



# mēbeļnieks



## 1989. gada decembris

Aizvadām gada pēdējo mēnesi. Tuvojās laiks, kad nakts ir visgarākā un diena visīsākā, kad pamazām dabā iezīmējas pagrieziena uz gaismas un dzīvības atgriešanos. Šai laikā senie latvieši atzīmēja vienu no ievērojamākām gadskārtas svinībām - ziemas saulgriežus. To mitoloģisko nozīmi labi izteic šāda dainu divrinde :

"Saulē deva savu meitu  
No veļiem šai zemē."

Svarīgākās ziemas saulgriežu tradīcijas saistītas ar simbolisku gaismas un tumsas cīņu. Šī cīņa šodien asociējas mūsu tautas cīņā par brīvu un neatkarīgu Latviju. Ziemas saulgrieži, bagātākās svinības gadskārtā. Pie ļoti padarīta darba bija gandarījums un prieks liksmībai.

Priekšā gadu mija.

Šis gads nāk ar lielām iecerēm. Ejot tālāk pārbūves ceļu, republika savu saimniecisko darbību uzsāks pilna saimnieciska aprēķina apstākļos. Savu darbu uzsāks mūsu ievēlētie vietējo padomju deputāti, gatavosimies Augstākās Padomes vēlēšanām. Savs ieguldījums un vārds būs sakāms arī mūsu kolektīva ļaudīm.

Jauno gadu uzsākot gribu novēlēt mums visiem stingri turēties pie dotā solījuma. Lai ejot uz priekšu mums nebūtu drusciņ bailes, drusciņ neskatīties atpakaļ, drusciņ pietrūktu pārliecības.

Lai pār mūsu zemes druvām un pļāvām nekad neietu pāri ienaidnieks. Lai vienmēr ziedošās ievās un sērīgajos vītolos pogotu lakstīgalas. Lai Gauja vienmēr veļ savus ūdeņus uz jūru. Lai mūžu mūžos mūsu tauta runā Raiņa un Ausekļa valodā. Lai nekad vairs Latvijā nepiedzimst Kangars. Lai šī zeme vienmēr piederētu tikai mums. Pašiem te kungiem būt, pašiem arājiem. Lai tikai mēs varētu te lemt sev likumus. Lai vienmēr mūsu paša prāts un darba tikums stāvētu pirmajās vietās sirdī. Lai mums nekad nevajag lūgt to, kas mūsu. Lai nekad mūs neviens nespiež atstāt mūsu Dzimteni. Lai mūsu zeme ir mūsu, un lai brīvs te skan latvju vārds.

Un darīsim paši visu, lai tā būtu, jo mūsu vietā cits to nedarīs.

Lai Jums un Jūsu ģimenēm priecīgi un bagātīgi Ziemassvētki !

Laimīgu Jauno Gadu !

M. Melķis

Uz Jauno gadu dāvāsim  
Mazliet sev egles zaļās spīts,  
Tad darbu kamolā kāds dzīpars,  
Būs Laimes mātes leadīts.

Diene aiz dienas ... mēnesis, ...gads.  
Un atkal pagājis viens gads. Ražīgs un notikumiem bagāts gads.

Izpildīti ražošanas plāni, nodota ekspluatācijā pirmā puse 82 dzīvokļu dzīvojamā māja Valmierā, atgūtas latviešu tautas svētku dienas.

Svētkos pabūts kopā godinot labākos darba darītājus, darba veterānus, "apaļo" gadu jubilārus, garšota "Mārtiņzoss" Mārtiņdienā, dziedāts, dejots, degtas sveces Ziemassvētku egles zaļos zaros. Vienoti esam stāvējuši 18. novembrī zem Latvijas karogiem. Aizdegtas sveces mūsu logos.

Jaunajā 1990. gadā novēlu būt vienotiem, draudzīgiem, strādīgiem, garīgi un fiziski veselīem. Būt aktīviem mūsu valsts-Latvijas, nākotnes veidošanā. Ar darbu un vienotību darīsim stipru LATVIJU.

Dz. Stračiņska







## PIE MUMS "MĀRTIŅOS" !

Pamazām atsākam celt godā latviešu tautas senās tradīcijas un parašas. Laikā, kad dienasgaismu arvien vairāk nomaina tumsa, daba kļūst noslēpumaināka, klāt Mārtiņi. Ar Mārtiņdienu tiek stizimēts zemes darbu nobeigums, pilni apcirkņi un pagrabi. Tie iezīmē rudens beigas un ziemas sākumu. Kad rudens darbi apdarīti, tad garējās novakarēs īstais laiks pasaku stāstīšanai un miklu minēšanai. Senāk latviešu saimnieces Mārtiņdienā bija sevišķi devīgas un galdā vidū lika ceptu zosi ar skābiem kāpostiem, vārīja sagrūztu zirņu, pupu, kartupeļu biežputras, gatavoja desu lupņus, vērša, vistas gaļas ēdienus, oepa karašas, raušus, pasniedza ēdienus no labības produktiem un dārzeņiem. Ko lai dera mūsu saimnieces, kurām pagalmā neētaigā Mārtiņzoss, kūti nedzied gaiļi, dārziņos neiznāk vietas zirņiem un pupām ?

Es tecīņus vien tecēju

Visu garu vasariņu,

Gribādama Mārtiņos

Pie galdiņa pasēdēt.

Ideja par kopā sarīkšanu Mārtiņvakarā guva lielu atsaucību pārvaldes kolektīvā. Gan individuāli, gan kolektīvi tapa Mārtiņsaimnieku un Mārtiņsaimnieču garšīgais mielasts konkursa tēluam. Tovakar visus priecēja tehnologu latviešu tradīcijām piemēroti klātais galds ar pelēko līnu galdautu, glītajiem māla traukiem, Zigrīdas ceptajiem sklandraušiem galde vidū. Vēl zirņi, kefīrs u.c. kārumi. Pīrāgu, maiziņu, dažādu gardumu netrūka uz gaumīgi servētā plānu daļas galdiņa. Ar īstu Mārtiņdienu pārsteidza direktors. Brūni ceptā pīle bija atlidojusi no vilkvalēm apaugušā ezera krasta, pēc kārtīgi smitētā lielgabala šāviena. Vispārējo sajūsmu guva Arpa neistarīgi veidotās "Pēcsvētku brokastis". Arī gramatvedības saimnieces priecēja ar savu izdomu, visiem lieliski garšojo Mārtiņmeitas-Guntas ceptā kūka "Brūnais Mārtiņš". Jauks bija Ulde "viltotais zaķis" un piedevām līdzdota Ilzes Abolkūka. Gaide savu "kulinārijas brīnumu" prata pasniegt komplektā ar gaumīgi dekorētām salvetēm. Šķīvi ar visdāsnākajiem gaļas izstrādājumiem, kas rotāti ar zaļumiem, piedāvāja galvenais inženieris.

5. Stāva galdiņa klājēji nebija aizmirsuši dažādus dārzeņu salātus, Valentīnas gatavotās zirņu pikas un Mārtiņtēva-Aivara brūvēto alu. Aina bija izcepusi maizīti, kas lieliski garšoja ar kaņepju sviestu.

Mārtiņmāte-Antra blakus kūkai neaizmirs Mārtiņdienas tradicionālās baltās Mārtiņgrozes.

Un tā es..., tu..., mēs visi kopā, cits vairāk, cits ar mazumiņu, ar izdomu, glīti, gaumīgi. Prieks par kolēģu vērtējumu, maza atzīnības balva, tas viss prieku dubultoja. Svētkus kuplināja arī ķekātnieki. Ritas vadībā danci grieza vista, gaiļis un pārējās maskas. Netrūka dziesmu, miklu, rotaļu. Un kur vēl maskas - briesmopi no Amerikas un Purva ielas džungļiem! Vienkārši, silti, jauki. Mums patika ! Vai nākošajos Mārtiņos būs sekotāji ?

M. Lasmane



## VIENS NO MĀRTIŅDIENAS BAGĀTĀJIEM MIELASTU GALDIEM



... UN TAD IERADĀS ĶEKĀTNIKI.

FOTO - A. VIATERS



Latviešiem Ziemassvētki "atbrauc rakstītās kamanās" vai arī atnāk pāri rudzu laukam, "zāļiti mīdami, asņipus celdami", un, tāpat kā Jāņi, ir mīļākie svētki gadā. Gan pirmie, gan otrie cieši sakņojās senajā zemkopības kultā un ir saistīti ar noteiktu saules stāvokli, tālab arī tos dēvē par SAULGRIEŽIEM.

Ziemassvētkus latvieši svinēja parasti trīs dienas, apmēram no 24.-26. decembrim, tas ir laika posmā, kad diena pamazām sāk stiepties garumā. Ļaudis liksmojās atbilstoši ieražām un tēnīs ietilpstošajām rituālu prasībām. Ziemassvētku laiks zemniekam bija vēl pārticības laiks, tāpēc dainās tie ieguva vieni epitetu-bagātie.

Stimtu cepu kukuliņu,  
Ziemassvētku gaidīdama:  
Sintīgš nāca ķekatrieku  
Tad vienā vakarā.

Ķekatē, ķekatē,  
Melli ķekli mugurā:  
Dievs dod mums, nabagiem,  
Baltus ķeklus mugurā.

Kādes ir divpadsmit naktis pēc Ziemassvētkiem, tādi esot nākošie divpadsmit mēneši.

Ja līdz Ziemassvētkiem nezīdās upes un ezeri, tad nākamā vasarā būs bagāts zivju gads.

Ja ap Ziemassvētkiem auksts laiks, tad nākamā vasarā būs karsts laiks.

Ja Ziemassvētku un Jeungada naktis pie debesīm daudz zvaigžņu, tad nākamajā vasarā būs daudz ogu un sēpu.

Ziemassvētku dienā sevišķi istabas tiek pušķotas. No selmiem tiek taisīti lukturiši un putniņi un kārti pie griestiem.

Ziemassvētku naktī pulksten divpadsmitos saimniekam uz katrām mājās durvīm jāuzvelk krustiņi, tad mājās nāk dievs svētība.

Ja Ziemassvētkos sniegputenis - būs otrā gadā lēts medus.

Ziemassvētku naktī 9 reizes jāēd, tad būs bagāti gadi.

Veļaini Ziemassvētki sola daudz koku augļu.

Ja Ziemassvētkos selst - būs labs siens laiks vasarā.

Ziemassvētku naktī jāskrien basām kājām trīs reizes mājai apkārt, lai nesāp zobu.

Ziemassvētku sestdienas vakarā ātri jābeidz darbi, tad darbi veikties visu vasaru.

Ja pirms Ziemassvētkiem savelkas kupenas - nākamajā gadā būs bagāta raža.

Lai būtu daudz naudas, tad Ziemassvētku vakarā melns kaķis jānes ap baznīcu.

Ziemassvētku vakarā, kad saimnieks pirti novelk bikses, tad tās, saimniekam neredzot, jāuzkar ābolē, lai būti labi āboli.

Kad Ziemassvētku naktī dod lopiem zagtu sienu, tad lopi labi padodoties.

Ja Ziemassvētku naktī ejot pie āliņģa dzert, tad tur vienu stundu ūdens vietā esot vīns.

Gaiši nāca, drīz aizgāja  
Tie bagāti Ziemassvētki:  
Trīs dienīņas, trīs naksnīņas -  
Iet pār kalnu dziedādami.



Tehniskajā bibliotēkā saņemtas grāmatas:

1. Batigins K., Profinjuks N. Sociālā nodrošināšana un strādājošo veselības aizsardzība - M.:Profizdat, 1989.-krievu val.
2. Čerepshina A. Mūsdienīgu mēbeļu estētika. - Ļeņina promiņļennostj, 1988. - krievu val.
3. Djurugins I. Pilsonis un likums. - M.: Juridīeskaja literatūra, 1989.-krievu val.
4. Fainšteine R. Nepārtrauktā darba stāža aprēķināšana. - R. Avots, 1988.
5. Gerasimova V., Tautas patēriņa preču cena un kvalitāte. - Minska.: Nauka i tehnika, 1989.- krievu val.
6. Kurilovs V., Personība, darbs, tiesības, - M.: Juridīeskaja literatūra, 1989.-krievu val.
7. Ļandres V. Vagonu un konteineru izmantošanas tiesības un efektivitāte. - M.: Juridīeskaja literatūra, 1989., - krievu val.
8. Miņins E., Ščerbakovs V. Darba alga: jautājumi un atbildes. - M.: Profizdat, 1989.-krievu val.
9. Seinarojevs B. Plāns un līgums: materiāla stimulēšana, - M.: Juridīeskaja literatūra, 1989.- krievu val.

### Mēbeļnieki

Lai Jaunajā gadā MŪSU MEŽOS  
AUG NE TIKAI ALKŠŅI, BET ARĪ... !

— Redkolēģija —

Precizējums pagājušā numurā ievietotajam lēmumam Nr 38-15 par pensiju izmaksām invaliditātes pensionāriem ar š.g. 1. oktobri. Pareizi jālasa :... "Invaliditātes pensiju visiem strādājošiem pensionāriem izmaksā pilnā apmērā neatkarīgi no viņu darba vietas, amata un aprēķinātās darba algas..." Pārējais kā iepriekš publicētajā lēmuma tekstā.  
("Mēbeļnieks" Nr 2).

### Daļēji humors, tomēr ...

Viens no vislabāk apmaksātajiem laika darba darītājiem kombinātā ir 5. kategorijas esinātājs, kura darba stundas izcenojums ir 1,01 rbl. plus vēl 40 % premiālā piemaksa - 0,40 rbl. jeb 40 kap., kopā t.i. 1,41 rbl. Attiecinot šo padomju naudas daudzumu pret dolāra vērtību pēc pēdējā kursa (1 dolārs = 6,36 rbl.) iegūstam : 1,41 : 6,36 = 0,22 dolāri jeb 22 ceņti. Ir jāpadomā, jo vidēji ASV nekvalificēts strādnieks saņem ap 10 dolāriem stundā. Protams, jāņem vērā arī tas, ka dažādos militāros, kosmiskos, birokrātiskos lēbumus padomju strādnieks saņem par brīvu ik brīdi.

Ha - Ha - Ha

### Latvijas salāti

Izejvielas - 200 g teļa vai cūkas  
cepeša

200 g ar mizām vārītu kartupeļu  
100 g burkānu, 1 mazāka biete  
1-2 āboli, 1 sīpols, 2-3 piparu  
gurķi, 1 tējkarote smalki sa-  
grūstu pētersīļu lapu, 1-2 tomā-  
ti, 400 g skāba krējuma vai majo-  
nēzes mēree.

Galū sagriež garenās strēmelītēs; sagriež kartupeļus, novāritus burkānus, notīrītu bieti un nomizotus ābolus. Pierīvē sīpolu, pieliek pētersīļu lapas vai smalkos lociņus, nedaudz sāls, parupji sagrieztus tomātus, nomizotus, no sulas nospiestus pipargurķišus.

Pārlej ar majonēzes mēroi vai skābu krējumu (pieliek naža galu sinepes), visu viegli samaisa.

### Medus miestipš

Izejvielas - 250 g medus  
1 l ūdens  
1/2 citrona vai citronskābe  
5 g rauga

Ūdeni uzvārs, pieliek medu (150 g), izmaisa, atdzesē līdz 20-25°C. Tad pievieno citrona sulu vai citronskābi, atšķaidītu raugu un raudzē 8-10 stundas.

Norūgušam miestipšam pievieno atlikušo medu (100 g), atdzesē, pilda pudelēs un novieto vēsumā. Pēc 2-3 dienām miestipšs būs dzirkstošs un garšīgs.

### Redkolēģija:

redaktors - O. Spurdziņš ;  
sekretāre - Dz. Reibāne ;

locekļi - A. Grāvelsiņš, L. Radziņš  
mākslinieks - A. Strazdiņš

tip. "Liesma"  
1989. g.  
P. N° 6680  
M. 400.