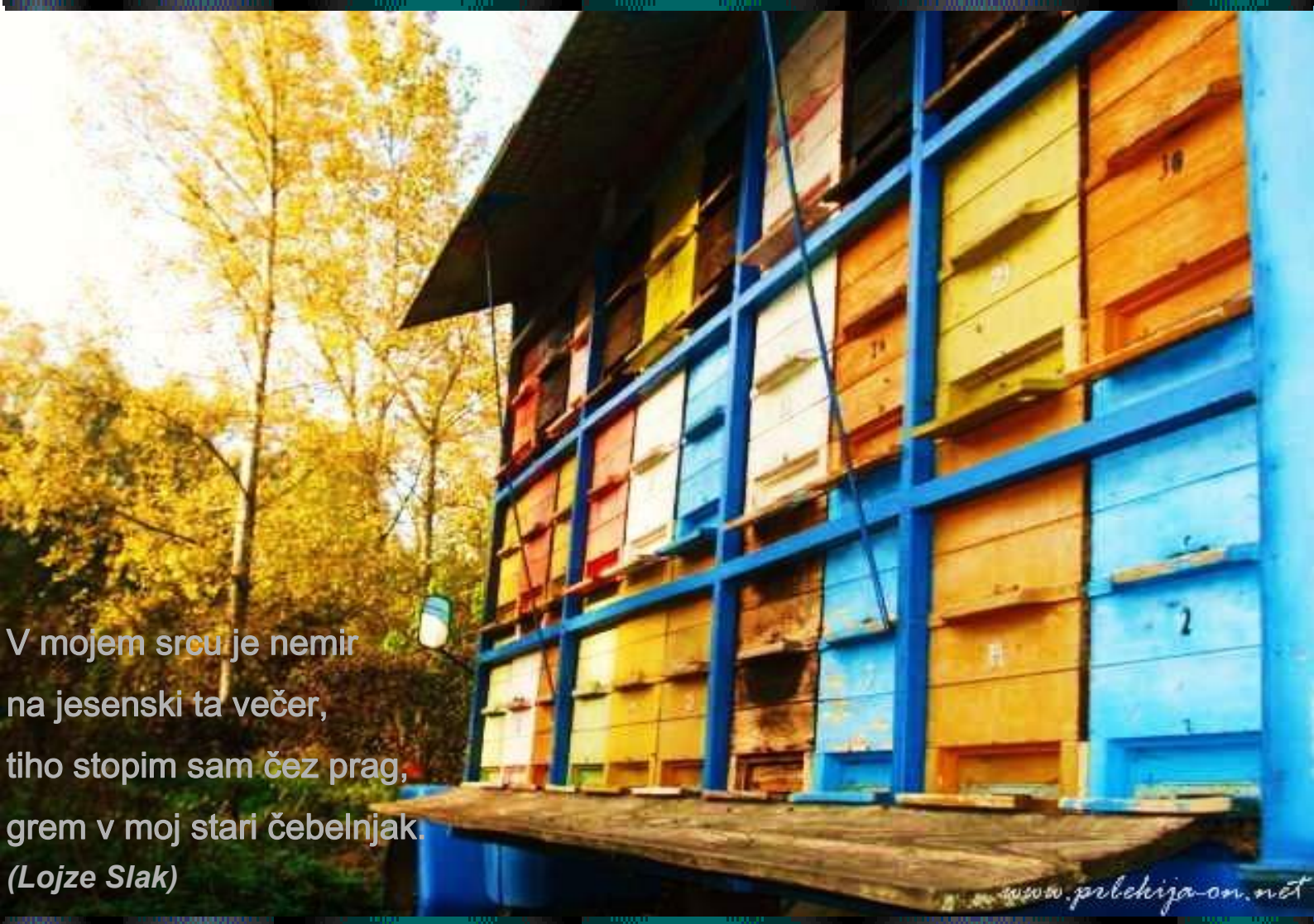


NOVEMBER 2015

ČEBELN'AK

PUBLIKACIJA KLUBA RADOVLJIŠKIH ŠTUDENTOV



V mojem srcu je nemir
na jesenski ta večer,
tiho stopim sam čez prag,
grem v moj stari čebelnjak.
(Lojze Slak)

www.palchiza-on.net

V TEM ČEBELN'AKU SI LAHKO PREBERETE

AKTUALNO

> 1. DECEMBER - DAN PROTI AIDSU(4)

>KRŠ FIFA XBOX TURNIR(5)

>KRŠ SURF KAMP ŠPANIJA (6)

>POTOPIŠNO PREDAVANJE: OD BARCELONE DO LIZBONE (7)

PRAZEN ŽELODEC(8,9)

TRENIRAJMO MOŽGANE (10)



www.krs-klub.si



www.facebook.com/klubradovljiskihstudentov

NASLOVNICA

www.prlekija-on.net

AVTORJI PRISPEVKOV

Peter Podlogar

Martin Krivec

Jaka Rakovec

IZDAJATELJ

Klub radovljiških študentov

ODGOVORNA UREDNICA

Lara Nemeček

1. December - Dan boja proti AIDSu

Že od leta 1988 ima svetovni dan aidsa posebno mesto pri soočanju s pandemijo aidsa, Je dan, ki spomni in poudari na številna prizadevanja, ki potekajo skozi vse leto, da bi se povečal pretok informacij in izkušenj ter Socialne tolerance. Svetovni dan aidsa prinaša sporočilo upanja, stronosti, solidarnosti in razumevanja te bolezni. Rdeča pentlja je simbol podpore in solidarnosti, ki jo z nošenjem sporočamo obolelim in prizadetim.



KRŠ FIFA XBOX TURNIR

V nedeljo, 29.11.2015 se je v Šmex lounge baru v Radovljici odvijal prvi KRŠ-jev Fifa Xbox turnir. Turnir je bil za člane brezplačen, na koncu so pa najboljše čakale lepe nagrade. Za xbox ročke je pograbilo 9 mladih talentov. Po nekaj urah smo izbrali tri najboljše. Prvo mesto je osvojil Rok Poklukar, drugo mesto David Dvoršak ter tretje mesto Janez Trelc. Čestitke zmagovalcu seveda tudi vsem ostalim igralcem. Naslednji turnir je predviden v decembru in vabimo vse ostale člane, se vidimo!



Soba pobega THE GAME Bled

15. Novembra se je pet članska (interna) ekipa KRŠ spopadla z pobegom iz sobe polne izzivov in ugank za pobeg iz sobe so imeli na voljo 60 minut časa , z enim namigom so porabili 50 minut. Escape room je zabavna izkušnja za vse iskalce dogodivščin.



Potopisno predavanje: Od Barcelone do Lizbone

V mesecu novembru smo se ponovno odločili za izvedbo potopisnega predavanja. Tokrat je bil na vrsti Iberski polotok in sicer bolj natančno: Potovanje od Barcelone do Lizbone, katerega sta predstavili Neža Pristov in Neja Zore. Potopisno predavanje se je začelo nekaj čez šesto uro ob skodelici toplega čaja, prigrizkih ter najpomembnejše, ob dobri družbi. Neja je začela sprva s predstavitvijo zanimivih podatkov o Španiji in Portugalski. Skupaj z Nežo sta tudi pojasnili nekaj razlik med našo in njihovo kulturo. Za tem sta obrazložili kako sploh je potekala njuna pot, katere so bile tiste izbrane »postaje«, ki so ju tako očarale. Prva med njimi je bila nedvomno Barcelona, katere se mnogi spomnili iz maturantskega izleta. Barcelona ju je očarala predvsem kar se tiče kulture, hrane in prijaznosti ljudi. Parki in prelepa cerkev Sagrada Familia, katera še danes ni popolnoma izgrajena so del te kulture. Hrana pa ju je nadvse, če ne najbolj navdihnili, sta dejali. Naslednje točke na njunem zemljevidu so samo še potrjevale izjemnost tega polotoka. Odpravili sta se v Valencio, Madrid, Cordobo, Granado, Seville in ne nazadnje Lizbono. Pot je bila prepotovana v večini z vlakom, metrojem ter seveda pešačenjem. Skozi potep po mestih sta doživeli pristnost in drugačnost. Potovali sta v času lanskega poletja, ko je bilo v Sloveniji precej deževno tam pa precej vroče. Nasploh jima je všeč »španska« kultura. Dejali sta, da se tja ponovno želita vrniti. Ob koncu so jima poslušalci zastavili nekaj vprašanj glede potovanja, predvsem kar se tiče cene in pa izbire prenočišč. Z veseljem sta odgovorili na vsa vprašanja, prav tako pa sta za sekundo povedali tudi nekaj o Tajski, kjer sta bili v jeseni.



GOBOVA JUHA

Sestavine:

30 dag jurčkov

20 dag lisičk

1 čebulo

30 g masla

1 l juhe (iz kocke)

1/8 l sladke smetane

20 g masla

moka, sol, poper, peteršilj, drobnjak

Postopek:

V kozici segrejemo maslo, primešamo moko in pražimo 1 min. Med mešanjem prilijemo juho in smetano. Vre naj pribl. 15 min.

V ponvi segrejemo maslo, popražimo čebulo, da postekleni, dodamo na lističe narezane gobe in pražimo 5 min. Potem jih stresemo v kozico z juho, solimo, popopravimo in še 5 min. kuhamo. Potresemo s peteršiljem in drobnjakom.



BAJEDERA

Sestavine:

400 g sladkorja
2 dl vode
250 g masla ali margarine
300 g zmletih keksov (Albert, Leibniz ...)
300 g zmletih orehov
2 - 3 žlice čokolade v prahu
2 - 3 žlice kakava

Preliv:

100 g jedilne čokolade
3 žlice olja

Postopek:

Zavremo vodo in dodamo sladkor. Mešamo, dokler se sladkor ne raztopi. Dodamo maslo (ali margarino), dobro premešamo ter dodamo še orehe in kekse.

Maso razdelimo na dva dela. V en del damo čokolado v prahu in kakav.

Polovico mase damo v pekač, poravnamo, na to damo še drugi del.

Čokolado in olje raztopimo nad soparo ali v mikrovalovni pečici in polijemo po bajaderi.

Ohlajeno bajadero razrežemo na koščke.



KATERI CVET BO NASLEDNJA "POSTAJA" PRI DELU ČEBELICE?

