

na

potep

GG

OKTOBER 2008



Z OTROKI NA DJERBI

Kanglice in lopatke ter natikači za hojo po vročem pesku - to je le del "nujne" opreme, ki jo po vrnitvi z enotedenskih počitnic z Djerbe svetujem družinam, ki se odpravljajo na ta tunizijski otok.

V HRIBE Z MOTORJEM

Od zgodnje pomladi do pozne jeseni je čas, da se na raziskovanje domačih in tujih krajev popeljemo z motorjem. Ne le zato, ker smo z motorjem okretnejši in več vidimo, ampak tudi zato, ker se večkrat oziramo v nebo.

Osebnost



NA NASLOVNICI: DJERBA
FOTO_URŠA PETERNEL

osebnost

BESEDILO_URŠA PETERNEL



Mike Newbury

Škot, zaljubljen v Kranjsko Goro, saj jo je v zadnjih dvajsetih letih obiskal kar 24-krat. Zagrizen hribolazec, ki je preplezal in prehodil večino plezalnih in planinskih poti v okolici Kranjske Gore. Avtor vodnika z naslovom A guide to walks and scrambles in the Julian Alps - Vodnik po planinskih in plezalnih poteh Julijskih Alp. In predan naravovarstvenik, ki že vrsto let opozarja na nujnost boljšega vzdrževanja planinskih poti. "Vsako leto se vračam v

Kranjsko Goro in delam reklamo za vaše hribe pri mojih prijateljih in pri bralcih mojih knjig. Ampak mi povedo, da so poti v drugih priljubljenih gorovjih Evrope na splošno

v boljšem stanju," pravi. Kot meni, je glavni problem naravna erozija. "Množični obisk planin je začel najedati okolje tam, kjer je najbolj ranljivo. Da se ohrani narava in da se

denarja in tudi denarja Evropske unije za vzdrževanje in obnovo poti, da bi preprečili erozijo in ohranili okolje. Tudi denar za vzdrževanje poti v Sloveniji bi moral priti iz

MIKE NEWBURY JE NA ŠKOTSKEM POSTAL ČASTNI ČLAN ODBORA ZA DOSTOP IN VARSTVO IN ZA NJEGOVO PREGLEDOVANJE GORSKIH POTI PRI TAMKAJŠNJEM PLANINSKEM DRUŠTVU. V KRANJSKI GORI PA JE LANI PREJEL PRIZNANJE TURISTIČNEGA DRUŠTVA KRANJSKA GORA ZA NAPORE PRI PROMOVIRANJU KRANJSKE GORE KOT TURISTIČNE DESTINACIJE.



izboljša doživetje aktivnih obiskovalcev in tudi domačinov, je nujno, da se nekatere poti popravijo," je prepričan. "Vidi se, kje so nekoč gradili in utrjevali poti, a žal te poti sedaj propadajo zaradi pomanjkanja vzdrževanja. Na primer: pet minut na poti proti Vratricam z Vršiča sta bili nekoč dve stopnici podprti z lesenimi drogi. Spodnjega droga ni več, zgornji pa je ostal sam in je stopnica sedaj visoka za dve. Ker ni več gramoza, izstopajo skale in drevesne korenine. Steza do Črne vode je sedaj tako slaba, da je postala nevarna in nestabilna. Jeklenice ob spustu skozi "grlo" iz Male Mojstrovke manjkajo in zaradi erozije je sedaj pot gladka, strma in nevarna. Letos sem odkril, da so jo popravili z lesenimi drogi in da so zamenjali nekaj metrov jeklenice na vrhu grla. To je dober začetek, a bo potrebno še veliko dela. Kot primer bi omenil še stezo, ki pelje k južni strani Prisanka. Stara markirana pot je prečkala pobočje Sovne glava. Pot je sicer odlična, vendar jo je pri treh malih žlebih načela erozija in nekaj jeklenic bi rešilo problem. Pot je sicer "zaprta", čeprav se še uporablja. Uradna pot vodi čez vrh in s tem povzroča resno in nenaravno erozijo na pomembnem geološkem področju ..." Sogovornik za primerjavo navaja Veliko Britanijo, kjer se, kot pravi, zavedajo, kakšno škodo lahko povzročijo množice planincev. Vlada zato uporabi veliko svojega

Evropske unije, je prepričan. Na svojih brezštevilnih poteh po gorah v okolici Kranjske Gore je gospod Newbury opazil tudi pomanjkanje markacij. "Sposobni hribolazci mi povedo, da se izgubijo, ker ni markacij ali pa so zbledele. To bi se lahko hitro popravilo ..." Za primer navaja pot z Vršiča do malega sedla nad Hanzovo potjo na Mali Mojstrovki - če bi narisali markacije, bi naredili lažjo pot na vrh in krožno pot, ki se izogne severni steni. Gospod Newbury je prepričan, da so steze z Vršiča prava dragocenost za Kranjsko Goro. Kot prepričan naravovarstvenik je bil zato posebej vesel, ko je letos v Kranjski Gori opazil oglas, ki priporoča obiskovalcem Vršiča, naj uporabljajo avtobusni prevoz. "To je dobrodošla novica. Avtobusi so še kako dobrodošli za tiste turiste, ki pridejo z letalom, ali pa za tiste, ki sicer imajo avto, a se lahko pripeljejo z avtobusom na vrh prelaza in se potem peš spustijo v dolino. Vsako leto opažam, kako je Vršič prenapolnjen z avtomobili ob vikendih, avtobusi so pa prazni." Gospod Mike je posnel številne fotografije, ki izpričujejo stanje na planinskih poteh. Pripravil pa je tudi več predlogov, kako bi stanje lahko izboljšali. In dokler bo lahko, bo - čeprav je že dopolnil 75 let - prihajal v Kranjsko Goro, se vzpenjal na okoliške gore in užival v neokrnjeni naravi, miru in tišini ...

Namig za izlet

V globino s 130 kilometri

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE_SUZANA P. KOVAČIČ

V NEMŠKEM EUROPA PARKU SE BOSTE ZABAVALI, OBENEM PA SPOZNALI TUDI ZNAMENITOSTI NEKATERIH EVROPSKIH DRŽAV, KOT SO HOLANDSKI MLINI NA VETER, NORVEŠKI FJORDI, AVSTRIJSKI RUDNIK DIAMANTOV.

“Silver Star” je vlak smrti, ki sega 73 metrov visoko in doseže hitrost 130 kilometrov na uro. Adrenalinsko doživetje traja približno tri minute. Gre za eno največjih atrakcij v Europa parku; vlak so postavili leta 2002, gradili so ga devet mesecev. Za vratolomno vožnjo je nekaj omejitev, med drugim morate biti starejši od enajst let in višji od 140 centimetrov. In morate biti v kondiciji za take vrste dogodivščino. Seveda je Silver Star le ena od številnih atrakcij, ki jih boste doživeli v nemškem Europa parku v kraju Rust blizu Freiburga (dobre pol ure vožnje je oddaljeno tudi francosko mesto Strassbourg). V parku so tudi številne znamenitosti, po katerih so prepoznavne nekatere evropske države; Anglija vas vabi na vožnjo z dvonadstropnim avtobusom, po domače “dabldekerjem”, Nemčija vas vabi na krajši izlet po parku z oldtimerjem ali panoramskim vlakom, med vožnjo pa boste videli ostanke nekdanjega berlinskega zidu. Francija je postavila nadomestni, seveda nižji Eiffelov stolp in ga poimenovala Euro stolp, s katerega je čudovit razgled. Grški pridih daje vasica z otoka Mikonos, v kateri se boste popeljali z vlakcem smrti Pagasus, na vožnjo pa gredo lahko tudi štiriletni otroci. Nizozemsko krasijo

mlini na veter, Italija se pohvali s svojo kulinariko, v Avstriji se z vlakom popeljete na ogled rudnika diamantov, morska Portugalska ima polno vodnih atrakcij, Rusija vam odpre vrata v vasico, kjer vam bodo pokazali, kako se naredi slavna babuška. Švica vas dvigne v višine, na “umetno” goro Matterhorn, a vas tudi v adrenalinskem vlakcu spusti navzdol. Norvežani se predstavljajo z raftingom po fjordih in ne pričakujte, da boste v čolnu ostali suhi, Danci so ponosni na svojega pravljicarja H. C. Andersena, zato so mu postavili kar pravljčni stolp. Španija vas s panoramskim vlakom popelje skozi čudovito andaluzijsko arhitekturo in vam ponudi njihove kulinarčne specialitete, kamor sodita prigrizek tapas in morska rižota paella. V Euro parku so svojo deželo dobili tudi malčki, kjer se igrajo v vikinški vasi.

Nočitev v kavbojskem vozu

Iz Kranja do Rusta je 700 kilometrov avtoceste. Najhitreje boste tam, če izberete smer Salzburg–München-Stuttgart-Karlsruhe-Rust (Freiburg). Europa park ponuja

hotelsko nastanitev, a tudi lepo urejen kamp za šotore in avtodome. Kamp je le nekaj minut hoje od vhoda v zabavišni park, v njem so tudi otroško igrišče, restavracija, v poletnih mesecih je v bližini v manjšem jezeru urejeno naravno kopališče. Za parcelo (podatki so za leto 2008), na katero gre avtodom ali dva manjša šotora in avto, boste odšteli dva evra na uro, v dnevni tarifi od 8. do 20. ure pa ne več kot šest evrov oziroma v nočni tarifi od 20. do 8. ure največ 20 evrov. V kampu lahko prenočite tudi v indijanskem šotoru, v kavbojskem vozu ali leseni hiški. V kavbojskem vozu boste na primer za nočitev brez zajtrka za štiri osebe odšteli 88 evrov (podatki so za leto 2008). Podobne so cene nočitve v indijanskih šotorih, v katerih pa bo možno prespati tudi v določenih vikendih v zimskih mesecih. Europa park ima svojo spletno stran: www.europapark.de/. Priporočam vam, da si za obisk parka vzamete cel dan.

01_ V DRUŽBI BOBBYJA



02_ NOČ V KAVBOJSKEM VOZU



03_ IADRENALIN NA VODI



04_ FORMULA IZZIV



05_ SILVER STAR



info

Europa park je odprt od 15. marca do 2. novembra, vsak dan od 9. do 18. ure. Otroci do 4. leta imajo brezplačen vstop, za otroke od 4. do 11. leta boste odšteli 28 evrov, za odraslo dnevno vstopnico pa 31,50 evra (podatki so za leto 2008). Park bo odprt tudi v čarobnih zimskih dneh od 29. novembra do 11. januarja, zaprto bodo imeli le 24. in 25. decembra.



Potovanja



01_ PEŠČENA
PLAŽA



02_ NA KAMELI



03_ HOTEL



04_ TAKSIJI -
NAJCENEJŠE
PREVOZNO
SREDSTVO



05_ ŽENSKE NA
ULICAH SO
REDKE

Z otroki na Djerbi

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE_URŠA PETERNEL

KANGLICE IN LOPATKE TER NATIKAČI ZA HOJO PO VROČEM PESKU – TO JE LE DEL “NUJNE” OPREME, KI JO PO VRNITVI Z ENOTEDENSKIH POČITNIC Z DJERBE SVETUJEM DRUŽINAM, KI SE ODPRAVLJAJO NA TA TUNIZIJSKI OTOK. MI SMO TAM PREŽIVELI TEDEN DNI IN SE KLJUB ŠTEVILNIM OPOZORILOM VRNILI BREZ DRISKE ...

Djerba so kamele, palme, toplo morje in vroč pesek. So neštete školjke, ki jih morje prinaša na obalo z vsakim valom. Je otok, na katerem otroci postanejo pravi umetniki gradnje peščenih gradov, ko se s kanglicami in lopatkami ure in ure igrajo v mivki na plaži. Zato ne preseneča, da je Djerba v zadnjih letih postala priljubljen počitniški cilj družin z otroki, tudi iz Slovenije. Mi smo na njem preživeli teden dni počitnic, v hotelu s ponudbo “vse v ceni”. Prvotno razočaranje, ker so nas premestili v drug hotel od izbranega, je omilila imenitnost hotela s petimi zvezdicami, v katerem smo “pristali”. Hotel je imel zunanji bazen, notranji bazen, pet restavracij, od tega eno ob bazenu in eno na plaži, več barov, mavrsko čajnico ... Otrokom je bil namenjen mini klub z igralnico, telovadnico, igrali na vrtu, sobo za počitek, otroškim bazenom ... Z otroki se je ukvarjala posebna animatorka, ki je ob večerih vodila tudi otroški ples. Res pa je, da smo si bili v pogovoru z drugimi starši enotni, da otrok v mini klubu ne bi mogli pustiti, ne da bi jih imeli ves čas na očeh ... V predsezoni je tudi sicer mini klub bolj sameval, medtem ko na vrhuncu sezone mnogi tujci svoje otroke brez zadržkov za več ur pustijo v njem in sami uživajo ob bazenu ali v morju.

Driska prej zaradi umazanih rok

Pred odhodom na Djerbo so nam znanci in prijatelji, ki so v Tuniziji že bili, dali številne nasvete, kako naj pazimo na hrano, da se bomo izognili prebavnim težavam. Tako naj bi se izogibali vsemu sadju in zelenjavi, si zobe umivali le z ustekleničeno vodo ... A naše bojazni je že takoj po prihodu razblinil Kompasov predstavnik **Jaka Zavrl**, ki je zagotovil, da je voda iz vodovoda na Djerbi neoporečna, saj je napeljana s celine. Tako je povsem primerna za prhanje in umivanje zob (za pitje je kljub vsemu boljša ustekleničena voda), pa tudi sadje in zelenjavo naj bi oprali kar z vodo iz vodovoda. Tako načeloma ni zadržkov glede uživanja neolupljenega sadja in zelenjave, je zatrdil Zavrl. In zares nismo imeli nobenih težav z drisko pri otrocih, res pa je, da smo s seboj imeli stekleničko razkužila za roke, s katerimi smo otrokoma pred jedjo “umili” roke. Mnoge otroške driske so namreč prej posledica umazanih rok kot hrane ... Hrana je bila izvrstna, v hotelu so nas razvajali s predjedmi, jedmi in sladicami, vsak večer so pripravili tematski bife, od tunizijskega, italijanskega, francoskega, španskega, ribjega do orientalskega in mednarodnega. Kot najbolj

slastni so v spominu ostali tunizijski brik (v ocvrto testo zavita zelenjava z jajcem), kuskus, odlična tunizijska solata in številne sladice, zlasti tiste s pistacijami. Pojedli smo ogromno svežih dateljinov in izvrstnih, neverjetno sladkih lubenic.

Tunizijski Jurij Zrnec

Med izleti, ki jih organizirajo na Djerbi, je za otroke eden zanimivejših izlet z gusarsko ladjico na otok flamingov. V pristanišču v Houmt Souku smo se vkrcali na gusarsko ladjo, na kateri so nas pričakali (skoraj čisto pravi) gusarji. Ti so prikazali svoje vragolije in spretnosti plezanja po jamboru in po vrveh. Slovenske goste na ladji običajno spremlja gusar, ki govori slovensko. Ime mu je Mohamed, a ga vsi kličejo Momo. V svojem zabavnem repertoarju ima številne šale na račun Slovencev, Helene Blagne, Natalije Verboten, Špele iz skupine Atomik Harmonik, slovenskih predsednikov ... Momo sam sebe imenuje kar “tunizijski Jurij Zrnec”. Po izkrcanju na otoku - na njem prezimujejo flamingi, odtod tudi njegovo ime - smo uživali v čudovitem morju in peščeni plaži na severni strani otoka. Sledilo je tradicionalno tunizijsko kosilo z brikom, kuskusom, ribo, tunizijsko solato in

info ZANIMIVOSTI

DOBRI DVE URI LETA

Z letalom z Brnika je dobri dve uri leta do letališča Zarzis na Djerbi. Z letališča je nato okrog 25 kilometrov vožnje do tako imenovane turistične cone, kjer je večina hotelov. Večina hotelov ima tri ali štiri zvezdice, nekaj jih ima tudi pet zvezdic. Za prevoz po otoku je najbolje uporabljati kar taksi, ki je poceni, štartnina stane 400 milimov, vsak nadaljnji kilometer pa prav tako 400 milimov. Paziti pa je treba, da taksist vključi taksimeter.

DENAR JE TUNIZIJSKI DINAR

Državna valuta na Djerbi je tunizijski dinar, ki ga sestavlja tisoč milimov. Za 100 evrov smo dobili približno 179 dinarjev. Zanimivo je, da je treba shraniti potrdilo o menjavi denarja, saj je ob odhodu lahko neporabljene dinarje mogoče zamenjati le ob predložitvi potrdila na bančnih okencih na letališču, pa še to le 30 odstotkov zneska, navedenega na potrdilu. Zato je bolje sproti menjati manjše zneske, da na koncu ne ostane preveč neporabljenih dinarjev.

Potovanja

slastnimi lubenicami. Gusarji so poskrbeli tudi za animacijo, tunizijsko glasbo in ples, ob vsem tem pa so pokazali tudi pravo poslovno žilico s prodajo gusarskih rut (te smo seveda obvezno morali kupiti za naše male gusarje) in fotografij (gusar Momo se je pustil fotografirati predvsem svojemu fotografu, ki je že med kosilom prinesel ne ravno poceni fotografije). Med drugimi izleti smo se udeležili ogleda farme krokodilov v neposredni bližini turističnega naselja. Na farmi, ki je največja v Mediteranu, na 20 tisoč

pa se vse dni sprehajajo domačini s konji in kamelami, ki jih je mogoče jezdit po obali, mogoče je tudi najeti kočijo in se odpeljati v bližnje mestece Midoun, kjer je posebej živahno ob petkih, ko poteka tržni dan. Na plaži je možno najeti vodni skuter, se dvigniti nad morje s padalom ...

Bakšiš in barantanje

Djerba je - tako kot Tunizija - del arabskega sveta, kjer sta zapovedana tako bakšiš kot barantanje. Bakšiš je

spodobnosti kupca. Dejstvo pa je, da Slovenci nismo navajeni tovrstnega trgovanja in običajno na koncu ostane slab priokus, da nas je prodajalec kljub vsemu prinesel naokoli. Zato je morda boljša izbira kupovanje v trgovinicah s fiksnimi cenami, ki jih je prav tako nekaj. In kaj je mogoče kupiti na otoku? Na vsakem vogalu je naprodaj nakit, od zapestnic do ogrlic, rute, izdelki iz keramike, usnjeni izdelki, od natikačev do torbic ...

Zakaj na Djerbo in zakaj ne

Ko nas po vrnitvi domov prijatelji sprašujejo, kako smo se imeli na Djerbi, jim odgovarjamo, da smo na počitnicah zelo uživali. Otrokoma je najbolj v spominu ostalo morje, školjke, kamele in palme. Morje je toplo in zelo plitko, na peščenih obalah otroci lahko ure in ure gradijo gradove in druge peščene umetnine. Lahko se preskusijo v jahanju kamel in konjev. Hrana na otoku je dobra in (po naših izkušnjah) neoporečna. Ljubitelji vrveža in slikovitosti lokalnih tržnic na Djerbi lahko uživajo v barantanju in pogajanju z lokalnimi trgovci. Na drugi strani mnoge motijo prav domačini, ki na plaži vse dneve ponujajo svoje izdelke in so včasih prav nadležni. Prav tako na Djerbi poleti ne bodo uživali tisti, ki ne trpijo hude vročine - temperature se julija in avgusta dvignejo nad 40 stopinj Celzija, zaradi toplega morja pa se je težko ohladiti (razen v klimatizirani hotelski sobi). Tisti, ki si radi ogledujejo kulturne znamenitosti, prav tako ne bodo prišli na svoj račun, saj si vse otoške znamenitosti lahko ogledaš v enem dnevu. Seveda pa se še vedno lahko podajo na izlet v notranjost Tunizije in v Saharo, ki skriva mnoge zaklade preteklosti. Naša družina je z Djerbe prišla brez slabih izkušenj in s samimi lepimi spomini. Na otok nas bosta med drugim spominjali tudi dve polni škatli školjk, ki smo jih vsako jutro nabirali ob morju. V veliki školjki (ki smo jo kupili od prodajalca na plaži) pa lahko tudi v teh mrzlih jesenskih dneh slišimo, kako šumi morje ...

06_ PRODAJALNA NA OBALI



07_ FARMA KROKODILOV



08_ TUNIZIJSKE SLAŠČICE



09_ Z GUSARSKO LADJICO NA OTOK FLAMINGOV



10_ MALI GUSARJI



kvadratnih metrih živi okrog štiristo krokodilov. Največji merijo več kot štiri metre. Obisk farme je najbolj zanimiv v času hranjenja (hranijo jih ob sredah, petkih in nedeljah ob 17. uri), v ostalem času krokodili zvečine nepremično ležijo, nekateri spijo celo z odprtimi gobci in očmi, tako da so videti, kot bi bili okamneli. Poleg omenjenih dveh izletov se je mogoče udeležiti celodnevne izleta Odkrivanje Sahare z obiskom celine, poldnevne izleta po Djerbi, tridnevne izleta z džipi po saharskih sipinah in oazah, vožnje s štirikolesnimi motorčki po otoku ... Na plaži

napitnina, ki jo pričakujejo natakariji, sobarice in postreščki in naj bi znašala dinar ali dva. Barantati pa je treba pri vsakem nakupu na souku, to je bazarju ali tržnici, kjer nimajo navedenih cen. Ponavadi domačini postavijo začetno ceno res visoko, nato pa pričakujejo barantanje. Pri katerem znesku se prodajalčeva ponudba in kupčevo povpraševanje ustavita, je odvisno od barantaških



info

ZANIMIVOSTI

SONČENJE ZGORAJ BREZ

Djerba je del arabskega sveta in je prepovedano sončenje "zgoraj brez". Kljub temu je mogoče videti številne turistke, zlasti Francozinje in Italijanke, ki se požvižgajo na to in se nastavljajo soncu brez zgornjega dela kopalk. Žal ne spoštujejo običajev dežele, v katere prihajajo na počitnice, in v kateri je na ulicah videti le malo žensk, pa še tiste, ki jih je, strogo nosijo naglavne rute.

METULJČKI NA POSTELJAH

Zanimivo posebnost smo opazili v hotelski sobi, kjer so sobarice na postlanih posteljah običajno oblikovale dekoracije v obliki metuljev, denimo iz pižam ali brisač. Takšno skrb naj bi gostje ob odhodu nagradili z napitnino, denimo dinarjem ali dvema, je opozoril Kompasov predstavnik.

Kulinarika



01_ LEBLEBI -
TUNIZIJSKA
ČIČERIKINA
JUHA



02_ HARRISA -
TUNIZIJSKA
ZAČIMBNA
PASTA



03_ KUSKUS S
PIŠČANCEM IN
ZELENJAVO



04_ SLATA
TUNISIA -
MEŠANA
SOLATA



05_ MASFOUF
DE TUNIS -
TUNIZIJSKI
SLADKI
PRIBOLJŠEK

Tunizijska kuhinja

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE_MATEJA REŠ

TUNIZIJSKA KUHINJA JE MEŠANICA EVROPSKE IN ORIENTALSKE KUHINJE. JE DEDIŠČINA SOSEDNIJH MEDITERANSKIH DEŽEL IN NARODOV, KI SO V PRETEKLOSTI VLADALI DEŽELI.

Brik s tuno - tunizijska predjed

Potrebujemo: 1 majhno čebulo, 100 g tunine v olju, 3 žlice sesekljanega peteršilja, 1 žličko kaper, 1 žličko popra, sol, 4 okrogle kose vlečenega testa premera 22 cm, 4 jajca, olje za cvrenje, 1 limono.
Priprava: Čebulo očistimo in drobno nasekljamo. Olje iz konzerve tune odlijemo. Tunino razkosamo na manjše koščke. Kapre speremo v hladni vodi, da jih malce razsolimo. Čebulo, tunino, kapre stresemo v skledo, dodamo poper in zmešamo. Solimo po potrebi. Nadev razporedimo po kosih testa in na sredino ubijemo po eno jajce. Vlečeno testo preganemo na četrtino in s strani stisnemo. Olje v ponvi segrejemo, brike previdno preložimo v ponev in cvremo tako dolgo, da postanejo zlato rjave barve. Ponudimo s četrtinami limone. Jemo z rokami, pazimo, da se ne popacamo, saj rumenjak jajca ne zakrknje.

Harrisa - tunizijska začimbna pasta

Potrebujemo: 2 žlici zdrobljene kumine (nekateri nadomestijo s koriandrom), 5 sesekljanih strokov česna, 1 dl sesekljanih suhih čilijev ali sveže mletega kajenskega popra, 2 dl kumina oz. orientalske kumine, 2 žlici soli, 1 dl oljčnega olja.
Priprava: V možnarju ali sekljalniku vse sestavine dobro premešamo, da nastane gosta masa. Z maso napolnimo kozarčke za vlaganje, prelijemo z malo olja in dobro zapremo. Shranimo v hladilniku. Receptov za harriso je ogromno in vsak si ga prilagodi po svoje.

Leblebi - tunizijska čičerikina juha

Potrebujemo: 350 g suhe čičerike, namočene čez noč, 1 žlico oljčnega olja, 1 sesekljano čebulo, 4 stroke česna, 2 žlički mletega kumina, 2 žlički harrise, 2 žlički soli, 1 žlico limoninega soka.
Priprava: Originalni recept zahteva, da poleg juhe postrežemo kot prilogo, naloženo v manjše posodice, nekatere izmed sledečih

dodatkov: mleto morsko sol, podolgem narezane limone, na koščke narezane rdeče in zelene paprike, narezan paradižnik, 2 narezani kuhani jajci, kapre, rezine redkvice ali repe, tunino iz konzerve, mlet kumin, drobno sesekljan peteršilj in koriander, koščke popečenega ali običajnega kruha, drobno narezane mlade čebule, oljčno olje. Vodo, v kateri smo namakali čičeriko, odlijemo in prilijemo toliko sveže vode, da sega štiri prste nad čičeriko. Segrejemo do vrenja in kuhamo eno uro. Medtem v ponvi segrejemo olje in rahlo opražimo čebulo. Dodamo česen, kumin in med mešanjem pražimo pol do ene minute, toliko, da česen zadiši. Opraženo stresemo k čičeriki. Ko se čičerika skuha (nikoli se ne razkuha), dodamo harriso in sol, pokrijemo in kuhamo še 30 minut ali še bolje eno uro, če imamo dovolj časa, se ve. Dodajmo limonin sok, da izostrimo okus in solimo po potrebi. Juha bo v hladilniku ostalaokusna 4 do 5 dni. Zgoraj predlagane priloge jedci po izbiri potresejo po juhi. Juha je zelo enostavna, izredno hranljiva in odličnega okusa.

Kuskus s piščancem in zelenjavo

Potrebujemo: 4 žlice oljčnega olja, 1 čebulo, 1 kos piščančjih prsi brez kosti in kože, 1 žličko mlete kumine, 1 žličko mletega koriandra, 1 žličko kurkume, ščepec žafrana, 2 korenčka, 1 zeleno papriko, 1 bučko, 3 dl paradižnikove kaše, pol žličke čilija ali 1 žličko harrise, 1 skodelico kuhane čičerike, sol in poper; vodo, 2 skodelici (4 dl) kuskusa, 3 žlice masla ali olja, sol.
Priprava: Oljčno olje segrejemo v ponvi, dodamo nasekljano čebulo in rahlo pražimo. Piščančje prsi razrežemo na koščke in jih dodamo čebuli, solimo in pražimo, da se na zunaj opečejo. Zatem začinimo s kumino, koriandrom in kurkumo. Žafranov prah zmešamo v žlici vroče vode in zlijemo na meso. Korenje, zeleno papriko in bučke narežemo na koščke, dodamo v ponev, pražimo 5 minut in zalijemo s paradižnikovo kašo. Dodamo še pol kozarca vode in kuhamo 10 minut. Na

koncu dodamo čičeriko in začinimo s harriso, po potrebi solimo in popramo. Medtem skuhamo kuskus. En liter vode zavremo, dodamo olje ali maslo, sol in vmešamo kuskus. Kuhamo 3 minute in pustimo 5 minut, da nabrekne. Z vilicami razdrobimo v kosmiče. In kako postrežemo? Z žlico kuskus stresemo na servirni pladenj in prelijemo z omako. Namesto piščančjega mesa lahko uporabimo ovčetino, tunino ali gobe.

Slata tunisia - mešana solata

Potrebujemo: 3-4 paradižnike, 1 čebulo, 1-2 zeleni ali rumeni papriki, 2 zelena pekoča feferona ali malo čilija v prahu, 1 in pol žlice kisa, 4 žlice oljčnega olja, 2 žlici sesekljanih metinih listov, sol in poper po okusu, 1 majhno zeleno jabolko po okusu.
Priprava: Vso zelenjavo stresemo v skledo in začinimo s kisom, oljčnim oljem in meto. Jabolko olupimo, narežemo na koščke in dodamo v solato, tik preden postrežemo, da ne bi medtem že oksidiralo. Seveda je lahko pripravimo brez jabolka. Mi Gorenjci, ki nismo ravno navajeni vpletati mete v jedi, smo malce skeptični glede te kombinacije, a naj vas pomirim, okus je neverjetno harmoničen. Le korajžno!

Masfouf de tunis - sladki priboljšek

Potrebujemo: 1 skodelico (2 dl) kuskusa, pol litra vode, 4 žlice masla, 4 žlice rozin, 4 žlice olupljenih rahlo opraženih mandljev, 3 žlice rahlo praženih pinjol, 250 g grozdja brez pečk.
Priprava: V Tuniziji sladico pripravljajo iz surovega grobega zdroba pšenice durum, imenovanega semolina, mi bomo stvar poenostavili in jed pripravili kar iz predkuhanega kuskusa. Vodo zavremo, dodamo maslo, vanjo stresemo kuskus, kuhamo 3 minute in pustimo stati 5 minut. Rozine prelijemo z vročo vodo, namakamo 5 minut in odcedimo. Dodamo mandlje, pinjole in vse skupaj zmešamo. Potresemo s sladkorjem in razrezanimi grozdnimi jagodami. Postrežemo ohlajeno na sobno temperaturo.

DRAVINJSKA DOLINA

Izlet na Konjiško ...

Prijazno srednjeveško podeželsko mesto s pet tisoč šeststo prebivalci je položeno med skrivnostno Konjiško goro na eni strani in sončne zlate griče vinorodnih Škalc na drugi. Mesto, katerega prva pisna omemba sega v leto 1146 kot Counowiz, s številnimi okoliškimi vasmí zaokroža podobo doline ob reki Dravinji. Slovenske Konjice so središče Dravinjske doline, ki se od tod s svojimi lepo obdelanimi polji in griči odpre vse do pod Boča, Ptujске gore, Haloških goríc in Dravskega polja. Mesto postaja zgled prijaznosti in urejenosti. Odlikovano je z osmimi priznanji za najlepše slovensko mesto v kategoriji srednjih mest in z zlato medaljo evropskega tekmovanja **Entente Florale**.



Program:
Lokalni turistični vodnik vas pričaka na avtobusni postaji Slovenske Konjice. Pot se nadaljuje v dolino sv. Janeza Krstnika, kjer se nahaja znamenita **Žička kartuzija** iz leta 1160. Tam so menihi s svojim delovanjem vtisnili močan pečat dogajanju na Konjiškem. Med mogočnimi zidovi srednjeveškega samostana se sliši tišina in blago občuti mir. Ogleдали si boste stalno razstavo **Žički rokopisi**. Doživetje mogočnega pomnika naše preteklosti dopolnjuje **Zeliščarstvo Iršič**, kjer bo **degustacija** zeliščnih napitkov in namazov. Pot nas bo vodila proti Žičam, kjer na domačiji **Kalšek** že dolga leta izdelujejo izvirne **Pletarske izdelke**, ki so značilni za območje Dravinjske doline. Odpravili se bomo do **Čebelarstva Žvikart**, kjer boste lahko pokusili med, okusne medenjake in medeno žganje, kot novost pa boste lahko pokusili cvetni prah. Zanimiva je

zasebna muzejska zbirka vojaških predmetov iz **avstro-ogrskega obdobja**, mestno jedro in **Mestno galerijo Riemer** s stalno zbirko del slikarjev beneške šole Leonarda da Vincija, Modiglianija, Cezanna, Klimta, Rodina, Diega Velazqueza, Riharda Jakopiča, Ivane Kobilce, Jožeta Tisnikarja, z bidermajerskim pohištvom, fresko iz Žičke kartuzije 14. stoletja. V **Vinoteki Stari trg** bo predstavitev in degustacija vin priznanih konjiških vinogradnikov. Sledi pot proti domu s postankom za kosilo.

- Priporočamo še naslednje ogled:**
- **Hišo dediščine na Mlačah**
 - **Muzej gasilstva Dravinjske doline**
 - **dvorec Trebnik**
 - **Otokarjevo peninsko klet**
 - **etnološki muzej Pustova hiša**
 - **Muzej Zrno**
 - **Golf igrišče, naravne parke**

INFORMACIJE:

GIZ DRAVINJSKA DOLINA - Turistično informacijski center, Stari trg 29, 3210 Slovenske Konjice
Tel. 03/759 31 10, Fax: 03/759 31 11, GSM: 031/411 080, e-pošta: giz.sk@siol.net,
www.konjice.si turizem.konjice.si

Novi obeti za štajerska vina

BESEDILO_DUŠAN BREJC, VINSKA DRUŽBA SLOVENIJE, D. O. O.

V Podravju smo z vpeljavo novega okoliša "Štajerska Slovenija" dobili največji vinorodni okoliš v Sloveniji. Vinarji so spoznali, da morajo vpeljati sodobno tehnologijo ter se spustiti v tekmo z zmagoječimi mednarodnimi vini. Zato so pravi preporod dočakali sauvignoni, renski in laški rizlingi ter šiponi, ki predstavljajo temelj ponudbe iz Podravja. Vina imajo zelo čist sortni značaj, sočno svežino in toliko polnosti, da lahko nadomestijo tudi kakšno rdeče vino. Na poti na Štajersko se v Slovenskih Konjicah najprej srečamo s prelepo lego Škalce, ki jo je vredno obiskati. Sivi pinoti in renski rizlingi z visoko vsebnostjo etanola dokazujejo, da je bilo grozdje ob trgatvi zelo zrelo. Ker so vina resna in močna, niti ni čudno, da so našla pot na ameriški trg. Pravzaprav je do sedaj prevladovalo zmotno prepričanje, da so štajerska vina predvsem lahka in kislá ali pa pretirano sladka. Škalce so dokaz, da komaj sto kilometrov iz Ljubljane srečamo vina, ki so po mednarodnem okusu. Ko se iz Maribora zapeljemo v dolino Pesnice in na pobočjih zagledamo vinograde, bi morali vedeti, da so vina iz teh krajev vedno romala na

dunajski dvor. Mariborski podokoliš nasploh odlikujejo mineralni, po kerozenu dišeči renski rizlingi, kar je vseh nemškím pivcem, mi pa smo bolj vajeni cvetnih zaznav. Zato ni čudno, da se na etiketah rade znajdejo cvetice, ki poskušajo povedati, da gre za vina z elegantno cvetico. Rumeni muškát in muškát ottonel pa dopolnita paletó intenzívno dišečih vin. Od Maribora se odpeljemo proti Gornji Radgoni. Radgonske gorice so prijeten gričevnat svet, ki je sinonim za imenitni traminec, ranino in tradicionalne penine, ki že od leta 1852 naprej sodijo na vrh kakovostne piramide. V kapelskih goricaéh traminci dosežejo, kot pravijo enologi, alzaški slog, kar pomeni, da vinom ne manjka telesa, da je aroma široka in spominja na vrtnico ter da je vino lahko tudi suho in zato še bolj primerno za gostinstvo. Ker sodobni trendi zahtevajo bolj suha vina, je ranina kot odlična avtohtona sorta dala vina, ki dosežejo tolikšno polnost kot kakšno primorsko belo vino. Tudi penine niso več samo mlade in sveže. Pivcem se nudijo tudi takšne, ki so več kot pet let zorele na kvasovkah, kar da posebne značilnosti. Iz



DUŠAN BREJC

Kapele smo v slabi uri že v Ljutomersko-Ormoških goricaéh, ki so v zadnjih letih vznemirila angleški trg s svojimi sauvignoni, katerih vonj je podoben ribezu in papriki hkrati, zato ga iščejo angleški trgovci. Mednarodno znana enologinja Angela Muir je tem vinom pripisala svetovni ugled. V podokolišu Šmarje-Virštanj pa lepo pitka modra frankinja naznanja, da bo prva rdeča sorta na Štajerskem, ki bo prepričala slovenske pivce, da lahko tudi na severovzhodu države pridelujemo topla rdeča vina. In kaj je končno sporočilo: čim prej se znebimo stereotipov, ki nam dopovedujejo, da Štajerska ne nudi krepkih, suhih in bogatih vin. Kislice in tanka vina so stvar preteklosti, zato bo lastna izkušnja povedala največ.

Klet Bistrica - pridih Haloz in svežina Pohorja

Vinska klet Bistrica je ena najlepših obokanih kleti v Sloveniji. Če dodamo še vrhunsko vino, je obisk kleti zagotovo nepozabno doživetje in popestritev vašega izleta.

Klet Bistrica je bistveno obogatila turistično, gastro-nomsko in enološko ponudbo v Slovenski Bistrici. Sodi med najlepše obokane kleti na Slovenskem, njena posebnost pa so hrastovi sodi s čudovitimi rezbarijami. Klet Bistrice obiskujejo skupine od blizu in daleč. Ob predhodni najavi poskrbijo, da bo obisk kleti resnično nepozabno doživetje, predvsem pa lepa popestritev vašega izleta, ekskurzije ali potovanja. Za vodenje po kleti in degustacijo njihovih vin poskrbijo vrhunski strokovnjaki na tem področju. Pri njih lahko naročite še pristno slovensko hrano, praznujete pomembne dogodke, nudijo pa tudi

ugoden nakup vin iz njihove vinske kleti. Več o Kleti Bistrica je povedala **Darja Bovha, enologinja in direktorica** kleti: "Velikokrat si drznem reči, da je naša klet najlepša v Sloveniji. To je prava klasična klet, v kateri imamo 39 lesenih sodov različnih vsebin in velikosti.

Posebnost kleti so tudi rezbarije na pročeljih naših sodov. Vsak sod ima tako svojo zgodbo, ne samo po vsebini, temveč tudi od zunaj. Zvesti obiskovalci, pivci in ljubitelji našega vina točno vedo, v katerem sodu zori njihovo vino. Grozdje pridelujemo v

svojih vinogradih, ki se razprostirajo na površini 54 hektarjev. Odlične lege smo zasadili z več kot dvesto tisoč trtami sort laški rizling, sauvignon, chardonnay, kerner, renski rizling, beli pinot, modri pinot, sivi pinot, traminec, rumeni muškát, rizvanec in muškát otonel. Odkupujemo pa tudi iz prestižnih vinorodnih leg. Odlika naših vin je pridih Haloz in svežina Pohorja," je povedala Bovha. Klet Bistrica je stara krepkih sto let in ima zanimivo zgodovino. "Mi to tradicijo gradimo naprej, predvsem do vina ritoznojčan. Imamo čudovito zbirko vin, ki z brezhibno kakovostjo prepriča še tako zahtevnega ljubitelja žlahtne kapljice," je zaključila Bovha. Najave za ogled vinske kleti s pokušino vrhunskih vin sprejemajo vsak dan po telefonu 02/80 50 830 (gostilna Emavs).

klet
Bistrica



Avantura



01_ POD VRHOM GORSKEGA MASIVA TRE CIME



02_ OB ZNAMENITEM JEZERU MISURINA



03_ V OSRČJU DOLOMITOV PO CESTI BREZ LUKENJ IN ZAPLAT



04_ DOLOMITI NISO LEPI LE POZIMI.



05_ GRADBENI ČUDEŽ NA SKORAJ DVA TISOČ METRIH - AKUMULACIJSKO JEZERO

V hribe z motorjem

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE_VILMA STANOVNIK

OD ZGODNJE POMLADI DO POZNE JESENI JE ČAS, DA SE NA RAZISKOVANJE DOMAČIH IN TUJIH KRAJEV POPELJEMO Z MOTORJEM. NE LE ZATO, KER SMO Z MOTORJEM OKRETNEJŠI IN VEČ VIDIMO, AMPAK TUDI ZATO, KER SE VEČKRAT OZIRAMO V NEBO.

Poznam kar nekaj motoristov, ki prisegajo, da ni lepšega, kot se uvesti na motor in se odpeljati do morja. Morda zgolj do Portoroža, če je za izlet na razpolago dan več do srednje Dalmacije, če so pred teboj tedenske ali celo daljše počitnice pa do Črne gore, Grčije in morda celo kam dlje. Ne rečem, da me na morje ne vleče prve pomladne dni in jeseni, toda sredi poletja, ko se temperature na razgretem asfaltu dvignejo krepko čez trideset stopinj, pod čelado pa imaš občutek, da jih je vsaj dvakrat toliko ... ne, hvala! Kaj je lepšega kot hribi, kjer pihajo mrzle sapice in kjer pod motorističnimi oblaci in čelado čutiš prijeten hlad?! Tako smo se s prijatelji z motorji letos podali v hribe. V domače bolj poredko, saj so nekako preblizu, vse smo že prevozili in tudi prav posebno visoko niso. Zato pa so nas navdušili Dolomiti. "Če greš z menoj, ne glej pod nebo," se je smejal Milan, ko sem zaskrbljeno spraševala, če so v torbah pripravljeni dežni kompleti. "Samo usedi se in uživaj," me je bodril moj šofer, preden smo se v Škofji Loki odpravili na pot. Najprej seveda prosti Gorenjski, prek Ljubelja do Rožne doline, Podkloštra in naprej mimo Šmohorja do Kötschacha. Lahko bi pot "po bližnjici" nadaljevali do Lienza in nato v Italijo, toda pravi motoristi tega nikoli ne storijo. Zato smo zavili po ovinkih proti Plocken passu in v Italijo prišli po južni strani Alp. Lepo speljani ovinki so nas vodili proti Sappadi in prek prelaza Kraizberg v Innichen ter nato na končni cilj prvega dne, v Sillian. Prevozili smo dobrih tristo kilometrov in hitro našli proste sobe. To v Avstriji ni navadno težko, saj je ob cesti vse polno hiš z zastavicami, ki opozarjajo, kje so sobe še proste. Tega, da bi prenočevali pod šotori, smo se namreč zadnja leta odvadili, saj nam po urah sedenja na trdih sedežih še kako prija tople tuš in mehka postelja. Tudi zato, ker smo se navadili, da

zjutraj zgodaj vstanemo in si še pred vročino ogledamo najlepše turistične točke. Tokrat smo si izbrali skoraj tri tisoč metrov visok gorski masiv Tre Croci ter uživali v čudovitem pogledu na vse strani. Zapeljali smo se do bližnjega jezera Misurino (tam je dopustoval celo papež), nato pa do turističnega središča Dolomitov, Cortine d'Ampezzo. Ker je bilo iz ure v uro bolj vroče, smo se spet podali v gore in se dvignili do slavnega gorskega prelaza Passo Pordoi, na teraso Dolomitov. Čeprav je bila cesta lepa in za te kraje, kjer je poleti navadno gneča, ni bilo preveč prometa, smo tu počili malce dlje kot zgolj za kavo in sendvič. Razgled je res čudovit in za tiste, ki tja ne morete z motorjem, naj zapišem, da smo videli tudi veliko

avtobusov, avtomobilov in ogromno kolesarjev! Nato smo se spustili proti Brunecku ter v Olangu zavili proti Antholzu (biatlonci ga dobro poznajo) ter se prek prelaza Staller Sattel znova pripeljali v Avstrijo, kjer smo prenočili. Naslednji dan nas je čakala pot proti Linzu in Winklernu ter nato do Gmünda. In da ne bi bila pot do doma preravna, smo zavili po gorski cesti Maltal do enega gradbenih čudežev, akumulacijskega jezera na skoraj dva tisoč metrov višine. Za tri dni je bilo kilometrov že kar veliko, blizu tisoč, in pot nas je nato prek Beljaka, Korenskega sedla in Kranjske Gore vodila do doma. Naj še zapišem, da so ceste celo nad dva tisoč metri v Avstriji in Italiji mnogo lepše od naših in da nam tudi zato idej za nove izlete v hribe ne manjka.



info ZANIMIVOST

Če ste v dilemi, ali bi na poti raje prenočevali v Italiji ali v Avstriji in je meja blizu, se raje odločite za Avstrijo, kjer so cene dnevnega najema zasebnih sob navadno precej ugodnejše (prenočišče z zajtrkom med 20 in 25 evrov), precej več pa je tudi ponudbe, zato je prenočišče tudi v sezoni lažje dobiti.