

Vzajemnost

LETNIK 50

FEBRUAR 2024 / 2,80 €

50let
z vami



MARIJAN PAPEŽ

Letni dodatek bi lahko
spremenili v trinajsto
pokojnino

Pazite se
prevarantov

PRILOGA:
KRIŽANKE IN
MISELNE IGRE



Letni dodatek bi lahko spremenili v trinajsto pokojnino

Letošnja delna redna uskladitev pokojnin je bila prvič opravljena že januarja, sredi tega meseca pa bo znano, koliko bo dejansko znašala redna uskladitev, in sledil bo poračun. To bo prva tako visoka posamična uskladitev po letu 1992. Z generalnim direktorjem Zavoda za pokojninsko in invalidsko zavarovanje Slovenije **Marijanom Papežem** smo se pogovarjali o tem, v kakšni kondiciji je pokojninska blagajna, saj se število upokojencev povečuje, katere novosti bodo začele veljati letos in kaj naj bi prinesla nova pokojninska reforma.

Januarja je bila opravljena delna redna uskladitev pokojnin v višini 8,2 odstotka. Ali to pomeni, da bo ta mesec izveden še poračun?

Petnajstega februarja bodo znani podatki o višini povečanja bruto plač v preteklem letu, na podlagi katere se izračuna višina letošnje redne uskladitve pokojnin. Po podatkih za lanskih deset mesecev kaže, da bo redna uskladitev več kot 8,2 odstotka in bo opravljen tudi poračun za januar. Prvič se je zgodilo, da je bila februarska redna uskladitev predhodno opravljena že januarja. Razloga za to sta, da so upokojenci v novembru in decembru prejeli 1,8-odstotni dodatek k pokojnini in da se ne bi ponovili očitki iz preteklega leta, da so bile potem januarске pokojnine nižje od decembrskih. Nismo pa pričakovali, da bo delna redna uskladitev v taki višini. To je najvišja uskladitev na letni ravni po letu 2001 in najvišja posamezna uskladitev po letu 1992.

Lani je bila izvedena le redna uskladitev pokojnin v višini 5,2 odstotka, novembra in decembra pa je bil izplačan dodatek v višini 1,8 odstotka. Zakaj ni prišlo do izredne uskladitve?

Že sama beseda izredna uskladitev pomeni, da bi morala biti izjemoma. Od leta 2017 smo se navadili, da je bila skoraj vsako leto tudi izredna uskladitev. Ker je bila inflacija v letu 2022 več kot 10-odstotna, so upokojenci pričakovali, da bo izvedena še izredna uskladitev. Toda v zakon ZPIZ-2 je bila izredna uskladitev

zapisana izključno z namenom, če ne pride do redne uskladitve. Ni pa normalno, da bi bili v istem letu izvedeni v enaki višini tako redna kot izredna uskladitev.

So pa upokojenci decembra prvič prejeli še zimski letni dodatek. Ali bo to stalnica?

To je težko napovedati, saj o tem odloča politika. Vendar ko nekaj uvedejo in naslednje leto tega ni, imamo ljudje občutek, kot da so nam nekaj vzeli.

Kdaj bodo prejeli letni dodatek? Ali bo izplačan v enakih zneskih kot lani ali so predvidene spremembe?

Prejeli ga bodo že tradicionalno konec junija, zneski pa se bodo povečali za pet evrov, lahko pa da se bodo letos dvignili cenzusi za manj, kolikor bo znašala uskladitev pokojnin, izplačan pa bo v petih zneskih. Zneski letnega dodatka bodo znašali 460, 320, 260, 210 in 150 evrov. Letni dodatek je dobil močno domovinsko pravico v pokojninski blagajni, čeprav je bilo pred leti rečeno, da ta pravica ne spada v pokojninski sistem. Je pa velik socialni korektiv, ker tisti, ki so plačevali najmanj, dobijo najvišji dodatek. Morda bi veljalo razmisliti, da bi letni dodatek pretvorili v trinajsto pokojnino, za katero si prizadevajo upokojenska združenja, in da bi prejeli vsi upokojenci enak znesek, kar bi še vedno pomenilo socialni korektiv, saj bi tisti z nižjimi pokojninami dobili več, kolikor so vplačevali. V drugih državah ne

poznajo letnega dodatka, imajo pa ponekod trinajsto pokojnino.

Ali se število upokojencev še naprej povečuje? Kako pa je s številom zavarovancev?

Število upokojencev se jasno povečuje, ampak pri tem je pomembno, kakšen je trend povečevanja. Lani se je v zadnjih desetih letih njihovo število najbolj povečalo, enako kot leta 2014, kar pomeni, da so se učinkite reforme na neki način zaključili. Povprečno število upokojencev je lani znašalo 635.012. Ker pa se je povečalo tudi število zavarovancev, je situacija ugodna. Lani jih je bilo v več mesecih več kot milijon, tako da je bil postavljen rekord, kar je zelo spodbudno.

Da ni bilo še več novih upokojencev, pa so vplivale tudi stimulacije – 40 odstotkov starostne pokojnine ob nadaljevanju zaposlitve, ko nekdo izpolni pogoje za starostno pokojnino in tudi kdor ima že 40 let pokojninske dobe brez dopolnjevanja in dopolnjeno starost, se mu vsakih nadaljnjih šest mesecev šteje 1,5 odstotka, skupaj največ 9 odstotkov v treh letih. Poleg plače lahko tri leta prejema tudi 40 odstotkov pokojnine, potem pa preide na 20 odstotkov. Število ljudi, ki se odločajo za tovrstno stimulacijo, se povečuje. Konec lanskega leta jih je bilo več kot 20.700.

V kakšni kondiciji je glede na vse več upokojencev pokojninska blagajna?

Pokojninska blagajna je v dobri kondiciji, ker je dobro stanje v gospo-



Nekateri si napačno predstavljajo,
da le pritisnemo na gumb in
računalnik vse sam izračuna.



Zimska lahkotnost gibanja ...

... je osnovna človekova lastnost in sposobnost, ki jo je treba ohranjati in vzdrževati. Za to v prvi vrsti potrebujemo dobro voljo, sledita pa dovolj počitka v daljših in hladnih dneh ter ohranjanje telesne delovne in gibalne sposobnosti nasploh. Odlaganje gibanja je slaba dota, ki se vse hitreje odraža v življenju, zato se odločite in vsaj nekaj kar takoj naredite skupaj z nami.

Med vadbo je v hladnih dneh treba dihati le skozi nos. Po začetnem ogrevanju mišic telesu zelo prija stresanje nog, in če zmorete, tudi nežno in varno poskakovanje (*fotografija 1*). Telo odlično



Sproščeno brcanje in poskakovanje



Slika 2a: Vzročenje in vdih skozi nos ...
... prehod v predklon z izdihom (2b)



Če zmorete, naredite globok predklon. omehčate s stresanjem rok in nog v različnih smereh in na različnih višinah.

Drugo vajo posnemajte, kolikor zmorete. Ob dvigu rok vdihnite (*fotografija 2a*), ob spustu v predklon pa izdihnite (*fotografija 2b*). Vsi, ki zmorete, lahko poskusite narediti globok predklon z intenzivnejšim raztegom hrbtenice in izrazito visokim zamahom rok za telesom (*fotografija 2c*). V vsakem predklonu pa bi se veljalo potruditi in čim bolj sprostiti zapestja, dlani in tudi vse sklepe rok. Tisti, ki redno skrbijo za ohranjanje gibljivosti, naj pritisnejo brado na prsi. Vajo delajte toliko časa, kolikor vam prija.

Trdna razkoračna stoja ter roke za vratom sta idealno izhodišče za dobro ogrevanje hrbtenice (*fotografija 3*). Hrbtenica je za vse blage suke telesa v obe strani vedno zelo hvaležna. Vajo izmenoma ponovite vsaj desetkrat v vsako stran.

Za moč nog lahko vse leto skrbimo s smukaško prežo (*fotografija 4*). Vajo prilagodite sebi. Konkretno to pomeni, da je čep visok ali globok, roke pa lahko na začetku počivajo na stegnih. Vzdržujte prika-



Suki telesa z rokami za vratom

zani položaj toliko časa, kolikor zmorete. Ob prvem toplotno-pekočem udaru v stegna takoj prenehajte izvajati vajo, noge stresite in jih zmasirajte. Vajo ponovite šele naslednji dan. Ob redni vadbi bo moč nog



Smukaška preža

ostala ista, pri začetnikih pa se bo hitro izboljševala.

Savina Vybihal, prof. športne vzgoje
FOTOGRAFIJE: JUDITA ČREPINŠEK

Jedi z medom

Med je sladek, to drži kot pribito. Na srečo med poleg običajne saharoze vsebuje še druge sladkorje in res pester izbor mineralov, celo vitaminov in nekaj aminokislin, da ga lahko označimo kot zdravo naravno sladilo.

Bilo bi preveč preprosto, če bi zmogli povsod bele kristalčke saharoze nadomestiti z medom, a žal to ni vedno mogoče. V biskvitnem testu to nikakor ni priporočljivo, tudi v piškotnem ne, vsaj ne brez vnaprejšnjega premisleka. Med v testu deluje kot tekočina, zato velja previdnost tudi pri umešanem testu za kolače. Se pa odlično obnese kot premaz za piščanca za res karamelno skorjico, ki je neverjetno harmoničnega okusa, prav tako je odličen za obogatitev okusov v sladko-kislih sadnih omakah. Nekateri si z medom sladkajo celo kavo, a bolj od vsega ga je smiselno uživati kar takega, kot je, da izkoristimo vse, kar nam ponuja – na kruhu z maslom ali kar na žlico.

GRŠKE SEZAMOVE PLOŠČICE (pasteli)

Potrebujemo: skodelico sezama / pol skodelice meda / 30 g sladkorja / po želji lupinico eko pomaranče ali limone / pest grobo narezanih mandljev ali neslanih pistacij / nekaj kapljic olja

Priprava: Sezam na suho popražimo v ponvi le toliko, da se ogreje in dobi malce dodatne arome. V skodelico kanemo nekaj kapljic olja, da jo namastimo, višek odlijemo, nato vanjo nalijemo med. Tako izmerimo pravo količino meda, ki ga zatem vlijemo v kozico. Dodamo sladkor, pristavimo, da zavre, nato nad šibkim ognjem kuhamo pet minut. V tem času se sladkor raztopi in med dobro ogreje. Odstavimo, vmešamo pomarančno lupinico, sezam in mandlje. Vse dobro premešamo.

Desko namastimo, nanjo zvrnemo sladko sezamovo zmes. Vzamemo plast papirja, ga z žličko olja namastimo in z mastno stranjo položimo na zmes, ki se že strjuje. Nežno povaljamo po papirju in spotoma z lopatico popravimo obliko, da dobimo lep pravokotnik. Zmes se strdi in delno ohladi v približno petih minutah. Potem z ostrim nožem narežemo na manjše kose. Ponudimo povsem ohlajeno.



Meden premaz za piščanca

Ko pečemo celega piščanca, je lepo zapečena in svetleča koža prava poslastica in zato izjemno zaželena. Zadnjih deset ali največ 15 minut peke po koži že skoraj pečenega piščanca razmažemo dve žlici meda, ki se na toplem hitro raztopi, nato piščanca vrnemo v pečico. Sladkor pospeši porjavitev, skorja pri tem postane mehko hrustljava in res slastnega okusa. Pazite le, da koža ne porjavi preveč. Če smo nepazljivi ali pečemo pri previsoki temperaturi, se to lahko kaj hitro zgodi.



BESEDILO IN FOTOGRAFIJE:

Mojca Koman, univ. dipl. inž. živ. teh.

MEDENI JANEŽEVI MAFINI

(prirejeno po Taste Of Home, Grandma's Honey Muffins)

Potrebujemo: 2 skodelici moka / $\frac{1}{3}$ skodelice sladkorja / 3 žličke pecilnega praška / janeževa semena / pol žličke soli / jajce / $\frac{1}{2}$ skodelice mleka / $\frac{1}{4}$ skodelice tekočega masla ali olja / $\frac{1}{4}$ skodelice meda / janež in med za premaz

Priprava: V posodi zmešamo moko, sladkor, pecilni prašek, žličko janeževih semen in sol. V vdolbinico vlijemo maslo ali olje, mleko in med, na hitro premešamo, naložimo v modelčke za mafine in pri 180 stopinjah pečemo 25 minut. Medtem v kozici segrejemo dve žlici meda in žlico vode. Pečene premažemo z medenim premazom in potresemo z janeževimi semeni.

Opomba: Skodelica meri 2,5 dl.



Takšne in drugačne pustne dogodivščine

Ko smo se v domu za starejše ljudi pogovarjali o pustu in maškarah, so obrazi nekaterih kar oživali in mnogi veseli spomini so privreli na dan. Tudi spomini gospoda Lojzeta, ki je bil tistega pusta samski, imel pa je skoraj že odraslega sina. Pripovedoval je: »Šel sem na pustni ples in kmalu opazil nadvse urejeno mlado damo. Prosil sem jo za ples. Odlično sva se ujela z mlado, lepo, zapeljivo in veselo mladenko. Ves večer sem plesal z njo, saj se mi je zdelo, da imava krila in je vsa dvorana najina.« Potem je utihnil, našobil ustnice, pokimal in rekel: »Hudič! Čakal me je hudobni vrag, saj sem bil enako razočaran, kot sem bil prej navdušen. Si predstavljate, kako sem pogledal opolnoči, ko so maškare snele maske in je pred menoj stal ...«

»Kdooo?« smo vsi radovedno pogledali vanj.

»I, kdo? Moj sin,« se je zasmel. Ja, po toliko letih se je zasmel, takrat pa ... Ah, takrat si ga predstavljam. Njega in njegovo razočaranje.

GOZD

Gozd je gost.

Dežuje.

Svetlikajo se praproti.

Kaplje padajo dol na pot.

*Prepletene korenine dreves
antracitno bleščijo.*

MANSARDA

Lina v svet, zastrta z asparagusom.

Razliva se jazz.

Billie Holiday.

Preludij za ljubezen.

In -

Obup.

Adiijjo, adiiijjo -,

nesmrtno poje Maria Calas.

Majda Mencinger



FOTO: J. D.

Ni lahko umiriti svojih čustev, če smo napeti ali polni pričakovanj. In maškare so očitno zelo dobro obvladale igro zapeljavanja in z vsakim trenutkom večale napetost. Tako je bilo včasih, danes pa si mnogim ljudem ni treba nadeti maske, vse to odlično obvladajo vsak dan, v vsakem trenutku dneva.

Ob pogovoru o maškarah se je tudi gospa Majda spomnila nekaj zanimivih dogodkov iz svoje »pustne malhe«. »V vasi smo bili zelo povezani, radi smo noreli in se smejali. Muzikanta sicer nismo imeli, a smo bili iznajdljivi in smo se naučili plesati kar na *kampelj*, in to v *štali*.« Nekoč smo se dogovorili in se odpeljali plesat v znano gostilno v Polhovem Gradcu. S prijateljico sva vzeli kostum za Prešerna in Julijo, saj sem bila v tistem času spredaj in zadaj *plonk* in sem se lahko preoblekla v moškega – znanega Prešerna. Ko so prišle maškare, sva se s prijateljico izmuznili in se preoblekli ter sedli za mizo. Pri sosednji mizi sta sedela znani zdravnik in njegova žena. Ko so zaigrali, sem za ples zaprosila njegovo ženo, ki mi je sredi plesa vljudno rekla: 'Če hočeš biti Prešeren, moraš sneti uhane.' Ne vem, ali me je ujezilo, vem le to, da sem zardela in si dogodek zapomnila vse do danes.«

»Kje ste pa Julijo izgubili?« me je zanimalo.

»Ah, z Julijo je bilo še slabše. S seboj je imela fanta, ki je ni prepoznal, in ona je ves večer plesala z drugimi. Ob polnoči je zaplesala z njim, in ko je bilo treba sneti maske, je bilo hudo. Zaradi izpada ljubosumja je naredil tak kraval, da smo si ga vsi zapomnili za vse čase. Njega in ples

v Polhovem Gradcu,« je rekla nasmejana gospa Majda in obudila še eno prigodo s pustom in Prešernom. »Spomnim se tudi plesa v zelo obiskani in živahni gostilni v Zadobrovi. Kot Prešeren sem osvajala ženski spol, razigrano plesala in se nazadnje ogrela za mikavno mladenko. Še bolj kot jaz se je ogrela ona. Prijalo ji je moje sicer diskretno obzemanje. Ni se branila, celo več. Brezsramno se je stiskala k meni in bila neskončno razočarana, ko je spoznala, da je bil veliki Prešeren ženska. A kaj hočemo, tako je bilo.«

Darinka Kobal

POMLAD

*Kako lepo, ko zima nas zapušča,
ko beli sneg v solzah se poslavlja,
naenkrat vse brsti, cveti, žari,
prebuja narava iz zimskega
se spanja,
v odtenkih zelenih se obarva.*

*Ko zjutraj sonce zlato me zbudi,
že z mislijo v naravo pohitim,
travniki zeleni so z zvončki okrašeni,
trobentice rumene so paša za oči,
da barve vse so usklajene,
jetrnik nebesno moder poskrbi.*

*S glasnim potrkavanjem v gozdu,
pisan detel vztrajno kliče sonce,
čebele brenčijo in se gostijo,
v harmoniji vetra, ptičjega se petja,
lahko sprostiš si dušo in telo,
če znaš uživati lepoto to.*

Staša Albreht

Drage bralke in bralci, mar ni škoda, da bi spomini na pretekle čase utonili v pozabo? Delite jih z nami in drugimi bralci, pobrsajte po starih albumih ali predalih, v katerih hranite stare fotografije, in nam jih pošljite na naslov: Vzajemnost, p. p. 134, 1001 Ljubljana. V zahvalo vam bomo poslali darilce.



Na fotografiji iz leta 1942 sta Terezija Maher s Spodnje Hajdine pri Ptujju in njen takrat dveletni sin **Ivan Maher**, ki nam je poslal fotografijo v objavo.



Učenci osnovne šole iz Jarš v Ljubljani so se konec marca leta 1937 odpravili na izlet na Šmarno goro. Med njimi sta tudi Jelka Granda, mama **Sonje Lah**, in njena sestra Mimi.



Fotografija je bila posneta leta 1929 v Franciji. Na sredini stojita ženin Ivan Paveo in nevesta Terezija Marčič. Otrok na fotografiji je nevestina takrat sedemletna hčerka Ivica Marčič. Poročno fotografijo svojih staršev hrani **Anica Golob**.

Pod makedonskim soncem

V Makedonijo sva se odpravila kot v časih nekdanje skupne države. Z letalom iz Ljubljane, z avtomobilom iz Skopja prek Tetova do Ohrida in iz Ohrida prek Bitole in Prilepa nazaj do Skopja. Konec oktobra so naju pričakali sonce in poznopoletne temperature. Ni čudno, da je v makedonski zastavi veliko sonce.

V Ohridu je na klopi v parku pred starodavno cerkvijo sv. Sofije sedel starejši gospod. Ko je naju je videl, kako na telefonu iščeva podatke o tem, kaj sploh gledava, je pristopil k nama s širokim nasmehom in angleškim pozdravom ter ponudbo, da nama lahko kaj pove o cerkvi. Odgovorila sva mu v srbohrvaščini, jeziku, ki ga danes ni več, on pa nama s spomini na to, kako je desetletja delal za slovenski Kompas. Vsak teden je sprejel novo skupino potnikov iz Slovenije, jim razkazal največje bisere mesta, ki se ponaša tako z zgodovinskimi biseri kot tudi s tistimi pravimi biseri za ogrlice. Cerkev sv. Sofije, ime Sofija bi lahko slovenili tudi kot modrost, je eden najpomembnejših makedonskih spomenikov. Na mestu sedanje bazilike je že v 6. stoletju stala krščanska stolnica. Za časovni okvir starosti velja pripomniti, da je to približno dve stoletji pred časom, ki ga Prešeren opisuje v Krstu pri Savici. Cerkev je bila večkrat uničena, večkrat postavljena na novo, medtem pa so se menjavala cesarstva in države: od bizantinskega cesarstva prek bolgarskega do osmanskega cesarstva, Kraljevine Jugoslavije in Jugoslavije do sedanje Makedonije, ki se zaradi spora s sosednjo Grčijo uradno imenuje Republika Severna Makedonija. V času osmanskega cesarstva, ki ga v Sloveniji pomnimo predvsem po turških vpadih, je bila cerkev spremenjena v mošejo. Kasneje so odstranili omet, ki je prekrival freske iz 11., 12. in 13. stoletja, in nekdanja cerkev je spet postala krščanska.



Cerkev sv. Janeza v Kaneu

Mesto številnih cerkva

Ohrid se ponaša kar s 365 cerkvami. Nisva jih štela in morda jih niti ne bi našla, ker so se izgubile v množici preteklih stoletij, sva pa na koncu mesta, na polotoku Kaneo, občudovala veličasten razgled na cerkev sv. Janeza, Janeza Evangelista kot bi mu rekli v katoliški cerkvi ali Janeza Teologa v pravoslavni cerkvi, domnevnega pisca knjige Razodetja kot zadnjega dela Nove zaveze. V času velike shizme, ko sta leta 1054 papež Leon IX. in patriarh Mihael I. izobčila drug drugega, se je tedanji evropski krščanski svet razdelil na katoliško (rimsko) in pravoslavno (bizantinsko) vejo. Tudi cerkev svetega Janeza v Kaneu je imela burno zgodovino. Zgrajena je bila pred letom 1450, ob njej so živeli menihi. V času osmanskega imperija je samostansko življenje popolnoma zamrlo, cerkev pa se je deloma porušila sama vase. Kasneje so jo večkrat obnovili, v letih 1963 in 1964 pa po-



Hiša družine Robevci v Ohridu



Cerkev sv. Nauma

Po pustno oblačilo v domačo omaro

Praznik, ki ni pust, čeprav se imenuje pust. Odet v zabavno šegavost veselo kliče pomlad in z njo nove začetke.

Ali vas mika, da bi se tudi letos ali po več letih ponovno zamaskirali? Če nimate pri roki ničesar ustreznega, že izdelanih in ponavljajočih se »kavbojev in indijancev«, pa vas ne mika kupovati, vam predlagam ščepec prijaznih in barvitih idej. Namenoma nič strašljivih, posmehljivih in žaljivih, saj je takšen žal postal že svet, v katerem živimo.

Za navdih, ki je lahko tudi komu izmed vas, sem tokrat pobrskala za pustnim oblačilom kar v domači garderobni omari. Kajpada je bilo treba dokupiti ustrezne detajle in za izdelavo žrtvovati tudi kar nekaj časa.

Osemdeseta!

Pulover z rokavi do komolcev, ki spominjajo na fluorescentna modna osemdeseta leta, sem dopolnila z lasnimi čopki, klobukom iz tistih časov, nad krilo (ali hlače) pa navlekla raznobarvne trakove iz tila, narezane in zavozlane okrog gumice za pas.



Pomlad

Zelen pulover in zeleno krilo sta osnova, vtis cvetoče pomladi pa ustvari umetno cvetje, prišito nanju. Tudi frfotavi metuljček je pristal na rokavu, ptička, ki sedita in se pomenujeta na rami, pa zaokrožita zgodbo o brstenju, cvetenju in ljubezni.



detalj - ptička na rami



Kraljica morja

Nabrano krilo v odtenkih morja in podobna majčka sta mi služila kot podlaga za lik kraljice morja. Školjke in ribe, prišite na krilo, pa lasulja kot morski valovi in morski konjiček na »kroni« nas popeljejo še naprej v tople morske mesece.



Odvrzite torej vsaj za kakšen dan utrujene, zaskrbljene in od zatajevanih čustev v maske spremenjene obraze ter se zamaskirajte – v svoj najljubši obraz!

BESEDILO, IZDELAVA IN FOTOGRAFIJE:
Vlasta Cah Žerovnik



Kvačkane košarice za razne drobnarije

Košarice ali posodice pridejo doma vedno prav. Če želimo napraviti malo reda ali pa samo za dekoracijo. Z dodatkom prtička lahko v njih postrežete kruh, pecivo ali sadje.

Posodice smo nakvačkali iz votle pletene bombažne vrvice, narejene iz recikliranega bombaža. Predstavljamo vam dve različici, eno na lesenem podstavku in drugo kvačkano v celoti.

Potrebujemo: bombažno vrvico premera približno 4 mm, za tri posodice na sliki potrebujete približno 800 g, kvački debeline 3,5 in 7, leseno dno z luknjicami (po želji).

Posoda z lesenim dnom

Z nekoliko tanjšo kvačko (3,5) naredimo v vsako luknjico po eno gosto petljo. Ta prva vrsta je malo bolj zamudna, ker je težko potegniti sorazmerno debelo vrvico skozi luknjo. Ko imamo vse luknjice zapolnjene, vzamemo debelejšo kvačko in pletemo v krogih same goste petlje. Pletemo v spirali, ne zaključujemo kroga, ker se sicer težko izognemo opazni črti pri prehodu v novo vrsto. Kvačkamo sedem do deset krogov, odvisno, kako visoko košarico želimo. Ko dosežemo željeno višino, naredimo še eno vrsto polgostih petelj, tako rob boljše učvrstimo.

Kvačkana posoda

Napravimo eno nitno petljo in vanjo naredimo šest gostih petelj. Prvi krog zaključimo. V drugem krogu naredimo



v vsako petljo iz prejšnje vrste po dve gosti petlji. Od tu naprej krogov ne zaključujemo več, ampak kvačkamo v spirali. V tretjem krogu naredimo po dve gosti petlji v vsako drugo petljo iz prejšnjega kroga, vmes pa po eno. V vsakem naslednjem krogu bo ena samostojna petlja več med dvojnimi. Torej v četrtem krogu kvačkamo dve v eno, dvakrat po eno, pa spet dve, eno in tako naprej do konca kroga. V petem krogu dve, trikrat po eno ... Ko dosežemo želeni premer košarice, kvačkamo naprej po eno gosto petljo v vsako. Ko smo zadovoljni z višino, naredimo še eno vrsto polgostih petelj za učvrstitev roba. Košaricam smo dodali okrasni list. Naredimo ga v tehniki tuniškega kvačkanja, vendar zato ne potrebujemo posebne kvačke. Ker je list kratek, zadostuje običajna kvačka.

List

Ko smo zaključili zadnji krog polgostih petelj, naredimo sedem verižnih petelj. Potem obrnemo in iz vsake veri-

žne petlje potegnemo eno podaljšano petljo, ki je ne zaključimo, ampak te petlje nanizamo na kvačko. Na ta način naberemo sedem petelj. Zdaj jih po eno zaključujemo. Zajamemo nit in potegnemo skozi prvo petljo na kvački, spet zajamemo nit in potegnemo skozi dve. Tako nadaljujemo, da porabimo vse petlje na kvački. Potem obrnemo in na enak način nanizamo še petlje z druge strani verižice. Spet dobimo sedem petelj, ki jih zaključimo na enak način kot na prvi strani. List upognemo navzdol in prišijemo na zunanjo stran posode.

Tri košarice na zgornji fotografiji imajo v ravnem spodnjem delu štiri, šest, osem vrst, v stranskem delu (višina) pa tri, štiri, pet vrst.

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE:
Darja Franko, www.monna-lisa.si

