

Gorski list

Izvještaj sa Izleta:

Frberžari

Planinarenje je prekrasan način za bijeg u prirodu, a kako bi vas motivirao da se i sami zaputite u

prirodu, prepričat ću vam nasu dvodnevnu avanturu kod Frbežara.

Imali smo mnogo dogodovština,

prekrasnih pogleda, i proslavu rođendana našeg Lovre uz nezaboravan roštilj.

Naša avantura kreće u Zagrebu, na jedno pro hladno subotnje jutro. Svi koji kreću iz Zagreba se nalaze

u 8 sati ispred KSET-a u Strojarskoj. U 8 sati okupili smo se ispred KSET-a, a potom krenuli prema

Frbežarima s tri automobila. Unatoč zastoju zbog radova, stigli smo do planinarske kuće oko 11 sati.

Kuća je bila prostrana, opremljena kuhinjom, tri sobe i toplim potkrovljem, gdje smo se smjestili.

Ispred kuće nas je dočekao i roštilj.

Nakon sto smo ostavili stvari, krećemo u planine gdje odmah prvom prilikom krivo skrećemo, ali se i

brzo vraćamo do pravog puta. Nakon uspona nastavljamo laganom šetnjicom do vrha Rudnik (1052

m) gdje skupljamo žig i slikamo se.

U međuvremenu, četvrti auto stiže u Frbežare s namjericama za roštilj.

Nakon što su zapalili vatru, a mi krećemo dalje prema Sokolskim stijenama (961 m), drugom vrhu

dana. Uzimamo si pauzu za ručak uz prekrasan pogled okolnih sela. Put nazad je ravan i dugačak, a

vodi nas kroz mjesto Selo, gdje nailazimo na Lamborghinija. Planinarska kuća nam je na vidiku u 18

sati, a pred njom nas dočekuje ekipa iz Karlovca s masivnim loncem vruće pileće juhe (10/10 juha).

Nakon sto smo se odmorili, saznali smo da je Elena odlučila napraviti kontroverzan potez: primila se

roštilja trijezna. To je možda čak i bila pametna ideja jer su se svi složili da je roštilj za pamćenje.

Proslava rođendana našeg velikog vođe potrajao je do dugo u noć.

Drugi dan započinjemo s kasnim doručkom u

11 sati. Nakon laganog spremanja krećemo autom

prema Vrhovcima gdje je ujedno i početak današnje staze. Putem se penjemo do vidikovca

Tropetarska stijena (822 m), gdje uzimamo pauzu uz odličan pogled, au u Čabar stižemo oko 16 sati

gdje Luka slučajno prelazi Slovensku granicu.

Put nazad nas vodi kroz groblje, a na kraju ove dvodnevne avanture smo umorni i sretni sjeli u aute i

zaputili se prema Karlovcu na zajedničku večeru. Zato, uzmite ruksak, pozovite prijatelje i zaputite se na svoj vlastiti izlet. Planine zovu! *P.M.*



Pijandure na Vidikovcu

LJUTI KLASIK:

The Weeknd: House Of Balloons

Disclaimer: ovo su totalno objektivna mišljenja i kao takva su jedina ispravna.

Release date: 21.3. 2011.

Ukupni rating - 9/10 Prvi The Weekndov mixtape koji je revolucionirao RnB, pokrenuo cijeli podžanr i inspirirao generacije novih artista. Mixtape ima i elemente rocka koji pridodaju dubini, a dominantni dark RnB i Illangelova produkcija daju osjećaj okultnosti, hedonizma i strave. Mixtape je konzistentno odličan s dvije malo slabije pjesme koje su i dalje dobre, dok su highlighti ljuti i bezvremenski klasici. Moji highlighti su House Of Balloons/Glass Table Girls zbog eerie produkcije i haunting vokala, Wicked games zbog emocionalne vokalne izvedbe i genijalnog instrumentala, Coming Down zbog dreamy instrumentala i samplea te The Knowing zbog savršenog

mixanja instrumentala i njegovog glasa. *M.P*

PIJANDURE NOVI DIVOVI U S.T.E.M. INDUSTRIJI !!!

Kroz zadnja dva tjedna bile su glasine kako Planinarska sekcija (Pijandure) na putu prema razvoju nove tehnologije koja bi mogla uzrokovati cijeli pomak S.T.E.M. industrije. Špekulacije od nekoliko stručnjaka po glasinama koje su izašle nam govore da se Pijandure pridružuju AI utrci. No dobili smo brzo dojavu jednog od šefova da to nije u potpunosti istina te je naglasio iduće riječi "E Mili moj, nisi ti sprema za ovo". Uz to doznali smo da ova nova tehnologija prati standarde održivog razvoja. Urednik Gorskog lista nam je rekao da će nova tehnologija biti otkrivena idući mjesec u gorskom listu te da će se njezine funkcije tamo pojaviti prvi put u praksi. *M.B*

U sred mukotrpnih radnih sati, našao sam da u meni postoji neukrotiva Cigar i Pivčina pauza

(Mit o Pažaninu, Albert Marmus)



izleta. Franjo i Lovro su uspješno savladali dupli burger kao Hamilton i Schumacher. Kao što to biva u F1 start je najopasniji no onda kad krenete mlatiti po burgeru uistinu se osjećate kao ubrzanje od 0 do 300 km/h, jedini minus je što na kraju morati upaliti DRS točnije otvoriti klapnu na zadnjem krilu i pustiti zrak pod pritiskom. Ali neka vas to ne obeshrabri i na svom sljedećem putu prema zapadu zemlje napravite suprotno od onog što kaže Kawasaki - stanite u Karlovac i smažite burger na tom Pitt Stopu. *E.P.*

Grand Prix

Kako već i sami znate mnogi svjetski gradovi se bore za mjesto gdje će se održati Grand Prix no ovaj put je FIA napokon odlučila da to bude ni manje ni više nego Karlovac!! Pijandure za razliku od Grand Prix vozača dobivaju 2-3kg po stazi umjesto da gube ali upravo to je razlog zašto smo odlučili doći tamo. Prijevod s francuskog jezika bi glasio "velika nagrada" i doista je tako bilo. Pijandure su se počastili burgerima veličine jedne prosječne staze (info: tipična dužina F1 staze je 5-6 km) nakon dvodnevog

SUDOKU

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

TheWeeknd

HouseOfBalloons

1 HIGH FOR THIS 2 WHAT YOU NEED 3 HOUSE OF BALLOONS / GLASS TABLE GIRLS 4 THE MORNING
5 WICKED GAMES 6 THE PARTY & THE AFTER PARTY 7 COMING DOWN 8 LOFT MUSIC 9 THE KNOWING



Pijandura mjeseca

Pijandura:

★★★★

Planinar:

★★★★



Svi smo čuli za izreku "life imitates art", to je definitivno istinito za ovog predivnog ali i Tarzanolikog čovjeka koji ima snagu mora i Maraskinog pelina u krvi, koji se penje po brodovima na kopnu i prolazi iznad krša Biokova sa svojim letećim magarcem Maza u nove alkoholičarske pobjede. U KSET se pridružio nakon što su dovukle Makaranke narkomanke da mu pomognu naći novo pleme majmuna debilčina u kojem se može uklopiti. Originalno iz Živogošća, mjesto koje ima S+ rang na P.I.P.(Pijandurski institut za pripizdine) listi je mjesto koje on ponosno zove domom. Tamo je Marino pošao na prve avanturice na Biokovu sa selom gdje je znao tu i tamo uzrokovati maglu na Biokovu. Sada kako živi u Zagrebu nedostaje mu Biokovo pa si je našao zamjenu koja je Medvednica, ali još uz dodatnu sreću sada ide po raznim planinama gdje se može vratiti svom omiljenom kršu. Uz alkohol i krš ima i veliku ljubav prema životinjama, od sićušnih pasa i mačaka pa sve do brđanskih stoka, postoji čak glasina da ima sposobnost antičkih Dalmatinaca s kojom se može sporazumjeti s magarcima i morskim ribama. Osim avanturica još se i muzički educirao na klaviru radi kojeg ima vješte prste za otvaranje alkoholnih boca, pogotovo kada funkcija opali po Ex-Yu, isplati ga se pozvati. U slučaju ako naletite na njega bilo to u Džungli, kršu, birtiji ili klubu slobodno mu budite društvo. Možda vam predvidi vrijeme kao budući meteorolog, možda vam zacijeli rane magičnim pelinom ili vas povede na avanturu života po dalmatinskom kršu. *M.B.*

Kremasta pileća juhica s njokima

Dragi čitatelji zima nam se opasno približava. Iako snijeg, sanjaknje i ostale zabavne stvari nisu još na vidiku, prehlade i ostale bolešćine već su stigle. Pazite na sebe, obucite se toplo i slojevito, podupljajte čarape ako treba i redovito pijte čaj. Ako vas čaj ne radi, slobodno mu dajte konjaka ili rakije i brzo će vam postati draži od kave. Još jedan ljuti klasik domaće medicine je i pileća juhica, a ovdje za vas imam spreman jedan recept koji će ju dignuti na višu razinu. Garantiram da ćete ju raditi i kada ste u potpunosti zdravi. Priprema je "prosta k'o pasulj". Evo kako ide.

1. Začinite pileća prsa začинима po želji. Obavezno sol i papar, a dalje ovisno o tome što nađete u smočnici. Pro tip: Majčina dušica i piletina se jako jako vole. Drugi klasici su paprika, mediteranske mješavine itd. Vrlo je bitno da se ne štedi na začинима. Piletina je dovoljno začinjena tek onda kada ju više ne možete vidjeti.
2. Zagrijte lonac u kojem ćete raditi juhu i ispecite piletinu na malo maslinovog ulja. Pro tip: Što više ulja koristite to će vam ostati više onog finog, smeđeg, zapečenog na dnu što daje okus cijeloj juhi tako da slobodno stavite mrvicu više ulja, ali opet bez pretjerivanja. Kada je piletina u potpunosti ispečena, izvadite je van i rastrgajte.
3. Na dno lonca sada stavite još mrvicu ulja i sitno nasjeckan jedan srednji do veći luk ili veću ljutiku i barem 3-4 režnja češnjaka. Ja osobno nikada ne stavim manje od 6 režnjeva.

Češnjak je vrlo zdrav i vrlo fin, nemojte ga se bojati.

4. Kada su se luk i češnjak zdinjali ubacite žlicu koncentrata rajčice i sušene rajčice. Sušene rajčice obično dolaze u onim malim staklenkama pa slobodno bacite sve unutra. Priznat ću da sam jednom radio ovo i zaboravio na sušene rajčice i nije me bilo previše briga kad sam probao krajnji rezultat tako ih i vi možete slobodno preskočiti.
5. Pustite rajčice da se kratko upoznaju s lukom, a zatim dodajte pileći temeljac. Puno pilećeg temeljca.
6. Nakon 15ak minuta kuhanja dodajte vrhnje za kuhanje i naribajte te ubacite parmezana. Sada dajte juhi vremena da se malo zgusne, otprilike 20ak minuta.
7. Probajte juhu i dodajte soli po potrebi.
8. Vratite trganu piletinu u juhu, ubacite hladnog maslaca, njoke i špinat.
9. Kada su njoki skuhan, juha je gotova. Dobar tek! *L.B.*



Planinarska sekcija
KSET-a



pijandure.kset



make love, not war