



Polarsk cajt'ng

Liet: XXI | Številka: 28 | Naklada: za use jih bo dost | Izdaja: december 2023

KRATK PRECIEDNIŠK UVOD

Prou lep pozdrauleni!
Gledie na tu, de je od tazadn-
ga cajt'nga menil že tri lieta, se
je u našmu KeŠePeDe-ju mars
kej spremienl. Zamejnu se je
skor vos upraun odbor, tok de
sma zdej ta frišni na pozici-
jah. Bi se pa ob te parluožnast
zahvalu u klubskm in u sojm
imieniu usem s precednikam
na čelu, ke sa otpelal klub in
nam predal frišn znajne tok
ket se zagrie.

Med tem triem lietam je naš
klub dočaku pedeset liet op-
stoja, ka sma ga praznoval z
žuorka u Tuodražu. Ries de z
anm lietam zamude, ke nam
je kovid marva zaguodu, am-
pak sma ga lih tok spelal. Big
Foot Mama, Pero Lovšin, Flirrt
in DeVito bend sa bl pa pres-
riečni de sa nam loh špikal,
ke pedeset liet kluba je sam
ankat.

Če b se keduo rad pardružū
odličn ekip Kešepedeja pa

biu rad mal bel aktiun član in
del ekipe, pa si s tem parduo-
bu ulik iskušn, znajna pa nove
kolege, je prou lep vablen. Ke
liet bo hitar okuol in prou hmal
boma nugal nove ledi za funk-
cije, ke je že ane par starih
mačku v klubu zaklučl študij in
se nim status počas nehuje.

Vam pa muorm omient, de
sa se po dougmu cajtu spet
oglasl Slauc pa negovi. Le-
tas se je Slauču feltuon ot-
pravu v Gostilna Metka. Tok
de prečekerite kej je komisija
napisala od gostilne.

Za na konc vam želim, de po
dougmu cajtu spet uživate in
se tud mal nasmejete u brajnu
našga cajt'nga. Imejte otparte
glau, de bo paršl ulik znajna
vajne!

Pa ene vesele praznke vošm!

Zotlarju Jakob

FUTSAL TURNIER

Že doug cajta sma se tole u našm klubu študentu menil, de bi organiziral en futsal turnier, pa sma paršl na ta ideja že enkat še pred koronskm cajtam, sma tud že vse zrihtal, paj pršu dan k bi mogu doguodk bit, je pa use v vuoda padl, ke j biu slab ureme in sma otpviedal. No, pa sma čez an ilet djal, pa spiet pruobima, pa j biu isto slab ureme, pa sma spet bel prmuorani odpoviedat use.

Tud lietas sma že doug bel odločeni, d tu še enkat pruobama čiez spraut, de ma pa tu nariedl, če sma se že zamisl in sma se nekok odločil, de boma tu nariedl tazajdna sebuota u septembru. No in ket pregovor prau, de u ta trejt grie radu, nam je ries na dan doguotka prou lep suončk posjau. Z organizacija je bel tle glih mal diela no, sam je nekok še kar dobar nakonc, čeprov sma se, ket je parnam standart, mal kosn kešna stvar lotil dielat.

Zdej pa de pridema na taglaun diel, se prau dan doguodka. Se prau, bel je parjavlenih sam 6 ekip, zatu sma se še mal odlučal, a bo tu dost a ne, sam ke nam je biu glih ureme po guodu, sma djal, d useglih nardema, pa tud če j sam 6 ekip.

Zarad tega, ke j bel mal mejn parjaulenih, se j turnier začieu šele ob 2 popoune, kar se j skazal za preci dobar, ke sma miel še tuok anih reči za naštimat tist dan, de sma bel glih okuol pol 2 fertik, čeprou sma začiel rihtat use že ob 8ih zutri. Tok de, ja, sma djal, de boma anga juorčka postaul, ke sma vidl, de boja tud žejne duše paršle kej okuol pogliedat, mel sma tud prou dobar zrihtan ozvuočejne, tok de sma lohk tud mal muske špilal, za buoli štimunga. Ke sma pa dočakal una 2. uora, se j pa začiel cobat žuoga gor pa dol. Eni sa se paršl sam bel ket ne marva pohecat, drugi sa pa bel riesn špilal pa šl do konca usaka tekma. Pa de na pozabm še tega omient no, sej spruot odvijju tud turneir u pirpongu, kuodar sej pa z mal dargačna žuoga špilal, pa predusem preci več pil zraun. Pa d griem zdej s futsalam naprej, je bl prou užitk gliedat use od poufinala naprej, k sa ble ries dost zenačene tekme, tok d sa ble kar borbe za parva 3 miesta. Narbuoli je skuos pršla ekipa Avtoprevoznništvo Blažeškuc, drugi sa bel Rekreativci, tretji pa Javarci. Seviède, ket se spoduob, sa tud use te ekipe dobile pokale. Gledaucu glih



tuok ket na kešnmu finalu lige parvaku ni bel no, sam sa pa uni, ke sa paršl, tuok buoli navijal. No, in s podelitvija pokalu sma pol tud zaklučl ta turnir, na konc sa nam te tabolš ekipe s proslaulajnam pomagale spraznt še tist tazajdn suodčk piera, de se j glih lep use ponucal, na konc je pa še usa naša ekipa pospraula še use, kar je za pospraut bel, in tok se je zlo uspiešn zakluču ta turnier, muorm parpount tle, de sa nas kar mal pohvalil, de sma dobar zrihtal use ukop.

Seviede boma pruobal tu spelat tut naslejd n liet, tok de če bo rata, ste prou lep vableni, de se nam drug liet par-

družte, če ne ket jegrauc, pa ket gledauc.

Jurmanu Marcel

KOK NEJ BO ŠTEDIENT ČE

URADNE URE

Usak petk in sobuota od 20h do 22h, marbit kdaj tud mal prej al pa še kasnej. Takat je klub odpart za use in nas loh obiščete. Če bi radi paršl ob kešnmu drugmu cajtu se pa zmente s kermu od članov upravnga odbora.

Med počitncam uradnih ur ni oz. je klub odpart po potreb.

POTRDILA O UPISU

Se zbiraja od začietka septembra pa do konc oktuobra, zato čeb rad koristl klubske ugodnost ČIMPREJ parnete potardil pa pristopna izjava u klub. Loh se pa prek spletne strani učlante. Za use ka boste u tem cajt parnesl potrdila boma parštimal tud en simboličn daril.

KULTURA PA TURIZM

Abonmaji v MGL-ju, izleti, kino predstave, koncerti...

INFO: Tim Stržinar
(031 573 041)

ŠPORTNE ZADIEVE

Smučarske karte, karting, bowling in še in še...

INFO: David Ažbe
(068 673 047)

ŠTUDENTSKE MAMICE

Usem študentskm mamicam, ke sa/ste članice KŠPD-ja, so-financirama nakup oprieme za dojenčka u uriednost 100€. Kej mourte nardit, de vam subvencija parpada pa lohk zvieste par preciedniku na jakob.jezersek@gmail.com (070 375 543) al pa blagajniku na jernejrak7@gmail.com (068 630 941).

FOTOKOPIRANJE

Usem članom omogočamo tud cenej kopiranje. Kopirajne je možn po predhodmu dogovoru z ena izmed oseb upravnga odbora. Prou tok je omogočen tud tiskajne z računalnika.

Fotokopirajne je za člane kluba brezplačen.

NE VIJE ZAKEJ SE GRIJE?

SUBVENCIJE V FITNESSIH

Klub svojim članom omogoča, sofinanciranje mesečnih in letnih kart v okoliških fitnessih.

AS FIT	LUX FITNESS	BIG GYM	ŠIRM	POLERINA
Mesečna 8 €	Mesečna 8 €	Mesečna 7 €	Mesečna 7 €	Mesečna 6 €
Letna 70€	Letna 70€		Letna 70€	

SPREMLJAJTE NAS

INSTAGRAM
[@kspd_info](#)

SPLETNA STRAN
[klub-kspd.si](#)

FACEBOOK
Klub študentov
Poljanske doline

MAILING LISTA

Usi, ka še ne prejimate klubskih obvestil na svoj mejl pa bi jih u bodoč radi prejemal pošlte mejl z zadeva **PRIJAVA KŠPD** na e-pošto: timotej.usenicnik8@gmail.com, če obvestil nočte več prejemat pa pošlte e-mail z zadeva **ODJAVA KŠPD** na isti mejl.

Članke za naslednjo številko cajt'nga že zbiramo na:
kspd.info@gmail.com

TAVČAR V TIVOLIJU

Ime, ki skozi zgodovino poljanske doline najbolj odmeva in ga ne izvemo le od znancev in starejših soobčanov, ampak celo iz vseh učbenikov za slovenščino, je zagotovo Ivan Tavčar. Kot smo se že učili v osnovni šoli, zatem pa tudi naprej v srednji šoli je Ivan Tavčar živel v Ljubljani, srce pa je vsekakor imel v Poljanski dolini, ki je bila navdih njegovim literarnim delom, tudi Cvetju v jeseni. Prav tako tudi ob stoti obletnici Tavčarjeve smrti nosi ime obsežne fotografske razstave v ljubljanskem parku Tivoli.



Leto, ki ga obeležujemo ob stoti letnici pisateljeve smrti, je za nas Poljance še kako pomembno, saj se namreč ob tej priložnosti spominjamo našega poljanskega pisatelja Ivana Tavčarja. Tako je bila njemu v spomin od 4. septembra do

16. oktobra predstavljena razstava fotografij na 80 panojih. Razdeljena je bila na dva dela, v prvem je bilo predstavljeno življenje in delo Ivana Tavčarja ter njegov dvorec Visoko, v drugem pa čudovita poljanska dolina.

V prvem delu razstave z imenom Cvetje v jeseni je predstavljen Tavčar s svojo življenjsko zgodbo priznanega odvetnika, vplivnega politika, kulturnika, pisatelja ter nekdanjega župana Ljubljane. V podobah in vtisih pa je bila predstavljena tudi Visoška posest, ki jo je pisatelj kupil takoj po poroki.

Drugi del 40 panojev razstave pod geslom »Ljubezen: za vse življenje« pa je v ospredje postavil povezanost pisateljevih literarnih del in naše Poljanske doline, ki jo je doživeto opisoval. Razstava se je prav tako tudi dotaknila izvirnosti, podjetnosti in športnih dosežkov, ki so vzklili iz naše pravljичne doline.

Timotej Ušeničnik

ŠTEDIENTJE VUOŠMA

Tok ked usak liet boma tud lietas štedientje organizieral doguotk Štedientje vuošma. Za tiste, ke na vieste, tu je doguodk, kuodar se štedientje pa dijaki Polanske doline pretstauma, skuhama kuhan vin pa ga razdelema. Kar ga ostane, ga pa sami spijema. Spečema tut palačinke za ta lačne pa kešna ta domača zavartema. Za tiste, ke vas bo ziebl, mama pa zmier še kejšn štamparle šnopca al pa pelinkuca (nč bat, tut za punce boja lemuonce pa borouničke). Use skop se odvija pred bifejam Ajda. Lan je bl tu 24. 12., za bošč, tok de vas tut

lietas vabma 24. 12., de pridete pred Ajda na kejšnga kuhančka, palačinka al pa šnopc.

Štedientje vam vuošma liepe praznke.

Kebru Nace



ŠTEDIENTJE PA POVUOJDN

Ket že usi vieste, je ta fardama-
na voda kar povarnh potouk-
la naša preliepa dolina, zatu
sma se štedientje odločil, de
nauma sam stal pa gliedal usa
ta škuoda pa sma raj zagrabl
lopate pa šl pomagat.

Taparu sma mel še en problem
bel geografske narave glede
na tu, de je bla skor ciela naša
ekipa na dopustu na drugm

poplaulenga avta, sma pa djal,
de ke dama ni več za kidat, de
boma pa dargam šl pomagat.
Naslejdn dan sma usi zagrabl
lopate pa karjol, jih naluožl u
avto pa se pelal u Gorejna vas,
ke sma slišal de j za pomagat.
Ta parva postojanka je bla na
Bliegašk ulc, ke se jim je iz
gmajne posul use od driueja,
pieska pa zemle. Tam sma po-



konc Slovenije. Ke sma zutri
ustal, sma taparu miel frušk,
pol ke sma pa začel slike gle-
dat, sma pa vidl de j naša do-
lina poplavlēna, pa sma kuj
spakiral pa začel dielat plan
po kerih cestah lohk pride-
ma damu. Za pika na i pa še
viedl niesma, kašn je stajne
par usakmu dama, ke ni signal
dielu. Pol ke sma po ceumu
dnievu potvajna končn paršl
damu, pa vidl kejšna srieča
sma miel usi, de par nobenmu
ni bel hude škuode, razn enga

magal odkopavat okol bajt tok,
de je pol mehanizacija do kon-
ca nardila, ke brez bagru bi mi
še dons tam kopal. Pol sma še
ena klet odkopaval, de sa gasil-
ci loh pumpal voda von. Pol
sa nas poslal u gasiln duom,
kuodar sa nas prou lep nafuo-
tral pa še cujne sa nam dal za
preobliečt.

Ta paru sa nas napuotl na
Trate, kuodar sma tud pol do
konca naše pomoči bel. Kuj ke
sma paršl, sma vidl, de bo ulik
diela, zatu ke se je plaz usu u ta



Štefanu Aljaž

gorejn štuk pa zafilu z blatam ciela bajta. Taparu smo skopal von vos blat, pol sma pa še gasilcam pomagal voda von z bajte spraulat, ke sa začiel prat vos blat von, ke je še ostou po stenah pa po tlieh. Se j diel je biu kar napuorn, sam je cajt hitar šou, ke sma med kidajnam skoz mal debatieral z gasilcam, pa še starejš par, ke sta lastnika hiše, sta skuoz skarbiela, de niesma bl lačni pa žejni.

No tu je tut use, kar mam za poviedat okuol našga die-la med poplavam. Štedientje pa želema usem, ke sa vas poplave parzadiele, de si čimprej zdravstven, duševn pa finančn opomuorete.



DEJMA GA (ZA)KUHAAT

OREHOVI ŠTRUKLI

Vidš, pa sma medruh še kar za šporgetam. Če me spomin na vara, sma nazajdne predebatiral, kok se nardi ena precu dobra potica. Letas sm se pa jest odluoču, de boma nariedl neki glih tuok dobarga pa en tuok slatkiga. Taparu kolač, ke mi je padu na pamet, sa bl orehovi štrukli, ke jih mama usi fejest radi, sploh za kejšne praznke al pa takat, ke je kejšn u daržin guodu biu. Sam de se boma pa lohk sploh lotil kuharije, pa muorma pogliedat, kej prouzaprrou sploh nucama.

De nafilama en cieu pleh, nucama:

Za nadeu nucama

500 gramu	muoke
120 gramu	soli
100 gramu	rumenak
100 gramu	cukra
1 x	kvasa
1 x	jajc
1 vrečka	uola
	slatka smietana
	lončk skute al pa kisle smietane
	rum
	Lemuonna lupinca
1 pest	rozin

Za test nucama

60 dek	muoke
1 ščepc	soli
1 x	rumenak
3 žlice	cukra
30 gramu	kvasa
1 x	jajc
1 žlica	uola
1 žlica	putra
3 deci	mlieka

DEJMA GA (ZA)KUHAŤ



No, ke mama use sestavine naštimane, grema lohk za šporgert. Fajn je, de mama še kejšn biertah, de se ne osvejnama.

Kuj na začietk u kozica dama segrievat uole, putar, mliek pa še 2 žlice cukru. U sklíeda striesema muoka, pol pa na sredin nardema jamca, to notar nadrobema kvas pa dodama 1 žlica cukru. Parlijema mal gorke vode pol pa pustema stat, de kvas mal uzhaja.

U skleda dodama rumenak, jajc pa sou, na tu parlijema mlačna miešanca mlieka pa mašobe. Use ukop zamiesma u glatk pa mehak tost, ke ga oblikujema u kiepa pa postema uzhajata na gorkm miest ciera 10 do 15 minut.

Umes parštímama nadeu. Na stoplenmu putru potejnstama na kocke narezan kroh al pa droptine. Mal ohladema, pol pa parmíesama lemuonna lupinca, vaniln cukar pa mal navadnga cukru, gruob mliete orejhe pa mal ruma, u kiermu sa se močile rozine. Na konc parlijema še mal slatke smietane. U druh posuod zmíesama kislá smietana (skuta), rumenak pa mal cukru.

Uzhajan tost na rahl pomokan deloun povaršin na tejnkn razvalama. Premažema ga s kislá smietana. Dodama nadeu pa rozine pa še mal suhíh mlietih orejhu. Tost zavijema u štrukl, ke ga kuhama zavitga u sarvet ciera 30 minut.

Kvašen štrukl narežema na šnite, prelijema s potejnstanm droptinam in čist tekoj postriežema na miza.

Pa Boh žiegni usem ukop.



DEJMA GA (ZA)KUHAŤ

PARPRAVA KUSKUSA

Ko prideš po prekrúokan noč damu, ponavad udar lakota. Razmišlaš kej bi jiedu pa po kuhn odpieraš lajdlce pa išeš, če maš kej užitnga. Najdeš kroh pa si rečeš: »ma tu sm že za frušk jiedu«. Išeš naprej pa prideš do makaronu pa rajža. Si že na tem, de bi začieu nalivat voda pol se pa spomneš: »majne, tu bo predouh gvieral, sej je uora 3«. Pa išeš naprej pa čist na dnu lajdlca najdeš en pozablen kuskus. Obračaš škatla pa išeš navodila, sam čarke kar same skačej po škatl. Ke pogruntaš, de si preuč nahoban, de bi navodila najdu, si pa rečeš: »ma bom tu jes marva zimproviziru«.

Nucama

2 dl	vode
2 dl	kuskus
1 žlička	svinske masti
1 žlička	ocvirku
	mal soli
	Kisla smietana
	Vegeta
	Na konc pa še en pier

DEJMA GA (ZA)KUHAŤ



Naliješ dva deci vode u lonc pa čist mal posoliš, k nečeš de bo preslanu. Tu zavreš pa usuješ notar lih tok kuskusa ked si dau vode. Rata ena kr orng porcija za enga. Neč ne odlivaš, sam mal ojgn zmajjšaš, de ga na parsmodiš. Počakaš, de voda poure pa de u loncu ostane sam kuhan kuskus. Pol pa zabeliš z svinska mastjo pa notar daš še ocvierke. Tu j use po okusu. Fajn razmiešaš in maš narjen. Prej sn djau, de nasmieš preuč posolit vode. Tu je zlo pomiembn zatu, ke svinska mast pa ocvierki daja duobar okus pa še mal slani sa. Pol pa naložiš na talar pa zmiešaš z kislam smietana. Kuok daš smietane, je stvar okusa. Jest osiebn ja dam ulik. Če ti je pa še pleuku, pa posuj še mal vegete čez. Sam zapoun si! SOU LOH DODAŠ, UZIET JA PA NE MORŠ. Preslan kuskus je tok ked topu pier. Ke pojieš kuskus, pa rataš še mal žejn pa odpreš še an pier za zuobe spucat. Spiješ pier, posprauš lonc pa talar pa greš spat.

Kebru Nace

TRENING

Za tiste, ke na vieste, ke j b počiel namiest de ležite na kauču, loh greste na štange u Luog, pret Hotaulam, ke ih j opčina postaula. Če se vam neč ne da, loh tam sedite, če mate pa še kej energije u seb, pa lohk nardete tale trening.

Trening za na štange:

5 krogov:

5x vzgib z nadprijemom

10x sklece

10x veslanje na TRX trakovih

5x skleki

5x vzgib s podprijemom

Gleden to kok dobr s prpraulen si pa loh prlagajaš kroge pa ponovitve.

5x vzgib z nadprijemom:

Z dlanmi v položaju nadprijema primete drog približno v širini ramen, komolce imate aktivno iztegnjene ter vrat z hrbtenico in medenico v nevtralnem položaju.

Vzgib izvedete tako, da skupaj stisnete lopatice, nato se vzdignete z brado nad drog in spustite nazaj v začetni položaj. Skozi celotno gibanje vzdržujete aktivne lopatice. Vajo izvedete brez nihanja in brcanja z nogami ter v celotnem obsegu gibanja. Začetniki si lahko pomagata z elastiko, ki jo vpnete na drog in okoli stopala.

10x sklece:

Uležemo se na trebuh, dlani položimo na tla v širini ramen. Dvignemo se tako, da iztegnemo roke, telo je vzravnano, pogled je usmerjen naprej, ne v tla. Bližje kot so roke oziroma komolci ob trupu, bolj bo pri vaji sodeloval triceps.

10x veslanje na TRX trakovih

Dolžina trakov naj bo približno v višini prsnega koša. Iztegnite roke in se nagnite nazaj do ravni, ki vam ustreza. Večji kot je naklon, bolj zahtevna bo vaja. Začnite tako, da se približate roča-

jem. Komolce povlečete navzdol in nazaj, pri čemer pazite, da ostanejo stisnjeni ob vaš bok. Počasi spustite trup tako, da iztegnete roke. Vaša stopala, boki, ramena in glava morajo ostati v stabilni liniji.

5x skleki:

Z iztegnjenimi rokami se oprete na drog za skleke. Spustite svoje telo, dokler roke v komolcih niso upognjene pod kotom 90 stopinj. Telo dvignite navzgor in se vrnite nazaj na začetni položaj. Bolj kot se s trupom nagnete naprej bolj boste obremenili prsi.

5x vzgib s podprijemom:

Izvajate ga enako kot vzgib, samo, da imate podprijem.

Nežku Jernej



SLAUCU FELJTUON

GOSTILNA METKA

U komisi sma se odločil, da za lietašn Slavcu feljtuon obiše- ma gostilna Metka u Leskouc, zatu ke sma par Metk bel malkat pa nas je zanimal, če kej taiga zamujama. Za tak diel niemama nakuol problemu s kadram, zatu se j komisija hitar nabrala.

Priedn sma rinl kogor u brieg, sma se nabral u KeŠe-PeDeju. Seviede sma mougl mal uglastit naše barbončice z enmu hmelum napitkam, naša komisija namreč ulik da na preciznast. Hmal sma ja mahnil kogor pret Leskouc. Slauc Buožnar, Luku Bojč, Kuočarju Drago, Žnidarju Paule pa Podlaznku Bogo, ke j po brušejnu u Biegnah ratu velk špecialist za brezalkoholne napitke in mu zatu parpada tut funkcija šoferja. Ni bl vitt kešnga promieta, gvišn sa se ledje ogrieval za Martinvajne, ke j biu naslejd n dan. Nas tu na muot, medrug ocejnevajne sprovedema, če j drejn al pa če sami vesema za šankam.

Kes ma paršl kogor u Studor, je biu parkeriše čist pouhn. Bogo

se j mougu kar namatrat, de j auto namotu nuot u ta zajdna lukna. Liep opčutk je, ke prideš u pouhna gostilna. Ta opčutk je zajdne cajte sploh eksotika, zdi se, de ledje sam še dama čepeja. Skratka, miel sma tak občutk, ket bi paršl u en tak odmaknen, tuopu saloon tam nejk u Kansasu, deleč od miestne pušobe, predusem pa deleč od žandarju.

Usiedl sma se za miza zraun šanka, de sma miel karseda duobar pregled nad situacija. Kelnarca j hitar paršla in se sprietrn obračala. Usi sma hitar naruoč ta soju, eni pivovarske produkte, drugi vinarske, še nardeli cajta se j zamudu Bogo, par nemu se zmieri zatakne. Kar ne najde ene stalnce, use j že pruobu, od jabčnga suoka, unija, multisoale, radenske, cedevite, sam ga bena rieč ne nauduš. No, medrug sma že duobl runda na miza in že skor naruočl nova, ke se j uon končn odluoču za jagadn suok.

Slauc je naruoču 3 deci bieu- ga, Bojč, Drago pa Tuone sa naruočl usak soja znamka piera, še prej sma pa razdražil barbončice s hišnmu žgajnam.

SLAUCU FELJTUON



Use j bl korektn postriežen, ta prave temperatuore, na glažah se j nardila rosca. Vin je biu glih prou marzu, glih prou sladak, glih prou kisu. Kar nieki vin sma že podegustiral, zatu j nam bl kuoj jasn, de grie za Haložana. Pasu je, ket zmieri. Tut suok ni biu švoh, dost guost, neč razriedčen, sam Bogo zmieri pojamra, de mu nieki manka...

Za muska j bl poskarblen, na televizi je bla oddaja z dobra domača muska, okuol tega nisma miel kej jamrat.

Runde sa padale, štimunga j rasla, hmal sma bl enak glasni ket domoruotci. Po parih

rundah nas je začiel tišat na straniše, ta paruga, ket zmieri, Bojča, našga špecjalista za straniša. Ta j zamierku par manjih felarju, lohk bi bla kešna tabletka več u pisoarju, pa lohk bi zamejnal rolca papierja, pa pluošce b tut lohk ble 10x10, sam dargač je biu pa utis duobar, tut vuojn je biu liep.

Žnidar, naš špecialist za žgajnice, je djau, de j cajt za kešn desert. Predlagu je ane lemuonce, de mal poslatkama ta večier. Kelnarca nas je od tega strokoun odvarnila, češ de nam bo ta cukar bardierbu želuotce, zatu nam je predla-

SLAUCU FELJTUON

gala pelinkuc. Tuok strokoun-
mu mnejnu člouk seviede na
smie oporiekat, učas grejnak
posladk paše bel ket sladak.

Kelnarca si je tut zatu zasluži-
la dobra ociena. Četut ji je
mladuost ušla, nas je pogri-
ela niena dobra vuola pa tist

strokovn svetvan šamparle
pelinkuca, de ne omejnjam,
kuk materinsk je pobrisala za
nam luža piera, ke ga j poleu
naš že tradicjonaln naukrietn
Paule Žnidarju.

Lep okruogli sma se zliil nazaj
kodol u dolina.

Slauc pa negovi

OCIENE (1-10)

Dostop, parkeriše: 6

Lokal: 9

Postriežba: 8

Pejača: 10

Sekret: 7

Ukop: 8

Od Metke sma šl mal poduobn nažgani (4) domu.

SLAUCOVA LUOJTRA

žejn (1)

mičken okajen (2)

lih prou nasmojen (3)

mal poduobn nažgan (4)

nabasan ket svina (6)

UPRAVN ODBOR KeŠePeDe-ja



Predsednik: Jakob Jezeršek



Podpredsednik: Aljaž Rant



Tajnik: Miha Frlic



Blagajnik: Jernej Mrak



Predstavnik za kulturo: Tim Stržinar



Predstavnik za šport: David Ažbe



Dijaška sekcija: Neža Bogataj



Informatik: Timotej Ušeničnik



Skrbnik prostorov: Nace Bogataj



ŠKIS

Zveza študentskih
klubov Slovenije



ŠTUDENTSKA
ORGANIZACIJA
SLOVENIJE



Kolufuon: POLANSK CAJT'NG (ISSN 1678-3456-1459-4367-957)
Cajtng kluba ptedientu Polanske doline: Uredništvu Polanska
cajt'ng, KŠPD, Trata 7, 4224 Gorenja vas, Poušta na štrom: kspd.
info@gmail.com. Odgovuorn urednik: Jakob Jezeršek;
novinarji: Nace Bogataj, Blaž Alič, Marcel Šubic, Jernej
Mrak, Jakob Jezeršek, Aljaž Rant, Tim Stržinar, Timotej
Ušeničnik. Oblikvajne: Jakob Jezeršek; Fotografije: arhiu
KŠPD-ja, internet; lektoriranje: ni potreben. Polansk ca-
jt'ng je napriešan za usa gospodinstva u opčin Gorenja
vas-Poljane. Uredništu si pardažuje pravice do riezajna
pa preoblikvajna članku.

