

Gorski list

Motorijada

Drugi vikend u srpnju je u kalendaru svakog ozbiljnog bajkera rezerviran za moto susrete na Strmcu kraj Nove Gradiške. Ove godine se među 60-ak prijavljenih klubova našao i naš dragi MK P.I.J.A.N.D.U.R.E. Bio je to nezaboravan vikend obilježen s dva vrha, tri vatre, nepoznatim brojem litara graševine i piva, izumom novog koktela "žalac" i osnivanjem vlastitog kamperskog sela s pripadajućim ustanovama, a sve je to bilo popraćeno mirisom benzina i bukom motora. Prvi dan smo se okupili u Novoj Gradiški u ranim jutarnjim satima, a ja sam od samog početka ove avanture bio ugodno iznenađen jer nitko nije kasnio. Uputili smo se na izletišta kako bi ušli u prostor motorijade prije nego se ograda postavi. Na brzinu smo sastavili šatore i hitro pobjegli u šumu kako bi osvojili vrhove Gornji previt i Brezovo polje. Do šatora smo se vratili u ranim večernjim satima kako bi večerali specijalitete s bajkerskog

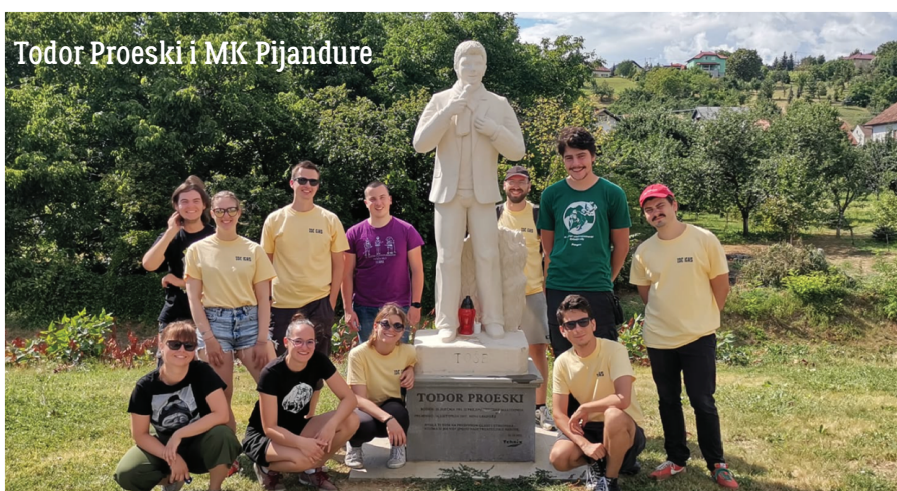


MK Pijandure na motorijadi

roštilja i tako napravili podlogu za ono što nas čeka u ostatku večeri. S pićem smo držali jako dobar tempo, gotovo smo se uskladili sa pjesmama koje su se orile okolo nas. Na glavnoj pozornici prvo su se predstavili fantastični Unimogsi iz Slovenije. Oni su nas taman zagrijali za poslasticu večeri Brkove. Mrvicu sam razočaran jer mnogi članovi ne znaju baš tekstove, no nakon sedmog gemišta nije mi smetalo pjevati

sam i pokazati svoje vokalne sposobnosti. Ostatak večeri nije za javno objavljivanje pa možemo odmah preskočiti na sljedeće jutro. Po dobrom starom običaju psunjska jutra su uvijek popraćena mamurlukom. Srećom on nije dugo trajao jer smo ga izliječili domaćim roštiljem i vodom iz Đukine česme. Nakon ovog raskošnog piknika zaputili smo se u najpoznatiju slastičarnicu u Novoj Gradiški na oranginu i sladoled. Rashlađenim i okrepljenim članovima priredio sam poučni obilazak grada koji je uključivao troglavog Tuđmana i kamenog Tošu koji ne liči na Tošu. Nakon odavanja počasti tragično preminulom pjevaču, ispratio sam ekipu iz svoga grada s velikom željom da mi dođu opet. Za kraj moram pohvaliti predsjednika moto kluba Sintića koji je ove godine odradio odličan organizacijski posao.

P.S. brojačno stanje moto kluba: na susret smo došli s dva motora, a vratili se s jednim #dostdobro M.Š.



Todor Proeski i MK Pijandure

Oglas:

Basist Unimogsa Uroš traži djevojku za ozbiljnu vezu. Sve zainteresirane dame koje vole hard rock, šetnje uz jezero i dobru knjigu neka se jave redakciji, rado ćemo vas spojiti.

M.Š.

Kako dobiti bodove na uvidima

Budući da smo Vam u predispitnom izdanju Gorskog lista otkrili trikove kako proći ispite u nekoliko koraka, sad vam donosim kako dobiti bodove na uvidima jer sigurno neki od vas nisu slijedili sve korake jer da jesu sad bi preskočili ovaj članak.

1. Korak

Prvo treba poslati mail u kojem se praviš glup jer si na ispitu bio glup i zatražiti termin uživo kako bi ti profesor mogao objasniti zašto si dobio trećinu bodova na zadatku kojeg si polovično riješio. Ako trebaš jedan bod na kraju napiši lijep pozdrav, ako ti treba više od jednog onda srdačan pozdrav.

2. Korak

Saperi sa sebe mamurluk, stavi najbolji parfem, zazivaj bogove sreće i samouvjerenost kreni na uvide. Na putu do mjesta bitke pročitaj rješenja zadatka. Ako ti je usput, obavezno prođi kroz Glavni kolodvor jer je velika vjerojatnost da će te posrati ptica a to puno znači na dan uvida.

3. Korak

Uljudno pozdravi profesora, komentiraj kako je vani vrućina a tek što je sparina i kakav je današnji meni u Cassandri i onda kad ti ukaže gdje si pogriješio ti probudi Cicerona u sebi i na

najelokventiniji način objasni da je tvoj sljedeći postupak bio baš onakav kakav je u rješenjima ali stres u tom trenutku pisanja ispita je bio beskonačan pa si kao čovjek od krvi i mesa pogriješio i zaslužuješ te bodove.

4. Korak

Ukoliko je profesor tvrda srca kao riža u menzi ili pak tvrdoglav kao mravi u šanku jedino što ti preostaje je izvaditi rakiju, slaninu i luk. Suze i plave kuverte su za amatere zato ti budi unikatni profesionalac. Ako si iz prethodnog razgovora o meniju saznao da je profesor vegetarijanac onda je moraš prijeći na taktiku zvana prijetnja. Raširi ramena, pogledi uperi u neprijateljske oči i reci: pozvat ću Zlovru.

5. Korak

Dođi u KSET i počasti ekipu jer sad imaš dvicu. *E.L.*



Pjesmica

P.I.J.A.N.D.U.R.E.
Zna Pijandura svaka,
to je kratica jaka!

M. P. Zagorec

Ledeni čaj

Za bezbolnije i zdravije ljetno preživljavanje dok "sunce pretvara mozak mi u žvaku" predlažem sljedeći recept za klasični ledeni čaj koji se lako da pripremiti i nekoliko dana unaprijed za dugotrajno uživanje bez puno truda. Sljedeći recept producira pola litre-ish + volumen leda čaja, ali se lako da intenzivirati i zapravo nije bitno koliko čega stavljate, ali je bolje više nego manje jer više možeš razrijediti, a za manje moraš čekati da ishlapi na suncu, što ovih dana ne bi trebalo biti predugo, ali svejedno čekaš. UGLAVNOM, recept:

1.) Odaberi najdraži čaj, za ovaj recept klasičnog ledenog uzmi crni čaj - kao da ljudi imaju najdraži crni čaj, al dobro. U suštini može bilo koji čaj. Ja sam stavila Irish Whiskey crni čaj iz Kuće zelenog čaja, ali je obični crni u vrećici sasvim dobar. Dvije-tri čajne žlice preliješ s otprilike pola litra vode koja nije na 100 stupnjeva. Bitno je da se malo ohladila da čaj ne bi bio pregorak, ali još uvijek treba biti vrelo ako staviš prst u vodu (ovo nije bitno za biljne i cvjetne čajeve koji u sebi nemaju tanina).

2.) Pusti čaj da se radi? maksimalno 5 minuta. Dulje vremena = više gorak čaj. U međuvremenu uzmi limun, malo ga rolaj o stol (vrlo nepotrebno, ali sam vidjela da to olakšava cijedenje) i ocijedi. Ne moraš cijeli limun, možeš i 5 limuna, omjeri su po tvojoj želji.

3.) Ukloni vrećice ili procijedi čaj od listića i dodaj upravo procijeđeni sok. U vrč/čašu/lonac/posudu s čajem dodaj šećer vaniliju i sladilo po želji. Ja sam prvo dvije čajne žlice meda i onda još jednu čajnu žlicu šećera.

4.) Sad probaj malo te čarobne mješavine. Prilagodi vlastitom ukusu iteriranjem između dodavanja limuna i dodavanja sladila, ali vodi računa da će led razvodniti čaj i lako se doda još tekuće vode.

5.) Visoku čašu do vrha napuni ledom i prelij čajnom mješavinom. Napravljeni čaj ili koncentrat čaja čuvaj u hladnjaku nekoliko dana, ili ako je prerijetko s ledom, napravi led od čaja koji ćeš dodati u tekući čaj!!

Recept je jako odokativan i podložan osobnim preferencama. Možda želiš dodati limetu, možda naranču umjesto limuna, možda želiš mentu ili bosiljak ili đumbir ili nešto treće. U svakom slučaju je bolji od kupovnog i točno znaš što unutra stavljaš, pogotovo ako je čaj bakin. P.S. Jako koncentrirani čaj je vjerojatno dobar s votkom ili džinom. *D.F.*



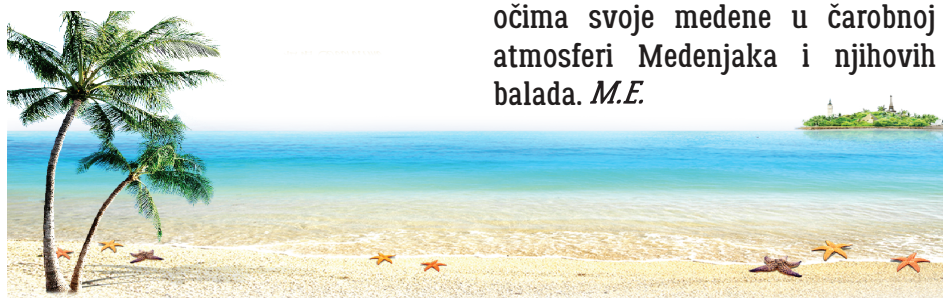
Planinarska sekcija KSET-a



pijandure.kset



make love, not war



Cajka mjeseca

Medenjaci – Medena

Ovoga srpnja mjesto cajke mjeseca zauzima audiovizualno iskustvo pod nazivom „Medena“ u režiji, nažalost bivših, Medenjaka. Ovaj svezvremenski i sveprigodni hit savršen je kako za razbijanje postispitne tuge, tako i kao uvod u ljeto i ljetne ljubavi. Slušajući jetroparajući vokal Dejana Dobrosavljevića – Medenog, nemoguće se ne prisjetiti starih, možda nikad prežaljenih ljubavi. Sam Dejan nam kroz ovu pjesmu pokazuje kako je to kada vašu medenu drugi miluje, kako uzalud trošiti usne na druge te kako niti ispijanje sto kafana ne može iz srca skloniti onu pravu. Osim za ispijanje rekordnih količina rakije, ovo remekdjelo idealno je i za zavođenje osoba ljepšeg spola. Uz pratnju vrhunskog instrumentala možete svojoj medenoj otkriti sve čari svoga glasa. Ovo posebice utječe na dame imena Jelena, Nevena i Helena jer ako u pjesmi zamijenite medena sa njihovim imenima dobivate ulet nakon kojeg je skidanje donjeg rublja zagarantirano. Nadalje, Medenjaci nam kroz spot pokušavaju predočiti kako je to uzalud tražiti utjehu u praznim pijankama i lijepim ženama. Ova visokobudžetna produkcija od strane „DM SAT Video Production“ samo je još jedan pokazatelj kvalitete ovog sastava i njihovog opusa. Stoga, ovog ljeta nedajte da vaše vino drugog opija i zaplivaite očima svoje medene u čarobnoj atmosferi Medenjaka i njihovih balada. *M.E.*

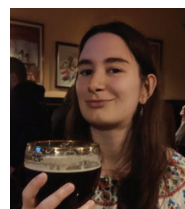
Pijandura mjeseca

Planinar:

★★★★

Pijandura:

★★★★★



Kako izgleda intervju s pijandurinom mjeseca? Plan je uglavnom uvijek isti, uzet ćemo dvije pive svatko, sjesti na Martinovki ili u KSET i malo popričati o svemu i svačemu, a ja ću to kasnije pretvoriti u članak. Naravno, planovi se mijenjaju pa je tako Lorena na svoj intervju stigla s bocom rakije. Znam da nas ništa ne bi smjelo iznenaditi, ali ova rakiještina bi i Mirka i Slavka ulovila na prepad. Već nakon druge nitko nije ostao ravnodušan. Unatoč jačini, radi se o jednoj poprilično finoj rakiji, ali nismo ni sumnjali da ćemo se razočarati u nešto što je Lorena donijela. Kao članica koja je vidjela i proputovala najviše svijeta od svih članova sekcije, probala je sve i svašta i kaže da još nije našla nešto što joj se ne sviđa. Od stranih pića izdvaja taturu (poljska votka) i španjolsko vino od naranče. Od svih tih raznih pića koje je probala po cijeloj Europi najdraže joj je... *drum roll* ... gemit. Također, u slobodno vrijeme jako voli isprobavati razne mješunge pića. Za intervju nam je otkrila samo dva recepta, prvi je pivo s čajem, a drugi rakija s čajem. Ovaj drugi je navodno toliko dobar da Lorena čaj bez rakije naziva očaj. S ovakvim stavom i onom rakijom koja otvara treće oko na čelu nije ni čudo da je Lorena odlična studentica. Svoje studiranje nastaviti će u Danskoj što znači da će prije odlaska morati sve svoje recepte podijeliti s nekim. Tko će nakon nje biti novi koktel majstor u pijandurama? Saznat ćemo na jesen. *L.B.*