posvetovanje, ki je bilo že nekaj let v programu dela odbora Društva Kerini & Stritarji. Ideja o tem je nastala zaradi želje, da v okviru dejavnosti društva iščemo področja, ki bi sprožila oblikovanje novih idej za razvoj področja, iz katerega izhajamo, in zaradi možnosti, ki nam jo je nudil prijatelj našega društva, sodelavec Geološkega zavoda v Ljubljani.

Letos poleti so se pojavile vesti, da nameravajo v okolici Podbočja delati nove vrtine za raziskavo praktičnega pridobivanja primerne tople vode. Opozorjeni smo bili, da je treba organizirati predvideni posvet, ker bo lahko nudil dodatne informacije in dopolnil namene pri predvidenem vrtanju.

Po predhodnih dogovorih smo uspeli uskladiti termin in organiziran je bil Prvi posvet. To ime je posledica dogovora, da bo potrebno kontinuirano posvetovanje. Na posvetu sta poleg članov društva sodelovala predsednik krajevne skupnosti g. Urbanč in krajan g. Glinšek, sodelavec občinske uprave.

Na posvetu smo z zanimanjem poslušali g. Miho Marinka. V uvodu nam je pojasnil osnovna izhodišča za pojav tople vode v podzemlju. Iz izhodiščne razlage izha-

ja, da je v primeru, če je na voljo dovolj velika količina podzemnih vod v globini, kjer se lahko zaradi notranjih zemeljskih struktur ta voda segreva, možno pridobivati toplotno energijo. Njeno izkoriščanje za ogrevanje je ekološko najčistejša energija, ki se v svetu že racionalno izrablja.

Uvodna razlaga je povečala zanimanje pri predstavitvi predvidevanj, kakšne so zemeljske plasti pod Krškim poljem. Predstavljeni so bili trije prečni prerezi v smeri sever-jug in vzdolžni preseki, skoraj v smeri zahod-vzhod. Prerezi so predvidevanja, ki so izdelana s podatki dosedanjih vrtin. Ocenjuje se, da je pod Krškim poljem veliko vode, ki je izredno čista z majhno vsebnostjo mineralov. Ob tej ugotovitvi je bilo izraženo opozorilo, da v primeru kakršnega koli izkoriščanja te vode ne bomo smeli z njo razmetavati. Ilustrativno nam je bilo predstavljeno dogajanje pri izkoriščanju vode v Čatežu, kjer neracionalno izkoriščajo vodo in zaradi tega njen nivo pri intenzivnem izkoriščanju prekomerno pada. Normalno in racionalno bi bilo, da se čista in ohlajena voda vrača v podzemski sistem.

V razpravi po predstavitvi podzemeljske prognoze smo bili seznanjeni z nameni, da se bo v poslovnem interesu gretja in zalivanja rastlinjakov izdelala nova vrtina. Ob tej razpravi so se pojavila različna vprašanja:

- predvidena globina vrtanja (planiranje globine je vedno vezano na predvidene stroške) 600 metrov,
- zakonski pogoji in omejitve pri izkoriščanju termalne in pitne vode,
- uskladitev projektnih zahtev za doseganje optimalnih učinkov,
- zagotovitev vseh možnih merilnih podatkov, ki se lahko izmerijo ob

vrtanju (meritveni podatki so elementi za analizo in morebitno izdelavo nove projekcije, če se v prvem poskusu ne naleti na zadovoljiv rezultat),

- finančna konstrukcija za izvedbo vrtine.

Vsa vprašanja so bila izredno zanimiva, ker je bil izražen pomislek, da vrtina do 600 metrov ne bo dala zadovoljivih rezultatov in da bi bilo potrebno predvideti vrtanje do 800 metrov. Na tej globini se verjetnost ugodnega rezultata bistveno poveča. Odločitev je že vezana na sposobnost in zanimanje za povečanje finančnega vlaganja. Če bi ob vsaki vrtini opravili minimalne meritve, bi to pomenilo tudi povečanje stroškov vrtanja, in čeprav je le v velikosti 15 % vrednosti celotnih stroškov vrtanja, taka zahteva ob omejenih sredstvih povzroči zmanjševanje možnosti za doseganje dobrega rezultata.

Pojavilo se je resno vprašanje, kako oblikovati primerno razvojno in poslovno idejo, ki bi optimalno izkoristila razpoložljive državne in evropske vire za raziskavo in izkoriščanje geotermalne energije. Ocenjeno je bilo, da bi bilo potrebno preveriti utemeljenost ogrevanja celotnega Podbočja z zemeljsko toploto. Ocenili smo, da sta priprava in morebitna realizacija projekta odvisni od sposobnosti, da oblikujemo jedro mladih strokovnjakov (ali bodočih strokovnjakov), ki bodo videli v projektu tudi lastno uveljavitev.

Ocene kažejo, da so možnosti tako velike, da nam ne sme biti žal naporov, da zadevo temeljito razsvetlimo z vseh vidikov. Posledica takih ocen je dogovor, da bomo v okviru Društva Kerini & Stritarji organizirali naslednje posvete. ■

Mirko Jančigaj



Na posvetu

Foto Jože Kavčič ml.



# NOVOLETNE SLAŠČICE



Zopet se bliža najboljši čas leta, čas pred božičem in novoletnimi prazniki, ko si družine najdejo več časa zase, gospodinje pridno pečejo, zunaj pa je prijetno hladno. Skrajni čas bo zavihati rokave v naši "čarovniški kuhinji".

Kaj je čarovniška kuhinja pri nas doma, to je lep čas, v katerem s pomočjo moje mame Majde narediva seznam piškotov, ki bi jih pekla ali pa ne. Nekaj je naših favoritov iz prejšnjih sezon, vedno dopoljenih s čim novim. Peka se navadno začne z dolgim seznamom sestavin, obiskom diskonta ali včasih tudi skokom v tujino. Ko zbereva vse sestavine, se zgodba začne odvijati, ponedeljek je navadno prvi dan peke in petek dan D, ko pecivo zdrvi do odjemalcev. Peke se lotim največ iz veselja, želje, preizkušati vedno nove recepte, videti veselje in zadovoljstvo ljudi, ki so obdarovani. Pečem ne le poznega Miklavža,



Foto Barbara Cuzak

saj imamo v decembru veliko dela kakor tudi prej, zato ponavadi obdarimo po Miklavžu, pečem tudi za rojstne dneve, poroke, veselice ...

Delala sem tudi že okraske za novoletno jelko. Ti so nekaj prekrasnega in enostavnega, potrebno je le testo za piškote (najosnovnejše), ki ga razvaljamo na približno 6 mm debeline, na testo položimo zeleni model in s pomočjo noža izrežemo. Izrezane piškote položimo na pekač in tam, kjer bo šla nitka skozi piškot, naredimo luknjico (ne premajhne, ker se testo malce razleze). Spečemo in ohladimo. Okrasimo jih s pomočjo kraljeve kreme (sladkor v prahu, nekaj kapljic limoninega soka in ne cel beljak – krema naj ne bo prozorna – srednje tekoča). Primešamo ji zeleno jedilno barvo, prodajajo jo v večjih trgovinah, in jo napolnimo v plastično vrečko za zmrzovanje, ki ji potem prerežemo vogal. Lahko pa tudi nanašamo barvo s pomočjo čopiča. Če želite barvati večbarvno, priporočam, da pustite eno barvo malce posušiti pred novim nanosom.

Katere vrste piškotov pečeva? Različno, zelo dobri so čisto preprosti recepti. Iz vseh mogočih sestavin nastanejo npr. pipe, limonini trikotniki, makovi kifeljčki, kisoze blazinice, lešnikove ploščice, cimetove zvezdice, grški piškoti, kmečki kruhki, lešnikovi trikotniki, smetanovi upognjenci, figovi piškoti, kokosove kroglice, igralne karte, ladjice, adventne rožice ... Sestavine se razlikujejo od vrste do vrste, nekatere so stalne, kot moka, maslo, sol, sladkor ... Največkrat je treba testo pustiti počivati, zato medtem naredimo piškote, pri katerih testo ne počiva, da ne izgubljam časa. Piškote, ki

jih je potrebno okrasiti, navadno naredim zadnji dan.

Morda niste vedeli:

- ščepec soli dodamo vsakim piškotom, jezik boljše zazna okus,
- moka je najboljša bela z roza pikami, če nimate domače,
- peki papir uporabimo večkrat, po vsaki peki ga obrišemo s komaj vlažno krpo,
- maslo je boljše kot margarina, a dražje,
- nekatere recepte lahko obogatimo z različnimi dodatki, kot npr. mletimi lešniki, rumom, limonino lupino, cimetom, kokosovo moko.

Naj vam zaupam nekaj receptov iz svoje zbirke:

## Grški kifeljčki približno 38 kosov

### Potrebujemo:

200 g masla, 1 skodelico sladkorja v prahu, 1 žličko pomarančne lupine, 1 jajce, 1 rumenjaki, 1 žlica konjaka (viski ali rum), 2 ? skodelice moka, 1 žličko pecilnega praška, 1 žličko cimeta, 1 skodelico mandljev (brez kožice, pražene in drobno nasekljane), cele nageljnovozebice, sladkor v prahu za posip  
Pečico segrejemo na 160 °C. Pripravimo 2 pekača (peki papir). Maslo, sladkor, in pomarančno lupino zmešamo v posodi, dodamo alkohol, jajce in rumenjaki, z žlico primešamo moko, pecilni prašek, cimet in mandlje (če masa ni



Barbara in piškoti Foto Majda Cuzak

primerna za oblikovanje, dodamo še malo moke), oblikujemo maso v kifeljčke ali pa kroglice, ki jih na pekaču stisnemo s 4 prsti, da izstopi vzorec v obliki križa. V vsak kifeljček oz. kroglico zabodemo nageljnovo žbico. Pečemo 15 minut. Ko jih vzamemo iz pečice, jih pustimo še 5 minut na pekaču,

potem jih zložimo iz pekača. Čisto ohlajene posipamo s sladkorjem.

### Cimetove zvezdice 40 kosov

#### Potrebujemo:

3 beljake, 200 g sladkorja v prahu, 1 vanilijev sladkor, 400g mletih mandljev, 2 žlički cimeta

Beljake stepemo v sneg, pri tem pa počasi stresemo vanilij in sladkor v prahu. Malce več kot 1 skodelico mase damo na stran (skodelico v vrečko, zapremo in postavimo v hladilnik), v preostalo sneženo maso primešamo 300 g mandljev in cimet v testo, ki ga pustimo počivati 30 minut. Pripravimo pekače, jih obložimo s peki papirjem in testo razvaljamo približno 7 mm debelo (ne uporabljamo moke, temveč mandlje, ki so ostali). Vzamemo model zvezdice in izrežemo piškote, ki jih polagamo na

pripravljene pekače. Prižgemo pečico na 150 °C. Na zvezdice s pomočjo čopiča nanesemo sneženo maso, ki nas čaka v hladilniku. Pečemo 25 minut.

### Janeževe snežene kepice 42 kosov

#### Potrebujemo:

125 g margarine, 70 g sladkorja v prahu, 60 g moke, 125 g škroba (gustin), 1 vanilijev sladkor, 1 žlica mletega janeža  
20 g sladkorja pustimo za posip, vse ostale sestavine zmešamo v skledi skupaj z 1–2 žlicama ledene vode. Pokrito testo damo v hladilnik za 30 minut. Oblikujemo kroglice v velikosti česnje, jih damo na pekač in z vilicami sploščimo, da nastane lep vzorec. Pečemo 15 minut pri 175 °C. Ohlajene posipamo s sladkorjem.

Želim vam veliko uspeha pri peki. ■

Barbara Cuzak

# Dvojčka



8. novembra 2002 sva se rodila Tim in Jaka. V našem genealoškem deblu morate iskati pod priimkom Kovačič, kjer boste našli najina starša Jožeta in Ireno. Moj trenutek je nastopil točno ob 9.41, Jakov pa ob 9.51. Rodila sva se v Ljubljani, ker je mami tako želela, sama pa pri tem nisva kaj dosti odločala. Porod je potekal normalno in iz porodnišnice smo odšli že po enem tednu. Sedaj se najraje "cartava" pri mami, vsaj takrat, ko sva že pošteno lačna. Sicer pa imata oči in mami z nama kar precej dela, ker sama še nisva pri močeh za oblačenje, hranjenje in podobne stvari, vendar bova kmalu dohitela vse zamujeno. Na sliki pa si lahko pogledate še najino sestrico Kajo, ki naju večkrat prijazno vzame v naročje.



Na srečanjih pa nasvidenje, Tim in Jaka.

Foto Jože Kovačič ml.

# PODSTAVKI ZA KOZARCE



Foto Daša Kerin Cerkovnik

Potrebujemo:

- ⊗ kvadratne ali okrogle kose debelega kartona,
- ⊗ papirnate prtičke z zanimivimi vzorci,
- ⊗ lepilo – lak za prtičke ali navadno belo lepilo za papir,
- ⊗ napihljive barve za trde podlage,
- ⊗ širok okrogel čopič,
- ⊗ skarje.

Bliža se čas praznikov. Ob praznovanjih bo na mizah veliko kozarcev. Da bo pogrinjek na mizah še lepši in da ne bo zmede, kateri kozarec je čigav, bomo mizo opremili z unikatnimi podstavki. Naredili bomo pisane podstavke za kozarce z motivi cvetja in



bršljana. Iz papirnatega prtička izrežemo zeleni košček slike, ki jo bomo prenesli na podstavek. Troslojni prtiček razslojimo in uporabimo le vrhno, potiskano plast.

Če smo izbrali bel karton in bele prtičke z vzorci, potem ni nujno, da jih zelo natančno izrežemo, ker se robovi ne bodo videli, če pa imamo drugačno podlago na prtičkih ali druge barve karton, moramo biti zelo natančni. Lepilo naneseemo na karton in nanj položimo izrezani motiv s prtička. Če uporabljamo navadno belo lepilo, ga moramo razredčiti, tako bo dovolj tekoče in prosojno.

Ko smo košček prtička položili na premazani karton, ga ponovno premažemo z lepilom. Tokrat pazimo, da se prtiček lepo zgladi, da pod njim ne bodo ostali mehurčki zraka. Premažemo celotno površino in ne le del, kjer je prtiček prilepljen na karton. Podstavke sušimo na zraku, pazimo pa, da nanje ne pade preveč prahu in drobnih koščkov, ki se bodo prilepili nanje.

Ko se lepilo popolnoma posuši, narišemo na rob še okraske z napihljivimi barvami. Po navodilih na barvah izdelek posušimo najprej na zraku, nato pa še utrdimo v pečici, da se barve napihnejo.

Lepo praznovanje in na zdravje! ■

Daša Kerin Cerkovnik

## Opravičilo

Pri številki 27 se nam je v zadnjem trenutku pred tiskom prikradel tiskarski skrat v obliki s fotografijo sesekljanega in zato nerazumljivega uvoda v članek Marka Krainerja Moji sestrični in njuna ljubezen do konj. Pisati bi moralo namreč takole:

V družini Krainer se že več rodov ukvarjamo s konjerejo. Začela sta brat moje stare mame Frenk Kerin (1907–1997) in moj stari oče Jože Krainer (1898–1971). Njuno tradicijo je nadaljeval najprej moj oče Jože Krainer ml., nato pa še njegov brat in moj stric Stane Krainer, ki danes živi v Radovljici in je dolgoletni predsednik Konjeniškega kluba Triglav Bled.

Stane je vso svojo ljubezen in strast do konjev in konjeniškega športa prenesel na svoji hčerki Teo in Sasko. Ti sta otroštvo ... od tod naprej pa je zadeva jasna.

Za napako se iskreno opravičujemo, popravljena verzija pa bo na voljo na domačih straneh društva. ■

Uredništvo

## Violeta Tomič v Dolenjcu

Dolenjski list je v svoji prilogi Živa 28. novembra 2002 posvetil celo stran naši Stritarci Violeti Tomič. Poznamo jo, a vseeno je zanimivo ponovno prebrati, kako je postala igralka in kako originalno razvija svoje igralsko in režisersko znanje. Pa seveda, kako uživa v svoji hiši v Metliki. Članek, napol intervju, ilustrirata dva zanimiva Violetina portreta. ■

J. B.

## Važno obvestilo!

Andrej Stritar bo posebej za člane društva pripravil predavanje z diapozitivi iz eksotičnih krajev v četrtek, 30. 1. 2003, ob 18. uri v prostorih Naravoslovno-tehniške fakultete na Aškerčevi 12 v Ljubljani.

Pridite, ne bo vam žal! Svojo prisotnost najavite na sedež društva zaradi izbire ustreznega prostora najkasneje do 27. 1. 2003! ■

Izvršni odbor

## Iz zanesljivih virov

5. 12. 2002 je bila v Cankarjevem domu svečanost, na kateri so v okviru Slovenskega združenja za projektni management ZPM podelili diplome z mednarodnim nazivom CPM (certificirani projektni manager) dvanajstim kandidatom, med katerimi je bil tudi našega drevesa list Zoran Račič.

Ob tej priliki sta mi kot starejšemu kolegu Zoran in

soproga Marija zaupala, da se jima je rodil Matija kot prvi novi občan Brežic v letu 2002. Torej imamo v društvu že dva CPM-ja in od 1. 1. 2002 še enega potomca in potencialnega člana društva. Pravkar bo praznoval 1. rojstni dan. ■

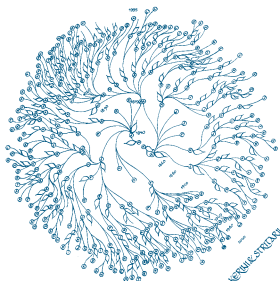
mag. Andrej Kerin, CPM, član IO ZPM



Krka, d.d., Novo mesto, Šmarješka cesta 6, 8501 Novo mesto, www.krka.si

TEMA ZA PRIHODNJO ŠTEVILKO JE PROSTA!

**Društvo  
& Kerini  
& Stritarji**



ISSN 1318-895x

Izdalo Društvo Kerini & Stritarji, Ljubljana, Rožna dolina, cesta IX/26  
TRTE, osemindvajseta številka, Ljubljana, december 2002

Uredniški odbor glavni urednik Peter Povh, Janez Banič,  
Gregor Cuzak, Irena Didek-Pregl, Mirko Jancigaj, Alencica Kerin,  
Andrej Kerin, Andrej Stritar

Jezikovno korigirala Mojca Stritar Tisk Grif & Pika