



Tabor za najstnike, številka 18

Škocjanske jame
POW WOW
Evropa



tabor
taborniška revija
XLVII 2003

POZDRAVLJENI

Tudi letošnje, kar precej vroče in suho, poletje je mimo. Začela se je šola. S šolo pa tudi tiste prijetne stvari – ponovna srečanja s sošolci in prijatelji ter, seveda, taborniki.

Verjetno ste že začeli vodova srečanja. Nekateri med vami ste letos prvič gozdovniki in gozdovnice. Naj vam tudi s strani Gozdovnika čestitam k temu prehodu. In vam zaželim lep sprejem med gozdovnike in gozdovnice, ki si ga boste pravgotovo zapomnili.

V tej številki je tudi povabilo na največjo akcijo za vas – gozdovnike in gozdovnice, v prihajajočem taborniškem letu: zlet GG ali POW WOW, kakršno je njegovo drugo ime. Pa še marsikaj zanimivega.

Uživajte do naslednje številke Gozdovnika!

Aleš



Pošto lahko pošiljate na Gozdovnikov naslov:
Zveza tabornikov Slovenije, Parmova 33, 1000 Ljubljana
(s pripisom: za Gozdovnika)
 ali po elektronski pošti na naslov urednika:
amerikanec@rutka.net

GOZDOVNIK - priloga taborniške revije Tabor. Za 200 tolarjev ga je mogoče dobiti tudi v samostojni obliki, vsi slovenski gozdovniki in gozdovnice (taborniki in tabornice od 11 do 15 let) pa ga dobijo zastonj, saj je vključen v članarino. Izhaja trikrat na leto. Številka 18, september 2003.

Gozdovnika je zasnoval Malus (Miha Logar). Urednik: Aleš Skalič. Logotip in Gozdovnikova pisava: Luna (Tea Štfrer). Postavitev na računalniku: Bizi (Igor Bizjak). Ilustratorja: Šeki (Jaka Bevk), Neva (Nevka Vrba). Besedila: Aleš in Petra.

TABOR - taborniška revija. Glavni urednik: Igor Bizjak. Odgovorni urednik: Meta Penca. Predsednik izdajateljskega sveta: Marjan Moškon. Naslov uredništva: Revija Tabor, Parmova 33, 1000 Ljubljana. Telefon: 01/300-08-20. Faks: 01/43-61-477. Email: zts@guest.arnes.si. WWW: www.zts.org. Tekoči račun: 50101-678-47184. Na podlagi zakona o davku na dodano vrednost (Ur. list, št. 89/98) sodi revija med proizvode, za katere se obračuna davek na dodano vrednost po stopnji 9%. Grafična priprava in tisk: Tridesign, d. o. o., Ljubljana.



NOVO TABORNIŠKO LETO

S septembrom se vsako leto poleg šolskega začne tudi novo taborniško leto. To prinaša marsikaj: nova pričakovanja, nove izzive, pa stare prijatelje in domačnost znanih navad.

Novo taborniško leto je posebej pomembno za tiste, za katere pomeni hkrati tudi prehod: prehod iz medvedkov in čebelic v gozdovnike in gozdovnice ali prehod iz gozdovnikov in gozdovnic med popotnike in popotnice. Ta prehod ne zaznamuje samo nekaj spremenjen način dela, pa novi taborniški izzivi. Predvsem ga zaznamuje obred

prehoda. Ta pomeni tudi simbolni prestop iz ene v drugo skupino. Običajno je to slovesen obred, v okviru voda ali družine. Zamenjajo se rutice. Prisoten je običajno tudi starešina roda, lahko tudi starši. Pomemben del obreda so predhodne priprave v vodu, kjer vodnik pojasni pomen obreda članom in jih hkrati seznanja tudi z novostmi in novi

mi pravili, ki bodo veljala po prehodu. Obred običajno vsebuje tudi neke vrste simbolni preizkus novih članov, ali so pripravljeni na sprejem. Tudi ta preizkus je simbolnega pomena veliko bolj kot praktičnega.

Ob začetku novega taborniškega leta čaka vodnika veliko dela. Pripraviti mora vodov program dela. Ta mora biti





pripravljen za celo taborniško leto. Na ta način dosežemo dvoje: enakomerno in ustrezno razporedimo aktivnosti čez celo leto, hkrati pa ustrezno stopnjujemo aktivnosti, jih nadgrajujemo in dopolnjujemo. Pri pripravi programa naj sodelujejo tudi člani voda, če so ti isti, kot prejšnje leto, pa tudi če ne. Vsekakor bo delo čez leto lažje, če že na začetku, pri pripravi programa, upoštevamo želje in interese članov voda.

Poleg tega mora ponovno sklicati vod. Za vodnike, ki še nimajo voda, ali tiste, ki imajo manj članov, kot bi si jih

želeli, je september pravi čas za to, da pridobijo nove člane. Običajno imamo za to na razpolago dve možnosti: lahko nove člane privabimo tako, da obiščemo šolo in se učencem (seveda v dogovoru z ravnateljem in učiteljem) na kratko predstavimo. Lahko pa potencialne nove člane povabimo na kakšno taborniško aktivnost, da jih privabimo. Običajno pa kombiniramo oba pristopa: obiščemo jih na šoli in nato povabimo na aktivnost (izlet, krajši tabor, vodovo srečanje...). Pri pridobivanju novih članov je uporaba kroja obvezna!

Novi vodi, pa tudi stari, ki prehajajo iz medvedkov in čebelic v gozdovnike in gozdovnice, si morajo izbrati ime voda, vodov kotiček, izdelati vodovo zastavico. Začetek novega taborniškega leta pa je tudi čas, da se na novo dogovorimo o zadolžitvah posameznikov v vodu (vodov kronist, zastavonoša, gospodar, tajnik, blagajnik...). Osvežimo dogovore o pravilih, ki veljajo v vodu, jih mogoče dopolnimo s kakšnimi novimi.

Začetek novega taborniškega leta predstavlja tudi priložnost za vodnika, da skliče starše svojih članov. Če ga že poznajo, jim na kratko predstavi vodov program, se malo pogovori z njimi in jih prosi za pomoč pri izvedbi kakšne aktivnosti. Če so člani novi in vodnik staršev še ne pozna, pa je to srečanje s starši še bolj pomembno. Mogoče bi bilo pametno, da na ta prvi sestanek povabi tudi načelnika družine.

Upam, da vam bo teh nekaj kratkih napotkov v pomoč pri vašem začetku in da bo zato vaš začetek novega taborniškega leta lažji in bolj tekoč, s tem pa tudi bolj prijeten – za vas in za vaše člane. Veliko taborniških užitkov v novem taborniškem letu!



NOVINARSTVO

Naše življenje je odvisno od informacij. Če želimo vedeti, kaj se kje dogaja, odpremo časopis, prižgemo televizijo, se povežemo na medmrežje (internet). Uporabimo t.i. medije. Množični mediji so časopis, radio, televizija. Množični zato, ker so namenjeni (naslavlja)jo večim bralcem, poslušalcem, gledalcem (javnosti) naenkrat.

Hkrati pa medije uporabljamo, če želimo tudi sami kaj sporočiti drugim. V obeh primerih je dobro, da poznamo medije – kako delujejo, kako nastane prispevek...

V medijih običajno delajo **novinarji**. To so tisti, ki so posebej usposobljeni za to, da nam informacijo predstavijo tako, da nam je čimbolj razumljiva, enostavna, hkrati pa tudi popolna in celovita. Poleg novinarjev so pomembni tudi **uredniki**. Ti odločajo o tem, katere vsebine oz. teme bodo predstavljene v mediju. So tisti, ki odločijo, kateri prispevek novinarja bo objavljen in kateri ne.

Sodobne tehnologije (računalnik, medmrežje, sodobne komunikacijske tehnologije) so prinesle kar nekaj sprememb. Delo je hitrejše in hkrati veliko bolj odgovorno, saj je potrebno zagotoviti resničnost in celovitost informacij, kljub hitrosti objavljanja informacij, ki jo zahteva javnost.

Nekaj **pravil** pa ostaja stalnih, kljub novim tehnologijam. Novinar oziroma tisti, ki pripravlja informacije za objavo v medijih, mora uporabljati knjižni jezik. Upoštevati mora zahtevo po resničnosti, celovitosti, pravočasnosti in pomembnosti informacij. Neresničnih, enostranskih, zastarelih ali



1. list / vodov kronist



2. list / poročevalec



3. list / urednik glasila

nepomembnih, nezanimivih informacij ne bo bral ali poslušal ali gledal nihče.

Pri pripravi prispevka je še vedno treba upoštevati **pravilo 5K + Z**. Informacija oz. prispevek mora odgovoriti na naslednja vprašanja: kdo, kaj, kdaj, kje, kako in zakaj (je nekaj storil, se je/bo zgodilo...). Če v našem prispevku najdemo odgovore na vsa vprašanja, smo lahko precej prepričani, da smo podali dovolj celovito informacijo.

Ko torej vemo, katere osnovne informacije mora vsebovati naš prispevek, je čas, da se odločimo, kakšne vrste prispevek bo to. Novinarske prispevke ločimo na več t.i. novinarskih zvrsti. V nadaljevanju bom na kratko predstavil osnovne vrste novinarskih prispevkov. **Vest ali novica** je najosnovnejši novinarski prispevek. Vsebuje odgovor na zgornja vprašanja in nič več. Praviloma je zelo kratka in poda le osnovne informacije. **Poročilo** je že daljše in vsebuje več informacij o dogajanju.



NAŠE VEŠTINE



Reportaža je podobna poročilu, vendar ima neko novost. Dogajanje predstavi z vidika udeleženca in ne neodvisnega opazovalca. Vsebuje več opisov, lahko tudi fotografije (fotoreportaža). Praviloma je tudi daljša in opiše tudi ozadje dogajanja ali dogodka. **Intervju** je pogovor z enim ali več osebami, kjer novinar praviloma postavlja (kratka) vprašanja, intervjuvani pa mu skozi odgovore predstavlja določeno zgodbo. **Anketa** je vrsta prispevka, ki je velikokrat vključena kot del drugih vrst prispevkov, sestavlja pa jo nekaj odgovorov ljudi na praviloma eno kratko vprašanje. Običajno so v anketi predstavljeni različni pogledi na vprašanje. **Komentar** je zelo zahtevna vrsta novinarskega

prispevka, saj zahteva ogromno znanja, izkušenj in dobro poznavanje široke komentirane problematike. V komentarju avtor predstavi svoj pogled na dogodek oz. dogajanje ter na ozadje dogodka oz. dogajanja. Seveda je vrst novinarskih prispevkov še veliko, nekaj je tudi kombinacij naštetih.

Pri novinarjevem delu je ključno **zbiranje informacij**. Te lahko zbira neposredno (iz t.i. primarnih virov) - je sam prisoten pri dogajanju. Lahko pa podatke pridobi tudi iz posrednih virov (sekundarnih virov). Pri obeh je zelo pomembno naslednje: vsako informacijo je potrebno preveriti, preden se objavi; pri objavi informacije je potrebno navesti vir informacije.

Predlagam vam, da obiščete lokalno uredništvo kakega medija in prosite, da vam pokažejo, kako poteka proces priprave novinarskih prispevkov od ideje, zbiranja informacij, pisanja, uredniškega dela do oblikovanja in objave. Na ta način boste najbolje videli, kako vse to poteka in koliko dela je vložnega v novinarski prispevek.

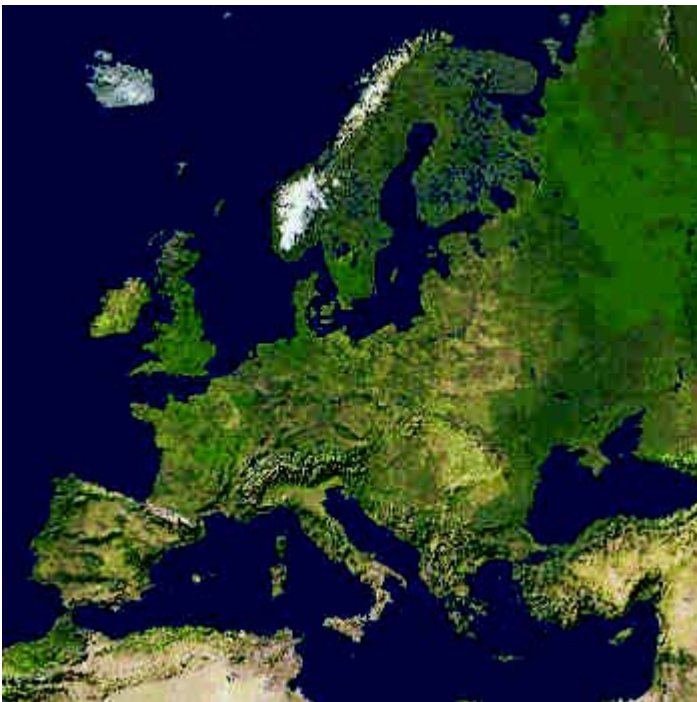


foto: Muc, Jošt

EVROPI

V deželi Tira in Sidona je v globoki samoti očetove palače živela deklica Europa, hči kralja Agenorja. Nekoč po polnoči, ko smrtnike obiskujejo nevarljivi sni, ji je nebo poslalo čudne sanje. Zdelo se ji je, da v ženski podobi gleda dva dela sveta pred seboj, Azijo in njej nasprotno kopnino, ki sta se prepirali o tem, čigava je ona. Ena izmed žena je bila po podobi tujka, druga – bila je Azija – je bila po zunanosti in po kretnjah podobna domačinki. Ta druga se je z nežno vneto zavzemala za svojo hčer Europo, zatrjujoč, da je ona rodila in dojila tega svojega ljubega otroka. Tuja ženska pa jo zgrabi kakor plen s svojima močnima rokama in jo odpelje s seboj, ne da bi se ji Europa v svoji notranjosti mogla upreti...

... Ko so natrgale dovolj cvetja, so deklice – s svojo kneginjno v sredini – posedle v travo in začele plesti vence, da jih obesijo na zelena drevesa v zahvalo nimfam teh livad. Vendar jim ni bilo dano, da bi se dolgo veselile nad tem cvetjem, kajti v brezskrbno dekliško Europino življenje je nenadoma posegla usoda, ki so ji jo prerokovale sanje minule noči. Zeusa, Kronosovega sina, so zadele puščice boga ljubezni, in očarala ga je lepota mlade Europe. Ker pa se je bal jeze ljubosumne



Here in tudi ni smel upati, da bo mogel omamiti nedolžno dekličino dušo, si prekanjeni bog izmisli novo zvijačo. Spremeni se v bika...

... Ko je biku uspelo, kar si je želel, je skočil s tal. Skraja je le počasi stopal z deklico na hrbtu, vendar tako, da ga njene prijateljice niso mogle dohajati. Ko pa je imel travnike za sabo in golo obalo pred sabo, je pospešil tek, da ni bil več podoben dirjajočemu biku, marveč letočemu konju. In preden se je mogla Europa zavesti, se je z enim skokom pognal v morje in s svojim plenom odplaval...

... Naposled sta proti večeru prišla do neke daljne obale. Bik stopi na kopno, nežno odloži deklico pod košatim drevesom in izgine njenim očem. Namesto njega stopi k deklici krasen mla-





zemskega morja na jugu, od Atlantika na zahodu, do gorovja Ural na vzhodu. Evropa je celina številnih narodov in držav, zato je bila že od nekdaj zelo konfliktna, polna vojn, spopadov in političnih sprememb. Evropske skupnosti kot predhodnice Evropske unije so poskus združevanja Evrope. Del tega procesa je z osamosvojitvijo postala tudi Slovenija, ki se bo naslednje leto priključila Evropski uniji kot polnopravna članica.

Viri:
Gustav Schwab: Najlepše antične
pripovedke, MK, 1987

denič, podoben bogovom, in ji pojasni, da je vladar na otoku Kreta in da jo bo varoval, če ga osreči s tem, da bo njegova...

... Kot da bi jo napadle erinije, plane zapuščena deklica kvišku. »Uboga Europa,« vzklikne, »ali ne slišiš glasu svojega očeta, ki je daleč od tod in te preklinja, če ne napraviš konca svojemu sramotnemu življenju...«

...Tako se je nesrečna, zapuščena deklica mučila z mislijo na smrt, in vendar ni imela poguma, da bi umrla. Tedaj nenadoma zasliši skrivnostno, posmehljivo šepetanje za hrbtom. Misleč, da kdo prisluškuje, se preplašena ozre. V nadzemskem sijaju vidi boginjo Afrodito, ki stoji pred njo, in njenega malega sina, boga ljubezni, s povešenim lokom. Na ustnicah boginje je bil še smehljaj, ko je spregovorila: »Ne jezi in ne huduj se več, lepa deklica! Bik, ki ga sovražiš, bo prišel in ti nastavlil svoje roge, da jih polomiš; jaz sem ti poslala one sanje v hiši tvojega očeta. Potolaži se, Europa! Zeus je tisti, ki te je ugrabil. Ti si zemeljska žena nepremagljivega boga. Tvoje ime bo nesmrtno, zakaj tuji del sveta, ki te je sprejel, se odslej imenuje Europa!«

Evropa je druga najmanjša celina. Pravzaprav niti ni prava celina, saj je v osnovi le velik polotok, priključen Aziji. Sega od Skandinavije na severu, do Sredo-



ŠKOCJANSKE JAME

Biser svetovne naravne dediščine na Krasu

Škocjanske jame so verjetno poznane vsakemu Slovencu. Veliko vas si jih je že ogledalo. Nenazadnje so kot izjemen primer stičnega krasa z največjim podzemnim kanjonom na svetu vpisane tudi na seznam svetovne naravne dediščine pri UNESCO (organizacijo Združenih narodov za izobraževanje, znanost in kulturo; sedež je v Parizu; Slovenija je članica od leta 1992).



Škocjanske jame so pravzaprav podzemni svet, ki ga je skozi kamnino izdolbla reka Reka. Podzemne dvorane, zanimivo oblikovani kapniki, živalski in rastlinski svete, ter seveda skrivnostna reka Reka so vsekakor vredni ogleda. V jamskem sistemu najdemo kanjon reke Reke, naravni most čez reko, divja korita reke, ki se izmenjujejo z mirnejšimi tolmuni. Kapnike, ki v dvoranah tvorijo pravo praviljično palčkovo deželo, z orglami, ponvicami v terasah, zavesami in skrivnostno ukrivljenimi kapniki.





Škocjanske jame so bile obiskovane že v kameni dobi, na kar kažejo izkopavanja. O jami je pisal J. V. Valvasor. Že leta 1823 so speljali prvo varno pot, po kateri so obiskovalci lahko okusili skrivnostnost in lepoto jame. Pravo raziskovanje jam pa se je začelo z domačinom J. Svetino, nadaljevalo z raziskovanji dr. A. Schmidla z Dunaja sredi 19. stoletja. Po ustanovitvi prvega jamar-

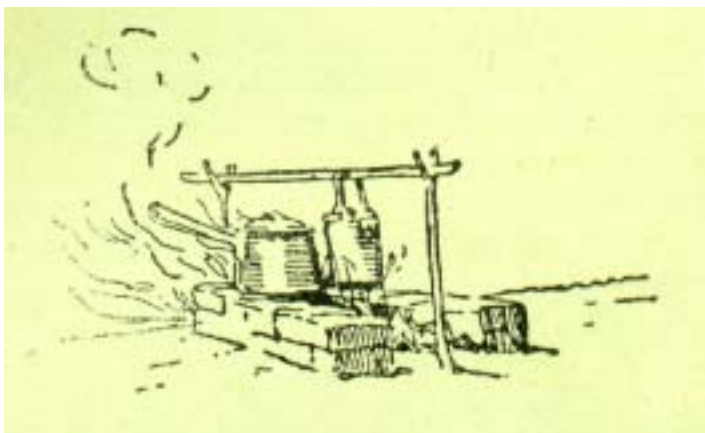
skega društva na svetu leta 1879 na Dunaju se je začelo sistematično raziskovanje kraških pojavov. Alfred Hanke je veliko prispeval k raziskovanju Škocjanske jame, saj je nenazadnje dal ime kanalu, ki je jamam prinesel svetovno slavo (300 metrov dolg in 130 metrov visok Hankejev kanal). V spomin na raziskovalce jam je še danes marsikateri del jame poimenovan po njih.



Po jamah vodi urejena turistična pot, kjer je mogoče videti precejšen del znamenitosti in lepote jame. Pa tudi ostanke tiste manj prijazne plati narave: ostanke hudourniškega delovanja reke Reke, ko se je dvignila vse do stropa, skoraj 100 metrov visoko; pa posledice potresa, ki jih je ta pustil v jami. Ko se boste mudili v bližini Krasa, vsekakor obiščite tudi Škocjanske jame.



DIVJINA



Slučajno se znajdeš v »divjini« in tri dni ni nikogar. S sabo imaš le nekaj najosnovnejših živil in ne veš kako bi jih uporabil. Pa poglejmo kako lahko uporabiš najosnovnejša živila in kako jih lahko popestriš.



kopriva



Prvi dan:

Kruh, jajca (obvezno sveža), voda, tamar namaz, krompir, olivno olje, kis, vrečke čaja, instant juha, sol, poper, rdeča paprika, mesni ragu, čebula

Zajtrk:

Kruh, tamar namaz, olivno olje, čaj, voda

Tvoj tamar namaz je čisto brez okusa in ne veš kako bi ga popestril. Malce poglej okrog po travniku. Na njem je polno lepih rožic. Regrat sigurno poznaš. Natrgaj malo mladih listov regrata. Operi jih in sesekljaj na drobno. Dodaj jih svojemu namazu, dodaj še nekaj kapljic olivnega olja in vse skupaj dobro premešaj. Dobil boš pisan a dober namaz.

Sedaj nareži kruh in si ga namaži z namazom, ki si si ga pripravil. Da ne boš žejen si skuhaj tudi čaj. Ne pozabi, da bo šlo hitreje, če boš kotliček pokrili s pokrovko.

Kosilo:

Krompir, 2 konzervi mesnega ragu, rdeča paprika, čebula, kruh, olje

Iz teh sestavin si lahko pripraviš okusno ragu juho. Najprej olupiš in sesekljaj čebulo. Krompir

olupiš in nareži na manjše kocke. Vzemi kotliček, vlij vanj malo olja in ga postavi na ogenj. Ko se olje segreje, daj vanj sesekljano čebulo in počakaj, da postekleni. Dodaj na kocke narezan krompir. Praži dokler ni krompir napol mehak, dodaj rdečo papriko in premešaj. Dodaj mesni ragu ter dobro premešaj. Zalij z vodo (le toliko, da pokriješ vse sestavine). In pusti, da se krompir do konca skuha. Po želji dodaj med kuhanjem sol in poper. Ko je krompir skuhan, juho poskusi. Če je preslana jo,

posoli. Nareži še kruh in tvoje kosilo je pripravljeno.

Večerja:

Jajca, krompir, voda, sol, kruh, olje, kis,

Najprej naberi mlade liste regrata, oskolistnega trpotca, vršičke mlade koprive, mlade liste jagodnjaka. Malo več naberi listov regrata. Ostalih sestavin pa manj. Predno začneš s pripravo, pokaži rastline vodniku, da preveri, če so prave. Jajca si sposodi sveža od bližnjega kmeta.

Pripravi vodo za juho in jo segrej. Voda mora vreti – kako se pripravi juha vedno piše na zadnji strani vrečke.

Nato zavij krompir v folijo in ga zaskoplji v žerjavico. Počakaj, da se krompir skuha.

Sesekljaj nekaj listov regrata, oskolistnega trpotca, jagodnjaka, vršičkov mlade koprive. Dodaj jajca (po osebi 1-2 jajci), sol, sesekljane zaprte cvetove divjega luka (ali pol čebule), sesekljano zel materine dušice (ne preveč) in sesekljane liste jagodnjaka. Vse skupaj dobro premešaj in speci na vročem olju. V to zmes lahko namočiš tudi kruh in ga popečeš skupaj z jajci.

Med tem se je krompir že skuhal. Nareži ga na večje kocke, dodaj narezane mlade liste regrata, oskolistnega trpotca, jagodnjaka in zel materine dušice, ter zaprte cvetove divjega luka. Vse skupaj dobro premešaj, dodaj olivno olje, kis in sol. Tako tudi solata je pripravljena.



materina dušica



Drugi dan:

Testenine, koruzna moka, olivno olje, sveža jajca od kmeta, dve konzervi sardelic, pelati ali svež paradižnik ali paradižnikova mezga, česen, čebula, sladkor, čokoladni namaz



ozkolistni trpotec, vodna meta, jagodnjak

Zajtrk:

Kruh, čokoladni namaz, čaj

Zajtrk je čisto preprost. Narežeš kruh, si ga namažeš s čokoladnim namazom in si skuhaš čaj.

Kosilo:

Testenine, konzervi sardelic, paradižnikova mezga, sol, poper, voda, koruzna moka, jajca, olivno olje

V kotličku skuhaš testenine. Najprej zavri vodo, nato jo posoli in daj vanjo testenine. Ko so testenine skuhanе, takoj odlij vodo. V drugem kotličku segrej olje in na vročem olju popraži narezan česen. Ko začne rumeneti dodaj sardelice brez olja. Dobro premešaj in mešaj nekaj časa. Dodaj sol in poper, ter paradižnikovo mezgo. Premešaj in počasi dolivaj malo vode. Dodaj le toliko vode,

da bo ostala omaka še gosta. Pusti vreti nekaj časa (5-10 min). Nekdo naj pazi na tvojo omako.

Med tem lahko pogledaš naokrog in poiščeš mlade vršičke vodne mete. Najdeš jih ob obrobju travnika, gozda, vsepovsod tam kjer je dovolj vlažno. Nabiraj le tiste vršičke, ki še ne cvetijo.

Sedaj je tvoja omaka že gotova. Z njo prelij testenine in premešaj. Pa dober tek.

Vršičke vodne mete pa uporabi za posladek:

Nabrane vršičke lepo operi. Iz koruzne moke in jajc pripravi gosto zmes. V njo daj vršičke vodne mete. Segrej olje. V vroče olje polagaj vršičke vodne mete. Takoj, ko začnejo dobivati zlato rjavo barvo jih vzemi iz olja. Pečene vr-

šičke sladkaj. Tvoj posladek je gotov in je najboljši še topel.

Večerja:

Koruzni zдроб, voda, sol, mleko, čokoladni namaz.

Iz koruznega zdroba lahko skuhaš okusno večerjo. V kotličku zavri vodo, dodaj sol in koruzni zдроб. Dobro zmešaj, da nastane gosta zmes. Kuhaj dokler ni zдроб mehak – ko ga poskušaš, ne čutiš več škripanja med zobami.

Med tem poprosi kmeta za liter mleka. Mleko segrej in daj vanj po želji čokoladni namaz. Dobro premešaj, da se namaz stopi.

Sedaj lahko ješ koruzne žgance v mleku ali pa žgance malce popečeš v olju in jih ješ samostajno, ter zraven piješ čokoladno mleko.

Tretji dan:

Paradižnik, mlada čebula, solatni list, sir, maslo, čaj, kruh, zrezek, materina dušica, čebula, riž, sojina omaka, olivno olje, moka, voda, jaca, sol, kis.

Zajtrk:

Paradižnik, mlada čebula, solatni list, sir, maslo, čaj, kruh.

Imaš na razpolago te sestavine pa ne veš kaj bi z njimi. Poskusi si narediti okusen sendvič, ki te tudi močno nasiti. Vzami dve rezini kruha in ju namaži z maslom. Na vsako daj pol solatnega lista, narezano čebulo, na kolobarje narezan paradižnik in košček sira. Sedaj daj obe polovici skupaj. Dobil boš velik sendvič. Da ga boš lažje jedel, ga malce stisni. Ker ti bo sigurno ostalo še seesta-

vin, si naredi več sendvičev.

Zraven si skuhaj čaj.

Kosilo:

Zrezek, materina dušica, čebula, riž, sojina omaka, olivno olje

Na vročem olju popraži čebulo. Dodaj zrezek, ki si ga prej nasolil, poporal in potresel s seseklano materino dušico. Zrezek lepo popeči z obeh strani. Nato dodaj sojino omako in še enkrat popeči z obeh strani. Dodaj malo vode in peči toliko časa, da je zrezek pečen –

ko ga z vilico prebodeš je čisto mehak. Če ti je voda vsa povrela dodaj še malo sojine omake in vode, da dobiš omako.

Med tem skuhaj riž. Na olju popraži seseklano čebulo, dodaj riž in dobro premešaj. Počasi dolivaj vodo (1 merica riža in 2 merici vode). Soli in popraj, ter pusti da se riž skuha. Na koncu lahko dodaš rižu malo masla, da ne bo preveč suho.

Večerja:

Moka, voda, jaca, sol, kis, olivno olje.



kopriva



vodna meta



regrad

Iz moke in vode omesimo testo, dodamo seseklano materino dušico in sol. Poiščemo si srednje debelo palico. Nanjo ovijemo testo in ga spečemo nad žerjavico.

Jajca zavijemo v alu folijo in jih zakopljemo v žerjavico. Počakamo, da se skuhamo. Med tem nabereimo mlade liste regrata (več) in mlade liste jagodnjaka (malo). Liste regrata in jagodnjaka narežemo. Ne pozabi jih pokazati vodniku, da vidi če so pravi.

Narezane liste damo v kotliček, solimo, dodamo olivno olje in kis ter dobro premešamo. Dodamo kuhana narezana jajca.

Dobro premešamo in počakamo, da se nam speče testo. Solata je boljša, če stoji cca. pol ure, saj se vse sestavine lepo premešajo in regrat se malce zmehča.

Pa dober tek.



ozkolistni trpotec



OPOZORILO: za prehrano uporabljajte le rastline, ki jih dobro poznate in ste prepričani o njihovi užitnosti. Posvetujte se s specialisti in strokovnjaki, preden jih uporabite za prehrano!

PSIHO Horoskop za taborniško leto 2003/2004

Glede na to, katera je v tem trenutku tvoja najljubša barva, izveš, katero znamenje ti pripada. Potem si lahko v Gozdovniku prebereš modrost, ki velja prav zate.

rumena: NOŽ

oranžna: LOPATA

rdeča: VŽIGALICA

svetlo modra: VRVICA

temno modra: KOTLIČEK

vijolična: KOMPAS

zelena: GOJZAR

rjava: KLIN

bela: ŠOTORKA

črna: KITARA



Taborniško leto, ki prihaja, bo zate zelo pozitivno. Skozenj boš šel/šla kot topel nož skozi maslo. Nič ti ne bo pretežko, nič predobro. Na vseh področjih: šola, ljubezen, prijateljstvo... Kljub temu pa te proti koncu zime, tik pred zimovanjem, čaka kar nekaj težkih trenutkov. Nič resnega sicer, če boš dovolj pogumno zakorakal/a težavam naproti. Proti koncu leta, poleti, pa te čaka nagrada: zaslužen počitek in veliko lepih trenutkov...

V tem taborniškem letu te čaka veliko težav, za katerimi pa te bo čakalo še več lepega. Saj veš – kot pri banani ali orehu – ko se prebiješ skozi lupino, lahko pričakuješ veliko dobrega. Težave se bodo začele proti koncu decembra, ko boš skušal/a z glavo skozi zid, pa ne bo šlo. Saj veš, da se srcu ne da ukazovati...



Vsak začetek je težak. Tako bo tudi zate začetek novega taborniškega leta težaven. Čaka te kar nekja težav in nespozrimumov z najbližjimi. Zato pa bo nagrada proti sredini taborniškega leta toliko lepša in vsekakor zaslužena. Po dežju vedno posije sonce in ti lahko pričakuješ še mavrico, na koncu katere pa je vedno še zaklad...



Ajaj, kakšen lenuh boš postal/a v tem taborniškem letu. Nič te ne bo pritegnilo, nič zanimalo. ŽHvatanje krivina' bo geslo tega leta zate. Za kakšno večšino se pa le potruji. Saj ni tako težko. Posledice lenobe se bodo pokazale proti koncu leta: kakšen kilogramček preveč in kakšna slaba ocena v šoli. Pa nekaj žnagradnih' dežurtev na taboru lahko pričakuješ. Proti koncu počitnic pa bo prišlo do neverjetne spremembe – od energije in volje boš kar prekipel/a, kar se bo poznalo tudi pri tvoji okolici, ki bo najprej presenečena, nato pa te bo začela hvaliti.



Leto bo spremenljivo kot aprilsko vreme. Obdobja lepega se bodo hitro izmenjala s slabšimi obdobji. Pa nič hudega. Človek se mora navaditi na oboje: na dobro in na slabo. Sreča pa te bo spremljala v šoli. Kar se tiče ljubezni in novih prijateljstev, to leto ne bo ravno ugodno. Nič novega, nič globokega. Bodo pa na srečo stare simpatije in prijateljstva ostala, tako da bo na koncu leto vseeno (rahlo) pozitivno in vredno spominov.



Leto za razmišljanje. Od kje prihajamo, kam gremo, zakaj je zemlja okrogla... nobena tema ne bo preveč težka, nobena premalo zanimiva za poglobljen razmislek in težko debato. Knjige se bodo kar kopicile na policah, internetne povezave se bodo pregrevale. Mogoče bo kdo pomislil, da te trka luna pri belem dnevu, pa nič ne skrbi. Posledice bodo pozitivne, pritegnil/a boš marsikateri zelo pomenljiv pogled. Samo da ne boš preveč zatopljen/a v razmišljanje, da bi pogled odšel mimo neopažen...



Kruha in iger. Obojega bo dovolj. Še preveč. Čeprav leto ne bo spektakularno, pa bo skoraj neopazno šlo skozi. Nobenih težav, pa tudi nobenih posebej dobrih dogodkov ne bo. Leto, ki bi ga lahko hitro pozabil/a, če.. Če ne bi bilo še tistega. Poletja, polnega sprehodov v mesečini, preševanja zvezd. Zadelo te bo tako hudo, da bo marsikdo mislil: 'žpreveč dobrega lahko tudi škoduje'.



Če je bilo preteklo leto polno zabave, bo to leto polno novih spoznanj. Prvo bo, da zabava vsekakor ni vse. Drugo pa, da je to še dobro. Nenazadnje pa si tip človeka, ki tudi v najbolj črnih zadevah vidiš žarek svetlobe, če ne celo mavrico. Kot ni črna nikoli povsem in samo črna, tako bo tudi tvoje leto pisano in polno vedno novih doživetij. Lepo leto, katerega nauke si je dobro zapomniti.



Ko boš že mislil/a, da slabše ne more biti, saj bo začetek blizu katastrofe, pa se bo vse izteklo najboljše. To ti bo dvignilo samozavest in samozaupanje. Če se ne boš prevzel/a, bo to odlično leto. Deli ga še z drugimi, ki nimajo tvoje sreče (ne marajo bele barve). Sicer pa leto, ki bi ga najbolje opisali z besedami: konec dober, vse dobro.



Zate bo tisti pravi čas zima. Tam med novim letom in zimovanjem bo tisto pravo. Takrat boš zvezda. Vsi te bodo opazili in ti pomalem zavidali. Pa te to ne bo motilo. Zavist boš hitro odpravil/a s tem, da boš svojo srečo in dobro počutje delil/a z drugimi. Nekaj težav lahko pričakuješ spomladi, ki je sicer običajno tvoj čas, pa bo tokrat kar naporen. Predolgo se vseeno ni treba zanašati na zimsko srečo...



GOZDOVNIK

Komu, zakaj in kakšen?

Ko sem pred dobrim letom prevzel urednikovanje Gozdovnika, nisem imel predstave koliko časa bom to počel. Pravzaprav niti nisem imel nekega jasnega koncepta Gozdovnika. Vedel sem dvoje: da mi Gozdovnik ni pretirano všeč in da bi se ga dalo narediti tudi boljšega.

Isto mislim še danes. Pa ne zato, ker sem mnenja, da je vedno možno narediti boljše. In ne zato, ker mislim, da je Gozdovnik slab. Čeprav tudi zato.

K stvari: pri pripravi Gozdovnika mi nekaj manjka. Manjka mi odgovor na vprašanje, kako je Gozdovnik všeč našim gozdovnikom in gozdnicam. Manjka mi informacija, ali si vodniki GG lahko z Gozdovnikom pomagajo pri svojem delu. Manjka mi kakšen prispevek GG, iz katerega bi "dihal" utrip dela v vodu GG. In manjka mi, nenazadnje, jasen odgovor programske komisije za vas, gozdovnike in gozdnice, na preprosto vprašanje, kaj pričakuje od Gozdovnika.

Zato vas prosim, da mi pomagate pri ustvarjanju Gozdovnika. Vsi – Gozdovniki in gozdnice, vaši vodniki, pa tudi ostali, ki ste kakorkoli povezani s programom za gozdovnike in gozdnice. Na moj e-naslov (amerikanec@rutka.net) ali navadni naslov (Zveza tabornikov Slovenije, za Gozdovnika, Parmova 33, 1000 Ljubljana) mi pošljite čimveč odzivov. Sporočite mi, kako vam je všeč Gozdovnik. Kaj pogrešate in česa ne marate. Pošljite kratek zapis ali fotografijo o dogodivščini vašega voda. Predlagajte spremembe, nove rubrike, vsebine. Mogoče bi radi v naslednjem Gozdovniku brali kaj o čisto določeni temi, ki vas zanima...

Vesel bom vaših odzivov, čisto vseh, ki jih bom dobil. In se vam zanje takoj zdaj zahvaljujem. Obljubim pa vam lahko tudi nagrado: boljši Gozdovnik, ki ga boste s še večjim veseljem vzeli v roke in ga prebrali.

Vaš urednik,
Amerikanec





A tudi ti sanjaš?

Zelo verjetno. Ampak ali tudi veš, da so sanje lahko tudi resnične? Vsi tisti tvoji izzivi, avanture in adrenalinske pustolovščine iz sanj lahko postanejo resnične.

Kako?

Povsem enostavno. Le pograbi moraš svojo vstopnico v svet sanj, da se nam lahko pridružiš na 1. POW-WOW taboru gozdovnikov in gozdovnic, ki bo med 30.7. in 8.8.2004 v Ilirski Bistrici.

Prijave že potekajo, zato o vsem tem povprašaj svojega vodnika ali pa skupaj s starši pokliči v pisarno ZTS na telefon 01 300 08 20 oziroma nam piši po e-pošti na naslov info-gg@rutka.net.

Za konec pa še nagradno vprašanje:

Kaj pomeni naziv POW-WOW?

Odgovore pošlji na dopisnici na naslov Zveza tabornikov Slovenije, Parmova 33, 1000 Ljubljana ali po e-pošti na naslov info-gg@rutka.net (Subject: nagradna igra).



www.izbrana.si



ujemi svoje sanje!
1. pow-wow gozdovnikov in gozdoznic
ilirska bistrica, 2004