

# Gorski list

## Božićni klasici: Pingvini s Madagaskara – Božićna avantura

Ponovo je to vrijeme godine gdje se obitelji i svi naši najbliži sakupljaju zajedno u zadnjem mjesecu u godini kako bi proslavili Božićne (ili neke druge) blagdane zajedno. Ti dani osim naših najbližih obilježavaju stvari koje svaki čovjek voli kao što su: kuhano vino, kolači, ukrasi, razna sušena mesa, pokloni, francuska salata, pokloni, snijeg i još mnogo toga. No u modernom dobu nastala je još jedna tradicija oko naših najdražih blagdana, a to je gledanje naših najdražih klasika preko televizije. Bilo to Sam u Kući, Westerni, razni filmski maratoni ili serije uvijek se nađe nešto za pogledati. Kako ima puno opcija ponekad je teško odlučiti što će se gledati. Makar vam ja ne mogu dati direktan odgovor na to, mogu vam ipak preporučiti da se zagrijete s nečim kraćim prije nekog filma ili serije. Ako ste za čistu ZEZanciju onda nema bolje od parodije Pingvini s Madagaskara - Božićna avantura. Parodija koja je gotovo 15 godina stara je do dana današnjeg jedno od najvećih djela hrvatske internetske kulture.

Tema parodije je kako jedan od pingvina (Pero) iz družine hoće pomoći jadnom medi tako da i on može dobro proslaviti Badnjak i Božić, Perinoj družini nije u interesu pomoći medi jer su već isplanirali

unaprijed Badnjak i Božić za njih četvero. Pero ipak želi pomoć medi i u procesu nalaženja poklona otme ga baba. Perina raja je primijetila da je Pero "uteko" te je na njima da ga nađu i vrate ga na proslavu.

Ova parodija ima dvije bitne poruke:

(1) Ako znate nekog da je sam, a da je uredu osoba, pozovite ga (sve se da dogovoriti)

(2) Pri održavanju svake zabave, fešte, proslave itd. koliko god to bilo isplanirano, uvijek će se desiti neka glupost i čak ako se dogodi uvijek se može popraviti i dalje imati super iskustvo ili čak bolje nego očekivano (nešto što članovi KSET-a često iskuse) *M.B.*

## Horoskop

Jarac (22.12-19.01.)

Ljubav: Vrijeme je da se aktivirate.

Od pasivizma nema kruha.

Posao: Nećete dobiti unaprjeđenje tako da mijenjajte posao, Božić je pravo vrijeme za otkaz.

Savjet: Napravite krvnu sliku.

Vodenjak (20.01.-18.02.)

Ljubav: Nema više zavrzlama, niti će ih biti do kraja godine. Nadam se da volite rutinu.

Posao: Držite se ljubavi.

Savjet: Družite se s prijateljima dok ih imate.

Ribe (19.02.-20.03.)

Ljubav: Motate svakoga koga upoznate, bilo na poslu bilo u društvu. Družite se s vodenjacima kojima treba razbijanje rutine.

Posao: Zanimarite komentare napornih kolega i tornjajte po svome, ionako vas čeka povišica a njih kanta.

Savjet: Nauči motat čike.

Ovan (21.03.-19.04.)

Ljubav: Upoznat ćete osobu koja će se činiti kao ljubav vašeg života, ali nemojte pasti na foru, laže vas.

Posao: Svu svoju snagu utrošit ćete na posao, ali isplatit će se.

Savjet: Odigrajte eurojackpot.

Bik (20.04.-20.05.)

Ljubav: Toliko vas ide ljubav da se trebate baviti kartanjem.

Posao: Previše radite, ali to vas ispunjava, samo nemojte da vas prepuni.

Savjet: Pojačajte pušenje.

Blizanci (21.05.-20.06.)

Ljubav: Pružite šansu užitku, opusti se.

Posao: Ne treba ti posao kad tako dobro izgledaš.

Savjet: Nemojte da vas mozak spriječi.

Rak (21.06.-22.07.)

Ljubav: Zaletite se glavom kroz zid. Možda se čini kao loša ideja, ali nije.

Posao: Bez obzira na povećan opseg posla, izgurajte. Neće još dugo.

Savjet: Ne zapostavljajte prijatelje.

Lav (23.07.-22.08.)

Ljubav: Riješili ste se svih problema i spremni ste za plavu ljubav.

Posao: Čekaju vas uzbudljive avanture na poslu. Prepustite se i uživajte.

Savjet: Više nije četvrtkom.

Djevica (23.08.-22.09.)

Ljubav: Prvi dio mjeseca činit će se kao da se ništa neće događati, ali kraj mjeseca donosi promjenu. Izdržite.

Posao: Bit će mnogo zavrzlama na poslu, ali ne očajavajte. Bolje drama nego dosada.

Savjet: Izadite u prirodu, izlet će vam goditi.

Vaga (23.09.-22.10.)

Ljubav: Prelako se zaljubljujete. U teoriji to zvuči super, ali lako se obije o glavu.

Posao: Volite svoj posao. Ne treba ništa mijenjati.

Savjet: Smanjite unos sokova i pojačajte jaka alkoholna pića.

Škorpion (23.10.-21.11.)

Ljubav: Vaša bolja polovica je materijalista pa se potrudite oko poklona za Božić da ne bude problema.

Posao: Ulovili ste najbolji mogući posao. Nema svatko tako dobrog kolegu.

Savjet: Rokaj kas, jebeš ispite.

Strijelac (22.11.-21.12.)

Ljubav: Čeka vas putovanje iz snova. Bit ćete okruženi parovima i ne ustručavajte se romantike.

Posao: U skorijoj budućnosti bit ćete okruženi doktorima.

Savjet: Čuvajte se plavuša, ali ne previše. *I.Š.*

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11										
12										
13							14			
		15			16					
17						18				
19				20				21		
22							23			
24			25					26		
		27								
28										

#### OKOMITO

1 Rodno mjesto Isusa Krista, danas grad od oko 28 000 stanovnika, 2 Pokazna zamjenica, ovaj, 3 U optici, mjesto konvergencije zraka, fokus, 4 Komedija naše komičarke Nele Eržišnik, „Iz torbe babe ...“, 5 Ukupnost nečijeg ponašanja i naravi, 6 National Academy of Engineering of Korea, 7 Inicijali trenera talijanskog nogometnog kluba Napoli, 8 Japanski proizvođač automobila, prethodno Datsun (izg.), 9 Glumac, bivši muž Jennifer Lopez, 10 U primorju, neobavezno razgovarati o svakodnevnim temama, 14 Europsko vijeće za inovacije, godišnjeg budžeta od oko pola milijarde eura, 15 Ribonukleinska kiselina zaslužna za sintezu proteina, 16 Brojčanik na satu, ciferblat (iz fr.), 18 Ministar zdravstva u vladi Kukuriku koalicije, Ostojčić, 20 Čest pojam u hrvatskoj pravnoj povijesti, municipalna prava, odn. ...

municipalia (lat.), 23 „Arena of Valor“, 25 Inicijali američke političarke, osvojila 226 elektorskih glasova na predsjedničkim izborima, 26 Wisconsin.

#### VODORAVNO

11 Blagdanska pjesma u izvedbi grupe Colonia, 12 Organizirano napuštanje nekog prostora zbog nadolazeće ili nastale opasnosti, 13 Jedan potez povlačenja ribarske mreže (mn.), 14 Vrećica, torbica (iz tal. ili njem.), 15 Inicijali našeg legendarnog krilnog rukometaša, amputiranog prsta, 16 Ime kanadskog glumca, („Matrix“, „John Wick“), 17 Biskup ili nadbiskup (iz mađ.), 18 Gramofonska ploča bez početka, 19 Hrvatska televizija, emitira „Potjeru“ i „Milijunaša“, 20 Novi internetski pretraživač, tvrtke The Browser Company, 21 Auto-oznaka za Našice, 22 Najslavniji ep rimske književnosti, iz pera Vergilija, 23

Egipatski bog Mjeseca, 24 Inicijali slavnog rock gitarista, člana grupe „Dire Straits“, 25 Keramička posuda za čuvanje kremiranih ostataka pokojnika, 26 Inicijali NBA košarkaša, odveo Philadelphiju do finala 2001. godine, 27 Drugi najveći grad Poljske, nije nastradao u Drugom svjetskom ratu, 28 Topli božićni napitak, priprema se za odlaska u kino za KSET KSET-ovcima. *A.D.*

## Božićni recept: Cimet rollice

### Sastojci:

#### Tijesto:

- 180 g mlijeka
- 1 paketić suhog kvasca
- 40 g šećera
- 1 Dr. Oetker bourbon vanilin šećer
- 1 jaje + 1 žutanjak
- 57 g maslaca
- 360 g brašna (od ovoliko brašna tijesto bude jako ljepljivo pa još dodati odokativno dok se ne formira tijesto u kuglu i da se može raditi s njim)
- prstohvat soli

#### Nadjev od cimeta:

- 70 g smeđeg muscovado šećera
- 50 g smeđeg demerara šećera
- 1 Dr. Oetker bourbon vanilin šećer
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 2-4 (po želji) žličice cimeta
- 57 g maslaca

#### Preljev od krem sira:

- 112 g krem sira
- 50 g maslaca
- 60 g šećera u prahu

- 1 žličica ekstrakta vanilije

1. Blago zagrijati mlijeko, na otprilike 40 stupnjeva (kao topla kupka). Ne smije biti prevruće da ne ubije kvasac, ako se pregrije, malo ostaviti da se prohladi. Preseliti mlijeko u veliku zdjelu za miksanje ili zdjelu od samostojećeg miksera i po mlijeku po vrhu posipati suhi kvasac.

2. Dodati u zdjelu s kvascem i mlijekom šećer, jaje, žutanjak i rastopljeni maslac. Miksati dok se ne sjedini.

3. Mikserom sa nastavkom za tijesto mijesiti 8 minuta ili ručno oko 10-12 minuta. Tijesto treba biti lijepo oblikovano u kuglu i biti blago ljepljivo. Ukoliko je previše ljepljivo, dodati još brašna dok se ne krene formirati u kuglu.

4. Kad se umijesi, tijesto ostaviti u zdjeli premazanoj maslacem i pokriveno krpom ili prozirnom folijom da se diže 1 do 1,5 sat ili dok se ne udvostruči u veličini.

5. Nakon što se dovoljno dignulo, tijesto prebaciti na pobrašnjenu podlogu i razvaljati na pravokutnik dimenzija otprilike 30x40cm.

6. Nadjev od cimeta napraviti tako da rastopite maslac te ga prelijete preko smjese šećera i cimeta koju ste pripremili u zdjelici. Malo promiješati da bude kao pasta.

7. Tijesto okrenuti tako da je dulja strana okrenuta prema vama. Rasporediti pasu ravnomjerno (jer se teže razmazuje) i razmazati je po cijelom tijestu, s time da treba

ostaviti prazno otprilike 1-2 cm prazno na duljoj strani koja je dalje od vas kako bi se tijesto lakše slijepilo.

8. Tijesto zarolati od sebe prema drugom kraju u roladu. Ne treba ga prejako stiskati već samo lagano zarolati kako bi imalo prostora dodatno se dignuti. Krajeve bacite ako nema nadjeva u njima.

9. Narezati zarolanu štrucu na rollice. Rezati zubnim koncem na komade širine otprilike 2-3 centimetra. Obično se dobije 12-15 rollica ovisno o tome koliko debelo narežete te koliko vam ih stane u posudu za pečenje.

10. Rollice posložiti polegnute u posudu za pečenje, pokriti ih krpom i pustiti da se dižu još 30-45 minuta. Ukoliko želite napraviti cimet rollice unaprijed, u ovom trenutku možete ih spremi u frižider preko noći, a idući dan samo izvaditi i nakon što su 30 min odstajale ih ispeći.

11. Cimet rollice peći u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 20-25 minuta, odnosno dok ne poprime blago zlatnu boju.

12. Kada su cimet rollice ispečene, napravite glazuru. Dok napravite glazuru, one će se taman prohladiti oko 5 minuta i onda ih možete premazati. Glazuru napravite tako da omekušali maslac i krem sir izmiješate mikserom, a potom dodate šećer u prahu i ekstrakt vanilije i još izmiksate sve zajedno. Gotovu glazuru premažite preko cimeta rollica.

Recept toliko dobar da možete i zaboraviti dodati cimet. *L.B.*

## Cajka mjeseca

Marina Živković – Igraj nek' je veselo

Brucošijada je iza nas, a to znači da polako gazimo u prosinac, kad se cijeli grad obasja malenim svjetalcima i kad okorjeli kapitalisti zazivaju komunizam pošto vide da je kobasica na zagrebačkom Adventu 6 evra, a kuhano vino 5. I za nas skromnijih novčanikâ, vrijeme je to radosti, jer nova godina kuca na vratima! I kako bolje proslaviti to iščekivanje stanovitog novog i boljeg nego uz numeru Marine Živković iz davne ????. Kome je prisjela sreća, pita se Marina, a nadam se da mi neće zamjeriti ovo moje „ijekavičenje“ njenog stiha. Iako Marina priča o veselju koje je srodnije nekoj vrsti Lacrosse eventa, numera se može primijeniti i na malo mirnije veselje. Jer ipak, upravo veselje je ono što nas drži od sveopćeg nihilizma, ta mala doza radosti koju si povremeno omogućimo je prijekopotrebna u ovim krajnje neizvjesnim vremenima; od geopolitičke situacije, od inflacije pa i od osobnih stvari, mogućih akademskih zavrzlama, potrošenih ljubavi, čuvaju nas samo naši najbliži. Čuvaju nas oni su nas pustili u svoje srce i oni do kojima je stalo naše postojanje i dobrobit. A upravo naši najmiliji, naši prijatelji i bolje polovice upravo su razlog zašto ti praznici imaju smisla. Na teži sam način naučio da život doista nema smisla ako nemate s kime podijeliti svoju radost. Tako da, ove zime nemojte gledati

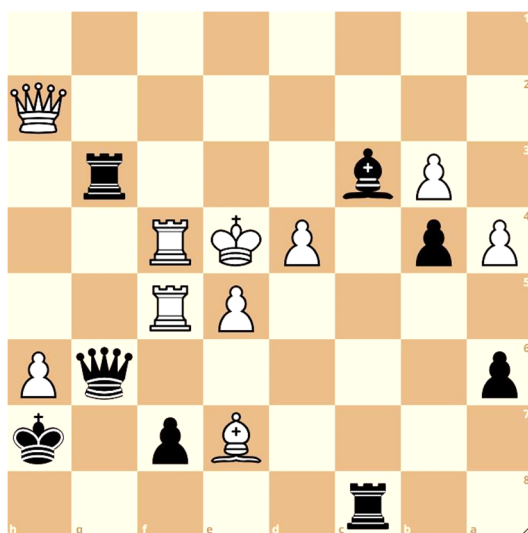
Dnevnik, ne obazirite se na cijene na adventskim kućicama i stvorite nove uspomene sa svojim najboljim prijateljima, nazovite svoje roditelje i pokušajte ne izgubiti živce na širim obiteljskim okupljanima. Sretna nova godina i Igraj, nek' je veselo! *M.B.*



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

## Šahovski zadatak

Crni je na potezu i matira u 3 poteza.



## Pijandura mjeseca

Pijandura:

★★★★★

Planinar:

★★★★★

Kosa:

★★★★★



Ovotjednoj Pijanduri mjeseca ne treba uvod. Riječ je o legendarnom Jurici, dobrom duhu Planinarske sekcije. Kada svi ostali zabušavaju, računajte na ovog čovjeka da svojom nesalomljivom voljom i lončićem samostalno drži sekcijski prosjek alkoholiziranosti na idealnih 1.2 promila te sprječava da nam ostale cugerske sekcije preuzmu prestižnu titulu najvećih KSET pijanaca. U dubokom intervjuu nabijenom emocijama, hrabri je Jurica u sigurnom okruženju (lokalnoj birtiji) novinarima Gorskog lista otkrio da njegov život ipak nije uvijek bio Pelin i med. Sa suzama u očima i rakiji, prisjetio se najtežeg razdoblja svog života. Naime, kada još bio beba, zla je pedijatrica njegovoj majici zabranila konzumaciju SVIH alkoholnih pića za vrijeme dojenja! Zbog toga se u potpunosti preporodio kada mu je s nepunih godinu dana konačno bilo dozvoljeno da pije iz bočice, u koju bi logično dolio malo ruma jer je samo mlijeko fuj. Tada se rodila njegova ljubav prema flaši, a kao znak preobraćenja počeo je puštati svoju predivnu zlatnu kosu po kojoj je danas poznat. Jurica je za vjerne čitatelje otkrio da je tajna njegovih svjetlucavih vlasi magični šampon od rijetke visinske koprive koji rade druidi talijanskih Alpi, njegovog omiljenog planinskog lanca. Našeg junaka ne zanimaju skupi auti, karijera, novac i ostala zlatna telad modernoga društva. On je na spiritualnom putovanju koje zahtijeva više stanje uma, mnogo penjanja, planinarenja i konzumacije svete alkoholne tekućine, nektara prosvijetljenih bogova. Životni mu je san jednoga se dana zapiti sa Šerpama na 8000 metara nadmorske visine i sa najviše točke Himalaje cijelom svijetu poručiti: „Ooooviii vrhoooviii, duuuušeeee imajuuuuuu...“ *J.K.*