

KINO

TRADICIJA: »MINIFEST« KMALU SPET V KINU ŠIŠKA

Če smemo spregovoriti v jeziku naše dnevne družbenopolitične prakse (ta jezik pa, priznajmo, ni niti dober, niti lep, niti praktičen in niti najmanj zvoneč, predvsem pa ne slovenski!), potem povejmo, da se je »programska struktura« šišenskega kina v zadnjem času spremenila. Mislimo, da na boljše in da smemo torej upati, da bo tako ostalo tudi v letošnjem letu. Seveda pa je s tem postal »priliv« — da ne uporabimo beseda »migracija« — iz drugih predelov Ljubljane v Šiško zaradi tega pogostnejši, kajti filmi, kot so npr. ZRELO, pa PEKLENSKI STOLP ali pa S. O. S. IZ BOEINGA 747, ki smo jih videli v kinu Šiška minulo leto, so bili kar zadovoljiva vaba za obiskovalce »od zunaj«. Kino ŠIŠKA si je zatorej minulo leto utrdilo svojo »namenskost«: postal je prizorišče hrupnih filmskih dogodkov, velika, razsežna dvorana, veliko platno (menda največje v Ljubljani), ogromne čakalnice in pa seve nadvse priročen »bistro« hotela »Ilirija« (ki pa po svoji funkciji ni ne točilnica, ne tako imenovana »cafeteria«, ne buffet, ne krčma, ne gostilna, ne restavracija, ampak vsega pomale!) — mu nudijo za to primeren dekor in ozadje.

Še prej ko se pomudimo ob letošnjem že 5. tradicionalnem MINIFESTU, pa besedo ali dve o filmskem sporedu tja do polovice februarja. Za ameriškim filmom INŠPEKTOR BRANNIGAN, ki je kriminalka in v kateri igra naslovno vlogo preskušeni kavboj John Wayne, se bomo srečali s Charlesom Bronsonom spet v ameriškem akcijskem pustolovskem filmu DESET SEKUND ZA POBEG režiserja Toma Griesa, v katerem nam predstavijo presenetljivo rešitev iz »slovitega« mehiškega zapora Santa Maria Acatitla, in sicer s — helikopterjem. Za ljubitelje »romantičnega« westerna je pripravljena ponovno odkupljena pravica predvajanja filma NEKOC JE BIL DIVJI ZAHOD režiserja Sergia Leoneja s Claudio Cardinale, Henryjem Fondom in Charlesom Bronsonom v glavnih vlogah. Italijanski »policijski« film RIM NASILJA zaposluje znanega igralca Richarda Conteja kot komisarja Bettija, ki je začel zasebno vojno proti podzemlju, kajti spoznal je, da je policija korumpirana in brez moči.

Naš angleški znanec s TV zaslonov, prikupni dr. Kildare, igralec Richard Chamberlain (na sliki) se nam bo predstavil kot GROF MONTE CRISTO, pustolovec iz vročih Napoleonovih časov, seveda po slavnem romanu Alexandra Dumasa. V režiji Davida Greena igrajo še Trevor Howard, Tony Curtis in Louis Jourdan. Toliko o »tekočem« kinematografskem sporedu v kinu Šiška.

Zdaj pa še besedo dve o MINIFESTU. Najprej: tudi naš časnik bo imel na letošnjem 7. FESTU (od 4. do 12. februarja) svojega akreditiranega predstavnika, ki vam bo najbrž že v naslednji številki natrosil prenekatero zanimivost FESTA. Mi pa vas že danes obveščamo, da bo tradicionalni MINIFEST po vsej verjetnosti od 21. februarja dalje. Seveda natančnega sporeda še ni moč napovedati, lahko pa vam nakažemo nekaj zanimivih filmskih naslovov: ameriški filmi TV-MREŽA (Network), SOJENJE HOLLYWOODU, TAKSIST, NASLEDNJA POSTAJA GREENWICH VILLAGE in drugi, sovjetski film CIGANI LETIJO V NEBO, Bergmanov film ČAROBNA PIŠČAL, Stanleja Kubricka film BARRY LYNDON in drugi. Brez dvoma pa bo kino ŠIŠKA v drugi polovici februarja v središču ljubljanske kulturne pozornosti!

December - mesec barmanov in novih pijač

V. Slovinov novoletni cocktail

Kot vsako leto je tudi letos Slovin v sodelovanju s Sekcijo barmanov Jugoslavije priredili svoj že tradicionalni novoletni cocktail. Vsekakor je treba pozdraviti rast in uspehe tega šišenskega podjetja, ki zna prilagoditi potrebam jugoslovanskega potrošnika, trga in turističnega gospodarstva. S takšnimi tekmovanji pa tudi popularizira kulturno potrošnjo alkoholnih pijač. Na vseh petih tekmovanjih je sodeloval tudi barman hotela Bellevue Dušan Vrtovec. Sedanjega tekmovanja se je udeležilo 28 jugoslovanskih profesionalnih barmanov s svojimi kratkimi in dolgimi pijačami, kakor tudi 36 tekmovalcev-amaterjev.



Sekretar SBY Alfred Polak (desno) predaja darilo barmanu za najboljšo delo

Alko — novi proizvodi

V hotelu Bellevue je Alko priredil zelo uspešno degustacijo svojih novih pijač: nov tip suhega vinjaka Marechal Marmont, ki je dobil ime po Napoleonovem guvernerju Ilirskih provinc, za katerega vladanja je Slovenija in Hrvaška doživela velik nacionalni in kulturni procvet. Kdor pozna francosko pijačo Grand Marnier, se bo navdušil za Alkov cocktail vinjak orange Orli. Naravnost in kvaliteto sadnih sokov pa so ohranili v novih bištrih alkoholnih pijačah Fruit — višnja, jabolko, malina in ribez, za katere so prejeli najvišja odličja na lanskeoletnem ljubljanskem vinskem sejmu.

Sekcija barmanov Jugoslavije (SBY)

V hotelu Bellevue je imela SBY svoj vsakoletni obračun svojega dela, v katerem je imela levji delež podsekcija Slovenije, ki ima svoj sedež v tem šišenskem hotelu, katerega direktor in predsednik podsekcije je Jože Toplak. Ta podsekcija je lansko leto organizirala barmanska tekmovanja tudi v Mariboru za Zlati Talisman in na Bledu za Pokal Bleda. Naši slovenski barmani so bili zelo uspešni tudi na ostalih tekmovanjih v državi in tujini. Tako na IHOGA v Zagrebu, na 24. GTZ Slovenije v Postojni, Opatiji, Torinu in na svetovnem prvenstvu v St. Vincentu. Največji uspeh je ta organizacija dosegla s priznanjem in registracijo poklica — KV in VKV barman. V letu 1977 bodo imeli razen vsakoletnih tradicionalnih tekmovanj tudi proslavo 10. obletnice obstoja SBY, kakor tudi udeležbe na kongresu IBA v Braziliji zaradi organizacije svetovnega prvenstva in kongresa IBA, ki bo 1979 v Jugoslaviji.

MLV



JABOLČNI KOLAČ

Potrebujemo 200 g moke, 200 g margarine, dve jajci, 200 g sladkorja, 80 g orehov, cimet, dve žlički hladnega mleka, pol pecilnega praška, 3 jabolka. Margarino, jajca in sladkor penasto zmešamo, dodamo orehe, cimet, moko, pecilni prašek in na koncu naribana jabolka. Pečemo v pomaščenem pekaču, ko je pečeno, posipamo s sladkorjem v prahu.

LOVSKI ZREZKI

Tanko narežemo ovčje ali junčje meso za zrezke, posolimo, popopravimo na obeh straneh in pomokamo, pečemo na vročem olju. Na olju, kjer so se pekli zrezki, zarumenimo čebulo, dodamo žličko vinskega kisa, zalijemo z juho, malo prekuhamo in serviramo skupaj z zrezki h krompirju.

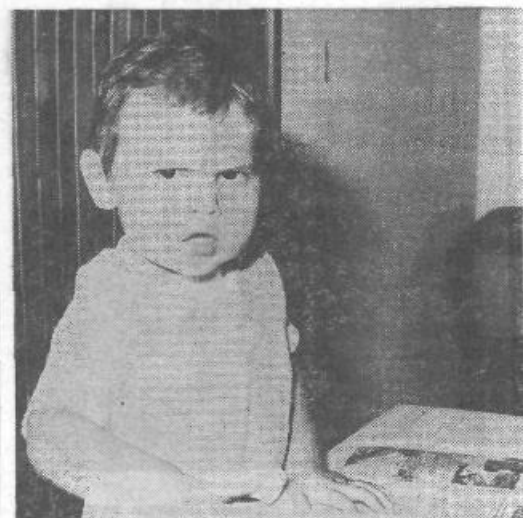
KORUZNI ŽLIČNIKI

Eno jajce, malo soli, instant koruzni zdrob, list peteršilja. Iz beljaka stepemo trd sneg, dodamo malo soli potem še rumenjaki, počasi dodajamo še koruzni zdrob, da dobimo mehko testo, nato še sesekljani list peteršilja in malo vegete. Testo pustimo stati 3 minute. Z žličko oblikujemo cmoke in jih zakuhamo na juho. Kuhamo približno 3 minute.

CVETAČA S SIROM

V slanem kropu skuhamo glavo cvetače, nato jo odcedimo, položimo v jensko skledo, potresemo z naribanim sirom, prelijemo s stopljenim maslom in drobtinami ter pečemo v pečici, da zarumeni.

MAO 29 RS malo HE



Kar je preveč, je pa preveč! Toliko gradiva za sejo občinske skupščine naenkrat... Saj se očka sploh nima časa igrati z menoj...