

Gorski list

Uvodna riječ

Stigao je travanj, pupovi na granama pretvaraju se u predivne cvjetove raznih boja, a jarko sunce mami na terase omiljenih nam kafića. U ovom broj Gorskog lista provjerili smo tajnu belgijske čokolade, upili surovu ljepotu južnog Velebita i dočekali novu Upravu KSET-a. Da sve ne ostane na priči, donosimo i novi recept za gladna usta, a širimo i vokabular jer Kondor i medeni mjesec ne moraju nužno biti, redom, ptica i bračno putovanje.

Lipo do Lipe

Ovaj treći izlet planinarske školice na najljepši dom Medvednice (PD Lipa ofc) krenuo je na okretištu Dubrava u 15 do 9. Neki ranoranioci su i ranije popili kavu u Voljenom Vukovaru. Kad je nas 38 napunilo cijeli bus 208 krenuli smo prema Vidovcu gdje ova nezaboravna avantura počinje. Vrijeme je bilo odlično, staza nije bila preteška, gore nas je čekala fina klopa. Sve je izgledalo obećavajuće, što bi moglo poći po krivu? Ništa nije pošlo po krivu bilo je super :). S Rayjem kao metlom, počeli smo se polako penjati. S obzirom na to da sam izlet vodila ja, a meni su najdraža stvar planinarenja pauze, bilo ih je napretek. Ipak, stigli smo do Goršice relativno brzo. Gore nas je čekala teta Ruža s palačinkama. Pojeli smo palačinke, slikali se, fino se odmorili i krenuli prema Lipi. Nakon jednosatne šetnjice, stigli smo do Lipe. Oni koji su htjeli jesti grah, nisu se previše usrećili, jer im je rečeno da moraju čekati barem pola sata. Nadam se da ih je pogled s vidikovca koji oduzima dah ipak dovoljno utješio. Nakon što smo se nekih sat vremena odmarali, krenuli smo natrag, ovaj put malo opasnijom stazom. "U mojih 5 godina u Pijandurama, samo sam jednom doživio da je netko nešto slomio, i to je bio Franjo, na ovoj stazi.", Ray nas je malo preplasio tom rečenicom. Iako je početak bio malo strm, ipak su svi čitavi

Izlet školice na Gorščicu



preživjeli Franjin zavoj. Kasnije je staza bila malo više pitoma. Na jednom dijelu je išla i pored potočića, što je bilo super slatko. Nakon cijelodnevnih avantura, bus nas je s Čučerja vratio do okretišta Dubrava, gdje smo se oprostili i otišli doma veseliti se dvodnevnom izletu. L.D.

Ambalaža naša svagdašnja

Nije naročita novost da ljudska civilizacija već stoljeće i pol drastično utječe na svoj matični planet. Iz znanstvenih istraživanja, a pomalo iz iskustva, prilično je jasno da ćemo u ovom stoljeću početi sa žetvom posljedica podvrgavanja ekologije i klime toj znanosti nad znanostima - ekonomici. Ovaj članak, međutim, nije još jedno naricanje nad nespojivosti zakona tržišta s održivim životnim uvjetima za milijarde ljudi. Ovo je vikanje u bunar, ili na oblake, o sveprisutnoj i nezaobilaznoj ambalaži. Kao odgovorni proizvodač otpada pod ingerencijom zagrebačke Čistoće, uredno svrstavam svoje otpatke u plavu, žutu i smeđu vrećicu. Upravo ova žuta, iako najveća, zahtjeva najčešće iznošenje. Zanemarit ćemo što mi se biorazgradiva smeđa često biorazgradi još u kanti. Kartonska kutija keksa, iznutra je obložena folijom, papirnata slamka sokića iz menze zapakirana je u foliju, papirnata vrećica za kruh ima plastični

prozorič... primjera ima bezbroj u svim područjima života i svima im se put križa u mojoj žutoj vrećici. Količina tog otvori-poderi-baci materijala deprimira me, a pogotovo sljedeća misao da mnogi oko mene, a u svijetu pogotovo, ni ne trude se odložiti otpad kako treba. O nepoznanci koja mi je proces reciklaže bolje da ni ne počinjem. Zli jezici reći će da mogu izbjegavati proizvod s meni neodgovarajućom ambalažom. Moj odgovor tome je naravno! Stvar je u tome da bi si za potpuno pridržavanje svog principa jako zakomplicirao život, i tu cijela priča staje, kao i puno puta u našim životima. Kročeći nesigurno u stoljeće koje će zasigurno obilježiti nestabilna klima i ekosustav i njihove posljedice, sa žutom vrećicom kao utjehom u ruci, vapim: **je li mora baš ovako?** V.C.

Rješenje sudoku iz prethodnog broja:

6	1	8	3	9	5	4	2	7
2	5	9	4	1	7	6	3	8
3	7	4	2	8	6	9	5	1
7	4	5	8	2	1	3	9	6
8	6	3	5	7	9	2	1	4
1	9	2	6	3	4	7	8	5
5	8	6	9	4	3	1	7	2
9	2	1	7	6	8	5	4	3
4	3	7	1	5	2	8	5	9

Što kad se zaželiš doma, a živiš tako daleko?

Singapurske kronike, dio III.

Svi znamo da nije Proust bez razloga pričao o hrani koja pobuđuje sjećanja, a i Singapur se jako dići svojom ponudom hrane, pa nije suludo pretpostaviti da se i ovdje mogu pronaći neka naša jela. Jedno od takvih mesta gdje sam bila je pekara Yugoslavia, u kojoj se mogu pronaći burek s mesom, sa špinatom i sirom, samo sa sirom, ali i one novoizmišljene verzije sa slatkim punjenjima, čokoladom, višnjama i slično. Prodaju i jogurt, kako bi obrok bio potpun, a imaju i neke druge pekarske proizvode i kolače (npr. bajadera kolač) koji se uvelike razlikuju od ponude u drugim pekarama ovdje. Naravno da na zidovima imaju nekoliko slika Tita, ali i slike lijepih gradova iz Jugoslavije. Drugo mjesto, blizu najvišega vrha Singapura (Bukit Timah, 163.63m) je štand kojeg drži jedan Albanac, a za njega radi još jedan Bosanac i prodaju kebabe, pizze i slične mediteranske delicije (btw, kako je teško pronaći dobru pizzu u Singapuru), tako da se nakon uspona možete doći počastiti ovdje. Apsolutni pobjednik je ipak mjesto koje se zove Sahara, kafić u samom centru grada, kojeg drži Esad, a mjesto se lako može prepoznati po ex-yu glazbi i najpijanijim ljudima koji se grle i pjevaju. Esad u Singapur uvozi razne rakije, ali i pelin, tako da u Singapuru možete doći na čašicu Badelovog, Maraskinog ili čak Dalmacijavino pelinkovca koji nisam ni u Hrvatskoj probala. Ali imajte na umu da kao i sav alkohol ovdje, i ovaj je skup, tako da tu jednu čašicu ovdje plaćate oko 50 kuna. Osim alkohola, nudi se i hrana, tako da ima i tu burek, ali i čevapčići. Može se kupiti i ajvar, bananko, pa čak i linolada i svaki put upoznati još nekog novog iz naših krajeva. Česti posjetiocvi ovog lokalata su mornari iz naših krajeva, tako da se može reći da je ovo mjesto svjetski poznato. Osim navedenih mesta, nekako ispadne da svako malo neko koga znamo dolazi u Singapur, pa uvjek naručimo bajadere, domaćice, napolitanke, linolade, cedevite i ostale delikatese, a radili smo i par roštilja gdje bi lokalcima pokazali kako pravi roštilj izgleda. Uz sve zamjene za raznu hranu, svatko od nas ipak ima neki popis za mamu što sve treba spremiti kada dođeš doma. I.M.

5			4			
		6				2
2	3	8				
	4		5			
3	1	9		6	7	
			1	9		
	9			2	6	
		2			5	
2	1				8	

Recept: Fažol

Bilo da se radi o prvomajskoj fešti, rođendanu, krstitkama, fešti za diplomu, rođenju sina ili kojoj god prigodi na kojoj će se okupiti uža i šira familija, kumovi i prijatelji uz ozbiljne količine alkohola treba biti i nešto za pojesti. Zato vam ovdje čitatelji ostavljam recept za fažol u kotliću.

Količina: 8 osoba

Sastojci:

- ☛ Grah/Pasulj 500g
- ☛ Meso 800g
- ☛ Suho meso 100g
- ☛ Luk 300g
- ☛ Mrkva 150g
- ☛ Paradajz 300g
- ☛ Paprika crvena 300g

Priprema:

Grah je za početak trebao prespavati u hladnoj vodi kako bi nabubrio. Prvo se treba zagrijati, u startu *flisnite* dvije rakije kako bi došli do radne temperature na kojoj se onda održavajte nekim lakšim pićem poput gumišta, pive ili konjak-kole. Onda slijedi prvo kuhanje graha nakon kojeg ga treba oprati u hladnoj vodi. Slijedi rezanje, ruka mora biti skroz mirna za ovaj posao pa udrite još jednu rakiju za stabilizaciju. Luk i mrkvu treba nasjeckati na kockice, posuti uljem i popržiti. Kada se poprže dodati meso koje je također narezano na kockice zajedno sa vodom. Sa strane zapeći paradajz i papriku, papriku dok ne pocrni, a paradajz dok mu se koža ne smežura. Onda oguliti paradajz i zdrepati ga vilicom. Sa paprike ukloniti crno, nasjeckati na što tanje i zajedno s

paradajzom ubaciti u kotlić. Sad treba čekati da se sve fino ukuha. Ubacite koji lovorov list. Sad je vrijeme za suho meso. Sjednite za dasku i zovite u pomoć. Nakon dvije rakije krenuti rezati suho meso. Podsjetnik, suho meso je za grah, a ne za *jistuz* rakiju pa pripremite špek i kobasicu da bi se uz rakiju s kumom moglo i zameziti. Blizu smo kraja tako da sad stanite s rakijom da ne bi sjebali ovo. Ide zaprška. Treba vam puno ulja i dost' česna. Zatim dvi' poštene žlice paprike i tri žlice brašna. Zapršku ubaciti i kuhati sve skupa još 10 minut. Jite ga kako god vi ćete, ja vam preporučam da sastavite bar kilu kruva da posauga svu rakiju koju ste umetali u sebe tijekom *kuvanja*. Dobar tek! L.B.

Praline pune pralinéa

Nakon dugog i mukotrpnog (ne)rada na faksu, (ne)položenih ispita i itekako neprospavanih noći, dobih priliku za jedno zasluzeno putovanje u Nigdjezemsku. Da detalji prigodni za javnost ne stanu na vilinskim kolačima, igrom slučaja sam se prije padanja u geografsku depresiju našao sa svojom boljom polovicom u Bruxellesu, gdje smo ostali 2 dana. Sve je to bilo lijepo, bajno i krasno, ali hajde da ja vama malo pričam o belgijskoj čokoladi. Usljed poluvoljnog povlačenja po belgijskom muzeju kanalizacije (da, to postoji), zapitao sam se postoji li nešto mirisnije što Belgija nudi. Pa naravno - neke od najboljih čokolada na svijetu. Iako bi mnogi vodili nuklearne ratove birajući između belgijske i švicarske čokolade, ono što belgijsku čini posebnom je da se pretežno radi ručno. U centru Bruxellesa naići ćete na bezbroj čokolaterija u kojima će vas rado dočekati majstori čokolade i nastojati vas uvjeriti da baš na njih vrijedi potrošiti sav svoj teško zaradeni studentski sitniš. Trikova je mnogo, no negdje između hvalospjeva čokolaterije koja je izumila praline (što nisu praliné) i vojske čokoladnih pišajućih čovječuljaka (tzv. *manneken-pis*)

shvatili smo da samo kušajući testere koje nam besplatno nude možemo se najest čokolade za... pa za nikoliko dana jer čokolade nikad dosta. Kulturno-povijesno uzdignuti u muzeju čokolade i uz saznanje da su je Indijanci smatrali snažnim afrodizijakom, odlučili smo otići u nabavu najbolje čokolade koju naši novčanici mogu progutati. Opcija je mnogo, ali na kraju smo se odlučili na bombonijere iz Pierre Marcolinija i Passion Chocolata. Cijene su nas i dalje nervozno nasmijale, no na iskustvima se ne štedi, pa smo uzeli po kutiju iz svakog. Marcolini je poznato ime, no zbog nježnog i bogatog okusa njegovih čokolada savjetovao bih vam da ih kušate vlažnih usta kako vam nijedan okus ne bi promakao. Passion je okusom sladi i jednostavniji, ali iznenaduje kreativnošću pralina. Pazite doduše s kim ih jedete jer pristojne ljude pretvara u vragove. Nekim čudom ih nismo pojeli sve na vlaku za Nizozemsku, pa smo praline postepeno jeli do kraja mog osmodnevног ostanka, onako gospodski. Teško bi bilo uperiti prstom u najbolju pralinu, ali s obzirom na broj proizvoda Marcolinija i da Passion dopušta da sami punite kutije odabranim pralinama iz izloga, volio bih čuti tuđa iskustva o čokoladama koje nisam stigao kušati. Sad već možemo reći da sam vam stavio bubu u uho, pa bih nakon čitateljevog idućeg posjeta Bruxellesu bio zahvalan na malom daru čokoladice od 20 eura, naravno kako bih nastavio svoje istraživanje pralina u akademiske svrhe. M.S.

Iva, Ema i Paklenica iza njih



Cajka mjeseca

Medeni mesec - Uz Moravu veter duva
Cijenjeni uživateљji Gorskoga lista, za moj prvijenac u ovoj rubrici želio bih vas odvesti na čarobno putovanje. Takoreći, na Medeni mesec. Pored uobičajene konotacije te sintagme, tako se nazvao i višestruko nagradjivani srpski pop-folk bend koji djeluje od davne 1994. godine., a laskalo im se po štampi i da su pravi čuvari narodne tradicije. Vrijeme radnje našeg medenog aprila mjeseca bit će 1999. godina s pjesmom „Uz Moravu veter duva“. Pjesmu prati arhetipska tematika tajne ljubavi i romantizira mjesto prvog sastanka zaljubljenog para; našli su se upravo uz rijeku Moravu. Ta je rijeka među najopjevanijim toponomima Srbije i neiscrpan izvor inspiracije tamošnjim umjetnicima i u ovu se pjesmu savršeno uklopila. Tekst jest možda malo štur, no taj manjak izvrsno nadoknađuje maestralna izvođenja harmonike, pogotovo klasične frule pred kraj pjesme. Idealna je pjesma za sve prilike, od klasične igranke do momenta kad zapnete u gustom i kaotičnom zagrebačkom prometu, a čujem da ne prođe vjenčanje, a da se barem jednom ne zaori ova pjesma. Ne mogu vam ni krenuti nabrajati što bi sve nastradalo, da mi je bilo u dohvatu ruke s prvim taktovima ove pjesme. Tako da, ne duljite, već zaplovite ljubavnim vodama u brodu zvanim Medeni mesec i pustite da vas u trans uljuluška oduvijek romantična rijeka Morava. A ako vam ova pjesma nije dosta toplo preporučujem ostatak albuma koji naprosto vrvi od hitova: Mutno nebo, Pridi, pridi malena, Ivana, Đavolica... da ne nabrajam sad. M.B.



Cajka mjeseca

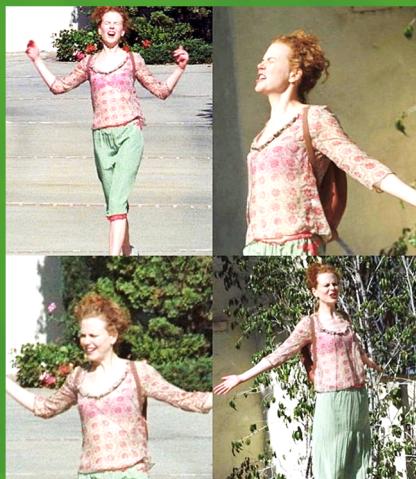
Čudesni Paklenice

Ovogodišnji dvodnevni izlet školice bio je na Paklenicu. Kad smo došli, zateklo nas je lijepo vrijeme te mnogobrojni penjači po stijenama. Staza je išla uz rijeku te predivne prizore poput slapova, gdje su poneki izgledali kao jacuzzi. Kad smo došli u planinarski dom, upoznali smo jednu zanimljivu osobu. Nazvali smo ga ČIKAČIKA te smo ga odlučili intervjuirati. Sigurno se pitate kako je došlo do imena ČIKAČIKA. Naime, Matko je bio jako gladan i htio je prvi dobiti za jelo pa ga je dozivao s *gospon*, ali ga on nije doživljavao, pa smo ga u duhu podneblja nazvali čika. ČIKAČIKA je na svako pitanje odgovarao filozofski, govorio je i o dubinama života, te i tu i tamo ubacio neki sarkazam. Hedonist je, opušta se uz klape i voli žene (klasični *dalmoš*), a ponekad i *hipster*. Za pitanje što želi od žena kaže da je jednom razmišljao do kasne ure te odustao. Nakon 37-minutnog razgovora, ČIKAČIKA nam je ostavio dojam samozatajnog čovjeka. Kad bi sa strane promatrati, vidjeli bi kako sa svakom osobom drugačije razgovara. Ljudima je pokazivao kako čisti čučavce, kako pere sude, te objašnjavao kako s magarcem ide po hranu. Voli ponekad biti sam u planinarskom domu, tada razmišlja o životu, uči svirat gitaru i kuhati. Probali smo njegov grah, i mogu priznati da još ima mjesta napretku, pogotovo kod začina. Planinare smatra zanimljivim, voli slušat njihove priče, a najviše voli kad mu se nose pokloni. Ako ga pitate za deku, dat će vam. Na pitanje kad su se zadnji put oprale deke odgovorio je: „Vidiš li ovdje gdje kemijsku čistionu?“ Za savjet čitateljima, rekao je: „Pijte alkohol, tako da što više toga loše zaboravite, tad se najbolje stvari događaju“. Nakon što smo ostavili stvari, otišli smo planinariti do Malog i Velikog mozga te do jednog predivnog vidikovca. Tada sam ja otkrila da su mi se džonovi na obje *gojze* odlijepili, te smo ih ostatak planinarenja lijepili sa svim mogućim trakama te stavljali čarape na njih. Ovaj izlet smo vidjeli jako lijepo pejzaže: kanjone i zvijezde na nebu, Velebit, more i krš. Spuštajući se, gledali smo u divno more te u mjesto gdje će nas čeka bus i bili u čudu koliko ima magaraca. Ovaj izlet je bilo predivno iskustvo, mali odmor bez interneta te sam osobno primijenila puno savjeta sa školice. E.K.



Oko sokolovo

Redakcija Gorskog lista došla je u ekskluzivan posjed snimaka videonadzora KSET-a na kojima se vidi naša članica Darija F. odmah nakon završetka dužnosti tajnice KSET-a, kao i transparent njene majke na obiteljskom dočeku. Je li im lakinulo, zaključite sami iz fotografija ispod. V.C.



Sanjarica

„Ja sam sanjao da sam načuo neku mafijašku priču u redu za brzu dok sam čekao piletinu. Onda mi je lik rekao da stavim naočale i ruke u džepove i produžim (?) ali nisam htio poslušati pa mi je prijetio nožićem. Pa sam povlačio svakakve veze i zvao ljude da mogu sigurno navigirati do menze, ali na kraju nije bilo piletine.“ (Mauricio)

Glavni motivi u ovom snu su proganjene, mafija i piletina, pa prodimo redom što narodna predaja kaže za svaki od njih. Biti proganjeno ukazuje na moguće zahtjevne životne situacije. Sanjanje mafije ukazuje na nemirnu savjest. Za piletinu u Cassandri postoje indicije da je kokošnjeg podrijetla, no još nema čvrstih dokaza, ali mi ćemo se praviti da stvarno je. Pečena kokoš simbolizira obilje. Kada se sve ovo skupi, jedno od tumačenja moglo bi biti da bi te neka buduća teška situacija mogla dovesti do znatnog materijalnog bogatstva, ako tvoja savjest bude dopuštala. Želim ti sreću u životnim izazovima, jedan od kojih svakako je piletina u Cassandri. V.C.



Planinarska sekcija KSET-a

pijandure.kset

make love, not war

Pijandura mjeseca

Pijandura:



Planinar:



Dragi čitatelji,

Travanjski kompas pokazao je u smjeru Bukovca, a vjetar prošaputao da se тамо nalazi sljedeća pijandura mjeseca. To je **Luka Buljeta**, za prijatelje Kondor. Luka je student računarstva, možda nije često viden u klubu na *afterima* ali ako samo malo zavirite u ledene oaze, ili podmorsku Narniju, postoji mogućnost da ste ga sreli. Naime, Luka je dugo trenirao hokej na ledu pa je odlučio povećati dozu adrenalina u svom životu i smanjiti količinu kisika i prešao na podvodni hokej. Zbog manjka bazena u Zagrebu više nije postojala mogućnost treniranja, ali taj nedostatak tekućine našao je u *pijandurama*. Sada je hrabri gonič u zadnjim redovima naše *pješadije* na izletima, desna ruka za roštajl i u bližoj budućnosti zvijer FK Maraske (jel' vas strah??). Prije nije planinario, išao je samo jednom na planinu kad se vraćao s mora i nije htio biti bučan u kasne sate pa nije saprao sol sa kože i tako se ujutro zaputio do Puntijarke. Takav manevar ne preporuča nikome. Budući da jedan sportaš ne može odnijeti pobjedu na Drmiću, pobrinuli smo se i za plan B jer ovaj mladić dovoljno dobro zna ispijati iz čaše. Obećanje samom sebi da neće piti alkohol do 18. godine ispunio bi da mu maturalac nije bio 2 tjedna prije rodendana. Tvrđi da je jednu večer na *maturalcu* izmiješao sve čarobne tekućine zvane žestice i tako krstio svoju jetru. Svidjelo mu se, a jetra se ne žali pa je sad skroz žedan. Pazite se jer upravo ovaj žedni sportaš dokazuje da su sve priče o lošem eksanju na Drmiću laž. Izbornik će se naljutiti ako u javnost izdaju svi detalji ovog asa iz rukava pa nažalost ovdje mora doći kraj. Za kraj, ova pijandura lavljeg srca poručuje "operite se prije odlaska na planinu a molim vas i nakon dolaska natrag". E.L.