

KINO

Avgust v „kinu Šiška“

Prva novica je »popravek« iz informacije v prejšnji številki: velefilm VOJNA ZVEZD, ki je po obisku trenutno na prvem mestu na svetu, prihaja zdaj, avgusta k nam, v dvorano kina »Šiška«. Mimogrede: istočasno bo izšla v slovenščini tudi knjiga v prevodu Borisa Grabnarja.

O samem filmu ni več kaj povedati: vse je bilo že zapisano. Da je bilo »zapravljeno« okrog 10 milijonov dolarjev (preračunajte to v stare dinarje) samo za tehnične efekte, da je dobil 6 slavnih »Oskarjev«, predvsem za »vizualne kvalitete« — to je tudi znano. Zdaj nam torej drugega ne ostane, kot da si to »svetovno čudo« na filmskem platnu še ogledamo. Nič lažjega! Kino »Šiška« je prav v senci občinske stavbe, torej...

Ljubitelji »razvedrilnega« filmskega žanra pa bodo prišli na svoj račun tudi v začetku avgusta, ko bo v »Šiški« (od 1. do 6. avgusta) »revija predpremiernih filmov distribucije Morava film«, in sicer: torek, 1. 8. italijanska erotična komedija EROTICNE AVANTURE CASANOVE s Tonyjem Curtisom, že malo odcvetelim zvezdnikom v glavni vlogi, nato ameriški akcijski film USODNA DIRKA o (večji del zapravljenem) življenju ameriškega mladega človeka, ki je njegov edini ideal — hiter avtomobil; francoška (torej tudi duhovita) zgodovinska komedija BITKA ZA ALZACIJO IN LORAINO (Michel Coluche), nato režiserja Umberta Lenzijska italijanska kriminalka GRBAVCEVA TOLPA, pa neumorni Jean-Paul Belmondo v francoski pustolovski komediji ŽIVAL (L'animal) ter za zaključek ameriška kriminalka PAUL CURSEY NE OPROSTI s Charlesom Bronsonom v glavni vlogi. Redni filmski spored kina »Šiška« pa napoveduje še te filme: nekoč slavnega Garyja Cooperja v repriji ameriškega filma NALOGA MAJORJA LEXA, dva italijanska filma režiserja Castellarija, in sicer kriminalka SAM PROTI KLANU ter western DJANGOVA VRNITEV (Franco Nero) in še ameriški zgodovinsko-pustolovski film DROM, POSLEDNJI MANDINGO z Warrenom Oatesom v glavni vlogi.

V prvih avgustovskih dneh pa bo v starodavni puljski Areni potekal tudi letošnji jubilejni 25. festival jugoslovanskega filma, ki se ga bo udeležil tudi naš stalni filmski sodelavec in vam o svojih vtisih kaj več povedal v prihodnji številki.

POHIŠTVO IN OPREMA

TAPO

Ljubljana — Celovška 317

MAŁO ZŁEGO MAŁO HE



Nova generacija delegatov se še ni čisto privadila novi vlogi, zato naj jim natisnemo tokrat nekaj koristnih napotkov. Prvič: pospravite si eno ali dve omari, kamor boste lahko shranjevali gradivo za seje (dokler odgovorni ne bodo resno vzeli sklepov o racionalizaciji obveščanja). Drugič: kupite si srednje veliko cizo, da boste v njej prevažali gradivo na seje (zadostila bo verjetno tudi večja potovalnica, če ste bolj pri močeh) — tudi ta nakup je začasen, dokler odgovorni ne bodo resno vzeli sklepov o racionalizaciji delegatskega obveščanja.

No, in kje so ti sklepi, o katerih govorimo? Odgovor je na sliki: kompletiranje gradiva za sejo občinske skupščine...



Zbiljsko jezero je že vrsto let prijetna rekreacijska točka. Prizadevni člani domačega turističnega društva so uredili sprehajalne poti, uredili čolnarno ter z vrsto prireditev skrbijo za prijetno počutje obiskovalcev.



— **SLADKO ZELJE:** prepražite tri glavice čebule in pol kg junčjega mesa. Ko se meso zmehča, dodamo naribano korenje in narezano zelje. Po 10 minutah dodamo žličko moke, sladko papriko, poper in malo vegete. Zalijemo in počasi kuhamo še 30 minut.

— **ZELENJAVNA ČORBA:** na olju prepražimo tri glavice čebule, dve papriki, 1/4 kg paradižnika. Zalijemo z enim litrom tople vode ali juhe, posolimo, ko zavre, dodamo vegeto po okusu, štiri žlice sesekljane peteršilja, vmešamo še eno jajce in dodamo kislo smetano.

— **ZREZKI S PAPIRIKO:** operemo osem paprik in jih narežemo. Popražimo jih na olju, dodamo sol, vegeto in sladko papriko, prelijemo z dva dcl vode in kuhamo še 10 minut. Potolčemo 4 zrezke, natremo s soljo, poprom in česnom, spečemo na vročem olju z vsake strani 2–2 minuti, prelijemo jih z omako od paprik.

— **SLADKE KROGLICE:** naribamo 1/4 kg jabolk, dodamo malo limonine lupine, 30 dkg sladkorja, 10 dekagramov na drobno sesekljanih suhih fig, dobro premešamo, napravimo kroglice, povajamo jih v sladkorju in zložimo v papirnate skodelice.

— **SLIVINA KREMA:** vzemite 40 dkg sliv, skuhaite jih do mehkega v malo vode, v katero ste dodali 80 dkg sladkorja in malo cimeta. Ko so slive mehke, jih pretlačimo, dodamo žličko gustina, ki ste ga zmešali z malo vode, ohladimo in kremi dodamo sladko smetano — ponudimo jo skupaj s keksi.

ALI ŽE VESTE?

— Posode iz aluminija najlepše očistite, da se bodo spet svetile, če jih zbrišete s krpo, namočeno v petrolej.

— Rana se bo prej zacelila, če jo namažemo — posebej boleče mesto — z mešanico olja in olivnega olja.

— Kašelj odlično pozdravimo s sokom, v katerega zakuhamo 20 g krompirjevih listov, 20 g žajbelja in 100 g medu. Nato odcedimo, razdelimo na štiri dele in ga pijemo štiri dni.

— Madeže od vode na parketu najlažje odstranite s cunjjo, namočeno v petrolej.

— Če se urežete in krvavite, rano potrese s soljo in krvavitev se bo ustavila.

— Čaj bo dobil pravo aromo, če v škatlo, kjer ga hranimo, dodamo pravo vanilijo.

TAVERNA

V združnem domu v Guncijah pri Šentvidu (tel. 51-179)

VAM VSAK DAN NUDI PO ZMERNIH CENAH MENUJE OD 35 DO 45 DIN

Pripravljamo tudi poslovna in skupinska kosila

tribuna 15