

PLAYBOY

BROJ 232 / STUDENI 2016. / CIJENA 33 KN

WWW.PLAYBOY.HR

20 PITANJA

Sassja

ONA JE NAJJAČI
ŽENSKI MC U REGIJI

INTERVJU

Radovan Marčić

PUNOKRVNI HEDONIST KOJI PLOVI,
PIŠE, DOBRO JEDE, REŽIRA...

NOVA SEZONA

Velika očekivanja hrvatskog skijanja

ATRAKCIJE

Oživljeni svijet Harryja Pottera

OBLJETNICE

40 godina Rockyja Balboe



Nela

ZAGREPČANKA U ZAČUDNOM SVIJETU

YOGA^{BOOK}

Lenovo[™]
EXCLUSIVE STORE
www.lenovostore.hr



NEVJEROJATNO TANAK

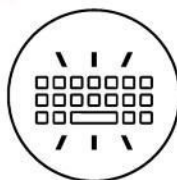
ZAPANJUJUĆE LAGAN



Neviđeno
crtanje



Neodoljiv
zvuk

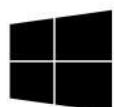


Višenamjenska
tipkovnica



Izdržljiva
baterija

Lenovo.hr/YOGA



Windows 10 Pro

Windows® is a registered trademark of Microsoft Corporation in the United States and other countries.

SPECIFIKACIJA:

- Procesor Intel® Atom™
- 10,1" zaslon (1 920 x 1 200)
- Dolby Audio™ Premium zvuk
 - 4 GB RAM
 - 64 GB ROM



SANJAMO.
ŽIVIMO.
PRIPADAMO.

Kartica
bez upisnine
i članarine
do 31.12.

PRIDRUŽITE SE NA DINERS.HR

ERSTE



Diners Club
INTERNATIONAL

Do kraja godine zatražite svoju karticu Diners Cluba bez upisnine i članarine u prvoj godini članstva. Odsad pripadajmo zajedno.



DEBITANTI

NE SAD BAŠ SVAKODNEVNO, ali sigurno jednom, dvaput tjedno, u redakciju nam doputuje mail u kojem nam suradnju nude znani i neznani; od već prokušanih novinarskih imena, pa do mlađanih studenata novinarstva. Vrlo često, zapravo najčešće, javljaju se putnici koji su se netom vratili s nekog dalekog turističkog putovanja, pa prepuni dojmova i oboružani stotinama raznobojnih fotografija nude putopise sa svih strana svijeta. Obavezno su tu Maldivi, Kuba ili Dubai, a dok se nije pucalo i ratovalo, „na galone“ su dolazili Turska, Egipat i Tunis.


No, kako god, velikoj većini tih novinarskih pokušaja lijepo i uredno zahvalimo. Uz činjenicu da smo gotovo u potpunosti ekipirani, razlog je i taj što je već iz tih mailova vrlo lako uočiti da dobrom dijelu njih pismenost baš i nije jača strana ili malo grublje rečeno, ograničenih su novinarskih mogućnosti ili kako bi oni napisali – „ograničenih mogućnosti“.

Tek rijetko, zadnjih godina sve rjeđe, naiđe i ponuda prve klase. Tako je početkom prošlog mjeseca na zaslonu mog računala zasvijetlio mail koji se nije mogao ignorirati. Bilo mi je dosta samo nekoliko minuta: kliknuo sam na prvi od nekoliko linkova na članke koje je ta osoba prethodno objavljivala i sve mi je bilo jasno. Sasvim dovoljne bile su uvodne tri-četiri rečenice reportaže s otoka Prvića – odmah mi je bilo jasno da je na Playbojevoj udici velika riba.

Aleksandar Tešić, šibenski Riječanin, za sebe kaže da mu je želja održati na životu kraljicu novinarstva – reportažu, formu koje je sve manje u današnjem medijskom svijetu. I eto u ovom broju njegova debitantskog djela, priče o grobničkoj pisti, nekad poprištu svjetskog glamura, a danas retro, čak pomalo egzotičnom mjestu, no koje i dalje živi punim plućima i koje s oduševljenjem pohode tisuće i tisuće domaćih i stranih zaljubljenika u oktanske mirise.

Imamo i debitanticu! Zagrepčanka **Staša Sahman**, istinska je umjetnička fotografkinja o kojoj smo svojedobno i pisali na ovim stranicama. Sad je sa svojom ekipom snimila naslovnicu i *pictorial* koji su toliko različiti od svega što smo dosad na tim mjestima objavljivali.

Art izdanje Stašine sugrađanke Nele evidentno odudara od ustaljene playbojevske prakse, vjerujemo stoga da će se za ovaj ciklus fotografija zainteresirati i Playbojeve franšize širom svijeta.

Ima u ovom broju što za reći i naša stara garda: Cindrić, Profaca, Weidlich, Kuna, Vudrag, Brčić, dame Filipović Grčić i Ostoić... Ipak, svakako treba izdvojiti veliki intervju Igora Wedlicha s Radovanom Marčićem, kazalištarcem, publicistom i gastronomskim kritičarom, svestranom osobom koja zaista nema dlake na jeziku. Veli kako je dovoljno star da se nikome ne treba dodvoravati. Da nam je bar više takvih briljantnih sugovornika... 

Mihovil Švigor GLAVNI UREDNIK

SADRŽAJ / PLAYBOY 232 / STUDENI 2016.

6 Špica

8 Brojke

9 HOT SPOT **Gina Victoria Damjanović**

SNIMILA: **VIOLETA ŠUNIĆ**

10 Glazba

12 Film

14 AUTOMOBILI **Jeep Wrangler**

16 Knjige

STJEPAN VUDRAG

18 Muške stvari

20 Zagreb film festival

22 AUTOMOBILI **Jaguar F Pace**

24 RJEČNIK NOVOG DOBA **Nonpology**

NIKA OSTOIĆ

26 SPLIT PERSONALITY **Završena blogerska bajka**

IVICA PROFACA

28 PICTORIAL **Nela Dokoza**

SNIMILA: **STAŠA SAHMAN**

36 AUTO-MOTO **Retro egzotika na Grobničkom polju**

ALEKSANDAR TEŠIĆ



Aleksandar Tešić je slobodni novinar, Šibenčanin sretno nastanjen u Rijeci. Nakon stresnih godina hrvanja s rokovima i prikupljanja informacija, nastoji živjeti mediteranskim stilom, uživati u životu i s okom za detalje i puno ljubavi oživjeti detroniziranu kraljicu novinarstva

43 INTERVJU **Radovan Marčić**

IGOR WEIDLICH

50 OBLJETNICE **Četrdeset godina Rockyja Balboe**

VELIMIR CINDRIĆ

58 PICTORIAL **Karolina Wozniak**

SNIMIO: **ALFREDO PADRON**

74 20 PITANJA **Sassja**

MARJANA FILIPOVIĆ GRČIĆ





58

80 NOVA SEZONA
Velika očekivanja
hrvatskog skijanja
VLADIMIR ZRINJSKI



Što god da nam zatreba napisati na temu sporta – od nogometa i košarke, do hokeja na travi i boćanja – dovoljno je nazvati Vladimira. I sigurni smo da ćemo dobiti što smo zaželjeli! U ovom broju najavljuje nam novu skijašku sezonu, a sugovornik mu je Vedran Pavlek, direktor alpskih reprezentacija i ski poola

84 ATRAKCIJE
Oživljeni svijet
Harryja Pottera
TIHONI BRČIĆ

90 ART
Zoran Tadić
DARIO ŠAREC

96 DARKNET
Marijanska brazda
interneta
DOMAGOJ KUNA

102 PICTORIAL
Kristina Jovanović
SNIMILA: ANTHONY RANDALL

110 GASTRO
Krvava gozba
VELIMIR CINDRIĆ

116 STIL
Nova pravila stila
Sve što ste htjeli
znati o kosi...
MARJANA FILIPOVIĆ GRČIĆ

124 MUŠKA POSLA
O kemoterapiji, konju
i ljubavi Božjoj
KRISTIJAN MARTINOVIĆ

128 BONTON NAŠ SVAGDAŠNJI
Kako (p)ostati
gospodin
IVA PIGLIĆ LAZIĆ

130 SEKSUALNA POMAGALA
Prsten za užitak
KREŠIMIR CMREČKI

134 Planet Playboy

136 FLASHBACK
Holly Witt
STUDENI 1995.

IMPRESSUM **playboy**



PLAYBOY
H R V A T S K A

Mihovil Švigir

GLAVNI UREDNIK

Jadran Mimica

IZVRŠNI UREDNIK

Ivica Profaca

UREDNIK (RADAR)

Igor Vranješ

ART DIREKTOR

Silvija Kanaet

ASISTENTICA GL. UREDNIKA

Kristijan Zorjan

VODITELJ MARKETINGA

Ante Divić

PROMOCIJA

Godišnja pretplata: 349,00 kn

Adresa redakcije

Preradovićeve 23, 10000 Zagreb
tel. +385 1 481 1644; faks: +385 1 455 2367
e-mail: info@playboy.hr

Rukopise i fotografije ne vraćamo

Nakladnik

M14 d.o.o., Preradovićeve 23, 10000 Zagreb
tel. +385 1 455 1066; faks: +385 1 455 2367
e-mail: m14@zg.htnet.hr

Tisak: **Radin print**

Gospodarska 9, Sveta Nedelja

Distribucija za inozemstvo:

TISAK d.d. (Slovenija)

PRESS INTERNATIONAL d.o.o. (Srbija)

Prvi broj hrvatskog Playboya izašao je u veljači 1997. godine

PLAYBOY ENTERPRISES, INTERNATIONAL

Hugh M. Hefner

EDITOR-IN-CHIEF

U.S. PLAYBOY

Ben Kohn CHIEF EXECUTIVE OFFICER

David Israel CHIEF OPERATING OFFICER/
CHIEF FINANCIAL OFFICER

Jared Dougherty CHIEF MARKETING
OFFICER

Philip Morelock CHIEF DIGITAL OFFICER/
CHIEF REVENUE OFFICER

Cooper Hefner CHIEF CREATIVE OFFICER

Jason Buhrmester EDITORIAL DIRECTOR

Mac Lewis ART DIRECTOR

Rebecca Black PHOTO DIRECTOR

INTERNATIONAL PUBLISHING

Mike Violano SVP/CONTENT
LICENSING & RIGHTS

Mary Nastos DIRECTOR/INTERNATIONAL
OPERATIONS

Gabriela Cifuentes DIGITAL ASSET
MANAGER

PLAYBOY, PLAYMATE, PLAYMATE OF THE MONTH,
PLAYMATE OF THE YEAR, RABBIT HEAD DESIGN and
FEMLIN DESIGN are trademarks of and used under license
from Playboy Enterprises International, Inc.

© 2016 PLAYBOY as to material published
in the November 2016 U.S. Edition of Playboy



1 LENOVO YOGA BOOK

Ne događa se često da tržišni lider, a **Lenovo** je već tri godine neprikosnovo najveći svjetski proizvođač računala, istovremeno radi iznenađujuće hrabre iskorake i u komercijalizaciji inovacija, nudeći tržištu proizvode koje često nije lako razvrstati u postojeće kategorije i kojima je teško odrediti pravu konkurenciju za usporedbu.

Propitivanja i redefiniranja pojmova mobilnosti, funkcionalnosti i fleksibilnosti uređaja 2-u-1 počelo je prije nekoliko godina sa zapanjujuće tankim i nevjerojatno laganim prijenosnicima Yoga koji su se, zahvaljujući svojoj revolucionarnoj šarki, jednostavno pretvarali u tablet.

Usljedilo je iznenađenje s Yoga tabletima koji se, uz sve očekivane kvalitete (rezolucija, pohrana, zvuk i sl.), izdvajaju nekim nesvakidašnjim ergonomskim

odlikama i ogromnom baterijom, a nadasve – ugrađenim projektorom. Aktualni model **Yoga Tab 3 Pro** projicira sliku zavidnih proporcija i kvalitete, uz visokokvalitetan zvuk. Poznajemo korisnike kojima je potpuno zamijenio televizor u kući!

Najnovija Yoga se zove **Yoga Book** i definitivno je najrevolucionarniji proizvod u Lenovo paleti, a i puno šire. Yoga Book redefinira pojam 2-u-1 računala, daje potpuno novi smisao pojmu tablet, dok je istovremeno i maleni, ultralaki i ultrakorisni, pri ručni laptop, bilo u Windows ili Android verziji.

Govorimo o uređaju koji je zapravo teško opisati riječima, u što ćete se sami najbolje uvjeriti posjetite li www.lenovo.hr/yoga. Navedeni uređaj dostupan je u Lenovo Exclusive Storeu u zagrebačkom Arenu centru.



2 JEDAN SLUGA, DVA GOSPODARA

Nikša Butijer, Ornela Vištica, Željko Königsknecht, Matija Šakoronja, Mía Anović Valentić, Hrvoje Kečkeš, Borko Perić, Anita Matić Delić, Vilim Matula, Damir Poljičak, Ana Maras Harmander, Ivan Đuričić, Luka Petrušić, Maja Posavec i Mate Matišić – glumačka je ekipa nove „Kerempuhove” predstave „Jedan sluga, dva gospodara” Richarda Beana u režiji Vite Taufera te u prijevodu i adaptaciji Dore Delbianco.

Britanski su mediji ovu komediju ovjenčali lovorikama, a njezina joj je duhovitost omogućila svjetsku slavu. Praizvedena je u National theatru u Londonu, ekspresno je osvojila West End i Broadway, a nakon toga samo redala premijere, nagrade i brojne obožavatelje. Ovaj istinski kazališni hit napisao je jedan od najistaknutijih suvremenih dramatičara, Richard Bean, i to prema motivima klasične

renesansne komedije Carla Goldonija „Sluga dvaju gospodara”.

Tekst „Jedan sluga, dva gospodara” napisan je prije pet godina, kada je Bean uspješno transponirao firentinske spletke 18. stoljeća u kriminalni engleski suvremeni milje. Zaplet se temelji na nemogućoj misiji, istovremenom služenju dvojici nadređenih koji ne znaju jedan za drugoga, što omogućuje razvoj svih onih slojeva humora koje zabuna, laž i prijevara podrazumijevaju. Ovaj tekst svojim britkim i prodornim humorom ne ostaje na površini, nego kroz glumačke bravure i niz dramatičnih scenskih situacija, portretira korumpirane karaktere i sav lažni moral licemjerne malograđanštine.

Tijekom studenoga predstava je na repertoaru „Kerempuha” 2.11., 3.11., 4.11., 6.11., 10.11., 20.11. i 26.11.



SANKT PETERBURG OČIMA ANDELA

3

U Sankt Peterburgu svako se godišnje doba i svako doba dana odražava u svom svojem bogatstvu. Izložba fotografija u zagrebačkim Klovčevim dvorima „Sankt Peterburg očima anđela: pogled s katedrale sv. Izaka” prikazuje različita lica grada i sve nijanse u paleti njegovih raspoloženja te nam prenosi metafiziku Sjeverne Prijestolnice. Fantastična panorama grada koja se može vidjeti s ovoga mjesta privukla je mnogobrojne majstore umjetničke fotografije. Jedan od tih majstora je i Eugenij Mohorev, koji je 2011. napravio seriju umjetničkih fotografija s balustrade katedrale sv. Izaka. Tijekom nekoliko lipanjskih noći penjao se na visinu od 61 metar i fotografirao grad zaustavljajući taj trenutak kada „za zorom zora hitro sine te kratkoj noći zastre hod” (A. Puškin).

Grad u pozadini anđela ili anđeli u pozadini grada... Na ovoj izložbi vidjet ćemo odraz arhitekture Sankt Peterburga u objektivu kamere te harmoniju grada i mističnog simbolizma ruske poezije Srebrnog doba. Spoj veličanstvenog i božanstvenog – umjetnosti i religije – pred nama se otkriva ljepota grada kojega je katedrala sv. Izaka jedan od najupečatljivijih simbola, a evocira motive poetičnog simbolizma. Inače, katedrala sv. Izaka, sagrađena 1858. godine prema projektu francuskog arhitekta Augusta Montferranda, mjesto je kamo vode sve ceste Sankt Peterburga. Visinom od 101,5 metara katedrala sv. Izaka po svojoj je veličini, nakon katedrale sv. Petra u Rimu, katedrale sv. Pavla u Londonu te katedrale svete Marije u Firenci, četvrta u svijetu. Izložba se može pogledati do 13. 11. 2016., a ulaz je besplatan.



4 QUEEN SHOW U ZAGREBU

Predstava se mora nastaviti: u godini i mjesecu (24. studenoga) u kojima obilježavamo četvrt stoljeća od smrti jedinstvenoga Freddieja Mercuryja, frontmena kultne rock grupe Queen, u zagrebačkom Boćarskom domu 18. 11. održat će se rock spektakl „The Show Must Go On – Queen Show“ u izvedbi britanske, međunarodno priznate Queen *tribute* grupe **The Bohemians** koji će nastupiti zajedno s dvadeset i petoročlanim simfonijskim orkestrom iz Poljske, zborom i sopranisticom. Stoga budite spremni na nezaboravnu vožnju kroz najveće hitove jedne od najpopularnijih svjetskih rock grupa svih vremena!

Izvedbom najvećih himni legendarnih Queen, izvođači će vam pružiti bombastični audio-vizualni nastup te proći kroz vrijeme kada su Queen s Freddiejem na čelu osvajali svijet svojim finim klavirskim kompozicijama, vječnim rock remek-djelima i zaraznim pop

himnama, kao što su „Bohemian Rhapsody“, „Killer Queen“, „Crazy Little Thing Called Love“, „The Show Must Go On“, „We Will Rock You“, „We Are the Champions“, „Another One Bites the Dust“, „Don't Stop Me Now“ i mnoge druge.

The Bohemians (Rob Comber – vokal, klavir, akustična gitara, Christopher Gregory – gitara, Wayne Bourne – bubnjevi, Kevin Goodwin – bas gitara) su se okupili prije dvadeset godina s naumom da odaju počast veličanstvenom Queenu. Željeli su dokazati svijetu i sebi da su jedna od najdinamičnijih i najzbuđljivijih tribute grupa na svijetu, što im je i uspjelo!

The Bohemians se mogu pohvaliti nastupima širom svijeta, u dvoranama, na festivalima, stadionima. Ovoga puta dolaze u pratnji poljskog simfonijskog orkestra pod vodstvom dirigenta Piotra Oleksiaka, zbora i sopranistice Lynelle Jonsson.



5 BLEU DE CHANEL

Iza naziva **Bleu de Chanel** stoji glavni Chanelov kreator mirisa Jacques Polge koji ovu geometrijsku bočicu od tamnoplavog stakla opisuje kao „previše crna da bi bila plava, previše plava da bi bila crna“. Bleu de Chanel sofisticiran je i moderan muški miris posvećen slobodi – beskrajnoj i dubokoj. Suptilnost i dubina izražene su u potpunosti, zanosna mirisna staza izjava je snage i elegancije koja oslobađa jedinstvenu senzualnost na koži. Ove godine parfem je dostupan i u većoj bočici od 150 ml. Prestižna i luksuzna, rafinirana i nenametljiva, upotpunjuje postojeću ponudu u kojoj su već otprije bočice od 50 i 100 ml. Bazne note sandalovine, srednje note cedrovine, gornje note citrusnog akroda i ružičastog papra nikoga neće ostaviti ravnodušnim.



6 REBOOT INFOGAMER 2016

U svom petom izdanju **Reboot InfoGamer** nastavlja rasti i uvrštava se na ljestvicu najvećih i najznačajnijih gaming sajmova u čitavoj Europi. Sajam će se održati na prostoru Zagrebačkog velesajma od 8. do 13. 11. na dosad najvećem prostoru, a trajat će punih šest dana. Fokus sajma bit će na predstavljanju najnovijih videoigara, developera, indie developera, publisher, VR hardvera, gaming hardvera, analognim igrama te na izrazito velikim međunarodnim eSports gaming turnirima.

Ove godine očekuje se više od 70 000 posjetitelja koji će prepoznati sve veći značaj gaming kulture te gaming industrije koja kao najveća svjetska industrija zabave rapidno raste.

Reboot InfoGamer 2016 i ove godine organizira tim veterana industrije videoigara koji stoje iza Reboot brenda, izdavači najvećeg regionalnog tiskanog časopisa za videoigre Reboot, te organizatori jedne od najuspješnijih i najznačajnijih svjetskih *games industry* i *game developer* konferencija – Reboot Developa.



ADRIA ADVENT MARATHON

Jedini profesionalni međunarodni trkači maraton i polumaraton u Europi koji se trči neposredno uz morsku obalu – **6. Adria Advent Marathon** ove će se godine održati u nedjelju 27. studenoga.

Start i cilj maratona su u samom centru Crikvenice, a dvostruka kružna ruta maratona pruža se duž jadranske obale te prolazi kroz Crikvenicu, Dramalj i Selce te dijelom kroz Općinu Vinodolski pružajući trkačima jedinstven doživljaj trčanja tik uz samu morsku obalu.

Osim maratonske utrke, trčat će se i polumaraton dužine 21 km te utrka građana na 5 km. Ove godine po prvi puta trčat će se i humanitarna utrka s kućnim ljubimcima na dužini od oko 800 m i to na stazi koja je četveronožnim trkačima već dobro poznata obzirom da staza vodi do jedine plaže za pse u Hrvatskoj (Podvorska).

Sve sudionike i posjetitelje očekuje bogat program i mnoštvo zanimljivosti, a na središnjem trgu u Crikvenici nakon proglašenja pobjednika slijedi koncert iznenađenja.

Više na: www.adria-marathon.com



Poznata youtuberica **Stephanie Brite** u samo je 10 minuta od fanova skupila **5000 dolara** za operaciju promjene spola

Prosječan Hrvat promijeni **3 automobila** od svoje dvadesete do pedesete godine



Svaki **šest minuta** policija zaustavi jednog vozača zbog **prebrze vožnje**

Zagrebački režiser Anđelo Jurkas u **3** je godine snimio **3** cjelovečernja filma od kojih najnoviji „Zbog tebe“ kreće u kina ovih dana...



Tijekom **dvije minute** napravi se više **fotografija** nego što je u svijetu bilo ukupno fotografija u 19. stoljeću



Svaka **peta** tamnokosa žena mašta o **plavoj kosi**, dok tek svaka 25. plavuša pomišlja na neku **smeđu** nijansu



Čak **70** posto žena starijih od pedeset kažu da im je **seks** bolji nego u mladosti, a **74** posto muškaraca iznad pedeset više uživa u seksu nego prije deset godina

Svaka **35.** žena mašta o tomu da se **slika gola za Playboy**, a samo jedna od njih će se stvarno i prijaviti


Ljepotica andeoskog glasa

PIŠE **NIKA OSTOJĆ**

ROĐENA BRAČANKA, mlada i lijepa **Gina Victoria Damjanović** nova je vokalistica priznate i popularne elektroakustik grupe Detour. Otkad zna za sebe glazba joj je i ljubav i sreća i poziv i život. A inspiracija? Pronalazi je svuda uokolo, kaže kako je najčešće tu kad je najmanje očekuje. Uzore vidi u svojoj obitelji i prijateljima te različitim umjetnicima čiji život i rad prati.

Slobodno vrijeme teško pronalazi, ali kada uspije, rado ode na sat joge, sat plesa, a ni priroda i kazalište nisu joj nimalo mrski, baš kao ni druženja s njom dragim ljudima.

Priznaje da je ovisnik o smokiju, ima ritual pojesti svaku večer jedan paketić – što se na njevoj liniji ni najmanje ne vidi. Ginu privlače inteligentni, duhoviti, načitani i elokventni muškarci koji znaju što žele i koji su uporni u ostvarenju svojih želja i ambicija, uz punu potpore i razumijevanja za partnericu.

Kako pjeva u grupi Detour, ovu ćemo ljepoticu andeoskog glasa moći uživo gledati i slušati 19. studenoga u zagrebačkoj Tvornici kulture na slavljeničkim koncertu popularnog benda. Nakon pjesme „Zaljubila sam se” koja je poharala top liste, sada je možete čuti i u interpretaciji velikog hit naslova „Tvoje lice se promijenilo” autora Nenada Borgudana s kojim Detour najavljuje svoj novi album „detour10” te skorašnji koncert. 

SNIMILA **VIOLETA ŠUNIĆ**

MAKE UP
KASANDRA DRAGANIĆ
HAIR **KATICA TOPČIĆ**
ZA **KEVIN.MURPHY**
STYLING **BARBARA REPE**
SNIMLJENO U **VINYL,**
ZAGREB, BOGOVIĆEVA 3




Samo ga pustite da pjeva

KAD NETKO OD vječnih veterana izda novi album, reakcije obično idu od očekivanja za stalnim inovacijama, pa do procjene koliko je taj ili ta ostao vjeran sebi. Otprilike tako stoje stvari i s velikim Vanom Morrisonom, koji je upravo objavio svoj 36. album, četiri godine nakon djela čiji je naslov „Born To Sing: No Plan B” sasvim rječitio objasnio zašto još uvijek ulazi u studio. „Keep Me Singing” ide u istom smjeru, kao da i nakon svih silnih desetljeća veličanstvene karijere Morrison svima koje to zanima poručuje što je to što ga pokreće. Zato od 71-godišnje keltske ikone nemojte očekivati prevelike inovacije, on ih je sasvim dovoljno „patentirao” kad mu je bilo vrijeme. Morrison ima druge pokretače, koje tako dobro opisuje naslovima albuma: pjevanje je dio njegovog postojanja. Zato, nadamo se, neće to nikad prestati raditi.

Jedan od pokretača je i nostalgija, koje na „Keep Me Singing” ima pregršt i provlači se kroz cijelu novu kolekciju natopljenu bluesom i jazzom.

Jedan je kritičar tu nostalgiju sažeo navodeći da iz cijelog albuma izlaze reminiscencije na sedamdesete i, još prije, na odrastanje u sjevernoj Irskoj kad je prvi put na radiju čuo Sama Cookea. Takva je i poetika kojom se bavi, u naslovnoj pjesmi kaže „I got to go way back in my memory bank / To see how it ought to be now”. Donio nam je i ponešto od jedne od svojih omiljenih preokupacija, vjerskog misticizma, primjerice na „Holy Guardian Angel”.

Morrisonov glas izgubio je ponešto od svoje sirove snage, ali je i dalje duboko izražajan, lako uvlači u ono što nam ima poručiti, bez obzira hoćemo li ga slušati sjedeći ili pustiti da nas noge nose onako kako se na njegove pjesme oduvijek moglo plesati, od r'n'b ludila do „stiskavca” u zadimljenom klubu. A da ni vokalna čarolija nije sasvim nestala, dovoljno je poslušati kako pjeva fenomenalnu, zapaljivu baladu „Memory Lane”.

„Keep Me Singing” je zato - uz svu nostalgичnost - iznimno svjež, elegantan i emotivan album. 



VAN MORRISON
KEEP ME SINGING
UNIVERSAL


Povratak na početak

Norah Jones je nakon početnog senzacionalnog uspjeha sa svojim pop jazzom, kojim je utrla put cijeloj paradi srodnih pjevačica i autorica, unatrag sad već lijepog broja godina uzela slobodu eksperimentiranja, s promjenjivim uspjehom. Bilo je tu i suradnje s vrlo raznorodnim umjetnicima, no sada se odlučila vratiti tamo odakle je počela na debitantskom „Come Away with Me” iz 2002.

Već na prvi pogled primjetne su sličnosti u pristupu žanru, a opet nije riječ o pukom ponavljanju. Ako ništa drugo, u ovih 14 godina Norah Jones je sazrela, naučila štošta, i to je evidentno na njezinom novom albumu. Dapače, otišla je još dublje u jazz vode, bilo na originalnim, svojim kompozicijama ili u coverima takvih velikana kakav je Duke Ellington ili (u jazz obradi) Neil Young. Tu je i nekoliko impresivnih suradnika, dovoljno je spomenuti saksofonista Waynea Shortera ili orguljaša Lonniea Smitha. I u jednoj i u drugoj skupini pjesama - svojih i tuđih - Norah je i dalje svjež i elegantna, a talenta joj ionako nikad nije nedostajalo.



NORAH JONES
DAY BREAKS
UNIVERSAL


Južnjačka pouka

Otkako sam ih prvi put čuo s njihovim albumom iz 2001. „Southern Rock Opera”, Drive-By Truckers su mi jedan od omiljenih američkih bendova, a uvijek mi na pamet pada ocjena koju je o njima dao Ante Tomić: Lynyrd Skynyrd s mozgom.

Možda više nego ikad, to su pokazali na svom novom albumu „American Band”. Sigurno će biti pogrešnog razumijevanja ovog izdanja, posebno od onih koji ga neće preslušati, otprilike kao što je svojedobno „Born in the USA” proglašen reaganovskom himnom. I sada je stvarnost potpuno suprotna. U vremenima masovnog mentalnog poremećaja zvanog „Donald Trump i njegovi birači”, uistinu je hrabrost da jedan južnjački bend tako otvoreno progovara o traumatičnim temama poput rasizma, imigracije, nasilja... I to ne navodeći vodu na južnjački mlin, nego baš suprotno, ulazeći još puno dublje od inače često površnih predodžbi. Zbog toga je ovo dosad politički najeksplicitniji album Drive-By Truckersa. Dovoljno su pametni da znaju da teško mogu donijeti rješenje tih tema, ali pitaju prava pitanja.

Pritom, i dalje je prisutna čudesna tutnjava koja inače krasi ovu grupu glazbenih djelatnika. Naravno, u kombinaciji s onako teškim temama, nisu ovo pjesme uz koje će pjevati cijeli stadioni. Ali će zato gledatelji dobiti dozu za razmišljanje.



DRIVE-BY TRUCKERS
AMERICAN BAND
ATO




Bajadera[®] Amarus



PROBRANI MEDITERANSKI BADEMI I NAJFINIJI LJEŠNJACI
SPOJENI U RASKOŠNOM TAMNOM NUGATU.

NOVA BAJADERA AMARUS.
ČAROLIJA VRHUNSKOG UŽITKA.



MEL GIBSON GREBEN SPAŠENIH

Veliki povratak Mela Gibsona

Hacksaw Ridge 2016., SAD **REŽIJA** Mel Gibson **ULOGE** Andrew Garfield, Teresa Palmer, Hugo Weaving, Sam Worthington **ŽANR** biografija, drama, ratni **U KINIMA** 10. studenoga

MEL GIBSON iza kamere ne staje često, no svaki put kad se primi redateljske palice podigne prašinu. „Hrabro srce” (Braveheart) film je koji je već ušao u legendu, o kontroverzi „Pasije” još uvijek se priča, kao i o autentičnosti „Apocalypsa”.

Jedino je Gibsonov prvi film bio ponešto skromniji. No, više nego solidna drama „Čovjek bez lica” lansirala je te 1993. godine omiljenog glumca akcijskih filmova (Smrtonosno oružje, Mad Max) u redateljske vode gdje se po mnogima snalazi čak i bolje nego na filmskom platnu.

Njegov peti film, prvi nakon deset godina, priča je o Drugom svjetskom ratu temeljena na istinitom događaju o vojniku Desmondu T. Dossu koji je spasio 75 ljudi bez da je ispalio ijedan metak. Kako je bio pacifist, oružje je odbijao i nositi. U rat se prijavio dobrovoljno, a zbog svojih uvjerenja postao je vojni liječnik. Umro je 2006., a Medalja časti koju je primio u Americi jedinstvena je do danas.

Glumačka postava više je nego solidna: Andrew Garfield (Spiderman i Spiderman 2) kao vojnik Desmond T. Doss izvršnu podršku ima u Samu Worthingtonu (Avatar), Hugu Weavingu (agent Smith iz Matrixa) i sve cijenjenijom i zaposlenijom Teresom Palmer.



Očekivanja od filma zaista su visoka, a neki kritičari već su ga proglasili najboljim Gibsonovim uratkom. Naime, film je premijerno prikazan na filmskom festivalu u Veneciji te je doživio čak deset minuta stajaćih ovacija, a to je više nego dobra pozivnica u kino. **V**

GIBSONOV PETI FILM, PRVI NAKON DESET GODINA, PRIČA JE O DRUGOM SVJETSKOM RATU TEMELJENA NA ISTINITOM DOGAĐAJU O VOJNIKU DESMONDU T. DOSSU KOJI JE SPASIO 75 LJUDI BEZ DA JE ISPALIO IJEDAN METAK

STIŽU IZVANZEMALJCI

Stigli su izvanzemaljci, a radnja ovog znanstveno-fantastičnog triler fokusrana je na naš prvi kontakt s njima. Dvanaest letjelica jajastog oblika sletjelo je na različitim lokacijama diljem svijeta, a svi se pitaju dolaze li u miru ili predstavljaju prijetnju čitavom čovječanstvu. Američka vojska tad regrutira doktoricu Louise Banks (Amy Adams), najbolju prevoditeljicu u svijetu, a njezin je zadatak uz pomoć fizičara Iana Donnellyja (Jeremy Renner) otkriti o čemu se radi.



Nakon uspjeha „Sicarija”, redatelj Denis Villeneuve i u ovaj projekt ušao je vrlo ambiciozno te je sve bitniji na hollywoodskoj filmskoj mapi. Ima već i sljedeći projekt – režirat će „Blade Runner 2049”, novu adaptaciju kultnog romana Philipa K. Dicka, koja bi svjetlo dana trebala ugledati za godinu dana. No prije toga, valja provjeriti hoće li „Dolazak” opravdati očekivanja.

Dolazak (Arrival) 2016., SAD **REŽIJA** Denis Villeneuve **ULOGE** Amy Adams, Jeremy Renner, Forest Whitaker **ŽANR** drama, SF, misterija **U KINIMA** 24. studenoga



ŠPIJUNSKA POSLA

Godina je 1942., a mjesto radnje je Casablanca. Saveznički obavještajni agent Max Vatan (Brad Pitt), preuzeo je identitet supruge špijunki francuskog pokreta otpora, Marianne Beausejour (Marion Cotillard). Ona radi na tajnom zadatku unutar zgrade francuske vlade, a Max polako pada na njezin šarm...

Nakon opasne misije u Sjevernoj Africi oboje se odlučuju prestati baviti špijunskim poslom, vjenčaju se i vode sasvim miran život u Engleskoj. Žive u idili, sve dok Max nije upozoren da njegova supruga skriva mračnu tajnu...



Robert Zemeckis najpamtljiviji je po ekranizaciji „Forresta Gumpa” te legendarnoj trilogiji „Povratak u budućnost” (Back to the Future), a nakon nekoliko solidnih filmova, ponovno je u potrazi za svojim „hitom”.

Jedan od kurioziteta oko filma su i tračevi prema kojima je upravo Marion Cotillard zaslužna za najaktualniji hollywoodski razvod – Angelina Jolie na nju je navodno bila ljubomorna, no to su ionako priče za neku drugu rubriku...

Tajna veza (Allied) SAD **REŽIJA** Robert Zemeckis **ULOGE** Brad Pitt, Marion Cotillard, Matthew Goode, Lizzie Caplan **ŽANR** drama, romantični, triler **U KINIMA** 24. studenoga



Za
trenutke
koji
vrijede



PREMIUM PILSENER
— SLOW BREWED —



Bezvremenski cool

POSLEDNJI OD
VELIČANSTVENIH
JEEP WRANGLERA
OTVORENO
POKAZUJE SVOJU
VOJNU PROŠLOST

PIŠE **MARCUS AMICK**

POSTOJI VRLO MALO modernih vozila koje bi se moglo nazvati *bezvremenski cool*, no 75. slavljeničko izdanje **2016 Jeep Wranglera** jedno je od njih. Naravno, puristi će istaknuti da je prvi Jeep za građane, proizveden 1945. godine, bio CJ-2A, a ne Wrangler koji je lansiran na tržište 1986. No, kako god okrenuli i kako god ga nazvali, Wrangler, sa svojim pogonom na sva četiri kotača i otkrivenom jednostavnošću je izravan nasljednik legendarnog CJ-a i još je najisplativije i najimpresivnije praktično vozilo koje možete dobiti.

Mislite da pretjerujemo? Navedite još neko vozilo s istom prošlošću koje možete kupiti za relativno pristojne novce (osnovni model)?

Činjenica da je Jeep (izvorno


nazvan Willys MB) započeo svoj vijek kao osnovno sredstvo transporta za američke trupe u Drugom svjetskom ratu, govori da su njegove zasluge desetljeća duge. Poveznica nije samo povijesne prirode: 2006. godine proizvodni pogon Wranglera preselio je u isti onaj Toledo, Ohio koji je sastavljao vojne Jeepove.

Ispod poklopca motora, specijalizirani Jeep opremljen je 3.6-litarskim V6 motorom koji se nalazi i u ostalim Wranglerima, a daje snažnih 285 konjskih snaga i 260 Nm okretnog momenta. Većinom su njegove performanse iste kao i na standardnim modelima osim neke dodatne *off-road* opreme.

No, većina ljudi neće iskušavati mogućnosti jakog vozila s pogonom na sva četiri

kotača. Glavni adut ovog specijalnog izdanja je estetika. Najdojmljiviji elementi su detalji, npr. brončani dodaci niskog sjaja i simboli, pogotovo kad su usklađeni na "sarge" zelenom modelu – samo jednoj od šest mogućih boja za limitirano izdanje Wranglera. Te modifikacije, naravno, dižu cijenu daleko iznad početne...

No, uzimajući u obzir da je 2016 Wrangler jedan od posljednjih modela konstruiranih na Jeepovoj popularnoj JK platformi koja će 2017. godine prekinuti sa svojim desetljeće dugim radom, možete opravdati trošak za njega kao za naplativu investiciju.

A sa Jeepovom bogatom poviješću i izvrsnom izvedbom, nitko neće posumnjati u vaš odabir. 



S.T. Dupont

PARIS 1872

BE EXCEPTIONAL



L'ATELIER S.T.DUPONT, AN ALCHEMIST SECRET

NATURAL DYES AND NATURAL LACQUER, HANDMADE PATINA, RESPECT OF TRADITION,
EVERY PIECE OF THIS COLLECTION IS UNIQUE.

EXCEPTIONAL GIFTS FOR EXCEPTIONAL PEOPLE



DISCOVER MORE AT WWW.ST-DUPONT.COM



DARVEL Praška 8, 10 000 Zagreb, tel. +385 1 4822 000, maloprodaja@darvel.hr, www.darvel.hr

KNJIGE KOJE MORATE PROČITATI AKO JOŠ NISTE (A MOŽETE I OPET!)



Jack London Zov divljine

JACK LONDON, PRVI AMERIČKI AUTOR KOJI JE SAMO OD SVOG PISANJA ZARADIO MILIJUN DOLARA, UMRO JE PRIJE TOČNO STO GODINA, A U TU ČAST PRISJEĆAMO SE NOVELE „ZOV DIVLJINE“ KOJA GA JE I PROSLAVILA...

PIŠE **STJEPAN VUDRAG**

ROĐEN JE 1876. pod imenom John Griffith Chaney, preferirao je da ga zovu „Wolf“ (vuk), a djetinjstvo mu nije bilo nimalo lako. Njegova obitelj bila je siromašna, a razne poslove poput prodavanja novina ili čišćenja podova prljavih salona, radio je i prije nego je završio školu. Upisao je i fakultet, ali je odustao nakon samo jednog semestra jer si nije mogao priuštiti školarinu. Ipak, njegov duh nikad nije klonuo, a upravo neslomljivi duh jedna je od tema njegove najpoznatije novele „Zov divljine.“

Iako je umro u studenom 1916., u starosti od samo 40 godina, njegova djela ni danas nisu izgubila na aktualnosti, a on sam pionir je proze u časopisima i jedan od prvih pisaca koji je samo svojim pisanjem stekao veliko bogatstvo i slavu – zarađivao je 75 tisuća dolara godišnje. Ipak, u njegovom domu u San Franciscu pronađeno je čak 600 odbijenica koje je dobio prije nego je prodao ijednu priču, a to njegov neslomljivi duh podiže na novu razinu. Umro je mlad – obolio je od skorbuta i predozirao se morfijem, a teorije o mogućem samoubojstvu u literarnim krugovima i dandanas mogu rasplamsati raspravu.

„Zov divljine“ njegovo je malo remek-djelo, jednostavna i uzbudljiva priča s velikom porukom koja govori o velikom prijateljstvu čovjeka i psa. Radnja prati život psa Bucka od vremena kad je lijepo živio u sunčanoj Kaliforniji, do dana kada je otet, prodan i odveden na Aljasku. Tamo je iskusio žestoku



Univerzalni američki klasik o prijateljstvu i duhu koji je nemoguće slomiti, sasvim sigurno zaslužuje bolju filmsku adaptaciju, a kad će je dobiti, samo je pitanje vremena


borbu za preživljavanje, a težak život olakšao mu je John koji se o njemu brinuo s velikom nježnošću.

ČITAVA NOVELA bazirana je na ideji borbe za egzistenciju, a svodi se na

priču o snažnom duhu koji je prijeko potreban za preživljavanje na smrznutoj Aljasci. Tamo se Buck odmah nametnuo hrabrošću zbog čega je brzo postao vođa, a brzo je naučio i važnu lekciju o preživljavanju u divljini – ako ikada padne, ostali će ga vrlo brzo rastrgati.

John i Buck neko su vrijeme živjeli u miru i prijateljstvu, sve dok John nije kupio pribor za kopanje zlata te su se zajedno otisnuli u tu avanturu. Već tad Buck je osjetio zov divljine, a nakon što su Indijanci napali i ubili njegovog gospodara, tužni i razočarani pas ostao je sam i jadan. Nakon borbe s vukovima, odlučio im se pridružiti te se vratio svojim korijenima i prirodi od koje je i potekao – bio je u potpunosti slobodan. Godinama nakon toga prepričavala se legenda kako su lovci viđali velikog psa nalik na vuka koji dolazi do kolibe na jezero i tamo sjedi i tuguje. Nakon toga, vraćao bi se opet u šumu... Kroz četveronožnog ljubimca, London je predočio i svoje misli i osjećaje spram civilizacije, napretka, želje za slavom, ali i prijateljstvom.

POSTOJI I NEKOLIKO filmskih adaptacija ove dirljive priče. Prva je snimljena već 1923., a najuspješnija od njih vjerojatno je ona iz 1935. u kojoj je Johna utjelovio Clark Gable, makar će neki u prvi plan izvući verziju iz 1972. sa Charltonom Hestonom. U novom tisućljeću, „Zovom divljine“ inspirirano je još nekoliko serija i filmova, no sve odreda riječ je tek o mediokritetskim uradcima.

Univerzalni američki klasik o prijateljstvu i duhu koji je nemoguće slomiti sasvim sigurno zaslužuje bolju adaptaciju, a kad će je dobiti, samo je pitanje vremena. 

ANONIMO

— WATCHES —



Born in Italy, crafted in Switzerland


DARVEL
— SINCE 1995 —

Praška 8, 10 000 Zagreb, tel. +385 1 4822 000, maloprodaja@darvel.hr, www.darvel.hr



NIKE HYPERADAPT 1.0

Povratak u budućnost

PROŠLI MJESEC Nike je na *online* aukciji pustio u prodaju 89 para legendarnih samovezujućih tenisica kakve je nosio Marty McFly u kultnoj trilogiji „Povratak u budućnost“. Limitiranu seriju Nike je izdao u suradnji s fondacijom Michaela J. Foxa za borbu protiv Parkinsonove bolesti, a prodavale su se u tisućama dolara. Tenisice na slici možda nisu iste kakve je nosio mladi Michael

J. Fox u filmu, no predstavljaju svojevrsnu revoluciju. Naime, vežu se same, a sistem koji su testirali atletičari i drugi sportaši sam procjenjuje idealan stisak oko noge. Za premium članove Nike kluba predstavljene su još prije pola godine, a krajem mjeseca naći će se i u slobodnoj prodaji. Po kojoj cijeni, objavit će uskoro.

www.nike.com



VICTORINOX SWISS
ARMY CLIMBER GOLD
LIMITED EDITION

Švicarac u novom ruhu

Rio i Olimpijske igre već smo zaboravili, no proizvođač čuvenih švicarskih nožića tu je da nas na njih podsjeti. Naime, upravo u čast Igara, švicarska tvrtka Victorinox pustila je u prodaju limitiranu seriju od 20 tisuća popularnih nožića s 14 funkcija optočenih slojem od 24-karatnog zlata. Kolekcionarsko izdanje praktičnog multifunkcionalnog alata dolazi u posebnoj kutiji za poklone, ima certifikat autentičnosti, a i cijena je više nego prihvatljiva. Pametnom dosta.

CIJENA: 59 \$

www.victorinox.com



THE GREAT TAPE - CUSTOMISABLE CASSETTE TABLES

Povratak u prošlost

Radio kasete relikv su prošlosti, a da se potpuno ne zaborave, trudi se mađarska tvrtka Altar Furniture. Oni, naime, izrađuju stolove u obliku kasete, a u šarolikoj ponudi replika je i prve kasete koju je proizveo Philips davne 1964. godine. Kasete su u odnosu na „pravu stvar“ točno deset puta veće, a ručna izrada i posvećenost svakom

detalju daju im na autentičnosti. I, da, „kotači“ unutra se okreću, a za pravi osjećaj trake tu je 120 metara vrpce od satena. Odrasli u 80-ima i 90-ima (i oni kojima cijena nije problem) u ovom stoliću sasvim će sigurno uživati.

CIJENA: 2150 \$

www.altars.co



WILLY KALUP ZA LED

Ledeni penisići

U frižideru je uvijek zgodno imati led, a ako su vam kalupi u obliku ribica dosadni, Willy će vas sigurno zadovoljiti. U američkom slengu Willy je muški spolni organ, a led u tom obliku, osim što će razveseliti dijete u vama, idealan je za „uvaliti“ gostu u piće.

CIJENA: 29 kn


www.hocuto.hr



Skupa, ali...

OVAJ MODEL RUČNO IZRAĐENE MOTOCIKLISTIČKE JAKNE OD PODATNE JAREĆE KOŽE SVE JE SAMO NE JEFTIN, NO VRIJEDI SVAKOG NOVČIČA

S OBZIROM na njezino pobunjeničko porijeklo, motociklistička jakna povezuje mnogostruke stilske pravce subverzivnim, no ujedno i nosivim seksipilom. A Blackmeans jakna za motocikliste, koju je osmislio poznavatelj urbane mode **John Elliott** iz Kalifornije, svakako to dokazuje (1900 USD, johnelliott.co).

Elliottova ležerna slojevita odjeća dovela ga je u sam vrh nove generacije dizajnera muške mode. Tokijska Blackmeans kolekcija nastala je iz japanske punk supkulture. Za kožu od koje je izrađena poznato je da je napravljena s posebnom pažnjom prema detaljima i ručne je izrade. Iz te suradnje je proizašao model motociklističke jakne od podatne jareće kože obrubljene crnim satenom. Istina, skupa je. No to je doista kožna jakna koju si baš trebate priuštiti! 

PIŠE **VINCENT BOUCHER**

SNIMILI **KEIRNAN MONAGHAN & THEO VAMVOUNAKIS**



Sjajni filmovi na 14. ZFF-u

OD 12. DO 20. STUDENOG 14. ZAGREB FILM FESTIVAL DONOSI PREGRŠT ATRAKTIVNIH SVJETSKIH I DOMAĆIH NASLOVA

UZ REKORDAN BROJ domaćih filmova, u utrci za Zlatna kolica 14. Zagreb Film Festivala, glavni natjecateljski program uključit će i niz recentnih svjetskih festivalskih hitova. Među njima je film *Noćne životinje* u režiji Toma Forda, modnog kreatora i bivšeg kreativnog direktora Guccija i Yves Saint Laurenta koji posljednjih desetak godina sve suverenije vlada svjetskom filmskom scenom.

Ovaj triler, snimljen prema romanu „Tony i Susan” Austina Wrighta i nagrađen Srebrnim lavom na ovogodišnjoj venecijanskoj Mostri, drugi je Fordov dugometražni igrani film, nastao sedam godina nakon hvaljenog *Samca*.

U fokusu eksplozivne priče o ljubavi, nasilju i osveti uspješna je vlasnica galerije u Los Angelesu, Susan (Amy Adams), kojoj bivši partner Tony (Jale Gyllenhaal), teksški pisac u usponu, pošalje rukopis svog neobjavljenog romana na čitanje. Ispostavi se da je rukopis triler prepun nasilja, što Susan protumači kao skrivenu prijetnju...

Program **Velikih 5** iz godine u godinu donosi odabir ostvarenja najvećih europskih kinematografija, a ovogodišnja

selekcija uključuje jedan od najsčekivanijih filmova sezone, triler *Elle* Paula Verhoevena, nastao prema romanu Oh francuskog autora Phillipea Dijana.

Punokrvni triler prepun iznenađenja dokazuje da je nizozemski majstor provokacije (*Sirove strasti*, *Plesačice*) i nakon deset godina stanke još uvijek u odličnoj formi.

U fokusu filma uspješna je poslovna žena Michèle Leblanc (Isabelle Huppert), upletena u igru mačke i miša s muškarcem koji joj je maskiran provalio u kuću i silovao je. Velika francuska glumica Isabelle Huppert, dvostruka dobitnica nagrade za najbolju glumicu u Cannesu (za Hanekeovu *Pijanisticu* i Chabrolovu *Violette Nozière*), briljira u naslovnoj ulozi, a svjetski se kritičari slažu da bi joj ovo glumačko ostvarenje napokon moglo donijeti i prvog Oscara.

U sklopu glavnog natjecateljskog programa na ZFF-u bit će prikazan film *Ime: Dobrica*, Prezime: Nepoznato u režiji Srđe Penezića, a u Zagreb povodom projekcije stiže glavni glumac, najveća dječja filmska zvijezda bivše Jugoslavije, Slavko Štimac. Dobrica je prava bajka za



U sklopu **Velikih pet** vidjet ćemo jedan od najsčekivanijih filmova sezone, triler *Elle* nizozemskog velikana Paula Verhoevena

odrasle i *feelgood* film u kojem Štimac tumači naslovnog junaka Dobricu, čovjeka koji u svemu vidi samo dobro.

Program **Ponovno s nama**, između ostaloga, donosi hrvatsku premijeru Gorana, novog filma Nevija Marasovića s Franjom Dijakom, Natašom Janjić, Goranom Bogdanom i Jankom Popovićem Volarićem u naslovnim ulogama. Ovaj intrigantan triler smješten u idilu Gorskog Kotara kritičari su prozvali hrvatskom inačicom *Farga*.

Popratni program ZFF-a donosi retrospektivu velikog njemačkog filmaša i člana glavnog žirija 14. ZFF-a Andreasa Dresena. Dresen je prepoznatljiv po realističkom stilu koji njegovim filmovima daje okus dokumentarizma. Program Dresenovih filmova, ostvaren u suradnji s Goethe-Institutom donosi pet ostvarenja, a uključuje i njegov najpoznatiji film *Oblak 9*, njeznu minimalističku dramu koja tematizira seksualno buđenje u poodmakloj životnoj dobi.

Više o festivalu na zff.hr



Program **Ponovno s nama** donosi hrvatsku premijeru *Gorana*, novog filma Nevija Marasovića

BLIŽI SE DOBA
DARIVANJA. NUDIMO
VAM SJAJNO
RJEŠENJE KOJE
ĆE, SIGURNI SMO,
ODUŠEVITI VAŠU
PARTNERICU


N°5
L'EAU
CHANEL
PARIS

Chanelov miris za nove generacije

JEDAN OD NAJPOZNATIJIH ženskih mirisa dobio je svog nasljednika. Legendarna linija Chanel N°5 bogatija je za novi miris – **Chanel N°5 L'eau**. Autor parfema je Olivier Polge, a zaštitno lice glumica i model Lily Rose Depp (kći slavnoga glumca Johnnyja Deppa i francuske pjevačice, glumice i modela Vanesse Paradis), čime se Chanel obraća mlađoj publici koja dosad nije percipirala klasični N°5 kao svoj miris.

Chanel ga naziva mirisom današnjice, sa svježinom kao vlastitim lajtmotivom.

Novi N°5 L'eau doista je prirodniji i svježiji no ikad, a zahvaljuje to notama limuna, mandarine i naranče koje se primarno otkrivaju na koži, praćene romantičnim notama svibanjske ruže i jasmína. Na ovaj cvjetni povjetarac nadograđuju se vetiver i cedar praćeni mekim notama mošusa.

Čitavo pakiranje odiše Chanelovim šarmom i privlači svojom jednostavnošću. Nježno pakiranje skriva mirisnu tekućinu koja ima kristalnu čistoću vode. Chanel je bezvremenski u svakom pogledu, a N°5 L'eau moderan je nasljednik legende. To je miris modernog svijeta, potpuno u korak sa svojim vremenom, a istovremeno uvijek jedan korak ispred. N°5 L'eau će u Chanelov zavodljiv svijet uvesti i neke nove generacije... 



Mačka na visokim nogama

PIŠE MISLAV FRLETA

Jaguarov F Pace je atraktivan, a opet i dovoljno nobl te će svakako dobro kotirati među potencijalnim kupcima. Ima sve argumente na svojoj strani...

Jaguar je oduvijek bio simbol za britanski luksuz, ali nikad se dosad nije upuštao u avanturu zvanu SUV vozila. Međutim, zakoni tržišta govore kako se danas ne može uspjeti bez SUV vozila u portfelju, pa je tako i Jaguar odlučio zaploviti niz rijeku i tržištu ponuditi model F Pace.

Kako bismo odmah tržišno smjestili vozilo, možemo naglasiti kako novi automobil cilja na Mercedes GLC, BMW X3 i Audi Q5. Čak bismo se usudili reći - zbog specifične, donekle odrezane stražnje linije - u nišanu F Pacea su i BMW X4, Mercedes GLC Coupe odnosno Porsche Macan.

Nema sumnje kako je Jaguar opet pogodio kada je u pitanju dizajn. F Pace je atraktivan, a opet i dovoljno nobl te će svakako dobro kotirati među potencijalnim kupcima.

Jaguar i sa F Paceom dokazuje kako se definitivno uspio odmaknuti od konzervativnog pristupa stvaranja automobila. Desetljećima je britanska tvrtka bila žrtva svojeg uspjeha u prošlom stoljeću, pa su tako prvenstveno vizualno, a ponekad i tehnički, bili zarobljeni okovima slavne prošlosti. Novi je vlasnik odlučio promijeniti taj kurs te je dao dizajnerima i inženjerima potpunu slobodu koju su oni itekako

BENUSSI ZASTUPNIK U HRVATSKOJ

Osim novog modela, Jaguar od ove godine ima i novog zastupnika u Hrvatskoj. Tako je za prestižne britanske marke Land Rover i Jaguar, u Hrvatskoj zadužena tvrtka **Auto Benussi**. Prodajni salon u Zagrebu nalazi se u zapadnom dijelu grada, u Ljubljanskoj aveniji, a tamo možete dogovoriti i probnu vožnju za F Pace.



iskoristili. Danas Jaguar ima jedan model ljepši od drugoga, a F Pace je definitivno vrh ponude.

Unutarnji prostor je pojednostavljen u odnosu na nekadašnje Jaguarove modele, odnosno linije su relativno čiste i nema kao nekoć suviše prekidača. Glavnu riječ vodi veliki ekran na centralnom grebenu, što je i trenutni trend u automobilskoj industriji. Serijska oprema naravno ovisi o želji kupaca, ali u načelu F Pace ima sve što se trenutno može pronaći u automobilskoj industriji, bilo da je riječ o komforu ili sigurnosti.


Najtraženiji model u prodaji svakako će biti osnovni dizelski motor koji razvija 180 KS. Najveća brzina od 208 km/h i ubrzanje do stotke za 8,7 sekundi imaju određeni sportski prizvuk i definitivno to je više nego dovoljno za sigurnu vožnju, uz uistinu skromnu potrošnju (prosjeck 5,3 l/100km). Jaguar kupcima nudi opciju između pogona samo na stražnje kotače, te pogona na sva četiri kotača. Sa stražnjim pogonom vozilo je naravno jeftinije, manje troši (prosjeck 4,9 l/100km) ima 1km/h veću krajnju brzinu, ali i za 0,2 sekundi slabije ubrzanje od 4x4 verzije.

U ovoj verziji kupac dobiva ručni mjenjač sa šest stupnjeva prijenosa, a ako se odluči za 4x4 izvedbu može birati između već spomenutog ruč-

nog, ili automatskog s osam stupnjeva prijenosa.

Kod jače dizelske izvedbe odmah skaćemo sa 180 na čak 300 konja. Sa četiri prelazimo na šest cilindara i u ponudi je isključivo stalan pogon na sve kotače i naravno automatski mjenjač. Najveća brzina penje se na 241 km/h, a do stotke vozilo dolazi za 6,2 sekunde uz prosječnu potrošnju od 6.0 litara. Upravo s ovim motorom F Pace konkuriše Porsche Macanu ili najjačem X4.

Zbog različitosti svjetskih tržišta Jaguar ima i ekstremnu benzinsku izvedbu koja razvija čak 340 konjskih snaga. Brzina raste na simboličnim 250 km/h, a ubrzanje se spušta na 5,8 sekundi uz deklariranu prosječnu potrošnju od 9 litara. Te ćemo modele češće susretati u Rusiji, na Bliskom i Dalekom istoku te SAD-u, a znatno rjeđe na Starom kontinentu.

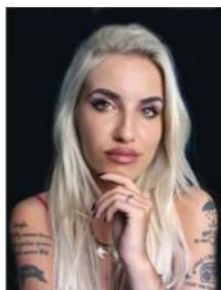
F Pace će sigurno pronaći svoju nišu kupaca u ovom brzorastećem segmentu. Ima sve argumente na svojoj strani – odličan izgled, vrhunske motore, kvalitetu, ali i tradiciju jer voziti Jaguar još uvijek je nešto posebno u svijetu automobila. Sa F Paceom Jaguar je dobio ono što mu je nedostajalo u ponudi i taj će model biti najbolja osobna iskaznica za sve ono što danas britanska marka može ponuditi kupcima. 

BOGATA PONUDA PAKETA OPREME

Jaguar za novi F Pace nudi vrlo raznoliku ponudu paketa opreme. Tako bazni paket (ako se uopće može tako nazvati jer je već jako bogato opremljen) nosi naziv Pure i s dizelskim motorom od 180 KS i stražnjim pogonom stoji 397.860 kuna. Sa 4x4 pogonom i automatskim mjenjačem cijena iznosi 462.910 kuna.

Ostali paketi opreme nose naziv Prestige, Portfolio i R-Sport. Već je po nazivu jasno kako R-Sport namijenjen onima koji žele agresivniji izgled, a Prestige i Portfolio za one koji više cijene luksuz. Posebna priča je S verzija koja dolazi isključivo sa šestocilindričnim motorima (dizelskim i benzinskim). Naravno da je i cijena najskuplja kod te izvedbe, tako primjerice S paket opreme za benzinskim motorom stoji 822.150 kuna.





Nonpology — ispriika koja to nije

PIŠE **NIKA OSTOIĆ**

Znate onu situaciju kad nekome kažemo da nam je žao, a zapravo nam se živo fućka. Ima je na svakom koraku, sve vrvi od tih lažnih isprika i lažnih objašnjenja. Svi su krivi i sve je krivo, samo ti ne...

Nonpology! Sviđa mi se taj termin, novopečeni termin koji označava ispriku koja to uopće ni nije. Imam odmah jedan lijep primjer nonpologyja za vas. Marko i Tonči su dva najbolja prijatelja koji žive u istoj zgradi. Krov te zgrade prilično je prostran te se na njemu može lijepo tulumariti i roštiljati. Jedino treba paziti da netko ne padne dolje. Minulog ljeta, Marko zove Tončija: „Ej burki, jesi za vopij?” Tonči na to: „Joj sorkač burki, imam sad nekog posla. Čujemo se sutra.”

I tako Marko ostade doma, da bi za koji sat na Facebooku osvanule Tončijeve slike tulumu s krova zgrade. Tulum koji se odvijao upravo tada. Da stvar bude bolja, Marko ne samo da nije bio pozvan na tulum, nego je još Tonči bez pitanja uzeo neki Markov namještaj iz šupe i veselo se na Markovim stolcima naslikavao s ekipom i čevapima.

Sutradan Marko nazove Tončija: „Zašto me jučer nisi pozvao na tulum na krovu?” A Tonči odgovara: „Bio sam mamuran od prekučer, pa te se nisam sjetio...”

WOW! KAKAV ŠKOLSKI PRIMJER za nonpology! Nije se sjetio Marka, al’ se zato sjetio Markovog namještaja. Što je Tonči mislio kad je uzimao Markov namještaj bez da se sjeti Marka? Nešto u stilu: „Hej, idem uzeti namještaj od onih nekih ljudi”? Da stvar bude bolja, Tonči je pritom Marka blokirao na Faceu. „Zašto si me blokirao?” – šalje Marko ovom SMS i dobije odgovor: „Zato jer sam mislio da se ti na mene ljutiš zbog tulumu.” Bože, kakva obrnuta psihologija i kakva logika! Logika koje nema. Kakva hrpetina loših nonpologyja! Uglavnom, da skratim, Marko i Tonči više nisu najbolji frendovi.

Evo i jedan nonpology primjer iz svijeta slavnih. Kat Von D i Jeffree Star slučaj. Kat je poznata tattoo majstorica, a Jeffree slavni vizažist te su njih dvoje dugo godina bili najbolji prijatelji sve do trenutka kad je Kat zahladila odnose s Jeffreejem. Iz njemu sasvim nepoznatih razloga.

U jednom trenu oglasila se u videu na YouTube koji je postao viralan – Kat Von D optužila je Jeffreeja da njenom dizajneru nije platio izradu logotipa za svoju liniju kozmetike što je stvarno krajnje

nisko jer Jeffree je slavna osoba i u opasnoj je lovi.

Jeffree je na to snimio video u kojem prezentira svoju verziju istine. „Ispričavao” se da je za izradu tog spornog logotipa unajmio jednog drugog dizajnera, da je to samo nevjerovatna podudarnost, da mu je žao što je tako ispalo, da nije kriv i sve u tom stilu. Inače, gle čuda, taj logotip izgleda kao da je preslikan od onog čovjeka koji je ostao neplaćen...


Njegov je video također postao viralan, pa su obožavatelji diljem svijeta počeli birati strane i to se pretvorilo u pravi rat na društvenim mrežama. Ja sam stala na Jeffreejevu stranu (njegovom nonpologyju usprkos), jer Kat Von D me nikad nije zanimala, a Jeffreejeva linija kozmetike je nešto najbolje što sam ikad probala.

HOĆETE LI SE ISPRIČATI SVOJOJ ŽENI ILI CURI ŠTO STE KUPILI OVAJ ČASOPIS, A ONA SMATRA DA BISTE TREBALI ŠTEDJETI I NE GLEDATI NAŠE LJEPOTICE NEGO SAMO NJU? HOĆETE, ALI BIT ĆE TO JEDAN LIJEPI NONPOLOGY...

U VEZI TE KOZMETIKE imala sam i ja jedan nonpology. Bio je to trenutak kad je moja mama vidjela račun od 500 kuna koliko su koštala tri ruža iz njegove kolekcije, pa je počela vikati da bacam pare na gluposti. „Sorry, mama, neće se ponoviti” – glasio je moj nonpology jer već gledam njegovu web stranicu i biram nijanse koje ću si sljedeće kupiti.

Možemo rezimirati da je nonpology isforsirana isprika, kad se ispričavamo za nešto zbog čega nam uopće nije žao (kao, kažemo sorry, a fućka nam se živo...) ili pak pronalazimo stotine drugih razloga da se nekako opravdamo.

Hoćete li se ispričiti svojoj ženi što ste kupili ovaj časopis, a ona smatra da biste trebali štedjeti i ne gledati naše ljepotice nego samo nju?

Hoćete, ali bit će to jedan lijepi nonpology... 





Završena bloggerska bajka

PIŠE **IVICA PROFACA**

Uz nešto iznimki, koncept „izrazi se” sasvim je preinačen u – „izrazi se onim što ti plate”. Modni blogeri se kite odjećom i nakitom svojih sponzora tobože dajući savjete svojim obožavateljima, a još je „zabavnije” u svijetu putničkih blogera

Sjećate se kad su se pojavili blogovi? Izgledalo je sjajno, svatko je odjednom dobio priliku da sve ono o čemu razmišlja ili govori u užem krugu objavi *urbi et orbi*, svima koje bi to moglo zanimati. Nisi trebao imati neko naročito znanje oko kreiranja web stranica, jer se pojavilo cijelo more špranci u koje je trebalo samo ubacivati tekst i poneku sliku ili video. I tako je pisanje postalo jedna od najdemokratskijih djelatnosti ljudskog roda.

Kad su se svemu tome priključile društvene mreže, kao da je svatko na kugli zemaljskoj mogao biti književnik, novinar, pjesnik. Na užas „pravih” književnika, novinara, pjesnika. Blogovi su se širili, unapređivali, blogera je sve više i više, a klasični mediji već godinama neuspješno pokušavaju odgovoriti izazovima koji su se pred njima pojavili.

Neuspješno ponajprije zato jer su se protiv novog neprijatelja pokušavali boriti njegovim oružjem, a da nitko zapravo nije znao – a dobrim dijelom ne zna ni danas – koliko je to oružje uopće uspješno. Dolaze stalno glasovi kako je taj-i-taj blogger strašno čitan i utjecajan, a da je to – posebno kategorija utjecajnosti – teško provjerljivo. Jest, postoje brojke u analitici, ali to ne govori koliko se onoga što je netko po načelu „što-na-umu-tona-drumu” uopće primi kod čitatelja. Znam to i iz osobnog primjera, jer pišem blog za koji znam brojke – relativno su solidne – ali što objavljeni radovi doista znače čitateljima, nemam pojma.

O BLOGERIMA SU „KLASIČARI” uvijek govorili s podsmijehom, često iz straha da im ne uzmu posao, a ponekad bogami i opravdano. Teško je i zamisliti radost koju je „piši i objavi” tehnologija izazvala kod svih što im je problem sastaviti relativno smislenu rečenicu, kojima je razlikovanje č i ć ili ije i je nepremostivi problem, ili kojima zbrkanu gomilu misli nitko drugi nikad ne bi objavio.

Neću griješiti dušu u generalizaciji, jer ima sjajnih radova, moja omiljena domaća autorica izrasla iz blogova je Boba Duderija. Neki su osvanuli i u *mainstream* medijima kao manje ili više uspješni komentatori. Drugdje je takvih primjera još i više. U načelu – kad se razgrne korov – blogovi su donijeli štošta dobroga, i otvorili vrata autorima koji se u tradicionalnim podjelama poslova ne bi nikad ni zatekli u situaciji u kojoj bi se nazivali autorima.

I doista je divno sve to zvučalo. Zanima te moda? Piši i snimaj o modi. Voliš povijest? Istražuj i nudi vlastite teorije. Misliš da imaš štogod literarnog reći? Samo naprijed, vrata talentima su otvorena. Želiš dijeliti svoja putnička iskustva? Sjajno, pomoći ćeš tolikima koji tek kupuju avionske karte. Netko ti je pohvalio novi recept? Mljac, jedva ga čekam probati opisanog u blogu. I tako doslovno za svaki oblik ljudskog zanimanja.

To je bila pomalo romantična predodžba, ali doista je divno kad imaš potrebu izraziti se, još divnije kad za to imaš priliku. U stvarnosti, sve je bilo (i jest) puno ozbiljnije, počevši od – pozitivnog ili negativnog, kako tko gleda – ugrožavanja tradicionalnih medija, pa do činjenice da je ovakva masovna prilika za izražavanje postala istinski test čvrstine demokracije i kakve su joj nuspojave. Daj ljudima pravo da govore što hoće, i oni će to s radošću prihvatiti. Vrlo često na tuđu štetu.

NO, SVE SU TO NEKAKO opća mjesta razmatranja bloggerstva, ništa novoga, a kako sam povremeno i sam u takvim vodama pomalo sam u sukobu interesa. Ono što me navelo da uopće sada pišem o svemu tome jest ono u što se blogomanija (posebno njezin mlađi brat vlog, što će reći video blog) do danas pretvorila.

Uz nešto iznimki, koncept „izrazi se” sasvim je preinačen u – „izrazi se onim što ti plate”. Modni blogeri se kite odjećom i nakitom svojih sponzora tobože dajući savjete svojim obožavateljima. A tih obožavatelja ima neslućeno mnogo, radi se o milijunima momaka i cura koji prate svaku sugestiju što i kako odjenuti, a da zapravo dobivaju samo reklamne letke, bez obzira radi li se o videu ili tekstu. Nedavno je čak i slavni Vogue, koji je dobrim dijelom zaslužan za uspon nekih od najvećih modno-blogerskih zvijezda, zavapio protiv njihovog terora komentarom u kojem su opisali današnje modne revije. Tamo, naime, najveći nered rade modni blogeri i blogerice koji se – da bi zadovoljili svoje sponzore – stalno šeću od publike do garderobe jer mijenjaju odjeću često poput modela koji se šeću pistom.

Još je zabavnije u svijetu putničkih blogera. Uživao sam – i dalje uživam – čitajući o nečijim pustolovinama u krajevima svijeta do kojih ću teže stići. No, onda ti pogled padne na blogere koji pišu (ili snimaju) o onome što poznaješ, recimo dalmatinskoj turističkoj ponudi. Pa

onda shvatiš da pisanje o raftingu nije tu zbog raftinga, nego zbog točno određene agencije koja ga organizira. Da je divna „tradicionalna večera” još tradicionalnija u točno određenom restoranu. Da je posjet nacionalnom parku puni doživljaj samo ako se odradi preko točno određene agencije, bez koje se, naravno, ni obilazak povijesnih jezgri zapravo nije ni dogodio.

Istina je, bez takvih sitnih nadogradnji vjerojatno ni putovanja ne bi bilo, pa tako ni putničkih blogova, jer tko uopće može priuštiti da sprži vlastite pare na nekoliko mjeseci lutanja svijetom? Ali, kad to skrene onamo gdje je skrenulo, stvari postaju besmislene. Naime, mjesta o kojem se piše – ako ćemo govoriti o tim putničkim blogovima – u tekstovima i video zapisima ima sve manje, jer su ustuknuli pred točno određenim lokalima, apartmanima, uslugama.

VLOGOVI PAK IMAJU DODATNU suludu, vrlo narcisoidnu dimenziju: osim kad je u pitanju reklamno snimanje restorana i plaćenih usluga, zapravo se najčešće svode na snimanje samoga sebe. Nedavno gledam jedan takav o Splitu, računam – ajde baš da vidim kako nas stranci gledaju. Kad ono cura šeta gradom, u kadru cijelo vrijeme njezina glava koja nam priča da prolazi kraj nekih starih zgrada i da su ploče po ulicama jako skliske. Gotovo ni sekunde se ne vide te stare zgrade.

Pa čak ni klizave ploče, pa dođe čovjeku da joj poželi da se doista oklizne.

Ono što je najgore jest da takvoj kategoriji zapravo ne možeš vjerovati ništa. Ako te uvjerava da je neki kafić ili restoran najbolji na svijetu jer su mu platili da to kaže, zašto bih mu (ili joj) vjerovao da je i antički trg doista antički? I zašto bi se uistinu dobri restorani, kafići, agencije... uopće reklamirali na takav način kad je iz aviona jasno da je riječ o plaćenim pohvalama?

Divno je što ljudi putuju, i što se mogu lijepo odijevati, pa i što su smislili tako lagan način preživljavanja (neki i jako, jako dobro žive), ali gdje je tu ona svrha bloga zbog koje je on izmišljen? Blogeri su bili skoro pa izraz otpora uvriježenoj i okamenjenoj medijskoj sceni, kao nekadašnji fanzini, pobuna protiv filozofije da je samo profit važan. I onda su na kraju otišli još jedan veliki korak dalje. Dapače, sada *mainstream* mediji u pravilu izgledaju mnogo bliže idealu kojeg su promovirali blogovi, nego su to sami blogovi. Jest, natrpani su reklamama, ali će svatko skočiti na zadnje noge kad su one dio nekog teksta ili TV priloga. Čak ima i zakonskih odredbi koje o tome govore.

A navodna gerila, s druge strane, izaziva divljenje populacije opčinjene *start-up* mantrama mladeći pare na lažnoj neovisnosti i još lažnijem otporu medijskom *establishmentu*. 📌

Ispada da je divna „tradicionalna večera” još tradicionalnija u točno određenom restoranu ili da je posjet nacionalnom parku puni doživljaj samo ako se odradi preko točno određene agencije...



„Dame, koja je od vas naručila šefov specijalitet?”



NELA DOKOZA

Makar joj je tek 21 godina, Zagrepčanka Nela Dokoza već je supruga i majka. Još kao sasvim mala djevojčica upisala se na balet i njime se (kasnije i suvremenim plesom) bavila gotovo petnaest godina. Sve do ozljede koljena zbog koje se prebacila na modeling, a uz to je nosila i nekoliko modnih revija... Ovaj *pictorial*, ponešto drukčiji od uobičajenih na našim stranicama, iznimno je veseli, baš kao i rad s fotografinjom Stašom Sahman, autoricom ovih izvanrednih fotografija.

FOTOGRAFIJA, OBRADA & STYLING **STAŠA SAHMAN (STASAS)**

ASISTIRALI **TOMISLAV ČAR, IVA ZANOŠKI**

OBRADA NASLOVNICE **VON SEL PHOTO**

KOSTIMI I ŠMINKA **TAJANA ŠTASNI**















Retro egzotika na Grobničkom polju

PIŠE **ALEKSANDAR TEŠIĆ**

Nekad su grobničkom pistom jurila najpoznatija svjetska motociklistička imena, bili su to dani slave i glamura. Danas je Grobnik zastarjelo, čak pomalo egzotično mjesto, no kako je staza ostala brza i tehnička zahtjevna, ljubitelji brzina i dalje vjerno pristižu

FOTOGRAFIJE **FOTO ALEX**

Prodorna grmljavina ispušnih plinova zaglušujuće je parala nenaviknute uši, a iza žičane ograde usred bespuća grobničke pustopoljine izranjali zavojiti kilometri posivjelog asfalta. Na mitskom smo mjestu domaćeg motociklističkog i automobilskeg sporta, jedinom našem automotodromu, na kojem već 38 godina gume deru generacije zaludene brzinom, adrenalinom i oktanima.

Kvarnerska bura raspršila je kišne oblake, a listopadsko sunce iznad Grobničkog polja grijalo taman toliko da opravda prisutnost Mediterana i uljepša ovaj poneđjeljak Hannesu Poljancu i njegovoj ekipi iz Motorrad Centra Austrije koji su ovamo potegnuli ravno iz Beča kako bi vozili u krug 4168 metara dugom grobničkom pistom. Na grobničkoj pisti otvoreni je dan za motore, jedan od onih kada svatko koga to veseli može na sebe navući motorističko odijelo, rukavice, kacigu i čizme, pa zajahati svoju dvokotačnu zvijer trkaćih performansi i isprobavati vlastite sposobnosti ekstremne vožnje i kutove nagiba u svih 18 zavoja brze i tehničke zahtjevne staze. Za cjelodnevno guštanje valja izdvojiti 100 eura ili nešto manje za koji sat vožnje.

– U Austriji u ovo doba godine vrijeme zna biti hladno i kišovito. Temperatura se spušta do 5 Celzijevih stupnjeva, a to je prehladno za vožnju. Dolazimo ovdje još otkako je bio rat, od '92. godine, i sa ovim ljudima koji rade na automotodromu postali smo kao obitelj. Dolazimo svake godine, ostanemo 3-4

dana, to nam je užitek i oblik turizma. U ovih dvadesetak godina nije se puno toga na Grobniku promijenilo. Sve je retro, kao da gledate 20 godina unatrag, ali to nam ne smeta. Sve je jeftinije nego u Austriji, ali nije pitanje novca. Možemo ići trenirati i u Češku i u Slovačku, to nam je puno bliže, ali Grobnik je za nas najbolji. Ova staza je komplicirana, trebate razmišljati, imate puno zavoja, različite situacije i to nam je zanimljivo – objašnjava bečki motociklist što ga to nagoni na automotodrom u zaleđu Rijeke, dok u boksu odmara sebe i mašinu između dva kruga,

UPRAVO ZATO, zbog egzotične zastarjele infrastrukture i lijepe, brze i tehničke zahtjevne staze, dolaze ovdje motoristi iz cijelog svijeta, govori Zdenko Šantić, direktor Automotodroma Grobnik, uz zvučnu kulisu tutnjave motora, dok sjedimo u skromnom uredu u prizemlju žute zgrade tik uz pistu.

– Ako su staze brze onda nisu tehničke, to se inače kosi jedno s drugim, a naša staza je i brza i tehnička. Možete uzeti na primjer poznatu stazu u talijanskoj Monzi koja ima sveukupno šest zavoja i prosječne je brzine 210 km/h, a prosječna brzina na našoj stazi koja ima 18 zavoja je 170 km/h. Zbog toga je staza vozačima vrlo zanimljiva i tehnički zahtjevna jer čovjek treba znati dobro prolaziti kroz zavoje jer ih ima dosta, a k tome je staza i iznimno brza jer ima takvu vrstu asfalta, takve nagibe u zavojima, što omogućava jako brzu i zanimljivu vožnju. Ovdje godišnje prođe 12 tisuća vozača. Naravno da bude i nezgoda. Svi voze ekstremno brzo i to



vam je igra velikih brojeva, nema šanse da se nešto ne dogodi. Pada se, koji put je nesreća veća, ali najčešće sve ipak prođe s ponekom ogrebotinom.

Svi ti vozači trebaju negdje i spavati, nešto i pojesti i popiti, a koju kunu na Grobniku ostavi i onih pedesetak tisuća gostiju, koliko ih godišnje posjeti utrke na automotodromu, pa turistička sezona u kraju oko grobničke piste traje praktički cijelu godinu izuzev dva najhladnija zimska mjeseca. I naravno da bi sve bilo još puno ljepše i da bi gostiju bilo puno više kada bi Grobnik i infrastruturou mogao parirati Monzi i Imoli, marketinški razmišlja šefica prodaje i marketinga Edita Ferderber.

– **VANI JE SVE KOMPJUTERIZIRANO**, imate i kamere na stazi, sve je otišlo naprijed, a i puno je više popratnih sadržaja. Nama nedostaje još barem deset boksova, nedostaje nam još prostora u zgradi, restoran nema zatvoreni dio, dobro bi nam došao i neki smještajni objekt, bilo bi dobro i kada bismo uspjeli realizirati status kampa. Ali ono zbog čega ljudi prvenstveno dolaze je staza, a staza je vrhunska. Radi se na tome da se iduće godine postavi novi sloj

Grand Prix se vozio do početka Domovinskog rata, pobjednički šampanjac na Grobniku otvarali su mnogi svjetski asovi, a onda je Svjetska motociklistička federacija zbog sigurnosnih razloga zabranila natjecanje

asfalta. Naravno da imamo u planu i druge investicije. Postoje planovi, projekti i vizija izgradnje novih objekata i kompletna rekonstrukcije staze. Infrastruktura je preduvjet za novi početak, za dobivanje Superbike svjetskog prvenstva, za što postoji i pozamašna studija opravdanosti projekta, ne samo sa sportskog aspekta, već i turističkog, gospodarskog, šireg društvenog – razumno promišlja šefica marketinga i prodaje Automotodroma Grobnik, koji uz pistu od infrastrukture raspolaže sa deset velikih i zatvorenih boksova i pet garaža, tribinama za prihvata 500 gledatelja, 35 000 kvadrata parka vozača, prostorom za tehnički pregled vozila, servisima za mehaniku i gume, ambulantom za „ne daj Bože“, benzinskom pumpom, vučnom službom i tri montažna ugostiteljska objekta u kojima se jede i pije.

Tu je i motociklistička škola sigurne vožnje, u kojoj će vas četverostruki prvak Hrvatske, osvajač „Zlatne kacige“ Krešimir Erdec–Kec, koji se natjecao 25 godina, do svoje pedesete, a na motor prvi put sjeo kad mu je bilo devet, brzo osloboditi straha od motora i reći da nije baš pametno izlaziti na pistu i stiskati gas ako niste savladali zakonitosti brze vožnje i kutove nagiba u zavojima.

– Ovo je naš poligon i naš motor na kojem radimo. Na svijetu postoje samo četiri takva motora, tri su u Münchenu kod čovjeka koji je i na ovaj naš motor ugradio nosače i teleskope. Na ovom motoru ste sto posto sigurni, nema šanse da padnete. U učenju vožnje motora najveći je problem strah od pada i kada shvatite da ste sigurni vaše učenje ide puno brže i lakše. Kod nas se možete osloboditi straha najbrže na svijetu...





Grobnikom godišnje prođe 12 tisuća vozača kojima ne smeta retro look. Sve im je puno jeftinije nego u Austriji, staza je izazovna, brza i tehnički zahtjevna. Šefica prodaje i marketinga Edita Ferderber priznaje kako im nedostaje barem deset boksova, još prostora u zgradi, restoran nema zatvoreni dio, dobro bi im došao i neki smještajni objekt, barem kamp. Planovi postoje, projekti i vizija izgradnje novih objekata te kompletna rekonstrukcija staze...



Netko tko je položio vozački i ima osnovna znanja, u jednom danu ovdje može naučiti koliko bi sam naučio za pola života. Krećemo od spore manevarske vožnje, s malim kutevima nagiba, pa pomalo prelazimo u oziljnu vožnju zavoja, a s profesionalcima i naprednim polaznicima vježbamo i agresivnu vožnju sa velikim nagibima.

POKAZUJE NAM SIMULATOR na kojem imate snimku grobničke piste i polaznika na njoj:

– Sjednete na motor i pokušate pratiti njegovu vožnju, što on radi – radite i vi. Umjesto te snimke možemo vam staviti i snimku Jadranske magistrale. Motor funkcionira kao i pravi motor, ima gas, kočnicu, ima nagibe u zavojima, dobra je priprema i za cestu i za pistu, da stekneš osjećaj, da u pravo vrijeme dodaš gas kad trebaš izaći iz zavoja, da u pravo vrijeme prije zavoja malo prikočiš i pustiš gas – susretljivo nas uvodi Kec u tajne vožnje na dva kotača, ponosno pokazujući simulatore vožnje i posebno opremljeni gotovo unikatni motor na kojem se vozač početnik osjeća sigurno poput djeteta na biciklu s pomoćnim kotačima.

„Dečki isprobavaju svoje mogućnosti i mogućnosti svojih automobila u kontroliranim uvjetima. Bolje da voze na stazi nego da divljaju po cesti. To je bila ideja kada smo krenuli s tim, htjeli smo se brzo voziti, a brzo se voziti po cesti nije baš pametno”

Voze grobničkom pistom i sportski automobili. Nakon godina pauze organiziraju se opet državno prvenstvo, kup natjecanje i Prvenstvo Centralne europske zone, a najzaslužniji za to je entuzijast i vozač Rajmond Terčić sa svojom udrugom Auto staza Grobnik, koji spremno pušta ručak da se hladi kako bi nam objasnio da je automobilizam skup sport i da je sve to skupa u usporedbi s bogatijim društvima kod nas na jako niskim granama. Čak gore i od HNL-a u odnosu na Premier ligu.

– Skupa je organizacija, puno košta prema automobilu, nema puno vozača, ne ulaže se puno, teško je naći sponzore. Zato dečki radije voze Grobnik track day. Mogu doći svojim osobnim automobilom na stazu, ne mora biti trkači. To su sve sportski automobili, sportske inačice cestovnih automobila. Track day imamo tu gotovo svaki mjesec, ima amatera i bivših vozača, znamo napraviti mini utrke na tri kruga. Dečki isprobavaju svoje mogućnosti i mogućnosti svojih automobila u kontroliranim uvjetima. Bolje da voze na stazi nego da divljaju po cesti. To je bila ideja kada smo krenuli s tim, htjeli smo se brzo voziti, a brzo se voziti po


cesti nije baš pametno.

Velikih natjecanja na Grobniku odavno nema. Utrka Svjetskog prvenstva u motociklizmu (Velika nagrada Jugoslavije) vožena je 13 puta otkako je staza puštena u promet 17. rujna 1978. godine. Grand Prix se vozio do početka Domovinskog rata, pobjednički šampanjac na Grobniku otvarali su mnogi svjetski asovi, a onda je Svjetska motociklistička federacija zbog sigurnosnih razloga zabranila natjecanje.

– **JEDNOM KADA IZGUBITE** takvu utrku vrlo se teško vratiti. U prvom redu zato jer nemate više infrastrukturu koja zadovoljava. Danas je naša infrastruktura preslabla, jednostavno preloša za organizaciju takvih natjecanja. Čak i kad imate svu infrastrukturu, kotizacije su ogromne, milijuni eura da bi uopće mogli organizirati utrku. Da i to sve imate, i infrastrukturu i novac, teško je upasti u kalendar utrka. Može ih biti 18, ne može ih biti 25, netko mora ispasti, ne zadovoljiti organizacijom. Tek onda možete ući u to društvo, ali to je teško, danas praktički nemoguće – rezonira direktor automotodroma na kojem se danas voze neke manje značajne utrke, poput Alpe Adria prvenstva i Svjetskog prvenstva motora s prikolicom.

Jako je teško očekivati da će se u skoro vrijeme velika natjecanja vratiti na Grobnik. Kompletna rekonstrukcija piste i dogradnja popratnih sadržaja na automotodromu koštala bi desetak milijuna eura, što je za koncesionara Motoklub Kvarner i vlasnika Općinu Čavle nedostižan iznos. Samo za promjenu sloja asfalta, prvu nakon 38 godina, što je preduvjet ne samo za bilo kakvo razvojno promišljanje nego i za zadržavanje sportske licence, dogodine bi se trebalo uložiti šest milijuna kuna, za što je Motoklubu Kvarner lani odobren bankovni kredit.

U igri oko rekonstrukcije i razvojnih planova pojavio se lani i Carsten Sauer koji je na grobnički automotodrom prije 12 godina doveo Svjetsko prvenstvo motora s prikolicom. Čim se promijeni sloj asfalta veli da je spreman krenuti ostvarivati svoju ideju postupnog pretvaranja automotodroma u značajan europski oldtimerski centar, organizacijom natjecanja starodobnih vozila, ali i ulaganjem u izgradnju prateće infrastrukture.

Ideja je ne odustati od postojećih natjecanja, pa i dobiti prvenstvo u superbikeu, ali onako realno govoreći – od snova da će se na Grobniku opet voziti motociklistički Grand Prix ili da će Grobničkim poljem ući jednom parati grmljavina utrka Formule 1, svi su već odavno odustali... 





 **PLAYBOY** SHOP.com



NAJBOLJA UZ DRUŠTVO.

NAJBOLJA
UZ ŽIVOT.



UZ SVAKI OBROK

Jamnica

~1828~

www.jamnica.hr





PLAYBOY INTERVJU

Radovan Marčić

Bez dlake na jeziku Radovan Marčić s našim je suradnikom britko analizirao aktualnu kazališnu scenu, turističke jadranske zavrzlake te domaće gastronomske eskapade...

Razgovarao Igor Weidlich

Mediji su ga nerijetko znali etiketirati kao hedonista, ali to treba uzeti sa zadržkom. Radovan Marčić (62) jest hedonist ako se pod time podrazumijeva da u životu radi ono što uistinu voli – da plovi, piše, uživa u dobroj kuhinji te kreativni zanos neumorno prenosi i na kazališne daske.

Naime, ovaj višestruko nagrađivani redatelj radio je u gotovo svim hrvatskim kazalištima, a brojnim svojim predstavama bio je i producent. Njegov zadnji kazališni projekt, „Jedan čovjek, dva šefa” u Osijeku je ponio odlične kritike. Režirao je i televizijske priloge i radiofonijske drame, kao i velik broj reklamnih spotova i radijskih reklama.

Kao strastveni ljubitelj mora Marčić već 36 godina krstari Jadranom te je napisao dvotomni vodič za nautičare „Peljar

hrvatskog Jadrana” i „1300 planova, luka, lučica i uvala”. Jedan je od pokretača i urednika magazina „More”, u kojem od 1995. do 2011. objavljuje veliki broj tekstova.

Uz sve to, široj je javnosti vjerojatno najpoznatiji kao veliki gurman i jedan od najboljih poznavatelja jadranskog ugostiteljstva. Njegove gastro-kritike znaju biti oštre, ali znalački argumentirane, i to ne samo one koje objavljuje u novinama, već su ih na svojim „leđima” osjetili i natjecatelji popularnog showa MasterChef, u kojem je bio član žirija.

I sad se opet vraćamo na taj hedonizam... „Istina je da živim i radim što volim, ali treba pogledati i gdje živimo. Mi smo ipak jedno siromašno društvo. Hedonizam je sve što se ne uklapa u patnju i ne baš najbolju životnu situaciju ljudi. Niti moje financijske prilike

nisu takve da živim iznad svih mogućnosti”, kaže Marčić.

Priznaje da ima taj luksuz da dva ili tri mjeseca ljeta ne mora raditi, ali to ne znači da ujesen ima novca. Oduvijek je slobodnjak i taj mu je način života već odavno ušao u krv, a život bez radnog vremena vrlo često znači i neprekidna razdoblja s radnim vremenom od 18 sati na dan. Ali sretan je, kaže, jer mu se u životu složila profesija, postao je redatelj, želio je jesti po restoranima pa je i tu izgradio karijeru, puno je putovao, a uživa i u „ekskluzivnom” hobiju – jedrenju.

I u svemu tome je stručnjak čije se mišljenje visoko cijeni.

PLAYBOY: Kazalište, gastro užici, pisanje, čega se ipak najradije prihvaćate?

MARČIĆ: Ja bih najradije plovio. Ali ne ljeti



Situacija u kazalištima je loša i zbog manjkave naobrazbe na Akademiji dramske umjetnosti, zbog sve ove gungule oko sapunica i trčanja za zaradom



Život na otocima je najkvalitetniji život uopće. Da, samo s nekoliko pametnih uredbi i zakona život bi se otočanima jako popravio i nitko ne bi želio s njih otići



Oko 25 restorana je u Nacionalnom parku Kornati, a od toga ih je možda pet u redu i pošteno; puno sam i rekao. A tako je svugdje u našoj zemlji...

SNIMIO ROMEO IBRIŠEVIĆ

jer mi je to postalo prenaporno – vrućina, previše je ljudi, pa i prljavštine. Volio bih ploviti ujesen ili u proljeće. Od plovidbe sam i živio jer sam o njoj pisao. Prije sam želio voditi i kazalište, ali nije mi se to uspjelo posložiti. Dok sam nekad htio biti ravnatelj, dakle menadžer, sad bih ipak radije bio umjetnički ravnatelj.

PLAYBOY: Vaš zadnji rad u kazalištu bila je režija predstave „Jedan čovjek, dva šefa” prije nekoliko mjeseci u osječkom HNK...

MARČIĆ: Bio je to velik posao, a već je i predložak, Goldonijev „Sluga dvaju gospodara” nešto jako dobro. To je hit s kojim se ne može pogriješiti ako išta znaš o zanatu. Nakon 12 godina što nisam radio u Osijeku dočekao me novi ansambl, pa i novo kazalište, koje je po meni malo previše zapušteno, ali sam uspio napraviti nešto dosta dobro i na visokoj estetskoj razini. To je oblik teatra koji se mjeri pljeskom. Kod publike smo uspjeli. Naravno, to je vrlo teška kategorija glume pa sam s nekim glumcima prezadovoljan, a s nekima nisam.

Imao sam i veliku pomoć Mladena Vasaryja, nažalost prekratku, a on je „doktor” za takav *commedie dell'arte* stil, koja se danas radi s modernim elementima. Vrlo striktno autorsko pravo štiti sve elemente izvođenja i poštivanje originalne glazbe, no mi smo ipak napravili sasvim „svoju” predstavu.

U Osijeku se našao jedan izvrstan rockabilly bend, Red Rusters, koji je važan i velik dio predstave. Publici sam tu Goldonijevu preradu išao približiti kroz nešto što im je prepoznatljivo i s televizije, recimo iz popularnih „Mučki”. Jako sam zadovoljan kako je sve prošlo.

PLAYBOY: Baš kao što znate biti otvoreni i kritični kad govorite o gastronomiji, tako ste izravni i kad govorite o kazalištu, a taj svijet također izvršno poznajete. Što to u našem kazalištu ne valja?

MARČIĆ: U prvom redu, to je neprofesionalnost. Oni koji vode kazališta, menadžeri, uglavnom to ne znaju raditi, pa u kazalištima provode neke svoje zamisli koje su iznutra užasno trule. Recimo, Mani Gotovac je uništila tri kazališta. Ona je jedan tužan primjer vođenja kazališta u kojem je ta gospođa željela biti najvažnija...

A u Zagrebu su kazališta bila dosta jasno profilirana. Danas je to jedino ostalo (ako izuzmemo kazališta za djecu) kazalište Komedija, tamo ravnatelj ne može doći i sve preokrenuti. To je i glazbeno kazalište i od toga ne bježi, tamo je greška raditi predstavu koja bi odgovarala u Gavelli, iako su prošle sezone zabludjeli s Brechtom.



Mani Gotovac je uništila tri kazališta. Ona je jedan tužan primjer vođenja kazališta u kojem je ta gospođa željela biti najvažnija...

Ne može se generalizirati, ali je situacija u kazalištima loša i zbog manjkave naobrazbe na Akademiji dramske umjetnosti, zbog sve ove gungule oko sapunica i trčanja za zaradom. S druge strane, ni repertoari se ne rade po glumcima, kako bi se oni razvijali. To se vidi i po izboru redatelja jer je hrvatsko kazalište postalo – slovensko kazalište. Takvo što radiš ako hoćeš smrt svog kazališta, ali neki ravnatelji uporno angažiraju gostujuće redatelje, poglavito Slovence.

No tako ubijaju razvoj svog ansambla, jer gostujućeg redatelja ne zanima raditi na razvoju nekog glumca kojeg ne poznaje. Da se razumijemo, to su dobri redatelji i oni uglavnom naprave i dobre predstave.

PLAYBOY: Uprave i njihove odluke su jedan dio priče, a što je s našim redateljima?

MARČIĆ: U Hrvatskom kazalištu dogodilo se to da generacija iskusnih i vrlo dobrih redatelja – recimo Božidar Viočić, Joško Juvančić, Georgij Paro – nije proizvela prave nasljednike. Jesu li oni to tako napravili da ne bi imali konkurenciju ili su bile takve okolnosti, ne znam, ali danas tu postoji velika rupa između njih i nove generacije redatelja koji su stasali u neredu. Dosta kvalitetnih redatelja iz Slovenije režira ovdje jer su redatelji u toj zemlji proizvodili

svoje nasljednike, koji su im bili asistenti. A s druge strane, ta starija generacija naših vrsnih redatelja u zadnje tri sezone nije napravila nijednu veliku predstavu, a to su itekako mogli.

Mana je kazališta i to što im je gotovo pa ukinuto mjesto umjetničkog ravnatelja i stalno zaposlenog redatelja. To su ljudi koji bi stalno trebali biti na probama kako bi redateljima ukazivali na njihove loše stvari, a zbog proklete sujete kod nas se ni o čemu i ne diskutira. Kvrugu, pa ako sam nešto napravio loše, želim da mi to netko kaže!

To je neprofesionalno. U njemačkom umjetničkom kazalištu, koje je nama glavni uzor, na to se jako pazi. S druge strane, kod nas kao da je postalo sramota zatvoriti zastor nakon čina. Nitko si ne dozvoljava kod nas biti „klasičan”. To se doživljava staromodnim i konvencionalnim. Pa većina publike zbog koje kazalište postoji je upravo takva. Zašto nju isključiti servirajući joj isključivo „novo”, „drugačije čitanje”. Sasvim sam siguran da je Dubravka Vrgoč otjerala dobar dio standardne publike iz HNK-a – ne možeš raditi eksperiment u nacionalnom kazalištu, za to postoji ZeKaeM, &TD, kad već nemamo pravog off kazališta u estetskom smislu. Takve stvari su nedopustivi egotripovi pojedinaca.

PLAYBOY: Koji pozitivni kazališni primjer možete izdvojiti?

MARČIĆ: Mislim da je najbolja predstava koja je napravljena ovdje u posljednje vrijeme „Galeb” Bobe Jelčića. To nije prenemaganje i imitacija *teatra heute* estetike, to je autorsko kazalište koje poštuje i riječ i glumca, a uz to korespondira s modernim, s tim da je i provokativno, životno i ne narušava Čehovljev original. Na repertoarima u Zagrebu sad igraju tri Čehova, u HNK, Gavelli i ZeKaeM-u, pa se lako usporede prosedei, a radi se o genijalnom piscu koji je graničnog tragikomičana, komičana, filozofski pametan i nevjerovatno korespondira s našom situacijom.

PLAYBOY: Gavella i posebno HNK nerijetko zjape poluprazni, publika ih zaobilazi. Zašto je to tako?

MARČIĆ: Laka nota, odnosno nebitnost je danas postala proklamirana forma. I kad se dogodi nešto da ljudi idu u kazalište, to onda sigurno nije zbog vrhunske estetike, već je prije neka rubnost koja graniči s estradnošću. Estrada je plemenita disciplina, ali samo u rijetkim slučajevima ona uspije dodirnuti umjetnost. Kvaliteta je na margini o njoj se ne govori u medijima. Tko zna za „Galeba”? A recimo, možemo se pitati i zašto se u Komediji nije nastavilo

odgajanje nove publike vrhunskim djelom kakav je „Spamalot” Montyja Pythona, koji je iznimna predstava i koja je zabezknula klasičnu publiku, ali ih je i zabavila.

Dakle, može se napraviti suvremeni dobar spoj vrhunskog i zabavljačkog teatra, nečega što nije kič. Kič i to jedno blasfemno pornografsko promišljanje kulture naravno da unazađuje kazalište, a predstave su prazne upravo zbog neprofiliranosti.

Teatar Exit je pun jer se fokusirao na jednu vrstu publike, radi produkcijski jeftine i neopterećene predstave. Sve su im predstave zapravo iste, ali to mladoj publici ne smeta, ne smeta ni starijoj publici koju ta mladost povuče, a tamo se ipak na višoj razini događa neka maska, kalambur, bez obzira što oni problematiziraju neke društvene teme. To je vrlo vrijedan i dobro menađžiran projekt.

PLAYBOY: Živi li se u hrvatskim kazalištima i kulturi općenito tako loše kako se priča?

MARČIĆ: Kulturnjaci su s pravom nezadovoljni niskim proračunom za kulturu i treba se svim silama boriti da bude veći. Ali kad se sve zbroji, kad se dodaju i ostali prinosi u kulturi kroz razne druge izvore financiranja, dođe se do jedne frapantne brojke koja i nije tako niska. Umjetnost financiraju i županije, i gradovi, financira se i kroz zaštitu baštine, TV pretplatu, a definitivno su u najboljoj poziciji ipak investicijski projekti, ono što ostaje, jer si svatko želi izgraditi muzej, a na takvim projektima je najlakše malo sredstava „zamačiti”. Tako da mislim da nije tako loša situacija, važnije bi ipak bilo napraviti dobar menadžment u kulturi. Dobar je primjer HAVC.

Mislim i da se u kazalištima dobro živi, ako ste u stalnom angažmanu, pogotovo zato što glumci imaju veliku slobodu paralelno raditi i izvan matične kuće, i druge predstave, i snimati filmove i serije. No glumci takvim angažmanom sami urušavaju funkcioniranje kazališta, jer se predstave postavljaju brzo, u mjesec, mjesec i pol dana. Neki redatelji to mogu, recimo Oliver Frlić sa svojom ogromnog energijom. On radi predstave od sat i 15 minuta, jako angažirane, provokativne, čija je funkcija ukazati na neke nepravilnosti i granične stvari u društvu.

No ja sam ipak pristalica onog kazališta koje na visokim estetskim i profesionalnim temeljima ljude zabavlja i ispunja im dobar dio večeri.

PLAYBOY: A što je s mladim glumcima? Uz hiperprodukciju na akademijama i stroga pravila zapošljavanja njima se ne smiješe dobri dani? I vaš sin Jerko je glumac, kako se njegova generacija snalazi?



MARČIĆ: Mislim da su oni u nebranom grožđu. Gura ih se na naslovnice na kojima mogu biti jedino ne radeći svoj posao kako spada, a to je odijevajući se pomodno i izlažeći na razne promocije i *fashion weekove*. A gluma i umjetnost su rad. Mladi glumci stvarno ne znaju što će. Na Akademiji ima odličnih profesora, ali i sramotno slučajnih ljudi koji rade jako loše stvari za te mlade glumce. Ja sam kao asistent radio na Akademiji nekoliko godina i to je zahtjevan rad, tapkanje na mjestu; treba poštivati mladog glumca, a ne manipulirati ga.

Bavljenje glumom je kao i sviranje u

vrhunskom orkestru, treba vježbati svaki dan mimo proba. A to kazališta ne omogućuju, iako bi ona trebala imati usvojenu tu higijenu glumaca, i fizičku i duhovnu, psihološku, pa i psihijatrijsku. To ima balet, ali dramsko kazalište ne, a ni glumci nemaju vremena za to. Njih i kazališta guraju u estradu, pa onda estradizirane koriste u naslovnim ulogama, a vidi se da su to u stvari sasvim nespremni ljudi za glumiti ozbiljne uloge.

Malo je ljudi poput, recimo, Ksenije Pajić kojoj je sasvim svejedno je li u kazalištu ili na sapunici jer će ulogu vrhunski svladati.



No mladi glumci to ne mogu, oni se samo poskliznu i ostanu fasada kojoj svi pljeću i koju svi prepoznaju, a zapravo je riječ o jako lošem glumcu. Mislim da će vrlo malo novih generacija glumaca postati ozbiljni glumci koji se ozbiljno bave glumačkom estetikom.

A upravo kazališta uopće ne znaju da bi se glumcima trebalo baviti, čak niti neke uprave koje vode glumci. Jasno mi je da to ne znaju raditi Dubravka Vrgoč i Snježana Abramović Milković, ali to sigurno zna Boris Svrtan koji bi od Gavelle opet mogao napraviti bitno glumačko kazalište.

PLAYBOY: Vi ste ipak imali „sreću” u životu raditi i u nekim drukčijim uvjetima, kada je bilo i boljeg menadžmenta, i više rada s glumcima, a manje estrade. U takvim je uvjetima nastala i jedna od vaših najpoznatijih predstava – „Brod”.

MARČIĆ: Puno je vremena od toga prošlo, bila je '95. i još je trajao rat. Malo je ljudi vidjelo tu predstavu jer se događa na Lošinju, a sve je počelo od moje ideje da treba revitalizirati susjedni otok Susak, najedemskiji otok Mediterana. I onda je Boris Senker, koji isto poznaje taj prostor, napravio priču koja je puno bolja od onoga što sam ja zamislio. Ja sam se tu i kao producent upustio u veliku avanturu da sukobim amaterne i profesionalce, i tu se uspio napraviti vrhunski ambijentalni teatar. Tribina za 500 gledalaca bila je na rivi u Lošinju i u desetoj minuti predstave doplovi brod u predstavu, pravi putnički, veže se pred tribinom i na njemu se zbiva radnja, a na kraju predstave otplovi. To bi se danas teško moglo napraviti...

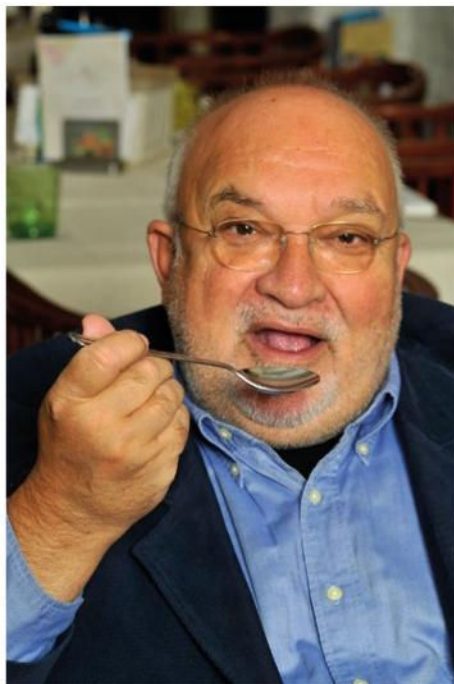
Spojila se tada atmosfera, Bog se smilovao, glumci su bili izvrsni, a sve je snimljeno i za televiziju. Zanimljivo je to, kad je u estetskom smislu sve posloženo kako valja, onda ako se i dogode i nepredviđene stvari predstavi idu u prilog. Pa i to da se neki pas popiše u nekom kantunu za vrijeme predstave, i to postane isto tako dobra stvar za izvedbu.

PLAYBOY: Činjenica je da je predstava „Brod” objedinila vašu ljubav prema kazalištu s vašom drugom velikom ljubavlju – onom prema moru.

MARČIĆ: Da, ta moja fascinacija brodom potječe još iz djetinjstva i spojila se s ljubavlju prema moru općenito. Gledati taj brod kojim netko doputuje, pa izađe s njega, sve na tren utihne... Dočekivanje broda bila je predstava sama po sebi.

PLAYBOY: To vam vjerojatno ne bi bilo toliko fascinantno da ste rođeni na moru?

MARČIĆ: To sigurno. Ali u mom najranijem djetinjstvu baka i djed kupili su kuću na



Sasvim sam siguran da je Dubravka Vrgoč otjerala dobar dio standardne publike iz HNK-a – ne možeš raditi eksperiment u nacionalnom kazalištu!

Lošinju i ja sam tamo znao boraviti mjesecima. U mladosti sam počeo i jedriti, sve je to postalo dio mene. Ja zapravo i ne znam što je to Zagorje ili ravnica. Nedavno sam zbog gastronomije često išao i u Baranju. Sve je to meni lijepo, ali u usporedbi s pogledom s nekog kornatskog vrhunca ne može se mjeriti. Fascinacija morem, slanom vodom, ribom, za mene je ipak nešto najdraže.

PLAYBOY: Poznato je da ste obišli gotovo sve uvale na našoj obali. Tražite li u njima neku oazu?

MARČIĆ: Više me zanimaju ljudi nego same uvale, one su manje-više slične. Ono što me prvo privlačilo tom prostoru su ljudi, ribari koji su tamo nešto skuhali, njihove priče. Nažalost, to se danas promijenilo. Ribari su se prometnuli u ugostitelje, u iznajmljivače soba, više nemaju vremena za tebe. Oni stari su već umrli, a nove generacije nisu *pričaši*, oni su *youtubaši*. Sad je to neka turistička priča u kojoj svi nešto otkrivaju, a više se nema što otkriti, domaćini već ponavljaju priče kao papige, postali su turistički vodiči, lažni su.

PLAYBOY: A gdje se onda može naći oaza?

MARČIĆ: Više nigdje. Možda na puntama uvala, na vjetrometini, a ne u zavjetrini. Ili u jesen. Naime, ima jedna velika razlika i

danas kod ljudi na moru, a to su početak i kraj sezone. Na početku sezone vlada neko iščekivanje i nervoza, nitko ne zna što će biti, a već je osiromašen jer se potrošilo sve zarađeno od prošle godine.

A u jesen, kad se domaćin potpuno namirio, gleda kako bi ti dao sve, a da se puno ne umara, čak ni da ti puno naplati. Još samo čeka da zadnji gosti odu i da zatvori, da se odmori i krene u masline i grožđe.

PLAYBOY: Govoreći o moru, nemoguće je ne govoriti o turizmu. A kako kažete, nakon sezone domaćini jedva čekaju staviti ključ u bravu. I turisti i gospodarstvena logika traže dulju sezonu, ne čini vam se da su domaćini po tom pitanju razmaženi?

MARČIĆ: Volio bih da svi ti ljudi rade cijele godine, ali njihove ambicije uopće nisu takve. Još je uvijek sve postavljeno tako da ljudi koji donose prosperitet nisu najbolje prihvaćeni, domaćini ne gaje veliku ljubav prema strancima, pogotovo otočani. Još uvijek prevladavaju priče da je na otocima loše, da nema ambulanti, trgovina i slično, a jedini pravi problem je povremena bura. Ali kad sve stane na moru, stane i na kopnu, nije to ništa posebno.

Život na otocima je najkvalitetniji život uopće. Da, samo s nekoliko pametnih uredbi i zakona život bi se otočanima jako popravio i nitko ne bi želio s njih otići. Možda i doživimo neku pametnu vladu koja će znati i s otocima.

PLAYBOY: Veliki ste poznavatelj prilika u ugostiteljstvu. Zašto turiste, domaće i strane, nerijetko za visoku cijenu usluge dočeka hladan tuš?

MARČIĆ: Uglavnom zato što se ugostiteljstvom bave amateri koji, istina, tijekom vremena postaju profesionalniji, ali onda zapošljavaju druge amatere, većinom sezonske radnike na dva-tri mjeseca. Htio bi radnu snagu kad je trebaš, a kad je ne trebaš onda je više nećeš. E, pa onda neće ni biti kvalitetne radne snage kad je opet budeš trebao. Zato jako cijenim one koji rade većinu godine i zadrže svoje radnike.

A mnogo je problema u ugostiteljstvu. Problem je i u časti, jer ugostiti je častan posao, a na mnogim mjestima kod nas ipak vlada prevara. To tvrdim iz iskustva. Morate znati da ja zbog svog posla moram ići jesti i tamo gdje ne želim ići jesti i znam da neće biti dobro. A situacija je takva da, recimo, imamo oko 25 restorana u Nacionalnom parku Kornati, no od toga ako ih je možda pet u redu i pošteno, puno sam rekao. A tako je svugdje u našoj zemlji. Ministarstvo turizma bi to trebao kontrolirati i nametati pravila igre.

PLAYBOY: Mijenjaju li „igru” u ugostiteljstvu javne kritike gostiju, kakve možemo vidjeti na TripAdvisoru?

MARČIĆ: Ne dira to nikoga. Uostalom, i nije TripAdvisor neko mjerilo iako ga mnogi citiraju, naš je čovjek uspio prevariti i njega. Naš narod želi sve na brzinu i prečacem. Mi i kad idemo doktoru razmišljamo prvo koga poznajemo i koju vezu imamo. Nama je to usađeno. Trebalo bi užasno puno raditi u državi da se promijeni taj duh i ponašanje. Time bi se trebalo baviti Ministarstvo kulture i svi ministri zajedno, jer je to u osnovi svega. Mi smo totalno zatrovano društvo.

A na TripAdvisoru komentare ostavljaju prijatelji vlasnika restorana, naši ljudi se odmah dosjete kako prevariti sustav. Uostalom jednom Norvežaninu, recimo je nemoguće ocijeniti našu autohtonu hranu kad je prvi put jede. Možda je njemu dobro, a ja znam da je grozno. Tu treba poznavati i kvalitetu namirnica, trud oko namirnica, tehniku kuhanja, a prvenstveno što je u osnovi tog autohtonog recepta – sve to treba staviti na neku razinu.

PLAYBOY: Zašto sve to već nije na nekoj razini, kao u bilo kojoj drugoj uređenoj zemlji?

MARČIĆ: Kod nas nema pravila. Naša je država postavila samo porezna pravila, samo fiskalnu blagajnu i uzimanje novca, dok nijednu inspekciju ne zanima je li brancin iz uzgoja, iz uvoza, od prošle godine u ledenici ili je umjesto njaga podvaljen cipal. Zanima ih samo je li to naplaćeno. Ajde, zanima ih i je li sve to sanitarno u redu, što je jako dobro. Ali drugo ih ne zanima. A za nekakvu kontrolu trebalo bi zaposliti nove ljude, školovati ih za to....

Jedan od velikih problema hrvatskog ugostiteljstva općenito je – podekipiranost. To što svaki francuski i uopće europski restoran sasvim normalno ima, sve uloge raspodijeljene u kuhinji i za goste optimalan broj konobara. Nama u restoranima nedostaje osoblje. Postoji projekt Ministarstva turizma koji nije proveden, a koji bi davao beneficije restoranima ako, recimo, zapošljavaju i sommeliere i slastičara.

Ali u našoj zemlji bavimo se turizmom a da za to uopće nismo napravili preduvjete. Tek sad se na mnogim mjestima rješavaju kanalizacije! Lagalo se da su se turisti kupali u „kristalno čistom” moru, a kupali su se često u fekalijama! To i jest jedan od razloga moje plovidbe – da odem u čisto more.

PLAYBOY: Svi smo svjesni da je usluga u našem ugostiteljstvu nerijetko ispod razine, ali ne čini li vam se da se naš narod samo žali uokolo, a nikad konkretno ne prigovori ugostitelju? Je li to strah ili stvar mentalnog sklopa?



MARČIĆ: Pa pogledajte kako se ljudi kod nas snishodljivo ponašaju prema prodavačima salame, ili prema konobarima. Isto kao i da se svugdje traži veza: „Znate, nas šalje taj i taj” I to bi, kao, trebalo biti jamstvo da ćeš dobro jesti. Činjenica je i da si malo tko može priuštiti da više puta mjesečno, a kamoli tjedno, uopće i ide u restoran, ta se navika od devedesetih do danas pogubila, ljudi to ne mogu platiti. No danas u restorane ide nova publika, ona koja uopće ne shvaća razliku između kvalitetne namirnica ili to ne prepoznaje. Zato se i ne žale.

Ali i ljudi vani, znam da je tako u Americi, oduševljeni su s time što im se servira. I kao da nije pristojno reći da nešto nije dobro. U jednom poznatom restoranu u New Yorku, u koji su me uputili, rekao sam da im obična šalša ništa ne valja. Čudili su se, a kad sam tražio šefa kuhinje, rekli su mi da on ima slobodan dan. Time su samo potvrdili moju

pokudu, ali su bili konsternirani mojom kritikom jela.

PLAYBOY: Je li kod nas još uvijek tabu vratiti jelo ako ne valja?

MARČIĆ: Treba kritizirati i vraćati ono što nije dobro. Ako si doveden u situaciju u restoranu, gdje bi ti trebalo biti ugodno, da se zbog hrane moraš svađati, dakle više ti nije ugodno. Ako je i to što ti oni serviraju loše, to je uvredljivo, time te zapravo smatraju budalom. Mora se protestirati. To se najčešće vidi kod nekih juha ili rižota. Mislim da treba biti grub tamo gdje za to ima uporišta, ali opet, vrlo malo ljudi može procijeniti je li meso iz Međimurja ili je uvezeno iz Poljske. A pogotovo kad se radi o ribi, teško je prepoznati kvalitetu.

Na moru, na ljetovanju, svi često jedu u restoranima. Kada su naši ugostitelji shvatili da su stranci zapravo naviknuti na filetiranu ribu krenuo je novi val prevara. Tu možeš



podvaliti što god zaželiš – zaleđenu, uvoznu ili ribu iz uzgajališta. Ja nemam ništa protiv jedne ili druge ribe, ali mora se odvojiti, jasno naznačiti na jelovniku i ne može imati istu, najvišu cijenu. I tu se vidi poštenje ugostitelja, jesu li porijeklo ribe i cijena točno navedeni. A ja sam to vidio ukupno na možda tek desetak mjesta od sigurno dvjestotinjak restorana u kojima sam bio.

PLAYBOY: U kritikama restorana dosta ste otvoreni...

MARČIĆ: Moram biti otvoren. Meni bi na kritikama restorani trebali biti zahvalni jer ja nastojim biti vrlo benevolentan i stručan. Mogu i ja pogriješiti, ali mentalitet ljudi, pogotovo u Srednjoj Dalmaciji, jest takav da oni znaju najbolje. Što ću ja njima govoriti što je dobro, kad je njima mater tako kuhala. Ali lažu jer im mater sigurno nije tako kuhala, mater im je najbolje kuhala. Da su pametni, oni bi samo to ponavljali.

Dakle, tu u gastronomskom svijetu vlada velik kaos, vrlo sličan onom u kazališnom svijetu. Nered i nepoštovanje pravila u ugostiteljstvu. U poboljšanju kvalitete prednjače Istra i Kvarner, ali i tamo se događa jedna strašna stvar, a nitko o tome neće javno govoriti. A to je da su poduzetnici s Kosova, koji su tradicionalno bili slastičari, vidjeli nove mogućnosti, pa su tako otvorili pekare, pa onda i restorane. A to su apsolutno pošasti od restorana, to je najgore od najgoreg, zato što oni osim slatkorječnosti ne zadovoljavaju ni minimum profesionalnosti. Toga ima u Poreču, Rovinju, Lošinj...

S jedne strane imate strašan trud onih koje se dugo bave ugostiteljstvom i s druge strane narušavanje te slike još jednom prevarom povezanom i s korupcijom. Općenito, po meni je kod nas možda najviše pet posto kvalitetnih restorana, sve ostalo su, ako ne lopovski i prevarantski, onda sigurno neprofesionalni.

PLAYBOY: Je li vam ijedan restoran nakon negativne kritike dao za pravo?

MARČIĆ: Bilo je ljudi koji priznaju da sam imao pravo, ali ne znam jesu li išta nakon toga promijenili. No, treba znati da i restoran može imati loš dan, ne može se nikoga osuditi javno na prvu. Treba tamo doći dva puta, tri puta, treba dosta novca potrošiti da bi se došlo do nekih saznanja. A opet, gosta ne bi trebalo biti briga je li došao na dobar ili loš dan u restoran, jer gost jednako plaća.

PLAYBOY: Možete li izdvojiti neko mjesto na kojem ste najbolje jeli?

MARČIĆ: Najbolje sam jeo i u restoranima koji su neki vrhunci hrvatskog ugostiteljstva, ali i u nekim konobama. Jednako sam dobro jeo na primjer, u ribarskoj konobi



Teško mi je reći tko najbolje kuha, ali recimo Ana Grgić u Esplanadi kuha fantastično, to je vrlo umjereni način prema fine diningu, a snažno oslonjen na tradiciju

Piccolo na Smokvici Veloj na Kornatima i u restoranu Sesame u Dubrovniku, kojeg smatram jednim od najboljih restorana. Tamo gdje se vlasnici trude ugostiti te najbolje što umiju i gdje su poštteni, jede se dobro i osjećaš se dobro. Tu ne može biti zablude.

Druga je stvar da su nekim jako dobrima proglašeni oni koji to nisu, što cijelu scenu dobrim dijelom diktiraju neznalice, razni interesi, često i snobovi kojima je važno reći da su bili, a što je adresa razvikanija to oni misle da su važniji.

Imamo izvrsnih restorana koji su nepretenciozni i bolji od nekih razvikanih adresa. Ja se svojim djelovanjem i pokušajem utjecanja borim da se za takva mjesta također čuje.

PLAYBOY: A što je s nekom egzotičnom hranom, nađe li se i ona na vašem jelovniku?

MARČIĆ: Ja volim dobro skuhanu tradicionalnu hranu, i sam se trudim tako kuhati. Interesantno, ali družeći se s kuharima koji rade te neke „kerefeke“, ne mislim to

nužno negativno, sebi doma kuhaju najjednostavnije.

Prije petnaestak godina je egzotičnim odjednom proglašen motar, odnosno petrovac, a to je obična travuljaga uz more. Njega su naši uzorci oduvijek kiselili ili kuhali kad nisu imali koje drugog zelenje. Njima to nije nikakva egzotika. Danas se prodaje po besramno visokoj cijeni i jesti ga pitanje je prestiža. Mislim da s druge strane kultura podneblja može podrazumijevati i da jedeš žohare ili škorpione i to je nama egzotično. U Aziji njima nije. Mene to ne privlači. Meni je najdraža hrana iz mora.

PLAYBOY: Je li vam netko od naših kuhara posebno zapeo za oko?

MARČIĆ: Ima kod nas fantastičnih kuhara. A to su pogotovo oni koji su se obrazovali u vrhunskim hotelima. A oni koji su samo završili školu za kuhare, oni najčešće nisu dobri jer je škola jako loša. Dobri su tek oni koji su dodatno radili na sebi, išli na

tečajeve po svijetu, kuhali uz vrhunske *chefs* koji su ih učili.

Danas je to profesija koja ima ogromnu konjunkturu. Ono što se događa s hrvatskim kuharima, a što je jako loše, jest to da ne žele kuhati, nego žele biti menadžeri, nadglednici. A kod nas nisu takve prilike, nitko ovdje nije napravio tako dobar restoran da bi po njemu mogao napraviti još pet drugih. Uostalom, kod nas je u ovom trenutku vrlo upitno imati i jedan pravi pogon, *fine dining* restoran. Najbolje posluju restorani do 100, 150 kuna za jelo i piće po osobi. Restorani koji goste stoje 400 ili 700 ili još i više kuna po osobi kod nas funkcioniraju jeko teško ili propadaju, pogotovo na kontinentu.

Eto vam i sasvim onkretan odgovor na pitanje – recimo, jedna Mira Zrnić u Momjanu u „Starom podrumu” jednako je vrhunska kuharica kao Tvrtko Šakota ili Tomislav Škunca. Ova dvojica znaju više toga skuhati dobro nego Mira, ali to što ona kuha, tih deset ili petnaest jela, je savršeno.

Teško mi je reći tko najbolje kuha, ali recimo Ana Grgić u Esplanadi kuha fantastično, to je vrlo umjereni način prema *fine diningu*, a snažno oslonjen na tradiciju.

Najbolji ineterpret tradicionalnih hrvatskih jela u sasvim autorskoj kuhinji je Dino Galvagno. Još je barem dvadeset odličnih kuhara čija sam jela probao i jako ih cijenim.

PLAYBOY: Svoja znanja i iskustva s hranom dijelili ste i s televizijskom publikom, i to kao član žirija u popularnom MasterChefu na Novoj TV. Kakvo je to bilo iskustvo?

MARČIĆ: Bio sam u toj emisiji pet godina i želio bih to ponovo raditi. Postoji više razina u MasterChefu koje su me privukle. Prvo je taj jedan glumački dio ili si ja samo utvaram da se ja tu bavim i glumom, a mogu djelovati i kao redatelj, iskustvom i savjetima drugim kolegama. A što se tiče formata, to je izvrsna emisija, pametno urednički i scenarijski složena i tehnički na najvišoj razini.

Zadnje iskustvo u Celebrity MasterChefu bilo je stvarno izvrsno, uživao sam u tome. U toj sam sezoni čak mogao i malo više provocirati u smislu improvizacije jer su natjecatelji to razumjeli, bilo im je blisko budući da su svi redom bili ljudi vezani za pozornicu i reflektore. Tako da je bilo jako zabavno i mislim da je bio istinski show, iako su se na neke moje komentare ponekad pojedini natjecatelji i uvrijedili.

S druge strane, iz MasterChefa se stvarno može mnogo naučiti o kuhanju. Zato nije ni čudo da je nakon ovih nekoliko sezona čak tridesetak natjecatelja ostalo u tom poslu, neki nakon doškoloovanja čak i kao *chefs*, a neki su otvorili i svoje restorane. MasterChef je zaista jedno nevjerojatno pozitivno iskustvo.

PLAYBOY: Kulinarske emisije su hit, svi imamo mišljenje o jelima, ali ne čini li vam se da danas sve manje ljudi uopće zna skuhati obično jaje?

MARČIĆ: Trebalo bi takvo što postojati u obrazovanju, kao nekad, na satovima domaćinstva u školama. Znali smo tada biti po tjedan dana dežurni u školskoj kuhinji koja je pripremala tople obroke pa smo nešto ipak naučili. Pripremiti jaja svakako. Ali mislim da bi ljudi danas trebali više vremena potrošiti i da nauče kupiti dobru namirnicu. A jako puno ljudi ne zna ništa, pa i ne želi znati.

Kuhanje je zahtjevno i stresno – možeš se opeći, porezati, politu vrućim uljem, no svatko bi trebao znati snaći se u kuhinji. Zato puno radije slušam kada o kuhinji govori netko tko i sam kuha... 🍴



Četrdeset godina Rockyja Balboe

Ako ste među poklonicima originalnog filma, pa i nastavaka, proslava četiri desetljeća tog klasika idealna je prigoda za posjet Philadelphiji, Rockyjevu kvartu i kulturnim mjestima koja se pojavljuju u filmu. Naš suradnik **Velimir Cindrić** istražio je za vas sve te lokacije...

Rocky Balboa je neuspješni boksač iz talijanske četvrti u Philadelphiji i teško živi. Između mečeva zarađuje kao iznudač kamatar Anthonyja Guzza, pa ga mnogi drže za propalicu. Povodom proslave 200 godina Sjedinjenih Država, svjetski prvak u teškoj kategoriji, Apollo Creed, najavljuje planove za meč u Philadelphiji, no samo pet tjedana prije borbe doznaje da njegov protivnik neće moći nastupiti zbog ozljede šake. Budući da su drugi kandidati zauzeti, Creed odlučuje dati priliku lokalnome izazivaču i odabire Rockyja Balbou, popularnog pod nadimkom „Talijski pastuh”. Nakon nekoliko tjedana treninga, Rocky je spreman za meč. Slijedi borba od punih 15 rundi, mnogo udaraca i krvi te tijesna pobjeda Creeda...

Naravno, riječ je o kratkom sažetku kulturnog fima „Rocky” iz 1976., koji je za svoju glumačku paradu napisao sam Sylvester Stallone, a koji krajem ove godine slavi svoj 40. rođendan. Zanimljivo je da je film snimljen za samo

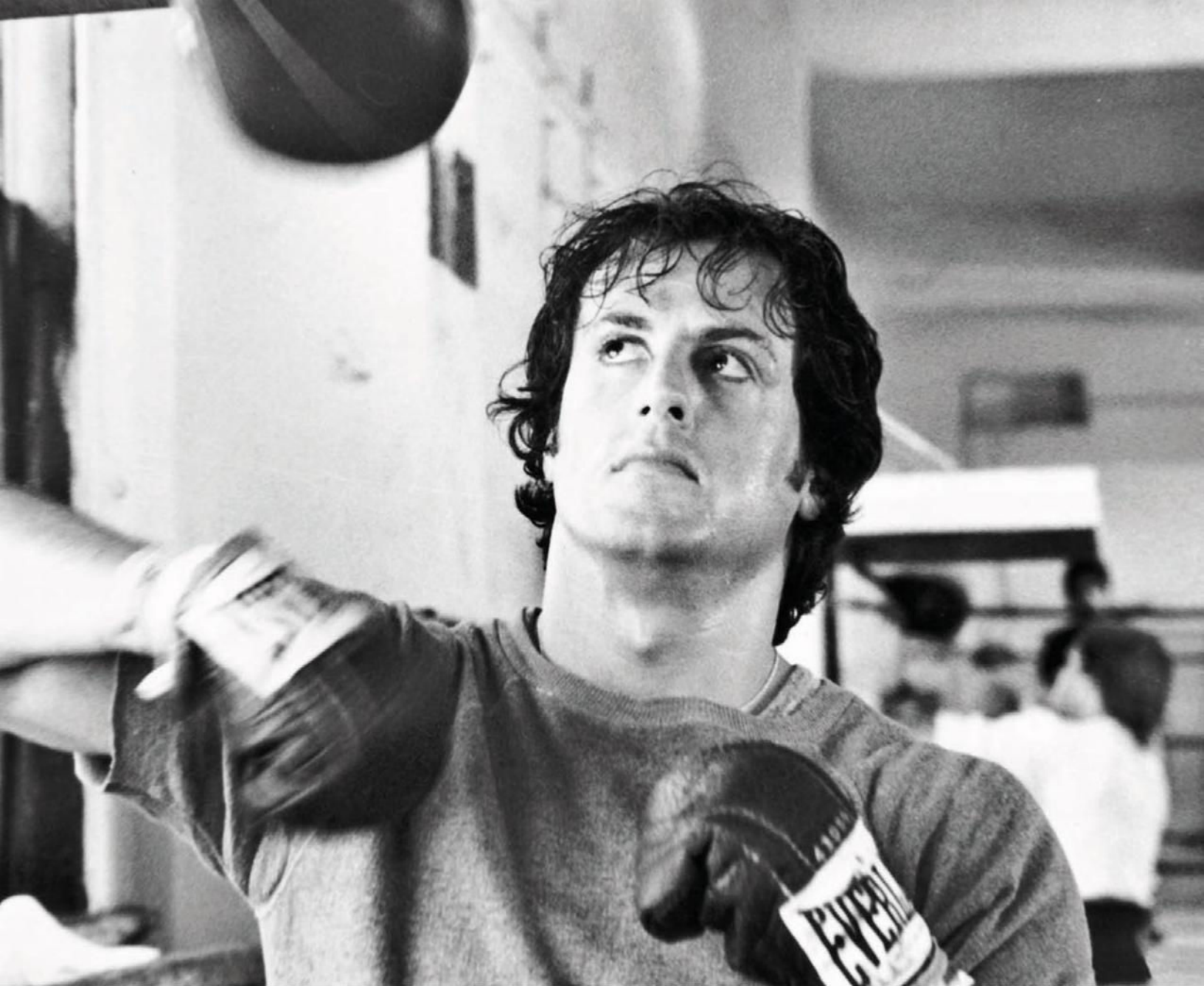
28 dana, uz budžet od nešto više od milijun dolara, te da je prikazivanjem u cijelome svijetu uknjižio 225 milijuna, što ga je učinilo najuspješnijim filmom te godine (vidi okvir).

Dodatno, osvojio je i tri Oscara, uključujući i onaj za najbolji film te brojne pozitivne kritike, a potom je i prerastao u serijal s ukupno šest nastavaka – „Rocky II” (1979.), „Rocky III” (1982.), „Rocky IV” (1985.), „Rocky V” (1990.), „Rocky Balboa” (2006.) i „Creed: Legenda je rođena” (2015.), sa Stalloneom u ulozi Rockyja u svim nastavcima (napisao je prvih pet i režirao prva četiri).

Ako ste među poklonicima originalnog filma, pa i nastavaka, proslava četiri desetljeća tog klasika idealna je prigoda za posjet Philadelphiji, Rockyjevu kvartu i kulturnim mjestima koja se pojavljuju u filmu. Nećete biti jedini, jer turističke agencije širom svijeta, koje već godinama organiziraju ture Rockyjevom Philadelphijom, ove godine na mjesto radnje dovode čitave gomile turista, a



Prvi Rocky osvojio je tri Oscara uključujući i onaj za najbolji film, a potom je prerastao u serijal s ukupno šest nastavaka



kako i pojedinačnih zaludenika tamo nikad ne nedostaje, povodom jubileja možemo ih očekivati još i više. Nije bizarno, jer Philadelphia je ionako lijep grad, a mjesta poznata iz filma nisu samo isforsirane turističke atrakcije, nego vrlo autentična i zanimljiva. Stoga, pogledajmo što se nudi.

NIJE NIMALO ČUDNO da su dvije najpoznatije turističke atrakcije Philadelphije danas brončani kip Rockyja i Rockyjeve stepenice, inače poznate kao stube Philadelphia Art Museuma. Posjet statui, poziranje u Rockyjevu stavu i trčanje uz stepenište (tako je, zna se, trenirao Rocky) te fotografiranje na njihovu vrhu obvezni su ritual za svaki prvi posjet Philadelphiji.

Sam kip postavljen je 1980. ispod zgrade muzeja, i to za potrebe snimanja filma „Rocky III”, a po završetku produkcije Stallone ga je donirao gradu. Treba znati da se vikendom napravi red za fotografiranje pod statuom, pa



Rockyjeve stepenice, poznate kao stube Philadelphia Art Museuma, proglašene su „drugom najslavnijom lokacijom snimanja filma svih vremena” u svijetu

treba računati na dodatno potrebno vrijeme...

Same stepenice pred zgradom muzeja još su popularnije, a zanimljivo je da su proglašene „drugom najslavnijom lokacijom snimanja filma svih vremena” u svijetu. Potrčati tim stubama znači simbolično pokazati

ustrajnost i odlučnost, pa svake godine to tu rade na desetke tisuća ljudi, kako mladih, tako i onih starijih.

Kad se popnete na vrh, ne propustite fotografirati se u trijumfalnoj Rockyjevoj pozi, sa stisnutom šakom u zraku (čuveni simbol s



Talijanska tržnica (gore) dio je Rockyjeve jutarnje trening rute. Pat's King of Steaks (sasvim lijevo) – njegovo pojavljivanje u filmu imalo je ogroman učinak na poslovanje lokala. Kultna scena u kojoj Stallone u hladnjači vježba na goveđim polovicama zbiva se u mesnici Esposito's Meats (lijevo)

plakata filma), ali preporučujemo da poslije malo pogledate i oko sebe, jer se otud pruža fascinantan pogled na slikoviti Benjamin Franklin Parkway i panoramu Philadelphije. Neće biti naodmet ni posjetiti Museum of Art, s obzirom da se radi o jednoj od najznačajnijih umjetničkih zbirki u svijetu.

Želite li doslovno krenuti Rockyjevim stopama, morat ćete zaći na Talijansku tržnicu (The Italian Market), još od 19. stoljeća jedno od središnjih mjesta južnog dijela Philadelphije. Ljubitelji Rockyja to mjesto dobro poznaju s Rockyjeve trening rute, scene u kojoj trči tržnicom, dok ga prodavači sa štandova radosno pozdravljaju i bodre. Radi se o najstarijoj i najvećoj postojećoj otvorenoj tržnici u SAD-u, a njezina posebna vrijednost za poklonike „Rockyja” jest da izgleda gotovo identično kao i 1976. kada su tamo snimane spomenute scene.

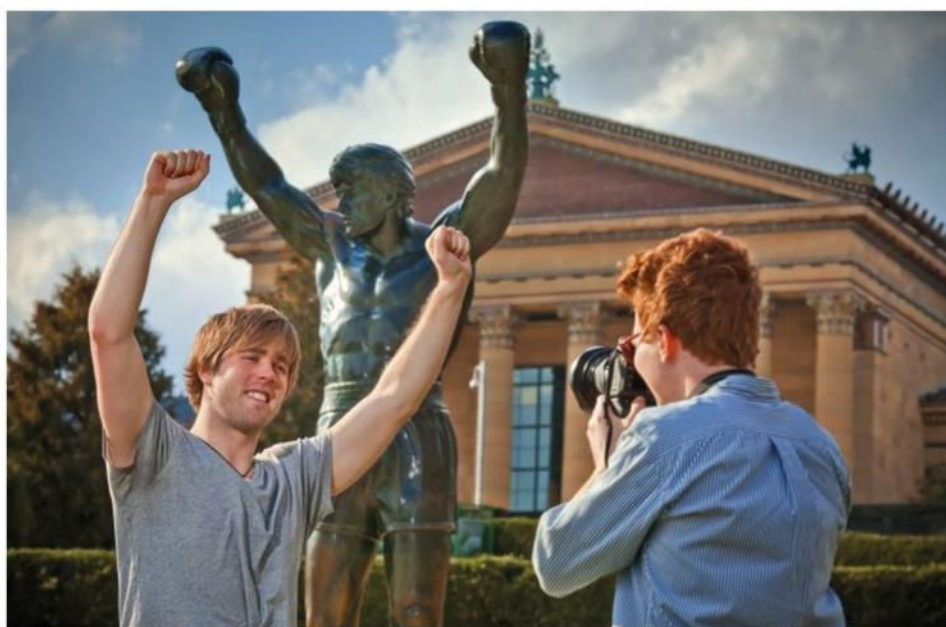
TALIJANSKA TRŽNICA proteže se uzduž desetak blokova zgrada Ninth Streeta u južnoj Philadelphiji, s desecima uličnih štandova koji prodaju voće, povrće, ribu, meso, začine, sireve i brojnu drugu robu, dok ulične lokale zauzimaju delikatesne radnje i restorani. Mesnice, pekarnice i ostale specijalizirane

trgovine tu izgledaju kao da su nekim čudom dopremljene iz prošlosti. Koraknete li u njih, možete pogledom uživati u nevjerojatnom rasponu izloženih namirnica, kao i doživljaju prebacivanja u neko davno, idilično doba. U svakom slučaju, vrlo praktično, jer će od sama pogleda na to slasno obilje ogladnjati i svaki Rockyjev poklonik.

No, zahvaljujući demografskim promjenama posljednja dva desetljeća, namjernik

tu neće morati jesti samo talijansku hranu, nego će na izbor imati i meksičku (nekoliko sjajnih *taquerija* i *bodega*), vijetnamsku (juhe *pho* i sendviči *banh mi*), tajlandsku, kinesku i laošku kuhinju, kao i korejski roštilj. Ipak, nezaobilazni specijalitet je *cheesesteak*, koji zapravo nije odrezak, već sendvič s mesom odreska. Naime na Talijanskoj tržnici u Philadelphiji nalaze se dva najpoznatija lokala koji služe autentični *Philly cheesesteak*

Posjet Rockyjevoj statui i fotografiranje obvezan je ritual za svaki prvi posjet Philadelphiji



Manje je poznato da je Sylvester Stallone napisao scenarij originalnog „Rockyja” inspiriran mečom Chuck Wepner – Muhammad Ali, održanome 24. ožujka 1975.

– Pat’s i Geno’s. Budući da i sam Rocky, za vrijeme treninga, nije mogao odoljeti redovitom svraćanju u Pat’s na *cheesesteak*, nećemo niti mi.

Pat’s King of Steaks je, naime, lokal koji je prije više od 80 godina i izmislio *cheesesteak*, a njegovo pojavljivanje u filmu imalo je ogroman učinak na poslovanje lokala. Danas je mjesto na kojem je u filmu stajao Rocky obilježeno memorativnom pločicom, pa je fotografiranje, naravno s *cheesesteakom* u ruci, obvezni ritual.

Originalni vlasnik Pat’sa, Pat Olivieri, došao je 1930. na ideju sendviča punjenog mesom od goveđeg odreska, izum koji će njegov mali štand na južnome dijelu Talijanske tržnice pretvoriti u najpoznatiji *cheesesteak* lokal na svijetu (još uvijek na istoj lokaciji). Otad su se tim specijalitetom častile bezbrojne estradne zvijezde, političari i sportaši, ali i milijuni običnih ljudi. Pat’s je otvoren svakoga dana od 0 do 24, ali se u njemu uvijek čeka u redu, koji se srećom brzo kreće. Ako još niste probali čuveni Philly *cheesesteak*, to je pravo mjesto!

Zanimljivo je da Olivierijev originalni sendvič nije sadržavao sir, već mu je on dodan



Inspiracija i pregovori: Kako je nastao „Rocky”

Manje je poznato da je Sylvester Stallone napisao scenarij originalnog „Rockyja” inspiriran mečom Chuck Wepner – Muhammad Ali, održanome 24. ožujka 1975. Naime 36-godišnji Wepner držan je prosječnim talentom i nitko mu nije davao šanse protiv Alija, možda tek nekoliko rundi. No, kako je borba više odmičala, gledatelji su bivali sve više iznenađeni Wepnerovom izdržljivošću. U devetoj rundi čak je uspio srušiti Alija (Ali je poslije tvrdio da mu je ovaj stajao na jednoj nozi), no slavni boksač tada je prešao u protunapad i sljedećih šest rundi bespoštedno tukao protivnika, otvorivši mu nos i obje arkade.

No, bez obzira koliko Ali jako udarao, Wepner je i dalje išao naprijed i nastavljao se boriti (upravo je to inspiriralo Stallonea). Ipak, 19 sekundi prije konca 15. runde Ali je pobijedio tehničkim nokautom...

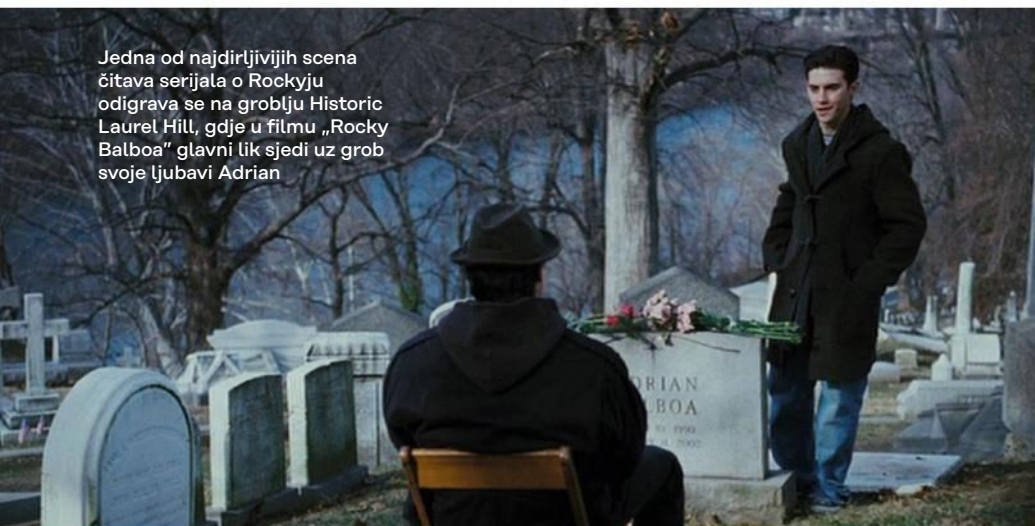
Kada su se producenti Irwin Winkler i Robert Chartoff zainteresirali za Stalloneov scenarij, ponudili su mu otkup prava za tada nevjerovatnih 350.000 dolara, ali je Sly dogovor uvjetovao time da on igra glavnu ulogu (usprkos tomu što je u tom trenutku na računu imao 106 dolara ušteđevine i nije posjedovao automobil). Producenti su pristali, ali samo ako nastavi posao scenarista besplatno, a za ulogu dobije minimalni

honorar prema pravilniku udruženja glumaca.

Nakon što su kupili film, Winkler i Chartoff odnijeli su ga u studio United Artists, koji je predvidio budžet od dva milijuna dolara, koji je uključivao i honorar neke zvijezde za glavnu ulogu (spominjali su se Robert Redford, Ryan O’Neal, Burt Reynolds i James Caan). Naime, UA nije želio Stallonea, ali kad su producenti rekli da je to bio jedini način da se osigura scenarij, studio je skesao budžet na milijun dolara, a producenti se obvezali pokriti svako prekoračenje te svote.

Film je na koncu snimljen za 1,1 milijun, a zaradio je 225 milijuna dolara. Ostalo je povijest.

Jedna od najdirljivijih scena čitava serijala o Rockyju odigrava se na groblju Historic Laurel Hill, gdje u filmu „Rocky Balboa” glavni lik sjedi uz grob svoje ljubavi Adrian



poslije. Tvrdi se da je za to zaslužan Pat’sov susjed i glavni rival Geno’s, lokal otvoren 1966. Priča dalje kaže da je Pat tom izazovu odgovorio uvođenjem *Cheeze Wiza*, popularnog gustog narančastog industrijskog sirnog umaka ili namaza, koji su još početkom 50-ih osmislili tehnolozi tvrtke Kraft Foods.

BILO KAKO BILO, naš turist morat će znati kako ispravno i brzo naručiti *cheesesteak*, jer se na svako usporavanje reda ne gleda lijepo. Naime, prodavaču iza pulta najprije treba reći da želite *cheesesteak*, potom koju vrstu sira te želite li ili ne pohane kolutiće luka, i to sve izreći najkonciznije moguće.

Vješti lokalci sveli su to na tri riječi, recimo – „one Whiz with” (jedan whiz sa), što naravno znači – *cheesesteak* s Cheez Whizom



Rocky i steadicam

Čuvena scena u kojoj Rocky trči uz stepenice Philadelphia Art Museum nastala je zahvaljujući Garrett Brownu, izumitelju steadicama (stabilizator filmske kamere, koji mehanički izolira snimateljev pokret i omogućava mirnu sliku, čak i kod brzog kretanja na neravnom terenu). Brown je 1975. snimio demo snimke u kojima je pratio ljude kroz hodnike i iz sobe u sobu, da bi pomoću njih prodao svoj izum u Hollywoodu. No, želio je snimiti nešto zbog čega bi se i najiskusniji filmaši zapitali – kako je to učinjeno.

Kako je bio iz Philadelphia, izbliza je snimio svoju djevojku kako trči uz i niz stepenice Muzeja. Zahvaljujući toj snimci izum je u Los Angelesu prodao već prvoga dana, a nekoliko mjeseci poslije snimak je vidio John G. Avildsen, režiser „Rockyja“, koji se upravo pripremao za snimanje, te zaključio da bi nešto slično bilo savršeno za film. Stoga je angažirao Browna i steadicam, koji je na istome mjestu gdje je koji mjesec ranije snimao svoju djevojku, ovjekovječio kulturnu scenu sa Stalloneom.

U tih nekoliko mjeseci razmaka, steadicam je rabljen još u samo dva filma – „Na putu do slave“ (Bound For Glory) režisera Hala Ashbyja, gdje je steadicam rabljen prvi put povijesti, i to u sceni u kojoj David Carradin svira gitaru na krovu vagona, te u „Maratoncu“ (The Marathon Man) Johna Schlesingera, gdje kamera prati Dustina Hoffmana kako džogira njujorškim Central Parkom.

i prženim lukom, ili primjerice – „one provolone without“ – (cheesesteak sa sirom provolone, bez luka).

Jedna kulturna scena filma „Rocky“ prikazuje Stallonea kako u hladnjači vježba na govedim polovicama umjesto boksačke vreće, a odvija se u mesnici Esposito's Meats, također na Talijanskoj tržnici. Radi se o legendarnoj mesnici, koja već više od stotinu godina predstavlja svojevrsno svetište filadelfijskim ljubiteljima vrhunskoga mesa. Ako vam danas tamo i neće dopustiti nabijanje po govedim polovicama, moći ćete kupiti sjajno meso i kobasice. Da se radi o prvoklasnoj robi, potvrđuje činjenica da ta mesnica još od 1911. svojim mesom opskrbljuje *chefove* vodećih filadelfijskih restorana.

Iako slastice nisu bile na popisu namirnica koje je Rocky jeo trenirajući za meč, u filmu se nakratko vidi Isgro Pastries, slastičarnica iz 1904., smještena u Christian Streetu na Talijanskoj tržnici, koja kvart dnevno snabdjeva svježim *cannolima* i drugim talijanskim slatkim poslasticama. Iako tamo nećete pogriješiti uzmete li sladoled ili bilo koji kolač, treba imati u vidu da su *cannoli* Isgro'sov bestseller.

UVIJEK KADA SNIMA u Philadelphia, Sly Stallone obvezno svraća u Victor Cafe, legendarni talijanski lokal iz 1933. s talijanskom kuhinjom i konobarima koji povremeno pjevaju operne arije i kancone, što je njegova posebnost. Victor Cafe pojavio se u dva nastavka Rockyjeva serijala („Rocky Balboa“ i „Creed: Legenda je rođena“), ali pod imenom Adrian's. Sly osim ugodaja Victor Cafea voli i njegova jela tradicionalne talijanske kuhinje, pa tu često i jede za vrijeme snimanja.

U još jednoj četvrti južne Philadelphia, The Passyunk, nalazi se Green Eggs Cafe, lokal poznat po svojim obilatim porcijama za doručak i ručak, odnosno po jelima od namirnica s nedaleke tržnice i iz delicatenskih trgovina. Naglasak je na lokalnome i bio uzgoju (lokal ima i vlastiti vrt na krovu), pa u njegovoj hrani jednako uživaju ekološki svjesni lokalci i posjetitelji grada (izbor za mesoždere, ali i vegane). Green Eggs Cafe vječito je pun, što je vjerojatno bilo presudno da se lokal pojavi u posljednjem nastavku serijala „Creed: Legenda je rođena“.

Uz jednu od najpopularnijih atrakcija u Philadelphia, Independence Hall, zgradu koja se povijesno drži mjestom nastanka američke nacije, nalazi se slavna klupa u parku, koju je Stallone preskakivao u sceni treninga filma „Rocky II“. Osim hodočašća klupi,

preporučamo poduzeti i turu Independence Hallom te pogledati stolac Georgea Washingtona (ipak je to stvarni lik) i originalnu prvu verziju američkog ustava.

Rockyjeva tura Philadelphia potom nas vodi na Penn's Landing – stazu za džoging koja se proteže uz obalu rijeke Delaware – inače obveznoj Rockyjevoj trening ruti. Da se ne bismo previše udaljili od užitaka, svratit ćemo i u Johnny Brenda's and the Electric Factory, nekada tavernu u opasnoj četvrti Fishtown, a danas vječito pun gastro-pub, s odličnom hranom i kraft pivom s potpisima sjajnih lokalnih mikropivovara Yards, Sly Fox, Troegs, Victory, Stoudt's, Flyish Fish, Dogfish Head..., te prekrasno obnovljenom koncertnom dvoranom (Electric Factory) na katu, s 250 mjesta. Ljubitelji Rockyja prepoznat će tu salu kao mjesto gdje u filmu

Uvijek kada snima u Philadelphia, Sly Stallone obvezno svraća u Victor Cafe, legendarni talijanski lokal iz 1933. s talijanskom kuhinjom i konobarima koji povremeno pjevaju operne arije i kancone





„Creed: Legenda je rođena” nastupa Bianca, ljepotica u koju je zaljubljen Adonis Johnson.

U originalnome filmu „Rocky”, glavni junak živi u četvrti Kensington, nedaleko povišene gradske željeznice, takozvanog „El-a” (skraćena od *Elevated rail line*), linije koja kroz središte grada povezuje sjeveroistok i zapad Philadelphije. The El Bar, smješten ispod tračnica u Fishtownu, pruža autentični ugođaj poznat iz izvornog filma – jeftino pivo i sitne zalogaje, biljarski stol i živu glazbu srijedom i subotom. Primjerice, Kensington Happy Meal uključuje dva hot doga, vrećicu krumpirića, pivo Pabst Blue Ribbon i igračku, sve za 5 dolara.

AKO, BEZ OBZIRA na ugođaj originalnog „Rockyja”, niste raspoloženi za upitnu jeftinu hranu, otputite se u turistima nenapućenu sjevernu Philadelphiju, točnije u Max’s Steaks, gdje također služe izvrstan *cheese-steak*, ali i brojne druge autentične Philly specijalitete. Ne bez razloga, jer je to mjesto gdje zalazi Adonis u filmu „Creed: Legenda je rođena”.

Jedna od najdirljivijih scena čitava serijala o Rockyju odigrava se na groblju Historic Laurel Hill, gdje u filmu „Rocky Balboa” glavni lik sjedi uz grob svoje ljubavi Adrian (igra ju Talia Shire). Iako je konkretni nadgrobni spomenik samo filmski rekvizit, brojni slikoviti mauzoleji najbogatijih i najpoznatijih stanovnika Philadelphije predstavljaju sjajnu, autentičnu kulisu.

S veselije strane, Philadelphia Zoo je mjesto gdje je Rocky zaprosio Adrian u filmu „Rocky II”. Najveća atrakcija tog najstarijeg i jednog od životinjama najbogatijih američkih zooloških vrtova, svakako je sustav

„Rocky” je snimljen za samo 28 dana, uz budžet od nešto više od milijun dolara, a prikazivanjem u cijelome svijetu zaradio je 225 milijuna dolara

uzdignutih prolaza koji daju lijep pogled na tigrove, lavove i ostale životinje što lutaju vrtom.

Drugo značajno mjesto njihove veze predstavlja Rittenhouse Square, gradski trg i park, idealan za obiteljski izlet, čitanje i svaku vrst relaksacije. Tu su Rocky i Adrian, šetajući tim idiličnim mjestom, planirali obitelj (poznato je da takva sanjarenja, kada ih pišu filmski scenaristi, nikada ne završe dobro po likove).

Rittenhouse Square inače je jedan od pet parkova koje je u 17. stoljeću za Philadelphiju osmislio utemeljitelj grada William Penn. Danas se nalazi u središtu kvarta s mnoštvom luksuznih stanova, popularnih restorana i finih trgovina, koji se općenito drži krajem s najtraženijim kućnim adresama u Philadelphiji.


Niti jedno poklonstvo Rockyju u Philadelphiji neće biti potpuno bez posjeta klasičnome Irish pubu u filadelfijskoj četvrti Center City, popularnome mjestu za popiti pivo i nešto prezalogajiti. Jednostavni jelovnik i veseli ugođaj osigurat će dobro raspoloženje, baš kao u slučaju Rockyjeva sina koji se tu bavljao s društvom u filmu „Rocky Balboa”.

U istome filmu pojavljuje se i takozvani

Boathouse Row – začudno slikovit niz kućica za čamce iz 19. stoljeća, smještenih uz rijeku Schuylkill, nedaleko zgrade Philadelphia Museum of Art. Kućice, inače ponos lokalnih veslačkih klubova, posebno su atraktivne noću, kada se na površini vode vidi odraz njihovih svjetala. Usput, Schuylkill Banks Boardwalk, 600 metara duga staza za šetnju, trčanje i vožnju biciklom (sve nad vodom), u filmu „Creed: Legenda je rođena” Adonisu služi kao atraktivan poligon za trening.

Zanimljivo je da je dobar dio scena u filmu „Rocky” snimljen gerilskim stilom, bez opreme i statista. Primjerice, na taj je način snimljena čuvena scena u kojoj Rocky trči Talijanskom tržnicom, pa se vide stvarni prodavači na štandovima, koji se zabavljaju gledajući Rockyja kako trči gore-dolje ulicom, dok ga snimaju iz kombija. Iako to savršeno funkcionira u kontekstu filma, oni zapravo nemaju pojma koga gledaju, s obzirom da je Stallone tada bio potpuno nepoznat glumac. Recimo, kadar u kome jedan od prodavača Rockyju dobacuje naranču potpuna je improvizacija tog čovjeka, koji zapravo i ne zna da se snima film i da će se on u njemu pojaviti.

Isto tako, većina scena u kojima Rocky džogira Philadelphijom snimljene su bez službene gradske dozvole, jer bi njihovo ishođenje bilo skupo i komplicirano, a u nekim slučajevima i nemoguće. Pomalo paradoksalno, s obzirom da grad već desetljećima ubire popriličan novac od popularnosti filma.

U svakom slučaju, ako i ne stignete u Philadelphiju, za osjećaj snage i slobode dovoljno je malo džogirati slikovitim mjestima grada u kojem živite, dok u glavi vrtite scene iz serijala o Rockyju. Ako ni zbog čega drugog, onda obljetnice radi. 



Izmaštana vina s Banske kose

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ
SNIMIO TOMISLAV MARIĆ

Damir Josić, danas prvo ime baranjskog vinogradarstva i vinarstva, kaže da su vina koja proizvodi prenesena iz njegove mašte...

Po bogatstvu sorti vinove loze, baranjsko je vinogorje jedno od najkvalitetnijih u Hrvatskoj te ujedno i kraj u kojemu su mnogi vlasnici većih vinograda već stoljećima težili kvaliteti, a ne količini vina. Upravo tom

filozofijom povodio se i Damir Josić, *spiritus movens* Vinarije Josić iz Zmajevca, danas prvo ime baranjskog vinogradarstva i vinarstva, čija vina uživaju veliku popularnost u ljubitelja dobrog vina.

Prije petnaestak godina Damir Josić je u Baranji kupio stari vinski podrum iz 1935. godine, obnovio ga zadržavajući njegov tradicionalni izgled, opremio ga suvremenom tehnologijom te počeo stvarati uspješan posao, i to s originalnom idejom.

– Moj je cilj od samog početka bio stvaranje proizvodnje visokokvalitetnih crvenih vina, što mi je u konačnici i uspjelo. Naime, u jednome sam trenutku shvatio potencijal Baranje



u pogledu crvenih vina, makar su u ovome kraju u to doba crvene sorte bile gotovo iskorijenjene. Kušao sam vina starih vinara, koji su danas svi već na žalost pokojni, i uvidio da crvena vina tu zaista imaju sjajne mogućnosti. No, crvene su sorte od 50-ih na ovome području sustavno istiskivale one masovne, poput graševine ili talijanskog rizlinga, iako je Baranja u prošlosti bila poznata baš po crvenim sortama, posebno u našem dijelu – objašnjava Josić.

Upravo zbog toga obitelj Josić počela je 2003. saditi nove nasade s crvenim sortama, i vrlo se brzo pokazalo da su povijest i Damir bili u pravu. Danas Josićevi imaju u svojim vinogradima ukupno trinaest sorti, od kojih većina završava u kupazama, no temeljne su cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot i syrah od crvenih te graševina od bijelih, dok manji dio otpada na chardonnay, sivi pinot, muškati, traminac... Svo to grožđe stiže iz Josićevih vinograda na Banskjoj kosi, nedaleko Zmajevca, kakvih pola sata vožnje sjeverno od Osijeka u smjeru Batine.

Treba reći da je Banova kosa uzvisina koja se proteže u smjeru od zapada prema istoku, duž cijele Baranje, u samom sjeveroistočnom kutu Hrvatske, te u neposrednoj blizini Dunava. Rimljani su „kosu“ zvali Zlatnim brdom, ne po rudniku zlata, nego po „zlatnoj kapljici“ koja je oduvijek tekla iz njezinih obronaka.

– Baranja pred ostatkom Slavonije ima prednost iznimno povoljnih klimatskih uvjeta i sastava tla. Tu se ponovo moram vratiti na crvene sorte, koje su se tu pokazale sjajnim kroz stoljeća i koje daju dosta fantastične rezultate. Zato mi i stavljamo naglasak na te sorte i mislim da smo našim radom dokazali njihovu superiornost u Baranji, što nas je i svrstalo među vodeće proizvođače, prije svega prepo-

znatljive po najboljim crvenim vinima na kontinentu – kaže Damir.

Nimalo pretjerano, jer su ljubav, strast, ambicija, entuzijazam i poduzetnički duh vrlo brzo doveli vinariju Josić do prvih priznanja struke, ali i privukli pozornost ljubitelja dobrog vina.

– Naša bijela vina bila su vidljivija samo u početku, ali poslije su svi shvatili da mi najozbiljnije stvari radimo s crvenim sortama. Za nas su cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot i syrah temelj filozofije i od njih zaista možemo dobiti vina svjetske kvalitete.

Perjanica je svakako vrhunsko vino Cuvée, složena kupaza od spomenute četiri crvene sorte, odnosno kompleksno vino izražene rubinske boje, koje je na nepcu vrlo nježno i ugodno, baršunastog osjećaja, s tipičnim aromama sortimenta – šumsko voće i tamni džemovi, s primjesama dima, kože, vanilije... te mekanog, dopadljivog i punog okusa.

Ovaj opis odmah odaje da to vino sjajno prati najfinija jela od tamnog mesa, poput odrezaka, zatim divljači, pačjih prsa sa žara te neke vrste jakih sireva. Radi se o doista zanimljivom autorskom vinu koje je zacijelo bilo veliki izazov za vinara, kao i o ostvarenju gdje njegov osobni karakter i filozofija najviše dolaze do izražaja.

– Istina je da je ideja ovog tipa vina moja, ali moram reći da ono nastaje u suradnji s čitavim nizom ljudi enološke i agronomske struke. Naime, tu ništa nije prepušteno slučaju, kao i u slučaju svih naših vina. Mi smo se opredijelili raditi malo, ali vrhunski, i tako će ostati i u budućnosti. U svakom slučaju, dobro ste zaključili da se radi o velikom izazovu za mene. Ono što je sada u boci zapravo je rezultat jedne zamisli koja vas vodi do krajnjega cilja. U ovome slučaju radi se o toplini i nježnosti, vinu prenesenom iz moje mašte – zaključuje Damir Josić. 🍷



SLAVONSKO-BARANJSKI RESTORAN BROJ 1

Priča o Vinariji Josić 2009. dobila je i logičan nastavak u obliku obiteljskog **Restorana Josić**, lokala tradicionalne provenijencije, ali uz uvažavanje suvremenih gastronomskih trendova. U ponudi se nalaze specijalitete od riječne ribe kao što su perkelti, paprikaši, dimljena riba, te jela od mesa i divljači pripremljena na roštilju na drveni ugljen, pod pekom i na ražnju, a na jelovniku su i neizostavni gulaši i čobanci. Specifičnost je da se sva jela pripremaju pred samim gostima.

Da je sve zamišljeno kvalitetno i da se radi dobro potvrdilo se ove godine u svibnju, kada je Restoran Josić proglašen najboljim u regiji Slavonija i Podunavlje („Apsolutni slavonsko-baranjski broj 1 gastronomske ponude je Josićev restoran u Zmajevcu. U svega godinu i pol ondje je stvoren istinski brend regije“, kaže se u obrazloženju).



KAROLINA WOZNIAK



Iako je jesen već naveliko stigla, želimo još malo uživati u suncu i ljetu. Uz lijepu Poljakinju Karolinu Wozniak, to je vrlo lako – s fotografom Alfredom otputovala je u Srednju Ameriku, na obale Kostarike, i djelić svojih užitaka dijeli, eto, s nama. Podsjetimo se tako uz Karolinu, bar nakratko, na ovogodišnje ljetne dane koje smo već pomalo zaboravili. A bilo nam je tako lijepo...

SNIMIO **ALFREDO PADRON** / AJGfilmproduction.com







*Maštam da živim u
toplim krajevima, da
vodim svoj restoran,
čavrljam s gostima
i pazim da ne odu
nesretni ili gladni...*











Karolina Wozniak





Karolina Wozniak

Varšava, Poljska
88 / 61 / 90
174 cm / 56 kg

PET RIJEČI KOJE ME OPISUJU:
spontana, zabavna, krhka,
ambiciozna, ironična

PET GODINA OD DANAS: živim u
toplim krajevima, vodim svoj
restoran, čavrljam s gostima
i vodim računa da ne odu
nesretni ili gladni :)

**TRI STVARI BEZ KOJIH NE MOGU
ŽIVJETI:** sport, putovanja, moj
ljubimac Frenchie

**TREKUTNI TURN-OFF KOD
MUŠKARCA:** nedostatak manira
ŽIVOTNI MOTO: živi život od
kojeg ti ne treba odmor





PLAYBOY ŠALU NA STRANU

Šeću Mujo i Haso Zagrebom. Muji sila pišati, pa stane i obavlja uz fasadu neke zgrade, a Haso produži dalje. Naide neka gospođa, pa ogorčeno govori Muji:

- Gospon, kak' ste vi zaostali.
- Ma 'ko ga jebe, stići ću ja njega!

Putnički brod prolazi pokraj malog pustog otoka usred Tihog oceana i svi putnici s broda na otočiću ugledaju čovjeka dugačke brade kako skače, urla i maše iz sve snage.

- Tko je ono na otoku? – upita jedan od putnika kapetana.
- Ne znam – kaže kapetan – ali svake godine kad prolazimo on totalno podivlja.

Pala mi je jučer tegla na glavu – kaže Mujo.

- Što je bilo u njoj – pita ga Haso.
- Ništa.
- A u tegli?



Našli se na testu Švicarac, Slavonac i Bosanac. Za sedam minuta treba ispeglati košulju, pojesti kilu kruha i „maznuti“ žensku.

Švicarac prvo ispegla košulju, pojede kruh i istekne tih 7 minuta. Slavonac prvo pojede kruh, ispegla košulju i istekne tih 7 minuta. Bosanac da ženi da pegla i dok je guzi uspije pojesti kruh za 7 minuta.

Poanta:

Švicarac: Prvo posao, zatim klopa, pa ako se stigne ostalo...

Slavonac: Prvo klopa, onda posao, pa ako se stigne ostalo...

Bosanac: Ako ne jebeš one koji rade, neš se kruha najest!

Prekaze Isus i apostoli preko rječice hodajući po površini vode. Gleda ih neki seljak iz šume iza drveća. Gleda, gleda, zamisli se, pa i on krene za njima. Naravno, propadne u vodu. Dode Isus do njega i kaže:

- Eee, sinko moj – moraš najprije izmoliti 20 Očenaša da bi mogao prijeći potok kao mi.

Izmoli seljak na brzinu 20 Očenaša, pojuri za njima, kad opet propadne.

Kaže mu ponovno Isus:

- Eeeee, sinko moj, moraš ti još 20 Očenaša izmoliti da bi mogao kao mi.

I hajde, što će, seljak opet izmoli 20 Očenaša, krene za njima, no opet isto – propadne u vodu. Priđe mu Isus:

- Eeeeeeee, sinko moj...

Prekine ga tad Petar:

- Daj nemoj ga zajebavat', reci mu gdje je kamenje!

Djeco, čime se bave vaši očevi – pita učiteljica na satu.

Policajac, doktor, vatrogasac... , odgovaraju djeca sve dok na red nije došao Perica:

- Moj tata je striper u gay baru.
- Perice je li to istina? – upita ga učiteljica pod odmorom.
- Nije. On je političar, ali bilo me je sram reći.

Dode muž kući i pita ženu:

- Gdje su djeca?
- Na engleskom.
- Ok, where are the children?

Učiteljica prvom razredu da zadatak – tko će se sjetiti imena stvari koje završavaju sa „tor“, a koje nešto jedu.

- Aligator – kaže prvi Marko.

Bravo Marko, to je teška riječ – pohvali ga učiteljica.

Goran kaže:

- Predator.
- Odlično Gorane.
- Vibrator! – vikne Perica.

Kad se malo sabrala, učiteljica ozbiljnim glasom kaže:

- Mislim da to ne možemo uzeti u obzir, jer on ništa ne jede.
- Pa ne znam baš, moja mama ima jedan i kaže da jede baterije

K'o lud...



Julijana šalje svom najdražem SMS poruku:

- Najdraži moj, ako spavaš pošalji mi tvoje snove, ako se smiješ, pošalji mi tvoj osmijeh, ako plačeš, pošalji mi tvoje suze. Volim te!

On joj odgovara:

- Sjedim na zahodu. Što želiš da ti pošaljem?

Ivica uđe u roditeljsku spavaću sobu i zatekne mamu kako „jaše“ tatu. Mali zbunjeno upita:

- Mama, što to radiš?

Žena u potpunosti panici traži neki prihvatljivi odgovor...

- Pa vidiš da tati skačem po trbuhu da bi mu ga ispuhala.
- Trud ti je uzaludan jer mu ga susjeda Zdenka svaki dan napuhuje.



AIG FILM PRODUCTIONS



„Ne razumijem. Imaš tako velike oči, tako velike uši, tako velike zube...”

Sassja

Ova 28-godišnjakinja nije baš očekivala da će postati jedna od poznatijih imena hip-hop scene u regiji, pa je završila studij farmacije, no zasad je ta karijera na čekanju

RAZGOVARALA **MARJANA FILIPOVIĆ GRČIĆ**

Sanela Halilović, zvuči li poznato? Ne?! A Sassja? U pravu ste, to je ona djevojka koja je s Remi iz Elementala napravila pjesmu „Etikete” koja je dobila status feminističke himne, a svojim prvim albumom „Taktički praktično” dosegla prvo mjesto slušanosti na regionalnom Deezeru u samo tjedan dana. Sassja je dijete FMJAM-a, moćnog i utjecajnog tuzlanskog hip-hop pokreta, najjači ženski MC na ovim prostorima i tekstopisac.

Ova 28-godišnjakinja nije baš očekivala da će postati jedna od poznatijih imena ove glazbene scene u regiji, pa je završila studij farmacije, no zasad je ta karijera na čekanju jer ona radi na svom novom, drugom albumu, nastupa na silnim koncertima i priprema se za zagrebački nastup na brucosijadi FER-a koji će se održati 12. studenoga.

01 *Nisam mislila bit' sila, ali omaklo se jebiga, i bilo sasvim lako, jer je pola scene replika. Sassja, ovo su vaši stihovi – ne mislite valjda da svoj uspjeh dugujete samo tome što pola vaših kolega ne zna dobro raditi svoj posao, valjda i vi imate koji svoj adut?*

Ja kažem da mi se sve ovo dogodilo slučajno, nisam namjeravala biti poznata, niti mi je to bio cilj. Ljudi oko mene kažu da nije slučajno, da sam radila za sve ovo, pa mislim da je odgovor negdje između. Zaista radim samo to što želim i volim, tako sam najsretnija. Igrom slučaja se to ljudima dopada, a ako u nekom trenutku i ne bude tako, ja jedino mogu nastaviti onako kako me osjećaj vodi.

Sve što sam prošla s muzikom proteklih nekoliko godina naučilo me da nemoguće ne postoji, snovi se mogu ostvariti i ja ih samo slijedim... pa što bude. Vjera u to je ono najvrednije što imam.

SNIMILI **ADNAN JAŠAREVIĆ I JASMIN JATIĆ**





02 Što to ima u Tuzli da je hip-hop scena tako snažna pa pored vas drmaju Edo Maajka, Frenkie, DJ Soul i cijela ekipa tuzlanskog FMJAM-a?

Radimo to što volimo i onako kako mi želimo, bez kompromisa. Čim neke snove ostvariš, javljaju se novi, a mi radimo puno na njihovom ostvarenju i pomažemo jedni drugima.

03 Kako djevojka jednog dana dođe i odluči – reggae/dub/dancehall je moj izričaj? Što je najviše utjecalo na vas ste da krenuli ovim pravcem?

Uz tu muziku najviše uživam; to nije bila stvar odluke, već je po meni to bio prirodan tijek stvari. Ja, u stvari, pišem tekst na glazbu koja me u tom trenutku najviše inspirira i tako nastaje neki moj žanr, a ljudi neka ga imenuju kako žele.

U jednoj pjesmi kažem „gradim pravac zvan po meni...” ne zato jer mislim da sam fenomenalna inovatorica, već zato što ne mogu pripadati nekim određenim žanrovima ili grupama. To uništava kreativnost.

04 Vi ste još kao djevojčica svirali, pjevali, glumili... Što je to što vas zove pozornici? Publika, želja da se izrazite...?

Nisam nikada ozbiljno svirala, to se više može nazvati sviruckanjem, ali sam od malena nekako bila na bini. Baš se sjećam nekog nastupa u zboru gdje sam bila najmlađa, još tada nisam ni krenula u osnovnu školu. Majka mi je, iako je tada bio rat, željela pokazati što sve djevojčica može, pa sam oduvijek svoje osjećaje izražavala kroz neku umjetnost.

Trenirala sam ja i kojekakve sportove, recimo, košarka mi je super išla, ali sam se najbolje snalazila na papiru, kada treba nešto pisati ili crtati, i, naravno, nešto izvoditi na pozornici.

Pozornica je kao neka druga dimenzija svijeta gdje u sat vremena možeš s potpunom slobodom raditi i govoriti sve što osjećaš, a da to čak i dopire do ljudi. Istodobno, i oni tebe hrane svojom energijom i osjećajima. To mi je magično i super je osjećaj provoditi vrijeme u drugim dimenzijama.

05 Kakav je život mlade djevojke u Tuzli 2016.?

Kakvog ga napravi sama sebi. Posla nema za one koji ga traže isključivo u svojoj struci, ali tko želi raditi, brzo može pronaći neki izvor prihoda. Nađe se novac za manikuru, šminku, frizuru, piće na trgu ili u parku, a uglavnom ga nema za koncert, klub ili kino.

Upisuje se izvanredno srednja medicinska škola, paralelno s tečajem njemačkog, a dobro vrijeme za tečaj je također završna godina fakulteta. Prijatelji su mi uglavnom u Njemačkoj i družimo se preko klikova.

06 Jeste li ikad sanjali da će se stvari ovako odvijati, da ćete postati poznati na regionalnoj razini i da će jednog dana izdanje Playboya tražiti intervju s vama? Zar niste računali da ćete biti farmaceutkinja u mirnoj ljekarni ili laboratoriju?

Sanjala sam o tome da imam koncerte, idem na turneje i snimam spotove, ali zaista nisam vjerovala da je to moguće, zato sam prestala sanjati. Pisala sam i stvarala pjesme jer to svejedno radim da se oslobodim raznih emocija, ali nisam imala nikakve ozbiljne planove s tim pjesmama. Posvetila sam se stvarima za koje sam mislila da su prave: dobar fakultet, siguran posao, novac, ozbiljan život gdje ne vrijedi pitanje što želiš raditi, nego što možeš raditi.

Zato je ono „omaklo se jebiga” sada u stihovima moje pjesme. Ja sam čvrsto odlučila biti dobra u onome što ne volim raditi jer sam mislila da druge opcije nemam ovdje gdje živim. Srećom, moje pjesme su mi poremetile te planove.

07 Već ste nastupali na brojnim festivalima, ali mi ćemo izdvojiti jedan koji nas posebno zanima: kako je bilo uspeti se na pozornicu na Exitu 2011? Ipak je Exit velika stvar, a vi ste tada bili jako, jako mladi?

Godinu dana prije Exita imala sam koncert u Novom Sadu i bilo je odlično, pa me ista ekipa pozvala i na njihov stage na Exitu. Slučajno se dogodilo da sam imala svirku na dvije pozornice, dvije noći za redom... I da mi se sada to događa bila bi velika stvar. I tada je bila, ali mediji me nisu mnogo pratili, niti sam se ja trudila da netko prati. Bilo mi je drago da mogu otići besplatno na festival uz besplatnu hranu, piće i provod, a sve drugo mi je bilo suvišno bilo. Bilo je to dobro vrijeme, mladost-ludost...

08 Suradnja s Remi iz Elementala na pjesmi Etikete je pun pogodak, pravi Girl Power na djelu! Kako je došlo do suradnje i kako je raditi s Remi? Namjeravate li ponovno nešto skupa napraviti?

Nas dvije smo ustvari potpuno drugačije, a vjerujem da su i te naše razlike digle kvalitetu pjesme. Naučila sam mnogo od Remi, zaista,



i hvala joj na tome, ja sam ipak novi kolač u tom društvu i fino je imati iskusnije savjetnike. Nismo planirale uskoro snimati nešto novo skupa, ali sve je moguće...

09 Vas dvije ste otpjevale tu pjesmu koja je postala svojevrsna feministička himna. Što je po vama feminizam i koliko u vama ima feminističke crte?

Nismo planirale feminističku himnu. U pjesmi su najizraženije etikete koje društvo ženama lijepi, ali to je jednostavno zato jer su pjesmu i pisale dvije žene i pisale su o tome kako se one osjećaju kad su predrasude u pitanju. Društvo i mediji su od te pjesme napravili feminističku himnu, što samo



dokazuje da je svaki dio teksta točan i da „vještice” nisu nimalo lude.

Nije mi cilj biti bilo čiji vođa niti pisati himne, pišem ono što ja osjećam i nadam se da će se još netko pronaći u mojim riječima. Nadam se da će ljudi u njima naći utjehu, snagu ili inspiraciju, a ako su „Etikete” inspirirale neku ženu da zauzme čvršći stav i bude hrabrija u onome što radi, onda neka bude himna!

10 Kad smo kod Etiketa, koji vas stereotipi o ženama najviše žvciraju?

Mene, prije svega, nerviraju žene koje zapravo ne žele promjene, one zbog kojih i postoje stereotipi. Nije problem što se

one baš plaše volana ili što zovu električara zbog žarulje, nego je problem što takve žene često osuđuju ove druge, koje vladaju volanom, žaruljama, karijerom i obitelji. Problem je i kad svoju kćer odgajaju da je ženstveno plašiti se pauka, mraka, da je ženstveno kad ne zna ili ne može, jer uvijek treba muškarac biti taj koji zna i može.

Ne smeta mi ako ti kao žena želiš biti sluškinja u svojoj obitelji, ali mi smeta ako osuđuješ drugu ženu koja je stvorila drugačiju atmosferu u svojoj.

Svi trebaju izabrati živjeti onako kako su najsretniji, a društvo će biti bolje prema ženama kada žene postanu bolje jedna prema drugoj.

” *Naučila sam mnogo od Remi, zaista, i hvala joj na tome, ja sam ipak novi kolač u tom društvu i fino je imati iskusnije savjetnike*

11 Kakav je vaš odnos prema politici?

Pratim manje-više što se događa, ali nisam fanatik. Nisam veliki fan društvenih znanosti, sve mi to izgleda neprirodno i izmišljeno. Granice, vlast, staleži, vlasništvo, novac... sve mi je to neprirodno, ali tu je sve i valja mi se boriti s tim.

Moja borba se vodi kroz glazbu, ona me ohrabruje, odgaja, inspirira i čini me sretnom u društvu koje je nesretno. Želim takve emocije i energiju dati ljudima kroz svoje pjesme i tekstove. Nisam političarka već glazbenica, pišem pjesme o onome što me boli ili razbjesni. Živimo u takvoj regiji gdje nas politika rijetko uveseli, tužni smo i bijesni zbog svega što nam je napravila, pa je sasvim normalno da ću i o njoj pisati.

Ipak, ne bavim se politikom, niti imam rješenje za stanje u kojem se nalazimo, a ako ga budem imala, promijenit ću zanimanje.

12 Pisali ste i kolumnu za jedan portal – je li teže iznositi svoje stavove u stihovima ili u kolumni?

Pisala sam kolumnu neko vrijeme, ali sada sam se odlučila potpuno posvetiti pjesmama i albumu, a prozi ću se već nekada vratiti. Glazbu volim iznad svega, ali umjetnost me općenito jako ispunjava i volim kroz nju pokazivati što osjećam. Možda i kroz druge vidove umjetnosti saznate neke moje stavove i osjećaje, zaista se još uvijek ne poznajemo potpuno. Za sada se ipak prvo držim muzike i stihova.

13 Nedavno ste izbacili singl Ništa. Kako je romantičan i pomalo drugačiji od svega prije; nekako je manje bijesa... Njime najavljujete svoj novi album. Znači li da polako mijenjate smjer ili...?

Ne mijenjam smjer, nego vam samo pokazujem dijelove sebe koje još niste čuli i vidjeli. To sam sve ja, samo me možda još uvijek ne poznajete dovoljno. Svakako mislim da je jedan album premalo za upoznavanje.

14 Svoje najintimnije pjesme ne izvodite na svim koncertima. U čemu je stvar?

Nije isto ako sam na festivalu gdje dio ljudi dolazi slušati druge izvođače i kada je u pitanju moj samostalni koncert gdje ljudi dolaze čuti baš samo mene. Jako cijenim i jednu i drugu publiku, ali naravno da su mi srcu bliži ovi drugi.

Želim znati da sam barem pokušala nešto posebno uraditi za njih, pa se na svojim samostalnim koncertima uvijek trudim dati

” Vjerujem da se sve događa s razlogom i da je samo na nama da svaku situaciju okrenemo u svoju korist. Suze u snagu, a tugu u inspiraciju, sreću i smijeh

im još više sebe nego što su dobili nekad na festivalima ili kratkim nastupima.

15 Koji su glazbeni uzori utjecali na vas?

Dok sam bila mlađa – Eminem. Rekla bih da je on, nekako, reper moje generacije. Makar, nisam se nikad ograničavala samo na rap i ne mogu reći da me samo rap oblikovao kao osobu i glazbenika. Oblikovala me različita glazba i sretna sam zbog toga, a idole zaista nemam, barem ne više.

Danas najviše slušam dub koji mi je poput neke klasike novog doba, a dubstep koji rade Skream, Benga ili Mala obožavam. To je nešto što me danas opisuje i raspametim se kada bas bruji na *soundsystemu*. Pratim također što rade M.I.A., Soom T, Pupajim, Tippa Irie, Kendrick Lamar, Lady Leshurr, Alborosie, Meek Mill...

Koncert Modestepa me ostavio bez daha, a voljela bih konačno čuti i Rammstein uživo. Madonna mi je fascinantna jer i dalje praši, Christina Aguilera od tih „pop diva” i dalje mi ima najdraži glas, a Sia in novi spot i pjesmu „The Greatest” sam *repeat*ala nekoliko dana, divna je.

16 Shvatila sam iz nekih vaših izjava da ste si sami plaćali studij. Što ste sve radili i kakvo je iskustvo šljakati na razne strane kako biste se uspjeli školovati?

Sama sam izabrala tako... Roditelji su mi mogli plaćati studij, ali nisam mogla dobiti i nove hlače, izlaske ili mikrofon za snimanje. Ustala sam, radila i zaradila sebi za hlače, mikrofon i knjige. Radila sam u kafiću, turističkoj agenciji, dijelila sam raznorazni promotivni materijal, prodavala knjige, a najbolje sam se snašla radeći Corel i AutoCAD crteže za neke firme.

Ne razumijem ljude koji neprekidno kukaju zbog nečega, a ne rade ništa da to poprave.

17 Usporedba Sassje na pozornici i Sassje privatno?

Na pozornici se daleko najugodnije osjećam. Tad sam najslobodnija, tad sam najčešće i

najviše – ja. Više mi vremena treba da se opustim u *backstageu* među drugim izvođačima ili gostima, nego na bini. Teže mi je otvoreno razgovarati sa desetoro ljudi oko mene, nego na *stageu* ispred dvije tisuće.

Ne znam odakle mi to, valjda sam izvan pozornice stidljivija i povučenija...

18 Već ste nastupali u Zagrebu, a uskoro vas očekuje i koncert na brucšijadi FER-a. Kakva je zagrebačka publika?

Odlična, znaju oni koliko ih volim i koliko su mi već nedostajali od svibnja kad smo bili skupa u *Vintageu*. Znam da će biti divno na FER-u!

19 Kad će drugi album i čemu se možemo nadati?

Album će izaći sljedeće godine. Dotad ćete čuti nekoliko singlova i obećavam da vam neće biti dosadno. Na ovom albumu želim se potpuno posvetiti singlu koliko god mogu. Sudjelujem u stvaranju glazbe za pjesme, pišem tekstove, a počela sam ozbiljno raditi i na vlastitim spotovima i svemu dodatnom što singl nosi.

To je proces, ali imam viziju koju ću pratiti i za sada želim vašu pažnju na singlovima, a album će doći kasnije.

20 Ovaj smo razgovor započeli vašim stihovima, pa ćemo tako i završiti: „Al’ da sam opet na početku sve bi isto smjestila, iste stvari radila, vjeruj ne bih trepnula”. Sada, ipak s nekim vremenskim odmakom, biste li, kao što ste rekli u pjesmi, ponovno sve isto ili biste ipak nešto promijenili?

Trudim se svaki dan živjeti najbolje što mogu, misliti svojom glavom bez tuđih utjecaja te iz svega lošeg izvući nešto dobro. Tako sam živjela i prije, radila sam najbolje što znam i ponovo bih tako, *vjeruj ne bi trepnula, sigurno sam s razlogom rušila i bjesnila*. Vjerujem da se sve događa s razlogom i da je samo na nama da svaku situaciju okrenemo u svoju korist. Suze u snagu, a tugu u inspiraciju, sreću i smijeh. 🍷

Kad muškarac konačno pronade onu pravu...



LAGANA I NEMASNA
NIVEA MEN KREMA
ODSAD DOLAZI
I U PRAKTIČNOM
DŽEPNOM PAKIRANJU




NIVEA MEN, svjetski broj jedan u njezi muške kože, prošle je godine učinila veliki iskorak lansiranjem Nivea Men kreme, savršenog alata za muškarce koji se brinu o svojoj koži i žele joj pružiti najbolju moguću njegu na jednostavan i vrlo muževan način.

Zbog svoje lagane i nemasne teksture koja se potpuno upija u samo nekoliko sekundi te ugodnog muževnog mirisa, ova je krema vrlo brzo postala neizostavan dodatak kupaonskim ormarićima muškaraca diljem zemlje. Od sada dolazi i u novom praktičnom džepnom pakiranju od 30 ml tako da se od nje više ne morate odvajati.

Muškarci vole praktičnost, što ovu kremu čini njihovim idealnim suputnikom u svim životnim avanturama – jednostavna je, učinkovita, odlično izgleda te je prikladna za primjenu na licu, tijelu i rukama.

S druge pak strane, muškarci ne vole masne tragove, pa su stoga Beiersdorfovi stručnjaci razvili visokoučinkovitu formulu s vitaminom E koja osvježava i hidratizira kožu bez ostavljanja vidljivih tragova. Vitamin E pruža i zaštitu od slobodnih radikala što ga čini idealnim saveznikom za njegovanu i osvježenu kožu.

Svjež miris paprati u kombinaciji s notom citrusa potiče gladak osjećaj na koži. Voćne note s biljnim, drvenim i cvjetnim elementima pružaju miris koji osigurava osjećaj muževnosti. Osim revolucionarne formule, Nivea Men krema dolazi u pakiranju posebno dizajniranom za muške ruke – u aluminijskoj kutiji s dvostrukim reljefnim navojem na kojoj se nalaze popratni prstenovi za čvrsto i sigurno prijanjanje. 



Velika očekivanja za hrvatsko skijanje

Novi val mladih nada koje predvodi svjetski juniorski prvak u slalomu **Istok Rodeš**, glavni je razlog zašto se o hrvatskom skijanju naveliko govori i u svjetskim ski krugovima

PIŠE **VLADIMIR ZRINJSKI**



Istok Rodeš

Veleslalomskim pobjedama Lare Gut i Alexisa Pintura, u Söldenu je pretposljednog listopada vikenda tradicionalno otvorena nova sezona Svjetskog skijaškog kupa. Utrka na glečeru Rettenbach već je dugo pouzdan indikator odnosa snaga u vrhu alpskog skijanja. Nakon sedam mjeseci stanke, otkriva koje su reprezentacije dobro odradile ljetne pripreme i daje naznaku koji bi skijaši i skijašice u novoj sezoni mogli voditi glavnu riječ.

Svima ostalima nudi se prilika za popravni, jer je od Söldena do sljedeće postaje, finskog Leviija u kojem će se održati slalomске utrke, tri je tjedna stanke, a onda se stvari počinju zahuktavati. Krajem studenoga kreće sjevernoamerička turneja kao uvod u bogatu europsku zimu – njezin prvi dio trajat će od 10. prosinca (skijaši su tada u Val-d'Isereu, skijašice u Sestriereu) do posljednjeg dana siječnja, koji je rezerviran za „City event” u Stockholmu – bude li, naravno, snijega.

Sezona 2016./17. ima dodatnu težinu zbog Svjetskog prvenstva u St. Moritzu, prvog koje će se u elitnom švicarskom zimovalištu održati nakon 2003., kada su Janica i Ivica Kostelić postali prvi brat i sestra sa svjetskim titulama u slalomu. Hrvatsku je tada jedna obitelj u samo nekoliko dana pretvorila u skijašku velesilu – na vrhu ljestvice medalja s tri

zlata naša je zemlja radila društvo Austriji! A Kostelići su se tek zagrijavali za ono najbolje...

Gdje je hrvatsko skijanje 14 godina kasnije? **Ivica Kostelić** u 37. godini još uvijek „jaše” i drži plašt tajnovitosti nad planovima o eventualnoj mirovini. Osvajaču Svjetskog kupa iz 2011. teško se odvojiti od stila života na koji je naučen od djetinjstva. Na pitanje koliko još opterećenja može izdržati njegovo koljeno, odgovor nema nitko, pa ni on sam.

Filip Zubčić u posljednje se dvije sezone afirmirao kao legitimni budući vođa hrvatskog skijanja, stekao je kontinuitet Top 20 plasmana u veleslalomu, no prošlog mjeseca u Söldenu nije ušao u drugu vožnju. Vjerujemo da to nije loš znak...

Novi val mladih nada koje predvodi svjetski juniorski prvak u slalomu **Istok Rodeš**, glavni je pak razlog zašto se o hrvatskom skijanju i dalje priča u futuru. To nas je natjeralo da odgovor potražimo kod Vedrana Pavleka, direktora alpskih reprezentacija i *ski poola*.

– Na neki način je došla smjena generacija o kojoj se godinama pričalo. Od Ivica više ne možemo očekivati ono što je ostvarivao prošlih godina, prvenstveno zbog stanja njegovog koljena, iako on i dalje ima veliku volju. Zbog svega što je napravio za hrvatsko skijanje, pružat ćemo mu šansu dokle god će funkcionirati na ovoj razini. Mladi napreduju, glavni adut je Zubčić koji se dobro pripremio za svoju glavnu disciplinu, a osim



Marcel Hirscher

njega imamo nekoliko jako dobrih skijaša: Vidović, Rodeš te braća Elias i Samuel Kolega. Ne bih htio previše prejudicirati, ali mislim da smo dobili veliku generaciju koja će to i dokazati.

Neformalno prvog čovjeka hrvatskog skijanja teško je uhvatiti jer mu je svaka minuta u danu ispunjena. Pavlek se javio neposredno nakon druge vožnje ženskog veleslaloma u Söldenu. Iako nikad ne miruje, pred njim su najnaporniji mjeseci u kojima bi trebali početi dozrijevati plodovi dugogodišnjeg rada s mladima.

Vrhunac će, kao i uvijek, biti pripreme za Snježnu kraljicu koja je zbog nedostatka

snijega u prošle tri sezone održana samo jednom. Ono što javnost najviše zanima ipak je situacija s Ivicom. Koliko ćemo ga i do kada gledati u akciji?

– To ovisi samo o njemu, o njegovoj volji, rezultatima i poglavito o koljenu. Ne mogu o tome špekulirati, ne zato što ne želim, nego jednostavno ne znam u kakvom će zdravstvenom stanju biti. Mislim da je i sam najavio da će skijati onoliko koliko će koljeno biti dobro. Teoretski, postoji šansa da ćemo ga gledati na Olimpijskim igrama u Pyeongchangu 2018. Samo, puno je vremena dotad – kaže Pavlek.

Ivica je nakon završetka prošle sezone objavio da će skijati najmanje do nove sljemenske

HIRSCHER PO ŠESTI UZASTOPNI GLOBUS

Svjetski kup ne pamti dominaciju nalik onoj **Marcela Hirschera**, koji je u Söldenu stigao kao vlasnik pet uzastopnih velikih Kristalnih globusa. Pet puta je, istina, ukupni osvajač bio i Marc Girardelli, ali Luksemburžanin nije imao takav neprekinuti niz: prvi Globus osvojio je 1985., a posljednji 1993. godine. Između toga imao je i jednu sezonu u kojoj je završio na 25. mjestu – bilo je to 1990., kada je zbog teške ozljede u Sestriereu jedva izbjegao trajni invaliditet.

Među skijašicama još uvijek je nedodirljiva Austrijanka Annemarie Moser-Pröll, vlasnica šest ukupnih pobjeda u Svjetskom kupu: pet uzastopnih od 1971. do 1975. te posljednje u 1979. Za petama joj je Lindsey Vonn, koja je osvojila četiri Globusa, a naša Janica Kostelić sa tri pobjede nalazi se u društvu Petre Kronberger i Vreni Schneider.

utrke. Hrvatska je u međuvremenu izgubila jednu slalomsku poziciju i trenutno ima pravo samo na jednog predstavnika u utrkama Svjetskog kupa. Budući da je zainteresiranih puno, u Savezu su za svaku utrku odlučili uvesti interne kvalifikacije koje će određivati tko će voziti slalom. To znači da bi Kostelić, ne uspije li se kvalificirati, prvi slalomski nastup

Lara Gut slavila je u Söldenu, na prvom veleslalomu sezone





SUPER-RENKING: IVICA I JANICA U SLALOMSKOM VRHU

Istovremeno kad i Svjetski kup (1967.), inaugurirano je rangiranje najboljih svjetskih skijaša prema njihovim rezultatima u SK-u, na svjetskim prvenstvima te na Olimpijskim igrama. Prema tom tzv. super-renkingu, i Janica i Ivica Kostelić spadaju među deset najboljih slalomšaica i slalomša svih vremena. Janica je u Top 10 i u ukupnom redoslijedu – od nje su statistički bolje samo Vonn, Moser-Pröll, Schneider te stara rivalka Anja Pärson.

**Najuspješniji skijaši po disciplinama
(u zagradi je koeficijent super-renkinga)**

Skijaši

Ukupno: Ingemar Stenmark (290.01)
Spust: Franz Klammer (76.3)
Super-G: Hermann Maier (88.2)
Veleslalom: Ingemar Stenmark (120.0)
Slalom: Ingemar Stenmark (124.8)...,
7. **Ivica Kostelić** (49.9)

Skijašice

Ukupno: Lindsey Vonn (282.41)...,
5. **Janica Kostelić** (202.27)
Spust: Annemarie Moser-Pröll (115.4)
Super-G: Lindsey Vonn (74.2)
Veleslalom: Vreni Schneider (87.5)
Slalom: Vreni Schneider (110.3)...,
4. **Janica Kostelić** (71.2)

ove sezone mogao imati tek u Zagrebu, gdje imamo pravo na više natjecatelja.

– Sve se može dogoditi. On već prošle godine nije bio u najboljoj slalomskoj formi, a kvote su naš najveći neprijatelj. Dok netko ne uđe među 30 i poveća nam kvotu na dvojicu, bit ćemo u velikom problemu. Imamo nekoliko odličnih mladih slalomša; Zubčić je već bio među 30, Rodeš je svjetski juniorski prvak, a Vidović ima najbolje FIS točke od naših. Ivica je već u godinama kada slalomšaši više nisu toliko eksplozivni i morat će se izboriti za svoju priliku – objašnjava Pavlek.

Vlasnika četiri olimpijska srebra više nećemo gledati u veleslalomu, no velika mu je želja nastaviti voziti kombinaciju, gdje

Leona Popović



Matej Vidović



ima najveće šanse ostvariti dobar rezultat, kao i pokoju brzu disciplinu. Zbog toga će u pogonu vjerojatno biti između Božića i Nove godine, u razdoblju kada se inače odmarao, jer se tada u talijanskoj Santa Caterini vozi alpska kombinacija. Kostelić također želi nastupiti na SP-u, ali povratak na poprište prve velike medalje ovisit će o razvoju situacije s koljenom tijekom sezone.

Premda nedavno u Söldenu nije opravdao visoka očekivanja, Pavlek nas uvjerava da ćemo o Filipu Zubčiću tijekom sezone puno slušati. Zagrepčanin je svoj talent predstavio prije dvije godine sedmim mjestom u Alta Badiji, što do danas još nije nadmašio.

– Prošle sezone nije ga bilo u Top 10, ali imao je četiri rezultata između 10. i 20. mjesta. Nažalost, bilo je i izlijetanja koja su ga izbacila iz finala. Vjerujem da može napraviti korak dalje i uz malo sreće realizirati najave o proboju u veleslalomski vrh.

Pomalo zaboravljen je **Natko Zrnčić-Dim**, sada već 30-godišnjak iza kojega je bogato iskustvo velikih utrka, ali i dvije godine stagnacije u kombinaciji. Prošle sezone najbolje mu je bilo 11. mjesto iz kombinacije u Wengenu, gdje je i zadnji put stajao na postolju, u siječnju 2014. Brončani sa SP-a u Val-d'Isèreu 2009. počeo je zbog lakše organizacije treninga, brze discipline trenirati uglavnom sa slovenskim skijašima i nada se da će ga to približiti najboljima.

SASTAV HRVATSKIH REPREZENTACIJA

Muška A reprezentacija

**Ivica Kostelić, Natko Zrnčić-Dim,
Filip Zubčić, Matej Vidović, Istok Rodeš**

Muška B reprezentacija

**Elias Kolega, William Vukelić,
Samuel Kolega**

Ženska B reprezentacija

Leona Popović, Ida Štimac

Apetite diže nova generacija čiji su juniorski rezultati garancija da hrvatsko skijanje nakon Kostelićeva odlaska neće potonuti u prosječnost. Predvodi je 20-godišnji Varaždinač Istok Rodeš. Pomalo samozatajnom, ali iznimno predanom momku, nakon kombinacijske bronce i slalomskog zlata s ovogodišnjeg SP-a u Sočiju predstoji izazov probijanja kroz šipražje Svjetskog kupa. Prate ga braća **Elias** (20) i **Samuel** (17) **Kolega** i **William Vukelić** (18), dok se kod djevojaka na scenu vratila **Leona Popović** (18). Riječanka već dugo obećava velike stvari, ali ju je teška ozljeda potkoljenice prošle sezone spriječila da to već i realizira.

– Rodeš je taj prema kojem smo se nakon juniorskog zlata posebno usmjerili, naš je najjači adut, ali ne smijemo zanemariti ostale. **Matej Vidović** je također odličan sla-



VIŠESTRUKI OSVAJAČI SVJETSKOG KUPA

Skijaši	Broj Globusa
1. Marc Girardelli	5
1. Marcel Hirscher	5
3. Gustav Thöni	4
3. Pirmin Zurbriggen	4
3. Hermann Maier	4
6. Ingemar Stenmark	3
6. Phil Mahre	3

Skijašice	Broj Globusa
1. Annemarie Moser-Pröll	6
2. Lindsey Vonn	4
3. Janica Kostelić	3
3. Petra Kronberger	3
3. Vreni Schneider	3

**Skijaška povijest bilježi
samo četiri slučaja da
je netko u istoj sezoni
pobijedio u svih pet
disciplina: Marc Girardelli,
Petra Kronberger, Janica
Kostelić i Tina Maze**

lomaš i obiteljski projekt. Stalno napreduje, otac je u njega puno uložio. Mi barem znamo koliko su obiteljski projekti važni za male nacije. S druge strane, cijela ekipa u kojoj su Rodeš, Vukelić i braća Kolega je vrlo perspektivna. Samuel Kolega u svojoj je generaciji najbolji skijaš svijeta, podjednako je dobar i u slalomu i u veleslalomu i dobit će šansu da se dokaže – kaže Pavlek.

Snježna kraljica u FIS-ovom kalendaru ima zabetoniran termin – ove sezone slalomšaice bi trebala ugostiti 3. siječnja, a slalomša 5. siječnja. S obzirom da posljednjih godina u to vrijeme u Zagrebu snijega nema ni za izradu snjegovića, nameće se pitanje budućnosti utrke. Dogodi li se još jedno otkazivanje, to bi lako moglo utjecati na odlazak Svjetskog kupa iz Hrvatske, iako je Snježna kraljica u FIS-ovom kalendaru do 2020. (do kada su kalendari i napravljeni) te FIS čvrsto stoji iza zagrebačkih utrka, među ostalim i zbog velike TV gledanosti.

Dugoročne vremenske prognoze sve su preciznije, no Pavlek se na njih ne želi oslanjati.

– Kažu da će biti oštrij zima, ali ja u te najave ne vjerujem dok je datum još daleko. Napravili smo pomak u pripremanju i zasnježenju staze, vjerujem da će to pomoći ne samo da održimo Snježnu kraljicu, nego da građanima omogućimo skijanje tijekom cijele zime. Što se tiče utrke, Ivičin nastup će sigurno biti magnet za građane, a vjerujem da će dotad i netko od drugih reprezentativaca napraviti rezultat. Snježna kraljica imala je dobar odaziv i nakon što je otišla Janica, kada je vozila Ana Jelušić... Zimski su praznici, a ovaj put imamo još jednu dobru okolnost: 5. siječnja će se obilježiti 50 godina od prve utrke Svjetskog kupa. To je velika obljetnica, slaviti ćemo je na Sljemeni, a priprema se i program na Trgu bana Jelačića dan ranije. Detalje ne mogu otkriti jer ih još uvijek razrađujemo.

Budući da je posve usredotočen na hrvatsku reprezentaciju, Pavlek nije stigao proučiti formu najvećih kandidata za osvajanje Svjetskog kupa, no smatra da će do svrgavanja Marcela Hirschera s trona teško doći.



Tina Maze

POTRAGA ZA PRAVIM „ALL-ROUNDERIMA”

Otkad Ivici Kosteliću koljeno dopušta samo nastupe u slalomu i eventualno pokojoj brzjoj disciplini, skijaški svijet kronično vapi za pojavom novog „all-roundera”, skijaša koji će voziti praktički sve utrke u sezoni, a svu raskoš talenta potvrđivati u alpskoj kombinaciji (spust ili super-G plus slalom). Marcel Hirscher je tijekom svoje petogodišnje vladavine privatizirao tehničke discipline, ali nikada nije pobijedio u kombinaciji.

Kod skijašica je Lindsey Vonn pobjeđivala u svim disciplinama, no u slalomu već dugo nije konkurentna: posljednji put je na postolju stajala još 2009. u Leviju. Lara Gut vozi uglavnom brze discipline, tu i tamo zalomi joj se koje kombinacijsko postolje, a u slalomu je samo jednom u karijeri ušla u drugu vožnju.

Skijaška povijest bilježi samo četiri slučaja da je netko u istoj sezoni pobijedio u svih

pet disciplina. Posljednji se dogodio 2013. godine, kada je Tina Maze u sezoni za pamtjenje (rekordnih 2414 bodova) pobijedila u pet veleslalomu, dva slaloma, dvije kombinacije te po jednom spustu i super-G-ju. Prije toga, isti su pothvat ostvarili Marc Girardelli (1989.), Petra Kronberger (1991.) i, naravno – Janica Kostelić.


Sezonu 2005./06. hrvatski ljubitelji skija nje nikad neće zaboraviti: prije nego se zauvijek odjavila iz bijelog cirkusa, Janica si je za kraj sačuvala užitak pobjeđivanja u svim disciplinama. Redom: veleslalom u Spindleruvu Mlýnu, spust i super-G u Bad Kleinkirchheimu, super-kombinacija u St. Moritzu, slalom u Osterschwangu, super-kombinacija u Kvitfjellu, slalom u Leviju te u posljednje dvije utrke Svjetskog kupa u karijeri, slalom i veleslalom u Areu!

– S obzirom na to što je napravio dosad, ne bi me čudilo da osvoji još jedan veliki Kristalni globus. On je izniman skijaš, sportaš i čovjek i ja mu doista želim da sruši rekord. Iako, sezona je dugačka, vidjet ćemo što će Kristoffersen napraviti u veleslalomu i koliko može napredovati u slalomu. Svindal se također može umiješati u borbu, možda i netko iz brzih disciplina...

Odluka Tine Maze o odlasku u mirovinu nije iznenadila gotovo nikoga. Slovenka je još u proljeće prošle godine započela svoju „izla-

znu strategiju” i očistila pozornicu za nove okršaje Lara Gut i Lindsey Vonn.

– Kada je Janica objavila odluku o stanki, svi smo gajili nadu da će se vratiti jer je još bila mlada, ali Tina više nije u „cvijetu mladosti”. Baš smo u Söldenu popričali, pitao sam je nedostaje li joj skijanje, rekla je – „nimalo”

– govori nam Vedran Pavlek te priznaje da još uvijek nije upoznat s Janičinim planovima, odnosno hoće li se naša najtrofejnija sportašica u povijesti vratiti u Ivičinu ekipu ili nastavlja svoj angažman u politici... 



OŽIVLJENI SVIJET HARRYJA POTTERA

Ovaj mjesec u kina stižu „Čudesne zvijeri i gdje ih naći”. Povod je to da vam predstavimo novi dom Harryja Pottera koji postoji samo u zabavnim parkovima Universalovih studija – dva u SAD-u i jedan u Japanu. Naš je suradnik posjetio onaj u Orlando, koji je najveće i najobuhvatnije fizičko iskustvo ikad inspirirano filmom

PIŠE **TIHONI BRČIĆ**

FOTOGRAFIJE **UNIVERSAL ORLANDO RESORT**

U doba kad svaki uspješniji film iznjedri niz nastavaka, prednastavaka i *rebooteva*, bilo bi čudno da Škola vještičarenja i čarobnjaštva Hogwarts trajno zatvori svoja vrata. Tako nam ovaj mjesec u kina stižu Čudesne zvijeri i gdje ih naći, prednastavak najprofitabilnije franšize od zasad osam filmova o Harryju Potteru. Čudesne zvijeri zbivaju se 70-ak godina prije Pottera i to je tek prvi od pet najavljenih filmova.

U njemu nema ovog popularnog čarobnjaka, no to ne znači da mu je filmski život završio. Svoj novi dom našao je u SAD-u i Japanu, u sklopu tematskih zabavnih parkova Universalovih studija – riječ je o Čarobnjačkom svijetu Harryja Pottera (The Wizarding World of Harry Potter). A kad kažemo dom, ne mislimo samo na filmove s atrakcije, već i na pravi grad. Štoviše, čak dva grada – Hogsmeade i London!

Trebalo je punih pet godina i 265 milijuna dolara da na površini veličine desetak stadiona nikne čarobni gradić Hogsmeade. Zaži-

vio je 2010. godine u meki zabavnih parkova, Orlando u Floridi kojega smo posjetili. Kako je svijet Harryja Pottera ipak britanski proizvod, dosta osoblja je porijeklom iz Velike Britanije, a svi oni su, bez iznimke, trebali proći testove znanja o knjigama i filmovima ne bi li pružili što realističnije iskustvo u interakciji s posjetiteljima.

Škola vještičarenja i čarobnjaštva Hogwarts noću



Princ Edward i
princeza Sophie
degustiraju pivoslac

HOGSMEADE JE IZRAĐEN u suradnji s autoricom J. K. Rowling, koja se potrudila da sve bude na svom mjestu – od posuda do interijera. Tako kroz prozore možete vidjeti posude koje se samo čisti, mapa po kojoj se pojavljuju otisci stopala ili sjene kućnih vile-njaka po stropovima. Čak su i neki originalni rekviziti korišteni u filmovima upotrijebljeni kao dekoracija...

Čarobnjački svijet Harryja Pottera niknuo je 2014. godine i u Osaki u Japanu, te ovog ljeta napokon i u Hollywoodu. U koji god se od njih zaputiti, preporučamo rani dolazak ili posebne ulaznice za prijevremeni ulazak u park. Gužve su tako velike da za vrijeme praznika i vikenda ovaj čarobnjački grad u pravilu popuni svoj kapacitet već za nekoliko sati (pogotovo u Japanu) te se zatvara za nove posjetitelje – a to ne želite biti baš vi!

U svijetu danas popularne virtualne zabave, Čarobnjački svijet Harryja Pottera svojim fizičkim kvalitetama u kombinaciji sa sofisticiranom tehnologijom nudi neusporedivo sveobuhvatno iskustvo. Uživati sve izgleda autentično i realistično, znatno bolje nego službene fotografije koje krase ovaj



tekst. Ravnodušnim ne može ostaviti nikoga, bez obzira radi li se o djeci ili odraslima, obožavateljima ili usputnim posjetiteljima, bezjacima ili čarobnjacima.

Gdje se drugdje obična šetnja gradom može pretvoriti u doživljaj iz mašte, kada oboružani čarobnim riječima i čarobnim štapićem palite fontane ili oživljavate robu u izlozima? Interaktivni štapići, zahvaljujući

senzorima u sebi, očitavanjem vaših pokreta omogućuju aktiviranje određene radnje. Riječi zapravo nisu potrebne, no ipak se posvuda čuju. To je rijetko mjesto gdje vas nitko neće smatrati ludim ako to radite...

Interaktivnih čarobnih štapića ima 30-ak vrsta, koštaju oko 50 dolara, a svaki je replika štapića nekog od likova iz filmova. Dolaze u luksuznoj kutiji s mapom čarobnih lokacija (neke su neobilježene i sami ih morate otkriti) koje su markirane i po pločnicima.

Nakon čarobiranja možete se osvježiti pivoslacem (Butterbeerom). Prvi put je stvoreno baš ovom prigodom, s recepturom koju je odobrila sama J. K. Rowling. Kako se radi o obiteljskom zabavnom parku, radi djece Pivoslac je modificiran u bezalkoholni napitak.

U Hogsmeadeu dominira impresivni dvorac škole Hogwarts. Iako je izgrađen u četiri puta manjoj veličini, djeluje ogromno zbog optičke iluzije prisiljene perspektive. U dvorcu je smještena jedna od najboljih filmskih atrakcija ikad – Harry Potter i zabranjeno putovanje. Za ovu petominutnu atrakciju pripremite se na barem dva sata čekanja u redu. Srećom, dvorac je ispunjen raznim detaljima i likovima iz filmova koji vam se obraćaju putem projekcija, što čekanje čini podnošljivim.

ATRAKCIJA JE BESPRIJEKORNO sinkronizirana kombinacija filmskog simulatora i predstave s animatroničkim robotima. Smješteni ste u „začaranoj klupici” čije letenje kontrolira sofisticirani sustav robotičke ruke. Noge vam slobodno vise dok ste osigurani zaštitnom pregradom u klupici, tako da se izbjegne osjećaj skučenosti, ali i da se jače osjete nagli padovi i usponi, okretaji i zaba-

Fantasy arhitektura oduzima dah, sve je besprijekorno dizajnirano i izrađeno, prepuno detalja i ispunjeno čarobnjačkom atmosferom





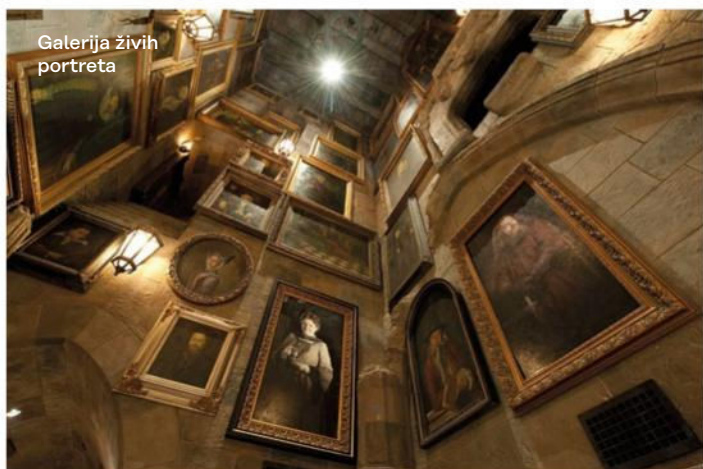
Michael
Douglas i
Catherine
Zeta Jones na
roller coasteru
Hipogrifov let



Hogwarts Express na
platformi 9¾



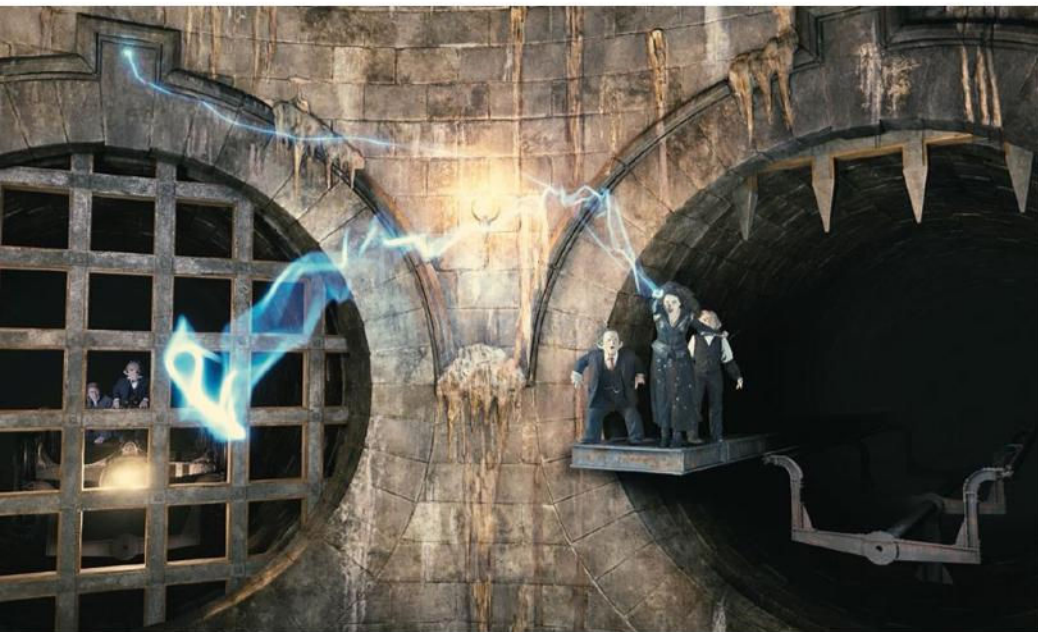
Gostionica
Tri metle



Galerija živih
portreta



Odlazak na
atrakciju u
začaranoj klupici



civanje na leda. Bilo bi logičnije da su klupice bile metle, no nećemo sad cjepidlačiti...

Na ogromnom filmskom platnu koje zauzima cijelo vidno polje, slijedite Harryja, Hermione i Rona koji na metlama lete oko Hogwartsa te dolazite u sukob s Napadačkom vrbom, Dementorima, divovskim paucima i Hagridovim zmajem. Možda najimpresivniji trenutak je ulijetanje na stadion za vrijeme metlobojske utakmice, što je ujedno i kompenzacija za izostanak stadiona u zabavnom parku. Atrakcija u Kaliforniji i Japanu je u 3D formatu i zahtijeva „metloboj naočale“.

Uz tu glavnu atrakciju postoje i dva tematska roller coastera – Izazov zmajeva za odrasle i umjereniji Hipogrifov let za djecu. No, cijeli Hogsmeade je atrakcija za sebe. Ispunjen je restoranima i dućanima koji su preneseni iz knjiga najprije na filmsko platno, a sada i u stvarni svijet. Neprekidno se nešto događa – na ulicama se mogu vidjeti čarobnjački turniri, povorke i koncerti, a u Ollivanderovom dućanu čeka vas dražesna ceremonija na kojoj štapić sam „odabire“ svog vlasnika među posjetiteljima, između njih petnaestak koji su pušteni u trgovinu.

Fantasy arhitektura oduzima dah, sve je besprijeckorno dizajnirano i izrađeno, prepuno detalja i ispunjeno čarobnjačkom atmosferom. Umjetni snijeg po iskrivljenim krovovima psihološki rashlađuje, barem u Floridi i Kaliforniji gdje je uvijek ljeto. Ni sami glumci Harry Potter sage nisu se na svečanom otvaranju mogli načuditi kako je većina grada prava i funkcionalna, a ne samo kulisa. „Nevjerojatno je da će ljudi moći šetati po svim tim mjestima koja su vidjeli u filmovima“, izjavio je Daniel Radcliffe (Harry Potter).

Uz maketu vlaka Hogwarts Express u prirodnoj veličini, ordinira i njegova oživljena verzija. Boje, materijali, pištanje... – sve je do najmanjeg detalja preneseno iz knjiga i filmova. Iako obično prevozi samo studente-čarobnjake, sada se i vi napokon možete provozati njime.

U ORLANDU SU SE BRILJANTNO dosjetili iskoristiti taj vlak kao praktični transport iz jednog (Islands of Adventure) u drugi, susjedni zabavni park istog studija (Universal Studios Florida). Tamo je, na jednako velikoj površini, izgrađen dio čarobnjačkog Londona (postoji samo u Orlando, ali ne i na drugim lokacijama). Imajte u vidu da će vas to stajati nešto više (155 dolara), jer morate, dakako, imati ulaznicu za obadva zabavna parka.

Da se ne bi razbila iluzija, dok putujete vlakom, kroz prozor kupea vide se filmske lokacije i događaji iz Harry Potter filmova, a mimo vas prolete i blizanci Weasley na metlama i Hagrid na motoru s prikolicom. Sve to iz vaše perspektive, iz vlaka, a što je omogućeno zahvaljujući ekranima koji glume prozore...

Gdje se drugdje obična šetnja gradom može pretvoriti u doživljaj iz mašte, dok oboružani čarobnim riječima i čarobnim štapićem palite fontane ili oživljavate robu u izlozima?




Atrakcija Harry Potter i bijeg od Gringotts (lijevo), animatronički goblini (gore)

Izvršno su korištena i vrata kupea, na kojima se zbiva radnja s glavnim likovima koje čujete i vidite kao siluete na hodniku. Jednostavna, ali i te kako efektna filmska čarolija.

Nakon četverominutnog putovanja, iskravate se na famoznoj platformi 9 ¾ na londonskoj stanici Kings Cross. Na njoj možete vidjeti posjetitelje koji, kao u filmovima, prolaze kroz zid platforme. Uz stanicu, kreirano je i čarobnjačko šoping područje znano kao Zakutna ulica (Diagon Alley, što je ujedno i naziv ovog tematskog područja).

Ovdje vas, uz čarobnjačke dućane i restorane, očekuje i posebna predstava, mjuzikl, te pokoja zanimacija poput Moćnog autobusa i mjenjačnice Gringotts. U njoj možete promijeniti svoje bezjačke dolare u novčanice Gringotts banke i koristiti ih za kupovinu unutar Universalovih parkova ili samo sačuvati kao suvenir.

Harry Potter i bijeg od Gringotts glavna je atrakcija u ovom parku. Naravno, smještena je u zgradi Gringotts banke koju ne možete promašiti: na njenom krovu nalazi se 18-metarski zmaj koji povremeno riga pravu vatru. Atrakcija posjetiteljima omogućava sudjelovanje u ključnom prizoru iz posljednje knjige i filma o Harryju Potteru – s Harryjem, Ronom i Hermione provlađujete u banku i ludom vožnjom kroz podzemni labirint pokušavate doći do čarobnog predmeta kojim se može poraziti Lord Voldemort. Atrakcija je zapravo 610 metara dugački roller coaster pomiješan s 3D animacijom i efektima uživo.

Čarobnjački svijet Harryja Pottera zaista je čarobno mjesto. Na impresivnih 16 hektara površine nudi najveće i najobuhvatnije fizičko iskustvo ikad inspirirano filmom. Taj uspješni pothvat pokušat će duplicirati Disneyevi zabavni parkovi u SAD-u s temom Star Warsa, doduše na tri puta manjoj površini. No, tamo sigurno nećete naći Sovinsku poštu iz koje možete poslati razglednicu s pečatom Hogsmeadea. Još da ju sova dostavi... 



Baranja kao hrvatski Bordeaux

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT I GRAŠEVINA VINA BELJA OSVOJILI SU ZLATNU I SREBRNE MEDALJE NA MUNDUS VINI, A PINOT CRNI OSVOJIO JE ZLATNU PLAKETU EUROPSKE FEDERACIJE BIOTEHNOLOGA U BOLU

VINA BELJE jedan su od najznačajnijih proizvođača graševine, najvažnije hrvatske vinske sorte čiju kvalitetu sve više prepoznaju i potrošači diljem svijeta što potvrđuje i nova medalja, srebrna, na najvećem svjetskom ocjenjivanju vina Mundus Vini u Njemačkoj.

No, osim graševine, Vina Belje imaju izvrstan terroir i za crne sorte što potvrđuje zlatna medalja i titula najboljeg crnog vina iz Hrvatske koju je osvojio vrhunski Cabernet sauvignon Vina Belje berbe 2009. te srebrno odličje za vrhunski Merlot berbe 2012.

Nagrade za crna vina Belja stižu i s domaćih ocjenjivanja. Tako su na doktorskom skupu Europske federacije biotehnologa (EFB) u Bolu na Braču ugledni profesori vrednovali ponajbolja hrvatska vina, a u grupi crnih pinota, šampionom je proglašen Pinot crni Vina Belje, berbe 2012.

Ova priznanja potvrđuju veliki potencijal Baranje i hrvatskog Podunavlja u proizvodnji iznimnih i autentičnih vina koja oduševljavaju svjetske znalce, pa ne čudi što pojedini ocjenjivači Baranju uspoređuju s Bordeauxom.

Suzana Zovko, enologija Vina Belje ističe: „Hrvatsko Podunavlje i Baranja od davnina su vinogradarska i vinarska regija. Imamo brojne prirodne prednosti - dvije velike rijeke, Dunav i Dravu, velik broj sunčanih sati i plodno tlo, ali imamo i iskusne vinogradare i vinare koji stvaraju autentična vina koja se posebno i dugo pamte i kojima se naši potrošači rado vraćaju.”

Prema preporuci enologinje, ove jeseni Cabernet sauvignon Vina Belje poslužite uz jela od divljači, Merlot i Pinot crni uz fina mesna pečenja, a Graševinu uz pečenog odjoka. 🍷



Majstor Gepetto je
stvorio Pinokija, a
Zoran Tadić u svom
Starom Gradu na
Hvaru stvara čitav
jedan fantazmagoričan
svijet izvanzemaljskih
kreatura koji
predstavljaju njegovu
predodžbu budućnosti



Gepetto novog doba

PIŠE **DARIO ŠAREC** SNIMIO **MARIO ROMULIĆ**

P oče sam sanjati lucidne snove, snove u kojima sam svjestan da sanjam. Jednom sam sanjao da napuštam ovaj planet. Ušao sam u beskonačnost svemira, vidio sam crne i bijele piramide. Zakoračio sam unutra i odmah osjetio božansku prisutnost, a zatim je sve eksplodiralo. U tom trenutku moj mozak je preplavila svjetlost i ja sam se probudio. Upravo ovim riječima Alejandro Jodorowski, čileanski redatelj, glumac, pisac, glazbenik i duhovni učitelj opisuje svoj san dan prije nego što je nastao kulturni strip „Inkal“.

Riječ je o stripu koji je serijaliziran između 1981. i 1988. godine i sastoji se od 6 knjiga. „Inkal“ ili točnije „Pustolovine Johna DiFoola“ počinje i završava istom scenom – padom junaka u beskraj. Za nastanak ove stripovske SF uspješnice, Jodorowski ima zahvaliti i suradnji s poznatim francuskim strip-umjetnikom Jeanom Giraudom Moebiusom. Dvojac je već surađivao u pokušaju ekranizacije „Dine“ pisca Franka Herberta, no ta ideja iziskivala je prevelika ulaganja, pa su prava na film prodana, i David Lynch na kraju snima svoju viziju „Dine“.

„Inkal“, prema riječima autora, označava dvostruku prirodu stvarnosti utjelovljenu u

obliku dvije piramide – bijele i crne. On je tu kao preslika našeg sukoba sa svijetom i postavlja pitanje kako se ljudi vide: bijelo/crno, heroj/kukavica, lijepo/ružno. Nakon svojeg nastanka, „Inkal“ je izvršio utjecaj na mnoge umjetnike, a film „Peti element“ djelomično je, prema riječima mnogih štovatelja „Inkala“, plagirao strip. Jedan onih koji je u djelima Jodorowskog i Moebiusa pronašao inspiraciju za svoje radove jest i 50-godišnji umjetnik Zoran Tadić iz Starog Grada na otoku Hvaru.

Sve je počelo još u Zoranovom djetinjstvu kad su mu znanstvena fantastika i dokumentarni filmovi iz životinjskog svijeta ispunili maštu i poslužili kao izvor njegovog umjetničkog stvaralaštva.

Za izradu ovih jedinstvenih skulptura, koristi isključivo prirodne materijale – kosti, životinjske zube, kandže, perje i dlake, poludrago i drago kamenje, kristale i minerale koje dobiva sa svih strana svijeta







Ovaj osebujni umjetnik vjeruje da su materijali ti koji kreiraju njegova stvorenja – oni podsjećaju na duboki šamanski osjećaj za zemlju i more te utječu na viziju stvaranja

– Još kao tinejdžera privlačila me znanstvena fantastika. Utjecaj strip crtača poput Jodorowskog i Moebiusa, a u novije vrijeme Enkija Bilala i Magde Dulčić probudili su i pobuđuju moju inspiraciju za stvaranjem. SF literatura i filmovi prožeti su kroz sve moje radove. A sve je zapravo krenulo prije 15-ak godina kad me prijateljica, nakon višegodišnje faze rada s plastičnim smjesama, zamolila da joj napravim nešto od prirodnog materijala. Napravio sam joj ogrlicu koja joj se jako svidjela. Nekoliko mjeseci kasnije došla je i prva skulptura... – prisjeća se Zoran.

Iako se bavi i izradom nakita, upravo su neobične skulpture ono što mami poglede i reakcije posjetitelja Zoranove male horor galerije u Starom Gradu. One ujedinjuju raspon od prapovijesnog, pa do fantastičnog, futurističkog svijeta koji je vrlo često pun zastrašujućih stvorenja, svojevrsne mješavine insekata i čudnih izvanzemaljskih kreature koji predstavljaju njegovu predodžbu budućnosti.

Iako je proputovao cijeli svijet i upoznao Francuskinju s kojom se oženio i dobio dijete, Tadić se s obitelji odlučio vratiti na Hvar, na svoju djedovinu, gdje i danas živi i stvara

– Moji radovi su uglavnom fantastična zoologija, bića „posthuman“ ere. To je zapravo vizija organizama budućnosti, dok su neki radovi bića nekih budućih mitologija koje se tek stvaraju. Teško mi je izdvojiti radove koji su mi među najdražima, no svakako bih spomenuo „Birdy Birdy, Njam Njam“, „Minus One“ i „Corporated Cannibal“ koji ima vrlo zanimljivu priču. To je svojevrsna antiposveta kapitalističkim korporacijama koji su ustvari ljudožderi koji nas svakog dana sve više truju. Makar, mi na otoku, srećom smo udaljeniji od njih, pa imaju manji utjecaj na nas. Možda ih baš zato malo bolje primjećujemo...

Svojim neobičnim radovima Tadić često zadire u magični svijet vjerovanja i religija i primitivnih naroda, ali i nekih suvremenih rubnih duhovnih promišljanja sadašnjosti i budućnosti. Neobična bića Zoran je okupio pod jednim imenom – fantazam.

– Zasad imam negdje oko 70, da ih tako nazovem, kreature. Neke nastanu preko noći, dok mi za izradu nekih treba i po nekoliko godina. S vremenom sam otkrio i razvio posebnu tehniku spajanja različitih materijala koja mi omogućuje transformaciju moje fantazije u predmete koje izrađujem, i koja promiče moju kreativnost. No, kad vidim finalni rezultat uistinu je nebitno koliko je trajao proces stvaranja. Zaboravim na vrijeme, na ljepilo koje mi je ostalo na rukama, na prašinu koju sam udisao. Sve su mi jednako drage i sve zajedno žive u jednom neobičnom svijetu nazvanom fantazam.

Ovaj osebujni umjetnik vjeruje da su materijali ti koji kreiraju njegova stvorenja – oni podsjećaju na duboki šamanski osjećaj za zemlju i more te utječu na viziju stvaranja. Stoga za izradu ovih jedinstvenih skulptura koristi isključivo prirodne materijale – kosti, životinjske zube, kandže, perje i dlake, poludrago i drago kamenje, kristale i minerale koje dobiva sa svih strana svijeta.

– Tijekom desetak godina kontinuirano koristim sve što priroda nudi i na taj način dajem život stvorenjima koja su rađena od više različitih organskih materijala. Vjerujem da je materijal taj koji kreira moja stvorenja.

Iako se bavi i izradom nakita, upravo su neobične skulpture ono što mami poglede i reakcije posjetitelja Zoranove male horor galerije u Starom Gradu





Sav materijal je pronađen na plaži, u šumi, ili čak u restoranskim kuhinjama, gdje sam imao mogućnost upoznati se s anatomijom raznih životinja. U svakom slučaju za svoj rad koristim samo mrtvu prirodu. Nakon nekog vremena, počeo sam dobivati i razne materijale iz cijelog svijeta od ljudi koji su nakon ulaska u moj svijet fantazma ostali u kontaktu sa mnom. Snaga prirode koju posjeduju materijali nakon kraja ciklusa života, ponovno se rađa u mojim kreacijama.

Skulpture su i na prodaju, a može ih se vidjeti na izložbama i u Hrvatskoj i u svijetu.


– Riječ je zapravo o stalnoj izložbi u mojoj galeriji u Starom Gradu, a koja je

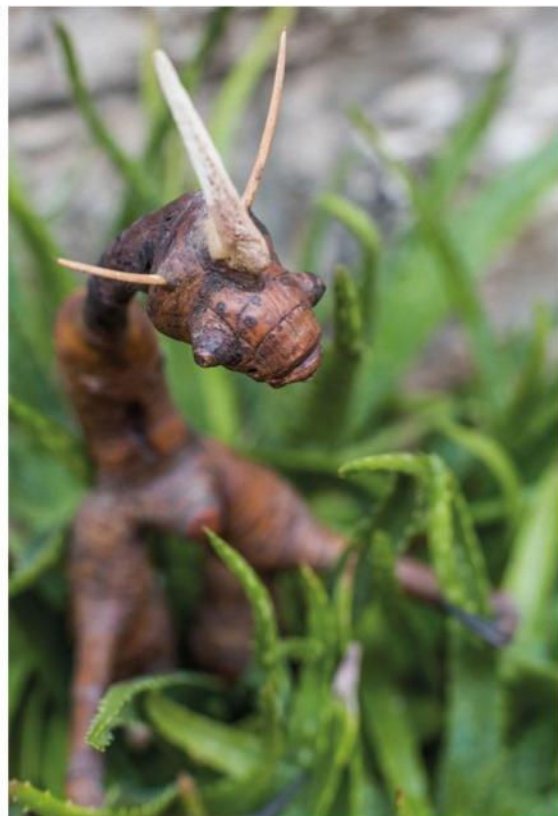
gostovala i po svijetu. Tako su prije nekoliko godina ljudi u Antibesu u Francuskoj imali prilike uživo vidjeti moje radove, a kod nas u Kastvu kod Rijeke te u Zagrebu gdje sam imao izloženu jednu veliku skulpturu u Meštrovićevom paviljonu, u sklopu ciklusa „Upcycling“.

Iako je proputovao cijeli svijet i upoznao Francuskinju s kojom se oženio i dobio dijete, Tadić se s obitelji odlučio vratiti na Hvar, na svoju djedovinu, gdje i danas živi i stvara. Kako kaže, ono što ga motivira za nove radove jest znatiželja te volja i sposobnost da ono o čemu mašta i sanja uspije i materijalizirati.

„Životinje su u našem umu često pre-

slika nas samih, našeg izgleda i kompleksne prirode, odraza naših najdubljih impulsa – i onih ukroćenih i onih neukroćenih.“ Ovaj citat poznatog švicarskog psihologa i psihijatra Carla Gustava Junga jedan je od Zoranovih najdražih i vrlo ga često pronalazi u svojim radovima koji su, kaže, često na granici mašte i snova.

Baš poput „Inkala“ i Zoranove skulpture potenciraju osjećaj koji je djelomice neprevodiv u riječi i apsolutno jedinstven u svom karakteru. Jer malo je umjetnika poput Jodorowskog, Moebiusa i Tadića koji vam mogu pokloniti neobuzdanu maštu i pomaknute, ali doista unikatne snove... 



Marijanska brazda interneta

PIŠE DOMAGOJ KUNA

Stvoren kako bi stranci ostali stranci, kako nitko ne bi mogao prepoznati onog drugoga, dark web je tehnologija koju je započela američka vojska za svoje potrebe. Ime te razvijene tehnologije anonimnog komuniciranja na internetu je Tor i danas ga koriste i obični ljudi. Zapravo, možda ne tako obični

Z

a vrijeme Španjolskog građanskog rata, najvećeg poligona za ispitivanje ideologija i oružja uoči Drugog svjetskog rata, jedna od mnogih grupa koja je činila vojsku republikanske strane bila je ona anarhistička. Svoje su uporište imali u Barceloni i za vrijeme koje su tamo proveli učinili su ono čemu su oduvijek težili – osloboditi svijet izmišljenih pravila koja kontroliraju život malog čovjeka. Jedno od najvećih dostignuća te mikroutopije bilo je plaćanje radnika po satu rada, a ne po vrsti posla koju obavlja. Svatko je odgovoran za

sebe, stoga neka se bavi onim što je za sebe odabrao. Rad je rad.

Osamdesetak godina kasnije, nakon što je ideja o slobodnom čovjeku ugušena trudom i glasovima ljudi koji kao da uživaju biti statisti u nekoj od Orwellovih priča, pojavila se nova klica idealnog, slobodnog društva. No, ta klica nije iznikla na ulicama gradova poput revolucija iz prošlih vremena. Ta današnja revolucija, oaza slobode, nalazi se u svijetu u kojem se, uostalom, većina današnjeg života i odvija – na internetu.



INTERNET JE SVUDA, svi ga koriste i svi ga znaju. Ipak, rijetki ga istinski znaju. Ono što većina korisnika interneta smatra internetom jest World Wide Web, ili češće – web. No, web je samo jedna od usluga interneta. Sam je internet zapravo skup računala koji su povezani u jednu veliku mrežu koja se proteže preko cijelog svijeta.

Upravo zbog svoje rasprostranjenosti i nezaobilaznosti u svakodnevnom životu, internet je postao savršen špijunski alat. Putem IP adresa dodijeljenih računalima u

Ross Ulbricht, osnivač Silk Rooda, mjesta na kojem su se anonimno mogla vršiti anonimna plaćanja, bitcoinom, kako bi se izbjeglo ostavljanje bilo kakvog traga finansijskih transakcija

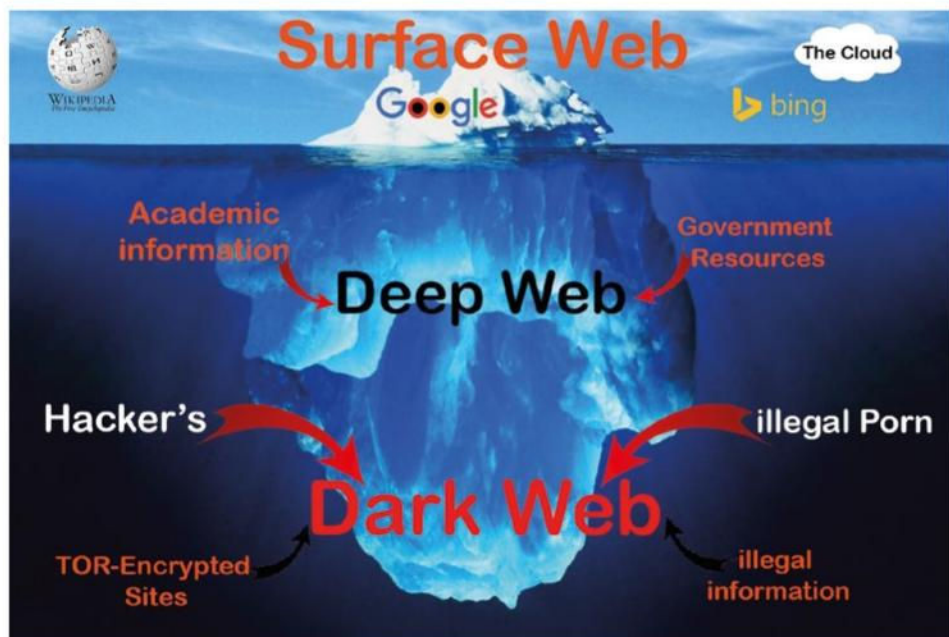




Zviždačima, novinarima, disidentima ili borcima protiv cenzure poput **Juliana Assangea** (sasvim gore) ili pak **Edwarda Snowdena** (gore) anonimnost na internetu bila je itekakao važna

mreži, zainteresirani vrlo lako mogu pratiti aktivnost bilo kojeg korisnika interneta. Količina podataka koja se skupi o nekoj osobi samo praćenjem aktivnosti na internetu nezamislivo je velika. Naravno, većina ljudi taj proces još i olakšava čineći stvari poput prijavljivanja posjećenih mjesta GPS loka-

TOR – BOG GROMA I ANONIMNOSTI



Nemoguće je za izmjeriti, ali pretpostavlja se da je gotovo devedeset posto sadržaja na internetu „nevidljivo“

cijom ili neprestanog „lajkanja“ pogledanog sadržaja. Srećom, ne žele svi ostavljati svoj trag internetom.

Svakodnevnim korištenjem weba, pretraživanjem sadržaja objavljenom na webu, ostaje dojam da bi čovjek mogao saznati sve o svakome. To nije tako. Onaj sadržaj do kojeg možemo doći korištenjem tražilica samo je maleni dio ukupnog sadržaja koji postoji na internetu. Nemoguće je za izmjeriti, ali pretpostavlja se da je gotovo devedeset posto sadržaja na internetu „nevidljivo“!

ONAJ MALI VIDLJIVI DIO kojeg nam nude web tražilice zove se površinski web ili **surface web**. Onaj nevidljivi dio, onaj koji je od nepoželjnih pogleda zaštićen zaporkama ili ga jednostavno samo tražilice nisu indeksirale, naziva se duboki ili **deep web**. Često se može vidjeti ilustracija koja analogijom s ledenjakom pomalo nespretno prikazuje odnos površinskog i dubokog weba. Sadržaj dubokog weba nije u stvarnosti duboko zakopan na nekom poslužitelju do kojeg bi mogao doći samo profesor Otto Lidenbrock.

Prosječan ostavljač komentara na člancima internetskih novinskih portala nije svjestan da ga njegovo izmišljeno internetsko ime kojim potpisuje svoje komentare štiti na jednak način na koji bi ga pancirni prsluk načinjen od duge, paučine i djevičanskih suza štutio od pogoška metka. Na internetu nema anonimnosti za običan puk. **Tor** mreža tu je kako bi to ispravila.

Ideja o Toru nastala je unutar američke vojske. Željeli su omogućiti svojim operativcima diljem svijeta sigurno komuniciranje korištenjem interneta. Ideja je bila genijalna – pojednostavljeno, umjesto da proces slanja poruke uključuje samo dvije javne IP adrese,

onu vašeg računala kao početnu i računala primaatelja kao završnu, Tor će cijeli taj paket kriptirati i to nekoliko puta, u nekoliko „slojeva“. Put poruke više neće biti izravan, od pošiljatelja prema primatelju, nego će poruka posjetiti nekoliko različitih nasumičnih poslužitelja prije stizanja pravom primatelju.

Prilikom putovanja od poslužitelja do poslužitelja, slojevi enkripcije poruke skidat će se jedan po jedan. Svaki će poslužitelj skidanjem jednog sloja saznati samo adresu onog poslužitelja na koji treba prosljediti paket i ništa više. Iznenada, vojska je tu tehnologiju odlučila pustiti u javnost i učiniti je dostupnom svima.

Nije trebalo dugo čekati da se aktivisti uhvate posla. Zahvaljujući njima, danas imamo Tor preglednik za Windows, Linux i Mac operacijske sustave, Orbot za Android operacijski sustav, a vrhunac anonimnofilije predstavlja Tails – operacijski sustav zasnovan na Linuxu i posebno razvijen kako bi koristio Tor mrežu i privremeno zamijenio operacijski sustav bilo kojeg drugog računala.

Ipak, kao što stoji upozorenje na kvadratnim paketima lateksa koji se s nelagodno kupuju na kioscima, i na svakom od navedenih Tor programskih rješenja stoji upozorenje o poštivanju pravila korištenja, jer ništa nije stopostotno sigurno.

Ubojstva, oružje, pranje
novca, dječja pornografija,
sve je to postalo
dostupno na udaljenosti
od nekoliko klikova i to
u gotovo stopostotnoj
sigurnosti anonimnosti
dark weba

No, ono što ta ilustracija još nespretnije prikazuje, nešto je što se zove **dark web**. U dubinama mora ilustracije s ledenjakom, nalazi se dark web na samom dnu velikog komada leda, u potpunom mraku. Nešto tako ilustrirano nikako ne sluti na dobro.

Dark web dio je onog nevidljivog, deep weba, ali, za razliku od deep weba, s dodatnim načinom anonimnosti. Dark web predstavlja sadržaj kojem, kao i ostatku deep weba, nije lako pristupiti. No, za razliku od deep weba, za korištenje dark weba obavezan je element anonimnost.

Stvoren kako bi stranci ostali stranci, kako nitko ne bi mogao prepoznati onog drugoga, dark web je tehnologija koju je započela američka vojska za svoje potrebe. Ime te razvijene tehnologije anonimnog komuniciranja na internetu je Tor i danas ga koriste i obični ljudi. Zapravo, možda ne tako obični.

Nema smisla inzistirati na anonimnosti korisnicima koji pregledavaju recepte za kolače na surface webu. U najgorem će im se slučaju dogoditi da im se u budućnosti prikazuju reklame za puding ili za zubarske ordinacije. Ali zviždačima, novinarima, disidentima ili borcima protiv cenzure poput Edwarda Snowdena ili pak Juliana Assangea anonimnost je itekako dobro došla.

Takvi ljudi koriste anonimnost dark weba kako bi uopće mogli raditi to što rade, bez ometanja i onemogućavanja komunikacije. Kad ne znaju tko si i što radiš, ne mogu onda ništa učiniti da te u tome spriječe. S druge strane, jednako kao što je netko vidio priliku da postane saborski zastupnik onoga dana kad je izumljen stolac s kožnom presvlakom, anonimnost dark weba može se iskoristiti i za drugačije namjene.

TAMO GDJE NITKO NIKOGA ne pozna i gdje je nemoguće otkriti odakle tko dolazi, plodno je tlo za kriminal. Sve je započelo



RJEČNIK STRANIH RIJEČI

Mnogi su pojmovi povezani s internetom većini ljudi nejasni iako ih čuju svaki dan. Možda ovo pomogne:

IP adresa – broj koji se dodjeljuje svakom uređaju spojenom na internet. Nešto poput računalnog OIB-a. Kako bi se računala na internetu mogla međusobno razlikovati i kako bi mogla komunicirati, dodjeljuje im se taj broj i upravo se po njemu može doznati tko ste i odakle ste.

Poslužitelj – veliko i snažno računalo čija je svrha posluživanje drugih računala. Klasični poslužitelji uvijek moraju biti upaljeni i uvijek spojeni na internet. U suprotnome, usluge koje pružaju bile bi nedostupne. No, i mala kućna računala mogu privremeno poslužiti kao poslužitelj.

Drugi naziv za poslužitelj je server.

Indeksiranje – tražilice poput Googlea ili Binga u svojim rezultatima pretraga prikazuju samo one stranice za koje znaju, koje su zapisane u njihovim bazama podataka. Proces uvrštavanja neke stranice u bazu podataka tražilica, tj. davanje do znanja da neka stranica postoji, zove se indeksiranje. No, ne indeksira se sav sadržaj interneta. Ne želite li da vaš sadržaj bude indeksiran, jednostavno prijavite tražilicama da ne želite biti indeksirani. Privatni podaci, poput poruka elektroničke pošte, ni u kojem se slučaju ne indeksiraju da budu javno dostupni.

Web robot – program koji indeksira sadržaj interneta.

On čita sadržaj, zapamti ono bitno i podatke o tome što je našao šalje u bazu. Kad robot obradi stranice, slike ili što drugo, taj će sadržaj od tog trenutka biti moguće pronaći korištenjem tražilice.


Surface web – površinski web je sav onaj sadržaj za kojeg tražilice znaju, tj. kojemu možete pristupiti preko rezultata pretrage. Sadržaj koji nije indeksiran, onaj kojemu ne možete pristupiti klikom na poveznicu u Googleovim rezultatima pripada u dubine interneta, deep web.

Dark web – kao što je i crno tržište tržište na ilegalan način, tako je i dark web zapravo deep web iskorišten za većinom ilegalne stvari. Zapravo se radi o anonimnom dijelu interneta. Ipak nije sve tako crno.

anarhističkim Silk Roadom, mjestom koje je, barem u svojim manifestima, došlo donijeti onaj isti anarhistički raj Barcelone s početka dvadesetog stoljeća. Ubrzo nakon nastanka, postao je svjetskom tržnicom, poput eBay-a samo za narkotike. Inovativan način prodaje gdje se su se anonimni kupac i anonimni prodavatelj povezali putem Silk Rooda, anonimno izvršili plaćanje bitcoinom kako bi se izbjeglo korištenje pravog novca i ostavljanje transakcijskog traga u bankama, ipak nije pokrивao sve vidove kriminala.

Odmah nakon tog vrlo profitabilnog pothvata mladog Rossa Ulbrichta i njego-

vog uhićenja od američkih vlasti, niče bezbroj novih tržnica. Ubojstva, oružje, pranje novca, dječja pornografija, sve je to postalo dostupno na udaljenosti od samo nekoliko klikova i to u gotovo stopostotnoj sigurnosti anonimnosti dark weba.

Ipak, naručivanje droge na kućnu adresu, iako u potpunosti anonimno, može biti opasan pothvat. Otkrili su to nedavno dvojica Dubrovčana nakon što ih je policija pričekala pri podizanju paketa. Koristiti u zle svrhe tehnologiju koja bi trebala omogućiti slobodu i anonimnost možda i nije najpametnija ideja. Zna se što kažu za karmu. 

Devetnaest rakija i paleta delikatesa

Rukom ubrano, s ljubavlju pripremljeno – slogan je buzetske **Aure** čije rakije i džemovi izlaze iz njihove manufakturne obiteljske radionice, a dobivaju se iz samoniklog bilja i divljeg voća

PIŠE **EDO FRANIĆ**

Tijekom povijesti, određena su pića slavljena zbog svojih ljekovitih svojstava, a među njima su alkoholna držala primat i rabila se za liječenje svega – od ugriza zmija do trboboja. U drevnom Egiptu i Kini, bila su nerazdvojivi dio biljne medicine, dok su im Perzijanci u 8. stoljeću, unaprjeđenjem vještine destilacije, dali još više na značaju.

Do ranog 19. stoljeća, engleski su liječnici alkoholna pića redovito prepisivali kao lijek, a u novije doba ona su se preselila u domenu ljekovitih užitaka koji blagotvorno djeluju na srce, mozak, dobri kolesterol i štošta drugo te, pri umjerenoj konzumaciji, produljuju mladenački izgled pa čak i život.

Makar o tome možda i nisu razmišljali u tvrtci **Aura**, koja se bavi proizvodnjom ekskluzivnih tradicionalnih proizvoda kao što su rakija i džemovi od samoniklog bilja i divljeg voća, upravo tako ljekovito, ali i užitno, djeluje ono što izlazi iz njihove manufakturne obiteljske radionice u Buzetu.

– Ljekovitim biljem i divljim voćem počeli smo se baviti iz hobija, jer smo često

boravili u prirodi. I onda smo od tog bilja i voća počeli proizvoditi rakije, samo za naše potrebe, a potom i za našu trgovinu umjetničkim slikama i lokalnim delicijama u Humu, najmanjem gradu na svijetu. Počeli smo s tri, pet, deset litara, a kako su ih ljudi kupovali i hvalili, polako smo povećavali proizvodnju. Usporedno se pojavilo i zanimanje lokalnih restorana, pa je sve počelo poprimati oblik ozbiljnijega obiteljskoga posla – kaže nam **Mišel Sirotić**, direktor buzetske tvrtke Aura proizvodi.

PRIJE KAKVIH PET GODINA, kad je posao Sirotićevih postao veći i zahtjevniji, a Mišel se tek vratio sa studija, proizvodi pod etiketom Aura postali su vrlo poznati na tržištu, pogotovo zahvaljujući povećanju mreže vlastitih trgovina. Osim u Humu, one su se pojavile i u Novigradu, u Vrbniku na otoku Krku i na Korčuli, zatim u Nacionalnom parku Krka, te u Buzetu, gdje se sada nalazi i sjedište tvrtke.

Danas je njihovo mjesto na domaćemu tržištu itekako vidljivo, ali isključivo na





ekskluzivnim mjestima, poput delikatesa, vinoteka, renomiranih hotelskih kuća te vrhunskih restorana, a priprema se i izlazak u inozemstvo. Iza svega stoji jednostavna, ali dobro promišljena priča.

– Većinu znanja prikupili smo proučavanjem starih knjiga i zapisa o ljekovitom bilju. No, bit svega je da mi proizvodimo rakiju na način kako su je proizvodile naše none, znači na prirodan način, bez ikakvih konzervansa i umjetnih sastojaka. Dakle, u prirodi beremo kadulju, drijenak, šipak..., i to u ekološki čistom okolišu na području Čičarije, dakle na potezu od Slovenije do Učke, gdje ima sveg mogućeg bilja i divljeg voća. Zna biti teško jer gotovo sve samoniklo bilje i divlje voće dozrijeva istovremeno, pa se radi dan i noć. To bilje i voće pola godine maceriramo u rakiji, i to destilat u jabuke, kruške ili grožđa. Nakon šest mjeseci dobijemo rakiju od onog bilja ili voća koje smo u toj rakiji macerirali, dakle isto kako rade stari ljudi. Bit proizvodnje je, dakle, dugotrajna hladna maceracija, pri čemu se niti jedno bilje ili voće termički ne obrađuje, odnosno ne radimo sokove ili kompote koji se miješaju s rakijom – objašnjava Mišel.

OBITELJ SIROTIĆ do današnje široke palete rakija, koja trenutačno broji 19 vrsta, nije stigla polako, stalnim dodavanjem novih proizvoda, već su od prvoga dana radili sve, dakako najprije u vrlo malim količinama. Odmah su se odlučili isključivo za divlje istarsko bilje i voće, često i vrlo neuobičajene sastojke, dok uzgojeno voće uopće nisu uzeli u obzir. Zato se, osim tradicionalnih vrsta, poput biske i medice, danas na popisu rakija s etiketom Aura nalaze i one od divlje jabuke, divlje kruške, masline i badema, ruže, drijenka, kadulje, rogača, šipka, metvice i mnoge druge, sve odreda vrhunske rakije proizvedene prema najvišim kriterijima.

– Do tih postavki naše proizvodnje došli smo na temelju konzultacija s vrhunskim tehnologima iz Italije, gdje postoji već dulja

„Većinu znanja prikupili smo proučavanjem starih knjiga i zapisa o ljekovitom bilju. No, bit svega je da mi proizvodimo rakiju na način kako su je proizvodile naše none”

tradicija proizvodnje takvih vrhunskih rakija. Danas nam tu vrhunsku proizvodnju omogućuje suvremena destilerija koja se prostire na više od 600 četvornih metara u Buzetu. Radi se o podrumu starom 110 godina, s devet bačava zapremnine 11 000 litara iz 1905., koje su nekad služile za vino, a mi ih danas rabimo za rakiju – kaže Sirotić.

Zanimljivo je da u toj destileriji posjetitelj svakoga dana može vidjeti čitav proizvodni proces – od fermentacije voća, destilacije u ručno radenom bakrenom kotlu, maceracije voća i odležavanja rakija, pa sve do punjenja, etiketiranja i pakiranja. Posebno lijep pogled pruža se na drvene barrique bačve, u kojima odležava samo mali dio rakije iz palete Aura. Naime, ako je mnogima ime Aura postalo poznato zahvaljujući Teraninu (sjajnom proizvodu na temelju mješavine crnog vina terana, fine voćne rakije i deset vrsta začina), elitni proizvod etikete Aura zapravo je vrhunska rakija Millefrutti, koja u sebi sadržava 15 vrsta različitog divljeg voća, maceriranog šest mjeseci u komovici, te po ponovnoj destilaciji, tri godine odležana u malim bačvama od francuskoga hrasta.

TA JE RAKIJA REZULTAT naše želje da ponudimo nešto doista posebno, nešto što će već prvim gutljajem oduševiti pilca. Naravno, takvo što zahtijeva dugo i pomno promišljanje, mnogo znanja i vrhunsko voće, ali i mrvicu sreće – tvrdi Mišel.

U toj lijepo uređenoj destileriji odvija se ne samo cjelokupan proizvodni proces proizvodnje rakija, već i džemova, drugoga aduta etikete Aura, koji je svjetlo dana ugledao zajedno s rakijama. I tu se od početka radilo o više vrsta u malim količinama.

– Radili smo samo po 40 kilograma, ručno pisali etikete, i tako malo po malo. Sada nudimo osam vrsta džemova – od koprive, mente, maslačka, kadulje, bazge, smokve, šljive i drijenka, kao i različite druge delikatese – ocat od divlje jabuke i ploda bazge, maslinovo i kantaronovo ulje, ukupno više od stotinu proizvoda, pa su zato i naši poklon paketi, koje naručitelj može sam složiti, vrlo atraktivni i raznovrsni. Dugo godina smo radili na svim tim proizvodima i do ove razine smo došli polako, s puno razmišljanja, ljubavi i predanog rada cijele obitelji. Mislim da naš slogan – „Rukom ubrano, s ljubavlju pripremljeno”, najbolje odražava ono što nudimo – zaključuje Sirotić. 🍷





KRISTINA JOVANOVIĆ

FOTOGRAFIJE
**ANTHONY
RANDALL**
PHOTOGRAPHY



Kristina je neodoljiva kombinacija škotskih i srpskih gena rođena i odrasla u Kanadi. Kaže da voli sve isprobati, bez obzira radi li se o novoj hrani ili nekoj ludoj avanturi. Obožava boraviti na svježem zraku, tvrdi da je prava *country girl*, pa joj je stoga seosko okruženje za ovo snimanje bilo idealno. Kristina je na našim stranicama drugi put. Upravo je u hrvatskom izdanju Playboya započela njezina fotografska avantura zahvaljujući kojoj je ostvarila brojna druga snimanja za koja je dobila pregršt priznanja.















Bez obzira radi li se o
iskrenome poštovanju
životinje ubijene zbog
prehrane ljudi ili pak
štedljivosti i dovitljivosti
vrhunskih *chefova* koji se
u uvjetima permanentne
ekonomske krize već dugo
bore za opstanak svojih
fine dining restorana, krv je
jedan od najnovijih favorita u
restoranskim smočnicama



KRVAVA GOZBA

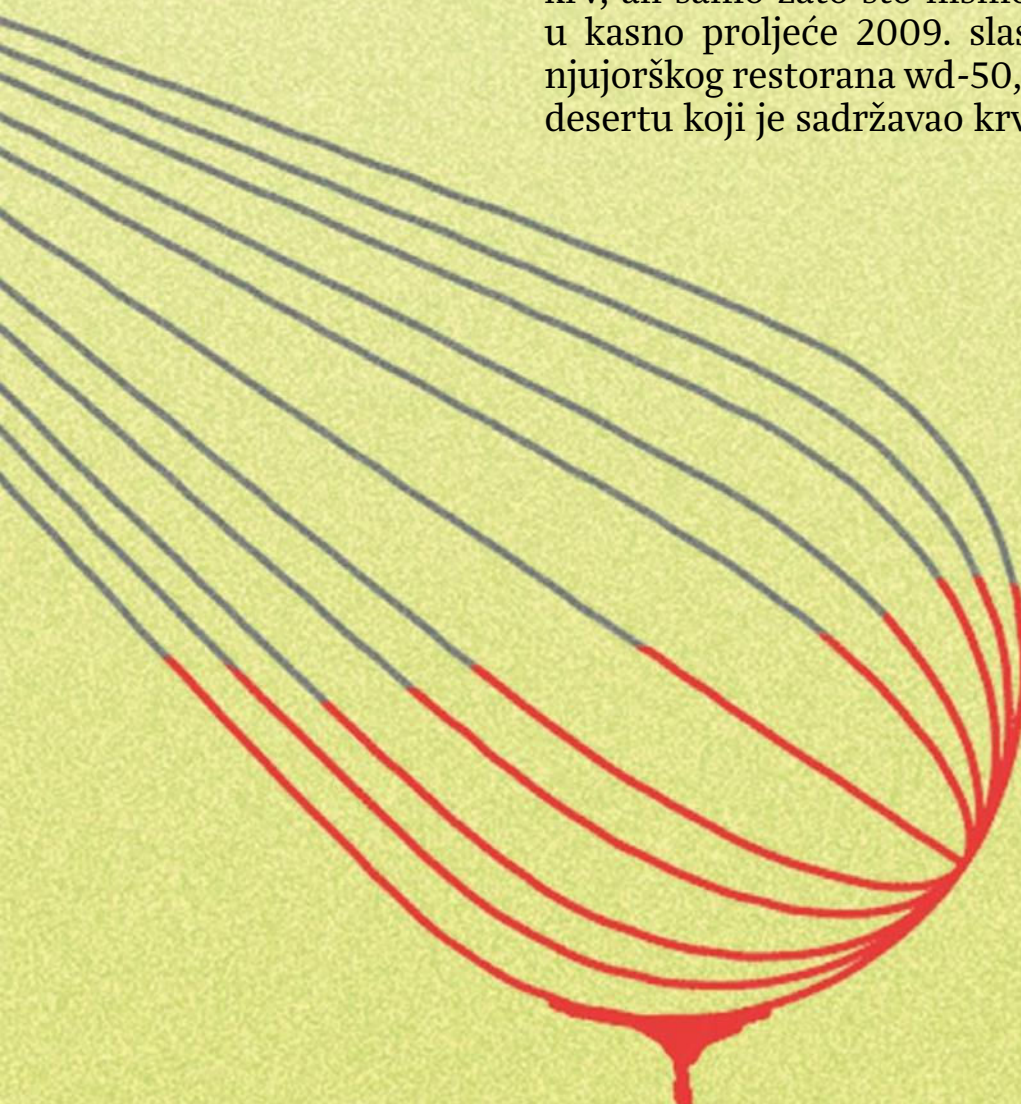
Iskreno, mislim da je hereza ne rabiti sve dijelove životinje. Recimo, mi u Sjedinjenim Državama nikada nismo jeli krv, ali samo zato što nismo morali – objašnjavao nam je u kasno proljeće 2009. slastičar **Alex Stupak** u kuhinji njujorškog restorana wd-50, dok smo razgovarali o jednom desertu koji je sadržavao krv.

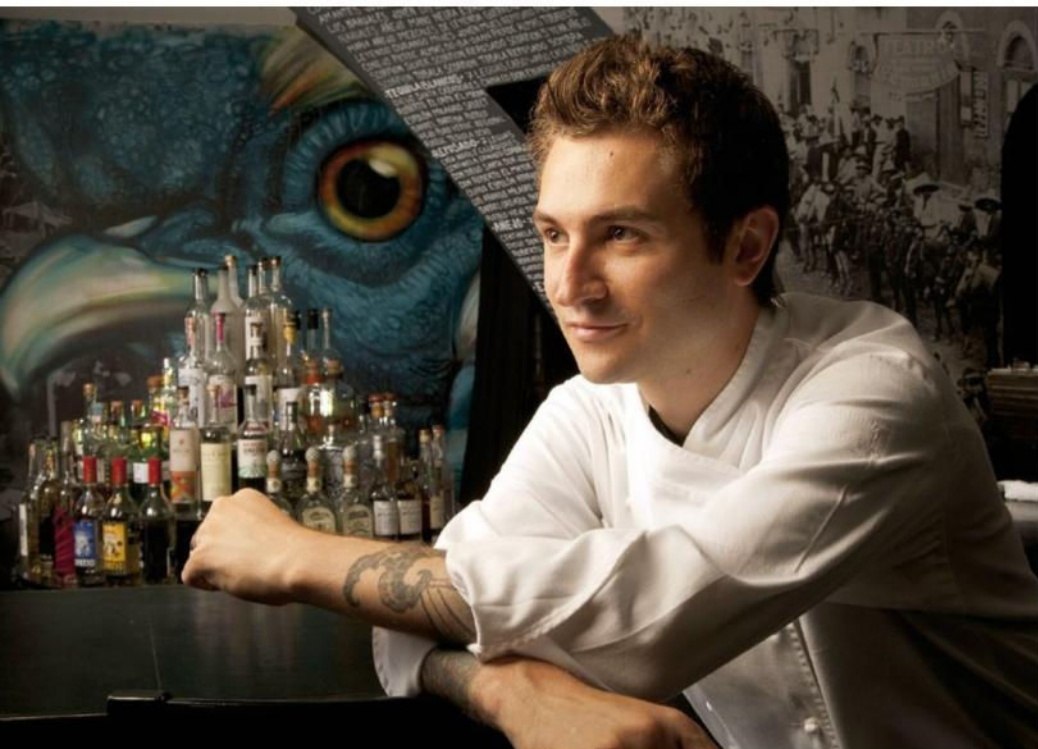
Stupak, koji se prethodno proslavio kao prvi čovjek slatkih jela u futurističkoj Alinei *chefa* Granta Achatza u Chicagu, a poslije prešao u wd-50 *chefa* Wylieja Dufresnea, u to doba jedinog avangardnog restorana u New Yorku, tada je još bio pod utjecajem engleskoga *chefa* Fergus Hendersona, rodonačelnika filozofije „nose to tail eating“, odnosno kuhinje u kojoj se iskorištavaju svi, pa čak i oni najprezreniji dijelovi životinje.

Dvije godine poslije, engleski *chef* **Paul Cunningham**, koji je slavu dosegao radeći u svome Michelinovom zvjezdicom nagrađenom restoranu The Paul u Kopenhagenu, na gastro festivalu Crave Sydney, održanom u najvećem australskome gradu, objašnjavao nam je svoju strast za kuhanje s krvlju, pa čak i pozirao u krvavoj kuharskoj bluzi za portret kojim je otvoren članak o njemu objavljen na stranicama ovog magazina.

Još dvije godine poslije, 2012., na gastro kongresu Gastronomika u baskijskome San Sebastián, **Andoni Aduriz** iz lokalnoga restorana Mugaritz (tri Michelinove zvjezdice), jedan od vodećih *chefova* svijeta, na pozornici nam je demonstrirao pripremu jedne slastice – macarona koji je sadržavao svježu svinjsku krv, zapravo popularni delikatni francuski kolačić na temelju meringe s neobičnim sastojkom.

Možda se radilo o nizu slučajnih kulinar-skih epizoda u nekoliko godina, ali pokazalo se da se zapravo radi o posve novom trendu u vrhunskoj gastronomiji – kuhanju s krvlju. Bez obzira radi li se o iskrenome poštovanju





Bilo tko može spraviti dobar odrezak, ali dobro kuhanje s krvlju traži veliku vještinu, tvrde **Alex Stupak** (lijevo) i **Andy Ricker** (gore), dvojica od čitava niza poznatih *chefova* koji širom svijeta krv uvode u svijet vrhunskih restorana

životinje ubijene zbog prehrane ljudi ili pak štedljivosti i dovrtljivosti vrhunskih *chefova* koji se u uvjetima permanentne ekonomske krize već dugo bore za opstanak svojih *fine dining* restorana, krv je, uz različite iznutrice i slične jeftine rezove mesa (ista je filozofija s jeftinim povrćem i ribom, te sakupljenim biljem i morskim plodovima), jedan od najnovijih favorita u restoranskim smotnicama. Ne bez pokrića, jer je krv sama bit iznutrica, drevni sastojak uvriježen u mnogim dijelovima svijeta.

KUHANJE S KRVlju sastavni je dio zapadnjačke kulture još od stare Grčke. To se zna pouzdano jer se u Homerovoj „Odiseji” spominju krvavice, a vrlo je vjerojatno da su osim u kobasicama ljudi krv rabili i u pripravi juha, pašteta i različitih pića, i to još od doba kada je zaklana prva životinja.

Dakle, koliko god to morbidno zvučalo, pijenje krvi i kuhanje s njome navada je stara koliko i čovječanstvo. Podrijetlo vuče iz nagona za samoodržanjem, ali i siromaštva, potrebe uporabe svih dijelova „ulova”, odnosno ubijene životinje. S vremenom, običaj se razvio u simbolički i vjerski obred, pa su tako drevni ratnici, recimo, vjerovali da će im pijenje krvi neprijatelja dati posebnu snagu i moć.

Tradicionalno, krv je bila prva stvar koju je čovjek dobio od svinje. No, čim se odmaknuo od domaćega kolinja, a postupak prešao u domenu industrije, izgubio je izravan dodir sa spomenutim nusproduktom. Istom

brzinom nestalo je i obilje tradicionalnih narodnih recepata za jela s krvlju, pa je nekada sasvim normalna namirnica postala predmet gnušanja, osobito kod mlađih generacija.

Upravo stoga, krv je kao namirnica postala tabu. I to toliki da svojevrmeno čak ni Nick Nairn, najmlađi škotski *chef* koji je ikada osvojio Michelinovu zvjezdicu, nije mogao suspregnuti povraćanje kad je u jednoj televizijskoj emisiji prenošenoj uživo pred njim podignut poklopac s lonca u kojemu je klučala krv.

Danas pak, od Španjolske do SAD-a, ponajbolji *chefovi* svijeta sasvim normalno prihvaćaju krv kao jednu od prirodnih namirnica, a ne kao nešto čudno, gadljivo i prepuno tabua. Naime, iznutrice i krv, donedavni kulinarški ekstremi, postali su čak i omiljeni sastojak u kuhinjama najpoznatijih *chefova* svijeta

Kad se jednom prede preko predrasuda, gurman će se vrlo lako zaraziti intenzivnom mineralnošću koja krase krv. Tek tada početak će uočavati bogatstvo i dubinu okusa jela spravljenih s krvlju

– Andonija Aduriza, Ángela Leóna, Hestona Blumenthala, Jamieja Bissonnettea, Alexa Stupaka...

Iako su njihovi stilovi poprilično različiti, svi krv rabe u više svojih jela, često ju uopće ne navodeći među namirnicama koje ih sačinjavaju. Svaki od njih trudi se kuhati autentične, ali ujedno i vlastite verzije tradicionalnih i etničkih kuhinja koje se na krv kao sastojak oslanjaju već stoljećima (od britanske, preko španjolske do meksičke).

Primerice, **Andoni Aduriz** iz sansebastijanskog Mugaritza, krv primjenjuje u svojim verzijama baskijskih jela, **Heston Blumenthal** iz znamenitih restorana The Fat Duck u Brayu (sada u Melbourneu) te Dinner u Londonu, u svojem istraživanju britanskog kulinarstva naslijeđa, **Andy Ricker** iz restorana Pok Pok (ispostave u New Yorku, Portlandu i Los Angelesu) u kuhinji inspiriranoj sjevernim Tajlandom, **Jamie Bissonnette** iz lokala Toro (New York i Boston) u španjolskom naslijeđu, a **Stupak** na ultraintentivan način inspiriran meksičkim okusima, i to u tri njujorške ispostave svoga restorana Empellón – Cocina, Taqueria i Al Pastor, svi u East i West Villageu (naime, Stupak je iz slastičarstva u međuvremenu prešao u restoraterski biznis i, kao veliki zaljubljenik u meksičku kuhinju, tu se okušao i kao *chef*).

NARAVNO, TO NISU sve etničke kuhinje u kojima se rabi krv u kuhanju. Tu su još i mnoge europske, latinoameričke i azijske države, pa u biti, postoji više nacionalnih



kuhinja koje rabe krv negoli onih koje se toga ustručavaju. Naime, nije nepoznanica da mnoge kulture krv drže standardnom namirnicom koja se obično konzumira u kombinaciji s mesom, zatim kao zgušnjivač za umake, juhu od krvi, a čuva se i usoljena u doba nestašice hrane. Ta je krv uvijek proizvod od domaćih životinja, prikupljena u vrijeme klanja životinja, kada može biti brzo konzumirana ili prerađena.

Poljaci tako imaju *czerninu* ili *czerninu polewku*, juhu od pačje krvi, pilećeg fonda i vinskog octa (sprečava koagulaciju i daje slatko-kiseli okus, omiljen u istočnoeuropskim zemljama), koju nekad zovu i pačjom juhom, premda se u pripravi može rabiti i kokošja, svinjska i krv kunića. Ime joj dolazi od seljačke verzije riječi *czernina*, koja opisuje crnu boju juhe.

Englezi svoju verziju te juhe zovu *duck blood soup*. U sjevernome Vijetnamu, slično, uživaju u *tiet cahnu*, juhi od sirove krvi, dok je švedski specijalitet *svartsoppa* (znači crna juha), koja se tradicionalno jede u regiji Scania u južnoj Švedskoj, a u kojoj je glavni sastojak gusja krv i koja se jede prije pečene

Paul Cunningham, iako je već držao Michelinovu zvijezdicu u luksuznome restoranu The Paul u Copenhagenu, još se prije više od šest godina nije libio pokazati svoju strast za kuhanje s krvlju

guske za Mårtens gås, večeru uoči praznika sv. Martina.

Na drugom kraju svijeta, Meksikanci često jedu umak *mole*, koji se nekad pripremao s krvlju (danas se rabi čokolada). U nekim kulturama, poput mađarske, nakon klanja svinja, njihova se krv priprema prženjem na luku. U Skandinaviji i u baltičkim zemljama uobičajene su palačinke od krvi (švedski *blodplattar*, finski *veriohukainen* i estonski *veripannkoogid*). Kad su u pitanju jela od krvi, posebno poglavlje predstavljaju krvavice, koje se pojavljuju širom svijeta (vidi okvir).

AKO JE KRV U KUHINJI negdje još normalna stvar, na nekim mjestima ni ne pomišljaju o njezinoj konzumaciji. Recimo, u Sjedinjenim Državama još se uvijek groze krvi u hrani. No, nije bajno ni tamo gdje samo neki jedu krvavice, jer se ipak radi o onome što se u engleskome naziva *acquired taste*, odnosno okusu na koji se jelac postupno mora navići



KRVAVA JAJA

Danski chef René Redzepi i restorater Claus Meyer, idejni tvorcí slavnog restorana Noma u Copenhagenu, 2008. pokrenuli su posebnu pokusnu kuhinju i nazvali je The Nordic Food Lab, koja postoji i danas kao neovisna neprofitna organizacija.

Kuhinja je namijenjena *chefovima* koji žele eksperimentirati s manje poznatim i neobičnim namirnicama, poput fermentiranih skakavaca i esencije fazana, pa čak i tako bizarnih kao što je analna žlijezda dabra.

Jedno tromjesečno istraživanje, provedeno 2013., bilo je posvećeno tome kako jaja nadomjestiti krvlju, a vodila ga je stažistica Food Laba Elisabeth Paul (brzo je dobila nadimak The Blood Lady).

— Jednoga dana razgovarali smo zašto u spremištu imamo tako malo krvi, pa smo naručili šest litara i stali eksperimentirati, tražiti nove smjerove za krv u kuhanju. Počeli smo s poznatim stvarima i probali mnogo tradicionalnih jela s krvlju, a onda krenuli i k ezo-teriji. Recimo, uzeli smo talijanski migliaccio, koji je vrst deserta. Izgleda kao krvavica, ali kad ga narežete, vidite da je pun grožđica i pinjola i izgleda kao nešto od čokolade, makar je zapravo zaista krvavica.

Vidjeli smo da ta tradicionalna jela imaju dozu slatkoće, pa smo rekli da bismo od krvi mogli napraviti sladoled. Analizom kemijske strukture krvi shvatila sam da je krv vrlo slična jajetu, pa sam krenula eksperimentirati s tradicionalnim receptima koji rabe jaja, te jaja zamjenjivati krvlju. Tako smo napravili kruh s krvlju, muffine, a najveći uspjeh postigli smo baš sa sladoledom. Slično je bilo i s biskvitom i palačinkama. Te su stvari imale manje zaostalog metalnog okusa u ustima, inače tipičnog za krv.

No, kad krenete peći stvari s krvlju, hrana dobiva boju čokolade, čak i ako ne dodate kakao ili kavu, pa ljudi očekuju čokoladni okus i na koncu se razočaraju, premda u teksturi nema razlike.

Radila sam i meringu s krvlju, dakle krv tučenu sa šećerom, baš kao što se to radi s bjelanjcima, i dodavala različite okuse. Oni s muškatnim oraščićem, klinčićem i cimetom nisu bili loši, ali ostali nam se baš i nisu svidjeli. Uglavnom, pravilo je da što više imate okusa krvi, kod ljudi se javlja veći otpor — kaže Paul.



(ista je stvar i s ostalim iznutricama, ali i elegantnim namirnicama poput kavijara, kamenica, tartufa...).

Netko se boji i pogledati krv, vjerojatno zbog iskustava ozljeda još u djetinjstvu, a drugi su se pak nagledali previše horor filmova gdje se krvlju plaše gledatelji. No, kad se jednom pređe preko predrasuda, gurman će se vrlo lako zaraziti intenzivnom mineralnošću koja krasi krv (baš kao u određenih finih vina, poput *chablisa*, *muscadeta*, *rieslinga* iz Mosela, nekih *pinot noirea* i kalifornijskih *chardonnaya*). Tek tada on će početi uočavati bogatstvo i dubinu okusa jela spravljenih s krvlju...

Današnji *chefovi*, baš kao i obični kuhari stoljećima prije njih, cijene krv kako zbog okusa, tako i zbog učinkovitosti. Krv je, naime, savršen zgušnjivač, uz uvjet da pretihodno nije bila zamrzavana, što savršeno funkcionira u pripravi krvavica i drugih kobasica (današnji *chefovi* često rade kobasice s čak oko 40% udjela krvi). Posebno se cijeni svinjska krv, zbog slatkastoga, lakšeg okusa, dok se goveđa rabi želi li se postići jači okus, sličan onome divljači. S druge strane, pileća krv, iako želatinozna i blaga, vrlo je teško dostupna, pa se manje i rabi.

No, bez obzira o kojoj se životinji radi, krv ima bogatu, tamnu crvenu boju, koju posebno vole *chefovi* koji paze na estetiku jela. Primjerice, Ricker u svoju tajlandskom kuhinjom inspiriranu juhu s rezancima dodaje malo krvi da bi joj pojačao okus i dao lijepu boju.

S DRUGE STRANE, Alex Stupak rabi krv kao rehidrator domaće *masa harine*, meksičkog kukuruznog brašna namijenjenog za pripravu grimiznih tortilja, dok *chef Paul Qui*

Krv u loncu svijeta: poljska juha *czernina* s pačjom krvlju (gore) i kuhanje s krvlju u sjevernom Tajlandu (desno)



iz restorana Qui u teksaškome Austinu, gdje kuha hranu inspiriranu filipinskim utjecajima, svinjsku krv ima na popisu sastojaka svoje verzije filipinskog paprikaša pod imenom *dinuguan*, čija atraktivnost počiva na bogatstvu okusa koji daje krv, bez da to jelo čini teškim.

Ponovnu popularnost uporabe krvi u suvremenoj gastronomiji, osim zbog filozofije *nose-to-tail-eating*, imamo zahvaliti i kurentnome trendu *farm-to-table*, odnosno društvenome pokretu koji promovira lokalne namirnice u restoranima, sustavom izravne nabave namirnica kod lokalnih uzgajivača (farmeri, vinari, stočari, ribari...), dakle oblika gdje je gostu restorana poznato podrijetlo namirnica. Zahvaljujući tom trendu, mnogi *chefovi* danas kupuju čitave životinje od lokalnih farmara, primjerice čitavu svinju umjesto individualno zapakiranih svinjskih

filea, te se itekako trude iskoristiti svaki dio, pa tako i svježu krv zaklane životinje.

Današnja opća predodžba o krvi, onoga tko uopće uzme u obzir konzumaciju jela koja ju sadržavaju, jest da ima jak, metalni okus. No, istina je da to ovisi o samome jelu, kao i onome tko jede. U nekim od tih jela krv je dobro zamaskirana jakim začinima, poput papra i pimenta (*najgvirc*) u našim krvavicama. Opet, istraživanja su pokazala da okus jela s krvlju drukčije doživljavaju muškarci i žene (ovisi o razini hormona), baš kao i pripadnici različitih dobnih skupina. Nadalje, okus ovisi i o školovanju nepca, onome što je jelac jeo još od djetinjstva, kao i etičkim problemima vezanim uz krv. Najjači metalni okus imaju jela s krvlju koja nisu jako začinjena, a okus ne varira mnogo u pogledu životinje od koje potječe.

NO, VRATIMO SE KRVI u svijetu *fine dininga*. Osim već spomenutih razloga zbog kojih se krv vratila u kuhinje vodećih restorana, postoji još jedna, koju mnogi ističu kao vjerojatno najvažniju – izazov vještome *chefu*. Naime, sirova krv nema poželjan okus, bljutava je i slična onome namirnicama s dosta željeza, poput jetre ili koprive. Uzeti takvu namirnicu i uklopiti ju u jelo kod kojeg će gurman lizati prste, traži zaista visoku razinu vještine i iskustva, kojoj se dive i *chefovi*.

– Mogu uzeti zreli avokado, zgnječiti ga, fino začiniti i naplatiti 14 dolara za *brunch*. Ali

Posebno se cijeni svinjska krv, zbog slatkastoga, lakšeg okusa, dok se goveđa rabi želi li se postići jači okus, sličan onome divljači



Kravice na žaru na tržnici u Barceloni (lijevo) i talijanska krvavica *sanguinaccio* (dolje)

to mogu mnogi kuhari – kaže Bisonnette, a i Stupak razmišlja slično:

– Svatko može začiniti dobar odrezak i ispeći ga na roštilju, ali rabiti organe ili takozvano otpadno meso u profinjenom jelu zahtijeva od *chefa* veliku vještinu i ispitivanje vlastitih granica.

Dakle, čini se da upravo kuhanje s krvlju može otkriti najveće talente među *chefovima*. No, niti onda ne ide lako. Bissonnette tvrdi da ako u američkome restoranu želite nekome prodati iznutrice ili kakvu krvavicu, morate najprije izgraditi povjerenje gosta. Njegov Toro zato nudi veliki jelovnik koji će prosječnoga gurmana znatno lakše privući latino klasicima, kao što su *pan con tomate* ili *empanade* s piletinom, negoli dimljenim goveđim srcem na pržencu.

No, Jamie u svojim lokalima nudi i *morcilla de cordero*, pastirsku pitu s janječim krvavicama i prokulicama, sve prekriveno rastopljenim ovčjim sirom, jelo koje mu služi za pridobivanje potencijalno avanturističkih gostiju na „krvavu stranu”. Naime, taktika tu podrazumijeva već dobro poznate okuse, među kojima nitko neće identificirati krv kao jedan od sastojaka, osim ako ju posebno ne traži, jednostavno stoga jer je nevidljivo uklopljena u bogati umak na temelju rajčice.

Američki *chefovi*, razumljivo je, namjerno ne ističu krv u popisu namirnica jela. Primjerice, u slučaju Rickerovih Boat Noodles, jela inspiriranog uličnim prodavačima s tajlandskih kanala (pikantna juha s mesom i rezancima od rižina brašna), jelovnik ne identificira krv kao sastojak, već kaže: „Rezanci u bogatoj tamnoj juhi sa začinima, začinskim biljem, pirjanom govedinom, kuhanom govedinom, domaćim mesnim okruglicama, vodom, špinatom, sušenim čilijem i klicama graha”.

S DRUGE STRANE, poznati *chefovi* krv rabe ne samo u jelima inspiriranim tradicionalnim kuhinjama u kojima je krv uobičajeni sastojak, već i suvremenoj kreativnoj kuhinji, osobito desertima poput tarta s krvlju punjenog smokvama namakanim u mješavini grape i *espressa*, zatim čokoladnog pudinga s krvlju i višnjama ili već spomenutih Adurizovih macarona od krvi. Upravo ta posljednja kreacija *chefa* koji predvodi kuhinju slavnoga Mugaritza, potakla je Food Lab, čedo *chefa* **Renéa Redzepija** iz restorana Noma u Kopenhagenu da krene istraživati inovativne načine kulinarske uporabe zapostavljenog nusprodukta klaonice (vidi okvir).

Ako avanturistički raspoloženi američki gurmani vole probati jela temeljena na krvi,

KRAVICE U GLOBALNOM TANJURU

Krvavica je uobičajeno ime za kobasicu načinjenu od krvi, iznutrica i različitih dodataka. U mnogim europskim i južnoameričkim zemljama sastav im je vrlo sličan. Recimo, u nas krvavice smiju sadržavati do 20% krvi, a ostatak moraju popuniti iznutrice, svinjsko i goveđe meso, masno tkivo, čvarci (do 10%), kože (do 15%), bujon te do 20% kruha, ječmene kaše, prosa, heljde ili kukuruznog brašna (ovisno o regiji i tradiciji), a dopušteno je i do 2% obranog mlijeka u prahu te neki od emulgatora. Nadjev se puni u svinjsko ili umjetno crijevo.

U nekim zemljama u smjesi se rabe još i luk i kesteni, a u Španjolskoj, Portugalu (kao i Aziji) riža umjesto žitarica sjevernjačke klime.

Kravice se proizvode širom svijeta i nose različita imena, najčešće vezana uz riječ „krv”, a glavni sastojak im može biti, ovisno o zemlji, svinjska, goveđa, ovčja (janjeća), pačja i kozja krv, iako se rabe i one drugih domaćih životinja, poput kokoši i kunića.

U Europi su najpoznatije domovine krvavica Velika Britanija i Irska (black pudding), gdje su obvezni dio engleskog, škotskog i irskog full breakfasta, te Njemačka i Austrija (Blutwurst).

Francuski budin noire dio je tradicionalne charcuterie ponude (smjesa često sadržava vrhnje s jabukama ili luk), dok se u Belgiji i Nizozemskoj krvavica zove bloedworst. Estonska verivorst slična je finskoj mustamakkari (jede se s džemom od šumskih bibica, maslacem ili kiselim vrhnjem), dok Island ima svoj blóðmör (janjeća krv i masnoća), Švedska srednjovjekovni Blodpudding (začinjen mažuranom, a sadržava i pivo), a Danska blodpølse (u smjesi ima i raženog brašna, smeđeg šećera, grožđica, cimeta i kardamoma).

U Italiji su poznate regionalne verzije pod imenom sanguinaccio, u Portugalu morcela ili negrinha, a u Španjolskoj morcilla (najpoznatija je morcilla de Burgos).

prosječni suvremeni jelac želi samo fine dijelove mesa, ne jede kožu, a na tanjuru ne voli vidjeti niti cijele komade mesa, baš niti kao meso ili ribu s kostima (Amerikanci čak, recimo, često jedu isključivo pileća prsa, a rijetko batke i karabatkke). Naravno da ima gotovo paničnu odbojnost prema krvi i čak misli da postoji velika šansa da će se razboljeti ako je konzumira.

– Jela s iznutricama i krvlju još su uvijek teško prihvatljivi. Ako ih netko i naruči, velika je vjerojatnost da se radi o gastro kritičaru ili nekom od naših kolega. Krv je nevjerovatno teško prodati ako ju navedete u jelovniku. Svaki američki restorater koji vam kaže da prodaje više krvavica nego odrezaka – laže – tvrdi Stupak.

Kravice su iznimno popularne i u središnjoj i istočnoj Europi, gdje su rasprostranjene pod mnogim imenima – krov'yanka (Rusija), krov'yanka ili kryvava kyshka (Ukrajina), kaszanka (Poljska), prejt (Češka), krvavnička (Slovačka), sângerete (Rumunjska)... Mnoge imaju i specifičnosti pa se tako, primjerice, mađarska véres hurka radi s rižom, a bugarska karvavitsa s planinskim biljem. U Hrvatskoj, Bosni i Hercegovini, Srbiji i Sloveniji, znamo to dobro, jede se zimi s kiselim kupusom i kuhanim ili restanim krumpirom.


U Latinskoj Americi krvavica se zove morcilla, nekad je nadopunjena rižom, a nekad lukom, te obvezno obilato začinjena paprikom i drugim začinima. Negdje se jede za praznike, negdje je dio mješanog roštilja, a negdje u sendvičima. U Urugvaju slatka verzija sadržava grožđice, pinjole, a neki ulični prodavači dodaju joj i čokoladu, kandiranu koricu naranče, kikiriki i suho voće.

I širom Azije popularna su jela od krvi, među kojima su mnoga u obliku kobasica. Krvavica je najviše u Kini, Hong Kongu, Tajvanu, Mongoliji, Maleziji, Vijetnamu, Tajlandu, Koreji te na Tibetu, Filipinima i Javi.

U Africi prednjači Kenija – nadjev sadržava kozju krv, mljeveno kozje meso i masnoću te luk...



No, ima i iznimaka. Jelovnik već spomenutog restorana Qui u Austinu, s jelima inspiriranim filipinskim utjecajima, od samog otvorenja u popisu sastojaka ne zazire od spominjanja krvi. Štoviše, njegova verzija *dinuguana*, filipinskog gulaša od plućica, bubrega, crijeva, ušiju, srca i njuške, pirjanih u bogatom, pikantnom tamnom umaku od svinjske krvi, češnjaka, čilija i vinskog octa, prošle je godine bio najbolje prodavano jelo tog restorana.

Možda je to stoga što se u glavnoj sali služi isključivo fiksni meni, što znači da svi jedu krv, htjeli to ili ne, možda zato što u Austinu živi mnogo ljudi meksičkog podrijetla, a možda se i nešto mijenja. Ovo posljednje je ipak najmanje vjerojatno. 



Nova *pravila* stila

U eri u kojoj muškarci mogu doći na posao u odijelu ili sportskim hlačama, poznavanje osnovnih načela dobrog izgleda je ključno. Donosimo vam 20 vječnih i najboljih savjeta modnih dizajnera i stručnjaka za stil

SNIMIO DAVID PRINCE

1 | Visoke cipele izvršne su u svim kombinacijama

Izvrstan par visokih cipela ulaganje je koje će vašem izgledu dati karakter. A nakon što ih oblikujete nošenjem, postat će dio vašeg osobnog potpisa. Možete ih nositi u svakoj prigodi i u svakoj kombinaciji, od traperica na koncertu, do odijela pri izlasku u fini restoran. **Helm Boots** sa sjedištem u Teksasu ublažio je profil svojih glomaznih cipela proizvedenih u SAD-u novim Ayers modelom (na slici desno). Lagano elegantnija silueta s gumenim donom i bijelom prugom koja je zaštitni znak Helma i nada-lje daje „casual” izgled.

2 | Odijelo nije samo odijelo

Vjerojatno ne oblačite odijelo svaki dan na posao, ali je ono i nadalje važan „igrač” u vašem ormaru ako ga upotrijebite na pravi način. Ključno je odabrati svestran stil koji možete razdvojiti i nositi pojedinačno. Potražite „slim” varijantu s prirodnim, nepodstavljenim ramenima i manje formalnim našivenim džepovima, poput **Suitsupply Havana** modela (499 američkih dolara, us.suitsupply.com).

Sako možete nositi kao jaknu u kombinaciji s trapericama, a uske hlače će biti izvršne u kombinaciji s casual puloverom ili čak u „high-low” kombinaciji poput „hoodie” majica s kapuljačom i čizama (vidi Pravilo 5). Odjevni predmet koji vas štiti od hladnoće je uvijek dobar izbor ili ga kombinirajte s košuljom s kariranim uzorkom od talijanske vune sive boje i od devine dlake.

3 | Novi par traperica u stilu ispranog crnog denima iz 1990-ih

Nije nikakav problem ako ste propustili Kurt Cobaina, grunge i izbljednjeni crni denim kada su se pojavili prvi put. Spoj traperica koje su nosili istinski rokeri i izražajnih nijansi, isprane i umjetnički potrpane crne traperice predstavljaju najnoviji način obrade denima za sve one koji su skloni izbjegavanju sveprisutnih plavih traperica.

Na primjer, **Nudie Jeans** interpretacija njihove Replica serije zasnovane na stvarno iznošenim trapericama, u skinny Grim Tim varijanti (250 USD, nudiejeans.com). Da bi se izbjeglo prelijevanje „country” tonova, najbolje je izgled zadržati jednostavnim i oštrim kombiniranjem s crnom majicom ili



Visoke cipele
Helm Boots Ayers
helmboots.com

urbanom sportskom jaknom s kapuljačom i crnim čizmama na vezivanje ili Canvas tenisicama.

4 | Prozirni umjesto crnih okvira naočala

Zaokret prema prozirnom je reverzija šika koji postaje trend kako kod sunčanih naočala, tako i kod naočala za vid. Prozirni okviri signaliziraju da ste se izdigli iznad sukoba oko rata stilova, ali njihov stav ipak ostavlja neizbrisiv dojam. **Cutler i Gross** nudi razmetljive modele sunčanih naočala s okruglim ili „D” okvirima s modernim zelenim lećama, dok je **Moscot** ublažio kvadratni oblik Neb naočala iz 1960-ih The Graduate cool.

5 | Vrijeme je da Vaše „hoodie” majice s kapuljačom podignete na višu razinu

Nema isprika. Ove jeseni su svi veliki dizajneri u velikoj mjeri prisvojili skromnu „hoodie” majicu s kapuljačom: **Rag & Bone** crna varijanta s podignutim ovratnikom (*funnel-neck*) u kombinaciji s uskim kaputom, **Michael Kors** hibrid *hoodie* i *bomber* jakne inspirirane ski-jaškom odjećom, **John Elliott** sa svojim asom među L.A. *streetwear* odjećom, *oversize hoodie* majicom s kapuljačom, koja se nosi preko dugih majica s njegovim potpisom.

Hoodie majica s kapuljačom s ukrasnim detaljima, često proizvedena od *high-tech* tkanine visokog sjaja, podiže vaš stil bez potrebe žrtvovanja udobnosti starog rezervnog dijela odjeće.

6 | I DA, CIPELE ĆE ODREDITI USPJEH ILI NEUSPJEH

Žene zapažaju obuću. Iz tog razloga, među nekočinom drugih, cipele su uvijek onaj dio sa kojim trebate početi kad osvježavate garderobu. Dobra vijest? Kao što će *slip-on* cipele kvadratnog oblika koje posjedujete od srednje škole uništiti vaš dnevni stil oblačenja, ispravno odabrane mokasinke od jelenje kože ili nove visoke tenisice mogu uzdignuti vaše uobičajeno jednostavno odijevanje do novih visina.

7 | POTROŠITE NOVAČ NA VELIKE STAVKE

Određene stvari u vašem ormaru imaju duži vijek trajanja od nekih drugih. Trape- rice, majice i veste za nekoliko će se godina pohabati, izgledati zastarjelo ili biti uništene ljutim umakom. Tri stvari koje je potrebno upamtiti: kao prvo, kupujte neutralne tonove poput mornarsko plave, sive ili crne boje koje nikad ne izlaze iz mode. Kao drugo, naučite kako besprijeekorno očistiti jaknu i kako koristiti četku za cipele. Kao treće, postupajte s tim predmetima kao s ulaganjima koja to i jesu – ako ne osjetite barem blagu bol kada ih kupujete, niste potrošili dovoljno!

8 | KUPUJTE KVALITETU, NE BRENDOVE

Posjedovati željenu marku je dobar osjećaj, ali dizajnerski brendovi ne jamče uvijek istu visoku kvalitetu u cjelokupnoj paleti proizvoda. Ako želite potrošiti velike iznose na veliko ime, neka to bude pravo ime: odjevni predmeti poput **Burberry** balonera, **Gucci** mokasina i **Brunello Cucinelli** veste od kašmira su ikone i vrijedni novca koji ćete izdvojiti. To se baš ne može reći za **Yeezy** bijele majice...

Pronadite svoju stilsku ikonu i dopustite mu da vas vodi. Možda je to vaš otac, možda Steve McQueen, ili možda Cornel West...



9 | Možete nositi ruksak, ali morate popraviti svoju izvedbu

Nema razloga odreći se praktičnosti slobodnih ruku koju vam u stvarnom svijetu daje ruksak, ali je vrijeme za rješenje koja izgleda pametnije. Rastući brend **Haerfest** (izgovor „harvest“) ima upravo ono što vam treba. Njihov J1 ruksak (slika u nastavku) je kombinacija luksuza i tehnologije, odnosno kože i otpornog najlona visoke kvalitete s uzorkom linija. Ni prevelik niti premali, ovaj „carry-all“ ruksak posjeduje u cijelosti podstavljen glavni odjeljak i vanjski pretinac, oba jednostavno dizajnirana sa skrivenim patent zatvaračima, kao i manje unutrašnje džepove sa patent zatvaračima i unutrašnjim rukavom – sve u uočljivoj, ali ipak neutralnoj maslinastoj boji.

Kada jednom pronađete košulju koja vam pristaje, kupite veću količinu

Ruksak
Haerfest
haerfest.com



10 | Vi koji želite biti kolekcionari, prigrbite sat za početnike

Klasični **Rolex Datejust** je na vrhu popisa za početnike, ističe Jon Goldfarb, vlasnik Second Time Around tvrtke za prodaju satova, institucije s Beverly Hillsa iza koje je 40 godina tradicije. „Prepoznatljiv je i ne gubi na vrijednosti. Riječ je o satu koji će većina ljudi prepoznati kada ga nosite“, navodi on. Ovaj ikonski sat potječe iz 1945. godine i proizvodi se do današnjeg dana. Očekujte da ćete platiti cijenu u rasponu od 2500 do malo iznad 3000 USD za standardni model; varijable koje utječu na cijenu uključuju izradu od nehrđajućeg čelika ili nehrđajućeg čelika u kombinaciji s bijelim ili žutim zlatom, ima li klasični srebrni brojčanik ili naličje u boji koje je neuobičajenije, te prodaje li se s originalnom kutijom i certifikatima.

11 | Ovo je jedini proizvod za njegu kože koji vam je potreban da bi se suočili sa svijetom

Hollywoodska stručnjakinja za njegu muškaraca Cheryl Marks, koja među ostalim slavnim osobama vodi brigu i o Willu Arnettu, kažu da su njeni dečki ljudi za **Jack Black Double Duty SPF 20** hidratantnom kremom za lice (28 USD, getjackblack.com).

„Ova krema sadrži sve što im je potrebno, a imaju osjećaj kao da ne koriste ništa. Krema djeluje onako kako bi trebala i imate dobar osjećaj na koži“, zaključuje Cheryl Marks. Lagana i nemasna, ova krema vlaži lice osiguravajući bolji izgled i nudi široki spektar zaštite od UVA i UVB zraka. Bez mirisa i prepuna vitamina i antioksidansa, ova je krema namijenjena za sve tipove kože.

12 | Athleisure*

Danas je moguće da se osjećate udobno i da ste istodobno trendi (vidi: uske sportske hlače, ultra lagane tenisice, lagano padajući krojevi) ali postoje granice. Trend prema sportskoj odjeći ne daje vam dopuštenje da se pojavite na večeri u pidžami ili da se od glave do pete odjenete u usklađene logotipe poput nastavnika tjelesnog odgoja izvan dužnosti. Dobitnička kombinacija je umjerenost, kombiniranje jednog ili dva neformalna elementa s drugačije kombiniranim cjelokupnim izgledom. Kombinirajte monokromatske **Nike Roshe** tenisice (75 USD, store.nike.com) s tamnim trapericama za stil koji je u jednakom omjeru i sportski i dotjeran.

13 | KUPUJTE TRENDOVE U MODNIM DODACIMA

Botanički uzorci su trenutno iznimno popularni. Kupujte ih kao dodatke na košuljama, čarapama, kravatama, možda na five-panel kapama – ali nikako na odijelima. Zabavno je nositi trendove, ali su oni najbolji kada ih se kombinira s klasičnim odjevnim predmetima koje već posjedujete u svome ormaru. Trebate dokaz? Google – „Justin Timberlake denim odijelo“. Nikako ne želite biti taj momak.

14 | SELVEDGE (POSEBNO OTPORNA VRSTA TRAPERKA) JE DOBAR; TRAPEZLJIVI SELVEDGE JE BOLJI

Selvedge traperice tamne indigo plave boje sastavni su dio garderobe svakog muškarca, ali nije baš zabavno potrošiti šest mjeseci da ih nošenjem prilagodite svom tijelu. Međutim, današnji napredak u tekstilnoj tehnologiji omogućava posjedovanje selvedge traperica koje izvrsno izgledaju i koje su isto tako iznimno udobne već prvim nošenjem. Nabavite rastezljive selvedge traperice **Naked & Famous Denim** iz Weird Guy kolekcije (\$166, tateandyo.com) i više nikad nećete obući ništa drugo.

15 | NEMOJTE SE ZADOVOLJITI KOŠULJOM KOJA VAM NE PRISTAJE KAKO TREBA

Košulje se ne proizvode na isti način, niti su veličine određene na isti način – stoga se nemojte zadovoljiti *button-down* košuljom koja vam ne pristaje kako treba. Niži, mršaviji muškarci mogu isprobati **Uniqlo** (veličine odgovaraju sitno građenim Japancima) i **Thom Browne**, dok su klasični američki brendovi poput **J. Crew** i **Ralph Lauren** okrenuti višim muškarcima. Kada jednom pronađete košulju koja vam pristaje (šavovi na ramenima trebaju biti na rubu vaših ramena; prednji dio treba udobno pristajati bez nabiranja), kupite veću količinu.

* odjevni predmeti koji se osim za rekreaciju mogu nositi tijekom nesportskih svakodnevnih aktivnosti



16 | Trebat će vam krojač (stvarno dobar)

Neki muškarci oblače konfekcijske veličine i izgledaju sjajno, ali za većinu potrebne su određene preinake. To još više vrijedi kada je riječ o prekrajanju odijela, koje je uspješno ili neuspješno ovisno o tome koliko dobro odijelo pristaje vašem tijelu. Dobar krojač može vas od dječaka koji izgleda kao da nosi očevu odijelo, pretvoriti u muškarca kojem je cijeli svijet pod nogama. Provedite istraživanje. Raspitajte se. Pristupite najbolje odjevenom muškarcu u vašem uredu i otkrijte gdje kroji svoju odjeću. I nakon toga budite jasni u pogledu onoga što želite. Tradicionalni krojači mogu biti poprilično konzervativni, te ako želite da vam odijelo bude usko krojeno, pobrinite se da ga tako i skroje. Ako vam se sviđaju kraće krojena odijela, nemojte dopustiti da vas odgovore od toga. Prvi put kada budete nosili kaput ili hlače koje vam savršeno pristaju, shvatit ćete o čemu je riječ.

17 | Vojnički stil ima veliki utjecaj

Moda je prešla i na borbenu stazu, s modnim pistama preplavljenim *military* izgledom uz sveprisutnu prezasićenost sjajnom mjedenom dugmadi, kičastim pleterima i načičkanim *fatigue* jaknama. Vojnički ili tzv. *military* stil oduvijek je utjecao na dizajnere. Međutim, vi želite izgledati moderno, a ne kao da ste obučeni za kostimiranu zabavu. Izaberite suvremenu interpretaciju poput **John Varvatos** vunenog kaputa (slika iznad) s pukovnijskom rubnom trakom suptilno kontrastne sive boje i neočekivanim, ali uglađenim crnim kožnim poljima na džepovima. Kao što gospodin Varvatos i sam navodi – „Odjeća inspirirana vojničkim stilom je muževna i klasična. Nikad ne izlazi iz mode, te ju muškarci stoga vole nositi svake sezone.”

Kaput
John Varvatos
johnvarvatos.com

Dobar krojač može vas pretvoriti u muškarca kojem je cijeli svijet pod nogama

18 | PRONAĐITE SVOJU STILSKU IKONU I DOPUSTITE MU DA VAS VODI

Možda je to vaš otac, možda Steve McQueen, ili je to možda Cornel West. Ti su muškarci desetljećima usavršavali svoje umijeće odijevanja i zasigurno od njih možete naučiti određene stvari. Obratite pozornost ne samo na ono što nose, nego i na način na koji to nose, na bezbrojne detalje zbog kojih se čini da je promišljena odjevna kombinacija postignuta bez ikakvog napora. Konačno, prisvojite taj izgled, dodavanjem i oduzimanjem elemenata da bi ga uskladili s vašim načinom života i osobnošću.

19 | KUPUJTE LOKALNO (PA I AKO TREBA PLATITI MALO VIŠE)

Danas muškarci imaju više mogućnosti kada je riječ o stilu nego ikad prije, počev od velikih međunarodnih trgovaca i proizvođača robe do domaćih brendova. I jedni i drugi imaju svoje jake strane, međutim, kupovina odjeće koja je proizvedena u vašoj zemlji ne samo da potiče domaće gospodarstvo nego je često i kvalitetnija od brzorastućeg modnog uvoza. Potrošite malo više novca i osjećajte se dobro jer nosite nešto što je proizvedeno u vašoj državi.

20 | MUDRO BIRAJTE MODNE DODATKE

Personalizirajte svoj stil korištenjem modnih dodataka ručne izrade. To može biti grubo obrađena srebrna narukvica, iznošen i stari *vin-tage* remen ili ručno izrađena kožna torba. Neka sve bude jednostavno i dajte sebi vremena za pronalaženje talismana koji govori nešto o vama samima.

Sve što ste htjeli znati o kosi...

...a kao pravi macho se niste usudili pitati. Šteta, jer već godinama ste mogli imati zdraviju, bolje oblikovanu i moderniju frizuru. Dobra vijest je da nikad nije kasno, pa krenimo na put do vaše savršene frizure

PIŠE **MARJANA FILIPOVIĆ GRČIĆ**

Zgodno je to što ste na zadnjoj godini faksa pro-našli svoju savršenu frizuru od koje se eto, ne odvajate već X godina, ali što ako vam kažemo da ako

samo mrvicu više posvetite vremena i ljubavi svojoj kosi, napravite mali zaokret sa šišanjem i usvojite nekoliko novih pravila za njegu, možete dobiti genijalan efekt?

Imamo novost za vas – godine prolaze, trendovi se mijenjaju, formule proizvoda za njegu i stiliziranje se poboljšavaju, a i vaša kosa se s vremenom mijenja – i to, moramo biti do kraja iskreni, ne nužno na bolje.

Da biste izvukli maksimum iz svoje kose, omogućili joj da vam što dulje ostane gusta i snažna, pokazali da ste frajer koji se ne boji trendova (i malo pomade) – pročitajte ovaj vodič za njegu muške kose za 21. stoljeće.

Obećavamo vam: nećemo spominjati minival, pramenove, blajh, koloracije ni neke druge komplicirane tretmane, ovdje ćete naći samo praktične osnove i petominutne trikove – ipak vi imate puno pametnijeg i važnijeg posla od sjedenja ispod haube...

Najvažnije: Morate znati svoj tip kose

Moramo krenuti od ovoga jer o tipu kose ovisi sve ostalo. Recimo da vas netko pita kakav je vaš tip kose, što biste odgovorili? Smeđa? Kratka? Obična? Žao nam je, dečki, sjednite, jedan – svi ovi odgovori su netočni. Idete na produžnu nastavu! Tek ako znate koji je točno vaš tip kose, moći ćete joj pružiti najbolju njegu, najlakše je održavati i učiniti da izgleda odlično.

Prije svega morate znati je li vam kosa tanka ili oštra, te je li ravna, valovita ili kovrčava.

1 | TANKA, NJEŽNA KOSA

Ovdje se misli na dvije stvari – na tanku vlas i da je nema baš puno (ovdje ne govorimo o ćelavljenju, do toga ćemo tek doći). Vaš cilj je postići da ona izgleda gušće i snažnije, odnosno da joj dobrom tehnikom šišanja i pametnim odabirom frizure učinite da izgleda gušće, jače i da dobijete na volumenu. Evo kao ćete to postići:

PRANJE: Dobar početak je da izaberete šampon namijenjen za tanku kosu. Ovo će vam u startu pomoći da kosa izgleda bujnija i gušća. Ipak, dobra vijest je da je ne morate prati svaki dan, zapravo, prorijedite pranje što je god više moguće jer ćete tako sačuvati prirodna ulja koja proizvodi vaše vlasiste i koja prirodno štite vašu kosu i daju joj dovoljnu količinu vlage zbog čega ona izgleda zdravija i gušća.

Onih dana kad ne perete kosu (nemojte sada pretjerivati i ne prati je tjednima) češljajte je ili četkajte kako bi se ulja rasporedila po vlasima, a usput ćete tako i potaknuti cirkulaciju vlasista što će pomoći da vam kosa manje ispada (nemojte se bojati otpalih vlasi dok češljate – 50 do 100 vlasi na dan je sasvim normalno).

SUŠENJE: Zgodno je oprati kosu i pustiti da se prirodno osuši, zar ne? Nema gnjavaže, gubitka vremena i onog iritirajućeg zvuka fena... Hm, ali vi imate problemčić s tankom kosom i ako joj želite dati malo prividne



David Beckham
znao je griješiti
s frizurama, ali
gospodinu na
slici se nema što
prigovoriti...

Godine prolaze, trendovi se mijenjaju, formule proizvoda za njegu i stiliziranje se poboljšavaju, a i vaša kosa se s vremenom mijenja – i to, moramo biti do kraja iskreni, ne nužno na bolje...

gustoće, uložite pet minuta i uzmite taj fen u ruke. Nanesite sredstvo za stiliziranje na vlažnu kosu i sušite je tako da je prstima odižete od korijena. Iznenadit ćete se koliki ovaj mali napor ima učinak.

STILIZIRANJE: Ako slučajno u svojoj kupaonici imate bilo koji proizvod na bazi ulja, darujte ga svom prijatelju koji ima gustu grivu jer će ovakav preparat samo otežati vašu tanku kosu i spljoštiti je (i uništiti sav onaj trud koji ste uložili u feniranje).

Najbolji preparat za vas je pjena za volumen koju ćete nanijeti na mokru kosu prije sušenja. Istisnite količinu veličine oraha, razmažite je među prstima i nanesite masažnim pokretima na korijen kose.

ODABIR FRIZURE: Zaboravite na poluduge ili, ni za boga, duge frizure. Vama treba dobro šišanje koje će vam dati volumen.



Schauma - šampon za muškarce s ekstraktom hmelja



Nivea - power gel za muškarca

Vichy Dercos – bogata maska za obnovu kose



GLUMAC
**JASON
STATHAM**

KOSA KOJA NESTAJE

Nismo htjeli ovim velikim slovima ispisati – ćelavost, ali kako ćemo pričati o muškoj kosi, a da se ovoga ne dotaknemo? Veliki ste dečko i već valjda dobro znate da je to ono što u nekom trenutku u životu čeka gotovo svakog muškarca (točnije, oko 85 posto vas). Ok, možda dok vi ne dođete do te mrske faze izumit će se neki lijek koji će stvarno funkcionirati jer ovi čudesni preparati za koje vam reklame iskaču po internetu nisu znanstveno dokazani (čitajte: prodaju vam maglu).

I iako je presađivanje kose sve traženiji estetski zahvat, mi nekako mislimo da frizura a la Berlusconi i nije najsretnije rješenje. Zato vam ovdje donosimo savjete uz pomoć kojih ćete umanjiti štetu, a ako vam nijedan od njih ne odgovara, donosimo onaj univerzalni protiv kojega nitko nikad neće moći naći pristojan argument: što fali Bruceu Willisu, Vinu Dieselu i Jasonu Stathamu? Ništa. Tako je, baš ništa...

1. Neka vam frizer postane prijatelj. Ovdje je dobro šišanje najvažnije i dobar frizer će znati što je najbolje učiniti s vašom kosom i kako će najbolje sakriti nedostatke.

2. Ponekad je, osim hormona, za ispadanje kose kriva i loša prehrana. Puno bjelancevina (ipak se kosa najviše sastoji od njih) i povrća i voća koje će vašem tijelu dati dovoljno nutritivnih tvari ne mogu spriječiti, ali mogu usporiti gubitak kose.

3. Lijepo održavana, ne prevelika brada može biti dobar trik koji može odvratiti pozornost s ćelavih dijelova glave.

4. Opuštajte se. Malo stresa je poželjno, ali previše stresa, između ostalog, vodi do pojačanog gubitka kose i brže pojave sijedi. Bavite se sportom, družite se, boravite u prirodi, meditirajte...Ah, da, i ako pušite, prestanite jer i to ubrzava ćelavljenje.

5. Isprobajte neke preparate, ali ne očekujte čudo. Recimo, eterično ulje cedra potiče cirkulaciju i može malo usporiti ovaj proces. Lijekovi sa sastojkom minoksidilom usporavaju gubitak kose, pa čak i malo pomažu da kosa ponovno raste. Ali, čim ga prestanete koristiti, sve se vraća na staro.

6. Postoje preparati koji u sebi imaju sitna vlakna koja, kad se nanesu na kosu, daju dojam popunjene kose i prekrivaju ćelavost. Jedan takav je **Nanogen nanofibres** (u ljekarnama, oko 185 kuna).



2. JAKA, OŠTRA KOSA

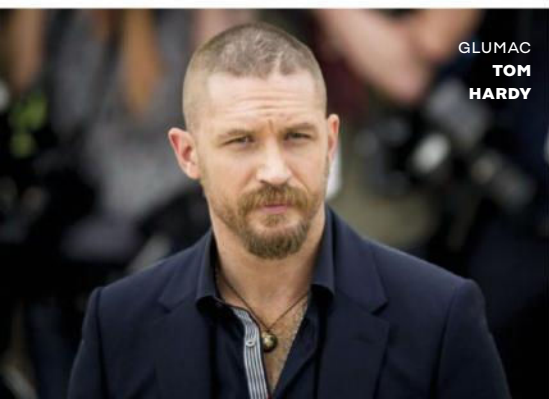
Nemojte misliti da se ovdje radi o kosi koja je gusta – čak i dečki koji imaju jaku vlas, mogu imati i rijetku kosu. Ovdje govorimo o debljini dlake koja zbog svoje strukture često zna biti neposlušna i neukrotiva – barem dok ne primijenite ove naše upute.

PRANJE. Nakon treninga samo operete brzinski kosu i to je to! Potpuno pogrešno

za vaš tip kose. Vama je ovdje najbolje rješenje da češće koristite regeneratore (hajde, ne kolutajte očima, to nije samo za cure, traje minutu, dvije i ima odličan efekt na vašu kosu).

Mnogi frizeri zapravo preporučuju da ovaj tip kose ne perete svaki put šamponom, ali da uvijek nanesete regeneratore jer ćete tako omekšati kosu, ona će ljepše padati i lakše je oblikovati.

STILIZIRANJE: Vama su proizvodi za stiliziranje prilično važni, a najbolje od svega će vam odgovarati voskovi s jakim učinkom



GLUMAC
TOM
HARDY

Lijepo održavana, ne prevelika brada može biti dobar trik koji može odvratiti pozornost s ćelavih dijelova glave

učvršćivanja ili pomade za kosu koje su odnedavno veliki hit. Ovi preparati pomoći će vam da ukrotite svoju kosu i oblikujete svaku frizuru koju odaberete.

ODABIR FRIZURE: Najbolje vam odgovaraju ili jako kratka frizura ili duža kosa. Sredina nije najbolje rješenje jer vaša kosa je prilično neukrotiva i lako može stršati na sve strane. To ćete izbjeći šišanjem na sasvim kratko ili, pak, puštanjem kose jer duža kosa je i teža, što će je povući prema dolje pa nećete izgledati nakostriješeno.

3 VALOVITA I KOVRČAVA KOSA

Bilo da je vaša kosa samo blago valovita ili imate sitne kovrče, za ovaj tip kose postoje jednaka pravila njege. Evo kako će izgledati najbolje.

PRANJE: Najveći problem koji je vezan uz ovaj tip kose je nedostatak vlage. Ulja s vlažišta teško dopijevaju od korijena do vrha valovite kose zbog čega je ona više isušena od ostalih tipova kose. Vaš prvi korak je da,



GLAZBENIK
CHRIS
CORNELL

TRENDOVI

KVARTET ZA PREPORUKU



David Beckham Znao je on griješiti s frizurama (ponekad previše pramenova, ponekad previše pletenica), ali gospodinu na slici se nema što prigovoriti. Ovu fotku slobodno možete odnijeti svom frizeru jer ne samo da je frizura u trendu, već jako dobro pristaje gotovo svakom obliku lica. Iako će to vaš frizer znati, ovdje se šiša više sa strana, ali se na vrhu ostavljaju duži pramenovi koji se slojevito krute, ali to nije vaš problem.

Vaš problem je to što se ova frizura malo teže održava (ali isplati se). Evo što trebate napraviti: na mokru kosu nanesite pomadu i počesljajte se od početka kose kod čela prema natrag. Sušite je fenom tako da prstima odijete kosu od korijena i vučete je prema natrag. Kad je suha, malo s prstima odvojite pokoji pramen da ne izgleda preuredno i to je to.

Chris Pratt Čini li nam se to samo ili se Chrisova kosa opasno prori-jedila na zaliscima? Vjerojatno je malo, ali on, odnosno njegov frizer, to jako vješto skriva. Vidite kako se problem gubitka kose rješava u kod bogatih i slavnih? Ošišate dosta na kratko svu kosu, gornji dio s pomoć malo gela odignete od glave, a dijelove kose sa strana povučete prema naprijed, diskretno prekrivajući ono što ne želite da se vidi.



Ryan Gosling Frizura koju on nosi jedna je od univerzalnijih koje postoje. Još bolja vijest – jednostavno se održava. Kosa je skraćena sa strana, a na vrhu glave samo malo duža, ne previše, tek dva-tri centimetra. Na vlažnu kosu nanesite kremu i malo prosušite, a onda dodajte razdjeljak i začesljajte.

Bilo bi super ako biste dodali još samo malo laka za kosu da je bolje učvrstite, ali nam se čini da to kod vas ne bi prošlo pa zaboravite što smo rekli i ne izlazite van ako je jako vjetrovito...



Kit Harington Čini se kao da se s ovom kosom ništa ne radi, ali dajte, kad je u Hollywoodu ikad išta bilo prepušteno slučaju? Kit ima prirodno kovrčavu kosu koju nakon pranja ne raščesljava već na nju nanese gel s wet-efektom ili kremu za kosu, prstima prođe kroz nju nekoliko puta kako bi oblikovao kosu tako da ide prema unatrag i pusti da se osuši. Obratite pozornost na dulinu – ništa ispod ramena...

kao i kod debele kose, preskačete tu i tamo šampon ili da odaberete onaj s formulom koji je namijenjen posebno ovoj kosi (aha, i to postoji!).

Drugi korak – isprobajte masku za kosu. Čuli ste nas. Isprobajte masku za kosu. Ona radi dubinski i temeljito i dat će vam moćnu injekciju vlage koja je vašoj kosi jako potrebna. Jednom tjedno se žrtvujte, nama za ljubav.

SUŠENJE: Pozor, molimo, ovo je za vas jako važan dio procesa! Ako nakon pranja počnete kosu sušiti tako da je trljate ručnikom, dosta ćete je oštetiti i ona će se pretvoriti u gomilu sitnih, neurednih kovrča. Umjesto

toga pokušajte posušiti kosu tako da upijate vlagu tapkajući po kosi papirnatim ručnikom ili starom majicom. Zatim prstima nanesite preparat za oblikovanje i pričekajte da se sama prirodno osuši.

STILIZIRANJE: Ako još niste isprobali čudo koje se zove krema za kosu, mogli biste sada jer će ona lijepo definirati kovrče. Najbolji efekt ćete postići ako je utrljate u vlažnu kosu jer se na suhoj kosi proizvod neće lijepo, ravnomjerno rasporediti.

ODABIR FRIZURE: Ključno je dobro šišanje. I iako ova kosa zna dobro izgledati i ako je duga, nemojte ići dalje od ramena (osim u slučaju da ne svirate u metal-bendu). 🚫





O KEMOTERAPIJI, KONJU I LJUBAVI BOŽJOJ

PIŠE **KRISTIJAN MARTINOVIĆ**

Prošli sam mjesec po cijele dane visio po Facebooku. I sad ne mogu odoljeti – jednostavno moram napisati kolumnu upravo o događajima s te čarobne web stranice. Fakat je tu bilo svega i svačega...

Kroz moje džepove, vjetrovi mi prolaze, a kroz cipele – kiše jesenje! O, o, o, o! – ova raspjevana uvodna rečenica označava, dragi moji, da smo već debelo zabrazdili u dugu, dosadnu, hladnu i mokru jesen. Sve što na to imam reći jest: „Fuj!” Mrzim jesen i njene boje mi nisu romantične, već mi je sve to samo depresivno.

Kiša lijeva po prozorskim staklima i izbjegavam izlaziti iz kuće osim ako nije baš nužno. Npr. odem do bankomata podići svoje playboyevske bilijune, pa na kiosk po kolu i pljuge. Dane provodim gledajući serije kao pravi besposličar i moram se pohvaliti da sam u sedam dana pogledao sljedeće: cijelu sezonu serija *The Night Of* (preporučam) i *American Gothic* (polupreporučam) te dvije sezone serije *How to Get Away with Murder* (ne preporučam jer su toliko zakomplicirali da više ni scenarist ne zna tko je koga i zašto ubio).

U pauzi od gledanja serija visim na Facebooku kao pravi luzer s velikim L na čelu. Sve to

činim u svojem *onesieju*. Znete li što je *onesie*? To vam je trenirka s kapuljačom cijela u jednom komadu na ciferšlus iliti patentni zatvarač. Dakle, nema hlače i majicu nego je sve u komadu i naprijed se kopča cifom. Preporučam da si to obavezno kupite jer jako je ugodno. U tome možete i spavati, a možete i na to obući jaknu i otići do kioska. Genijalno za besposličarenje.

Kao što sam spomenuo, visim na Facebooku i ne mogu odoljeti – jednostavno moram napisati kolumnu upravo o događajima s te čarobne web stranice. Ne znam otkud da krenem – s ljubavlju Božjom, konjem ili kemoterapijom? Hajdemo s kemoterapijom da najcrnije stvari odmah skinemo s dnevnog reda...

Jednom Facebook prijatelju, inače mom poznaniku, sestra umire od nekakvog najtežeg oblika raka. Priču površno pratim već godinu dana. Da ne idem nadugo i naširoko, ukratko ću reći da su kemoterapije prestale djelovati, žena je nažalost jednom nogom u grobu, a mogući spas skriva se u terapiji i operaciji u Njemačkoj za koju treba 40-ak tisuća eura. Pa njezin brat za to skuplja novac putem društvenih mreža i raznih portala.

Dakle, žena je smrtno bolesna, ali na svaki javni poziv u pomoć nađe se nekoliko pacijenata (mentalnih) koji pišu komentare: „Nemojte ići u Njemačku na terapiju! Samo prirodno! Znam ja jednu ženu u Varaždinu koja radi ljekoviti čaj!”

Kad tak' neš' pročitam padne mi mrak na oči. Da se radi o mojoj sestri, takve bih „savjete” smatrao uvredljivim i blokirao bih tu osobu koja mi svojim diletantizmom praktički pomaže da sestru što prije spremim u grobnicu. Tko je u 21. stoljeću čuo za slučaj da se najteži rak liječi čajem? Ne možeš ni prehladu izliječiti čajem nego ti treba C vitamin iz jebene apoteke!



U MOJOJ DIKTATURI bi sve te nadriliječnike koji ljude obmanjuju fiks idejama tipa da se rak liječi biljnim čajem, spremio u zatvor jer to je pomaganje u samoubojstvu, zapravo ubojstvo drugog stupnja vođeno željom za zaradom! Manipuliranje teško bolesnim i očajnim ljudima koji će u svemu vidjeti nadu iako je u biljnom čaju nema...

Kao dežurni komentatori tu se onda nađu i oni glupani koji pišu ovo: „Nikakva kemoterapija, samo kanabis!” Daj, bježi! To su pak oni debili koji uživaju vjerovati da je marihuana 100% ljekovita, a u to zapravo vjeruju samo zato da bi opravdali sebe i svoje svakodnevno napušavanje. Ok, dosta o ovoj temi, krećem na nešto toliko iritantno da mi dođe da eksam četiri pive. Tema se zove – konj.

Riječ je o pravom konju i o njegovom vlasniku koji je također konj. Konj kao uvreda. Konja životinju za potrebe ovog teksta nazvat ćemo Tito pošto se njegov vlasnik ponaša kao da još uvijek živimo u Jugoslaviji ili još bolje – u Kraljevini Srba, Hrvata i Slovenaca, podaleko u povijesti. Vlasnika ćemo nazvati Majmun jer je to prikladno.

Dakle, Majmun nariče po Facebooku da nema novaca za liječenje svog konja. Riječ je o skupocjenom konju kakvog si ne može priuštiti bilo tko, a to sam vidio jer je njegov post podijelilo oko tisuću naivnih ljudi u tom vapaju za pomoć. Naime, kako saznajemo iz Majmunove Facebook naricaljke, konj je pao/stao u neku rupu i ozlijedio nogu, ogulio je kožu i nešto mesa s noge. Nisam veterinar, ali kao vlasnik životinje s debelim iskustvom kod veterinara, rekao bih da se to rješava s nešto zavoja i antibiotika. No manje bitno. Majmun piše da mu treba 20 000 kuna za veterinara, riječ je o Veterinarskom fakultetu u Zagrebu, i da on taj novac u kešu treba odmah te stoga moli ljude za donacije.

Ljudi doniraju šakom i kapom, puno više nego prethodno spomenutom dečku koji treba novac za liječenje sestre jer... Konj je slatki, a sestra je samo čovjek pa ne budi takvu empatiju kao konjić – diha, njoha! Ono što je meni prvo palo na pamet kad sam to vidio bilo je ovo: imaš para za takvog otmjenog konja, a nemaš para za veterinara? Zatim, kad sam se malo pribrao, do glave mi je došlo ovo: Majmun glumi da se 20 000 kuna mora platiti u kešu! Ja prije svega ne vjerujem da to uopće košta toliko, ali sve i da košta, tko je u 21. stoljeću čuo da se takve svote plaćaju u kešu? Liječim uvijek psa na Veterinarskom faksu i nikad u životu nisam dao keš nego sam sve plaćao na rate karti-

U mojoj diktaturi sve te nadriliječnike koji ljude obmanjuju fiks idejama tipa da se rak liječi biljnim čajem, spremio bi bez pardona u zatvor

com. Izračunao sam ako 20 000 podijelimo na 36 rata, mjesečno to iznosi 555 kuna i 55 lipa, dakle onoliko koliko prosječna osoba otplaćuje laptop. A Majmun, vlasnik fancy konja, nema toliko nego žica po Facebooku? Što je najbolje/najgore, ljudi tu puše!?

PRATIO SAM TU LAKRDIJU pet-šest dana. Ljudi lijepo uplaćuju, Majmun se zahvaljuje, stavlja na internet preslike računa – koji iznose oko 3000 kuna, nikakvih 20 000, i onda piše, citiram: „Poštovani, Tito za nekoliko dana može kući. To će biti moguće samo ako prikupimo dovoljno sredstava za otplatu računa. Pokorno molim vašu pomoć. Još nas tako malo dijeli od konačnice!”

Iščitavate li ono što iščitavam ja? Majmun javnosti gadljivo i besramno laže da će Veterinarski fakultet konja zaplijeniti i držati kao taoca sve dok on, kao u Kraljevini Srba, Hrvata i Slovenaca, ne donese kovčeg sa zlatnicima! Jer ne, ne živimo u 2016. godini i ne postoji kartično plaćanje, ne postoje rate i ne postoje krediti i k tome – poznato je da veterinari životinje drže kao taoce. Nisam obožavatelj fizičkog nasilja, ali ja bih tog lika koji tako besramno laže i bogati se na račun naivnih ljudi koji vole životinje tukao, tukao bih ga bičem za konja!

A ljudima koji mu uplaćuju novac, zveknuo bih nekoliko odgojno-obrazovna šamara. Novinar Večernjeg, Samir Milla, rekao mi je: „Nemoj o tome pisati, lik će te još i tužiti!” Na to sam ja rekao: „Tužit će me? Za što? Za to što nemam šest godina i vidim kako gadljivo laže? Nek me tuži, nek skuplja po Facebooku pare za tužbu, pa ću i ja skupljati pare za svog odvjetnika i svi ćemo sve skupiti na Facebooku i jebe nam se!”

Tako sam se sad uzrujao da mi dođe da odem na kiosk po četiri pive i eksam ih. Realno, imam i ja psa starog 15 godina i s tim godinama dolaze i troškovi, pije mjesečno tableta za petstotinjak kuna. Naravno da bi mi bilo ljepše bez tog troška, ali zar da naričem po Facebooku jer nisam u stanju brinuti se za životinju koju sam si svjesno nabavio i time pristao na sve troškove koje

ona sa sobom nosi? Sigurno bih se fino oboгатio na račun onih koje vole pse. Stavio bih lijepe slike svog psa i svi bi se sažalili jer je slatki. Kao i konj, njoha, diha!

ZADNJE POGLAVLJE ovog nadrkanog teksta posvetit ću ljubavi Božjoj. Javila mi se neki dan na Facebook jedna cura s faksa. Nazovimo ju Ana. Ili bolje Marija, pošto je riječ o ljubavi Božjoj. Javi se meni Marija na chat: „Bok Kristijane, jesi za kavu koji dan?” Odgovorim joj da nemam vremena jer mi je taj poziv bio idiotski. Ne samo da ženu nisam vidio 10 ili više godina, nego se, dok smo zajedno studirali, nisam uopće družio s njom jer mi je išla neopisivo na živce budući da je svaki dan na faksu za vrijeme predavanja bila napušena k'o zvjever i na to pijana. Baš ono neka propalica za koju se začudiš kako je uopće upisala fakultet.

„Ako ne možeš na kavu onda ću ti napisati”, kaže Marija i nastavi tipkati:

„Ne izražavam se pismeno dobro kao ti, ali moram ti nešto reći, jer ti si jednom meni otvorio oči i to mi je ostalo u sjećanju. Želim ti zauzvat dati besplatno ono što sam i ja primila besplatno, a to je Božja ljubav. Bog tebe, Kristijane, voli jer te stvorio i želio da postojiš. Nerijetko nađem na tvoje postove i Playboy kolumne i znam ih pročitati pa vidim da nisi na Božjem putu. Želim ti podijeliti radost Duha Svetoga koji nas nadahnjuje da stvaramo život i širimo radost. Zato sam htjela da se nađemo na kavi da ti to kažem u četiri oka, ali ti nemaš vremena. Osjećam da sam ti ovo morala reći, ne mogu šutjeti. Ne napadam te i ne osuđujem, samo ti dajem besplatno Božju ljubav i želim ti pomoći da ponovno kreneš pravim putem koji vodi Isusu.”

Opet mi pao mrak na oči. Odgovorio sam ženi da ljubav Božja nije moj dir i usput pitao kako sam joj ja to jednom otvorio oči. Na to mi je odgovorila da sam joj nekom prilikom rekao da grozno izgleda kad je napušena i da se zbog mojih riječi prestala napušavati. I postala očito vjerski fanatik. Poslala mi je i nekoliko podužih odlomaka



Biblije. Nakon negdje pete poruke o tome kako ne smijem pisati za Playboy jer to Isus ne voli, prestao sam odgovarati. Bacio sam joj pogled na profil. Nezaposlena je i ima šestero djece jer toliko je Bog podario, a svi znamo da se živi od Božje ljubavi. Jebeš posao i plaću, bitan je Bog. Fora mi je čuti da sam nekog izbavio iz „pakla droge”, ali ova je prolupala.

NEMA MI GORE od nasilnih vjernika koji nasilno svoju vjeru žele nametnuti drugima. Vjera nije moj dir, ne vjerujem u neopipljivo i bok. Moja teta je bila veliki vjernik. Išla je na misu triput tjedno i molila kronicu svaku večer prije spavanja, ali nikad nikome nije to nametala, dapače nije o tome nikome ni pričala jer je vjernik bila zbog sebe, a ne zato da bi od toga radila emisiju. I iako je živjela po Božjim pravilima, ipak je dobila rak i umrla s 36 godina, a iza nje je ostalo dijete od četiri godine. I ne, nemojte mi sad govoriti: „Bog one koje najviše voli prve uzme k sebi...”

Nakon ova tri slučaja o kojima sam vam

Nisam obožavatelj fizičkog nasilja, ali ja bih tog lika koji tako besramno laže i bogati se na račun naivnih ljudi koji vole životinje tukao, tukao bih ga bičem za konja!

danas pisao, zamjerio mi se Facebook, pa sam na neko vrijeme deaktivirao svoj profil. Da se odmorim malo od glupih komentara o tome kako pušenje trave liječi leukemiju, kako čaj koji radi neka baba u Varaždinu liječi sve vrste raka... Komentara o tome kako čovjek mora Veterinarskom fakultetu odnijeti kofer pun keš love jer će mu inače zaplijeniti konja. Ako ovo pročita netko zaposlen na Veterinarskom, siguran sam da će otići na kiosk i kupiti si četiri pive i potom ih eksati jer to je najveća glupost koju sam čuo u zadnje vrijeme. Laž. Jeftina, gadljiva, prljava i podla.

Moram se odmoriti i od Marije koja mi štanca poruke o Bogu kao obuzeta đavlom. Ok, ovo glupo zvuči, ali razumijete što mislim. Stvarno je žena luda i nasilna u ideji da postanem i ja vjerski fanatik...

Mislim da ću početi gledati i treću sezonu serije *How to Get Away with Murder*. Znam da je i to zamorno jer ni glumci više ne znaju koga su u seriji ubili i tko će njih ubiti, ali je fakat manje zamorno od napornih ljudi s Facebooka.

Dakle, dragi moji čitatelji, ne tražite me ovih dana na Facebooku jer... Kristijan je *offline*. 🇷🇸

NOVO

PROSERIES PROTEIN BARS
35 G CHOCOLATE & RED FRUIT

6.99 kn

POLLEOsport
BITI FIT LAVOVSKI JE POSAO

PROSERIES PROTEIN BAR
31% protein
RED FRUIT flavour

PROSERIES PROTEIN BAR
31% protein
CHOCOLATE



Kako (p)ostati gospodin

PIŠE IVA PIGLIĆ LAZIĆ

Jasno je da se gospodin ne postaje, nego se rađa, ali svakako možemo svoje ponašanje regulirati, prilagoditi i unaprijediti vlastitu svijest te biti skromniji i zahvalni na onome što imamo, a ne patiti za onim što nemamo

Od svih normi u ponašanju i odijevanju, najzabavnije su neformalne dogodovštine i to one tuđe, neočekivane, kad čovjek nema vremena razmišljati o svojim reakcijama. O situacijama kada pojedinac misli da ga nitko ne gleda i da mu nitko ne može čitati misli, mogli bi napisati manifest komičnih, ali ujedno i tužnih pripovijetki. Iz ove priče u kojoj nema niti zrnca bontona, shvatit ćemo, u stvari, što bonton u biti, jest.

On izlazi ujutro iz stana većom brzinom nego je to potrebno i od prve minute kada stupa na sigurno tlo (čitaj: izvan svoga doma), pretvara se u „poslovnu zvijezdu” – mahnito se hvata telefona, stavlja ga na uho i do parkirališta vodi užasno bogate razgovore na rubu živčanog sloma te pritom, podsvjesno, uživa u svom stresu i toj ulozi. Bio on odvjetnik, metroseksualac, homoseksualac ili ga je jednostavno to jutro žena obukla, izgleda identično kao i ostali u svojoj „smart casual” kombinaciji...

U posljednje je vrijeme u ovoj našoj državi vrlo popularna i često guglana sintagma – „porijeklo prezimena”. Taj se hobi raširio brzinom i količinom neke epidemije. Ono što bi bilo više nego dobro je guglanje i definiranje „smart casuala”, jer jebeš ti porijeklo i prezimena i imena, kada svi izgledaju i ponašaju se isto pa se, komotno, mogu jednako i zvati.

„**DOBRO JUTRO!**” – pozdravila ga je starija gospođa koja je upravo pored njegovog automobila šetala psa. On je još uvijek bio na telefonu tako da mu je njezin pozdrav bio nečujan i naravno da joj nije odzdravio, čak ni onog trenutka kada je shvatio da je pas imao jako dobar razlog za šetnju, a dokaz je bio na njegovoj cipeli camel boje. Ono što je mogao, tad je i učinio, dao je maksimum od sebe: naglas se prisjetio svih arhaičnih psovki iz svog rodnog kraja s isto toliko karakterističnim naglaskom tog zaleda. Nije zaboravio niti ženke u zološkom vrtu te je tu povukao paralelu s gospođom.

Što se tiče pasa općenito, po njemu je uopće upitan razlog njihovog postojanja, a tog se trenutka niti jednog nije mogao sjetiti. Konačno je spremio telefon u džep i odskakutao do travnjaka na kojem je demonstrirao kako

skaču domaće životinje, ali se pritom ne glasaju tako. To je bila improvizacija. Gospođa je sada već poluglasno plakala...

Napokon je za volanom. Siguran je od bilo kakvih nemani, pa je pojačao muziku i koliko god se mogao opustiti u tom trenutku to je i učinio – pjevušio je o biserima, svilama i kadifama te spajao stihove nevezano. Sve do trenutka dok nisu krenule najbolje pjesme svih vremena kada je ozbiljno počeo pjevati kao pravi stari lav koji bi dao sve pariške kapije da mu se muštuluk pozlati dok se prisjeća prvog poljupca i Miljacke koja teče...

Kako to obično biva kada je čovjek u najvećem sevdahu, mora ti neka budala pokvariti doživljaj koja je ovdje, evo, prije tjedan dana došla u grad, pa kroji pravdu po cesti i još k tome su mu sigurno oduzeli vozačku zbog vožnje u alkoholiziranom stanju. Taj idiot ga ne čuje, a on mu trubi! Pa kako ne bi poludio: „Je li ti kretenu jedan, ne znaš dati žmigavac? Još se ubacuješ ispred mene! Kao, ja se ne žurim! Kretenu jedan, budalo, retard...”. Ona budala prođe i zahvalno mahne, a on pljune kroz zatvoreni prozor.

I TAKAV, NAKON SVIH nedaća gradskog života, mora i raditi. I zaraditi za kruh, režije, leasing sasvim prosječnog auta od 300 konjskih snaga, za kredit koji plaća za tu potleušicu od 300 kvadrata, za garderobu i famoznu žensku torbicu, onu novu iz zimske kolekcije koju imaju sve ženine prijateljice. A i ljubavničine. Naravno, da ne možeš biti papak i socijalno marginalan slučaj koji sve te osnovne i nužne sitnice ne može financirati. Sva sreća da je prošlog mjeseca bila zadnja rata za skijanje od prošle zime. I sva sreća da ova nova ljubavnica ne skija, pa ove godine ne mora plaćati dvije rate skijanja.

Već pri kraju radnog dana, kad svaka menadžerska sposobnost jenjava i pretvara se u kontraproduktivno umijeće, svakom je poštenom čovjeku potrebna rakija. Ili pivo na šanku s onim novim tipom u uredu pored, čisto da mu objasniš kako neke stvari funkcioniraju ovdje.

„Daj mi jednu pivu. I njemu daj jednu” – naslonjenih laktova na šank naručuje konobarici piće. Konobar ili

konobarica, nije gledao, ali je siguran da su „per tu“.

„Izvolite“... ipak je bila konobarica. „Platit ću ti sve zajedno na kraju“ – on piše i pravila tuđe kuće kao da je u svojoj vlastitoj, samo zato jer mu je tako praktičnije i ne umara se detaljima tko ga posluhuje. Ma, za razumjeti je to...

Nakon monologa od puna dva sata u kojem je sebe dignuo u nebesa svojim supervažnim statusom u firmi, novi kolega nije mogao ni pretpostaviti da je veliki kolega na ovom svijetu samo još jedan mlađi referent u 56. godini.

„Evo na!“ – platio je račun i ostavio napojnicu od kune i pol. Tako velik i snažan nije mogao otići kući, nego je otišao provjeriti uči li vječna studentica prve godine prava. Bolje joj je da uči pravo, nego skijanje...

A KAD SMO VEĆ KOD SPORTA, kasnio je na trening punih pola sata. Pa nije valjda lud da se još oko tog kašnjenja uzrujava. Čovjeku koji ga trenira platio je gomilu novaca da bi imao ravan trbuh i pločice: ravnog trbuha niotkud, a pločice jesu, ali samo u kupatonicama. To mu je rekao otvoreno i pred svima kada je stigao u teretanu. Na trenutak se Zemlja zaustavila i svi su netremice promatrali u njega i slušali ga, jer drugo ništa nisu mogli čuti osim njegovih teorija kako je pивski trbuh samo dobar izgovor za nespособne trenere. Ali, kako god, čovjek je išao u teretanu i pazio je što jede i pije svakog dana, bar do 10 ujutro. Ma, za razumjeti ga je.

Nakon odvažnog defilea ispred ogledala s utegom u ruci, donio je važnu odluku po kojoj će sigurno izgledati mlađe po farba li kosu. Bolje to nego li da se nastavi beskorisno mučiti u ovoj teretani.

„Farbaj u tamno smeđe!“ – rekao je preskočivši žene koje su tamo sjedile i čekale red, uz ispriku da mora požuriti po bolesnu majku koja ga čeka nakon kemoterapije. Sve su se sažalile i pustile ga. Čak su mu i savjete davale. A majka mu zdrava k'o dren, nadživjet će i njega i unuke koliko snagu ima, ali nema on sad vremena sjediti tu s ovim predklimakteričnim ženturačama i jednim ocvalim balem-tanom koji je na privremenom radu u frizerskom salonu.

Kad je otvorio vrata svog doma, supruga ga je dočekala sretna i naravno poprilično iznenađena novom frizuricom, ali mu odmah i rekla da je došao u zadnji čas podsjetivši ga na dobrotvorno događanje koje te večeri organizira sestra njegovog šefa koja odnedavno živi u susjedstvu. „Znaš, malo je starija gospođa, ali čula sam da ima vrlo velik utjecaj na svog brata tako da bi ti mogla pomoći u unprijeđenju“, kazala mu je. Znao je da je bitno da sa ženom ode tamo i da donira što više novaca.

OBUE JE CRNE CIPELE i stavio kravatu, sjeli su brže-bolje u auto i uz njegov rafal psovki zbog gužve na cesti, ipak nekako stigli na vrijeme (istina, zahvaljujući i dvama prolascima kroz čisto crveno na semaforu).

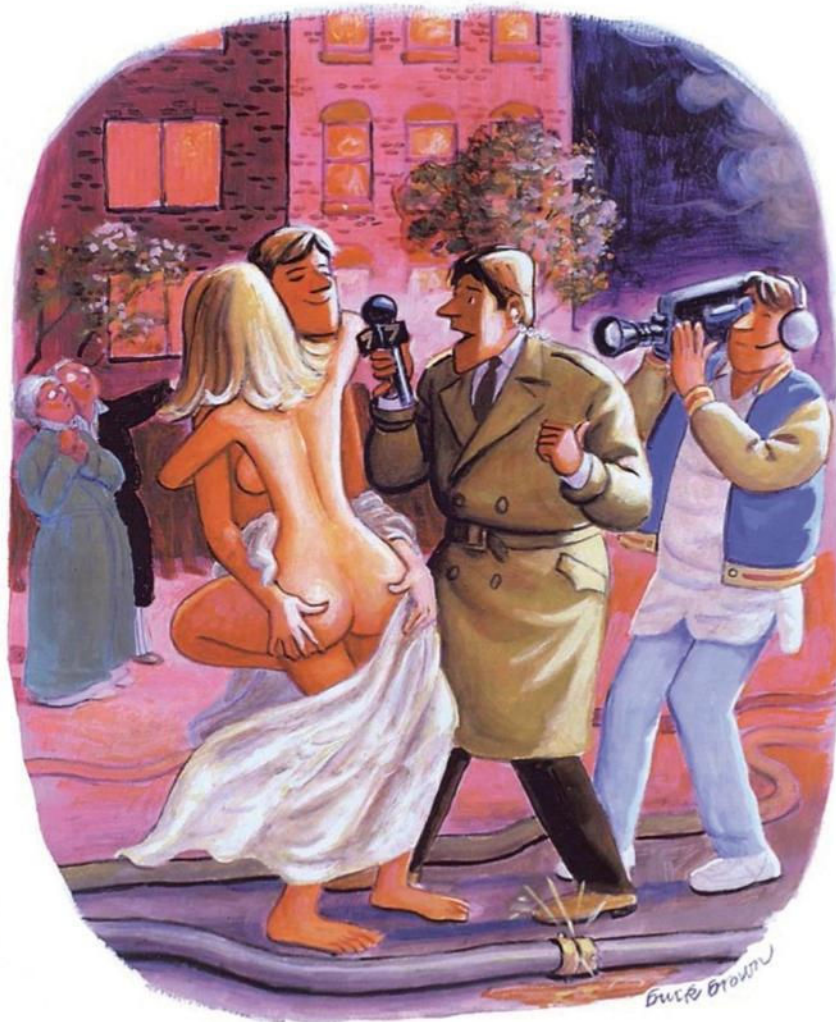
Dočekala ih je i pozdravila gospođa koja je jutros plakala dok je on urlao na nju. Gurnuo joj je svežanj novčanica u ruku i vrlo glasno rekao kako je on veliki obožavatelj pasa koji je jedva dočekao da može donirati za ovaj azil za koji se večeras skuplja novac i kako je presretan što se netko sjetio ovako plemenite i nesebične ideje. Pogledala je u njegove nove cipele, zatim u njegovu novu frizuru i rekla: „Vuk dlaku mjenja, čud nikada!“ te otišla u drugom pravcu.

Bio on dakle odvjetnik, metroseksualac, homoseksualac ili ga je jednostavno to jutro žena obukla, ništa na ovom svijetu nije dovoljno dobra isprika da bi njime koračali kao ranjene zvijeri zbog svojih nedefiniranih kompleksa ili frustracija. Jasno je da se gospodin ne postaje, nego se rađa, ali svakako možemo svoje ponašanje regulirati, prilagoditi i unaprijediti vlastitu svijest te biti skromniji i zahvalni na onome što imamo, a ne patiti za onim što nemamo.

Trebamo se pomiriti sa sobom i biti bolji ljudi. Tek tada će nas drugi istinski razumjeti.

I cijeniti. 🍷

Sva sreća da je prošlog mjeseca bila zadnja rata za skijanje od prošle zime. I sva sreća da ova nova ljubavnica ne skija, pa ove godine ne mora plaćati dvije rate skijanja...



„A gdje ste vi bili kad je požar planuo?“



Prsten za užitek

Ako i nemate problem s erekcijom možete koristiti prsten i vaše će seksualne performanse potrajati mnogo duže no inače. Prsten za penis je seksualna igračka čija je osnovna uloga produljenje i jačanje erekcije

PIŠE **KREŠIMIR CMREČKI**

Impotencija ili strah od iste. Tiče se to svakog muškarca otkako je svijeta, i naravno – to nije nešto čega biste se trebali stidjeti. Uzroka je mnogo: od pogrešne prehrane, pretjeranog uživanja alkohola, cigareta ili marihuane, pa sve do uzroka koji će malo tko od nas izbjeći, a to su – godine. Dođe to s godinama. Ne možete očekivati da ćete s 55 u krevetu biti izdržljivi kao što ste bili s 22. Biologija učini svoje, a vrijeme je, kako kažu, napunjen pištolj.



Prsten za penis je seksualna igračka čija je osnovna uloga produljenje i jačanje erekcije



Mnogi moji klijenti koji nisu bili zadovoljni svojom potencijom pitali su me za mišljenje o čarobnoj tableti – Viagri. O njoj nemam baš pozitivan stav budući da, poput bilo kakve droge koje ubrzava puls, može dovesti i do srčanog udara, a to, jasno, nije nešto što bih poželio onima koji moje usluge, seksualno savjetovanje, plaćaju. Kad sam već za nešto plaćen, tada želim svojim klijentima dati i savjetovati sve najbolje. Pa tako za probleme s erekcijom preporučam silikonski prsten za penis koji ni na koji način ne može ugroziti zdravlje.

A ako i nemate problem s erekcijom možete koristiti prsten i vaše će seksualne performanse potrajati mnogo duže no inače. Prsten za penis je seksualna igračka čija je osnovna uloga produljenje i jačanje erekcije. Ali muškarcima se ova igračka sviđa i iz nekih drugih razloga: budući da prsten zadržava krv u penisu, njegovo korištenje trenutno povećava opseg penisa što između ostalog ima utjecaj i na ugodu partnerice, kako na vizualnu, tako i na onu prilikom penetracije.

Također, neki muškarci smatraju ugodnim taj osjećaj pritiska koji se stvara u penisu prilikom nošenja penis-prstena. Najčešće su izrađeni od silikona ili meke gume što ih čini ugodnim za nošenje, a dolaze u raznim veličinama, pa imajte ne umu promjer svog penisa kad kupujete ovakav prsten. Najbolje je da krojačkim metrom izmjerite obujam korijena penisa. Ako vam takav metar nije pri ruci, penis možete izmjeriti i trakom od papira koju ćete omotati oko svog uda, zabilježiti gdje se trake spajaju pa tu dužinu jednostavno izmjeriti običnim školskim ravnalom.

Prsteni su dostupni u raznim veličinama i siguran sam da vam neće biti problem naći

Postoje i prstenovi za penis s vibrirajućim dodatkom koji izgledaju poput običnog prstena, ali imaju malen dodatak u kojem se nalazi sitni vibrator koji tijekom seksa stimulira klitoris

vašu. Prsten se stavlja na bazu iliti korijen penisa ili pak preko penisa i testisa, ovisno o modelu koji ste izabrali. Savjetuje se ne zadržavati ga na penisu dulje od dvadesetak minuta. Također, ako primijetite bol ili neugodnu promjenu boje penisa (plava, ljubičasta), odmah ga skinite. No, to se zaista događa vrlo rijetko...

Velika većina mojih klijenata imala je pozitivna iskustva. Kupnja ovog prstena nije

FILMIĆ ZA ODRASLE

NEZASITNE DADILJE

Ajme, kakve dadilje! Jeste li ikada maštali da ševite seksi dadilju? E pa ove jebozovne ljepotice ovdje su kako bi ispunile vaše maštarije. U seksi opravicama i s nevinim osmijehom na licu, rijetko im je tko u stanju odoljeti. Pa tako ni sretnici u ovom 125 minuta dugom filmu nisu mogli odoljeti iskušenju. Bacit će se na njih i žestoko ih „maznuti“...

Tako će dadilja Jane, nakon što uspava djecu, otići malo njuškati po kući. Međutim, gazda će je uloviti i svojski potrošiti. Dadilja Brittany, iako je već u godinama, besramno će zabušavati na poslu i poseksati se s upola mlađim pastuhom. Tu je i sisata dadilja Andi. Nju će pak gazda „počastiti“ u kuhinji...

Ništa manje nestašne i nevine nisu ni dadilje Kiara i Nicole, koja će, svaka na svoj način, dobiti zasluženu porciju tvrdoga. Vjerujte, dadilje nisu nikad bile jebozovnije. Obavezno provjerite...



nikakva sramota već je čisto ulaganje u vaš užitak, užitak vaše partnerice i vašu muškost. Postoje i prstenovi za penis s vibrirajućim dodatkom koji izgledaju poput običnog prstena, ali imaju malen dodatak u kojem se nalazi sitni vibrator koji tijekom seksa stimulira klitoris. Idealan je za seks u pozama u kojima je žena na muškarcu. Prstenovi su vrlo povoljni, pa vas taj ulog neće materijalno oštetiti; samo ćete profitirati.

Uvijek klijentima govorim koliko smo sretni što živimo u doba seksualnog napretka, doba u kojem se itekako misli na seksualne probleme i muškaraca i žena te se sukladno tome proizvode i ta tako jednostavna, a istovremeno po učinku dobrodošla pomagala. Generacije prije nas nisu imale tu povlasticu, ali mi je, eto, imamo. Zašto onda to ne iskoristiti? 🍆



Sexy shop Izazov

Sexy shop Izazov

na 4 zagrebačke lokacije:

- Horvaćanska 31A
- Vlačka 63
- Avenija Dubrovnik 15 (Južni ulaz Zagrebačkog velesajma)
- Avenija Marina Držića 4 (Autobusni kolodvor)

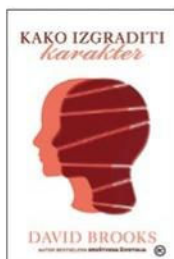


www.sexy-shop.hr



NOVA AXE PREMIUM LINIJA

AXE SLAVI INDIVIDUALNOST i bori se protiv uvriježenih stereotipa muževnosti koji ograničavaju muškarce da budu ono što jesu i izraze svoje pravo "ja", jer upravo je to ono što je na njima najprivlačnije. Kao odgovor na to **Axe** lansira novu premium liniju proizvoda za muškarce koja se sastoji od sofisticiranih mirisa za svaki dan – Daily Fragrance ili mirisa koji se nanose baš poput parfema – na vrat, zglobove i odjeću. Liniju prate i premium gelovi za tuširanje u iste tri moderne mirisne varijante – Signature, Urban i Adrenaline.



DAVID BROOKS: KAKO IZGRADITI KARAKTER

MOZAIK KNJIGA predstavlja novu knjigu **David Brooks**, američkog političkog i kulturnog komentatora te redovnog kolumnista New York Timesa. Riječ je o knjizi „Kako izgraditi karakter” koja je zauzela vrhove svih lista najprodavanijih knjiga u Americi, ali i šire.

Brooks portretira nekoliko najznačajnijih mislilaca i svjetskih vođa. Prikazuje kako su upravo kroz unutarnju borbu i vlastita ograničenja izgradili stabilan i čvrst karakter temeljen na moralnim vrijednostima. To su redom poznata imena za čija životna djela smo čuli, ali su nam nepoznate njihove unutrašnje prepreke i nemiri. Stoga donosi osvrt na aktivistima za prava radnika – Frances Perkins, Dwighta Eisenhowera, američkog generala, političara i predsjednika, Dorothy Day koja je kao mlada naučila rječnik jed-

nostavnosti i predaje za druge i slabije i A. Philipa Randolpha i Bayarda Rustina koji nas uče suzdržanosti i logici samodiscipline.

Dok nas popularna zapadnjačka kultura uči kako pobijediti i ići naprijed, vrlo malo se radi na građenju duhovnog i moralnog karaktera. Naglasak je tu i na nekognitivnim vještinama poput samodiscipline, zadovoljstva, smirenosti i fleksibilnosti, kao sposobnostima koji vrlo često mogu donijeti više ploda nego visoki IQ.

Autor stoga predlaže alat u građenju karaktera: patnja, ljubav, poniznost i poslušnost. Povezujući tri bitna faktora – psihologiju, duhovnost i politiku – stvara se potreba stvaranja bogatijeg unutarnjeg života. A samim time i potreba izgradnje karaktera koji nas čini – čovjekom.

Koja je prva stvar

koju činite ujutro nakon što
uključite Gradski radio?



17 godina uspješnog emitiranja
24 sata programa dnevno
80.000 vjernih slušatelja
zaljubljen u svoj grad

GRADSKI RADIO
Trg A. Starčevića 7/1, Osijek • 031 250 991

MOFIT
Fitness & health club

Jamčimo više seksa

**Teretana
199,00 kn/mj.**





POLLEO SPORT HRANI „LEDENE MEDVJEDE”

LEDENA DVORANA Doma sportova 20. listopada svjedočila je potpisivanju najzvjerskije suradnje ove godine! Lideri, svaki na svojem terenu, **KHL Medveščak** i **Polleo Sport** odlučili su se za početak suradnje za koju su uvjereni da će rezultirati vrhunskim rezultatima. Na press konferenciji, ujedineni u zajedničkim vrijednostima, maskote Polleo Sporta – Lav Mislav i maskota Medveščaka – Medo, uz pomoć hokejaša Medveščaka Jana Smoleca, Sergeja Gajdučenka, Yanna Sauvea i Matije Miličića zajedno su srušili Zid loših navika te na taj način označili početak nove suradnje.

Polleo Sport kao najveći specijalizirani lanac sportske prehrane i fitness opreme

tako je postao nutricionistički partner „ledenih medvjeda” koje će opskrbljivati suplementacijom vrhunskih brendova kako bi zagrebački hokejaši postizali još bolje rezultate.

Novom nutricionističkom partneru vesele se i igrači kojima je Polleo Sport dobro poznat i u privatnom životu. Tom Zanoški, napadač KHL Medveščaka te jedan od najboljih hrvatskih hokejaša, već dulje vrijeme koristi proizvode iz asortimana Polleo Sporta te stoga nije skrivao svoje zadovoljstvo novom suradnjom.

Hrabri kao lavovi i snažni poput medvjeda, hokejaši KHL Medveščaka u nove pobjede idu spremniji nego ikad...



U „LISINSKI” STIŽE GENIJ KLAVIJATURE

CIJENJEN KAO „GENIJ KLAVIJATURE”, Arkadij Volodos (34) ubraja se među najistaknutije i najtraženije pijaniste svijeta. Besprijeekorna virtuoznost te jedinstven osjećaj za fraziranje, boju i poeziju, čine ga idealnim „naratorom” romantičarskih glazbenih priča.

Pod njegovim prstima i najjednostavnija barokna melodija jednako je fascinantna kao i Treći glasovirski koncert Sergeja Rahmanjinova, a njegove vizije Schubertovih mračnih dosega zadivljuju, baš kao i mistični predjeli Franza Liszta.

Veliki ruski pijanist gostuje 22. studenoga u zagrebačkoj koncertnoj dvorani „Vatroslav Lisinski”, svirat će Schummana, Brahmsa i Schuberta. Riječ je o događaju koji – imate li i mrvicu sklonosti prema klasičnoj glazbi – se ne propušta.



eat



sleep



radiokorzo

98.4%
DOBRE
GLAZBE



MY POWER STATION



ARGENTINA Uživancija

Lucia Rubio (desno) sve je popularnija argentinska ljepotica – društvene je mreže obožavaju, TV postaje je žele angažirati, a ona uživa u trenutku. **Katarzyna Chmiel** (gore) poljska je manekenka, snimljena u Learjetu 60XR, letjelici koju vole biznismeni.

BRAZIL Po jutru se dan poznaje

I dok Amerikanka **Heather Depriest** (desno) od ranog jutra predano vježba, **Patricia Dejesus** (sasvim desno), brazilska glumica, manekenka i TV voditeljica, prvo će se lijeno protegnuti, popiti kavu i pojesti kroasan s marmeladom. Heather već ima isplaniran cijeli dan, a Pathy tek treba pogledati u svoj telefon propuštene pozive kako bi se prisjetila na koji dogovor već kasni...





POLJSKA

Chiaroscuro

Vrlo lijepa dva *pictoriala* objavio je poljski Playboy. **Marisa Papen** (lijevo) i **Anna Tarnowska** (dolje) snimljene su u stilu ponajboljih godina američkog izdanja, onih u kojima su Pompeo Posar, Richard Fegley s običnim srednjim objektivom, u svjetlosnim uvjetima na koje bi većina današnjih fotografa frknula nosom, stvarali čudesne fotografije prelijepih žena koje su svjetlo i sjene pretvarali u doista božanstvene kreacije.



RUSIJA


Psssst!

Kakve to tajne skrivaju **Alina Ilina** (sasvim lijevo) i **Yevgeniya Pechlaner** (lijevo)? „Nemojte nikome reći“, kao da obje kažu. Hoće li Alina do kraja rastvoriti badić? Što se krije iza Yevgeniyine lizalice? Sve to saznali su čitatelji ruskog Playboya...



Holly Witt

STUDENI 1995.
SNIMIO **STEPHEN WAYDA**

Bujna, dražesna plavuša rođena je u Pennsylvaniji. Odrasla je na staroj farmi, maštajući o velikom gradu. Kao djevojčica Holly je obožavala listati modne časopise i maštati o tome kako će i ona jednog dana doći na stranice nekog svjetski poznatog časopisa. Nakon uspjeha na nekoliko *beauty* natjecanja i objavljenih editorijala, došla je u radar Playboybevim skautima i u studenom prije 21 godinu zasjala na duplerici. Još je nekoliko godina redovito snimala za Playboyeve specijale i snimila više video uradaka. U slobodno vrijeme bavila se penjanjem, a obožavala je Harley Davidson motore. 



2i FILM

BENEDICT
CUMBERBATCH

CHIWETEL
EJIOFOR

RACHEL
McADAMS

BENEDICT
WONG

MADS
MIKKELSEN

TILDA
SWINTON

MARVEL STUDIOS

DOKTOR STRANGE

NEMOGUĆNOSTI SU BESKONAČNE.

U KINIMA OD 3.11.

IMAX
— OSJETI RAZLIKU —

WWW.BLITZ-CINESTAR.HR

f / CineStarCinemasHrvatska

KRISTALNO ČISTA SLIKA.
LASERSKI PRECIZAN ZVUK.
PLATNO VELIČINE 333m².
NAJBOLJI OSJEĆAJ GLEDANJA FILMA...

Ekskluzivno!
Zavirite iza
kamere filma!

CineStar TV
PREMIERE 1

CineStar TV
PREMIERE 2

Veliki filmovi
na malom ekranu!
www.cinestartvchannels.hr

NOVI JAGUAR F-PACE

IZNAD SVEGA -
TO JE JAGUAR.



F-PACE je nadahnut nagrađivanim konceptnim automobilom C-X17. Uzima čisti Jaguarov DNK kojeg odlikuju legendarne performanse, upravljivost i luksuz, a zatim im dodaje prostranost i praktičnost.

Tehnološki napredan u svakom pogledu, F-PACE je najpraktičniji Jaguarov sportski automobil. F-PACE spaja vrhunske vozačke užitke s učinkovitošću i dodaje im tehnologije za sigurnost, povezivanje i zabavu.

Spreman za sve vrste cesta i sve životne stilove, predstavlja najnoviju prinovu u obitelji prekrasnih, uzbudljivih automobila. F-PACE je Jaguar kakav tražite, za sebe i svoju obitelj.

Posjetite nas i saznajte više:

Auto Benussi d.o.o.

Ljubljanska avenija 1, 10000 Zagreb

croatia.jaguar.com

THE ART OF PERFORMANCE

Emisija CO₂: 129-209 g/km.
Kombinirana potrošnja goriva: 4,9-8,9 l/100 km.

