

# Gorski list

## .Posjet Vodenici

Ustali smo rano,  
no spremni smo bili  
da u jednom danu  
sve obiđemo što smo hteli.

U Ozalj smo došli,  
u crkvi misa je trajala,  
otišli smo u dućan,  
da nam voda ne bi falila.

Krenuli smo stubama,  
što je krajnje dosadno,  
no ići sam bez društva,  
e to je krajnje opasno.

Usput nas je pas  
odlučio popratiti,  
od nedaća raznih  
odlučio nas čuvati.

Put je naš bio  
svježe asfaltiran,  
uz put stoje križevi,  
Križni put to je markiran.

Zadnji stadij penjanja  
strmo je krenuo,  
nakon malo mučenja  
vrh je osvanuo.

A kad na vrhu ono:

za gozbu je vrijeme.

Pogleda nije bilo  
od sve te silne šume.

Vraćamo se nazad,  
vrijeme nam se muti,  
bit će kiše uskoro,  
ne želimo pokisnuti.

Došli smo do auta,  
priča je skoro gotova  
posjet starom gradu  
nije nam zabadava.

Počela je kiša  
polagano padati.  
Idemo svi doma

dobro se naspavati. D.I.



Izlet na Vodenicu

## Oglas

Dajem kefirna zrna povoljno - besplatno!

### MLJEĆNI KEFIR!

Riješi se prdeža, nadutosti i probavnih tegoba! Daj kefiru da šećer probavi umjesto tebe!! Pogodno i za vegetarijance i vegane - javi se da saznaš kako.

Kontaktiraj još danas [darija@kset.org](mailto:darija@kset.org) da dođeš do svoje kolonije mlijecnog kefira!

U slučaju prevelike potražnje, naručitelji će biti dodani na listu čekanja dok uzbajam nova kefirna zrnca.

Zrnca dolaze u posudi s vodom, po primitku ih je potrebno premjestiti u životinjsko mlijeko. D.F.

## Putovanje u Paklenicu

Dragi čitaoče, ovo je drugi put u dva mjeseca da putujemo na južni Velebit, ovaj put na glavni ulaz nacionalnog parka Paklenica. Krenuli smo na put rano ujutro oko 7:30 iz Zagreba i zaputili se prema Dalmaciji. Ovoga puta s mnogo manje snijega i bure stigli smo sigurno u Starigrad gdje smo popili kavu i travaricu u restoranu Dinko. Ušli smo u park, parkirali se i krenuli prema planinarskom domu. U nekom trenutku dio se družine odvojio kako bi se penjali vertikalno za razliku od nas običnih smrtnika koji smo hodali. Došavši do Lugareve kuće, vidjeli smo konja Zekana, a zaposlenik parka nas je ponudio ostatkom roštilja koji su imali taj dan. Naime, baš taj dan je u posjetu nacionalnom parku bio ministar gospodarstva Damir Habijan. Došavši do doma, vlasnica nas je počastila pivom, nakon čega smo se okrijepili „političkim mesom“, ostavili stvari i krenuli prema izvoru Stražbenica. Došli, slikali se, vratili se već po laganom mraku. Drugi dan nije bio toliko zanimljiv, zbog lagane kiše i kasnog buđenja nismo planinarili već smo lagano krenuli prema izlazu parka. Opet smo zastali kod Dinka te se zaputili nazad u Zagreb. L.M.G.



## Recept za kotlovinu

### Sastojci:

- 10 kilograma mesa
- 3 litre bijelog vina
- 5 litara bijelog vina i gajba mineralne/gajba piva
- 3 kilograma luka
- 3 glavice češnjaka
- 2 kilograma mrkve
- 3 kilograma krumpira
- 1 kilogram gljiva
- 2 kilograma paprike

Ovo gore su tehnikalije namijenjene za shvaćanje odnosa sastojaka. Navedena količina je namijenjena za 25-30 ljudi, tanjur fi 940. Skalirajte za veća/manja okupljanja. Pripremite sve ove sastojke (odvojite kosti od mesa, ogulite i narežite luk, češnjak i da sad ne nabrajam) prije nego se zapali vatra. Idući odlomak možete preskočiti ako kuhate na plin.

### Drva

Da bi se kotlovinu dobro napravila, potrebna je aktivna vatra. Za nju je potreban dobar žar. Zakurite vatu u ložištu. Koliko drva je potrebno ovisi o tome kakvo je drvo i koristite li druga pomagala. Preporučujem korištenje briketa "Rekord". Ako su svi kuhari pušači, potrebno je i puhalo koje će pomoći pri gorenju tijekom cijelog procesa kuhanja, ne samo stvaranja žara.

### Začini

Od začina koristimo sol, Vegetu, papar, crvenu papriku (slatka garant, ljuta po ukusu), lovorov list i korijander. Obično Vegete duplo od soli, papra da se nađe, slatke paprike za dobru boju, ljutu za ljutinu, logično. Ovo su osnovni začini, ostali su po želji. Ako i dalje niste sigurni koliko čega ide, potreban vam je začin majstor, preferabilno s dobrim cugom. Preporučujem Vala za ovu ulogu.

### Kuhanje

Dobar kuhar započinje trećim sastojkom jer zna da je za kotlovinu potrebna mirna glava i strpljenje. Pravi kuhar zna da mu treba još barem jedan kuhar koji će ischillat stres pripreme i biti društvo za ispijanje trećeg sastojka. Za to preporučujem Milana. Vatu smo zakurili, žar je dobar, grla su podmazana. Staviti ćemo tanjur da se ugrije (ako je tanjur nov, skinite plastičnu oblogu s njega jer će inače bit zakurac), nakratko svinjske masti i zapeći meso par minuta, tek toliko da dobije neku bojicu i prebaciti na rub tanjura. Ubacujemo novo meso i tako dok se ne popuni rub tanjura. Neki kažu da treba ubaciti avijacije u kotlovinu. Tko voli voli, meni ga ne

Izlet na Paklenicu

meći. Nakon što je sve meso pozicionirano na rubu tanjura, ubacit ćemo luk u tanjur. Pirja se dok se ne počne nazirati zlatna boja, nakon čega treba ubaciti polovicu češnjaka. Ako je gorenje luka neizbjješno, zalijte vinom da se bar malo spasi. Proces pripreme luka je relativno trajan proces tako da pazite da je treći sastojak u opticaju. Nakon što je luk gotov, ubacujemo kosti skinute s mesa na par minuta. Te kosti ne izlaze van sve dok se ne završi kuhanje. Nakon nekoliko minuta ulijevamo litru vina unutra, zatim litru vode. Nek se malo krčka. Ako ne krčka, treba pojačat vatru, kao i piće. Ubacite papriku narezanu i mrkvu, kao i drugu polovicu češnjaka. Mrkvu nasijecite na malo veće komade, otprilike veličine krumpira, samo malo manje od toga. I što sad? Miješaj kotlovinu, ali ne prejako da se ne preljeva na rub tanjura, dodaji gemišta, kako u kotlovinu, duplo u sebe. Ubaci povremeno meso u temeljac da se malo okupa. NE ZABORAVI OKRETAT MESO NA RUBU TANJURA!!! I eto, nakon nekoliko sati ubaci krumpir i gljive unutra. Ako imate kobasicu koje nisu došle na red u prvom stadiju pripreme jer je kupljeno puno konkretnog mesa, sada je vrijeme da uđu tanjur. Kad je krumpir gotov, gotova je i kotlovina.

### Zaključak

Alkohol je dobar prijatelj kotlovine. Prijatelji su dobri prijatelji kotlovine. Potrebno je stalno paziti na vatru da ne bude ni prejaka ni preslaba. Treba okretati meso na tanjuru i ako se nađe kakve "finoće" na tanjuru, pokupit je mesom što se nalazi na tanjuru. Ne dajte ljudima da jedu mesinu s ruba tanjura prije nego

bude sve gotovo jer će faliti mesa a ostat će ovoga na žlicu. I.S.

### Planinarska školica

Čitajući prijašnje članke vrlo vjerojatno ste pomislili nešto poput: „Ajme kako su ovi ljudi kul, ja bih isto htio ići na izlete i kuhati kotlovinu, mogu i ja nekako sudjelovati u svemu tome?“ Odgovor je naravno DA, a sad je najbolje vrijeme za priključiti se jer u subotu 9.3. kreće naša planinarska školica. Kroz tri ciklusa predavanja naši članovi naučit će vas sva znanja potrebna za organizaciju jednodnevnih i dvodnevnih planinarskih izleta. Naučit ćete koje sve opremu planinari koriste i u kojim slučajevima, kako se snalaziti u planini, kako čitati vremensku prognozu, vezati čvorove i još mnogo toga.

Naravno, nećemo sve ostaviti na teoriji. Glavni dio školice će biti tri jednodnevna i jedan dvodnevni izlet u našoj organizaciji na kojem ćete iz prve ruke doživjeti planiranje

jednog izleta te izvedbu istog kad svi planovi padnu u vodu što je vrlo čest slučaj. Sve to uz dozu stroge zajebancije. Za više informacija provjerite našu *Facebook* stranicu gdje možete pronaći i formu za prijavu. L.B.

### NBA – igrači mjeseca, veljača



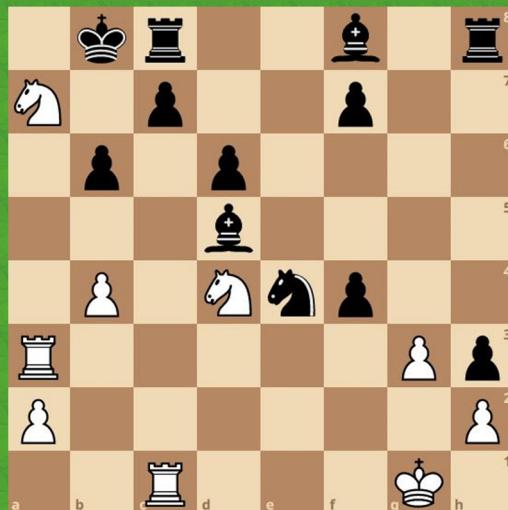
## Cajka mjeseca

Dragi čitaoci, ovaj mjesec staviću... staviću... staviću Stoju! Stojanka Novaković, svima dobro znana, jedna i jedina institucija na srpskoj estradi. Neke su vas prave institucije možda iznevjerile. Ne možda, nego sigurno, u ovoj državi; Stoja, međutim, nikad ne će. „Ako želiš devojku preko pune linije što zna da pretiće“, dragi čitaoče, potraga ti je okončana. Letimično tražeći po popisu prethodnih cajki ne mogu, a da se na začudim kako dosad Stoja nije izdvojena. Vrijeme je da se ta nepravda ispravi. Međutim, kako uopće pored njene diskografije na čijem bi obimu mnoge pjevačice pozavidjele izdvojiti samo jednu numeru? Vrlo je to nezahvalan zadatak pa bih vam pridonio pažnji jedan manje poznati hit, jer Europu, Umri i Potopiću ovaj splav sigurno svi znate (pa čak i neki koji se prave da ne slušaju ovakvu muziku). Jedna od čestih motiva Stojinih pjesama je jal za neuzvraćenom ljubavi, a od istoga ne odskače ni numera Sve što sam imala. Stoja je uzela osjećaje svih koji su bili preko ušiju zaljubljenih u svojeg partnera koji ih je prevario i odbacio kao krpu iz tamne komore fotosekcije (hvala Filipe na novim krpama!), istalila u tekuće i tom tintom u notno crtovlje uspjela prenijeti svim tragično zaljubljenim dušama na prostorima bivše države. Što čovjek može nadodati na ovakvo remek-djelo kad naprsto pršti emocijom i tugom u glasu? Ja se, recimo, ništa ne usudim, nego vam prepustam ovu numeru kao lijek bolji od pelinkovca ili ostalih alkoholnih utjeha. Stoja jednostavno udara, kao šakom u glavu, i lijeći. M.B.



## Šahovski zadatak

Bijeli je na potezu i matira u 3



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

## Pijandura mjeseca

Pijandura:

★★★

Planinar:

★



Dragi čitatelju! Predstavljam ti Filipa Gojaka. Čovjeka koji je u ovu sekciju došao s idejom da izazove tvoju granicu konzumacije alkohola. Osim čeličnih gena ima i godine vrijednoga iskustva koje uključuje ispijanje rakije iz bačve na šlauf. Ali ne očajavaj. Odat ćemo ti provjerenu formulu uspjeha koja glasi ovako: zajutrak je vrijeme za strusiti jednu kvalitetnu domaću rakiju jer kakva rakija takav dan, kaže dobra stara izreka. Uz ručak preporučuje se litra vina po glavi za sveopće zdravlje i balans. Filip preferira bijelo jer ga se o crveno grdo ogriješio. Nakon poslijepodnevnog obroka, po ukusu se popije ili pivo ili ako si pravi- gumiš (omjer 70/30). Dok si ti u treningu, Filip vrijedno studira na FER-u. Usput uživa i u prirodi. Nakon ispita preporučuje meditaciju na drvetu jabuke za maksimalnu relaksaciju. To ti je inače zagorski za go touch some grass. U prirodi provodi i puno vremena kada pomaže obitelji u Zagorju. Zato najviše cijeni vrijedne, spretne ljude te si jednog dana priželjkuje veliku obitelj i farmu konja. Inspirira ga i glazba. U autu će najrađe slušati Balaševića a u slobodno vrijeme je i sam glazbenik. U tamburaškom orkestru prisustvom ga je počastio Ivo Josipović! Mnoge je druge dogodovštine doživio sa svojim bendom ali na pitanja o detaljima samo se misteriozno nasmiješio. Možda ćeš ti imati sreće pa ti ispriča koju peripetiju. Za to ga probaj uloviti u KSET-u ili na izletima na koje se veseli ići. Najviše je bio Sljemena i Ivančićice tako da se veseli kojem novom brdu za osvajanje. Ondje ga podmiti dobrom rakijom i slaninom ili ga odvedi na kupus i kobasicu ako nemaš navedenih dobara, a do tog sljedećeg izleta puno pusa i pozdrava. G.G.V.