

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 ogle-damo. Nič lažjega! Kino »Šiška« je prav v senci občinske stavbe, torej...

Ljubitelji »razvedrilnega« filmskega žan-ra pa bodo prišli na svoj račun tudi v začetku avgusta, ko bo v »Šiški« (od 1. do 6. avgusta) »revija predpremiernih filmov di-stribucije 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 USOD-NA DIRKA o (večji del zapravljenem) življe-nju ameriškega mladega človeka, ki je nje-gov edini ideal — hiter avtomobil; franco-ska (torej tudi duhovita) zgodovinska kome-dija BITKA ZA ALZACIJO IN LORAINO (Michel Coluche), nato režiserja Umberta Lenzija italijanska kriminalka GRBAVCEVA TOLPA, pa neumorni Jean-Paul Belmondo v francoski pustolovski komediji ŽIVAL (L'animal) ter za zaključek ameriška krimi-nalka PAUL CURSEY NE OPROSTI s Char-lesom Bronsonom v glavni vlogi. Redni film-ski spored kina »Šiška« pa napoveduje še te-le filme: nekoč slavnega Garyja Cooperja v reprizi ameriškega filma NALOGA MAJOR-JA 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 MAN-DINGO z Warrenom Oatesom v glavni vlogi.

V prvih avgustovskih dneh pa bo v staro-davni puljski Areni potekal tudi letošnji ju-bilejni 25. festival jugoslovanskega filma, ki se ga bo udeležil tudi naš stalni filmski so-delavec in vam o svojih vtisih kaj več pove-dal 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: po-spravite si eno ali dve omari, kamor boste lahko shranjevali gradivo za seje (dokler od-govorni ne bodo resno vzeli sklepov o racio-nalizaciji obveščanja). Drugič: kupite si sred-nje veliko cizo, da boste v njej prevažali gra-divo na seje (zadostovala bo verjetno tudi več-ja potovalka, če ste bolj pri močeh) — tudi ta nakup je začasen, dokler odgovorni ne bodo resno vzeli sklepov o racionalizaciji delegat-skega 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 re-kreacijska 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 če-bule in pol kg junčjega mesa. Ko se meso zmehča, dodamo naribano korenje in narezano zelje. Po 10 minutah dodamo žličko moke, sladko papriko, po-per 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, poso-limo, 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, sku-hajte jih do mehkega v malo vode, v katero ste dodali 80 dkg sladkorja in malo cimeta. Ko so sli-ve 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 kr-po, namočeno v petrolej.

— Rana se bo prej zacelila, če jo namaže-mo — 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 potre-site 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 Šent-vidu (tel. 51-179)

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

Pripravljamo tudi poslovna in skupinska kosila

tribuna 15