

Gorski liš

Šef je mrtav, živio šef

S otkučajem ponoći 13. studenog završava mandat voditeljici Planinarske sekcije Heleni Bauer. Zahvaljujemo joj se na uloženom trudu u proteklih godinu dana.

Novom voditelju Borni Boljkovcu želimo svu sreću u vođenju sekcije.

Oproštajna pjesmica

Krenulo je teško,
završava sve lakše,
Al jebiga živote,
bar je bilo bakše.

Bilo nam je super,
Baš sam uživala.
Iako sam zbog vas, ponekad,
u govnama plivala.

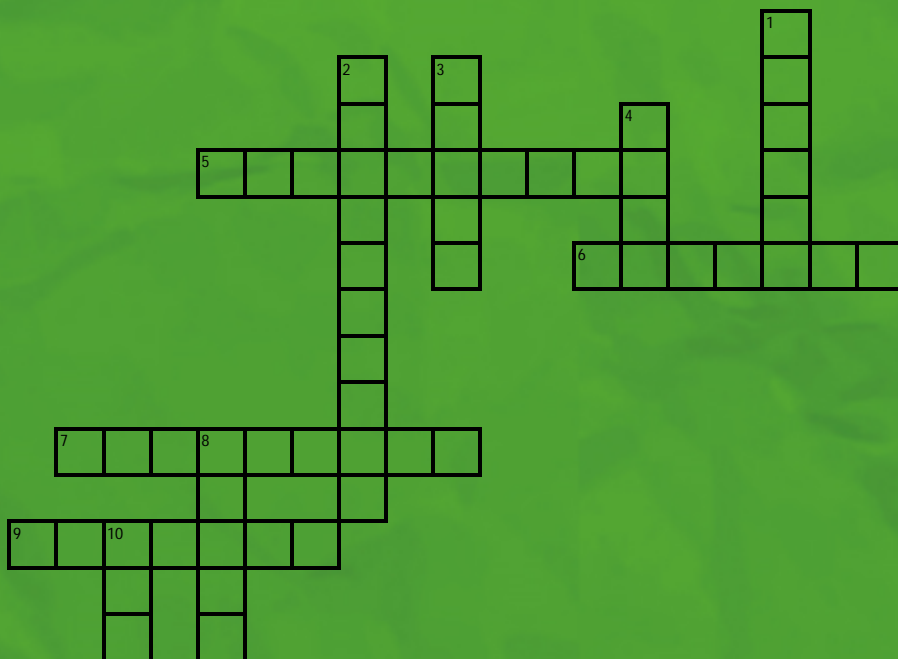
Radilo se puno,
planinarilo se i pilo,
Baš smo se skompali,
dobro je to zezanje bilo.

Nadam se da me niste
gledali ko drocu,
A sad za sve probleme
obratite se Bocu.

H.B.

NAGRADNA IGRA

Misliš da posjeduješ zavidno znanje o Bruciferu i KSET-u?
Misliš da zaslužuješ besplatan upad na 40. Brucošijadu FER-a?
Prvi riješi križaljku, donesi je na šank i osvoji dva upada!



Vodoravno:	Okomito:
5. nekadašnji prostor FER-a, sada KSET	1. nadimak šefa KSET-a
6. plaćaš time u menzi i na brucki	2. proizvođač najdražeg KSET-ovog umaka
7. kino na brucošijadi	3. broj sekcija KSET-a
9. najčudniji stage na brucki	4. maskota prošlih brucki
	8. KSET događaj, brucoški...
	10. headliner ovogodišnje brucke

Brucoše(?) u planine

U subotu 15. listopada zaputili smo se na tradicionalni godišnji izlet Brucoše u planine. Naziv izleta je ove godine ipak ostao varljiv, jer smo imali samo jednu brucošicu. Ipak, znatiželjnih studenta koji nisu brucoši nije nedostajalo. Naša hrabra družina zaputila se s baznog logora (caffe bar Voljeni Vukovar) busom prema Markuševcu, odakle se stazom 21 popela do planinarske kuće Hunjka. Nakon okrijepe nastavili smo prema Mihaljvcu preko planinarskog doma Puntijarka. Iako smo do Mihaljevca stigli tek u smiraj dana, prekrasan ambijent jesenske šume duhovno nas je odmorio. *V.C.*

Cajka mjeseca

Fazlija - Malo Viski, Malo Coca Cola

Cijenjeni čitatelji najbolje rubrike gorskoga lista, ovaj mjesec uredništvo vam donosi pravu poslasticu. Ako još niste isplanirali svoj alkoholni repertoar za Brucošijadu, Fazlija ima rješenje za sve vaše probleme. Malo viski, malo coca cola - univerzalni je recept za dobro razbacivanje svih udova. **Uživanje u ovom piću omogućuje razvijanje nadljudskih sposobnosti stvaranja skupih automobila te čak i žena.** Kako i sam Fazlija kaže, svi će vas gledati i svi će vam se diviti, ali što im možete kad ne znaju da žive. Pjesma je pisana u tradicionalnom bosansko-hercegovačkom sonetnom obliku, s čak osam različitih stihova u četiri strofe. Ova melodiozna mješavina orijentalnog zvuka i balkanskih nota obasipana najfinijim alpskim



začinima učinit će svaki vaš izlazak (ne)zaboravnim. Stoga, ovaj mjesec okušajte se u miksu viskija i coca cole, a Fazliji prepustite da vas odvede u bespuća alkoholnih užitaka. *M.P, M.E.*

Mamurni pizlet

Budim se, prestaje i jedan divan san. Čujem Bornu i Šapinu kako na balkonu piju kavu uz mio zvuk susjedove bušilice. Glava pulsira, gledam koliko je sati - ups 9.40, u 8 smo trebali krenuti na izlet. Kaj se desilo?

U petak navečer su naši dragi Iva i Bojan odlučili proslaviti svoje vjenčanje na pravi KSET-ovski način, naravno s Pijandurama na dežurstvu. Otvoreni šank, sir-pršut-majoneza plate i žurka do 3 ujutro. Nakon mnogo nagovaranja u kombi su se uvukle i karaoke paralelno sa džoganjem kluba. Iz tog raspašoja uspješno sam se izvukla tek oko pola 5. Sljedeće što se desilo je jutric kavica koja se na balkonu produžila do podneva, mislim ipak je trebalo prepričati sve događaje od sinoć. Najviše Bocu koji je prošlu noć bio službeno izglasan za novog šefa sekcije te je to obilježio s pola litre pelina. Kako

Miki kaže, "nije znao sjediti, a kamoli stajat." Kad smo se konačno odlučili krenuti na sljemenski Grohot – nazvao me moj otac da baš sad neki lik želi pogledati auto koji prodajemo. Lika je dočekala cijela pijandurska delegacija što mora da je upalilo, jer auto je prodan (tugy plaky).

KONAČNO smo krenuli na izlet. Bila je to lagana dvosatna šetnica kroz crveno-žutu šumu prekrasnog ugođaja. Na vrhu kod doma naišli smo na visoki visoki vidikovac s kojeg pogled seže na sve strane, od Save do Zagorja. Naravno, zamezili smo nakon vidikovca i veselo se vratili doma. Sve u svemu, savršen izbor za mamurni izlet kad bi najradije ostala doma gledati "Odmori se zaslužio si", ali se ipak nagovorim dići guzu s kauča i otići u prirodu.



Cajka mjeseca

Mali gorski jubilej

Čitatelji koji pažljivije čitaju ovaj broj Gorskog lista primjetiti će da je umnožak broja godišta i ovog broja jednak 40. Tako je, ovo je jubilarni četrdeseti broj Gorskog lista! Očitavanjem QR koda ispod ovog članka može se otvoriti primjerak prvog broja Gorskog lista iz prosinca 2018. godine. *V.C.*



Gorski list, Godište 1. Broj 1.

	8		5	9	6	
			4	2	5	8
4		5		2		
	8				7	
	5		2	9		1
			1			
				7	5	
	5					

Izlet na Čićariju

Bilo je to jednog listopadskog jutra, kada se grupa planinara zaputila prema Čićariju. Put je većini prošao dobro, pogotovo ekipi iz Klia, koji su neznanjem vozača lijevo i desno, slučajno završili na otvorenu Kauflanda. Nakon toga su znali da će sam izlet proći odlično. Puni volje, limenki i vode, te ostalih tekućih radosti došli su u planinarski dom. Zaustavljeni maglom i kišom, odlučuju ostati u planinarskom domu. Tada kreće prava dementna ura. Peć se ugrijala, te su neki odlučili krenut na vrh, a ostali su se odlučili nastaviti grijati ali iznutra. Kako je noć odmicala, zabave je sve više bilo. Nakon fine maneštre, odlučili su svi zajedno odigrati partiju „Mafije“. Mafija je pobijedila zahvaljujući uspavanom mafijašu Mikiju. Tada su uslijedile karaoke, predvođeni Enom, Šapinom i Mihaljevićem, stanovnici šume mogli su uživati u hitovima poput „Boem u duši“, „Do pobjede“ te ostalih. Ujutro se vesela družina probudila, neki su spavali uz Franjino hrkanje, a neki uz Zečića i njegovih hitova. Sljedeći dan su došli do još jednog vrha, pojeli pizzu, neki su uzeli suvenir iz pizzerije te polagano krenuli prema Zagrebu. Grad spava, „Tko pravi djecu, a tko siročad?“ *E.K.*



Pijandura mjeseca

Planinar:

★★★★★

Pijandura:

★★★



Stigao nam je studeni, a njime i prvi ispiti u novoj akademskoj godini. Kako u takvome vremenu biti staložen, sretan i, na kraju krajeva, uspješan naučit će vas naša najnovija pijandura mjeseca, Jakov Krčadinac. Dvije glavne stavke su voditi brigu o svome tijelu i dobro se zabaviti kada se za to ukaže prilika. Voditi brigu o tijelu možete prehranom i vježbanjem, a to vam može biti i hobi. Uz to što trenira atletiku i balet, igra košarku i planinari. Tijelo koje je dovoljno u pokretu je ujedno i tijelo koje će biti sposobno mirno odraditi svoje akademske obaveze i proći ispite. Tijelo treba i hraniti, Jakov promovira svoju balansiranu dijetu grančereale kekasa, pive i Sunčevih zraka od koje je sav šlank i fletan. Za zabavu voli sve što vole mladi, ali on to malo bolje radi. Doslovno. Čovjek se niti jednom u životu nije isprovraćao ili imao rupe u sjećanju uzrokovane prekomjernom konzumacijom etilnog alkohola. Ako nemate tu razinu odgovornosti i niste sposobni na tako precizan način tempirati svoje piće, uvijek možete kao alternativu slušati Manu Chao. Dokazano je da lagani groovy ritmovi stimuliraju bez posljedica jutro nakon. Za kraj, Jakov ima jednu vrlo bitnu poruku. Za sve u životu, bilo to planinarenje, neki drugi izlet, studiranje ili strategija za pametno alkoholiziranje, vrijedi pravilo: „Bitno je putovanje, a ne destinacija“. Ljudi moji, ne dajte da vas ispiti pojedu, plešite, pjevajte, vježbajte, šetajte, pijte i uživajte. *L.B.*

Recept: Istarska maneštra

Istarska je maneštra tradicionalno jelo istarskih težaka koji naravno nisu imali uvijek sve spomenute sastojke na raspolaganju. Poanta je istarske maneštre da svatko ima **vlastitu verziju i u nju može ući** bukvalno bilo što, jedino je bitno da **jelo zadrži čorbast oblik**. Stoga se **nemojte ustručavati izostaviti neke** od sastojaka ili zamijeniti pancetu džonom od cipele, dokle god ju pripremate sa srcem i dušom svaka **se splaćina može nazvati kraljicom** mediteranske kuhinje, istarskom maneštrom.

Vrijeme pripreme: 1 – 4 sata

Količina: cca. 25 porcija

Sastojci

- 5 konzervi graha čija je **ocijeđena neto masa 800g** (4 konzerve crvenog i 1 konzerva bijelog)
- 8 konzervi slanutka (od 400g)
- 3 konzerve kukuruza (od 800g)
- 1.37 kg **pancete** (ni slučajno bacati kožu od pancete!!!)
- 2 manja celera (korijen + lišće)
- 3 peršina (također korijen + lišće)
- So i papar
- Mišanca dalmatinskih **začina**
- Origano
- Skoro cila tuba konšerve
- 1.5 kg mrkve
- 3 crvene kapule
- **Glavica češnjaka**
- 4 pakovanja pužići pašte
- 1 dL maslinovog ulja
- 3 pomoćna kumpira
- Šačica ljubavi 🍷

Priprema

1. Ako imate štednjak na drva odmah ga naložite, ako niste sigurni kako **obratite se najboljem pečjem kurecu u ovom dijelu Europe, Heleni Bauer**
2. Vrijeme je za *mise en place*, **nasjeckajte sitno luk, češnjak, listove i stabljike peršina i celera, mrkvu i korijen peršina na kolutiće, korijen celera na kockice, pancetu na male fete (ne moraju biti tanke)**
3. **Dok sjeckate povrće stavite u jedan lonac puno vode i pustite ju da proključa. U tom ćemo loncu kuhati paštu**
4. Stavite lonac na vatru i tek kada se zagrije dodajte kožu od pancete koju ste sačuvali. Ona će pustiti mast i dati mnogo arome maneštri. Nakon 2-3 minute dodajte 0.5 dL maslinovog ulja, luk, mrkvu, korijen celera i peršina i lišće celera. **Dinstajte sve skupa 5-10 minuta, ovisno o količini, konstantno miješajući kako ništa ne bi zagorilo**
5. **Dodajte svu pancetu i češnjak te dinstajte još 2 minute**
6. **U lonac ulijte solidnu količinu vode po slobodnoj procjeni. Bilo bi super da je voda već zagrijana blizu točke vrenja**
7. Sada je vrijeme za dodavanje konzervi. Ocijedite i dodajte sav grah i slanetak, pustite maneštru da kuha oko 15 minuta.
8. **U lonac s proključalom vodom dodajte pozamašnu količinu soli i istresite u nj svu paštu. Paštu obavezno skuhati AL DENTE (koristite štopericu)**
9. Dodajte u maneštru kukuruz i začinite ju konšervom, solju, paprom, dalmatinskim začinom i origanom tako da cijela kuhinja božanstveno miriši. **Kušajte maneštru kako biste se uvjerali da je dobro začinjena.**
10. Prije nego što procijedite paštu dio vode u kojoj se kuhala ulijte u maneštru. Ta je voda puna škroba i odlično će poslužiti da se maneštra zgusne. Kada paštu procijedite vratite ju nazad u lonac, prelijte s preostalih 0.5 dL maslinovog ulja i dobro promiješajte.
11. **Kušajte maneštru. Čestitamo, sjebali ste! Maneštra je sada presoljena jer ste ju već posolili prije dodavanja pašta vode. Panično angažirajte najbližeg Srboja da se prihvati gulilice i oguli pomoćna 3 krumpira koje ćemo dodati u paštu kako bi uvukli sol u se.**
12. **Izlijte nekoliko šeflji šuga iz maneštre i dodajte još toliko obične vode u očajničkom pokušaju desalinizacije**
13. Ubacite u maneštru jako sitno narezane krumpire. Trebaju se brzo skuhati jer su ljudi već gladni i zanima ih koji vrag izvodite toliko dugo u kuhinji
14. Pustite krumpir da se kuha u maneštri 5-7 minuta, nakon čega dodajte narezano lišće peršina. **Prije posluživanja se uvjerite sami da je slanoća sada u granicama normale. Prilikom posluživanja u tanjur maneštre dodajte proizvoljnu količinu pašte. Prijatno i dobar tek! 🍷 J.K.**



Planinarska sekcija KSET-a



pijandure.kset



make love, not war

Vic

Urolog govori pacijentu:

- „Morate prestati masturbirati.“
- „Zašto?“
- „Pa da vas mogu pregledati!“