



Javna tribuna, 162

Pod to številko je bil pisec teh neresnih vrstic akreditiran na letošnjem jubilejnim 25. festivalu jugoslovanskega filma v Puli. Imel je svoj »boks«, kjer so dan na dan zmasili ogromno pametnega in še več neumnega (reklamnega) papirja. Imel je svoj sedež v »novinarski« loži, v kateri pa je bilo — kot je to spoznal vaš pisec šele čez nekaj dni — še najmanj novinarjev, v pretežni meri pa dovolj njihovih prijateljev.

Ker je torej uvod v tale novinarski »raport« uglasen v tričetrtinski takt, naj bodo take tudi preostale skromne vrstice. Kajti vse »resno« o letošnjem filmskem festivalu ste najbrž že prebrali v »resnem« tisku in ne gre, da bi zdaj tudi mi ponavljali vse te »resne« ugotovitve, postavke, domneve, kritične misli, ankete in kar je še takega. Postregli vam bomo s »puljsko marmelado«, torej z nekaterimi nenavadnimi, vsekakor pa zabavnimi utrinki iz arenskega mesta.

Najprej: ali sploh veste, kdo je direktor puljskega festivala? Seveda ne veste! To je Martin Bizjak. Ali sploh veste, kdo je Martin Bizjak? Ne veste. Slovenec je. Ali pa veste, odkod je Martin Bizjak? Ne veste, kajne? Iz Ljubljane je. Pa mora veste, iz katere Ljubljane? Tudi ne veste, ali ne? Šiškar jel! Naš človek, od glave do pete! Hec, ali ne, srečati na kraljevskem tronu v Puli pravega Šiškarja!

Med lanskim in letošnjim festivalom se je igralec BATA ŽIVOJINOVIC zares hudo potrudil. Odigral je vloge arentanta, ginekologa, direktorja, profesorja in — kaskaderja. To zadnje še najbolj uspešno, saj ima kot dolgoletni filmski igralec veliko »kaskaderskih« izkušenj!

V Areni smo na isti večer videli film RAJKA GRILICA (Bravo maestro), v katerem je bil Grličev soscenarist SRDJAN KARANOVIĆ. Zatem smo videli film SRDJANA KARANOVIĆA (Vonj poljskega cvetja), pri čigar scenariju je sodeloval RAJKO GRLIĆ. Kdor pozna filmski posel, ve, da so honorarji za delo pri scenariju — takoj za režiserjem — najvišji. Brez komentarja!

Pa še ena: prav srečni so bili tisti avtorji in igralci, ki so v Areni stopili z manj genialnimi filmskimi umotvori. Paradižniki so bili namreč na puljski tržnici — po 35 din kilogram!

Milan Lindič

VVO KOSEZE V USTANAVLJANJU LJUBLJANA
Začasni svet VVO KOSEZE

objavlja

prosta dela in naloge

treh snažilik

Delo se združuje za nedoločen čas. Posebni pogoji je trimesečno poskusno delo. Kandidatke naj vložijo vloge v 15 dneh po objavi na naslov

ZAČASNI SVET VVO KOSEZE
Ulica bratov Učakar 6, Ljubljana

ŠIŠKARJI NA EVERESTU

V ožji izbor za člane naše, do sedaj največje alpinistične odprave »Everest 79«, ki jo bo vodil Tone Škarja, so med štirindvajsetimi člani, ki bodo prihodnjo pomlad skušali preplezati zahodni greben najvišje gore sveta, tudi trije Šiškarji. To so trije preizkušeni alpinisti PD Šmarna gora in sicer: Roman Ing. Robas, Vanja Matijevič in Stefan Marenčič. To je vsekakor veliko priznanje našemu najboljšemu alpinističnemu odseku pri PD Šmarna gora in vsem planinskim organizacijam v občini.



— **POGAČA IZ KROMPIRJA:** Potrebujemo: 1 kg krompirja, 1 jajce, kvas, sol, moko, in maslo. Krompir skuhamo, ohladimo, olupimo in stisnemo, vanj vmešamo jajce, kvas, malo masla, moko dodamo po potrebi, da dobimo čvrsto testo. Testo zamešamo zjutraj, pogache pa napravimo zvečer. Ko začnemo peči, testo tanko razvaljamo, pomazemo z maslom in ga prepognemo kot listnato testo, pustimo stati 10 minut. To ponovimo še dvakrat, nato testo razvijemo, narežemo na vrh, zložimo v pomaščen pekač in pečemo — ponudimo toplo ali hladno.

— **KROMPIRJEVE PRESTE:** Kuhajte 1/2 kg krompirja neolupljenega, nato ga olupite in pripravite. Pomešajte z 2 jajci malo soli, moke in masla. Oblukajte iz testa paličice in jih zvijte v preste in pečite na vrelom olju.

— **KROMPIRJEVE KEPICE:** Ostrgajte 7-8 krompirjev, posolite in odcedite. Dodajte sesekljano glavico čebule, 2 jajci, 2 skodelici mleka in moke. Masa naj bo gosta kot za palačinke. Pogrejte olje in z žličko polagajte vanj kepice ter jih pecite. Ponudite z mlekom.

— **NADEVANE PAPIRIKE S KROMPIRJEM:** 1 kg krompirja, nekaj svežih paprik, 1 žlica masla, sol, rdečo papriko, poper in 1 liter jogurta. Paprike operemo, očistimo seme, segrejeemo maslo, dodamo olupljen narezan krompir, ki mora biti nastrgan. Prepražimo, posolimo in popopramo, dodamo papriko in s tem nadevom polnimo paprike. Namažite posodo z oljem, razporedite v njej paprike, ko se v pečici zmehčajo (zapečejo), jih ponudimo z jogurtom.

— **KROMPIRJEVA PITA:** 1/2 kg testa za pito (kore) prepražite na olju, 4 glavice čebule, dodajte 1 kg svežega nastrganega krompirja, posolite, popoprajte in zmešajte. Namažite pekač z oljem, zložite vanj kore, vmes pa nadev v plasteh, dokler vse ne porabite. Prekrijte s korami, prebodite z vilicami in prelajte vse z 1/4 l mleka. Pustite, da stoji najmanj 2 uri, nato specite v pečici. Ponudite toplo.

MALI NASVETI

Krompir je tudi idealen za čiščenje.
— Če se nam dogodi, da se nam mleko skisa, neprijeten vonj iz posode odstranimo tako, da v njej prekuhamo vodo, ki smo ji dodali krompirjeve olupke.

— Kristalne vaze in drugi kristalni predmeti bodo lepše sijali, če jih natremo z olupljenim krompirjem, nato pa speremo s tekočo vodo.

— Kozarci bodo lepši, če jih potopimo v vodo, ki smo ji dodali na kocke zrezan krompir in malo kisa. Nato jih operemo z vodo in osušimo s krpo.

— Srebrni predmeti bodo spet dobili svoj sijaj, če jih natremo z olupljenim krompirjem, nato jih obrišemo s krpo.

Mali nasveti — velika pomoč

— Kako preprečimo, da nam molji ne načno obleke. Vzemimo malo pomaranč in vanjo nabodemo 20–25 klinčkov (nageljnov žbice) in dajmo v omaro. Pomaranča se s časom osuši, njen duha pomešan s klinčki pa ne prija moljem.

— Meso najboljše ohranimo sveže, če ga takoj ločimo od kosti.

— Vroč čaj najboljše ohlaja telo — ne bomo čutili vročine.

— Mleko nas nasiti in hladi telo.

— Limona brez sladkorja nas tudi ohladi.

— Enako voda, a ne hladna.

— Če je vroče, ne pijte alkohola, ker boste sicer še bolj čutili vročino.

Iz dnevnika malega Šiškar-ja

Ponedeljek

Ker se je začela šola, sva šla z mamo v knjigarno po knjige, zvezke, puščice, svinčnike, radirke, torbico in tako dalje. No, denarja je mami zmanjkalo že pred »in tako dalje«, zato je bila žalostna, ampak je zadevo rešil ata in iz bencinskega dinarja primaknil nekaj zagonskih sredstev.

Nato smo začeli pakirati torbo za moj prvi ta zaresni šolski dan in je zunaj ostalo še najmanj pol robe. Ata je izjavil, da ne znamo zlagati in se je ročno vrgel na delo, narkar nam je ostalo zunaj tričetrt zvezkov in knjig ter en gumb s torbice, ki ga je zgoraj omenjeni ata odtrgal. Zatem je vso kramo še enkrat zložila mama in iz lastne zaloge primaknila še dve polivinilasti vrečki, v katere sem naložil ostanek šolskih potrebščin. Torbo sem dal na rame, vrečki pa vsako v eno roko in izjavil sem, da tako natovorjen že ne grem v šolo, ker ne bom mogel metati kamnov in kazati oslov hišnici. Ata se mi je smejal in dodal, da delam iz muhe slona ter da je treba pač stisniti zobe, če hočem, da bom kaj znal.

Torek

Danes je naredil iz muhe celo krdelo slovnov za spremembo ata, ki se je odpravljaj na sejo samoupravne Interesne skupnosti. Namreč mu v priročno torbo ni šel ves material in je preklinjal tako, da je še sosedu v tretjem nadstropju zardevala.

Izjavil je, da bo kupil cizo in bo z njo vozil na seje material in še meni zvezke v šolo. Ne vem, če je mislil resno ali se je samo hecal. Če je mislil zares, se cize že zelo veselim.

Srečko



JAVNA tribuna 15