



na **potep** GG

DECEMBER 2008

DRUŽINSKI HOTEL

Poleg 250 let stare Klamfarjeve domačije v Stari Loki je zrasel nov hotel v družinski lasti, ki lahko sprejme 28 gostov. Narejen je po evropskih standardih in tudi z delom evropskega denarja.

MAVRICIUS

Na Mavriciusu je trenutno med 23 in 29 stopinjami Celzija. Stopnja vlažnosti je visoka, vedno piha veter. Ravno zato otok v Indijskem oceanu po eni strani predstavlja raj za kajtarje, po drugi strani pa je poln majhnih in večjih pasti.



NA NASLOVNICI_MAVRICIUS
FOTO_ ALENKA BRUN

osebnost

BESEDILO_MATEJA RANT



Kuhanje čaka na boljše čase ...

FOTOGRAFIJA_ANKA BULOVEC

PREDSEDNIK UPRAVE SAVA HOTELOV BLED ANDREJ ŠPRAJC JE POTRDI TEV SVOJEGA DOSEDANJEGA DELA V TURIZMU LETOS DOBIL TUDI V OBLIKI PRIZNANJA ZA NAJ MENEDŽERJA V TURIZMU.

”Andrej Šprajc je pokazal, da je menedžer, ki ima jasno začrtano strategijo in cilje. Hkrati je sposoben tudi akademske razprave, ki presega okvirje posameznega podjetja,” so poudarili v obrazložitvi priznanja, ki so ga ob svetovnem dnevu turizma konec septembra podelili na Bledu. Svojo poklicno pot je začel v Termah Čatež, kjer je bil nazadnje izvršni direktor za hotelirstvo. Zadnjih šest let vodi dejavnost Turizem v poslovni skupini Sava, obenem pa je tudi direktor družbe Sava Hoteli Bled, pod okrilje katere sodi šest blejskih hotelov, igrišče za golf in Camping Bled. Poleg blagovne znamke Sava Hoteli Bled je prispeval tudi k ustvarjanju blagovne znamke Panonske Terme, ki zdaj združuje Terme 3000 v Moravskih Toplicah, Terme Lendava, Terme Ptuj, Terme Radenci in Terme Banovci. Začel je uvajati tudi tematske hotele, kot je prvi družinski hotel pri nas Savica in Grand hotel Primus, ki se vrača v dobo starih Rimljanov. Je tudi član strokovnega sveta za turizem pri ministrstvu za gospodarstvo in strokovnega sveta za oblikovanje študijskih programov s področja turizma na Ekonomski fakulteti Univerze v Ljubljani. Razen tega opravlja funkcijo podpredsednika upravnega odbora turistično gostinske zbornice, pri Regionalnem razvojnem svetu Gorenjske pa je predsednik odbora za turizem. Priznanje za naj menedžerja v turizmu jemlje predvsem kot potrditev dosedanjega uspešnega dela, ko so v turizmu uspeli najti svojo pot z združevanjem družb in razvojem turističnih produktov, ki so ta čas aktualni. Ob tem posebej omenja tudi največji center dobrega počutja na Bledu in njihovo igrišče za golf, ki se je uvrstilo med sto igrišč na svetu. Pa golf igra

tudi sam? ”Golf jemljem bolj kot način sprostitve in stik z naravo v prostem času, ne toliko kot športno aktivnost, saj za resno ukvarjanje z njim enostavno nimam časa. Tako se tudi zelo redko udeležujem turnirjev,” odgovarja Šprajc in dodaja, da mu poznavanje in razumevanje golfa koristi tudi pri njegovem delu, saj je golfski turizem v svetu eden najhitreje rastočih turističnih produktov, ki tudi v

poudarja, da je osnova za hitrejši razvoj razvita prometna, komunalna in druga infrastruktura. ”Izgradnja južne in severne blejske obvoznice je pomemben projekt za nadaljnji razvoj, prav tako bo potrebno razmisliti o skorajšnji gradnji novih parkirišč in komunalni ureditvi jezerske brežine, ne smemo pa pozabiti tudi na športne objekte, ki prevečkrat samevajo.”

VEČKRAT NA LETO ZATO ”POBEGNE” NA PODALJŠAN VIKEND, V ZADNJEM ČASU VSE POGOSTEJE KAM V SLOVENIJI. ”MI JE PA VELIKOKRAT TEŽKO LOČITI PROFESIONALNO ŽIVLJENJE IN DOPUST, ZATO SE TA POGOSTO SPREMI NI V ISKANJE NOVIH SMERNIC IN IDEJ ZA SLUŽBO.”

Sloveniji postaja vse bolj uveljavljen in priljubljen. V Savini dejavnosti Turizem vidi še številne izzive. Eden od teh, pravi Šprajc, je tudi, kako se prilagoditi spremenjenim razmeram na trgu, ki bodo močno vplivale na turistične tokove v prihodnosti. ”Ocenjujem, da bomo morali še bolj povezati ponudbo naših turističnih družb na Bledu in v severovzhodni Sloveniji ter s tem ohraniti vodilni tržni položaj, ki smo ga ustvarili v preteklosti.” Trenutne gospodarske razmere, razlaga Šprajc, povzročajo nadaljnjo polarizacijo povpraševanja, ko se s strani cenovno manj občutljivih gostov povečuje povpraševanje po najkakovostnejši, na drugi strani pa raste povpraševanje po cenovno dostopnejši turistični ponudbi. ”Blejski turizem nima izbire in se mora usmeriti predvsem na ponudbo visoko kakovostnega turizma, katerega izhodišča so prav bogate naravne danosti Bleda in okolice.” Ob tem še

Če se bo Bled razvijal v nakazani smeri, pravi Šprajc, bo to vsekakor izziv tako za kraj kot za njegova turistična podjetja. Premalo izkoriščena je po njegovem tudi kulturna ponudba v kraju, pa tudi raznolika ponudba galerij, trgovin in domače obrti je sestavni del turističnega kraja. ”Smiselno bi bilo vključiti še izredno bogato ponudbo okolice: od tradicije bratov Avenik preko Radovljice z graščino in čebelarским muzejem do železarske dediščine Kroepe, tradicije planšarstva v Bohinju in znamenite bohinjske železnice. In še bi lahko naštevali ...” Ob vsem tem, še dodaja, bo nujno še naprej intenzivno vlagati v strokovni in osebni razvoj njihovih zaposlenih, brez katerih po njegovih besedah ne bi bilo poslovnih uspehov. Problem blejskega in tudi slovenskega turizma na splošno vidi tudi v relativno slabo razvitem malem podjetništvu. ”Veliki turistični ponudniki ne zmoremo sami zagotavljati raznolikosti ponudbe, ki jo

pričakuje sodoben gost na turistični destinaciji. Takšna ponudba se lahko izoblikuje le z dobrim sodelovanjem vseh ponudnikov v kraju,” je prepričan Šprajc. Dopolnitev njihovi ponudbi zato lahko predstavljajo mali družinski hoteli in penzioni, gostinski lokali, trgovine in trgovinice z izdelki domače obrti ter ponudba športnih aktivnosti, izletov in podobno. ”Z razvojem tega segmenta bi lahko ustvarili povezovalni element med velikimi turističnimi ponudniki in lokalnim okoljem in tako ublažili razlike med pričakovanji lokalnega prebivalstva in turističnega gospodarstva v kraju. Brez tega ni razvite turistične destinacije in za nas razvoj tovrstne ponudbe pomeni bogato dopolnitev naše ponudbe,” razmišlja Šprajc in dodaja, da bi morali zato z ustreznimi ekonomskimi ukrepi spodbuditi podjetniško naravnost prebivalstva, da bi v turizmu prepoznalo svojo poslovno priložnost. Svoji službi se Šprajc ne more povsem izogniti tudi v prostem času. Največje veselje, pravi, mu še vedno predstavljajo potovanja. ”A jih je zaradi spremenjenega delovnega ritma zadnjih let na žalost vedno manj.” Večkrat na leto zato ”pobegne” na podaljšan vikend, v zadnjem času vse pogosteje kam v Slovenijo. ”Mi je pa velikokrat težko ločiti profesionalno življenje in dopust, zato se ta pogosto spremeni v iskanje novih smernic in idej za službo.” Ena od njegovih strasti pa sta še hrana in vino. ”Rad spremljam strokovno literaturo o trendih in pripravi hrane ter vinih in upam, da mi kmalu uspe pridobiti strokovni naziv vinskega svetovalca. Kuhanje pa čaka na boljše čase ...,” je pomenljivo dodal Šprajc.



Novost

Zaživel je družinski hotel

BESEDILO_DANICA ZAVRL ŽLEBIR, FOTOGRAFIJE_GORAZD KAVČIČ

POLEG 250 LET STARE KLAMFARJEVE DOMAČIJE V STARI LOKI JE ZRASEL NOV HOTEL V DRUŽINSKI LASTI, KI LAHKO SPREJME 28 GOSTOV. NAREJEN JE PO EVROPSKIH STANDARDIH IN TUDI Z DELOM EVROPSKEGA DENARJA.

Stara Loka

Saša Jereb, ki se je skupaj s partnerjem Markom Koširjem in starši leta 2005 lotila tega projekta, je zadovoljna, da so ga uspešno izpeljali. "Moja dolgoletna želja je bila, da se lotim samostojne turistične dejavnosti in pred tremi leti smo se v družini odločili za ta korak," je povedala Saša, trenutno še zaposlena na Lokalni turistični organizaciji Blegoš. Oba s partnerjem sta še v službah, vsaj dokler se ne pokaže, kako uspešno bo deloval njihov družinski hotel. Saša je sicer geografinja in zgodovinarica, opravila je magisterij iz turistične stroke, ki je že od nekdaj njeno veliko veselje. Rada in veliko potuje in na turističnih poteh doma in v tujini sta si s partnerjem vedno ogledovala tudi objekte, kakršen je sedaj njihov družinski hotel Turizem Loka. Da so se lotili pol milijona evrov vredne naložbe, je bilo kar pogumno dejanje.

Prvi gostje so poslovneži

"Leta 2005 smo kandidirali za sredstva evropskega kmetijskega usmerjevalnega in jamstvenega sklada. Naša domačija

je namreč registrirana kot turistična kmetija. Za pridobitev evropskega denarja je bilo treba izpolniti vrsto pogojev. Takrat smo s starši (in bratom) uredili tudi lastninska razmerja, kajti pogoj za pridobitev evropskih sredstev je tudi ta, da si mlajši od 60 let. Mlajši in bolj izobražen ko si, več točk pridobiš pri merilih za ta denar," je pojasnila Saša Jereb. "Dejstvo, da smo pridobili evropska sredstva, nas je tako rekoč prisililo v dveletni rok in tako smo naš objekt dogradili dokaj hitro, upoštevati pa smo morali tudi evropske standarde, predpise in pogoje. Za gradnjo smo pridobili tudi posojilo Razvojne agencije Sora po kreditni shemi. V hotel pa smo seveda vložili tudi veliko lastnih sredstev in dela. Veliko prednost je predstavljalo tudi dejstvo, da je moj partner gradbenik, da zna poprijeti za ta dela in navezati stike z izvajalci v svoji stroki. Veseli smo, da je delo opravljeno in sedaj pričakujemo, da bo turistična sezona lepo stekla. Odkar smo dobili obratovalno dovoljenje, imamo tudi že prve goste. Sedaj so to v glavnem poslovneži, pozimi pričakujemo smučarje, prihodnje leto pa računamo tudi na druge turiste." Z družinskim hotelom

Turizem Loka so si pri Klamfarju uresničili željo po samostojni dejavnosti. Za delo poprimejo vsi, Saša in Marko, njeni starši. Pridobila pa je tudi Škofja Loka. Pred leti je mesto izgubilo hotel in danes je problem, kam v Škofji Loki s polnim avtobusom turistov. Ko pozimi Škofja Loka gosti Pokal Loka, športnike namestijo po manjših penzionih in turističnih kmetijah po vsej občini in še v sosednjih. Odprtja novega hotelčka najbrž drugi ne bodo sprejeli kot hudega konkurenta, saj je na Škofjeloškem dovolj dela za vse. Turizem Loka kot osnovno storitev nudi prenočitev z zajtrkom, za druge obroke gostom priporočajo bližnje gostilne, pravi Saša Jereb in doda, da turistični ponudniki na Škofjeloškem med seboj sodelujejo in se povezujejo.

Udobje po evropskih merilih

Turizem Loka ima torej 28 ležišč v treh apartmajih in petih sobah, dve sta urejeni tako, da omogočata bivanje invalidom. V hotelu je tudi zajtrkovalnica, saj ob nočitvi gostom nudijo tudi zajtrk, za udobje gostov je na voljo tudi manjši wellness center, s prostorom za seminarje pa ustrezajo zlasti skupinam poslovnežev, ki so tudi njihovi prvi gostje. Turizem Loka je vključen že v promocijske materiale za leto 2009, ko pričakujejo, da bo turistična sezona tudi pri njih polno zaživela. Sicer pa sodijo v najvišjo kategorijo ponudbe, turistična kmetija nosi znak štirih jabolok, za nastanitev so pridobili štiri zvezdice. Kot rečeno, bodo za udobje gostov skrbeli tudi s centrom dobrega počutja, v katerem so masažni bazen, finska savna in soba za počitek. Kdor pa bo prišel z namenom, da si privošči aktivne počitnice, mu bodo ponudili tudi organizacijo izletov in ogledov: Škofje Loke, Kranja, Ljubljane, Bleda ..., kolesarjenje, sprehode in planinske ture, ribolov, smučanje in sankanje, pa tudi prireditve.

02_ TURIZEM LOKA Z 28 PRENOČIŠČI



03_ EDEN OD TREH APARTMAJEV



04_ SOBE SO UREJENE PO EVROPSKIH STANDARDIH.



05_ ŠE EDEN OD PRIJETNIH KOTIČKOV V HOTELU



06_ GOSTJE SE LAHKO SPROSTIJO V FINSKI SAVNI.



01_ SAŠA JEREB IN MARKO KOŠIR

Reportaža



01_NA MAVRICIUSU SO NAJLEPŠE PLAŽE TISTE, KJER NI MOŽNO KOPANJE. SVOJE PRISPEVAJO VULKANSKI KAMNI, VETER IN MORJE.



02_MAVRICIUS JE RAJ ZA POTAPLJANJE, MORSKI RIBOLOV, RAZNE DRUGE VODNE ŠPORTE, MED TURISTI ZELO PRILJUBLJEN SNORKELING.



03_NEKATERE PREDELE PRILJUBLJENIH PEŠČENIH PLAŽ SO ŽE ODKRILE MASE TURISTOV.



04_PORT LUIS



05_S KATAMARANOM SMO SE PODALI NA OGLED OKOLICE OTOKA. NA NJEM NAM JE OSEBJE PRIPRAVILO PRAVI PIKNIK.

Dežela ruma, doda in vetra - Mavricius

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE_ALENKA BRUN

ENO LETO STAR MAVRICIJSKI LA PLANTATION d’ALBION CLUB MED JE RESORT (HOTELSKO-APARTMAJSKO OBMOČJE) S PETIMI ZVEZDICAMI, KJER PRIČAKUJEŠ, DA SE BO SOBARICA ZDAJ ZDAJ POJAVILA NA VRATIH APARTMAJA IN ZNOVA VPRAŠALA, ALI ŠE KAJ POTREBUJEŠ. PLAŽE SO OD APARTMAJEV ODDALJENE MINUTO HOJE, NA LEŽALNIKIH TE VEDNO PRIČAKAJO SVEŽE BRISAČE. ČE TI NI DO POLEŽAVANJA, SO NA VOLJO ŠTEVILNE DRUGE AKTIVNOSTI.

En teden Mavriciusa na La Plantation d’Albion Club Med (severozahodni del otoka), dobre pol ure stran od glavnega mesta Port Louis, kjer skrbijo za gosta kot kralja, ponujajo vse od najdražjih viskijev do lokalnega ruma, snorkelinga, tenisa, fitnesa, golfa, celo lokostrelstva, savn in izbora različnih masaž, vodnih športov, priljubljen je morski ribolov (deep see fishing), jadranje, organizirajo izlete, s katamaranom pričarajo svojevrstno vzdušje na odprtem morju, te popeljejo do naslednje, morda še bolj peščene plaže, te na vsakem koraku ogovarjajo z ‘madame/missuor’, pospravljajo sobo dvakrat na dan, od raznolikosti ponujene hrane pa se ti že meša - povzroči, da se človek ob vrnitvi v Slovenijo počuti, kot bi iz solarija prišel na minus dve stopinji. Žal ne morem pisati o tem, kakšno je življenje domačinov, lahko vam pričaram le vroč, vetroven, aktiven in tudi ‘razvajalni’ teden v resortu s petimi zvezdicami, v deželi, kjer se je turistična sezona pravkar začela. Na Mavriciusu je trenutno med 23 in 29 stopinjami Celzija. Stopnja vlažnosti je visoka, vedno piha veter. Ravno zato otok v Indijskem oceanu po eni strani predstavlja raj za kajtarje, po drugi strani pa je poln majhnih in večjih pasti. Še vedno se na nebu pojavljajo oblaki, sem ter tja vas lahko v popoldanskih

urah ujame ploha. Pa nič zato, saj so omare apartmajev skrivale velikanske dežnike, po asfaltiranih potkah plantaže pa so se prevažali mini busi (pokriti golfski vozički). In ko že omenjam prevoz: na Mavriciusu vozijo po levi strani ceste. Na cestah velja pravilo hitrejšega in iznajdlivejšega, sem ter tja pa obstaja tudi kakšno semaforizirano križišče. Prevladujejo toyote in nissani, hupa je sestavni del vožnje, avtobusi amortizerjev nimajo oziroma jih niti ne poznajo.

Ko se zbudiš za kosilo

Prve dni se na Mavriciusu zbujaš ob dvanajstih, kar je po evropskem času osem zjutraj, zvečer si zmeden, ker nisi zaspan - na Mavriciusu so namreč za štiri ure naprej. Zajtrke prespiš, za kosilo si lačen kot volk, večerje ponujajo izobilje morske, kitajske, tajske, japonske, italijanske hrane. Celo hamburgerje. Sem ter tja se je našla tudi svinjina, slaščice pa so spet ponujale svojevrsten izbor. Zelenjava je bila bolj brez



06_DOBRIH DEVET, DESET MILJ OD OBALE RESORTA SMO NALETILI NA DELFINE.

info ZANIMIVOST

DO MAVRICIUSA LAHKO LETITE VES DAN

Mavricius, uradno Republika Mauritius, je otoška država ob obali Afrike v jugozahodnem Indijskem oceanu, okrog devetsto kilometrov vzhodno od Madagaskarja. Pripadajo mu še otoki Cargados Carajos, Rodrigues in Agalega. Če letite na Mavricius iz pariškega Roissy Charles-de-Gaulla, je dobro, da veste, da bo let trajal dobrih dvanajst ur. Nazaj malce manj. Vzemite s seboj kakšno kapo s šiltom, saj je letalo klimatizirano, pa tudi na otoku precej piha. Kadar pa (slučajno) ne piha, je že v novembrskem času vroče.

Reportaža

okusa, sadje sočno, surove in pečene ribe, ježki in školjke pa so najprej zanimivi in okusni zaradi možnosti izbire in okušanja, na koncu pa tako že ne veš več, kaj bi med vsem ponujenim sploh jedel.

Plaže, morje in rupija

Peščene plaže so ... peščene. Najlepše (za moj okus) so neprimerne za plavanje, vendar ponujajo svojevrsten pogled na črne vulkanske kamne. Morski koralni svet okoli Mavriciusa je sivo rjav, ribe še kar pisane. Plačilno sredstvo je mavricijska rupija. Jemljejo tako ameriške dolarje kot evre, vendar trenutno bolje menjajo evre. Če si nastanjen v resortu, je najboljša takojšnja menjava denarja na letališču, saj največkrat na hotelskih recepcijah menjajo slabše, velikokrat pa je do prve menjalnice kar nekaj kilometrov. Za sto evrov dobiš okoli 39 tisoč rupij. Mavricius je in ni poceni za povprečnega Evropejca. Za Slovence je gotovo najdražja letalska vozovnica oziroma pot do tja. Recimo na znanih turističnih lokacijah otoka za domače ali tuje pivo plačate tudi do štiri evre, cene masaž v luksuznih resortih se lahko gibljejo med dva in pet tisoč rupijami, spa tretmaji pa dosegajo ceno tudi dvajset ali več tisoč

rupij - šesturni shujševalni program, recimo. Hotelski taksisti vam bodo za vožnjo zaračunali dva, tri tisoč rupij, medtem ko so lokalni pol cenejši - za tolikšno vsoto te že ves dan prevažajo po otoku, te tudi počakajo, da končaš z ogledom, nakupi. Domačini so prijazni, govorijo francosko in tekoče angleško, čeprav večino osebja na La Plantation sestavljajo tujci. Tako nas je en večer stregla Izraelka, drugič Južnoafričan. Ponujeno domače vino sta bila rdeče in rose, šampanjci so pregrešno dragi, bela vina cenovno kotirajo visoko, a tisti teden so bili priljubljeni rum s coca-colo, konjak in različni koktajli. Največ gostov v resortu je bilo francosko govorečih, nekaj malega Italijanov, morda kak Indijec, dva, trije japonski pari, in mi - za osebje La Plantationa nekaj popolnoma novega - Slovenci iz male dežele, ki leži blizu Italije. Samo tako so si znali predstavljati, od kod prihajamo.

Dorado in bonitosi

Kljub temu da smo šest dni preživel na La Plantation, smo si ogledali tudi notranjost otoka, se podali s katamaranom na krajši izlet, si ogledali podvodni svet in enega njihovih otokov (mislim, da je bil Ile aux

Cerfs, vendar priznam, sem toliko gledala okoli sebe, da si nisem zapomnila imena). Plaže na njem so zanimive, ljudi je preveč - tako sončna kot senčna stran otoka sta nabito polni. Čisti turizem. Na priljubljenem morskem ribolovu pa je moškim v moji skupini uspelo ujeti kar nekaj bonitosov in (zlatega) dorada. Kapitan se je takoj ponudil, da ga pripravi - za primerno ceno seveda. Dorado je namreč ena okusnejših rib njihovega morja. Barakud tisto jutro ni bilo doma, blue marlin in rumena tuna pa sta se tudi poskrila. Smo pa srečali več kitov in jato delfinov, kar je bil zagotovo eden zanimivejših trenutkov na Mavriciusu.

Brezcarinska cona

Videli smo tudi košček glavnega mesta, njihov botanični vrt Pamplemousses, še vedno pa na Mavriciusu obstajajo brezcarinske trgovine, ki pa so v Port Louisu največkrat v sklopu hotelov. Alkoholne pijače in parfumi so cenejši kot pri nas, vendar ne pijač ne parfumov - če letiš v Slovenijo iz Mavriciusa preko Pariza, žal ne moreš kupovati v letališkem duty free shopu, ker prelubi 'šengen' vnosa omenjenih izdelkov v ročni prtljagi ne dovoljuje. Ker so na Mavriciusu znani tudi po izdelovanju maket starih ladij (dosegajo ceno tisoč evrov in več), se zbiralci težko uprejo njihovemu nakupu. Pazljivost pa je priporočljiva pri oddaji zapakirane in označene ladje na letalo. Letalske družbe vam namreč zaračunajo ceno prevoza glede na težo in velikost ladje. Večina turistov v lokalnih supermarketih ne more mimo založenih polic s steklenicami rumov, Mavricius pa slovi tudi po okusnem čaju iz vanilije.

Sanjska poroka

Še ena turistična poteza. Mavricius je znan po svojih sanjskih porokah, čeprav med Slovenci naletiš na posameznike, ki zanj slišijo prvič. Agencije ponujajo različne možnosti, največkrat pa (bodoča) mladoporočenca plačata poročno potovanje vsaj polovico ceneje od običajnega. Osebnostno ne vem, ali bi se na Mavriciusu poročila ali odšla tja na poročno potovanje. Obiskati moram še kakšen podoben kraj, da bom primerjala. Potem bom mladim zanesenjakom, ki 'šparajo' za sanjsko poroko na Mavriciusu, lahko odgovorila le z 'da' ali 'ne'. Trenutno lahko rečem le, da je bilo zanimivo. Polna sem takšnih in drugačnih vtisov. Občutke še sestavljam in se navajam na evropski čas ter temperaturno razliko.

08_ SESTAVNI DEL IZLETA NA KATAMARANU PREDSTAVLJATA TAKO GLASBA KOT PLES.



09_ JUTRO NA LA PLANTATION



10_ TIPIČNA GOSTILNICA NA (TURISTIČNI) OBALI, KJER VAM ZA PIVO ZARAČUNAJO KAR V EVRIH.



11_ NAJLJUBŠI KUJAR. TAJSKO-KITAJSKI OKUSI.



12_ LA PLANTATION D'ALBION CLUB IMA DVA VELIKA (MOZAIČNA) BAZENA. EDEN JE MIRNEJŠI, OB DRUGEM SE VEDNO NEKAJ DOGAJA.



07_ PRIPRAVE NA MORSKI RIBOLOV SO VČASIH POMEMBNEJŠE OD SAMEGA ULOVA.

info

ZANIMIVOST

IZUMRLI PTIČ DODO

Če imamo Slovenci medvede in človeško ribico, je Mavricius poznan po izumrlem dodu, ptiču neletalcu iz družine golobov. Odkrili so ga okoli leta 1507 portugalski pomorščaki - samo na tem otoku v Indijskem oceanu. Zanesljiv opis izhaja šele iz leta 1598, dokončno pa so ga iztrebili manj kot sto let kasneje. Je najpogostejše uporabljan zgled za izumrlo vrsto, verjetno zato, ker je eden prvih ohranjenih opisov izumrtja, ki je bilo poleg tega še neposredna posledica človeške aktivnosti. Doda so na Mavriciusu upodobili tudi na grbu, najbolj pa ga svet pozna po liku iz knjige Alic v čudežni deželi.

Kulinarika



01_GATEAUX PIMENT - ČILJEVI OCVRTKI



02_HALIM - BOGATA MUSLIMANSKA ENOLONČNICA

Kuhinja Mavriciusa - paradíž okusov

BESEDILO IN FOTOGRAFIJE_MATEJA REŠ

KULINARIKO MAVRICIUSA BI LAHKO STRNILI V ENO TRDITEV: POTUJEŠ PO VSEM SVETU, PA TI NI POTREBNO NITI VSTATI OD MIZE.

Vse od prve stalne naselitve Francozov na Mavricius v 18. stoletju je kuhinja tega relativno malega otoka pod vplivom številnih etničnih skupnosti, ki so tod našle svoj dom. Prišleki iz Afrike, Kitajske, Evrope in indijske podceline so s seboj prinesli svoje navade, surovine in recepture za pripravo jedi. Navade vseh narodov pa so se sčasoma združile v svetovno kuhinjo, doma na Mavriciusu. Tod lahko dan začneš z angleškim zajtrkom, nadaljuješ z indijskim kosilom in zaokrožiš s kitajsko večerjo. Res nas že mika, da bi se odpravili v ta paradíž okusov, kajne? Prehrabene navade prebivalcev so neizogiben odsev etnične raznolikosti otočanov. V kuhinji Mavriciusa najdemo, karkoli nam poželi srce. Afriška, kreolska jed rougailles s pikantno paradižnikovo omako, indijski kari z dalom (kuhana začinjena

leča), roti-jem (nekvašen kruh), samosa-mi (z mesom in zelenjavo nadevani testeni žepki), muslimanske jedi, kitajsko sladko kisle svinjina, francoske fine jedi, angleška šunka z jajci in še kaj. Osnovne sestavine kreolske, afriške kuhinje so paradižniki, čebula, ingver, česen in čili paprika. Palmovi srčki in velike skalne kozice, divjačina, posebej meso divje svinje so najbolj priljubljene sestavine tamkajšnje francoske kuhinje. Sveže ribe in morski sadeži so nepogrešljivi pri kitajski kuhinji. Leča in druge suhe stročnice so skupaj z veliko zelenjave in sadja značilne za indijsko kuhinjo. Vsaka veja prehrane pozna svoje vrste začimbnih mešanic. Najpogostejše uporabljajo začimbe žafran, cimet, kardamom, koriander in česen. Hrani dajo močan, a še vedno

prefinjen okus. Mavricius je znan po proizvodnji trsnega sladkorja, ki ga del odišavijo z vanilijo, čeprav je po gojenju vanilije bolj znan sosednji večji otok Madagaskar. V sladkih jedeh in pijačah pogosto uporabijo rum. Kruha, kot ga poznamo mi, običajno ne jedo, pač pa ga nadomešča nekvašen kruh, ki ga pečejo na ponvah ali ocvrejo v olju. Sicer je običajna priloga jedem riž ali v testu ocvrta zelenjava. Marsikatero vrsto hrane vam bodo ponudili tudi na ulicah, med njimi so zelo priljubljeni gateaux piment - čiljevi ocvrtki, zaviti v papirnate škrniclje, ki predstavljajo eno otoških vsakdanjih jedi. Osnova vse hrane, ki jo srečamo na Mauritiusu, pa sta vsekakor sadje in zelenjava. Tega je na tem otoku vse leto v izobilju.



info RECEPTI

GATEAUX PIMENT - ČILJEVI OCVRTKI

Sestavine: 250 g suhih grahovich polovičk, 2-3 rdeči ali zeleni čiliji, očiščeni semen, drobno narezani, 2 žlici nasekljanih koriandrovih listov (ali peteršilja) 2 žlici nasekljane spomladanske čebulice (ali 1 šalotka), pol žličke zdrobljene orientalske kumine - kumina, sol, olje za cvrenje.
Priprava: Grahove polovičke operemo in pustimo namakati 3 do 4 ure ali čez noč. Nabrekla semena odcedimo in stresemo v sekljalnik, kjer jih zdrobimo v gosto kašo. Dodamo sesekljan čili, koriander, čebulo, kumin, sol in še enkrat vključimo sesekljalnik. Če je potrebno, dodamo malce vode. Iz mase oblikujemo za oreh velike kroglice. Olje srednje močno segrejemo v široki ponvi in kroglice zlato rjavo ocvremo. Pazimo, da cvremo počasi, da je kuhana tudi notranjost kroglic. Ocvrtke postrežemo še tople. Mi Gorenjci bomo začimbe prilagodili temu, kar imamo doma in nam po okusu prija. Čili lahko nadomestimo s čilijem v prahu, kajenskim poprom, koriander s peteršiljem, le orientalska kumina ocvrtkom da poseben okus, zato le v lov za njo!

HALIM - BOGATA MUSLIMANSKA ENOLONČNICA

Sestavine: 3 žlice olja, 2 sesekljeni čebuli, 750 g govejega mesa za golaž, sol, 1 čajna žlička čilijevega prahu, 1 žlička kumina, 3 semenske glavice kardamoma ali pol žličke kardamoma v prahu, 90 g črne (ali rjave leče), 60 g grobo mlete pšenice, 2 šalotki, 4 stroke česna, pol žličke drobno nasekljanega ingverja, majhen košček cimeta, pol žličke celega črnega popra, 3 žlice nasekljanih svežih listov koriandra in mete, 3 žlice sesekljane šalotke in svežega zelenega čilija.
Priprava: Meso narežemo na koščke kot za golaž. Na segretem olju opražimo nasekljano čebulo. Opraženo preložimo na krožnik in v isti ponvi na malo olja opečemo meso. Solimo in med mešanjem pražimo, da so koščki mesa z vseh strani opečeni. Dodamo strte začimbe in pražimo 10-15 minut. Meso preložimo v lonec na zvišan pritisk in dodamo oprano lečo, grobo zmleto pšenico (ali ostro moko), začimbe in praženo čebulo. Dodajmo liter vroče vode in solimo po okusu. Dobro premešamo, zapremo lonec in kuhajmo 20 minut. V kuhano enolončnico vmešamo nasekljane lističe koriandra in mete. Če je juha pregosta, dodajmo še malo vode. Ko postrežemo, enolončnico po želji okrasimo s sesekljano šalotko in svežim čilijem. Poleg lahko postrežemo riž ali katerega od nekvašenih kruhov. V tem času bomo težko našli svež koriander in meto, zato jo nadomestimo z nekaj strtih semen koriandra in suhe mete.

BEIGNETS DE BANANES - OCVRTE BANANE

Sestavine: 2 srednje veliki dobro zreli banani, 2 žlici limoninega soka, 3 žlice belega ruma ali viskija, 3 žlice trsnega sladkorja, 130 gramov pšenične moke, pol žličke pecilnega praška, 1 jajce, 2 dl mleka, 25 g masla, sol, olje za cvrtje ali še bolje kokosova ali palmova mast, trsni sladkor za posip.
Priprava: Banani olupimo in po dolgem prerežemo. Če so prevelike, jih narežemo čez pol. Pokapljamo jih z limoninim sokom in rumom. Banane posujemo s sladkorjem. Vsake toliko časa banane prelijemo z marinado in pustimo stati 15 minut. Maslo segrejemo, da se raztopi. Posebej zmešamo jajce z mlekom. Moko zmešamo s pecilnim praškom, ščepecem soli in žlico sladkorja ter vse skupaj postopoma primešamo jajčni zmesi. Maso mešamo tako dolgo, da izginejo grudice. Dodamo topljeno maslo in masa za paniranje je gotova. V ponvi, v kateri smo razpustili maslo, segrejemo zadostno količino olja (ali še bolje kokosove maščobe). Olje naj bo precej vroče. Banane popivnomo s papirnato brisačko, jih omočimo s testom in zlato rumeno ocvremo. Ocvrte bananine polovice odcedimo na papirnati brisački. Postrežemo posute s sladkorjem. Enako lahko ocvremo koščke ananasa, jabolk ali hrušk.

Zanimivost

Cel svet v domači hiši

BESEDILO_SUZANA P. KOVAČIČ

ANDREJ ERŽEN IZ SPODNJE BESNICE IMA V ZBIRKI 80.400 RAZGLEDNIC. DENIMO TAKO, KI JE NAPISANA Z MORSEJEVO ABECEDO, ALI PA RAZGLEDNICO, NA KATERI JE MOTIV KRALJA PETRA, KO JE BIL ŠE MAJHEN. NAJSTAREJŠA NOSI LETNICO 1896. ZELO VELIKO JIH JE PODPISANIH Z IMENI ZNANIH OSEBNOSTI.

Andrej Eržen je zbiralec razglednic več kot osemintrideset let. "V času služenja vojaščine sem se v prostih urah kratkočasil s tem, da sem iz razglednic izdeloval vaze za suho cvetje. Oficirji so mi prinesli mnogo razglednic in ker vseh nisem porabil za vaze, so mi jih podarili. Po odsluženem vojaškem roku sem jih prinesel domov okoli tristo in tako sem jih začel zbirati. Svet me je začel vse bolj zanimati. Za uradni začetek zbiranja sem določil leto 1970, za datum pa kar moj rojstni dan, 28. avgust. Že leta 1986 sem imel na primer čez štiri tisoč razglednic. Nekaj sem jih dobil direktno na domači naslov, nekaj so mi jih podarili ali prinesli. Spominjam se gospoda, Slovenca, ki je živel v Clevelandu, s katerim sem navezal stik. Enkrat mi je s pošto poslal še nekaj denarja in pripisal: pojdi na golaž in na dva deci rdečega k Jelenu v Kranj. Jaz sem predaleč, da bi to storil, pa ti to naredi v mojem imenu," pripoveduje Andrej Eržen, ki je dvajset let delal kot graver: "Včasih sem kaj graviral tudi v prostem času in ko me je stranka vprašala, koliko je dolžna, nisem vzel denarja, ampak sem rekel, v zameno mi prinesi kakšno razglednico." Največ razglednic, približno šest tisoč, mu je poklonil Marjan Rooss iz Kranja. "Razglednice sva si tudi menjala, njega so zanimali predvsem motivi italijanskih in švicarskih Alp. Veliko razglednic so mi podarili tudi ljudje, ko so prenavljali hiše, še posebej v sedemdesetih in osemdesetih letih prejšnjega stoletja. Danes jih veliko dobim od Ivanke Pfajfar iz Kranja, ravno pred dnevi mi jih je spet podarila okrog sto," pravi Andrej Eržen, ki ima v zbirki tudi razglednice iz koncentracijskih taborišč med drugo svetovno vojno (Dachau, Mathausen in Auswitz): "Sporočila na njih so kratka, saj taboriščniki

niso smeli, niti niso upali kaj dosti napisati," pove Andrej. Pisali so in mu še vedno znani športniki, novinarji, misijonarji, slovenske misice. Recimo igralec Janez Hočevnar Rifle iz Papue Nove Gvineje, humorist Tone Fornezzi Tof iz Tahitija, snemalec Tine Golob iz Kenije, slikarka Dora Plestenjak iz Južne Koreje, publicistka Manca Košir iz Irana, pesnica Neža Maurer z Japonskega, smučar Jure Košir iz Avstrije, plavalka Sara Isakovič iz Aten, ... "Hranim na primer razglednico iz leta 1966, na kateri so podpisani člani jugoslovanske hokejske reprezentance, ki so bili večinoma Jeseničani (Klinar, Felc, Gale, Jan, Tišler, Razinger,...). Komentator Formule 1 Niko Mihelič je iz tekmovanja v italijanski Imoli prinesel razglednico s podpisi voznikov Bergerja, De Cesarisa, Alboreta," pove zbiralec, ki ima razglednice skrbno urejene po kontinentih, državah, abecednem vrstnem redu mest. "Pravilo je, da so vse razglednice standardnega formata deset krat petnajst centimetrov, kar velja za vse uradne zbirke po celem svetu. Razglednice ne smejo biti poškodovane. Leta 1989 so bili h Guinnessovi knjigi rekordov dodani rekordi v Sloveniji, v katerih sem bil omenjen kot največji slovenski zbiralec razglednic. Po meni dostopnih informacijah imam

danes največjo zbirko razglednic na svetu," pravi sogovornik. Najstarejša razglednica v zbirki je iz leta 1896 iz Gradca. "Sporočila na razglednicah se spreminjajo. Včasih so bile narejene iz kakovostnejših materialov, bile so bolj slikovite; na primer razglednica z motivom španske plesalke flamenka je narejena iz papirja in blaga, razglednica s pozdravi iz Kanade pa je celo lesena. Tudi sporočila se spreminjajo. Včasih so bile bolj popisane, z več podatki, kar se danes zaradi sodobnih elektronskih poti izgublja," pove. Na leseni razglednici iz Kanade z letnico 1976, ki je bila poslana v Jugoslavijo, piše: "Slišal sem, da pri vas primanjkuje drva, pa pošiljam en "trunklj" iz Whistlerja, kjer smo na smučanju." Andrej Eržen ima veliko željo, da bi imel v zbirki razglednice iz celega sveta. Manjkajo mu še države Turkmenija, pa Komori, Mavretanija, Serra Leone, Transkej, Gvineja Bisao v Afriki, Bruneji v Aziji in Severna Dakota v ZDA. Sogovornik pa ni samo vnet zbiralec razglednic. Kot pravi: "V zbirki imam tudi čez 4200 gramofonskih plošč različnih glasbenih zvrsti, ki so skrbno urejene. In pa seveda gramofon, da si glasbo lahko zavrtim." O tem pa kdaj drugič.



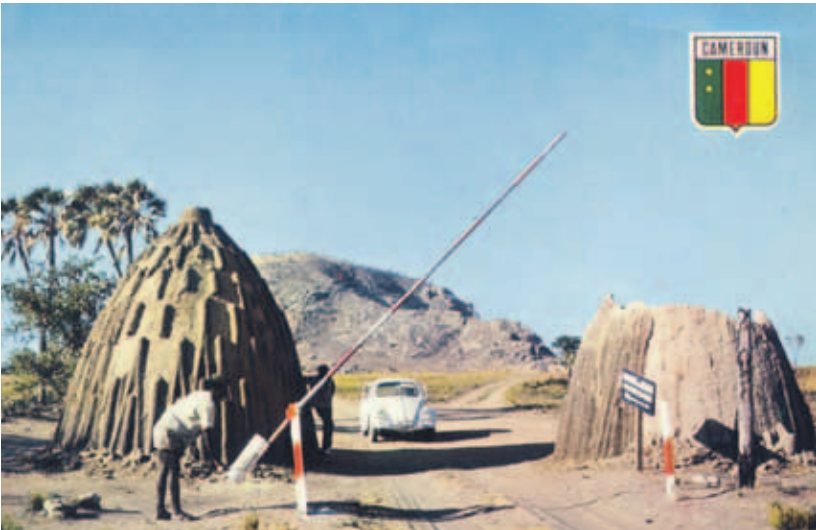
01_ DEL BOGATE ZBIRKE ANDREJA ERŽENA



02_ POZDRAVI IZ AVSTRALIJE, LETO 1970



03_ KAMERUN, DRŽAVNA MEJA, LETO 1976



04_ PAPUA NOVA GVINEJA, LETO NI RAZVIDNO



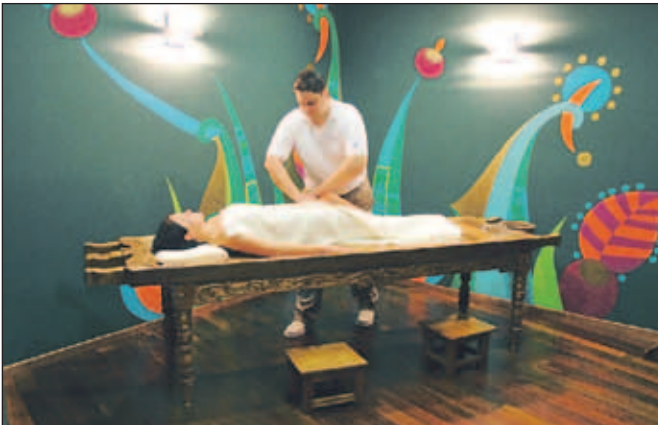
05_ ALEKSANDRIJA, LETO 1929



Sprostitevna božična in novoletna pravljica

FOTO_TERME DOBRNA (SAVNA), TERME 3000 (MASAŽA)

DECEMBER JE MESEC RAZVAJANJ. ČE SE ODLOČITE ZA SILVESTROVANJE V ENEM SLOVENSKIH ZDRAVILIŠČ, ZDRUŽITE OBČUTJA NAJDALJŠE NOČI V LETU ŠE Z DOBRO MASAŽO, OBISKOM SAVNE ALI LE NAMAKANJEM V TERMALNI VODI.



v Termah 3000 v Moravskih Toplicah so znani po bogatih naravnih danostih in tradiciji, raznovrstnih turističnih storitvah, vrhunski kulinariki in gostoljubnosti tamkajšnjih ljudi. Ponos na kulturno dediščino izražajo tudi skozi gastronomsko ponudbo. Popolno sprostitev lahko doživite v njihovem wellness centru Thermalium, oazi zdravja, lepote in dobrega počutja. Zapeljala vas bo ekskluzivna gold masaža v wellness centru Livada, ki temelji na olju, obogatjenem s čistim 24-karatnim zlatom. Pripravili so tudi zanimive božične pakete, v okviru katerih ima en otrok do dvanajstega leta in drugi otrok do četrtega leta starosti v sobi z dvema odraslima brezplačne božične počitnice. Ob udobni namestitvi, slovesni kulinariki in vodnih užitkih si lahko ogledate jaslice v znameniti Plečnikovi cerkvi v Bogojini ter obiščete božični koncert. Medtem ko bodo najmlajši ustvarjali v

otročkem klubu, lahko nabirate moči na jutranji telovadbi in vodni gimnastici, aerobiki, na pilatesu, vadbi z velikimi žogami, vadbi za zdravo hrbtenico in v fitnesu ter s priljubljeno nordijsko hojo. Izbor športnih aktivnosti velja tudi za njihove novoletne programe. Mislijo so tudi na najmlajše. Z animatorji bodo izdelovali okrasne izdelke iz slame za krašenje jelke, se zabavali na plesnih dogodkih in ob lutkovni predstavi. Z baklami se bodo odpravili do Plečnikove cerkve in prisluhnili božičnim melodijam, na kreativnih delavnicah pa izdelovali kulinarčne dobrote. V Termah 3000 preživite konec leta na nepozaben način. Po sprostitvi v obsevu celovite turistične ponudbe bodo za dobro vzdušje v najdaljši noči poskrbeli glasbena skupina Atlantix v hotelu Livada Prestige, Nova legija v restavraciji hotela Ajda in Drago Jošar v Taverni hotela Ajda. V hotelu Termal

bodo nastopili Avantura, najmlajši pa bodo novo leto pričakali na silvestrovanju za otroke, se zabavali na novoletnem plesu, naredili snežaka velikana, pekli slastne piškote in ustvarjali v otroškem klubu.

Tudi Terme Dobrna nudijo pester božični in novoletni program. So sodobno in dinamično zdraviliško-turistično središče, ki združuje naravne danosti in sodobno medicinsko znanost. Nekateri jih poimenujejo kar 'žensko zdravilišče', saj so v termah ogromno svojih programov posvetili ženskam. Nudijo sporstivne storitve, lepotne storitve obraza, dlani in stopal, storitve za telo, programe Hiše na travniku, oblikovanja telesa, anticelulitni program, svileni dotik, uredijo vam lase, prisotna je estetska medicina, v deželi savn pa se lahko odločate med parno, finsko, infrardečo savno, ledeno sobo, programi knajpanja. Imajo zanimiva počivališča, teraso in vitaminski bar. Tudi plavanje ali le kopel nista slaba odločitev.

Vso jesen so razvijali z določenimi akcijami, pa tudi ponudbe za silvestrovanje in božič so bile že pripravljene. Tri-, štiri-, pet- ali sedemdnevno bivanje za čas božiča vsebuje redno ponudbo s številnimi malimi presenečenji. Organizirajo lahko obisk polnočnice v cerkvi Marijinega vnovebovzetja, božični koncert in ples z Božičkom.

Za silvestrovanje pa lahko poleg najdaljše noči v letu preživite v Termah Dobrna kakšen dan več. Ponujajo paket petih dni, kjer se boste poleg silvestrskega plesa, večerje (in darila) lahko tudi neomejeno kopali v bazenih z zdravilno termalno vodo, se pod vodstvom fizioterapevta udeleževali jutranje gimnastike, obiskali deželo savn, dvakrat uporabili solarij in lepotnem centru Hiša na travniku, tako za odrasle kot otroke pa imajo pripravljen bogat animacijski program.



Terme Dobrna



**PREŽIVITE LETOŠNJE PRAZNIKE IN ZAKLJUČEK LETA
V NEPOZABNEM VZDUŠJU Z IZBRANIMI LJUDMI.**

Več informacij na www.terme-dobrna.si, info@terme-dobrna.si, T: 03 78 08 110

novo leto



P R E S T I G E

SAVA HOTELS & RESORTS

★★★★★



		Prestige room - DS
Mini - 4 noči	(28. 12. - 1. 1.)	610 EUR
Medi - 5 noči	(28. 12. - 2. 1.)	740 EUR
Maksi - 7 noči	(28. 12. - 4. 1.)	920 EUR




Vključuje:

- nastanitev v dvoposteljni sobi,
- uporabo termalne vode v sobi,
- savno (6 različnih vrst savn)
- in fitnes v hotelu Livada,
- neomejeno kopanje, polpenzion,
- SIVESTRSKO VEČERJO - ALL INCLUSIVE,**
- novoletni ples z večerjo, bogat animacijski program ...

Informacije in rezervacije:

TERME 3000

Tel.: 02/512 22 00, 512 22 80

www.termes3000.si, info@termes3000.si