

DETLOV KLOPOTEC

ALI STE VEDELI?

- V avgustu smo začeli sodelovati še z enim delodajalcem. Naši ptujski sodelavci za podjetje Blažič robni trakovi pripravljajo pakete vzorcev robnih trakov za pohištvo.
- Hotel Donat v Zadru je od 20. do 22. 9. postal dom za 90 sodelavcev Detla. Drug drugemu smo mzagotovili prijetno prijateljsko vzdušje, vremenska uprava pa nas je nagradila s sončnim, toplim vremenom.



Mira Horvat, Murska Sobota

PRAZNOVANJA IN DOGODKI

Naš Klopotec je imel dolge počitnice. Pa pogledjmo, koliko vas je, ki ste praznovali svoj rojstni dan v prelepih poletnih mesecih. Ti so vse prehitro minili, saj nam jesen že trka na vrata. Upam, da ste vsi lepo praznovali.

junij:

Lehko Matej, Potočnik Branka, Čolnik Branko.

julij:

Koisek Aleš, Kovač Klemen, Lanšček Danijela, Vukelič Ivan, Leskovar Boris, Sovič Grišo, Vengust Danijela, Kolednik Danica, Štrafela Stanislav, Horvat Klaudija.

avgust:

Gašpar Gvido, Žalig Elizabeta, Kraner Bernarda, Drozg Robi, Srnko Danica, Kodrič Anže, Prelog Jernej, Gerič Zlatko, Klobasa Boris, Škerjanc Bojan, Nemanič Damir, Subotič Alenka.

september:

Blatnik Sandi, Braunik Darko, Hojnik Igor, Matičič Zoran, Fras Petra, Pernek Marica, Meznarič Drago, Miheu Nataša, Pitner Robi, Sagadin Damir, Ščavničar Boštjan.

In še naši inštruktorji:

Balažic Vilko, Zver Aleksandra, Marin Dejan, Troha Uroš, Gošnjak Rok, Marhold Aleš, Pečar Lidija in Vrbnjak Bojan.



Vsem želimo vse najboljše tudi za nazaj!

J.K.

Praznovanje rojstnega dne

Leto je naokrog in spet je prišel dan, ko praznuje naš šef Bojan. V našem zavodu smo se odločili, da mu pripravimo manjše praznovanje. Tega ne počnemo vedno, a ko je praznovanje okrogle obletnice pač. Že zelo zgodaj smo prišli v službo, saj smo želeli, da je do 7.00, ko prispe Bojan, vse pripravljeno. Okrasili smo delavnico, poskrbeli za pecivo, torto, sokove. Pri malici smo mu izročili darilo, pojedli in spili dobrote, se malce poveselili in že smo bili na svojih delovnih mestih.

Piknik na Ribičiji

Kot vsako leto smo tudi letos organizirali piknik za vse sodelavce Zavodov Detel. Piknik smo zasnovali kot športno-zabavno prireditev, na kateri bi lahko vsak od nas našel kaj zase, od športnih iger, sprehoda v naravi ob ribniku, do nabiranja zelišč in ribolova. Vendar nam vreme letos ni bilo naklonjeno.

24. junija zjutraj je deževalo, bilo je hladno, a kljub temu se nas je na Ribičiji zbralo okoli 95. Na vabilu je pisalo, naj prinesemo s seboj obilo dobre volje in to smo tudi storili. Sicer so športne igre odpadle, a je bilo toliko bolj zanimivo, ko smo merili moči z vlečenjem vrvi, napihovanjem balonov, hojo z zavezanimi očmi, plesom in petjem. Pa seveda, dobro smo jedli in pili!



Naša šefica se je vsem zahvalila za dobro opravljeno vsakodnevno delo in nam zaželela veliko zabave na pikniku.



Inštruktorice proti inštruktorjem.....



Potruditi se bo treba dečki, ne bo vam lahko !!



Malo smo »švinglali«.



Pevska skupina se je prvič pogumno spoprijela z javnim nastopom in zahtevno publiko, na koncu pa bila nagrajena z lepim aplavzom in čokolado, ki smo jo pojedli na naslednjih pevskih vajah.

J.K.

Glavna urednica: Suzana Zadravec
 Odgovorni urednik: Rok Gošnjak
 Uredniški odbor: Tanja Peršuh, Nada Iskra, Janja Kaloh, Petra Vršič

ZDRAVSTVENI KOTIČEK - SLIVE

Divje slive so v Aziji rasle že pred 2000 leti. Pravijo, da so prav slive prvo sadno drevice, ki smo ga ljudje udomačili – gojili so jih že v antičnem svetu! Tudi pri nas je sliva že od nekdaj zelo razširjena sadna vrsta, ki včasih nikakor ni smela manjkati v domačem sadovnjaku. Ker je zelo nezahtevna in samoplodna rastlina, je razširjena tudi danes. Dolgo časa so za zdravilno šteli le smolo slivovih dreves. Danes je vse drugače, saj so prehranski strokovnjaki ugotovili, da so tudi plodovi izredno hranljivi in tudi zdravilni. Med vsemi sadeži imajo prav slive največ **antioksidantov** in so zelo **bogate z vitamini** (vitamin C in vitamini B skupine) in **minerali** (železo, kalcij, kalij in fosfor). Slive so tudi odlični **pospeševalec presnove ogljikovih hidratov**, odlično **vežejo presežek maščob** in **delujejo odvajalno**. Zato so tudi odlično shujševalno sredstvo.



Nobeno koščičasto sadje ni tako raznoliko, kot so slive. Obstaja namreč več kot **2000 različnih vrst**, ki zorijo od poletja do jeseni. Plodovi so lahko veliki in okrogli ali majhni in ovalni. Barve sadežev segajo vse od rumene do vijoličasto modre. Meso je oranžno ali rumeno, po okusu pa je lahko sladko ali rahlo kiselkasto. Sladke sadeže uporabljamo kot namizno sadje, za kuhanje, vlaganje in peko pa so bolj primerni sadeži rahlo kiselkastega okusa.

T.P.

RECEPT MESECA: ČRNO – BELI BISKVIT

Sestavine: 4 jajca, 10 žlic sladkorja, 20 žlic moke, 20 žlic olja, 1 pecilni, 1 vanilin sladkor.

Postopek: Vse skupaj zmiksaj in razdeliš na dva dela. V en del daš 2 žlici kakava. V pekač, ki smo ga prej obložili z peko papirjem, vliješ rumeno maso in povrhu cik-cak rjavo maso. Ko je pečeno vsipaš iz pekača in še vroče poliješ z rumom ali sokom od kompota po svojem okusu.

Pa dober tek!

Jožica Korenjak , Ptuj

VIC

"Pri vas bi želel ostati na počitnicah!"
 "Lahko, ni problema, ena soba je še prosta."
 "Ali je posteljina čista?"
 "Seveda. Prejšnji gost se je vsak dan umival."