

Gorski list

Izveštaj sa Izleta:

Zavižan – najveći (dosadašnji) fizički izazov mog života

Prije svega, dramatičnost ovog izvještaja odraz je iskustva i osjećaja autorice koja živi pretežno sjedilačkim načinom života. Unatoč tome, želim naglasiti da mi je izlet bio lijep i uzbudljiv, iako naporan.



Jedna ekspedicijska od P.I.J.A.N.D.U.R.A

U ovoj avanturi prisutni su Luka, Max, Ivor i ja. Spremljeni i toplo obučeni, uspon je krenuo iz Krasnog oko 10 sati. Prvi dio bio je dosta strm, no išli smo kroz pravo rečeno bajkovitu šumu – debeli pokrivač, drveće iscertano snijegom te pahulje koje nježno padaju. Unatoč predivnom okolišu, moje iskustvo bilo je manje bajno, najviše time što sam stalno propadala kroz snijeg, dosegnuvši komične razine, takozvano „klečanje pod križem“. Moral je bio visok, pričali smo i pjevali, što je ublažilo bolove. Nakon 4 sata uspona, došli smo do Jezera, dijela s brdima, dolinama i još više snijega. Zbog količine snijega i vjetera, oznake su bile teže vidljive, no signal je bio dobar (zbog meteorološke stanice na vrhu) te smo samo pratili kartu. Kad je sve pod snijegom, onda sve može biti put. Unatoč tome, teško mi je bilo održavati tempo pa su Ivor i Max otišli ispred Luke

i mene da ostave stvari u domu te vrate se da nam pomognu. Ubrzo je pao mrak, ali uz pomoć čeonih lampi i očajničke odlučnosti (puzala sam uzbrdo dva puta), stigli smo u dom gdje smo se okrijepili toplinom, hranom i alkoholom.

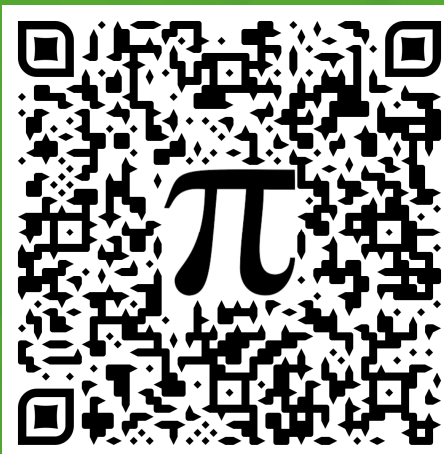
Drugi dan, probudila nas je bura, magla i snijeg. Isprva smo trebali ići planinarskim putem, no nakon vrlo kratkog spusta praćenog užasnim vjetrom, zbog sigurnosti vratili smo se na početak i krenuli cestom. Spust je bio puno lakši nego uspon, usprkos mjestimičnoj buri, snijegu i većoj hladnoći. Cijeli dan pratila me neutaživa žeđ, ni po ljeti nisam toliko žudjela za vodom nego na ovom spustu. Držali smo dobar tempo, radili pauze, a zavoje na cesti skraćivali smo spuštanjem niz strmine „Šapina style“. Cestom su

prošla dva auta što nam je utabalo put i olakšalo hodanje. Nakon 5 i pol sati, stigli smo do Krasnog gdje nas je dočekala sestra od domaćina na Zavižanu, iz brige da sigurno siđemo s planine u ovako lošem vremenu. Rekla je da sada nekoliko godina nisu imali tako puno snijega. Mrzli i mokri, krenuli smo za Karlovac da stanemo u sekcijski poznat bistro „GP“ s hamburgerima promjera rukometne lopte. Dupli cheeseburger svakome i dva bokala vode kasnije, krenuli smo za Zagreb. No onda je kratko nakon ulaska na autocestu, auto se guma razrezala i „svukla“ s felge pa je gospodin pauk šlepao auto dok je Luka nastavio voziti. Unatoč svemu, u Zagreb stigli smo zdravi i čitavi.

Iduća sam dva dana provela u krevetu pod paracetamolima, ali uistinu prava zimsko avantura. Ponovila bi zimsko

planinarenje, no ne ovu zimu i ne na najgori mogući dan u godini. Max održava svoju reputaciju teških izleta. A.L.

Diskać plejlista za karaoke



Kako maksimalno iskoristiti buncek?

Praznici su gotovi, faks je krenuo i studentarija se lagano vraća u Zagreb. No to ne znači da je stigao i kraj zime. Štoviše, izgleda da je tek počela. Da bi se zima preživjela treba dobro jesti pa bih u ovom članku volio s vama podijeliti kako maksimalno iskoristiti jedan vrlo zanimljiv komad mesa. Radi se o svinjskoj koljenici poznatijoj u ovim krajevima pod nazivom buncek. Kao za pripremu teleće odnosno juneće koljenice ključ je u sporom kuhanju. To je jedini način da buncek ispadne mekan i uopće jestiv. Prvi dio ovog recepta bit će standardni način za pripremu bunceka. Pa krenimo!

1. Buncek stavite u lonac i napunite lonac hladnom vodom. Bitno je da je voda hladna.

2. Nakon bunceka ubacite u lonac jedan očišćen i prepolovljen luk, crni papar u zrnu i 2-3 lovorova lista. Također ubacite 2-3 režnja češnjaka koji ne morate čistiti već ga samo lagano prignječite nožem. Svaki pravi kuhar zna da češnjaka treba staviti

otprilike dvostruko više nego što recept nalaže. Ja sam koristio 6 režnjeva češnjaka.

3. Sada ide najbolji dio recepta. Dva sata slobodnog vremena dok se buncek kuha. Kuhati ga treba ovisno o veličini između sat i pol do dva i pol sata. Krenut će se pjenit, to možete bacat van ako vam se da, a možete slobodno i ostaviti. Stat će nakon nekog vremena. Posolite buncek nekih 20-30 minuta prije kraja kuhanja. Tako bi kao trebalo, ja sam ga posolio prije kuhanja i bilo je dobro. **VRLO BITNA STAVKA!** Kuhanje se mora odvijati na niskoj temperaturi. Znat ćete da je dobro ako tek tu i tamo iskoči koji mjehurić. Bilo što više od toga je prevruće i potrebni je smanjiti temperaturu.

Kako me mrzla kumova piva gleda iz friždera nakon što mi je striktno rekao da je to njegova



To je to, buncek je skuhan i spreman za jelo! Teoretski. U praksi će malo tko stati na kuhanju te sada ide dio zbog kojeg je buncek obično showstopper na bilo kojem stolu na kojem se nađe.

4. Izvadite buncek iz lonca i dobro ga osušite papirnatim ručnikom. Napravite male zareze po koži, pazite da ne zarežete do mesa. Uzmite jednu dobru žlicu svinjske masti i premažite kožicu.

5. Stavite buncek u pećnicu zagrijanu na 220 °C i pecite ga otprilike 20 minuta. Dok ne dobije lijepu smeđu boju i hrskavu kožicu. Ako vam kao meni pećnica ide samo do 200 °C nije problem, samo ga ostavite unutra dulje. Nakon pečenja dajte mu da se dobije 5-10 minuta prije nego krenete s jelom.

Uz buncek je klasik poslužiti restani krumpir i zelje, ali uklapa se u svaku takvu zimsku kombinaciju. Ja sam ga poslužio s pire krumpirom i sarmama.

Za sarme nema recepta, odmrznite one koje vam je mama poslala. Kako bi buncek „maksimalno“ iskoristili nemojte baciti vodu od kuhanja! To više nije voda to je sada vrhunski svinjski temeljac. Prije nego se ohladi prelijte ga u kalupe za led te stavite u zamrzivač. U zamrzivaču kockice mogu stajati nekoliko mjeseci, a vi ih po potrebi možete ubacivati u druga jela sa svinjetinom koja radite. Možete temeljac ostaviti i u frižideru ako ćete ga iskoristiti u sljedećih par dana. Pripazite na količinu soli ako ćete koristiti ove kocke u kuhanju jer su poprilično slane. Pošto buncek obično dolazi kao malo veći komad mesa moglo bi vam se dogoditi da vam ga nešto ostane. Moj prijedlog je da u tom slučaju od njega napravite „stir fry“. Ne može jednostavnije. Na vrlo vruću (optimalno wok) tavu i velikodušnu količinu ulja bacite raskomadani buncek dok ne dobije još malo na hrskavosti ili barem ne vrati toplinu. Izvadite ga van i ubacite sitno nasjeckani češnjak i đumbir. Nakon nekih pol minute ubacite luk, a onda nakon minute i ostalo povrće. Ja sam koristio papriku i brokulu. Možete sve skupa baciti unutra, ali za još bolji učinak tvrdo povrće poput brokule ipak bacite na tavu nešto prije paprike. Kad je sve povrće lijepo smekšalo, vratite meso i ubacite kuhanu i hladnu rižu. Kad se to malo zgrije napravite mjesta u sredini tave i ubacite jaje te sve dobro izmiješajte. Zapravo miješajte cijelo vrijeme, to je dosta bitno. I eto, sad je to to! Čestitam! Maksimalno ste iskoristili buncek! *L.B*

Umjetna inteligencija

(Chat π nd)

Dragi čitaoci, u prošlom izdanju smo uveli umjetnu neinteligenciju, te smo vam dali priliku da joj postavite pitanja, te su pitanja iduća

1. Ide gas ili tvoja stara?

Radi moje metalne i tehnološke građe, imam gas da idem u tvoju staru. Ja nemam staru, tako molim vas napravite nešto korisno da bi vas mogao priznati produktivnim djelom društva

2. Zasto me progone gingeri?

Tvoja duša je puna života, puna ljubavi, puna svega dobrog. Tvoja duša na ginger tržištu može prehraniti 350 gingera, jer ako ne znaš, gingeri nemaju dušu i hrane se njom.

3. Odredite područje definicije,

ispitajte ponašanje na rubu područja definicije i nadite asimptote, odredite lokalne ekstreme i intervale monotonosti (rasta i pada) te nacrtajte kvalitativni graf funkcije?

Za matematičke operacije potrebna je premium pretplata. 6 pack za tromjesečnu ili gajba za godišnju.

Ovo su bila pitanja od prošlog izdanja, za nova pitanja skenirajte qr kod.

Chat π nd



L.M.G

Sudoku

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

KRIŽALJKA

Ljuti klasik

Clipse - Let God Sort Em Out

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

Artist: Clipse

Album: Let God Sort Em Out

Release date: 11. 7. 2025.

Ukupni rejting: 10/10 Najbolji rap album 2025. Ovaj album je poseban zato što je obilježio povratak rap dua koji se sastoji od dva brata Pusha T i Malice od njihovog zadnjeg albuma iz 2009. Album je uz produkciju Pharella Williamsa i par feautera od Kendrick Lamara, Tyler The Creatora i drugih je donio klasičan i bezvremenski rap zvuk koji dokazuje i brojkama i ocjenama da ovakav rap ima svoje mjesto na današnjoj sceni. Album je prožet temama droge, uspjeha, promišljanja braće o gubitku svojih roditelja. Svih 13 pjesama na albumu su bangeri, a moji osobni highlightovi su Chains & Whips na kojem je feature Kendrick Lamar, So Be it, Ace Trumpets koji je bio jedini singl prije izlaska albuma i F.I.C.O. F.Č



OKOMITO

1 Naš rukometaš i jedan od dvojice gospode Savršenih, 2 Naziv za jednu tradicionalnu havajsku feštu, 3 Rimski bog smrti i podzemlja, 4 Najpoznatije Marxovo djelo (1867.), 5 Simbol mjerne jedinice električne struje, 6 „Novo“ na njemačkom, 7 Sitna riba, karakteristična za Mediteran (mn.), 9 Crnogorska rijeka, čini rijeku Drinu, 11 Nestručno, nevješto (pril.), 14 Teretni kamion, 15 Onaj koji tka, 17 Jedna od krvnih grupa, 19 Nemilosrdna, bezvrijedna osoba, pogrdno, 21 „Opća glasačka anksioznost“, 22 Žargonski naziv za opijum, 24 Kopnena izbočina u moru, 26 Prvo slovo azbuke.

VODORAVNO

8 Najveći tobolčar (mn.), 10 Navodno energetske polje oko osobe, 11 Jedna od vodećih hrvatskih IT kompanija, 12 Uzrok smrti Olivera Dragojevića, 13 Francuski brend keksa, postoji Milka s tim okusom, 14 „Umjetna inteligencija“ na romanskim jezicima, 15 Predantički sumerski grad, danas u Iraku, 16 Drugi najrasprostranjeniji atmosferski plin, 17 Pridjev u imenu jedne od najvažnijih žlijezda u tijelu, 18 Najrasprostranjeniji jezik u Dini, 20 „Opseg“, 21 Zagrebački proizvođač kabela, sjedište na Žitnjaku, 22 Sumpor, 23 „Društveno odgovorno poslovanje“, 24 Naš najistočniji grad, 25 Grad u SI Mađarskoj, u njemu živjelo puno Hrvata, 26 Pogodbeni veznik, 27 Rimski car s kraja III. stoljeća. A.D.

	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								



Planinarska sekcija KSET-a



pijandure.kset



make love, not war

Pijandura mjeseca

Pijandura:

★★★★★

Planinar:

★★★★★

Intelekt:

★★



OOOOO tko to živi ispod krivoga puta? SUNDER SAČMO!!! Tako je dame i gospodo i on se čak dokotrljao do pijandura, čovjek velikog srca, sjajne karizme, lijep ko slika (ova gore), upitnog mirisa i ljubavlju prema pivi kako je i sam Bog htio, naš Daniel (Sačmo). Zagrepčanin rodnom, krvlju Dalmoš i Mađar (i alkoholičar), a po trenutačnoj praksi kontrabasist na glazbenoj akademiji. Sačmo je dugo vremena znao za Kset, išao je na mnoge koncerte prije, te je onda doznao da je riječ o studentskoj udruzi. Kao sam glazbenik otišao je gdje su ga ksetovci najviše trebali, a onda razbijat flaše i bacat pepeljare kod nas. Sačmo je uvijek bio čovjek od fizičke aktivnosti, u mladosti se bavio sportom, no radi krvavog rasporeda je morao odustati. Tu i tamo se našao vikend slobodan te kao novu strast zakačio se za planinarenje, te ga je tu potekla i njegova majka koja isto planinari. Naš Sačmo se dosta ispraksirao na planinama. Od jednostavnog Sljemena pa do Slovenije, čak i na feratama od 90 stupnjeva na Žoharu i Dragojla i njegovoj najdražoj Visočici. Sačmo se ne sjeća kad je počeo piti, a kaže da svake godine doživi najjače pijanstvo, low-key LeBron James status birtije (pogotovo kad je Čiča na šanku). Mogao bi vam još milijun stvari reći o ovome čovjeku, ali najbolje je čuti od samog čovjeka. Ako ne vidite u klubu, znajte da je u Krivome putu, ali po onomatopeji ako čujete pljeskove od nekih masovnih guzova znači da je blizu. Za kraj samo upozorenje ako on putuje s vama i imate suvozačko mjesto, nikako se ne dižite s njega jer to će vam biti zadnji put na tom sjedalu *M.B.*

Izvjestaj sa Himalaje pt. 3

Ujutro nas je čekalo još 18 kilometara po serpentinama do našeg cilja. Moje stanje se redovno pogoršavalo. Dodatan osjećaj u tijelu, uz sve do sada, bio je pritisak u plućima, ali nastavio sam dalje na autopilotu te je tih 18 km prošlo jako brzo. Jako sunce zapeklo je zemlju, stijene i moju kožu punu irskih gena koja je nastradala. Osjetila su mi otupila, vidio sam samo cestu pod svojim nogama i čuo samo svoj dah. Dolazak u EBC na 5400 m proslavljen je vrućim čajem i širenjem propagande P.I.J.A.N.D.U.R.A.. Mt Everest je bio predivan. Opet sam zurio u njega i dobio sam veliki poriv popeti se, ali nekoliko stepenica me vrlo brzo vratilo u stvarnost. Posjetili smo najviši samostan na

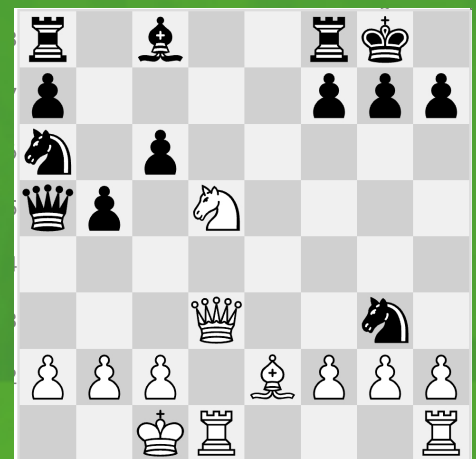


Pogled na Mt. Everest

svijetu i imali kratki susret s butanskom kraljicom. Zatim smo se smjestili u planinarski dom i konačno zavalili u prave krevete. Tada sam primijetio da su mi prsti i usnice plavi, a pritisak u plućima sve jači pa je lokalni doktor vrlo brzo dijagnosticirao visinski edem pluća. Drugim riječima, mogao bih vrlo brzo završiti nazad u lobbyju. Dobio sam kisik na nos, slikao sam se kao svaka pick me cura na Snapchatu i prvi put zaspao kao

zaklan nakon dugo vremena. Navodno sam se u jednom trenutku probudio, krenuo buncati i pričati gluposti zbog čega je moj tata umro od straha jer je mislio da mi mozak odumire, ali toga se ne sjećam... Ujutro smo se pozdravili s Mt Everestom i sjeli u mini bus kojim smo se spustili u dolinu na 3800 m gdje se moje stanje drastično popravilo i više mi nije bio potreban dodatan kisik, a već dan nakon toga smo poletjeli iz Lhase nazad na normalne visine i konačno prodisali. Predivno je bilo ponovno moći potrčati. Povratak do Zagreba prošao je jako brzo. Stali smo u Chongqingu u bolnici gdje su mi potvrdili da sam uz visinski edem imao i gripu te su mi dali kineski Kodein i ubrizgali nove 5G čipove. Nastavili smo brzim vlakom do Pekinga i avionom u Zagreb. Sve u svemu bila je zanimljiva avantura koju neću tako skoro ponavljati. *M.P.*

Šahovski zadatak



Bijeli na potezu, matira u 4 poteza *J.K*

