

PETER LOVŠIN ♀ SARA SLEKOVEC ♀ MEL GIBSON

PLAYBOY

# PLAYBOY

APRIL 2017

5,99 €

► INTERVJU

## PETER LOVŠIN

ZAKAJ PERČI GNUS NE BO  
NASTOPILO NA DRŽAVNI  
PROSLAVI:  
»TO NI VEČ SLOVENIJA«

LJUBEZEN  
V BOLIVIJI  
LA PAZ KIPI  
OD ŽIVLJENJA

Sara  
Slekovec

SLEČENA SREDI  
TRIGLAVSKEGA  
NARODNEGA  
PARKA

► INTERVJU

## MEL GIBSON

ZMAGOSLAVNA  
VRNITEV Z GREBENOM  
REŠENIH

SPECIAL  
PIVO & BURGERJI



Maribor je  
ZAKON!

BURGERSKA &  
CRAFTOVSKA SCENA

20V: HOOD BURGER

SVETOVNI PREGLED  
PIVOVSKE  
SCENE





NE ZAMUDITE!

# NOVI AVTO KATALOG 2017

## VEČ KOT 2800 MODELOV



**avto**  
katalog 2017

[www.avto-magazin.si](http://www.avto-magazin.si)





Glavni in odgovorni urednik: **Borut Omerzel**  
 Izvršna urednica: **Tina Torelli**  
 Art direktor: **Gojko Zrimšek**  
 Likovna in tehnična urednica:  
**Renata Grabner Čapelnik**  
 Urednik fotografije: **Saša Kapetanovič**  
 Digitalna obdelava fotografij: **Aleš Makovec,**  
**Simon Kjostar**

Skeniranje: **AM LJUBLJANA, d. o. o.**

**Sodelavci:** Mišo Alkalaj, Nika Arsovič, Esad Babačić, Branko Božić, Andrej Bučar, Staša Cafuta Trček, Noah Charney, Tina Cirk, Neja Drozg, Jasmina Dvoršek, Igor Fabjan, Sebastijan Horvat, Darjo Hrib, Matevž Hribar, Jakica Jesih, Primož Jurman, Brane Kastelic, Gaber Keržišnik, Urška Košir, Hermina Kovačič, Špela Kožar, Goran Krstić, Bojan Levič, Danaja Lorenčič, Jaka Lucu, Dušan Lukič, Dijana Matković, Max Modic, Gregor Pavšič, Stjepan Pervan, Sebastijan Plevnjak, Petra Rozman, Vasja Semolič, David Stropnik, Tina Torelli, Zvone Šeruga, Erik Štrfer, Nataša Zajc, Gregor Zalakar, Marjan Žiberna

**Fotografi:** Andraž Blaznik, Aleš Bravničar, Bor Dobrin, Matej Grošelj, Saša Kapetanovič, Helena Kermelj, Urška Košir, Ivana Krešič, Marko Delbello Očepček, Aleš Pavletič, Uroš Podlogar, Primož Predalič, Črt Slavec, Boštjan Vidraz

**Izdaja:** ADRIA MEDIA LJUBLJANA, založništvo in tisk, d. o. o., Bleiweisova cesta 30, 1000 Ljubljana, [www.adriamedia.si](http://www.adriamedia.si)

Predsednik uprave: **Tomaž Drozg**  
 Uredniška direktorica: **Mela Kač**  
 Direktorica prodaje in marketinga: **Špela Gutnik**  
 Svetovalka uprave za oglasno trženje: **Gordana Kos**

**Oglasno trženje:**  
 ADRIA MEDIA LJUBLJANA, založništvo in tisk, d. o. o., Bleiweisova cesta 30, 1000 Ljubljana, tel.: 3000 731, faks: 3000 715, trženje revije: **Uroš Jakopič**, 01/3000 770; [urosjakopic@adriamedia.si](mailto:urosjakopic@adriamedia.si)  
 trženje spletnih strani: **Nina Pranič**, 01/300 06 35; [nina.pranic@adriamedia.si](mailto:nina.pranic@adriamedia.si)

**Naročniška služba:**  
 Informacije o naročninah: 01/3000 789, 01/3000 762  
 Telefonsko naročanje: 04/511 64 44  
 Spletno naročanje: <http://www.adriamedia.si/narocnine>  
[narocnine@adriamedia.si](mailto:narocnine@adriamedia.si)

**Naročanje starejših izvodov:** 01 3000 789;  
 Pri naročanju starejših izvodov revij poština ni vključena v ceno.

**Uredništvo:**  
 Playboy, Bleiweisova c. 30, 5. nadstropje, 1000 Ljubljana, tel.: 01 3000 700, faks: 01 3000 713, e-pošta: [playboy@adriamedia.si](mailto:playboy@adriamedia.si)

Tisk: **Radin print, d. o. o., Sveta nedelja, Hrvaška**

Distribucija: **Delo prodaja, d. d.**

**PLAYBOY ENTERPRISES, INTERNATIONAL**  
**Hugh M. Hefner** – Editor-in-Chief

**U. S. PLAYBOY**  
**Ben Kohn** – Chief Executive Officer  
**David Israel** – Chief Operating Officer  
**Cooper Hefner** – Chief Creative Officer  
**Hugh Garvey** – Head of Content  
**Mac Lewis** – Art Director

**PLAYBOY INTERNATIONAL PUBLISHING**  
**Reena Patel** – Chief Commercial Officer  
**Mary Nastos** – Int'l Publishing Operations Director  
**Gabriela Cifuentes** – Digital Asset Manager

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

© 2017 AM LJUBLJANA, d. o. o.

© 2017 PLAYBOY, as to material published December 2016, January-February, March-April 2017 U.S. Editions of PLAYBOY.

Na podlagi drugega odstavka 41. člena Zakona o davku na dodano vrednost (Uradni list RS, št. 117/06) in prvega odstavka 52. člena Pravilnika o izvajanju zakona na dodano vrednost (Uradni list RS, št. 141/06 in 52/07), sodi revija med izdelke, za katere se obračuna in plačuje davek na dodano vrednost po stopnji 9,5 %.

Naklada: 5.800 izvodov

ISSN: 1580-6294

Fotografija na naslovnici: **Robby Cyron**

**ADRIAMEDIA**  
 LJUBLJANA

# Srčna gotovost

Za to številko Playboya sem si še enkrat ogledal večino filmov Mela Gibsona. Kultnega *Pobesnelega Maxa* sem izpustil, kajti v rani mladosti sem ga videl domala nešteto krat, tako da sem nekatere dialoge celo znal na pamet. Nadaljevanja tega filma me niso prevzela, prav tako ne *Smrtonosno orožje*. Sem si pa po prvem *Maxu* večkrat ogledal *Pogumno srce* in njegov zadnji film *Greben rešenih*. V obeh so me poleg odlične produkcije, režije in igre pritegnile predvsem starodavne vrednote – pogum, neomajnost pri tistem, kar veš, da je prav, ljubezen in srčnost. Srčna gotovost, da je to, kar počneš, edino prav. Da od tega ne odstopiš za nobeno ceno in da si za to pripravljen tudi umreti. Sploh v *Pogumnem srcu* je lepo prikazana dihotomija današnjega sveta, prepad med srčnostjo in pohleptom, med dobrim in zlom, med svetlobo in temo. Pri tem mi pridejo na misel starodavni Jezidi, ki so dejali, da je človek edino bitje na tem planetu, ki mu je dana moč, da se odloči, na kateri strani bo, na strani teme ali svetlobe. Ter da za tudi dejavno kaj naredi. Da je to osebna odgovornost vsakega človeka. Pri tem se spomnim še prizora iz filma *Vonj po ženski*, v katerem Al Pacino reče: »V življenju sem se znašel na križpotjih. Vedno sem vedel, katera pot je prava. Brez izjeme sem vedel. A je nisem nikoli ubral. Pa veste zakaj? Ker je bila prekleto pretežka.« Zato nam vsem želim, da bi imeli takšen pogum, kot ga ima junak *Vonja po ženski*,



in srčno gotovost, kot jo ima junak *Grebena rešenih*. Za tisti prizor bi si Andrew Garfield, ki vrhunsko odigra Desmonda Dossa, zaslužil oskarja. Drznem si reči, da Akademija ni imela srčne gotovosti, da bi mu ga podelila. No, zato pa jo imejmo mi, ko se vsak dan srečujemo z vedno novimi izzivi.

*Jošt Vancel*



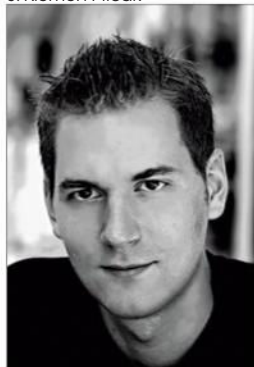
Til Pleterski, Katja Golob & Klemen Ptičak



Tina Torelli



Sara Slekovec & Aleš Bravničar



Darjo Hrib



Gojko Zrimšek



Sebastijan Plevnjak



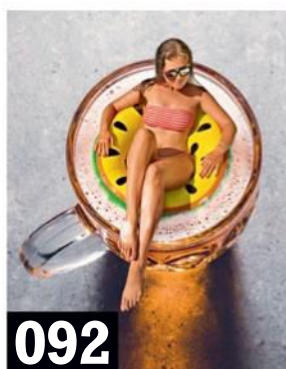


- 004 TOP TVITI
- 006 SVÉTNÍK
- 008 SANJSKO DEKLE: SARA SLEKOVEC
- 014 MAGNET: KTM 1290 SUPER  
ADVENTURE S
- 024 MAGNET: GLASBA
- 026 MAGNET: FILM
- 028 MARISSA EVERHEART:  
AMERIČANKA V MEHIKI
- 036 INTERVJU: PETER LOVŠIN
- 042 CADILLAC ESCALADE:  
AMERIŠKI NASTOPAČ
- 046 INTERVJU: MEL GIBSON



# Peter Lovšin

S pionirjem slovenskega panka, ki je 40 let po ustanovitvi skupine Pankrti zrasel v spoštjivega profesionalnega glasbenika, v srcu in duši pa ostal zagret družbeni kritik, o prihajajočem koncertu v Cankarjevem domu, o novem albumu *Območje medveda*, o tem, da med politiki nima prijateljev, o spominih na prvi koncert Pankrtov in tudi o tem, zakaj na državni proslavi ne bo nastopil.



## Pivo & burgerji

To številko poleg intervjujev z Lovšinom in Gibsonom ter bolivijskega potopisa Tine Torelli zagotovo zaznamuje special pivo & burgerji. Playboyeva odprava je pojedla kar nekaj burgerjev in popila precej piva ter se za vas malce zredila, da boste vedli, kaj velja na obeh scenah. Mi gremo zdaj na nov lov, na steake, vi pa si le privoščite najboljše burgerje na Slovenskem. Zraven pa se itak prileže dobro craft pivo.



- 052 LJUBEZEN V BOLIVIJ
- 058 HANNA ŻUDZIEWICZ:  
PLEŠE Z ZVEZDAMI
- 071 PIVO & BURGER SPECIAL
- 072 NOVICE
- 078 DEJSTVA IZ SVETA PIVA
- 080 SLOVENSKA BURGERSKA SCENA
- 086 20V: TIL PLETERSKI IN  
KLEMEN PTIČAK
- 092 SLOVENSKA CRAFTOVSKA SCENA
- 098 MEDNARODNI MIKS:  
ZA ŽEJO IN UŽITEK
- 106 PIVO PO SVETU
- 112 PIVO NA VELIKEM PLATNU
- 118 KOLUMNA: BUTELJKO PIVA,  
PROSIM, A NE IZ HLADILNIKA!



# VSA VRHUNSKA OPREMA NA ENEM MESTU

PO IZJEMNIH CENAH



Alpinestars



DAINESE

MACNA

SHOEI

NOIAN



MOMO DESIGN

Stylmartin



AS

AS DOMŽALE  
MOTO CENTER

Generalni zastopnik in serviser

AS Domžale Moto center d.o.o.

Blatnica 3A 1236 Trzin | 01 562 37 00 | [www.ascenter.si](http://www.ascenter.si) | [info@ascenter.si](mailto:info@ascenter.si)

Za napake v tisku ne odgovarjamo.





# #Playboyev izbor

V Playboyu sledimo najboljšim tvitom po absolutno subjektivem uredniškem izboru. Da pa bi subjektivnost še povečali, vabimo vas, bralci in bralke, da nam namignete,

kateri sveže pečeni tvit si po vašem mnenju zasluži objavo v tej rubriki. To nam sporočite na e-naslov: [playboy@adriamedia.si](mailto:playboy@adriamedia.si).

Ima pa, seveda, tudi slovenski Playboy svoj tвитerski naslov – smelo nam sledite na: [twitter.com/playboysi](https://twitter.com/playboysi).





# TAKO SE JE V RESNICI ZGODILO

**Ta teden z Juretom Godlerjem**  
VSAK ČETRTEK ZVEČER

 planet

**ta teden**  
z Juretom Godlerjem





■ Dragi Playboy! Je res, da ljubezen traja tri leta? Že pred leti sem brala Beigbederjev roman na to temo in si mislila: 'Stari, nimaš pojma, o čem pišeš, ker še nisi spoznal prave ljubezni!' In evo mene, po treh letih razmerja z moškim, ki mi je nekoč popolnoma zmešal glavo, z nemalo slabe volje mislim na Beigbederja. Tri leta naj bi bila nekakšen trik narave, v katerem se človek zaljubi, zaplodi otroka, ko pa otrok shodi, adijo? Z mojim se nisva razmnožila, pa vseeno: kljub potovanjem, razvajanju, stalnem iskanju popestritve sva se znašla na točki, ko bi se bilo najbolje posloviti. Kaj menite?

Janja

*Draga Janja, s to teorijo se ne strinjamo, saj bi to pomenilo, da smo zgolj orodje narave brez svobodne volje. Prav ta je tisto, ki bi vam zdaj lahko preprečila, da spakirate kufre.*

*V ljubezni so vzponi in padci, a pozabite na potovanja, razvajanje in popestritev – to je vse lušno fajn, niso pa to merila, po katerih boste na koncu merili uspeh razmerja. Vprašajte se raje, ali ste ob svojem moškem postali bolj zdravi, lepi in uspešni ali je ravno obratno? Vprašajte se, ali sta se razvila v isto smer: so vama sploh vseč ista potovanja, razvajanje in popestritev? Če je odgovor pritrdilen, v kovčke raje pospravite kopalke in Lonely Planet. Lahko bi vam tudi predlagali, da si omislate ljubimca, da se prepričate, da je tisto, kar imate doma, pravzaprav boljše, a tako veliko odgovornost kategorično zavračamo. Edini nasvet, ki vam ga polagamo na srce, je: če zadeva ne funkcionira več, nikar več lež ne čakajte z odhodom. Življenje je kratko, zato naj bo vsaj sladko in gladko pa čim obilneje mokro na pravem mestu.*

■ V naslednjem življenju bi se rad rodil obdarjen, saj mi to v tem življenju ni bilo dano. Kljub svoji pomanjkljivosti uživam v seksu, punce me imajo rade in ne nasadam raznim preparatom za povečanje, kot sem bral v prejšnji številki. Tisto, kar razjeda moj duševni mir, je, da imam občutek, da se je punca pritožila svojim prijateljicam. Prej so bile celo spogledljive v moji družbi, zdaj pa imam občutek, da se hihitajo. Prejšnjega zanimanja ni več. Kako mi je lahko naredila kaj takšnega?

Gorazd

*Gorazd, mi tega ne verjamemo. Ženske v teh primerih rade lažejo, celo nam. Vam nikoli ne reče, da imate*



FOTO PROFIMEDIA

*vi celo edini, ki bo imel to čast. Uživajte v svojem razmerju, saj se ne zgodi vsak dan, da moški spozna žensko, s katero bi šel na konec sveta. Čas zaceli vse rane, tudi tisto na egu. Pa dajte ji tisto, kar ženska najbolj potrebuje.*

■ Playboy, na pomoč! Najprej se mi je zdelo skoraj ljubko – gledala sva porniče, da sva se zrajcala za seks. Sčasoma sem ugotovila, da je on nonstop online, na tistih svojih kanalih, medtem ko lahko jaz okrog hodim naga, pa me niti pogleda ne. Ker sem se gledanju porničev pred seksom uprla, posledično ne seksava več. Gledam se v ogledalu in v njem vidim seksi mačko, ki ne zdrži več ob ubogem tipčku, ki cele dneve drka na neznanke. Jezna sem!

Barbi

*Vaš moški je zasvojen s pornografijo, mehanizem vsake zasvojenosti pa je enak: zasvojenec potrebuje vedno*

*Tisto, kar razjeda moj duševni mir, je, da imam občutek, da se je punca pritožila svojim prijateljicam. Prej so bile celo spogledljive v moji družbi, zdaj pa imam občutek, da se hihitajo.*

*največjega, najdaljšega, najlepšega ... pa čeprav to ni res? Tako so jih vzgajale mame in tako jih še dandanes vzgajajo ženske revije. Raje pomislite, nad čem bi se pa zares lahko pritožila? Je prijateljicam rekla, da ste škrti? Sumi, da imate ljubico? Ste doma pravi pacek? Ženske se lahko namrdnejo za pravo malenkost, nikoli pa zaradi (po vašem mnenju) domnevno premajhnega orodja.*

■ Pod dolgem času sem spoznal žensko, za katero bi šel na konec sveta: lepo, duhovito, zabavno ... Živahno! Ja, punca ima namreč živahno preteklost in posledično veliko moških znancev v mestu. Ne mine dan, ko mi ne bi kdo namignil, naj bom z njo previden in da mi verjetno ne bo zvesta. Bi zamahnil z roko, če mi ne bi še najboljši prijatelj zaupal, da je nekoč tudi sam spal z njo. Vseeno mi je za druge, toda z mojim najboljšim prijateljem!? To je več, kot lahko prenesem. Kaj menite vi?

Vaš zvesti bralec V.

*Dragi zvesti bralec, zvestoba vam očitno veliko pomeni, a kje piše, da vam punca ne bo zvesta? Morda boste*

*večji odmere in se počasi umika v svoj svet. Verjetno ste se z njim že soočili, pa je vse zanikal? Njemu svetujemo terapevtsko pomoč, vam pa damo na znanje tole, kar smo se naučili pri legendarnem dr. Janezu Ruglju: pri moški odvisnosti je soodgovorna tudi partnerica, s tem ko mu popušča; z eno besedo: stojte mu ob strani, a dajte mu ultimatum, da nekaj mora storiti, in to takoj (!), in če tega v določenem roku ne stori ali pa se potem začrtane poti ne drži in ga še vedno postavlja pokonci s pornografijo, odidite skozi skupna vrata in jih za seboj pogumno zaloputnite.*

■ Punca se je vpisala v fitnes in zdaj tam preživlja vse večere. Začelo me je skrbeti, da se tam naslaja nad mišičnjaki, saj me je že parkrat prišla za bicepse in zraven razočarano zavzdihnila. Sam dvigovanje uteži naravnost sovražim, še bolj pa sovražim misel, da zdaj fantazira o tistih napihnjenih tipih. Je to ženskam zares všeč?

Brane

*Brane, mi upamo, da ne. Vsaj ne vsem. Toda če je to postalo všeč vaši, se vam slabo piše. Ali pa njej ...*



**GAJSIRAJMO SKUPAJ!**



**MXGP**

**VN ARGENTINE**

**19. MARCA OB 17:00  
EKSKLUZIVNO NA**

**ŠPORT TV**

**GAS, GAS, GAJSER!**





# SARA SLEKOVEC

FOTO ALEŠ BRAVNIČAR TEKST DARJO HRIB

■ Fotografije z lepoticco Saro Slekovec so nastajale nekoliko drugače kot običajno. Ekipa se je za ta podvig v objemu zime podala v zaledenele kotičke Slovenije, kjer je njena lepota stopila v stik z lepoto narave. Nastal je preplet neverjetnih vizualnih vtisov, kolaž raznolikih aspektov lepega. Mlada Sara, ki zase pravi, da se njena življenjska pot šele dobro začinja, se je po tej hladni avanturi z nami podala še na kratek klepet.

**PB: Na katere svoje dosežke si najbolj ponosna?**

**SS:** Ponosna sem nase kot na persono, za kakršno se imam. Zdi se mi kar velik dosežek, da je človek v miru sam s sabo in da sprejema sebe takšnega, kot je, na točki, kjer je, in si pusti biti. Pomembno je znati izkoristiti priložnosti, ki se nam postavljajo na pot, izživeti mladost in življenje samo, si drzniti v majhnih rečeh videti veliko veselje, biti skromen, hvaležen, za kar imaš, iskren, dober do drugih, si pustiti prostor za večno rast, stremeti k boljšemu jazu, a si hkrati znati priznati napake, saj jih je delati povsem človeško, in ne obsojati drugih za njihove.

**PB: Katere življenjske izkušnje je bila zate tudi največja lekcija?**

**SS:** Največ lekcij sem definitivno odnesla iz odnosov do bližnjih, naj si bo to družina, prijatelj, sodelavec, partner. Največje pa so bile tiste, ki so zrastle na mojih lastnih napakah. Življenje je ena velika lekcija. Gre za skupek dogodkov, pozitivnih ali negativnih. To so izkušnje, ki te tvorijo v človeka, kakršen si danes. Vsakič znova pa zna življenje na srebrnem pladnju postreči s kakšno več! Dolčas mi ni in s tem rastem.

**PB: Kaj ti je najbolj ostalo v spominu s slikanja za sanjsko dekle?**

**SS:** Toplo ni bilo. [smeh] Zagotovo zaledenel slap Peričnik. Pogled na to čudo narave, ki je ni mogoče dostikrat ugledati v takšni podobi. Sicer pa Triglavski narodni park sam, odet v pravilčno zimsko idilo, je res nekaj najlepšega in ponosna sem, da prihajam iz tako lepih krajev, kjer se skrivajo takšni biseri.

**PB: Kateri je tvoj najbolj priljubljen kotiček v Sloveniji in zakaj?**

**SS:** Tolmin poleti. To je moja prva asociacija. Čeprav jih je pri nas toliko, da je skoraj krivica v ospredje postaviti le enega. Ne vem, ali sem že odkrila sebi najljubšega. Všeč mi je vse v povezavi z neokrnjeno naravo, želela bi si biti večkrat del nje, a sem za enkrat bolj prepuščena mestnemu vrvežu.

**PB: Imaš sestro dvojčico, obe sta ljubiteljici plesa. Kje in kako izživljata to strast?**

**SS:** Svojo strast izživljava v soju luči na domačih in tujih odrih pod imenom Holographic Dancers. Na sceno sva stopili pred petimi leti, aktivno pa skoraj vsak vikend nastopava zadnja tri leta.

**PB: Vaju s sestro pri moških privlačijo enake stvari? Imata enak okus?**

**SS:** Popolnoma sva si različni, a skupaj lepa celota. Kot jing in jang. Tako je tudi z najinim okusom pri moških. Hvala bogu. [smeh]

**PB: Česa pri moških ne toleriraš?**

**SS:** Prepotentnosti, arogance, nestrpnosti in nespoštljivosti.























**MAGNET**

www.playboy.si

www.jeromeolivet.com

# HALO?

## Je to prihodnost?

■ Francoska oblikovalca **Jerome Olivet** in **Philippe Starck** sta si zamislila koncept telefona prihodnosti. Imenuje se preprosto **ALO**, narejen naj bi bil iz aluminija, odzival naj bi se na temperaturo, površina naj bi samodejno popravljala praske in poškodbe. Zaslona ni, saj naj bi napredna umetna inteligenca omogočala, da naj bi se telefon odzival na glasovne komande, bral sporočila in z glasovnim upravljanjem odgovarjal na elektronsko pošto. Alo je še koncept, a v sodelovanju s podjetjem Thomson bomo morebiti že kmalu dobili pravi prototip tega telefona nove generacije. (D. H.)



www.uritrottoir.com

## Pariški urinator

■ V Parizu testno preizkušajo **URITROTTORI** (predvidena cena nekaj nad 4700 evrov), nenavaden pisoar, ki je sestavljen iz dveh zabojev. Prvi vsebuje rodovitno zemljo, iz katere na vrhu pisoarja rastejo čudovite cvetlice, spodnji vsebuje suho slamo, kamor iz prsti odteka urin. Ko je treba slamo zamenjati, senzor opozori vzdrževalce, da vse skupaj odvedejo na kompost, ki se kasneje vrne kot rodovitna zemlja v drug pisoar z rožicami. Nenavaden pristop, ki je gotovo zanimiv tudi kot del 'najlepšega mesta na svetu'. Župan Jankovič, kam boste postavili prve primerke tega pisoarja? (D. H.)

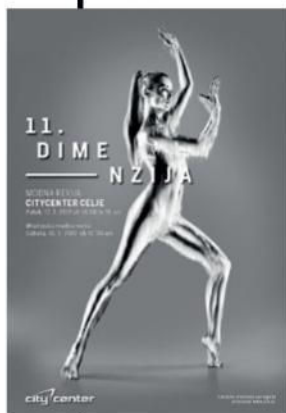


## ENAJSTA DIMENZIJA lepote



www.city-center.si

■ V zadnjih letih so v **Citycentru Celje** že dokazali, da so njihove modne revije nepozabni dogodki, ki se uvrščajo v sam vrh slovenske modne scene. Ob 11-letnici največjega nakupovalnega središča na Celjskem bodo svoj rojstni dan proslavili z modnim spektaklom **11. DIMENZIJA** s futuristično tematiko. Na reviji bo obleke nosilo kar lepo število deklet iz naših piktorialov, svoj objektiv pa je spet vzel v roke **Aleš Bravničar** in poskrbel za fotografije oglasne kampanje s **Svetlano Cigoj**, izbrano ravno zaradi njene lepote in čudovitih slik v Playbojevem piktorialu. Njene nezakrpite fotografije ekskluzivno predstavljamo tukaj. Se vidimo med 15. in 18. marcem v Celju! (P. B.)







[www.piaggiofastforward.com](http://www.piaggiofastforward.com)



# PRTLJAGA, ki vam sledi

■ Piaggio razvija robota **GITA**, ki je samovozeč prtljažnik ima premer 66 centimetrov in lahko prevaža do 18 kilogramov prtljage ter se za vami podi s hitrostjo do 35 kilometrov na uro. Njegov osnovni namen je, da vam sledi na sprehodih, teku, rekreaciji ali kolesarjenju, lahko pa ga pošljete tudi do zelenega cilja po vnaprej načrtani poti. Poleg tega gre lahko po kosilo, pobere paket na pošti ali ljubici dostavi čokoladice. Če vam robota na poti ne sunejo kakšni nepridipravi ... Pri nas? Ah, kje pa ... (D. H.)



TRGOVINSKA  
ZBORNIKA SLOVENIJE®  
Slovenian Chamber of Commerce



## 24. AVTOMOBILSKI SALON SLOVENIJE

Gospodarsko razstavišče  
27. marec – 2. april 2017

Preverite ugodnosti!  
[www.avtomobilski-salon.si](http://www.avtomobilski-salon.si)





FOTO MARKO DELBELLO OCEPEK

# NAJBOLJ BOLAN ŽUR

■ V ljubljanskem **Cirkusu** so sredi februarja zagnali novo mesečno rezidenco **BOLNCA**, znotraj katere preigravajo fetiše porednih zdravnikov in vročih medicinskih sester. Na VIP-u je ve-

dno ena znana lepotica v vlogi vodje medicinskih sester – prva se je takole z iz-zivom spopadla **Daša Po-držaj**. Torej, poredne sestre, zmešani dohtarji, sumljive epruvetke, veliki odmerki basov izbranega didžeja, ki je vodja terapije, overdose plesne muzike spet **v petek, 17. marca**. (P. B.)





www.lofree.co

# Tipkovnica z okusom KLASIKE



■ Veliko tipkate in globoko v sebi neznansko pogrešate zvok in občutek klasičnega pisalnega stroja? Za vas je tipkovnica **LOFREE** z mehanskimi vzmetmi, okroglimi tipkami, ki jo seveda povežete z računalnikom, tablico ali pametnim telefonom. Sveti v treh barvnih odtenkih, tipke so postavljene tako, kot pri Applevi tipkovnici magic keyboard, tako da bo takoj domača številnim uporabnikom macov. Lofree je čisto sveža – na trgu je od 7. marca za okrog 100 evrov. (D. H.)



## SKRIVNOSTI MORSKIH GLOBIN

Najmanj raziskano življenjsko okolje tako ostaja zavito v tančico skrivnosti, čeprav vemo, da je tam na tisoče še neodkritih živalskih vrst, rešitev uganke, kako je nastala Zemlja in še veliko drugega.

## ŽIVLJENJE BREZ PROMETNIH KONIC

Prevoz v gosto naseljenih svetovnih metropolah spominja na nočno moro. Rešitve, ki jih predstavljamo v tej številki, morda lahko pričakujemo že v bližnji prihodnosti.

## Znanost za vsakogar

LETNA NAROČNINA  
CENA ZA 12 ŠTEVILK  
**54 €**  
+ darilo

**Darilo:**  
Brezžični  
zvočniki  
Philips



Uživajte v kakovostni glasbi z brezžičnimi zvočniki, ki vam omogočajo predvajanje glasbe z vašega pametnega telefona kjerkoli in kadarkoli.



**Naročite na:**

www.sil.si | 02 / 23 53 326 | narocilo@sil.si



**MAGNET**

www.playboy.si



## BMW 540i

# BREZ MILOSTI

TEKST DUŠAN LUKIČ  
FOTO SAŠA KAPETANOVIČ

■ Ko se Audi, BMW in Mercedes merijo za tehnološko krono njihovih avtomobilov, milosti ni. Asistenčni sistemi so vse bolj kompleksni in napredni. Odlična mehanika tu že dolgo ni več dovolj.

Je pa prav BMW tisti, ki nanjo, natančneje na športno voznost svojih modelov, da največ. Ni najudobnejši (nova petica nima zračnega vzmetenja), je pa najbolj namenjen vozniku – tistemu, ki zna še vedno ceniti natančen volan, odzivno podvozje in živahnost med ovinki. Za zadnje je, pa čeprav znajo biti dizli še kako zmogljivi, seveda potreben bencinski motor. Pri **540i** gre za trilitrski vrstni šestvaljnik, seve-

da podprt s turbinskim polnilnikom. 340 'konjev' največje moči in zelo zdravih 450 njutnmetrov navora dajo ravno prav zmogljivo športno limuzino. Dodaten plus: dokler je voznik umirjen pri pritiskanju na plin, motor ni le praktično neslišen, temveč tudi varčen. Ja, da se voziti tudi s številkami, ki imajo pred decimalno vejico cifro sedem.

A bistvo petice je njena uživaška voznost, dovolj prostorna in zelo prijetna notranjost ter kopica elektronskih sistemov – od sistema za daljinsko parkiranje in odparkiranje do sistema Driving Assistant Plus, ki vključuje aktivni tempomat in pomoč pri krmiljenju: tako se BMW vozi skoraj sam – pri manjših hitrostih in v kolonah kar nekaj časa, na avtocesti pa nekaj sekund. Seznam tu še zdaleč ni končan, koliko jih je, pa je odvisno od cene. Za nekatere bo dovolj

www.bmw.si



že 540i za manj kot 70 tisočakov, nekateri bodo pri stotici še dodajali opcije brez milosti do denarnice.



# Apollonia & Nastia

[www.ambasadagavioli.si](http://www.ambasadagavioli.si)

FOTO FLAVIEN PRIOREAU



■ **Ambasada Gavioli**, izolska katedrala razkošnih barv, bo za uvod v pomlad **18. marca** gostila zabavo ob petletnici kolektiva **Innocent Music**, na kateri bo prvič pri nas nastopila vroča pariško-berlinska DJ superskupina **Apollonia** oziroma Dan Ghenacia, Dyed Soundorom in Shonky. Znanec s z vrha liste Resident Advirsorja, s katerimi smo že zaplesali na Sonusu in Hideoutu, bo za gramofoni spremljala ena najbolj iskanih didžejk na planetu, talentirana ukrajinska lepotica **Nastia**, tam pa bodo tudi Aney F, Uno Taman in njuni soborci. (P. B.)

## MV Agusta tudi na Slovenskem!

[www.subelj.si](http://www.subelj.si)

Motocikle znamke **MV Agusta**, ki veljajo za butične in skorajda eksotične, je od letošnje pomladi mogoče kupiti tudi pri nas, v **Avtocentru Šubelj** v Radomljah pri Domžalah. MV Agusta se ponaša z bogato športno zgodovino, poleg tega je svetu na dveh kolesih prispevala kar nekaj pomembnih inovacij, tudi takšnih, ki so bile rezervirane za pregrešno drage supersportne avtomobile. Zato tem motociklom ne rečejo zastoj ferrari na dveh kolesih. Pa ne samo zaradi tehnike, saj tudi sam videz v človeku vzbudi mravljince. Na fotografiji: brutale RR 800. (P. K.)



## PAMETNO zaklepanje

[www.lattis.io](http://www.lattis.io)

■ Počasi nam spet zmanjkuje izgovorov, zakaj bi šli v službo z avtomobilom namesto s kolesom. Eden od izgovorov tudi v Ljubljani, 'najlepšem mestu na svetu', je, da kolo lahko zelo hitro neprostoovoljno zamenja lastnika, zato je v pričakovanju pomladi čas za nabavo konkretnega varovala. **ELLIPSE SMART BIKE LOCK** (190 evrov) je pametna ključavnica za kolo, za katero ne potrebuje te ključa. Odklenete jo s telefonom prek bluetootha ali pa uporabite skrito tipkovnico, občutljivo za dotik. Ključavnica ima vgrajen senzor hitrosti, ki javi v vaš telefon, če se kolo med vašim sedenjem v pisarni začne premikati, zazna pa tudi tresljaje, tipične pri padcih in nesrečah, tako da lahko pokliče na pomoč. Seveda se nepridiprav loti ključavnice ročno, za kar mora dvakrat prežagati 17-milimetrsko kovano jeklo. (D. H.)







www.ktm.com

# Ko vulkan spi, motor bruha ogenj

■ **KTM**, največji evropski proizvajalec motociklov, je za prvo testno vožnjo povsem novega **1290 super adventure S** izbral Sicilijo, natančneje Etno in Catanio z okolico. Vreme je poskrbelo, da smo tam imeli pravo motoavanturo z dežjem in celo snegom. Toda zaradi odličnega motocikla nad kislim vremenom nihče ni tarnal.

Tudi mene je navdušil motor velikega novinca, saj ima 160 'konjev' in 140 njutonmetrov navora in je v tem trenutku najzmogljivejši med potovalnimi enduro motocikli. Razmerje med močjo in suho maso znaša le 215 kilogramov in je ta trenu-

tek brez konkurence. Poleg tega se že v standardni izvedbi dobi elektronski komplet za različno delovanje motorja in polaktivnega vzmetenja, kar pomeni, da se med vožnjo prilagaja poskočnost in udobje vožnje. Ne, to ni znanstvena fantastika, to je čisto prava sedanjost! Velika novost je povsem digitalni zaslon s funkcijo samodejnega prilagajanja svetlosti. Poleg tega ima celo nastavljiv naklon za najboljšo možno vidljivost glede na višino voznika in je pravo malo tehnološko čudo

v svetu motociklizma. Je kot velik pametni telefon, saj lahko med drugim sprejema klice in predvaja glasbo. Na desni strani stalno prikazuje vrtljaje, hitrost, trenutno prestavo, način delovanja motorja in polaktivnega vzmetenja ter stopnjo ogrevanja ročic in nastavitev glede na količino prtljage in vožnjo s sopotnikom ali brez njega.

V spodnjem levem delu sta prikazani še ura in zunanja temperatura, medtem ko je na velikem osrednjem delu leve polovice zaslona možno nastavljati prikazovanje informacij.

Na cesti motocikle navduši z lahkotnim in natančnim upra-



vljanjem, predvsem pa z zelo zanesljivim stikom z asfaltno podlago, kar je ključno na dolгих potovanjih, ki jim je super adventure S pravzaprav namenjen. Za tiste, ki imate radi terenske pustolovščine, pa so pripravili **model R** s terenskim vzmetenjem, večjo oddaljenostjo od tal in večjo zaščito motorja. Krasna stvar!







## Festival etične kuhinje Care's v Alta Badii

■ V Alta Badii so že drugo leto zapored priredili festival etične kuhinje **Care's**, na katerem so se zbrali kuharski mojstri z vsega sveta in v hotelih med vasicama La Villa in Corvara ter kočah na smučiščih (Lagazuoi, Piz Boe, Jimmy, Las Vegas, Col Alt) razpravljali o trajnostni prihodnosti gastronomije, pa tudi kuhali, seveda. Organizatorji, **Norbert Niederkofler**, kuhar z dvema Michelinovima zvezdicama (restavracija St. Hubertus, San Cassiano), s pomočjo kuharja **Giancarla Morellija** (restavracija Pomiroeu, ena Michelinova zvezdica, Seregno) in lastnika marketinške agencije Hmc **Paola Ferretti-Ja**, so gostili 30 vrhunskih kuharjev iz 16 držav s skupno vizijo novega, inovativnega in etičnega pristopa do hrane s poudarkom na tradiciji in lokalnih izdelkih.



Na festivalu je sodelovala tudi naša kuharska velemojstrica **Ana Roš**, ki jo je ravno v tistem času britanska gastronomska revija *Restaurant* razglasila za najboljšo kuharsko mojstrico tega leta, *The World's Best Female Chef*. Gre za naslov, ki ga podelijo v sklopu razglasitve najboljših restavracij sveta *The World's 50 Best Restaurants*. Z Ano Roš smo se družili na mojstrski delavnici, kjer sta skupaj z izjemno **Christino Bowerman** iz rimske restavracije Glass, ki se ponaša z eno Michelinovo zvezdico, pripravili vsaka svoj krožnik. Christina kakopak špagete z omako iz popra in sira, Ana pa soško postrv s kostanjem, kobariško skuto in ikrami, kar se je vse skupaj lepo zaokrožilo s peninami Ferrari iz pokrajine Trento. Ana se je ponovno izkazala v torek na gala večerji, na kateri so ji družbo delali priznani kuharji iz Italije, Mehike, Avstrije, Čila, Portugalske in Danske.





## Puščavski rok

**Kdo:** XIXA **Kdaj:** 28. MARCA

**Kje:** KINO ŠIŠKA, LJUBLJANA

■ Iz nedrja samosvojega Tuscona se je do nas prikradla zasedba, ki v ritmičnih rokovskih ritmičnih prinaša latinsko navdahnjeni psihedelični rok. Poslušajte se kot glasbena pod-



laga kakšnega divjega filma Quentina Tarantina, hitrostna, energična, drugačna južnoameriška cumbia, kjer se vsečnost popa združuje z alternativnostjo netipičnega roka z vonjem po puščavi in zdravi ameriški.

## Za vroča telesa

**Kdo:** BENNY BENASSI **Kdaj:** 7. APRILA

**Kje:** CVETLIČARNA, LJUBLJANA

■ Se spomnite pnevmatičnega hita *Satisfaction*, elektronsko plesno domislice, v videospotu s potnimi in napol golimi dekleti, ki operirajo z raznolikimi gradbenimi orodji? To je bil hit Benny Benassija, italijanskega didžeja in producenta, ki bo za pomladni uvod v plesno sezono pripravil pestro house zabavo v urbani Cvetličarni. Za ogrevanje prisluhnite njegovega aktualnemu albumu *Danceaholic*.



Metalci ga bodo konec marca žgali v Bohinjski Bistrici.



## Zaigrano na čelo

**Kdo:** 2CELLOS **Kdaj:** 8. APRILA

**Kje:** DVORANA STOŽICE, LJUBLJANA

■ Začelo se je z napovedjo koncerta na dan 7. aprila, a so ga razprodali še pred koncem leta 2016. Zato so dodali še en dan, da bosta fascinanta čelista pod imenom 2Cellos, ki sta obnoreda svet, potešila čim več slovenskih sledilcev. Če torej za vas ni prostora 7. aprila, se lahko že naslednji dan podate na koncert, na katerem boste zimzelene hite – morda tudi glasbo iz *Igre prestolov* – slišali drugače.

**Kdo:** WINTER DAYS OF METAL **Kdaj:** 19.–25. MARCA  
**Kje:** DVORANA DANICA, BOHINJSKA BISTRICA



## Metalci preganjajo zimo

Slovenci imamo radi trši rok. Zato ne preseneča, da takšni festivali pri nas odlično uspevajo. Ponujajo pristno atmosfero, odličan nabor nastopajočih in ne poskušajo dati nič več in nič manj kot le nepozabno doživetje tega glasbenega žanra. Zato so si organizatorji festivala MetalDays, ki bo tudi letos divjal v poletnih mesecih, zamislili še eno metalno druženje. Postavljeni na začetek pomladi, ko po dolgi, sivi, morbidni zimi komaj čakamo na preporod, bodo tako letošnji premierno zaživeli zimski dnevi metala, **Winter Days of Metal**. Žgali ga bodo v Bohinjski Bistrici, lučaj od znamenitega Bohinjskega jezera, v dvorani Danica. Obeta se pet koncertnih večerov, ko boste lahko spanec zamenjali za prvovrstne benke vseh metalških odtentov. Gre za nekoliko bolj butično, oboževalcem žanra

na kožo pisano doživetje, kot nekakšen prolog v veliki poletni dogodek. Edinstven koncept, ko se bo pod slovenskimi vršaci z glavami opletalo na najtrše

glasbene melodije, bo privabil tudi nemalo tujih gostov iz bližnjih in daljnih dežel.

V Bohinjsko Bistrico prinesite toplo obutev in obleko ter utrjene vratne mišice, da boste čim bolj neboleče na polno doživeli tudi tega duha časa, ki se nadaljuje tudi v 21. stoletju ...



## Prihajajo Destruction, Flotsam & Jetsam, Taake in številni drugi

■ V petih festivalskih dneh, ko se bo tresla vsa Bistrica z okolico, bodo na Winter Days of Metal nastopili norveški black metalci Taake, peklenski trash metalci Destruction, diabolnični death/black metal umetniki Belphegor, švedski gothic/doom/dark metal band Draconian, potem pa še Holy Moses, Shining, Orden Ogan, Disharmonic Orchestra, Milking the Goatmachine, Dew Scented, Dead Lord, The Devil, Izegrim, Metalsteel, Mist, Rest in Fear, Morana, Layment, Total Annihilation ...





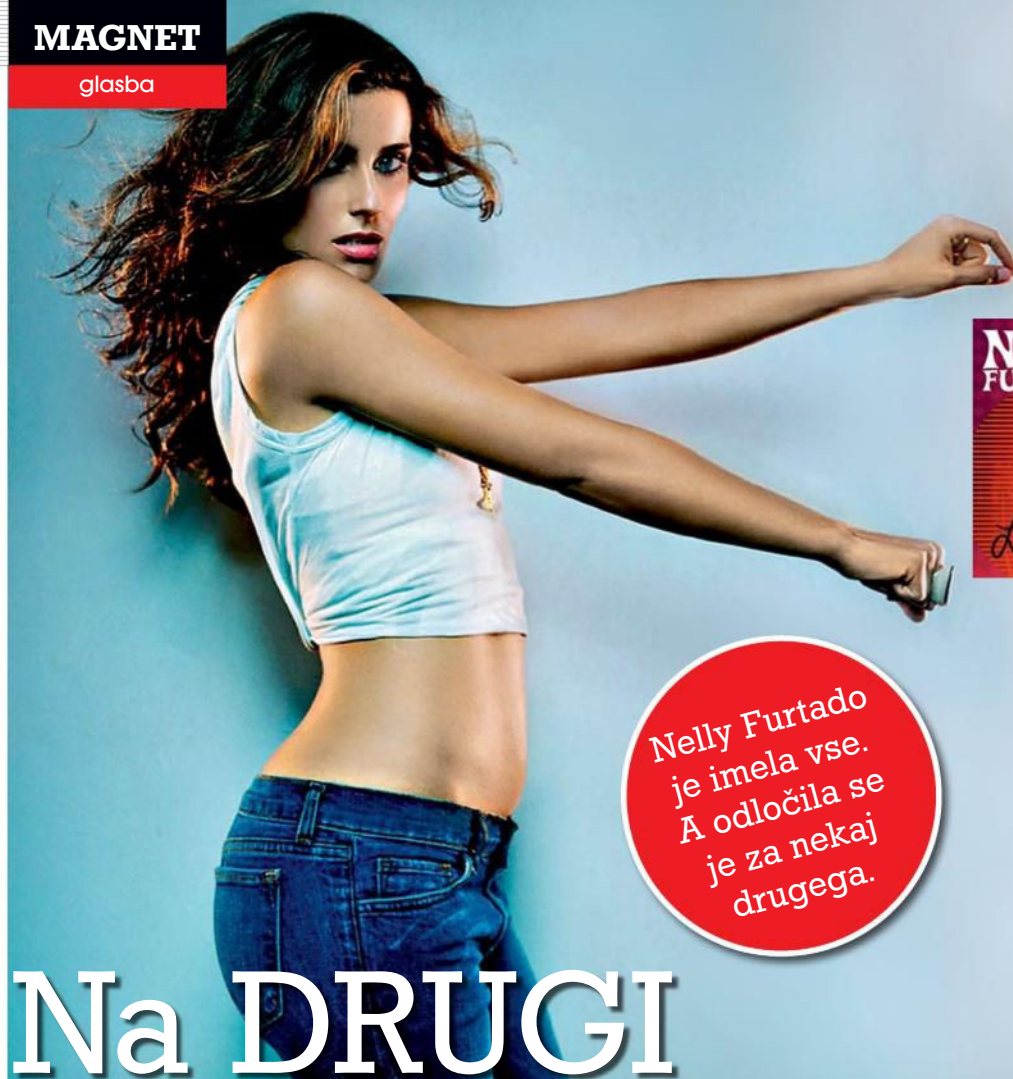
 **PLAYBOY** SHOP.com

*Ekskluzivno iz Playboya. Kupujte zdaj.*



**MAGNET**

glasba



Nelly Furtado  
je imela vse.  
A odločila se  
je za nekaj  
drugega.

# Na DRUGI STRANI uspeha

■ Svetlooko in temnolaso kanadsko siničko **NELLY FURTADO** še danes ljudje najpogosteje povezujejo z njenim tretjim, več kot desetletje starim albumom *Loose*. Ta je bil svojevrsten fenomen v njeni karieri, prodali so 12 milijonov primerkov, s čimer je bil to njen najuspešnejši album. A bolj kot to, da lahko še danes brez težav zibamo boke na super uspešnici *Maneater* in *Promiscuous*, draži naše misli predvsem vprašanje, kaj se je z lepo Nelly dogajalo zadnjih deset let, ko se je umaknila z lestvic, delala drugačno glasbo in odraščala v nekaj drugega od tega, kar je pred leti napovedoval njen izjemni uspeh. Predvsem nas zanima, kako je vse to vplivalo na njen prihajajoči pop album *Ride*.

Davnega leta 2000 je začetek njene kariere zvočno zastavil album *Whoa, Nelly!*, ko je komaj

19-letna Nelly v *Like A Bird* prepevala, da je kot ptica, ki odleti in ne ve, kje je njen dom. Zdelo se je, da smo dobili ljubko hipijevsko pop pevko, a čez šest let se je ob stiku s producentom Timbalandom njen organski enostavni pop popolnoma preusmeril. Podoba nedolžne deklice, ki leži v travi in se nasmiha soncu, se je z *Loose* spremenila, predala se je direktivi takratnega mainstreama. Timbaland, ki je takrat ravno sestavljal svoj lastni album in mimogrede v zlato spreminjal še album Justina Timberlakea (zato se ti trije medsebojno križajo na vseh svojih tedanjih albumih), je Nelly seksualizirano, koketno, drzno požiralko moških. Celo tako drzno, da se v *Say It Right* ob šanku poredno spogleduje kar s Timbalandom, ki ji vrača z verzom: »Imam nekaj, kar ti bo všeč.« Scena R&B se je takrat na vseh frontah udejanjala

kot seks v notnem zapisu, vse je namigovalo na fuk in obscenosti, na potna telesa in promiskuitetnost. Nelly se je v tem odlično znašla. In izstopila kot zmagovalka – vsaj tako se je zdelo.

A ker se tudi pri najboljših prija-

teljih vse konča pri denarju, *Loose* ni bil le začetek nove zgodbe, ampak predvsem njen zaključek. Timbaland in Nelly sta se



zaprleta v pravna prerekanja, češ da Nelly ni bila dovolj »hvaležna« za to, da jo je Timbalad izstrelil med zvezde. Kaj je predvideval, da mu je še dolžna, vedo njuni odvetniki, a dejstvo je, da je bil to za Nelly kratek in sladek izlet v medijsko odmevnost, ki se ne bo kar tako ponovil. A morda niti ni treba, da se.

Nelly se je po vsem tem vrnila k svojim osnovam. Posnela je album v španščini, potem še enega v bolj klasični pop niansi, tako da je zmešala vse tisto, kar jo je postavilo na zemljevid na začetku tisočletja, vmes pa si vzela še nekaj let premora. »Od 19. leta se nisem niti za trenutek ustavila. Premor sem potrebovala, da sem spet začutila, kaj želim delati,« je dejala zdaj zelo kratko postržena Nelly, ki je v odkrivanju svojih želja predvsem odkrila samo sebe. In si s tem povrnila ljubezen do ustvarjanja.

Novi album *Ride* je pop, kot si

Nelly predstavlja, da pop mora biti. Organski, pozitiven, prijeten za uho in oko. In čeprav je pop, prihaja iz duše. Denar lepo diši, a Nelly je odkrila, da več ko ga je, tem manj je vreden, tem manj je prostora za avtentičnost. Zato ne pričakuje, da bo *Ride* tako uspešen kot *Loose*. Upa le, da nam bo všeč. 📺

Skladba *Behind Your Back*, ki bo na voljo zgolj na de luxe različici albuma *Ride*, je po Nellyjinih besedah »za čiščenje okusa«, kot »aperitiv«, ki nas popelje v njeno prenovljeno pop pripoved.







# KOZMIČNA upesnitev

■ Sedem let je minilo, odkar so britanski funk trubadurji, eklektični fenomen glasbenega gibanja, ki je na osrednjo sceno popeljal divje zasvajajoče ritmične mešanice fanka in t. i. acid jazz, izdali svoj zadnji studijski album. Sedem let praznine, čeprav se zdi, kot da **Jamiroquai** – sicer ime benda, ki ga vokalno vodi Jay Kay – v bistvu niso nikamor odšli. Ko danes poslušamo katerikoli njihov hit, bodisi psihedelični *Virtual Insanity* iz davnega 1999 bodisi bolj sveži *White Knuckle Ride* iz leta 2010, ko se je v videospotu ponovno izžvele njihova ljubezen do super avtomobilov, se zdi, da so v bistvu ves čas z nami. Da je njihov odmev vedno čisto blizu. Zdaj je zgodba nekoliko drugačna. Jamiroquai so sicer vedno želeli, da nas njihovi komadi spravijo v gibanje, a njihov zvok je obenem vsakič prišel tudi s sporočilom. Zato moramo biti pozorni tudi sedaj, ko končno prihaja *Automaton*, njihov osmi studijski album, ki bo nedvomno pomemben del osrednje glasbene strukture, a ima tudi tokrat za nas pomembno opombo – govori o razvoju umetne inteligence, o avtomatizaciji družbe, o integraciji tehnologije in predvsem o tem, kako ljudje pozabljamo na tisto najosnovnejše, na odnose, na okolje in predvsem na to, kako sploh biti človek.

## Moby ima notranje informacije

■ **Moby**, veteran elektronske glasbe in vsesplošen aktivist, trdi, da ima zanesljive informacije o aktualni ameriški administraciji. Te informacije naj bi dobival od prijatelja, ki dela v Washingtonu in, kot trdi Moby, je vse 100-odstotno resnično. »Ruski dosje o Trumpu je resničen,« pravi Moby. »Ruska vlada ga izsiljuje, a ne samo zato, ker so ruske prostitutke urinirale po njem, ampak za veliko bolj zlovesče stvari.« Moby vse te informacije redno razkriva na socialnih omrežjih. Mu verjamete?



## ONEREPUBLIC Let's Hurt Tonight

Čeprav so ameriški rokerji z močnim pop značajem že napovedali, da nas bodo v 2018 obdarili z novim albumom, še vedno nizajo single s svojega aktualnega, četrtega studijskega projekta *Oh My My*, ki je, sodeč po lestvicah, njihov najuspešnejši album doslej. Zakaj je tako, deloma pravi tudi ta rok balada, ki zveni kot ljubezenska pripoved. Ni osladna, temveč za OneRepublic tipično glasna, polna strasti in zagona. Ryan Tedder ima odrasel vokal in mlado dušo. Tisto, kar zapoje, tudi sam napiše. Melanholičnost baladnega roka se tako prepleta z mladostniško energijo, kar temu sicer počasnemu komadu daje dinamiko in eksplozivnost, ki kar požene mravljice po telesu.



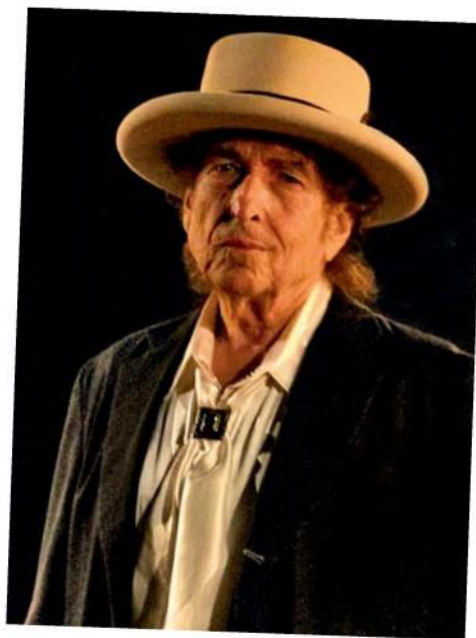
## LINKIN PARK (FT. KIARA) Heavy

Ko človek posluša Linkin Park, pa vsi naokoli mislijo, da v resnici posluša duet Justina Bieberja z neko bejbo, se lahko vsi ljubitelji te postgrandžerske mašine resno zamislijo. Saj ne, da so Linkin Park kadarkoli izpustili priložnost za dober zaslužek (vso jezo in upornost so brez težav za par let zamrzili, da so lahko delali single za *Transformerje*), a tole je vsekakor veliko razočaranje. Brez poznane žolčnosti, brez rokrske udarnosti, brez nu-metalških nians. Totalna zvočna kastracija, ki se sliši kot popolnoma generičen pop izcedek. Poslušalci celo menijo, da je ime Linkin Park za vselej uničeno. Je to njihova nova glasbena pot ali le nepričakovan odstop od poznanega?



# Pa hvala za nagrade

■ Konec lanskega leta **Bob Dylan** ni prišel po Nobelovo nagrado za književnost. Patti Smith, ki je na podelitvi stopila na oder in v njegovo čast zapela *A Hard Rain's A-Gonna Fall*, pa je bila navidezno živčna in se je, kakor se predvideva, nalašč zmotila in pred zbrano nobleso poudarila pomen zapete pesmi. Namesto Dylana je zahvalni govor prebral Azita Raji, ameriški veleposlanik na Švedskem. Zakaj je to pomembno? Ker je to še en Dylanov upor, četudi je kot razloge navedel »druge obveznosti«. Poprej je že kritiziral inštitucijo Nobelovih nagrad, zato mu tega udeleževanja, obveznosti gor ali dol, ne bi dovolil njegov imidž. Je namreč legenda, ki presega marsikatero standarde, celo tiste medgeneracijske. Dylan je živeči spomenik zgodovini moderne ameriške glasbe, doma ima čisto vse nagrade, ki obstajajo, tudi medaljo, ki jo je prejel iz rok Baracka Obame, neslavnega nobelovca za mir. Zato Bob Dylan ne potrebuje še več nagrad. Ne potrebuje uspehov. Ne potrebuje trepljanja po rami. Potrebuje zgolj tisto, kar mu veli duša. Pisati pesmi in prepevati le to, kar mu je všeč. In všeč so mu klasični ameriški hiti, zato jih na novem albumu *Triplicate* poje ponovno, že tretjič. *The September of My Years in Once Upon a Time*, celo *Stormy Weather* iz davnega 1933. Umetnik, ki verjame v večnost dobrih pesmi in minljivo ekskluzivnost nekih nagrad.





**MAGNET**

film



# Heroji BOSTONSKEGA maratona

■ Zgodilo se je 15. aprila 2013. V Bostonu je potekal že 117. maraton, ki ga vselej umestijo na patriotski dan, tretji ponedeljek v aprilu. Sodelovalo je več kot 23 tisoč tekačev. Ob 14:49 sta blizu ciljne črte eksplodirali bombi. Trije ljudje so umrli, 264 je bilo ranjenih. Novica o terorističnem napadu je nemudoma obkrožila svet, vse oči so bile uprte v Boston. In medtem ko se je takrat ogromno pisalo in govorilo o preživetem od dveh napadalcev, njegovi hitri aretaciji in kasnejši obsodbi na smrt, sta se Mark Wahlberg in Peter Berg, ki zdaj že tretjič sodelujeta pri snovanju filma o tragičnih dogodkih, v luči katerih zasije človeški heroizem, odločila predstaviti vse tisto, kar se je v Bostonu dogajalo tik po napadu. Nastala je zgodba o hitrem posredovanju reševalcev, gasilcev in policistov ter seveda



o hitri pravici. A kljub nadvse pozitivni zgodbi se javnost sprašuje – je ta film nastal prehitro?

Vprašanje se ne poraja zato, ker bi morala po kakšnem abstraktnem pravilu preteči določena količina časa, preden se zadeva preseli v hollywoodski scenarij, ampak bolj zaradi aktualne politične zmešnjave v ZDA. Film lahko razumemo različno. Čeprav neposredne kritike ameriške politike v filmu ni – zgodba je nadvse površinska in se bolj kot odgovornosti posveča protokolu delovanja vladnih organizacij –, delno odgovornost za napad pripisuje tudi odločitvi takratne Obamove administracije, predvsem zaradi odprave nekaterih omejitev glede nadzora sumljivih ljudi, ki so bile sprejete po napadu na New York 9. septembra 2001. Trumpovi navijači v filmu tako vidijo premnogo dokazov, da je Obami v osmih letih uspelo ošibiti ameriško varnost, vsi drugi pa so seveda dojele, da če imaš teroriste v državi, kjer že živijo, delajo in se učijo,

potem ti zapi-ranje meja ne bo kaj dosti koristilo. Film, pri nas naslovljen **BOSTONSKI HEROJI**, v originalu pa **Patriot's Day**, je tako odprt za interpretacije.

Za trenutek se posvetimo sami zgodbi. Sledimo policistu (Mark Wahlberg), ki je na maratonu službeno prisoten bolj za kazen. V službi mu ne gre najbolje, življenje se mu sesuva pod težo mejnega alkoholizma, v zasebnosti bojuje svojo bitko. V trenutku se mu vsa ta realnost obrne na glavo. Vse težave, ki so mu pestile vsakdan, minuto pred tretjo popoldne na usodni dan postanejo nepomembne. Znajde se pred zahtevnim izzivom, ki na preizkušnjo postavi vse njegove telesne in mentalne zmožnosti. Kot že mnogi filmi o takšnih in drugačnih katastrofah poprej je to predvsem zgodba o tem, kako se krojijo neslutni heroji. Kako nečloveške

okolščine iz povprečnega ustvarijo nadčloveka. In v tem je sporočilo za vse nas – ne zavedamo se lastnih zmožnosti in le tisto najbolj drastično nas premakne iz ujetosti v povprečje, v navidezno šibkost, v omejenost, ki smo si jo sami postavili.

Čeprav je to film o tistih, ki so preživeli, in o tistih, ki so preživeli pomagali, je v samem središču zgodbe predvsem pregon preživelega napadalca, komaj 19-letnega Džoharja

Carnajeva. To nas potegne v akcijski del pripovedi, v iskanje pravice, ki jo vodi žgoč patriotizem države, predvsem pa mesta, ki si je v naslednjih urah in dneh prislužilo svojo kategorijo moči – bostonsko moč. »Bodi močan. Bostonsko močan.« Pocukrano? Kakor za koga. Za konec moramo zapisati samo to, da obžalujemo vse žrtve bomb po vsem svetu, od Pakistana, Afganistana, Jemna, Iraka, Sirije, Libije, Ukrajine, Španije vse do Bostona.

**Bil je teroristični napad. Bile so žrtve in posledice. In heroji.**

Amerika si je *Bostonske heroje* ogledala že lani decembra, njihov nacionalni odbor za filmsko kritiko pa je film uvrstil med deset najboljših filmov v letu 2016.







## POWER RANGERS

R: Dean Israelite

I: Bryan Cranston, Elizabeth Banks, Naomi Scott

Naša generacija je pet najstnikov v barvnih kostumih nekakšnih futurističnih superherojev dojemala le kot slaboumno nizkopračunsko vsebino za najbolj neizbirčno demografijo mladih gledalcev.

TV-serija *Power Rangers* je bila slaba, imela je obupno glasovno sinhronizacijo, neprepričljive efekte, kilavo igro, bila je nekakšna karikatura same sebe. In zdaj je nastal film. Ki pa je, presenetljivo, soliden. Studii so tvegali veliko. V projekt so vrgli 120 milijonov dolarjev in upali, da bomo power rangerjem dali še eno priložnost. Tokrat si jo zaslužijo, saj rasnemu in živopisno barvnemu nabor najstnikov uspe predstaviti prijateljstvo povezanost, zlobneži so učinkoviti, zgodba stoji. To niso Marvelovi *Maščevalci*, a zna biti,



Seriji Power Rangers smo se nekdaj vsi posmehovali, zdaj pa bomo film vsekakor hoteli videti.

da si bodo kljub vsemu prislužili pogodbo za nadaljevanje.

Ocena: ★★★

Izvorni naslov: **Power Rangers**



## AVTOCESTA SMRTI

R: Eran Creevy I: Nicholas Hoult, Anthony Hopkins, Felicity Jones

Medtem ko čakamo na naslednjo inštalacijo visokooktanske sage *Hitri in drzni*, se lahko potešimo z divjanjem po nemškem avtobanu, po katerem gume kuri mladič Casey. Za njim hitijo razjarjeni mafijci, ker jim je v ponesrečenem ropu odnesel dragoceno blago, pred njim pa je le neustavljiva želja, da reši svoje dekle, ki lahko kaj hitro postane stranska škoda neustavljivega mafijskega besa. Adrenalinsko akcijo, v kateri ne manjka hudih avtomobilov in mini kril, v vlogi razjarjenega mafijskega šefa poganja legendarni Anthony Hopkins, mlademu Caseyju pa je v pomoč Ben Kingsley. Oskarjevca sta se tako nepričakovano znašla v nadvse pavšalni akcijski ropotarnici, v tej koliziji povprečnosti in klišejev, s tem pa le potrdila nauk, da smo za pravi denar res pripravljeni narediti čisto vse.

Ocena: ★★★ Izvorni naslov: **Collide**



## KONG: OTOK LOBANJ

R: Jordan Vogt-Roberts

I: Brie Larson, Tom Hiddleston, Samuel L. Jackson

Orjaška gorila je v filmski zgodovini ena najbolj poznanih pošasti. Simbolizira marsikaj, pač glede na obdobje, ko se pojavi na platnu. Predstavlja manjšine, ker je velika in črna in straši bele vsiljivce, ki lomastijo tam, kjer jim ni mesta. Predstavlja nasprotnika patriarhalnih standardov, ker kljub divjosti in nesprejemljivosti navduši civilizirano žensko. In seveda predstavlja tisto ne-

znano, v kar tako radi drezamo, dokler nas ne ugrizne v roko. Ta nesmrtna metafora je zdaj spet v kinu. Novega Konga so snemali na čudovitih lokacijah na Havajih in v neprenehni divjini Vietnama. Predstavi nam njegov začetek, prvo snidenje z belimi raziskovalci, ki se nespretno vsiljujejo v prej nedotaknjene ekosisteme. Zdaj nas Kong, s katerim se sreča garnitura impresivnih igralskih imen, razgali, da imamo okolje za samoumevno, le v službi svojih neskončno egoističnih potreb. Kong pokaže, da se z naravo ni igrati.

Ocena: ★★★

Izvorni naslov: **Kong Skull Island**





MARISSA EVERHEART

A photograph of a woman's legs in light-colored high-heeled shoes, positioned against a dark blue wall. The wall is covered in a grid of white icons, each inside a square frame. The icons represent various objects and concepts, including a fork, a circle, a teacup, a bottle, a key, a television, a grid of dots, a funnel, a book, a spoon, a test tube, a flower, a mug, a knife, a candle, a spoon, a bowl, a glass, a pair of lips, a fan, a hammer, a flower, a bowl, and a mortar and pestle. The woman's legs are crossed at the ankles, and she is wearing a light-colored, possibly metallic, dress. The overall aesthetic is sophisticated and artistic.

# Američanka v Mehiki

FOTO MIGUEL A. MANRIQUE





Rjavooki plavolaski iz Springfieldda v Illinoisu se je še pravočasno uspelo prebiti čez mejo v mehiški Cancún, preden je Trumpov Donald postavil svoj veliki zid. Marissa je od

tega nebodigatreba zidaka nižja, saj meri 1,58 metra in tehta lahkih 47 kilogramov, a se zato srčno ponaša z merami, ob katerih še Melanija umolkne: 84-61-81.

































TEKST DARJO HRIB FOTO MATEJ MITRUŠEVSKI

# Peter Lovšin

S pionirjem slovenskega panka, ki je 40 let po ustanovitvi skupine Pankrti zrasel v pravega profesionalnega glasbenika, v srcu in duši pa ostal zagret družbeni kritik, o prihajajočem koncertu v Cankar-

jevem domu, o novem albumu *Območje medveda*, o tem, da med politiki nima prijateljev, o spominih na prvi koncert Pankrtov in tudi o tem, zakaj na državni proslavi ne bo nastopil.

**N**a intervju se Peter Lovšin pripelje s kolesom, z retro rjavo specialko, o kakršni smo pred četrto stoletja sanjali mulci. Na glavo ima poveznjen klobuk, prepoznavni del njegovega osebnega sloga, ki ga dopolnjuje še za rokerja obvezna usnjena jakna, pa sončna očala z rdečim okvirjem. Ko jih sname, mu v očeh igra iskrivost, celo nagajivost, ki da vedeti, da v pobalinskem vokalistu Pankrtov, ki so zapisani kot največji pank bend na območju bivše Juge, še vedno živi duh, s kakršnim je tedaj podajal legendarne uporniške šuse, kot sta *Lublana je bulana* in *Bandiera Rossa*.

Z Lovšinom je Playboy že opravil intervju julija 2006, zdaj pa je čas za novega, saj bo ikona slovenske alternative, ki ga te dni še najbolje slišimo v novem hitu *Ti lahko*, zapetem s skupino Big Foot Mama, 27. marca s svojimi španskimi borci nastopil v Cankarjevem domu in nam pokazal, zakaj glasba ni le nizanje singlov, ampak podajanje širše zgodbe z dušo in predanostjo.

**PB:** Vaš koncert v Cankarjevem domu bo kmalu. Nekoč ste nastopali v lokalih, danes v hramu kulture. V čem so najočitnejše razlike med vašim osebnim pristopom h koncertiranju danes in nekoč?

**PL:** Pri samih koncertih se stvari v vseh teh letih niso kaj dosti spremenile. To je tako kot pri smučanju. Danes imajo smučarji

s takšnim in drugačnim lokom, da se lažje smuča, ampak sneg je še vedno sneg in hribi so še vedno hribi, greš na dilce in smučaš navzdol. Pri nastopih so določene stalnice – je koncert, je bend in na to

Enostavno smo postali družba, ki se ne veseli več toliko kot včasih. Zdaj, ko je glasba predvsem posel, jo hočejo v novem sistemu nekako imeti bolj za podlago, za kuliso.

je treba opozoriti publiko. Prav pri tem je najbrž največja sprememba – publiko je treba opozarjati pogosteje, biti moraš v več medijih. Včasih je bilo dovolj, da je bilo objavljeno v Stopu, ki je imel naklado čez 100 tisoč izvodov, pa so vsi vedeli. Imel si pet plakatov po mestu, pa je bilo dovolj. Zdaj je teh plakatov in jumbotov toliko, da človek težko pride do informacij. Tudi ni več kakšne revije, ki bi se ukvarjala samo z glasbo, kar je čudno. Še vedno imamo sorazmerno veliko koncertov, a je o tem zelo malo informacij. Lahko imaš razprodan koncert v Stožicah, pa o tem skorajda nihče ne piše.

**PB:** Zakaj je tako?

**PL:** Enostavno smo postali družba, ki se ne veseli več toliko kot včasih. Glasba je povezana z veseljem, povezana je z razigranjem na zadeve, do glasbe moraš imeti odnos. Zdaj, ko je glasba predvsem posel, jo hočejo v novem sistemu nekako imeti bolj za podlago, za kuliso, da je ne-

škodljiva. In v tem je pomembna razlika, ki se kaže tudi v medijih, ki posiljujejo s to plažasto kulturo. Saj govorijo, da želijo ugajati gledalcem, ampak po navadi z najbolj banalnimi vsebinami. Kriterij je

najnižji okus. V tem smislu je to en drug svet, kot je bil.

**PB:** Res je, da se je spremenil poslovni model glasbe, no tudi sama forma njenega podajanja. Kot izvajalec najbrž najbolj začutiš predvsem to, da se je spremenil odnos ljudi do glasbe?

**PL:** Seveda vemo, kaj prinašata digitalizacija in internet, ko se želi ljudem vse ponuditi po telefonu. Pravi ljubitelj glasbe, pa ne samo hi-fi frik, bi znorel, če bi moral vse življenje glasbo poslušati po telefonu. Sicer imamo dostop do Youtuba, ampak avtor, ki vloži veliko denarja v produkcijo, nima od tega nič. Zato so zdaj večji projekti, albumi, veliko redkejši in manj odmevni. Mogoče je to takšen položaj, kot je bil s knjigo, ko je prišla televizija. Upam, da se bo to obrnilo, da bo album obstal in se prebil, ker zdaj je vse osnovano na enem komadu. Samo ena pesem in samo nadvlada kapitala v glasbi, samo sledenje tej potrošniški glasbeni politiki, tako ne bo





Nihče si ne želi novega Woodstocka, nihče si ne želi protestov proti vojnám, nihče si ne želi Boba Dylana, zato so mu tudi dali Nobelovo nagrado, ker so ga hoteli postaviti v kupljeni esteblišment. To so stvari, ki so pomembne ne samo za razvoj glasbe, ampak za razvoj političnega življenja.

šlo. Za enkrat se še zdi, da vse skupaj sede v ta novi brutalni liberalni kapitalizem. Nihče si ne želi novega Woodstocka, nihče si ne želi protestov proti vojnám, nihče si ne želi Boba Dylana, zato so mu tudi dali Nobelovo nagrado, ker so ga hoteli postaviti v kupljeni esteblišment. To so stvari, ki so pomembne ne samo za razvoj glasbe, ampak za razvoj političnega življenja. Ker glasba je včasih odražala in povzročala spremembe v družbi. In kot je rekel Tine Hribar, eden naših vodilnih filozofov, brez panka v Sloveniji najbrž ne bi bilo osamosvojenе Slovenije.

**PB: Zakaj si danes glasba ne upa biti več družbenokritična?**

**PL:** Prvi razlog je, da v glasbi danes o vsem odloča denar. Lastniki določajo, kdo bo prišel ven, kako bo izgledal, kakšnega spola bo, zdaj je vse dirigirano. V šestdesetih letih so bendi iz pubov prišli v dvorane, ker jih je publika zgrabila, potem pa jih je videla založba in jim dala pogodbo. Ti časi so minili. Tu bo potrebna neke vrste gverila. Ker dobra glasba še vedno je, ampak jo težko ujameš. So protestne pesmi, ki so nastale iz upora, iz nestrinjanja, ampak po eni strani to esteblišment skrje,

še slabše pa je, da to naredi kot nezanimivo. Da ni moderno, da ni 'in'. Ni 'in' nergati, zabavno je biti hipster, zamorjen, zanimati te morajo znamke in avtomobili. Vse, kar uspeva, so trgovski centri. Včasih je bilo v Ljubljani več prodajalnih plošč kot trgovskih centrov.

**PB: Ta gverila, ki ste jo omenili – kdo jo bo vodil?**

**PL:** Glasba je nepredvidljiva. Rokenrol je lahko trojanski konj glasbene industrije, če je nekontroliran. Dokler pa je kontrolirano, bo pa tako, kot je s tehno. Zakaj se je tehno tako razširil? Ker je bila zadaj industrija drog, droge pa so povezane s politiko, s policijo, s sistemom, z nadzorovanjem ljudi in kupčkanjem denarja.

**PB: Po 40 letih delovanja na sceni imate verjetno dober vpogled v odnos države do kulturnikov. Je ta res tako mačehovski, kot se pogosto sliši?**

**PL:** O kulturi sami ne bi govoril, ker zdaj naša glasba po definiciji ni več del kulture, smo samo del gospodarstva. Spadamo pod gospodarski resor, kjer absolutno prevladujejo težnje kapitala in kjer so lani zakuhali zakon, ki je proti vsem željam ustvarjalcev. Mi smo, vsaj kar se tiče

avtorske zakonodaje, poskušali priti pod krov kulture, samo nas tam niso ravno sprejeli odprtih rok. Niti nas niso hoteli spustiti iz gospodarstva, ker smo očitno dobra molzna krava. V tem poslu se obrača kar nekaj denarja in ljudje, ki vodijo to igro, se pač v duhu časa borijo, da tisti denar, ki bi ga morali plačevati avtorjem, raje ostane njim. Boj za denar je prisoten povsod.

**PB: Smo pa dobili tudi kvote, ki regulirajo večje predvajanje slovenske glasbe. Nekateri glasbeniki so to direktivo sprejeli pozitivno.**

**PL:** Kvote so druga zgodba. To je bilo delo odstavljene kulturne ministrice, ki se je zavedala, da je slovenščina ogrožen jezik in da se jezik mora slišati tudi skozi pesem. Za državo, ki je stara 25 let, je žalostno, da mora medijski zakon določati kvote. Če pogledamo pri Italijanih ali pa Hrvatih, kjer so zavedni ljudje, tam kvot ne potrebujejo. Videti je, kot da smo postali država bolj po spletu okoliščin, in ne zaradi zavednosti državljanov. Po drugi strani pa, ko igram s kolegi, vidim, da ogromno slovenskih glasbenikov vseeno razprodaja velike dvorane, da je vsak teden dosti koncertov, da glasba živi.

**PB: Kaj pa stara slovenska praksa vez in poznanstev? V majhni državi imate ob dolgoletni kulturniški karieri gotovo prijatelje med politiki, ki bi lahko stopili v bran slovenskih avtorjem?**

**PL:** Izkazalo se je, da jih nimam. [smeh] Mogoče smo včasih gojili takšne iluzije. Ampak pomislite, da je skupina Lačni Franz naredila super verzijo *Zdravljice*, pa je niti enkrat niso odigrali v živo na kakšni proslavi. Pa da sem jaz naredil komad *Slovenija gre naprej*, a z njim nismo niti enkrat nastopili na kakšni proslavi. Pankrti smo lahko leta 1988 nastopili na JBTZ, takrat, ko je bil to največji miting Slovencev po koncu druge svetovne vojne, potem pa nikoli več.

**PB: Zakaj?**

**PL:** Zato, ker nismo bili zraven pri delitvi interesnih sfer, pri delitvi te nove zgodbe. Kar pa je za nas po svoje zelo dobro. Ker mogoče bi pa z enim takšnim nastopom potem izpadli, da smo zraven in da podpiramo vse, kar se je v zadnjih letih zgodilo s to državo. Dejstvo je, da so se naše poti s tem sistemom zelo razšle.

**PB: Če bi vas zdaj povabili, da nastopite na kakšni državni proslavi, bi potemtako to vabilo zavrnili?**

**PL:** Saj letos so me povabili. Ampak ker ima moj naslednji singel s Pankrti naslov *To ni več Slovenija*, so pa rekli, da mogoče rajši ne. [smeh] To proslavo sicer orga-



nizira en naš kolega in se nekako vseeno trudijo, da bi vzpostavili kakšen dialog, da bi naredili nekaj malce bolj radikalnega, bolj aktualno proslavo, ampak vseeno mislim, da tega komada ne bodo sprejeli. Zadnja ideja, ki jo je potem dal Peter Mlakar, ki ravno tako sodeluje pri proslavi, je, da bi pesem zaigral filharmonični orkester brez teksta. [smeh]

**PB: Boste pa letošnjega oktobra z velikim koncertom proslavili 40 let skupine Pankrti. Kaj to pomeni za prihodnost zasedbe?**

**PL:** Od naše zadnje turnee pred desetimi leti smo dobili veliko zanimivih ponudb, ampak kar smo vmes igrali, smo odigrali brez večjih ambicij. Če bi s Pankrti hotel delati novo ploščo, bi to na neki način morala biti politična plošča, jaz pa sem imel s svojo glasbo druge načrte. Saj smo igrali na festivalih, imeli smo klubske koncerte, nastopali smo tam, kjer nam je pasalo in ko sem jaz imel čas. Zdaj, v okviru novega albuma *Območje medveda*, na katerem sem hotel predstaviti različne godbe – lirčno, folkovsko, umirjeno, odtrgano, pa sem želel dodati tudi eno pankrsko, kvazipolitično štorijo. Zato smo za to ploščo posneli komad *To ni več Slovenija*. Tekst sva napisala z Gregorjem Tomcem, tako kot sva včasih skupaj delala. To ni toliko angažma Pankrtov za prihodnje, ampak bolj to, da smo skupaj zapoprali to obaro, imenovano *Območje medveda*.

**PB: Ste se kdaj učili petja?**

**PL:** Dvakrat sem nastopil s pevskim zborom naše Osnovne šole Ketteja Murna.

**PB: V preteklih letih ste se preizkušali tudi v drugih zvrsteh, v folku z albumom *Hudičev sod*, pred tem pa ste celo z znamenito skupino The Wailers posneli komad *Dobri profesor* in album *Izlet na Jamajki*. To je moralo biti izjemno doživetje.**

**PL:** Ja, bilo je nekaj neponovljivega, srečati ljudi, ki so osebno tako odprti, profesionalni in hkrati zabavni, štosarski. Igral sem z dvema članoma originalnih Wailersov, na trobenti pa je bil originalni član sekcije UB40. To so ljudje, ki imajo ogromno zgodb. Tudi producent plošče Izlet, Brian Jobson, je takrat igral bas. Prek njega smo prišli do te povezave. On je študiral v Ljubljani, sicer pa je bil osebni prijatelj Marleyja ter tudi prijatelj Keitha Richardsa – jaz sem tam igral na njegovo kitaro. Moram pa reči, da ko sem prišel nazaj v Slovenijo s tem komadom, sem bil prepričan, da bodo mediji to zagrabili, ampak od teh mlajših nobeden niti ni dobro vedel, kdo so The Wailers.

**PB: Kaj pa sicer poslušate?**

**PL:** Zadnje dni poslušam zadnji album Lady Gaga, ki sem ga dobil v dar od prijateljice novinark. In moram reči, da ima ene tri dobre komade. Je ena takšnih neopredeljenih avtoric, ki ima svojo dušo, ni podrejena, ni nekaj, kar je trg izpljunil, in to se vidi na tem albumu. Je dokaz, da je lahko tudi novi pop do neke mere neodvisen, če ga izvaja močna osebnost. No, ona pa je še provokativna. Sicer bolj zaradi oblačenja, je pa vseeno spodbudno, da se tudi v Ameriki lahko rok in pop postavita kontra običajnemu.

**PB: Ampak prave alternative v medijih več ni. MTV je nekoč še imel del programa posvečenega alternativni glasbi, danes pa tega ni več. A ta glasba je bila za mlade pomemben del odrasčanja, ventil za frustracije, temelj za lastno ustvarjanje. Kam se mladi lahko obrnejo danes?**

**PL:** To je vsekakor problem, ker na televiziji ne izveš več čisto nič. In tudi zaradi teh stvari je Amerika volila, kar je volila, in gre Evropa nekam, kamor zagotovo nismo želeli, da gre. Takšna Evropa, kot jo poskušajo furati kakšni Nizozemci, Nemci ali Francozi, mene res ne zanima. Že zgodba z našim teranom nam pove, da pravičnost čisto nič ne pomeni. A nove generacije tega tako ali tako ne poznajo, ker sredstva informiranja tega več ne nudijo, zato mladi tega ne morejo pogrešati. To pogrešajo mi, pa vaša generacija, ki je še bila aktivna, ampak tudi takrat ni bilo več veliko aktivnih.

**PB: Opravičilo je, da imamo zdaj internet in da je tam vse, kar hočeš.**

**PL:** Slišal sem podatek, kar se tiče avtorstva, da Google za lobiranje pri komisijah Evropske unije na leto nameni tri milijarde evrov in zato seveda ni nobenega cvenka od tega, kar imaš na Youtubeu, obenem pa vsi lahko tvojo glasbo širijo naprej. Zunaj je vsaj to downloadanje precej

lo, da je to zadeva, ki absolutno ni urejena, regulirana. Na internetu se stvari razvijajo v škodo dobrega okusa, vzgoje. Bomo dobili morilce in posiljevalce, ki se jim bo dejanja opravičilo, ker pač niso krivi, saj so to videli na internetu? Dejansko prihajamo v družbo kaosa tudi v tem smislu. To je bil primer, ki se je zgodil v Sloveniji, ne nekje v Ameriki, kjer je to, da nekdo vzame šmajser in pobije 20 ljudi, že skoraj nekaj normalnega.

**PB: Internet je tesno povezan tudi z dostopom do pornografije. Vi ste leta 1980 diplomirali s temo Pornografija – družbeni pojav. Scena nekoč in danes je tudi na tem področju precej drugačna, kajne?**

**PL:** Ko sem leta 1980 diplomiral na FPSN na temo pornografije, je bila to takrat še takšna prijazna zgodba. Tudi ljudje v pornofilmih so bili videti prijazni. Zdaj, v teh novih pornografskih filmih, so igralci dejansko videti kot borci. Vsi so bodibilderji, potetovirani, celotna forma se gleda kot vojna, ljubezni že davno ni več. To ni več seks, to je v bistvu gladiatorski boj.

**PB: Kje je nadobudni študent leta 1980 sploh našel dovolj virov za diplomu na temo pornografije?**

**PL:** Takrat sem vsako leto potoval po Evropi in en mesec sem se odločil, da nabere prav to literaturo. Kupoval sem v second hand šopih, ker denarja nisem imel, nekatere knjige sem si pa sposodil v knjižnicah. Sem pa videl nekaj zanimivega v enem porno šopu v Parizu, ampak ker lastnik ni razumel potrebe, da delam analitičen pristop do pornografije, sem si moral zadevo 'sposoditi'. Je tekel za mano, ampak drugače ni šlo. Saj sem namegal vrniti naslednje leto. V glavnem pa so bile to knjige, ki sem jih nabral v Parizu, Londonu in Amsterdamu. Nalogo sta mi potem objavila tako Delo kot Tribuna, ker takrat v zvezi s temi ni bilo skoraj nič

Zadnja ideja, ki jo je potem dal Peter Mlakar, ki ravno tako sodeluje pri proslavi, je, da bi pesem zaigral filharmonični orkester brez teksta.

bolj rigorozno kontrolirano, ampak kaj to pomeni za povprečne potrošnike? Bodo celo ploščo downloadali, bodo downloadali ovitek, pa to, kdo je album naredil, kje je bil posnet, spremno besedo, duha tega celotnega projekta? Internet je praktičen, je pa lahko tudi zelo nevaren. Te dni smo bili pri nas priča primeru nasilnega uboja fanta, ko se je vse skupaj predvajalo po internetu in s tem pokaza-

napisanega. Tako kot danes nimamo nobene resne refleksije, kaj lahko pomeni pojavljanje tudi najbolj sprevrženih oblik pornografije in nasilja na spletu, kjer je to vsem dostopno.

**PB: Skočiva za trenutek še nekoliko dlje v preteklost. Se spomnite čisto prvega koncerta s Pankrti?**

**PL:** Seveda, tega ne pozabiš. Spomnim se, da je bila takrat moja punca en mesec v



Franciji, kjer je trgala grozdje, sicer pa se je učila francoščine. Jaz sem takrat že zelo potreboval nekaj ljubezni in takrat sem potem ugotovil, da ti to da tudi rokenrol. Rokenrol nadomesti katerokoli pomanjkanje. Reakcije na koncertu so bile kar divje. Vedeli smo, da imamo tekste, ki politiki ne bodo všeč, Prepričani smo bili, da bo to naš zadnji koncert, ampak spomnim se, da smo bili mirni, freh in presenečeni, da je bila telovadnica gimnazije Moste nabito polna. Koncert smo izvedli v našem drvečem slogu, po koncu se pa niti več ne spomnim vsega.

**PB: Ste bili v slogu mladih študentskih bendov plačani z gajbo piva ali ste dobili resno plačilo?**

**PL:** Koncert so organizirali srednješolci, ki so nas slišali vaditi v kleti glasbene šole nasproti gimnazije Moste. Igrali smo za neko vstopnino in vem, da sem potem takoj po koncertu odšel obiskat punco v Pariz, prej pa še v London, kjer sem kupil dva mikrofona. Smo si jih zaslužili.

**PB: Kaj pa grupice? Je bilo dosti željnih deklet pod odrom?**

**PL:** Nikoli nismo bili boy bend, zato nikoli ni bilo kakšnega metanja modrčkov. Tudi v dialogu med publiko in bendom v panku ni bilo vzvišenosti benda. Publika se ni čutila manjše kot mi in mi tudi nismo potencializirali tega, da smo zvezde in da lahko pobereмо punce, ki jih hočemo. Če je nastala kakšna simpatija, je nastala, tudi tega je bilo dovolj. Ampak kot pravijo tisti, ki so bili včasih tam in so še danes na sceni, je bilo tega včasih veliko več kot danes. Da je zlato obdobje glede tovrstnih zabav minilo.

**PB: Je res, da ste si v neki točki pridelali zanimiv vzdevek Perči Gnus?**

**PL:** Sam se si dal to ime. To je bila samo ena tistih pankrskih fint, zafrkancija, kot je bil Johnny Rotten, jaz pa potem Perči Gnus.

**PB: Kako ste si v Pankrtih razdelili vloge?**

**PL:** Ko sva z Gregorjem [Tomcem] ugotovila, da bi naredila bend, je on imel nalogo, da gre v Anglijo po material, da vidi, kaj bomo igrali. Enkrat sva prebrala članek v neki reviji, ki se je delal norca iz pank, in takoj sva vedela, da je to točno to, kar hočemo delati – triminutna glasba, provokativna, napadalna, brezidejna. Gregor je imel nalogo nabrati te plošče, jaz pa sestaviti bend. In dejansko sva to v roku 14 dni naredila. Ekipo sem našel po okoliških kletah, Slavca smo uvozili iz Šiške, drugi smo bili Kodeljevčani. Napisali smo plakate, naredili 15 do 20 komadov, najino glavno orožje sta bila pelinko-

vec in grajska črnina. V pol leta smo imeli svoj program.

**PB: Kako pa se spominjate časov, ko so Big Foot Mama igrali kot vaša predskupina?**

**PL:** To je bilo v času Sokolov, ko so oni nastopali kot naša predskupina. Bili so zelo zabavna družina, vedno so imeli s seboj priročni roštilj, da smo potem jedli čevapčiče in pili pirček, skupaj malicali. Ko sem šel na samostojno pot, sem potem prvi solo album *Hiša nasprot sonca* posnel s skupino Buldožer. Ampak Buldožerji so imeli svojo zgodbo, jaz pa sem potreboval novo skupino za koncerte in sem se zme-nil kar z Big Foot Mamo.

**PB: In zdaj so oni ikone slovenskega rocka, skupaj pa ste ravnokar izdali**

**PB: Komad bo del novega albuma *Območje medveda*. Zakaj takšen naslov?**

**PL:** Gre za blago utopijo, kjer država ni več osnovni okvir, ampak so samo še območja. In mi živimo v območju medveda.

**PB: Kaj je posebnost te plošče?**

**PL:** Posebnost je v tem, da je vmes minilo malce daljše obdobje, zato sem imel dovolj časa, da sem postavil eno večjo ploščo, ki ima 12 komadov in ti odražajo moje različne občutke. Človek je seksualno bitje. Je pa tudi politično. Je lahko nežno, jezno, obupano, veselo bitje. In vse te pridevnike sem vključil v ta glasbeni izraz. Plošča se celostno odvija v širšem družbenem kontekstu, na območju medveda, v ne tako daljni prihodnosti, na nekem drugem nivoju, ker kot vemo, živimo v dveh, treh časovnih parametrih. [smeh]



Človek je seksualno bitje. Je pa tudi politično. Je lahko nežno, jezno, obupano, veselo bitje. In vse te pridevnike sem vključil v ta glasbeni izraz.

**singel *Ti lahko*. Je bilo potemtaka to popolnoma logično snidenje?**

**PL:** Vsekakor, sodelovanje je bilo popolnoma organsko, tudi s Prismojenimi profesorji bluesa. Z BMF smo bili v teh letih večkrat skupaj, imeli več skupnih koncertov, ker nekako pašemo skupaj. Na njihovih ta velikih koncertih v Hali Tivoli in potem v Stožicah sem nastopil kot njihov gost. In ko sem jaz naredil en komad za mojo novo ploščo, sem takoj začutil, da bi to posnel z njimi. Tako je nastal *Ti lahko*.

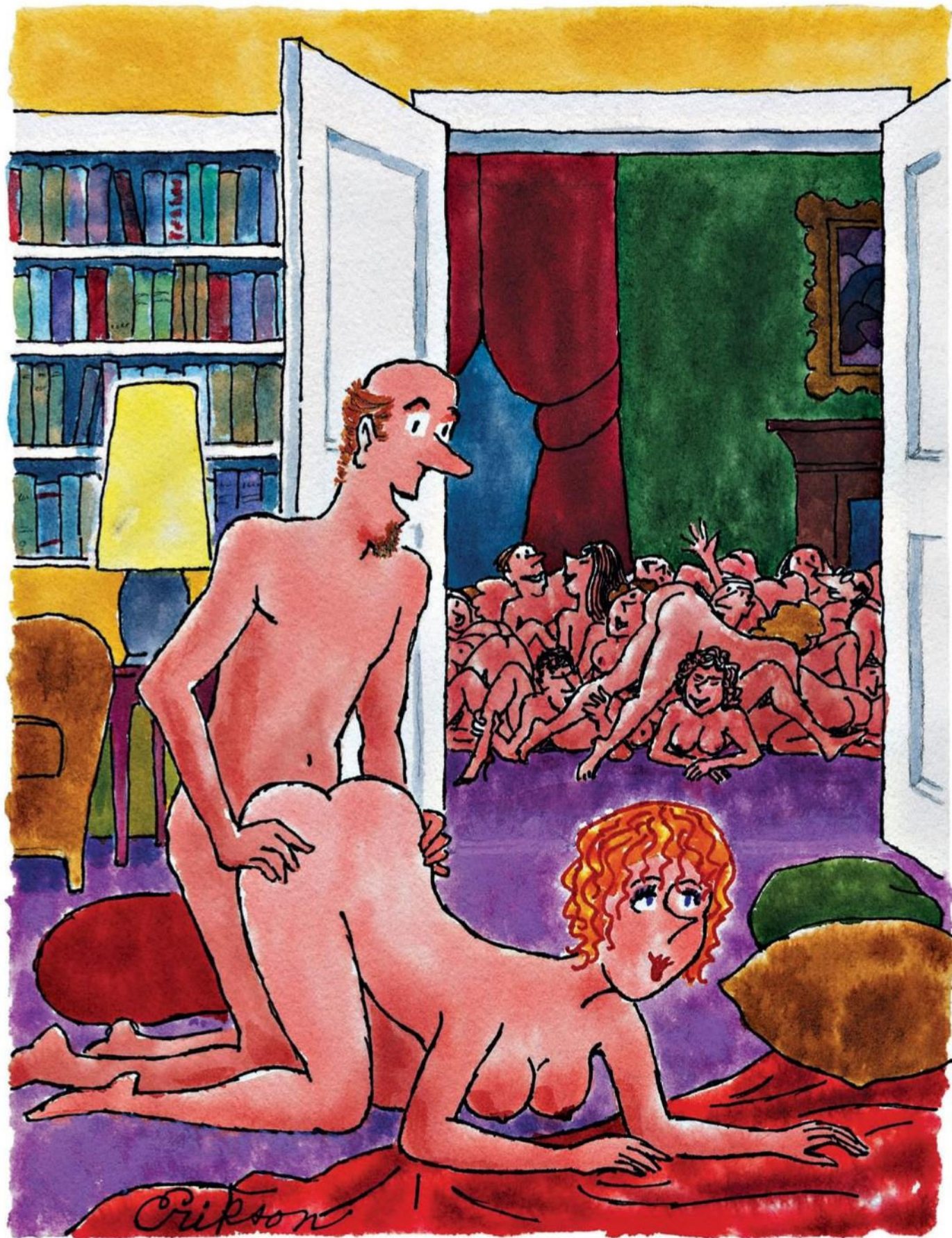
**PB: Bo na koncertu padla tudi kakšna klasika?**

**PL:** Vsekakor. Šel bom čez svojo glasbeno kariero, od Pankrtov do Sokolov in naprej, tako da bodo prišli na račun tudi tisti, ki jih zanima to obdobje. Menim, da se koncert po potrebi lahko tudi zavleče, pri meni, če je dovolj veselja in dobro vzdušje, lahko traja dolgo časa.

**PB: Vsekakor bi bil svojevrsten kulturni fenomen slišati *Lublana je bulana* v Cankarjevem domu.**

**PL:** Se strinjam, zakaj pa ne! [smeh]





»Oh, kako mi prija zasebnost!«





TEKST SEBASTJAN PLEVNJAK FOTO PROIZVAJALEC

# Ameriški NASTOPAČ

Escalade je bil prvi Cadillacov avtomobil, s katerim so ob prelomu tisočletja vstopili v svet prestižnih križancev oziroma v razred SUV, kot mu radi rečejo onkraj Atlantika. Od takrat je escalade pomemben igralec v svetu prestižnih križancev, celo tako zelo, da je pokukal tudi na evropske ceste.

*A* vendarle so njegov dom Združene države Amerike. Tam se znajde najbolje, predvsem zato, ker so njegovim meram, teži in okornosti prilagojeni ceste, parkirni prostori in navsezadnje tudi drugi udeleženci v prometu.

Kot rečeno, je prvi escalade na ceste pripeljal leta 1999 kot odgovor nemškemu in japonskim tekmečem, ki so se takrat na ameriškem trgu vedno bolj uveljavljali. Kot zanimivost velja zapisati, da je produkcija avtomobila stekla zgolj deset mesecev po tem, ko so projekt odobrili vodilni možje. Očitno je bil pritisk tekmecev res velik, saj običajno od ideje do nastanka avtomobila mine tudi več let.

A brez zapletov le ni šlo. GMC yukon denali je bil za Cadillac tako močna inspiracija, da je bil escalade skoraj identičen avtomobil. Zato je že leta 2002 sledila prva prenova, s katero so avtomobil tako spremenili, da je dobil prepoznavno obliko in s tem začel graditi podobo escalada. Izdelava prestižnega križanca že od vsega začetka poteka v Arlingtonu v zvezni državi Teksas. Njegovo podaljšano različico escalade ESV so najprej izdelovali v mehiški tovarni v mestu Silao, zdaj pa tudi podaljšano različico izdelujejo v matični ameriški tovarni.

Do današnjih dni so escaladu spremenili podobo trikrat. Kar pomeni, da se trenutni model šteje kot četrta generacija. Na ceste je pripeljal leta 2015, a so ga do današnjih



dni že dvakrat lepoto popravili. Oblikovno sicer ne, a Američani so radi na tekočem, zato jim tudi pri avtomobilih veliko pomeni, če je avtomobil zgolj malenkostno prenovljen. Zato ameriške tovarne velikokrat pripravijo kaj novega, avtomobil pa označijo z oznako modelno leto in pripišejo prihajajoče leto.

Tako smo na prostranih ulicah Miamija preizkusili cadillaca escalada, modelno leto 2017. V primerjavi s tistim avtomobilom, ki je leta 2015 pripeljal na ameriške ulice, so za modelno leto 2016 in zdaj 2017 dodali zgolj malenkostne spremembe. Za lažjo predstavo escalade za modelno leto 2017 se od predhodnikov razlikuje po drugačnih barvah karoserije in rahlo spre-





njeni prednji maski ter drugem položaju kamere za vzvratno vožnjo. V notranjosti so spremenjeni prestavna ročica in gumb za vklop/izklop štirikolesnega pogona, dodan je opozorilnik za neprijet varnostni pas na zadnjih sedežih (beri: tretji klopi),

Do današnjih dni so escaladu spremenili podobo trikrat. Kar pomeni, da se trenutni model šteje kot četrta generacija.







motor	osemvaljni, bencinski
gibna prostornina (cm³)	6162
največja moč	313/426 pri 5600
(kW/KM pri 1/min)	
največji navor	610 pri 4100
(Nm pri 1/min)	
menjalnik, pogon	S6, vsa 4
največja hitrost (km/h)	180
pospešek 0-100 km/h	6,7
poraba goriva po ECE	13,1
CO <sub>2</sub> (g/km)	302

drugače poimenovani pa so tudi paketi opreme. In to je bolj kot ne to.

Escalade, pa čeprav v najboljši izvedbi, torej s paketom opreme platinum in s 6,2-litrskim osemvaljnikom ter s prilagodljivim štirikolesnim pogonom, ni glavni frajer na ulicah Miamija. Še manj te opazijo, ko zapelješ na sloviti Ocean Drive, kjer se dnevno sončijo ferrariji in lamborghini, izjema pa ni niti kakšen bentley ali rolls-royce. Pa vendar, že zaradi velikosti avtomobila in ne nazadnje tudi cene, neko spoštovanje vseeno zaznaš. Sicer je ameriška vozna kultura na bistveno višji ravni kot slovenska, a vseeno kdaj ti kdo odstopi prednost, tudi če je nimaš, ko čakaš na parkirno mesto, se drugi udeleženci odpeljejo mimo.

Že omenjeni 6,2-litrski osemvaljnik da od sebe 426 'konj', ki skoraj tri tone težko mr-

lu pa je več kot v povprečnem slovenskem stanovanju. Na osrednjem, namenjenem

Cadillac escalade je tipičen predstavnik razreda SUV. Z njim se potegujejo predvsem za kupce, ki naj bi jih zanimala tudi Mercedesov GL ali Land Roverjev range rover.

cino z mesta do 100 kilometrov na uro brez težav spravijo v vsega 6,7 sekunde. Da je končna hitrost zgolj 180 kilometrov na uro, v ZDA pravzaprav nikogar ne moti, saj se tam tudi na najbolj prostranih avtocestah ne vozi hitreje od 120, morda 130 kilometrov na uro. Tudi divjanja po ovinkasti cesti ne poznajo. Avtomobili onkraj Atlantika ga niti ne ljubijo, podvozje je narejeno in prirejeno predvsem udobju, šele nato uporabnosti. In čeprav ima escalade za ameriške razmere ultramoderno podvozje, tudi vodilno zadnjo premo in zračno oziroma magnetno vzmetenje, se pridružuje večini ameriških avtomobilov. Ijubi umirjeno in počasno vožnjo.

A tudi s takšno v ZDA preživiš. Prvič zato, ker jo zahteva prometna ureditev, drugi pa zato, ker escalade z opremo platinum ponuja domala vse, kar si človek (tudi če prihaja iz Evrope) v avtomobilu zaželi. Tako je v usnje oblečena skoraj celotna notranjost, električno pomične sedeže je mogoče ogrevati ali hladiti, zaslonov v avtomobi-

predvsem vozniku, se izpisujejo različne informacije in obvestila, navigacija in radio (tudi satelitski) ter seveda še marsikaj drugega. A v oči padejo tudi preostali zasloni. Dva sta na zgelnikih prednjih sedežev, eden večji pa na stropu avtomobila. Z njim naj bi zamotili predvsem otroke na zadnji klopi. Da pa vozniku ne bi bilo treba poslušati risanke, je avtomobil oziroma multimedijski sistem že serijsko opremljen z brezžičnimi slušalkami.

Ni kaj, cadillac escalade je tipičen predstavnik razreda SUV. Američani pravijo, da se z njim potegujejo predvsem za tiste kupce, ki naj bi jih zanimala tudi Mercedesov GL ali Land Roverjev range rover. Neposredni primerjavi se bomo tokrat izognili, omenimo le ceno. Avtomobili, ki so v Evropi lahko kar precej dragi, so onkraj Atlantika kupcem veliko dostopnejši. Tako kot escalade, ki je v svoji najzlahtnejši opremi ameriškim kupcem na voljo za manj kot sto tisoč dolarjev oziroma preračunano okrog 95 tisoč evrov.



**BRZINA.si** - pravo mesto za vse, ki nam  
avto pomeni **več kot prevozno sredstvo**



**www.brzina.si** | **041/236-831** | **info@brzina.si**

AST, Linea Corse, Moton, Motul, Rota, Rundfahren, QSP

**VISOKA KAKOVOST PO KONKURENČNIH CENAH!**



**Dobrodošli v svetu visokih hitrosti!**









TEKST RÜDIGER STURM PREVOD TADEJA KERN FOTO PROFIMEDIA

# Mel Gibson

Videti je kot divjak. In pogosto se tako tudi vede. Hollywood ga je že odpisal. Toda po desetih letih se je Mel Gibson vrnil kot režiser v velikem slogu z vojnim filmom *Greben rešenih*.

**M**el Columcille Gerard Gibson, ameriški igralec in režiser, se je rodil 3. januarja 1956 v Peekskillu v ameriški zvezni državi New York kot sedmi od 11 otrok v družini ameriškega poslovneža in avstralske operne pevke. Pri 12 letih se je z družino preselil v avstralski Sydney, ker je bilo očeta strah, da bodo njegove polnoletne sinove poslali v Vietnam. Po srednji šoli ni postal novinar, kot je sprva nameraval, ampak po zaslugi ene od svojih sester študent dramske igre v Sydneyju, saj je ona tja poslala prijavnico. Že kot študent je veliko igral v gledališču, leta 1976 v TV-nanizanki *The Sullivans* in naslednjega leta v filmu *Summer City*, ko je tudi diplomiral. Zanj prelomno leto je bilo 1979, saj je zaslovel z glavno vlogo kot Max Rockatansky v danes kultnem postapokaliptičnem cestnem trilerju *Pobesneli Max* (*Mad Max*), ki je bil tudi izjemno finančno uspešen, sploh glede na zelo skromen proračun. Glavno vlogo je odigral tudi v dveh od treh nadaljevanj tega filma (v drugem leta 1981 in v tretjem skupaj s Tino Turner leta 1985). Leta 1979 je zaigral tudi v filmu *The Hero* in filmu *Tim*, v katerem je igral umsko prizadetega mladeniča, kar mu je prineslo nagrado za najboljšega igralca Avstralskega filmskega inštituta. Leta 1980 je zaigral v *Verižni reakciji* (*The Chain Reaction*). Leta 1981 je igral v TV-seriji *Punishment*, filmu *Attack Force Z* in za vlogo v zgodovinski drami *Galipoli* prejel svojo drugo nagrado za najboljšega igralca Avstralskega filmskega inštituta. Naslednje leto je igral v filmu *Leto nevar-*

*nega življenja* (*The Year of Living Dangerously*). V Hollywood je odšel leta 1984, ko je zaigral v filmih *The Bounty*, *Mrs. Sofel* in *The River*. Status svetovne filmske zvezde si je še utrdil leta 1987 kot Martin Riggs v filmu *Smrtonosno orožje* (*Lethal Weapon*) in njegovih treh nadaljevanjih (1989, 1992 in 1998). Leta 1988 je stopil na

nice *Odkupnina* (*Ransom*, 1996), *Teorija zarote* (*Conspiracy Theory*, 1997), že omenjeno *Smrtonosno orožje 4* (*Lethal Weapon 4*, 1998), *Maščevanje* (*Payback*, 1999), *Patriot* (*The Patriot*, 2000) in *Kaj ženske ljubijo* (*What Women Want*, 2000), ko je posodil tudi glas eni od živali v risanem filmu *Kokoške na begu*

Spoznal sem nekaj norih tipov, ki so znova našli pravo pot. Četudi imaš temno preteklost, se lahko vedno spremeniš.

veliko platno v filmu *Tequila Sunrise*, leta 1990 v *Air America* in *Ptič na žici* (*Bird on a Wire*), v okviru svoje produkcijske hiše pa se je preizkusil tudi kot *Hamlet*. Leta 1992 smo ga gledali v romantični drami *Za vedno mlad* (*Forever Young*). Leta 1993 je debitiral kot režiser s filmom *Človek brez obraza* (*The Man Without a Face*), v katerem je tudi igral. Leta 1994 je sledila uspešnica *Maverick* in naslednje leto še večji hit, zgodovinska drama *Pogumno srce* (*Braveheart*). Za ta film, ki ga je produciral, režiral in v njem tudi igral, je leta 1996 prejel zlati globus za najboljšega režiserja, film pa je prejel tudi deset nominacij za oskarja ter bil nagrajen s petimi, med drugim za najboljši film in najboljšega režiserja. Poleg nagrad mu je film prinesel tudi velik dobiček. Da mu ne bi bilo ob vsem tem dolgčas, je istega leta posodil glas kapi-tanu Johnu Smithu v Disneyjevem risanem filmu *Pocahontas*. Sledile so uspeš-

(*Chicken Run*), ter *Bili smo vojaki* (*We Were Soldiers*, 2002). Leta 2004 je produciral in režiral ter bil eden od scenaristov biblične drame *Kristusov pasijon* (*The Passion of the Christ*), zaradi katere so ga ostro kritizirali, ker naj bi promoviral antisemitizem. A film, v katerega je Mel vložil 25 milijonov dolarjev, je bil z več kot 600 zasluženimi milijoni velika uspešnica. Leta 2004 je bil tudi najbolje plačan igralec, saj je le s *Kristusovim pasijonom* spravil v žep 210 milijonov dolarjev. Leta 2006 je bil kritiško opažen tudi njegov akcijsko-avanturistični film *Apokalip-to* (*Apocalypse*). Tega leta se je z aretacijo zaradi prehitre vožnje v opitem stanju začelo njegovo desetletno škandalozno obdobje. Opitost je bila očitno kaplja čez rob za njegovo ženo Robyn Moore, s katero se je poročil leta 1980 in s katero ima sedem otrok, tako da se je tega leta z njo razšel leta 2006 in se leta 2011 tudi uradno ločil. Še med raz-





Na fotografiji z Lois Burwell, ki je prejela oskarja za najboljši mekap v njegovem filmu *Pogumno srce*, na letošnji razglasitvi nominacij za oskarje februarja na Beverly Hillsu, potem ko si je na začetku januarja obril brke in brado.

Navdih je našel v veri. Če človek verjame v višjo silo, se v njem lahko sprožijo nadnaravne moči in je sposoben narediti stvari, ki jih sicer ne zmore. V osmih urah je z visokega hriba prenesel 75 ranjencev. Sam pa ni tehtal niti 80 kilogramov.

hajanjem z Robyn je vstopil v burno zvezo z rusko pianistko Oksano Grigorjevo, s katero ima hčerko Lucio, razmerja pa je bilo konec leta 2010, epilog pa je dobilo marca 2011, ko je sodišče takrat 55-letnega Gibsona obsodilo na tri leta pogojne kazni, 16 ur družbenokoristnega dela in leto dni obiskovanja programa obvladovanja nasilja ter mu izreklo triletno prepoved približevanja tako bivši Oksani kot tudi njuni leto dni stari hčerki Lucii ter najstniku Alexandru, ki se je Oksani rodil v razmerju z igralcem Timothyjem Daltonom. Poleg tega so Gibsonu v teh letih očitali, da je konservativec in homofob, domoljubi pa so mu zamerili, da je na-

sprotoval vojni v Iraku in da je hvalil film Michaela Moora *Fahrenheit 9/11*. A pustimo umazano perilo rumenemu tisku, raje povejmo, da se je Mel Gibson kot ptič feniks dvignil iz pepela. V letu 2016 je zaplodil dva nova velika projekta. Eden je obrodil sadove letošnjega 20. januarja, ko mu je 26-letna Rossalinda Ross povila še devetega otroka, sedmega sina, še pred tem pa se je pozno jeseni 2016 po desetletnem premoru kot režiser vrnil s kritiško in finančno uspešno vojno dramo *Greben rešenih* (*Hacksaw Ridge*), ki je prejela šest nominacij za oskarja in osvojila dva, za mešanje zvoka in filmsko montažo.

**PB:** Dolgo vas nismo videli.

**MG:** Kaj naj rečem? Premor sem imel.

**PB:** Lahko bi rekli, da prisilnega. V filmski industriji zaradi izpadov niste bili ravno zaželeni.

**MG:** Mislim, da so mi v tem času odpustili. Nekateri kolegi, denimo Jodie Foster, so me podpirali. Jodie je res najboljša!

**PB:** Kaj pa protisemitske izjave, ki ste jih očitno izrekli opiti?

**MG:** To so mediji napihnil. Z judovsko skupnostjo imam od nekdaj precej dobre odnose.

**PB:** Ste torej boljši človek, kot meni večina?

**MG:** Imam veliko slabosti in napak. Tako kot vsak drug. Napake in negativnosti poskušam preseči in se nenehno razvijati. To je naporen boj in najbolj neizprosni izziv mojega življenja.

**PB:** Kako pa v tem boju lahko zmagamo?

**MG:** Tako, da se odločimo za ljubezen.

**PB:** Ste iz bojevitvež postali zaljubljenec?

**MG:** Odgovoril bom tako, da imam tudi končno razlog kaj povedati o svojem novem filmu: *Greben rešenih* je dober primer za to,



kako tak boj zgleda. Resnična zgodba pripoveduje o vojaku, ki svoje življenje žrtvuje za druge. Kot bolničar doživi najgrozljivejšo situacijo, da bi rešil sočloveka, tako tovariše kot sovražnike.

**PB: Bi tudi vi to zmogli? Se pridružili vojni neoboroženi, ker ne bi nikogar želeli ubiti?**

**MG:** Tega najraje ne bi nikoli izvedel. K sreči v to nisem bil nikoli prisiljen. Vendar takega človeka občudujem. Zato si je tudi zaslužil, da povemo njegovo zgodbo.

**PB: Kaj poganja takega junaka?**

**MG:** Navdih je našel v veri. Če človek verjame v višjo silo, se v njem lahko sprožijo nadnaravne moči in je sposoben narediti stvari, ki jih sicer ne zmore. V osmih urah je z visokega hriba prenesel 75 ranjencev. Sam pa ni tehtal niti 80 kilogramov.

**PB: Se tudi v vas sprožijo nadnaravne moči, da lahko opravite svoje delo?**

**MG:** Seveda. Droge! [smeh] Zdaj pa resno. Verjeti moramo, da bomo nekaj zmogli. Vzemimo *Greben rešenih*, za katerega sem imel pol toliko denarja kot za *Pogumno srce*, 40 milijonov dolarjev torej. Za tak film je to tako rekoč nič. Vseeno pa si želiš, da bi bil film veličasten. Ob nekaterih dneh sem res pomislil, kako bom to izpeljal.

**PB: Zakaj vam nočejo dati več denarja?**

**MG:** To se ne tiče samo mene. V neodvisne produkcije, kakršne ustvarjam zdaj, se pač ne vlaga več. Nihče več noče prevzeti tveganja.

**PB: Čeprav ste kot režiser s Kristusovim pasijonom posneli enega najuspešnejših neodvisnih filmov.**

**MG:** Ta film je bil izjema. Takrat so se tega projekta vsi bali. Ker nismo našli velikega vlagatelja, smo za film morali bolj ali manj poskrbeti sami.

**PB: Sklepate kot filmski ustvarjalec kompromise, če mora vse biti ceneje?**

**MG:** Kaj pa mislite! To je resnična preizkušnja, saj moraš iz klobuka vedno pričarati zajčka. Sploh pa nimaš vedno klobuka. Ko sem *Greben rešenih* pokazal testnemu občinstvu, so rekli: »Vau, take filme so delali včasih!« Danes kar vrvi od posebnih učinkov. In za tovrstne komične izdelke je na razpolago ves denar tega sveta.

**PB: Si tovrstnih uspešnic ne ogledate?**

**MG:** Nekatere so mi bile všeč. *Varuhi gala-krije* so bili resnično smešni, prvi *Iron Man* prav tako. Drugi filmi se nenehno ponavljajo. Kolikokrat naj si še ogledam *Spider-Mana*?

**PB: Glede Iron Mana: Robert Downey Jr. si želi, da bi vi režirali četrti del. Je to nekaj za vas?**

**MG:** Lahko bi se zelo zabaval. Nečesa bi se moral domisliti, da bi bil film čim bolj originalen. Ničesar ne želim ponavljati.

**PB: Robert Downey Jr. se je bojeval z drogami, vi nekdanj s pijačo. Ima nekdanji alkoholik vedno razlog, da ne obupa?**

**MG:** Ja, to takoj podpišem. Spoznal sem nekaj norih tipov, ki so znova našli pravo pot. Četudi imaš temno preteklost, se lahko vedno spremeniš.

**PB: V čem ste se spremenili od takrat?**

**MG:** V pljučih imam bistveno več katrana. In kot sem že omenil, menim, da sem boljši človek. Zrelejši sem.

**PB: S starostjo nimate težav?**

**MG:** Za 60. rojstni dan sem priredil zabavo. Seveda se pojavijo trenutki, ko si želim nazaj mladostno energijo. Pa tudi nostalgичen postanem, ko slišim staro pesem. Vendar je tako, da ne moremo imeti vsega.

**PB: Bi bili ob kakšnih trenutkih znova radi mladi?**

**MG:** Kadar se močno pripognem in se pretirano pretegnem. Zdaj se hitreje poškodujem kot včasih, čeprav telovadim v fitnesu.

**PB: Na platnu ste še vedno videti gibčni, nazadnje v akcijskem filmu *Krvavi zaščitnik*.**

**MG:** Ja, v tem filmu sem se še dobro tepel. Šele pred kratkim sem si poškodoval vrat. Tudi harleyja ne vozim več, ker nimam več refleksov kot včasih. Takole gledam na stvar: biti na začetku šestdesetih je še vedno bolje kot imeti 70 let.

**PB: Ste danes boljši igralec kot včasih?**

**MG:** Upam. Nekateri ljudje se razvijajo nazaj. Preprosto poskušam ohraniti svoje fantazije. Proti zgubanemu obrazu pa ne morem kaj prida ukrepati.

**PB: Je kaj, kar se vam danes zdi čudno?**

**MG:** Facebook, Twitter in podobno ni zame. Moji otroci to uporabljajo, jaz ne. Moja filozofija je: ne čivkam [tvitam], raje prdim.

**PB: Se tudi vaši otroci ukvarjajo s šovbiznisom?**

**MG:** Dva sinova sta v tej panogi. Eden je imel manjšo vlogo v *Greben rešenih*, drugi je snemalec.

**PB: Imate osem otrok. Kako stresno je bilo biti oče doslej?**

**MG:** S tem, kaj vse to zahteva od matere, se ne da primerjati. Še posebej ne z mojo nekdanjo ženo, ki je vzgojila sedem otrok. Bil sem ji samo v pomoč, sicer sem počel svoje stvari.

**PB: So vam vaši filmi še vedno v veselje?**

**MG:** Vsekakor. Danes ni več tako, da si ljudje ogledajo film le zato, ker v njem igraš ti. Na vsak način pa bom še vedno ustvarjal filme in v kakšnem tudi še zaigral.

**PB: Vas je morda zbudilo, ko ste videli *Pobesnelega Maxa IV*? Teoretično bi lahko še odigrali glavno vlogo.**

**MG:** Pred 12 leti smo bili skoraj blizu temu. Potem so bile težave s proračunom in studiem. Naenkrat so od mene hoteli, da osebno priskrbim še več denarja. Potem pa se je vse skupaj izjalovilo.

**PB: Kakšen se vam zdi novi *Pobesneli Max*?**



Gibsonovo legendarno *Pogumno srce* iz leta 1995 je bilo nagrajeno s petimi oskarji.



Kontroverzni *Kristusov pasijon* iz leta 2004



Gibsonov zadnji film *Greben rešenih* je eden najboljših filmov, posnetih v letu 2016.

**MG:** Kul! Ob premieri v Los Angelesu sem sedel zraven režiserja Georgea Millerja in gledal, kako se pred mano odvijajo ogromne podobe. Montaža je veličastna. Vizualno je precej bolj spektakularen kot stari filmi. Če sem pošten, sem prestar za kaj takega. Pred snemanjem sem bil na kosilu s Tomom Hardyjem ...

**PB: Ste mu dali blagoslov?**

**MG:** Kaj pa drugega? Ne nazadnje je plačal kosilo.

**PB: Če bi naredili povzetek svojega življenja, ali bi ponosno rekli: »I did it my way?«**

**MG:** Ne, nikdar in nikoli.

**PB: Zakaj ne?**

**MG:** Če stvari počnem po svoje, se pogosto spravim v resne težave. Drugače jih moram početi.

**PB: Kako pa?**

**MG:** Najprej moram vprašati Boga.





PLAYBOY PROMO





# Mali pripomoček za **VELIKE REZULTATE!**

Zamislite si scenarij: po napornem dnevu sedite v lokalu in s koticom očesa na drugi strani prostora ugledate njo. Čudovita. Sloka. In pripravljena. Nasmehne se, nasmehnete se nazaj. Ugrizne se v ustnico in vi veste, kaj si želi. A zagrabi vas panika. Po težkem dnevu – boste zmogli še to?

■ Orošen kozarec hmeljske kapljice prestižnejše znamke, ki ste ga zasluženo želeli zaužiti za zaključek dneva, se nenadoma zdi kot štoparica. Le nekaj požirkov vas loči od odločitve. Globoko v sebi veste, da si jo želite. Dekle je kot iz Playboya, čudovita, z ustnicami, ki si jih enostavno zamišljate na sebi, z nogami, ki od finih petk vodijo do skritega koticika nečesa nebeškega, z zadnjico, tako čvrsto, da bi na njej lahko odbijali kovance. Njen pogled, njena mimika, njeni premiki, vse vam daje znake, da je pripravljena na osvojitve. Pogledate zdaj že skorajda prazen kozarec. Vsak trenutek bo čas za akcijo. A strah, da ne boste zmogli, ostaja nekje zadaj.

Po napornem dnevu, ki je le zaključek še bolj napornega tedna, tako stresnega, tako mučnega, da se počutite kot izžeta kunja, ki komajda še stoji pokonci, se zdaj pojavi ta nepričakovani izziv. Nesmiselno bi bilo, da ga izpustite, neumno, da ne poskusite, a obenem tako zelo neprijetno, če vam zmanjka zagona, energije, morda celo potence, da temu nebeškemu bitju pokažete vse svoje spretnosti.

## SKRIVNO OROŽJE V ŽEPU

Strah je upravičen. Izmučenost in stres imata velik vpliv na naše vsakdanje zmognosti. A živimo v 21. stoletju, kjer takšni trenutki niso več prepuščeni tveganju, ali bodo poslednji kančki energije v vas dovolj, da do konca izpeljete še en podvig. Vedno več moških namreč že posega po učinkovitem naravnem pripomočku **SEXSES**, spodbujevalcu vašega libida in odličnemu borcu proti izčrpanosti. Ta pripomoček je v teh hektičnih časih že skorajda nujen pri aktivnih moških, ki morajo biti vedno pripravljeni. Vedno v zagonu. Zgornji scenarij petkovega večera postane s **SEXSES** naravnost filmski. Sežete v žep in zvesti **SEXSES** vam ponudi točno tisto, kar potrebujete, da dosežete želeni cilj. Kot vir selena, vitamina B3 in naravnih ekstraktov skrbno izbranih rastlin, sadja in gob **SEXSES** namreč ni le enkratni vir energije, ampak deluje tudi kot naravni afrodiziak.



igrive izmenjave besed in ji kot galanten gospod naročite naslednjo pijačo – zadnjo v tem lokalu. Ker naslednjo bočila pri vas doma. V taksiju začutite, da vas je obilil val energije. Mešanica sestavin deluje, **SEXSES** zaganja vaš organizem, naporni dnevi in utrujenost so že del medlih spominov. Pred vami je le en sočen zalogaj, sladica tedna, ta krasna lepota, ki bo kmalu z vami postala eno. Potem se pripeti nekaj presenetljivega. S kavča se začneta z vročimi dotiki seliti proti



**Sexses se v ustih hitro stopi in po 90 minutah odlično učinkuje. Kot dodatek k redni prehrani je Sexses optimalen vir selena, vitamina B3 in naravnih ekstraktov skrbno izbranih rastlin, sadja in gob.**

## ČAS ZA AKCIJO

**SEXSES** se nežno stopi v ustih, ko že stopate proti kocki lepote. Ta noč bo še dolga. Pogledate na uro. Imate 90 minut časa, preden **SEXSES** začne delovati. Ravno prav, da igro spogledovanja popestrite z malce

spalnici, ko s pogledom ujamete njeno na mizo odloženo torbico. In v njej v svetlobi luči odseva poznana oblika v drugačni barvi. Zlata embalaža kot majhen zaklad, na njej pa napis **SEXSES** – za ženske. Ker tudi ženske imajo svojega.





# Ljubezen v Boliviji

TEKST TINA TORELLI FOTO TINA TORELLI IN PROFIMEDIA

Pričakovala sem višinsko bolezen, doživela pa čisto ljubezen. Življenje v Boliviji je čutno in sočno, sadje veliko in zrelo, telesa živa in polna. V eni najbolj revnih držav na svetu je na vsakem koraku čutiti veselje do življenja. To ni vodnik po znamenitostih La Paza in Bolivije – na svetovnem spletu je na stotine strani, ki jih naštevajo –, to je le La Paz, kot sem ga doživela en dan, preden je vanj zapeljala karavana relija Dakar.





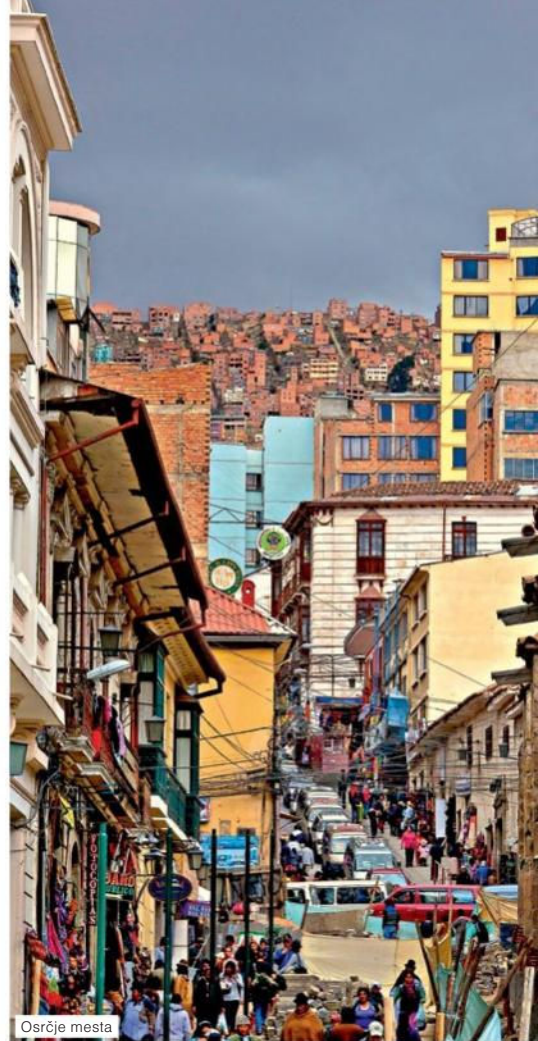


Oddelek spodnjega perila na tržnici Rodríguez

**L**etalo iz Lime prileti v El Alto, na najvišje mednarodno letališče na svetu (4050 metrov nad morjem), ob treh zjutraj. Mesto La Paz objema nočni mir, ki me preplavi še isti hip, ko me Samuel, hišni taksist iz penziona Rendezvous, pobere na letališču. Nekoliko omočična in upočasnjena sedem v taksi. Voziva se po predelu, ki ga Lonely Planet toplo odsvetuje turistom zaradi hitrih ugrabitev – res je videti kot mesto duhov, ki ga naseljujejo nedokončane zgradbe in veliki potepuški psi. Cesta se po krajši vožnji skozi favele obrne strmo navzdol in pod mano se odpre najbolj neverjeten pogled na mesto, ki so ga sezidali na strmih pobočjih Andov. Zdi se kot osvetljen lijak, kot večno novo leto ali stalna daritev materi Zemlji, ki v Boliviji kraljuje olimpu avtohtonih in priseljenih božanstev.

Rahla tesnoba, ki jo občutim v Samuelovem avtu, mi je domača in daleč od panike, ki sem jo že doživela. Prijatelji, ki so Bolivijo že obiskali, me niso pozabili popolnoma prestrašiti z višinsko boleznijo, zato sem bila med čakanjem letala za La Paz v Limi še najbolj podobna obsojencu na smrt. V lekarni sem si kupila žvečilke s kokino in preventivno požvečila polovico vsebine škatlice, še preden so se odprla vrata letala v La Paz. Hlastnila sem za zrakom in ga poskusila podihati malo več, kot mi pripada, a to je najslabše od vsega. V La Paz dhaš le, če se umiriš.

S Samuelom prispeva v Sopocachi, eno od bolj umirjenih četrti La Paza, ki se razprostira na nadmorski višini 3700 metrov. Mož nizke rasti mi v sobo, ki spominja na indijanski šotor, pomaga odnesti pretežko potovalko – v njej so tudi rezervna veriga za motocikel našega tekmovalca Marčiča, škatle proteinov in še nekaj druge motopreme. Potopim se v vezeno posteljnino in zaspim med spogledovanjem z lesenimi maskami, ki so tako žive, kot so kasneje žive moje sanje. Nekje sem prebrala, da ljudje na višini sanjajo zelo živo, in tudi sama že prvo noč zaživim vzporedno življenje. Zbudim se lačna kot po ljubezenski noči in zajtrk je prava orgija: ogromne babane, zreli avokadi, sočne češnje, papaja,

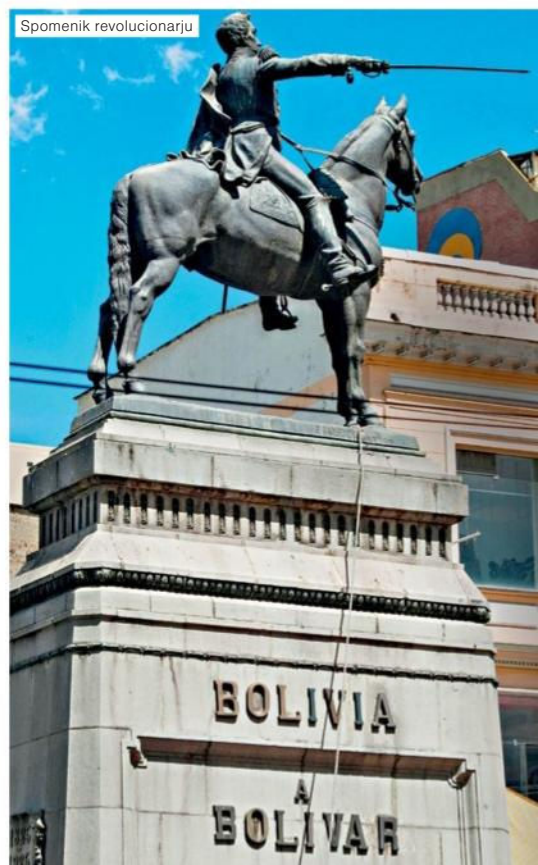


Osrčje mesta

**V najvišji metropoli na svetu je v izobilju vsega razen kisika. Dobrih petdeset odstotkov popotnikov zboli za višinsko boleznijo, ki jo ublaži čaj iz kokinih listov.**

ki se topi v ustih, in spet koka. Tokrat kot čaj. Ker sem se dobro počutila, sem čas, ki sem ga še doma v mislih namenila aklimatizaciji, lahko porabila za raziskovanje mesta. Nisem se odločila za spust po Cesti smrti ali za ilegalen ogled zapora San Pedro, temveč za sprehod od živilske tržnice, Mercado Rodríguez, do tržnice čarovnic, Mercado de las Brujas. Urednik revije, ki jo berete, mi je namreč dal jasna navodila: pusti Dakar in razišči, ali se Bolivijci kaj ljubijo, ali kaj seksajo.

Nič lažjega, kajti ljubezen je v Boliviji na vrhu družbenih vrednot. Državljeni so v povprečju stari 21 let, to pa je tudi starost, ko se jih večina poroči. Sama na tem področju nisem bila najbolj uspešna, zato je mogoče skrajni čas, da si dovolim kakšen nasvet. Indijanka na tržnici mi razkaže vse mogoče ljubezenske napoje za oba spola. Samska več kot nekaj mesecev? Z mano je resno nekaj narobe, zato ne bi bilo odveč, če bi svojo simpatijo skrivaj posula s praškom *Seguime, seguime* ('sledi mi, sledi mi!'). Ko se bo čarobni prah prijel fanta, ki me še ni opazil, ga bo



Spomenik revolucionarju





Pogled na katedralo San Francisco

k meni povlekla neznana sila, ki se ji ne bo mogel upreti. Se otepam neželene moške pozornosti? Obstaja prašek, s katerim se bom posula in se me bodo moški ognili v širokem loku. Ima moj ljubimec nekaj težav v postelji? Na steklenički je fotografija Brucea Leeja, čarobni zvarek se imenuje *Panty breaker* in že samo ime ničesar ne prepušča domišljiji. Primem stekleničko in vaška čarovnica mi zarotniško namigne, naj jo vržem v nakupovalno košarico (pleten pladenj), kajti zadeva je prava vroča zemljica. Toliko, kar zadeva belo magijo, ki je v Boliviji še vedno manj priljubljena od črne. Domačini s spoštovanjem govorijo o Pachamami, ki je lačna, sladkosneda in kruta. O žrtvovanju ljudi se govori vedno manj, a kosti pod starimi stavbami, ki jih občasno odnesejo hudourniki, pričajo tudi o človeških daritvah. Študentke, ki vodijo ogleda mesta, močno odsvetujejo gringom, da bi se zvečer v mestu napili in izgubili zavest. Malo za šalo, malo zares, a Bolivija je varna le do določene mere in podnevi, sploh pa ne povsod. Postopanje okrog zapora San Pedro je lahko nevarno početje – z oken veselo letijo plenice, polne najčistejšega 'sladkorja' na svetu, lažni turistični vodniki pa vabijo na ogled zapora. Takšen ogled Lonely Planet iz leta 2000 še našteva kot

eno največjih atrakcij, danes po seriji tragedij pa ni več ambasade, ki bi imela moč, da bi vas rešila iz krempljev edinega zapora na svetu, kjer je za bivanje treba plačati. V Boliviji je marsikaj postavljeno na glavo in tako je tudi s pravico – tu je



Ženske obožujejo predsednika Moralesa.

**Postopanje okrog zapora San Pedro je nevarno početje – z oken veselo letijo plenice, polne najčistejšega 'sladkorja' na svetu. Ja, to je domovina koke.**

Reli Dakar je v La Paz pripeljal adrenalin.







V dobrem in slabem



Nad mestom se dani.



Domaćinke si kruh služijo z mišicami.



»It's complicated!«



Nastop v čast dirkačem



Glasni škornji



Najlepše noge v Boliviji





Ulica volnene visoke mode



Mercado de las Brujas

**Bruce Lee je v Boliviji še kako živ, čakati moški pa zaljubljeno gledajo svoje ženske, najbrž izdatno posute s praški za večjo spolno privlačnost.**



človek kriv, dokler mu ne dokažejo nedolžnosti, sam proces pa lahko traja celo desetletje. Prav tako usoden bi bil lahko zaplet z domačinko, ki bi jo fotografirali proti njeni volji – te rade prekolnejo vsiljivca, reševanje urokov pa ni hec. V vsej Boliviji je le sedem šamanov, torej gospodov, ki jih je kar dvakrat zadela strela,

pot do njih pa je velikokrat strma in zavita. Tudi dobesedno. Hiter obliž na rano je daritev materi Zemlji, ki jo zakon v Boliviji izenačuje s pravicami človeka, in sicer v obliki alkohola, sladkarij in laminnega zarodka, ki jih je čarovniška tržnica polna.

Opremljena s čarobnimi praški se po Calle Santa Cruz odpravim do katedrale San Francisco in nato na pokrito tržnico, kjer *cholitas* strežejo najboljšo hrano v mestu. Na trgu je vrvež in že bežen pogled po prebivalcih daje slutiti, da je v bolivijskih

spalnica živahno. Ženske namesto modnih torbic v bisagah nosijo otroke, tudi po dva, Bruce Lee je tu še kako živ, čakati moški pa zaljubljeno gledajo svoje ženske, najbrž izdatno posute s praški za večjo spolno privlačnost. Niso pa vsega krive čarovnice iz ulice Santa Cruz, svoj delež krivde nosi tudi bivši cocalero, danes razvpiti bolivijski predsednik Evo Morales, ki se je odločil, da bo dvignil nataliteto in revnim prebivalcem dodelil za tamkajšnje razmere velikodušne otroške dodatke. Dežela, ki jo je poleg še nekaj južnoameriških držav izpod španske oblasti osvobodil revolucionar Simon Bolivar, je osvobodjena predsodkov, zato v mestu cveti tudi nekaj ljubezenskih hotelčkov, ki jih je nemogoče najti na Bookingu, zato pa jih zelo dobro poznajo mestni taksisti.

V Boliviji večina prebivalstva poleg jezika ljubezni govori španščino, kečuanščino, ajmarščino in gvaranščino, zato se nekaj lepih besed naučite v vseh štirih. Avtohtono prebivalstvo se namesto zapeljevanja na Facebooku raje poslužuje tradicionalnih metod. *Cholitas*, ki jih prepoznate po pre-majhnih klobučkih *borsalino* in puhatih





Bolivijci so mesojedci. Bolivija pa je raj za vegetarijance.

krilih v plasteh, za komunikacijo s snubci uporabljajo kar svoje telo. Na glavo naravnost posajen klobuček pomeni, da so poročene, povezni na stran, da so ločene, nekoliko nagnjen nazaj pa provokativno sporoča: *I's complicated*, zapleteno je. Snubec pritegne cholitino pozornost z ogledalcem, ki ga usmeri v sonce in lepo-

tico 'oslepi'. Cholita ga premeri od nog do glave, in če je njegova pozornost ne moti, dvigne krilo in mladeniču pokaže najbolj seksi del ženskega telesa: meča. Meča? Tako je, v deželi Andov, kjer so vse poti strme, ženske pa po cele dneve prenašajo tovore (zelenjavo, sadje in naraščaj) so bistvenega pomena močna meča.



Za vsako težavo prašek raste ...




Moč Brucea Leeja ... v steklenički



Popularni panty breaker



Lamini zarodki prinašajo srečo.

Kako do močnih meč oziroma spolne privlačnosti? V Boliviji pridelajo kar štiristo vrst krompirja, ki ga najraje ocvrejo, zato pot do seksi telesa vodi skozi želodec. Bolivijski čips je slasten, prodajajo ga na vsakem koraku, poleg sendvičev z masnim avokadom, pečenim jajcem in svinjino ter pisano želatino s smetano. Večina hrane je v tej čutni deželi, logično, polnjene. *Papas rellenas* ali ocvrt polnjen krompir je nekaj najbolj slastnega, kar si lahko predstavljajo brbončice. *Saltenas*, *bonuleso* in druge polnjene dobrote v Boliviji postrežejo s slastno čilijevo omako (v tej deželi uspeva kar 1200 vrst čilija), ki ti začini življenje. Ljubezen Bolivijcev do hrane se vidi na njihovih telesih in se diha v zraku. Ljudje, ki radi jejo, pa se radi tudi ljubijo. Vsaj v Boliviji. 





HANNA ŻUDZIEWICZ

Hanna je leta 2016 na Poljskem kot soplesalka zmagala v velikem finalu televizijskega šova *Ples z zvezdami* (*Taniec z gwiazdami*, če boste iskali na spletu) in kmalu za tem prišla na naslovnico poljskega in zdaj še na naslovnico slovenskega Playboya. Uspeh je tako res lepo ovekovečen!





FOTO ROBBY CYRON

# V PLEŠE Z ZVEZDAMI

























72-77 NOVICE 78-79 PIVOVSKI FAKTI 80-85 SLO BURGERSKA SCENA 86-90 20V: HOOD BURGER 92-97 SLO CRAFTOVSKA SCENA  
106-110 PIVO PO SVETU 112-116 PIVO NA VELIKEM PLATNU 118 BUTELJKO PIVA, PROSIM, A NE IZ HLADILNIKA









Miss aprila



**PLAYBOY**

SLOVENIJA

*Hanna Gudzienicz*





**HANNA ŻUDZIEWICZ**  
15. julij 1991, Zielona Góra

STILIRANJE: Kasja Michorowska  
LIČENJE: Aneta Paciorek  
PRIČESKA: Kajetan Góra  
ART DIREKTOR: Tomasz Wójcik  
PRODUKCIJA: Piotr Mlyrski



# PLAYBOY

## Varieté

Kraševac, Ljubljaničan in Štajerci na skupnem sprejehu slučajno brčnej v svetilko in iz nje se prikaže duh: »Hvala, ker ste me osvobodili! Za nagrado bom vsakemu izpolnil eno željo.«

Kraševac: »Jaz sem iz kmečke družine in dobro vem, kako težko je biti kmet, še posebej na Krasu. Naredi, da bo Kras vedno rodovit.«

Duh: »Urejeno!«

Ljubljaničan: »Mi u Lublan mamu poun kufr usega folka, k se prseljuje k nam. Nared okol Lublane en tak zid, de noben nau mogu not ne vn!«

Duh: »Urejeno!«

Štajerci: »Čuj, kaki je te toti zid?«

Duh: »Visok je približno 100 metrov, pet metrov je debel, iz armiranega betona, gladke stene ...«

Štajerci: »Dobro, dobro ... Daj, napolni ga zdaj z vodo. Plavajte, plavajte, žabice!«

Pride Dolenjček nakresan iz gostilne in se takoj zaleti v mimoidočo žensko. Ta mu primaže eno okoli ušes. On pa: »Madonca, taku hitru pa nejsem še nkol domu pršu!«

Srečajo se ušesno maslo, mednožna glivica in zobni karies.

Pa pravi karies:

»Mene včasih lovi ena čudna kosmata stvar na palčki že vsa oguljena, ampak jest se skrijem za modrostni zob in me ne ujame.«

Pa pravi ušesno maslo: »Ah mene tut lovi ena kosmata stvar na palčki, ampak jest se skrijem za bobnič in me ne ujame.«

Pa pravi mednožna glivica: »Kaj se vidva prešeravata! Mene včasih lovi ena debela plešasta glava, pa gre not pa ven, pa not pa ven in na koncu me še pobruha.«

Pa se oglasi zobni karies: »Jeeeeeijjj tega pa tut jest poznam!«

Sin pravi očetu:

»Ata, rabm nov GSM, met mora GPS, MMS, MP3, HSDPA, HSUPA, UMTS, WLAN, bluetooth, zaslon na dotik, fotoaparat 16 MP in radio.«

Fotr ga gleda in reče: »Sine, zakua pa ne bi ti lepu kadil travo kukr vsa ostala mladina?«

Trije mrtvo pijani Dolenjci gredo iz gostilne po železniških tirih. Po nekaj korakih reče prvi:

»Ne zastopm, zakuga so dons štenge taku narazn ...«

Čez čas potoži drugi: »Pa kaku je ta ugraja taku nisku postaulena ...« Pa se oglasi se tretji: »Pubje, konc prblema! Lift že prhaja!«

Umrli je lovec Francelj, pa ga lovski tovariši pridejo kropit. Pridejo do krste in vidijo, da je pribit z žebli.

Vprašajo vdovo:

»Ej, Francka, zakva pa je Francelj pribit v trugi?«

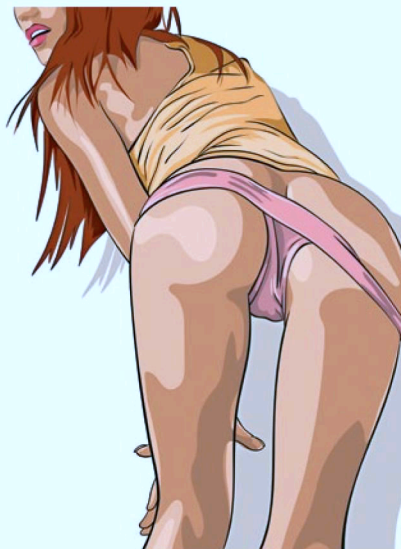
Francka: »Ma sem ga mogla, ker ga je pes že trikrat prvleku v kuhno, ker je mislu, da je tko pjan!«

Zakaj Gorenjec stoka, kadar seksa? Ker se mu prazni mošnja.

Direktor se pred firmo pripelje s popolnoma novim BMW-jem serije 7. V bližini sreča zaposlenega, ki mu reče: »Lep avto!«

Direktor ga pogleda in:

»Delaj trdo, pošteno, naredi veliko nadur in naslednje leto se pripeljem s še boljšim!«





# TOP 5 FESTIVALOV

## za ljubitelje piva



### 5. MONTREAL MONDIAL DE LA BIÈRE

Kanada od leta 1994 slavi svojo ljubezen do piva na festivalu v Montrealu, ki privabi okoli 80 tisoč ljudi. Obiskovalci se lahko predajajo več kot 600 različnim znamkam piva, na dogodku pa se predstavi okoli 200 pivovar.



### 4. PILSNER FEST

Glede na to, da na Češkem spišejo največ piva na osebo, je smiselno, da imajo tudi pivu posvečen dogodek. Že skoraj 200 let tako v Plznu vsako leto priredijo Pilsner Fest. Festival poleg hektolitrov piva prinese tudi veliko glasbenih nastopov in kopico dobre hrane. Naslednji Pilsner Fest bo 7. oktobra 2017.



### 3. NATIONAL WINTER ALES FESTIVAL

V zadnjem tednu februarja ste v britanskem Norwichu zamudili prav poseben festival, ki promovira predvsem pivo in pijače, ki se tradicionalno pijejo v zimskih mesecih. Dogodek že deset let organizira CAMRA, neodvisna prostovoljna organizacija za promocijo avtohtonih angleških pijač.



### 2. MEDNARODNI FESTIVAL PIVA V QINGDAO

Največji festival piva v Aziji se vsako leto pripeti v mestu Qingdao v provinci Shandong. Qingdao je danes že znan kot mednarodno mesto piva, festival pa ima pod pasom 16-letno tradicijo in ponuja tekmovanja v pitju piva, glasno glasbo in seveda pokušino mnogih svetovnih piv.



### 1. OKTOBERFEST

Ko govorimo o pivu, ne moremo mimo prvaka tovrstnih festivalov. Oktoberfest, ki v München privabi več kot pet milijonov obiskovalcev, so prvič priredili davnega leta 1810. V nasprotju z drugimi festivali ne promovira tujih izdelkov, ampak zgolj piva, ki jih izdelujejo v mejah bavarske prestolnice. Naslednji Oktoberfest se bo začel 16. septembra 2017.







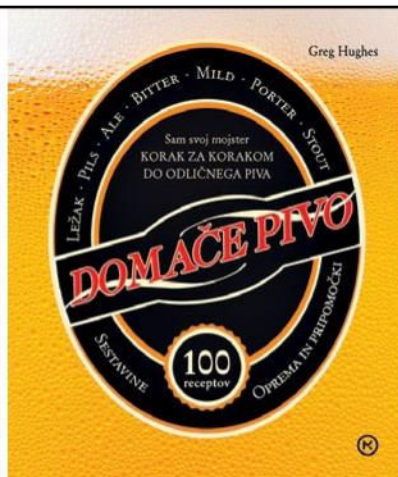
# Pionir SLOVENSKEGA CRAFT pivovarstva



■ To je belokranjski **Vizir**, ki se je na Lokvah pri Črnomlju podal v pivovarske vode leta 2008. S pomočjo lastnega družinskega podjetja Mithraeum, ki izdeluje opremo za pivovarstvo, so postavili svojo pivovarno in začeli raziskovati svet pivovarstva. Oba lastnika, Maja in Denis Imširovič, sta diplomirana živilska tehnologa, kar jim je omogočilo, da so hitreje in uspešneje prišli do želenih rezultatov. V lastni pivovarni zdaj varijo zelo različne, z domišljijo dopolnjene stile piva. Proizvajajo tako piva spodnjega vrenja (lager ali ležak) kot tudi piva zgornjega vrenja (ale piva). Pri slednjih stilih se poigravajo z različnimi kombinacijami ječmena, pšenice in hmelja. Posebno pozornost posvečajo izbiri vrhunskih surovin. V letu 2016 pa so dobili tudi uradno potrditev, da varijo vrhunska piva.

## ZVARITE SI GA SAMI

Knjiga **Domače pivo** (Mladinska knjiga, 27,96 evra) vsebuje seznam potrebne opreme, sestavin in postopkov za pripravo, fermentiranje in ustekleničenje vašega lastnega hmeljnega napitka, seveda s podrobnimi napotki in recepti za pripravo 100 različnih vrst piva, tudi take vrste, ki jih ni mogoče kupiti v najbližji trgovini. Knjiga za začetnike in tudi zahtevne pivoljube.



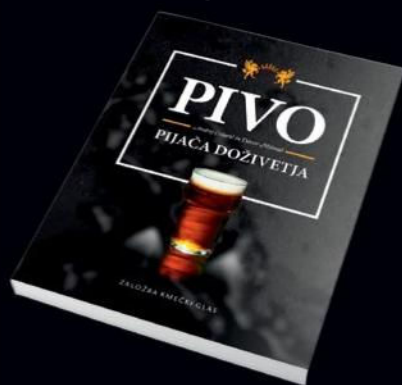
**PIONIR NA PODROČJU KRAFT PIVOVARSTVA V SLOVENIJI**  
[www.vizir.si](http://www.vizir.si)



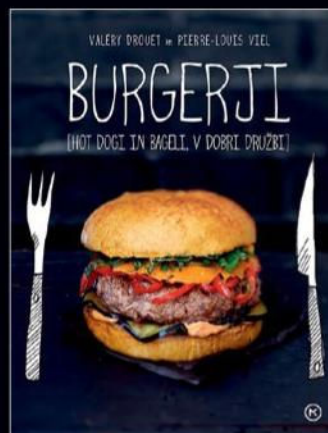
**MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA:  
 PREKOMERNO UŽIVANJE  
 ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!**



# Obvezno branje



■ V knjigi **Pivo – pijača doživetja** (Založba Kmečki glas, 20 evrov) slovenska avtorja Andre Colarič in Davor Mišmaš predstavita zgodovina piva, kako pivo vpliva na naše počutje, zaznavo, kako se ga shranjuje in toči, kateri so primerni kozarci, razkrivata skrivnosti ravnotežja in harmonije v pivu, stile piva in potrebne sestavine za pivo. Obravnava domače pivovarstvo, kombiniranje piva in hrane, kuhanje s pivom in se posvetita tudi pivovarnam v Sloveniji. Obvezno branje za vsem slovenske pivoljubce.



**BURGERPEK**  
**Z Burgerji** (Mladinska knjiga, 22,95 evra) boste postali svoj najljubši mojster za burgerje. V njej je skoraj 40 receptov za to priljubljeno jed, poleg tega pa še recepti za omake in kruhke. Dodani so tudi recepti za hot doge in bagele.

## PETA SEZONA GURMANSKE ODPRTE KUHNE



venskih mestih. Prvo bo na vrsti Celje, in sicer v soboto, 1. aprila. Sledilo bo gostovanje v Kopru v soboto, 15. aprila, prvi letošnji obisk Nove Gorice pa Odprta kuhna načrtuje za sredo, 26. aprila. Ulično hrano za Odprto kuhno snujejo tudi v nekaterih najboljših slovenskih restavracijah, kot sta Hiša Franko in JB Restavracija.

■ Veliko najboljših slovenskih burgerjev in craft piv si lahko privoščite zbrane na najbolj priljubljeni slovenski kulinarčni

tržnici, na **Odprti kuhni**, ki bo letos gostovala v Ljubljani, Celju, Kopru in Novi Gorici. »Tudi letos začnemo v Ljubljani, v petek, 24. marca, na Pogačarjevem trgu, kjer se bomo ob vrhunski ponudbi hrane in pijače družili vsak sončni petek, dokler bo vreme jeseni dopuščalo,« je ob pripravah na začetek nove sezone povedala Alma Kochavy, vodja projekta. Odprta kuhna bo letos ponovno gostovala tudi v drugih slo-



Minister za zdravje opozarja: »Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!«



## 103 burgerji v 8 minutah

■ **Joey Chestnut** iz Kalifornije je priznani tekmovalc v nenasitnem goltanju takšne in drugačne hrane. Običajno tekmuje v žretju hot dogov, je pa **od leta 2007** tudi nosilec svetovnega rekorda v **basanju z bugerji**. Na svetovnem tekmovanju v Chattanooga v Tennesseeju, kjer je med letoma 2004 in 2009 potekalo uradno svetovno prvenstvo v žretju burgerjev, jih je v osmih minutah zmazal kar 103 in domov odnesel okoli šest tisoč evrov. Joey je med oboževalci tovrstnih tekmovalj znan tudi kot Jaws, 'čeljustnež'. Zanj so tekmovalnja v žretju hrane poklic, s katerim si je namlatil že skorajda milijon dolarjev. Chestnut je sicer podpisan pod 42 svetovnih rekordov, povezanih s tekmovalnim žretjem.



## Pivopisova vseslovenska TURNEJA 2017

■ **Pivopisova turneja** je lani doživela velik uspeh, zato jo v 15 slovenskih mestih pripravljajo tudi letošnjega marca, in sicer v lokalih, ki točijo kakovostno pivo z vseh koncev sveta. Interaktivno delavnico vodi **Andrej Colarič**, certificirani cicerone, in **Davor Mišmaš**, sodnik piva BJCP.

Popeljeta vas skozi skrivnostno metodo izbiranja 'vašega' piva, ki se že stoletja prenaša iz roda v rod, degustacijo šestih kozarcev vrhunskega butičnega piva najrazličnejših barv, arom, okusov in karakterjev ter vam postrežeta z oblico pivovarskih zgodb. Vsi dogodki se začnejo ob 19. uri, cena v predprodaji je 12 evrov, na dan dogodka pa 14. Podrobnosti na spletni strani **pivopis.si**. Do izida te številke Playboya so se ljubitelji piva trikrat že dobili, turneji pa se lahko še pridružite:

- 10. marca: **Maribor**, **Kavarna Ginger**
- 11. marca: **Ptuj**, **Kavarna Bodi**
- 14. marca: **Tržič**, **Stara Godba**
- 15. marca: **Novo mesto**, **Brivbarnica**
- 16. marca: **Ajdovščina**, **Pelicon taproom**
- 17. marca: **Bariera**, **Izola**
- 18. marca: **Nova Gorica**, **Beerightback**
- 21. marca: **Kamnik**, **Točilnica Mali Grad**
- 22. marca: **Celje**, **Pivnica To še spijemo**
- 23. marca: **Ljubljana**, **Godec pub**
- 24. marca: **Mozirje**, **Franky's pub**
- 25. marca: **Ravne na Koroškem**, **DTK bar**



FOTO Sean Russell/Wikipedija

# PivoMan

Vse o pivu in kar paše zraven!

DOMOV

OCENE PIV

PIVOVARNE

STILI PIVA

HRANA IN PIVO

DOGODKI

PIVOZNAJJE

KAM NA PIVO

NOVOSTI

SLOVENSKO PIVO

SLOVENSKE PIVOVARNE

SLOVENSKE PIVOTEKE

## Vse o pivu in kar paše zraven

■ Od slovenskih spletnih portalov Playboy vsem pivoljubcem priporoča [www.pivoljub.si](http://www.pivoljub.si), [piva-slovenije.si](http://piva-slovenije.si), [pivopis.si](http://pivopis.si) in še posebej spletni portal **PivoMan**, ki je to lovec na slovensko pivo. Njegovo geslo je: »Kar obstaja je treba najti inokusiti.« Prinaša novice o dogajanju na slovenski sceni piva in o pivu nasploh, napovednik dogodkov, povezanih s pivom, in kaj prihaja novega na sceno. Predstavlja slovenske pivovarne in ocene slovenskih piv ter povezuje pivo s hrano in še marsikaj. Preverite sami na [pivo-man.blogspot.si](http://pivo-man.blogspot.si).



# Playboyev nabor z VSEGA SVETA



■ Playboyevi uredniki in urednice z vsega sveta so se odzvali na klic iz slovenskega uredništva, naj povedo, kateri hmeljni napitek je najbolj priljubljen v njihovi državi.

**MADŽARSKA:** »Najbolj priljubljeno pivo pri nas je ležak **dreher**, ki ga varijo že 150 let. Tudi na Madžarskem pa poteka pivovska craft revolucija in moj osebni izbor je **távoli galaxis**.« – Bus István

**MEHIKA:** »Pri nas je najbolj priljubljeno pivo **corona extra**. Je pa v Mehiki eno najslavnejših piv indio, a sam menim, da je zanič. Sam pijem **tempus** in **jabali**, dva zelo dobra craft aleja.« – Arturo J. Flores



**JUŽNA AFRIKA:** »Sama sicer nisem kakšna velika pivopivka, toda rada imam ledno hladno pivo **windhoek lager** iz Namibije.



Je pa v Južni Afriki najbolj priljubljeno pivo **castle**. Sicer pa pri nas doživljamo pravi razcvet mikropivovarn, sama sem že pisala o kuhanju z domačimi craft pivi in bom svoja spoznanja in izkušnje z veseljem delila s slovenskimi bralci v eni od naslednjih števil slovenskega Playboja.« – Tanya Goodman

**FRANCIJA:** »Pri nas v Bordeauxu imamo radi pivo **darwin**.« – Guillaume Fedou



**PORTUGALSKA:** »Na Portugalskem imamo dve glavni pivi: **sagres**, ki je lahko, in **superbock**, ki je močnejše in je moj osebni favorit.« – Marco António Reis



**FILIPINI:** »Na Filipinih je med pivi številka **san miguel**, znan tudi kot **Smb: san mig lights, pale pilsen** in močan **red-horse** za mlajšo generacijo in tiste ženske, ki se hočejo postaviti. Od tujih piv se največ pije **heineken, stello** in **corono**.« – Sam Cu

**NEMČIJA:** »Playboy Nemčija ima sedež v Münchnu, torej nam piva res ne primanjkuje, saj so tukaj med drugim doma pivovarne Löwenbräu, Spatenbräu, Paulaner Brauerei, Hacker-Pschorr, Augustiner Bräu in Hofbräu. Te ponujajo klasična piva. Enkrat na leto dobimo v postnem obdobju pred veliko nočjo posebna temna močna piva (6,5 do 7,5 %) z zabavnimi imeni, kot so **salvator, maximator** in **animator**, slovimo pa tudi po belem aleju (**schneider weisse**). Zdaj so tudi pri nas zelo priljubljene craft pivovarne. Odlični pivi sta **augustinger** in **tegernseer**.« – Florian Boitin

**POLJSKA:** »Pivo je na Poljskem zelo priljubljeno, bolj kot vodka, je poceni in zelo dobre kakovosti, imamo veliko industrijskih in craft pivovarn. Najbolj priljubljeno je pivo **żywiec**, ki ga od leta 1956 varijo v istoimenskem mestu. Drugo industrijsko varjeno zelo priljubljeno pivo je **ksiazce**. V zadnjih letih na Poljskem kot gobe po dežju rastejo majhne craft pivovarne, imamo jih več kot 250. Moj izbor je pivo pivovarne Langier **san escobar** eksotičnega okusa.« – Rafał Ksiezzyk





**ARGENTINA:** »Pri nas najbolj priljubljeno privo je **quilmes** (pivovarno je v mestu Quilmes, ki leži približno 30 kilometrov od Buenos Airesa, leta 1888 ustanovil nemški priseljenec Otto Bemberg), zdaj znamka pivovarne Anheuser-Busch InBev. Pred ne-



kaj leti so tudi pri nas eksplodirale craft pivovarne, samo lani so jih samo v Buenos Airesu odprli 64! Torej eno na vsakih pet dni. Najuspešnejša med njimi je **Antares** iz primorskega mesta Mar del Plata in ima res odlična piva. Moja osebna izbira je **antares scotch**.« – Tomás Rodríguez

**TAJSKA:** »Tudi po svetu najbolj poznano tajsko pivo so piva pivovarne **Singha**, ki vari vse od leta 1933, sponzorira pa številne športe in dire. Mlajša pivovarna, ki je pri nas tudi precej priljubljena, je **Chang**, ki sponzorira predvsem nogomet.« – Valent D. Soisuvarn



**ITALIJA:** »V zadnjih letih smo doživeli velik porast malih in craft pivovarn, poleg tega pa tudi (ameriških) restavracij s ponudbo burgerjev, ki ob burgerjih najraje ponudijo craft piva. Dve naši najbolj znani pivovarni sta **Peroni** (s cenejšim pirom **peroni** in najboljšim **nastro azzurro**) in **Moretti**. Je pa res, da Italijani, kadar gremo ven, najraje pijemo tuja

piva, kot so becks, heineken in corona (to najraje pijejo dekleta). Moj osebni izbor je **moretti**.« – Clio Cueto

**RUSIJA:** »Imamo veliko svoje- ga piva, najbolj priljubljeni pivi sta **baltika** in **sibirska** **korona**, ki ju ponujajo vsi fast foodi. Imamo pa tudi craft pivovarne, moj osebni favorit je Jews. Varijo zelo dober ale in stout s smešnimi imeni, kot je **nuclear laundry**.« – Vlad Koglejski



**BOLGARIJA:** »Najbolj priljubljeni pivovarni sta **Zagorka** in **Kamenica**, imamo pa tudi veliko drugih znamk, tudi craft pivovarne, ki se bojujejo za svoj prostor pod soncem. Je pa Zagorka pred nekaj leti povzročila revolucijo na trgu z nepasteriziranim pivom, ki ga je z re-

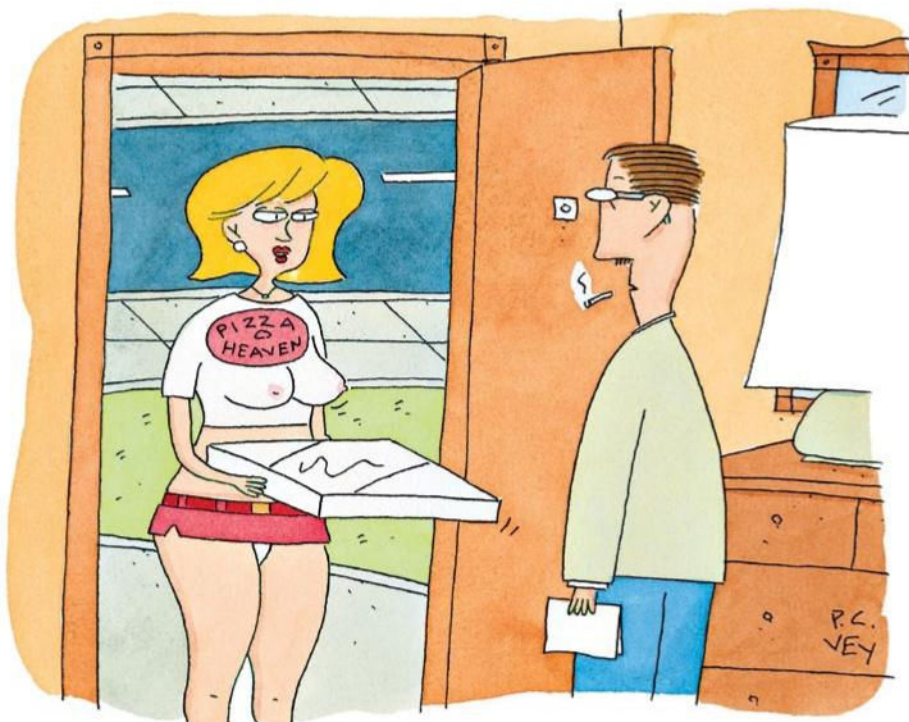


tro/nostalgično promocijo zelo približala kupcem. Temu zgledu so sledile številne druge pivovarne. Trenutni trend pa so lokalna piva vrste cider.« – Hristo Zaprianov

**ČEŠKA:** »Najbolj priljubljeno pivo je **pilsner urquell**, ki se ga dobi skoraj povod po svetu.« – Vlado Olexa



**HRVAŠKA:** »Na Hrvaškem je najbolj priljubljeno **ožujsko pivo**, sam pa imam najraje craft pivo **pale ale**, ki ga vari zagrebška Zmajska pivovarna, ki se je pred tremi, štirimi leti pojavilo v Zagrebu, zdaj pa je naprodaj že po vseh Hrvaški, pa tudi v Sloveniji, BiH in Srbiji.« – Mihovil Švigir



»Vam lahko še kaj ponudim?«  
»Seveda, pivo.«



# 24

# ZANIMIVOSTI O PIVU, KI JIH NISTE VEDELI



Ko so britanski pivovarji poskusili svoje pivo poslali do Indije, se je to na dolgi poti po oceanih pokvarilo. Da bi mu podaljšali življenjsko dobo, so pivu začeli dodajati dodaten alkohol in hmelj. Tako so izdelali novo, nekoliko bolj grenko in predvsem bolj močno sorto piva **india pale ale (IPA)**.



**HME LJ,**  
KI SE GA UPORABLJA  
ZA IZDELAVO PIVA,  
SPADA V ISTO  
RASTLINSKO DRUŽINO  
**KOT MARIHUANA.**



Pivo vsebuje skorajda vse minerale, potrebne za preživetje. V srednjeveških časih je bilo zato bistveno za prehranjevanje, saj so bila takrat hranljiva živila zelo redka. Pivo so torej pili zato, da so preživeli. In to ne samo odrasli. Nagnili so ga tudi otroci.



**Barack Obama** je prvi (nehdanji) ameriški predsednik v zgodovini, ki izdeluje svoje lastno pivo. Imenuje se **White House**. Kuharški mojstri v Beli hiši prav tako izdelujejo svoje pivo, pivo **white house honey ale**.

## Najstarejši recepti,

recepti za izdelavo piva, ki so jih odkrili, so prav napisani so bili na kamnite plošče v obliki pesmi. Menijo, da so stari več kot 5000 let.



NA SVETU OBSTAJA OKOLI 400 VRST PIVA. NA VEČ ZNAMK TE PLAČE IMAJO V BELGIJI.



**Najdražje pivo na svetu** je pivo *vielle bon secours*. Prodajajo ga zgolj v enem baru na svetu, v Bierdromu v Londonu. Ena steklenica stane nekaj manj kot 1000 evrov. No, dobite pa 12 litrov hmeljnega napitka. Torej stane en liter dobrih 80 evrov.



**Rjave steklenice,**  
v katerih se pogosto prodaja pivo, pomagajo ohranjati svežino piva.



**Eden najstarejših zakonov** je povezan prav s pivom. Babilonski kralj **Hamurabi** je zapovedal, da mora vsaka oseba na dan spiti toliko piva, kolikor mu ga velela njen socialni status. Je pa taisti Hamurabi tudi rekel, da morajo vsako žensko, ki postreže slabo pivo, utopiti.



Samo v Veliki Britaniji naj bi se v obraznem dlačevju, v gostih brkih in bradah



vsako leto izgubilo kar 93 tisoč litrov piva. Nerodnost pa takal!

### STEKLENICE PIVA

MORAMO VEDNO SHRANJEVATI V POKROVNEM POLOŽAJU. Če tekočina ni v stiku z zrakom, se zmanjša možnost oksidacije in kontaminacije vsebine.



V Afriki pivo raha izdelujejo iz banan.



### Podatki o največjih potrošnikih piva

so sicer mešani, a na vrhu naj bi vztrajali **Čehi**. Povprečni Čeh naj bi na leto spil kar **132 litrov** piva. Sledi mu povprečni **Nemec** s **107 litri** popitega piva. **Slovenci** smo skromnejši, povprečno ga srknemo okoli **26 litrov** na leto.



Leta 1814 je v neki londonski pivovarni razneslo cisterno, v kateri je bilo za 3500 sodov piva. To je sprožilo pravi uničevalni val piva (okoli 1,5 milijona litrov), ki se je valil po londonskih ulicah, podrl dve hiši in umoril deset ljudi. Ne vemo, ali so utonili, izpustili dušo zaradi prevelikega odmerka maliganov ali pa, ker jim je počil mehur.



### LAGER BEER

V Rusiji še do leta 2013 piva niso šteli med alkoholne pijače.



**Najmočnejše pivo na svetu je snake venom s 67,5 odstotka alkohola.**



### Najdaljši alkoholni maček

zaradi piva je trajal štiri tedne. Leta 2015 so na urgenci v škotskem Glasgowu sprejeli 37-letnega moškega, ki se je pritoževal zaradi nejasnega pogleda in neprestanega glavobola. Testi niso pokazali nobenih znakov bolezni, potem pa je ob pregledu njegovih oči (zatečeni optični diski in okrvavljena živčna vlakna) optik ugotovil, da možakarja pesti alkoholni maček. Moški je nato le priznal da je v štirih dneh spil okoli 35 litrov piva.

Na Finskem imajo prav posebno tekmovanje **v prenašanju žene**. Dobesedno. Moški si na ramena oprta svojo ženo in jo poskusi čim hitreje pritovoriti do ciljne črte. Na poti je nemalo ovir, tudi bazen z vodo do pasu. **Glavna nagrada: toliko piva, kolikor tehta žena.**



V 12. stoletju so na Norveškem nekatere otroke namesto z blagoslovljeno vodo krstili kar s pivom. Blagoslovljenim, klavopim.



Pivo je tretja najbolj priljubljena tekočina na svetu, takoj za vodo in čajem.



V Avstriji imajo pivo z imenom **fucking hell**. Ime je dobilo po avstrijski vasi z sočnim imenom **Fucking**. Slogan piva: **poln dobrih namer.**

V Avstriji se lahko kopate v bazenih, polnih piva.

V Nigeriji spijejo več Guinnessa kot na Finskem.







**TEKST BORUT OMERZEL FOTO MARKO DELBELLO OCEPEK,  
BORUT OMERZEL, GOJKO ZRIMŠEK, GOSTIŠČA, TOMO JESENIČNIK,  
JERNEJ KONJAJEV, MATEJA J. POTOČNIK**

# ŠTAJERSKA JE ZAKON!

Playboyeva mala odprava velikih jedcev je po tem, ko je pomlatila ljubljanske burgerje, odšla v Kamnik, kamor se številni lačni tudi iz Ljubljane radi odpeljejo na burger. Predvsem pa nas je vleklo na Štajersko, kajti tudi do nas je prišel ljudski glas, da tam zelo dobro vedo, kako se z burgerji gurmansko streže. Za Ljubljano je zato tokrat ostalo bolj malo prostora.





**P**ri burgerju je ključno meso in poleg njega bombica. Da sta že vsak zase vrhunska. Vse drugo je dobrodošla dopolnitev. So takšni, ki hočejo iz burgerja narediti celo znanost, pa to menda sploh ni. 'Samo' znati ga moraš speči in imeti moraš dobro bombico. Ta mora biti malo cukrasta, da zakaramelizira, ne sme pa biti to klasičen ameriški sladek kruh za burgerje; sploh piscu teh vrstic je bolj všeč bombica, ki bolj potegne proti nesladkemu 'slovenskemu' kruhu. Ali paradižnik sodi v burger? Enega našega jedca je njegova navzočnost zelo zmotila, drugih ne. Pač gre za različne okuse, o katerih naj se ne bi razpravljalo. Smo pa si zastavili, da poizkusimo dvojce: klasični burger in tistega, s katerim se oštarija ponaša. So nas pa Štajerci tako zelo prepričali, da jim zaslužen namenjamo večino prostora.

## MARIBOR

Če vprašaš, kam v Mariboru na burger, dobiš skoraj enoglasen odgovor: v Jack & Joe Steak & Burger Club. Eden od naših vrlih jedcev se je spomnil, da je na tem naslovu Ob bregu 20 pred leti že jedel izvrsten steak, le da je bil takrat to lokal Žajfa istih lastnikov, ki sta vse svoje življenje gostinca, eden pa je tudi vrhunski kuhar. Skratka, Jack & Joe, odprt februarja 2016, je plod in nadgradnja prejšnje kulinarične ponudbe, ki sta jo lastnika še nekoliko bolj usmerila v burgerje in steake. Vsi recepti so njuni, vse se dela sproti, čim več skušajo nabavljati lokalno. Tudi govedino, black angus pa je seveda uvožen. Meso, ki jim ga pripravlja izbrani mesar, sami zorijo in nato pečejo v keramičnih žarih na oglje, da se peče z vseh smeri in tako ohrani sočnost. Velika posebnost daleč naokoli je, da sami v celoti naredijo bombice za burgerje. Sami tudi delajo omake. Na meniju je tudi azijska kuhinja, saj pri njih prednjačijo stalni domači gostje, ki jim želijo ponuditi čim več raznovrstnega, veliko pa imajo tudi gostov iz Avstrije ter turistov, ki jih k njim pošiljajo iz mariborskih hotelov. Ko smo mi prišli v Jack & Joe pol ure po odprtju lokala, je bil že skoraj poln, v roku ene ure pa ni bilo več proste mize. Zato vam polagamo na srce, da svojo mizo rezervirate dva dni vnaprej.

Izmed 13 ponujenih burgerjev smo si naročili klasičnega in burger Jack & Joe ter na prigovarjanje vrliga šefa strežbe še tistega iz škampovih repkov. Okusno meso v klasičnem burgerju je bilo zelo dobro pripravljeno, ravno prav zmleto, sočno in pravilno srednje pečeno. Za enega jedca je bila majonezna omaka malenkost prekisla, druga dva sva godla od užitka. Pač stvar okusa. Na mizo je prišel burger Jack & Joe in nas prevzel že s podobo. Rezine rostbifa so bile vrhunsko pečene in skupaj s sočno polpeto govedine so tvorile odlično kombinacijo pikantnosti.



Sebastian Raspopović (levo), sin legendarnega Svetozarja Popovića, lastnika Asa, odlično skrbi za Pop's Place.





Nam so namenili srednje pikantno vasabi majonezno omako, na voljo pa je tudi še pikantnejša. Burger iz škampovih repkov sprva ni pustil posebnega vtisa, ko pa smo pravilno celostno ugriznili vanj in so brbončice doživele celoten preplet okusov škampov, rukole in majonezne omake z vasabijem, smo se strinjali, da sploh ni slab. Posebej moramo pohvaliti omake. Na voljo so gorčična, majonezna, pikantna, rdeča salsa in karijeva. Zadnja je bila razodetje dneva, »izjemno dobra in hvala bogu s teksturo. Kajti kari brez teksture je, kot da bi bil mokast, kar je grozljivo,« je modroval eden od nas. »Ta omaka je pri nas že več kot deset let, še iz Žajfe, in je res mariborski fenomen,« se je hahljal šef strežbe.

V Jack & Joe imajo gostje zelo radi Bevo-gova piva, mi pa smo poskusili temno pivo mariborskega Lobika iz štajerskega hmelja z dodatkom čokolade. Je prijetno grenko, najprej se začuti okus citrusih, nato po čokoladi. Zanimiva kombinacija!

»V Mariboru moraš biti malo bolj pazljiv kot v Ljubljani, sploh tam ob Ljublanici, kjer je velik pretok nestalnih gostov. Tukaj pa delamo večinoma s stalnimi gosti in pri tem moraš biti zelo pazljiv, da imaš pravo mero porcij in cene. Kajti ko se Mariborčanu zameriš, si se mu zameril do konca. Zato mora biti prava mera vsega, s ceno vred.«

## CELJE

Če vprašаш, kam v Sloveniji na vrhunska rebrca, se odgovor glasi: v celjski Stari pisker. No, ne samo na rebrca. Stavba sredi starega dela mesta je postala slavna po letu 2012, ko je gostinski lokal prevzel in prenovil Aljaž Žilnik ter skupaj z bratom in celotno družino poskrbel, da je Stari pisker zaslovel po vsej Sloveniji. Edina slaba plat tega je »to, da imamo ves čas polno. No, to je sladka težava, a če gostje pridejo nenajavljeni, sploh zvečer za konec tedna, vseh žal vedno ne moremo sprejeti.«

Meni je sila raznovrsten, tudi zato, ker med 10. in 14. uro ponujajo malice, pri katerih cenovno ne tekmujejo s konkurenco, temveč po ugodni ceni ponujajo dobre jedi, tudi hobotnico in telečja rebra izpod peke ... »Imamo kuharja iz Neaplja, originalnega Napolitanca, zato imamo tudi dobre italijanske jedi. Dobrega mesarja pa je bilo sprva težko najti, a nam je uspelo in zdaj smo zadovoljni. Z mesom se res ukvarjamo nadvse pedantno. Imamo tudi svojo pripravljalnico in zorilnico mesa, v kateri je vedno vsaj tona govejega mesa. Različni produkti se starajo različno dolgo. Za tomahavke tudi tri mesece, vse meso za burgerje pa zori najmanj tri tedne. Meso tudi sami dimimo. V družini imamo smoker 25 let.« Dimljenje mesa v dimilnicah (smokerjih) je v Sloveniji postalo priljubljeno v zadnjih petih letih. Je k temu treba kaj dodati? »Pri nas burgerje smatramo za steake, zanje pa uporabljamo štajersko govedino.



Tokyo Piknik



Katrcra



Preizkušali smo tudi polpete iz black angusa, a smo se nato zavestno odločili za burgerje samo s slovenskim mesom. Naša polpeta je povsem nezačinjena, neslana. Začimbe pridejo zraven samo, ko jo damo na žar. Vse pečemo na klasičnem žaru z lesnim ogljem, ne na električnem žaru. Burgerje pečemo na treh stopnjah, ljudje pa imajo najraje medium in medium plus. Tudi omake zanje pripravljamo sami. Pri kruhu smo kolebali, ali ne bi šli v bolj sladko varianto, a smo vztrajali pri tej, ki bolj ustreza slovenskemu okusu.»

Playboyevci smo si naročili klasičen burger, ki sliši na ime oscar bilby, in novozelandsca, po katerem so Celjani posebno prepoznavni. Oba sta bila srednje pečena in naj se še tako trudimo, nismo našli ničesar, kar nam pri obeh ne bi bilo všeč. Klasičen burger je imel zelo čist, mil okus, v njem je vladala ravno prav mleto govedina, njen okus je bil pristno natur. Omaka ni sekala ven, bombica pa se je lepo držala skupaj, saj je bila mesna polpeta lepo zorjena in je po peki tudi ravno prav odležala, tako da ni bilo zoprne razmočenosti, značilne za fast food burgerje. Novozelanec z rezinami steaka pa je bil presežek. Krasno zorjen steak je dal ravno prav dimljen okus. Pri obeh burgerjih nam je bilo všeč tudi to, da omake niso agresivne.

V Starem piskru ob burgerjih ponujajo okrog 25 vrst piva., med katerimi jih je večina craft. Od slovenskih craft piv so na voljo od Pelicon in Malega grada ter od zamejskega Bevoga.

Na naslovnici smo zapisali, da je Maribor zakon, tukaj pa moramo dodati tole: zakon je tudi Celje s Starim piskrom!

## KAMNIK

Kot že rečeno, številni dobrojedci radi skočijo v kamniški 7 Burger, ki domuje na Ljubljanski cesti 45. Pa smo tja, vračajoč se s štajerskega pohoda, torej lepo siti, zavili še mi. Takoj ko smo parkirali na velikem parkirišču, smo zaznali vonj po oglju, dišalo je kot kje na morju. Dober znak, kajne. Po zunanjem videzu zabojnika, v katerem pripravljajo burgerje, in poleg stoječega steklenjaka, v katerem gostje za mizami v miru jedo, smo si drznili vnaprej soditi, da 7 Burger najbrž sodi v kategorijo fast foodov z občutkom, fast foodov s proper burgerjem, torej v kategorijo Hood Burgerja in Lars & Svena iz Ljubljane. Smo sodili pravilno?

Preden smo naročili, smo lastnika Andreja Žvanuta pobarali, kdaj in kako se je lotil peke burgerjev. »Startali smo 1. avgusta 2015 tukaj v Kamniku, poleg tega pa imamo tudi franšizo v Rečici ob Savinji. Posel je pravzaprav nastal iz hobija. Dolga leta sem doma z velikim žarom pekel na žaru in sam pripravljaj omake. Žena mi je prigovarjala, da so to omakce za prodaj. Potem se je v Ljubljani odprl Hood Burger in kmalu za njim sem na







zdajšnji lokaciji postavil leseno kočico, veliko trikrat dva metra. Ljudje so čedalje bolj hodili k nam, se vračali, dobili smo veliko stalnih strank, pa definitivno ne zaradi ambienta, ampak zaradi dobrega produkta, v katerega sem ves čas verjel. Kajti ko sem se projekta lotil, sem nanj gledal celostno. Pozoren sem bil na to, kako debel mora biti burger, da se ne matraš z usti, kolikšen mora biti, da je ravno prav, da ti zadostuje za malico. Pa raziskoval sem, na kakšnem mestu mora kaj biti v burgerju, zakaj je solata na vrhu in ne spodaj. Ugotovil sem, da brbončice v ustih delujejo tako, da ko ugrizneš, potrebuješ najprej svežino in kremno teksturo, nato pride meso in na koncu od spodaj udari čebula ali pa zakisli kumarica. Zato je pri burgerju tudi pomembno, da se ga pravilno je, da se ga pravilno obrne. Kajti če ga obrneš kontra, dejansko dobiš drugačen okus. Pečemo s keramičnimi žari, v katere daš meso, zapreš kupolo in vse pore mesa se zaprejo, tako da je polpeta veliko bolj sočna. Gledamo na to, da imamo čim bolj lokalne sestavine. Pozimi je sicer bolj težko dobiti domačo solato, sicer jo pa imamo. Naša domača omaka je zelo kompleksna, v njej je več kot 20 sestavin. Zadnje čase se ukvarjamo tudi z ameriškim načinom peke, iz ZDA smo uvozili smoker in tudi drva, ameriški hikori. Ob petkih in na raznih prireditvah, na primer na MetalDays, ponudimo tudi razne specialitete z žara, v redni ponudbi pa je osem burgerjev, v katerih je uležana lokalna govedina, ki jo posebej za nas pripravljajo izbrani mesar. Kruh je iz lokalne pekarnice in pri njem je poanta, da nismo šli v zelo sladke bombete, ampak v bolj osnoven, bolj nevtralen kruh. Imamo osem zaposlenih, poleti ekipo okrepim. Zelo veliko smo na večjih festivalih, za letos pa načrtujem odprtje še enega lokala. Burgerje radi imenujemo po znanih komadih iz hard rok glasbe. To je del našega imidža. Kot je tudi bogata ponudba slovenskih craft piv, Malega Grada, Pelicona, Meninca, Hopsbrewa, Maister brewery, Adama Ravbarja, Bevoga ... Nismo restavracija, nismo pa tudi fast food. To ni street food, da bi hrano samo prijel v roke in šel, lahko v miru naročiš in se usedeš. Je pa res, da vse vendarle poteka nekoliko hitreje.«

Playboyevi jedci smo naročili hišno klasiko 7 burger in skoraj že tudi hišno specialiteto 7 steak burger, ampak ker je bil petek in z njim na voljo posebna ponudba, smo se raje odločili za burger pain killer z rostbifom, čedarjem, slanino in praženo čebulo. Oba smo naročili srednje, torej medium pečena, kakor tudi pečejo, če ne naročite drugače. Oba burgerja sta hitro prišla na našo mizo. »Hvala bogu, nič ne teče iz njiju. To je pozitivno,« je dejal naš vrli jedec, »kajti grozno je, če se iz burgerja cedi in ti razpade spodnji del bombete.« Hišno klasiko smo vsi ocenili z zelo dobro oceno (odlično oziroma nadpov-



prečno oceno so pač že zasedli mariborski in celjski burgerji), meso je bilo pravilno pečeno in bombica je bila posebno všeč tistemu iz ekipe, ki ne mara ameriške sladkobe. Burger pain killer pa je skoraj ubijalsko povzročil tole: »Mmm, dobra čebulca, ohranila je malo teksture, ni čisto pocasta, pa medeno-gorčična omaka je odlična, slanina tudi. Pa brez paradižnika!« je bil navdušen eden od nas, ki te rdečine v burgerju ne mara. Bili smo že totalno siti, a je kljub temu padla izjava: »Tega pain killerja je pa res treba pojesti do konca!« Velikost burgerjev v 7 Burgerju je ravno prava, da ne odideš lačen, in (tudi) v Ljubljani se splača sesti v avtomobil in zapejljati na burger v Kamnik. Tudi zato, ker so tam burgerji cenejši kot v Ljubljani in je strošek goriva s tem pokrit.

## LJUBLJANSKA SCENA

Bralec, ne zameri, ker ljubljanski sceni namenjamo veliko manj besed kot Kamniku in Štajercem, toda tako se je pač pripetilo.

Ljubljansko sceno moramo v grobem razdeliti na dva dela, na odlične restavracije, ki imajo tudi burgerje, in na lokale, katerih edina ali pa glavna ponudba so burgerji. Med prve, v katerih smo jedli, sodijo Sorbara, Katrca, Tokyo Piknik, Pop's Place, Soba 102 in Dežela okusov, med druge pa Kavarna Tiskarna, Hood Burger in Lars & Sven ter nekako posebej še legendarni Hot Horse, posebej pač zaradi konjskega mesa in zato, ker v ljubljanskem Tivoliju deluje že od leta 1995.

Izzivalno smo si zastavili vprašanje, kaj v Ljubljani se po našem absolutno subjektivnem gurmanskem okusu kosa s tem, kar smo jedli v Mariboru in Celju. Na Štajerskem so nas pač totalno osvojili s kakovostjo mesa in še posebej v Mariboru z intenzivnostjo okusa. Čeprav s tem morda naredimo malce krivice Staremu piskru, ker imajo skoraj nezačinjeno meso. Playbojevi jedci smo dolgo modrovali in sklenili takole: odlični burgerji so v Katrci (lepo nas je presenetila omaka s figami, saj se zelo dobro poda k burgerju) in Kavarni Tiskarni, zatem v Sorbari in Tokyo Pikniku, kjer so se nam tudi cedile sline. Burgerji iz Pop's Placea bi se tudi lahko pridružili izbrani vrsti, samo kaj, ko so tako majhni. Sledijo burgerji iz Dežele okusov in Sobe 102. To ne pomeni, da so slabi, sploh ne, le niso na ravni štajerskih.

V Hood Burgerju in Lars & Svenu je meso povprečno, se pravi brez kakšnega posebneža izraženega okusa, ni pa slabo. Res pa po navadi iz burgerja precej teče, ker meso ni uležano in ker po peki ne odstopi, tako da je kruh zelo hitro premočen in imaš precej umazane prste. Omake so dobre. Ampak za boljši fast food burger je pri obeh čisto kul, obema znamkama pa priporočamo, naj ob rasti ne zanemarita začetne kakovosti. 🍷





## Klemen Ptičak in Til Pleterski

TEKST KATJA GOLOB FOTO JAKA BIRSA

# »Hood Burger *je kultura street fooda na visoki ravni*«

Bilo je leta 2012, ko sta se Til Pleterski in Klemen Ptičak, mlada ekonomista brez službe, a z velikim številom idej, domislila Hood Burgerja, hamburgerja, kot ga Slovenija še ni poznala. Predstavila sta se pred kultnim Sax pubom in po enem mesecu pritegnila tolikšno pozornost, da sta lahko postavila svojo prvo okrepčevalnico na parkirišču pred viškim Intersparom.

Vse drugo je zgodovina. Ko pa te na obisku v Ljubljani pohvali še Jeff Hoffman, ameriški podjetnik in ustanovitelj podjetij, kot je Priceline.com, veš, da je tvoja pot prava. In čisto huda.





## 1. Koliko časa se že poznata? Nista imela pomislekov, da bi lahko zaradi posla ogrozila prijateljstvo?

**Klemen:** »Poznava se od osnovne šole, ko sva skupaj igrala košarko pri Olimpiji, potem sva bila pa še sošolca pri študiju ekonomije.«

**Til:** »Ampak ne dolgo, jaz sem šel vmes študirat v Španijo, on v Prago. Sicer res pravijo, da se pri denarju vse neha, jaz pa mislim, da gre za zaupanje. Vse, kar delaš z drugimi, pravzaprav izhaja iz zaupanja, zato se mi posel nikoli ni zdel grožnja prijateljstvu.«

## 2. Zakaj sta se lotila ravno burgerjev in ne, recimo, potice ali klobas?

**Til:** »S fakultete sva šla na trg delovne sile, kjer je bila ravno takrat kriza, služb preprosto ni bilo, in tako je padla odločitev o podjetništvu. Najin življenjski moto je bil, da je treba kreirati in biti ustvarjalni, zato sva najprej razvila spletni portal za rezervacije apartmajev, ki je propadel, a že med tem časom se je rodila ideja o burgerjih, ker sva prepoznala, da pri nas ni ponudbe, kot bi si jo želela. Ves čas sva se spraševala, zakaj tu ni mogoče na hitro pojesti nekaj kakovostnega in dobrega.«

**Klemen:** »Ker sva skupaj delala, sva si za malico kar naprej kuhala testenine – Til je rojen v Torinu, kjer je tudi preživel otroštvo –, dokler nisva lepega dne pomislila, da bi lahko delala burgerje. Idejo sva začela idejo razvijati v domači kuhinji. Na začetku dvakrat na teden, enkrat pri njem doma, drugič pri meni, vabila sva prijatelje, družino ...«

**Til:** »Pomembno je bilo tudi to, da oba rada jeva, da rada jeva dobro in da rada tudi kuhava. To je bilo osnovno izhodišče. Potem sva delala raziskave, brala knjige, brskala po spletu, kjer tako in tako dobiš vse informacije, če hočeš.«

**Klemen:** »Najbolj smešno je bilo, ko sva šla prvič do mesarja.«

**Til:** »Opazila sva, da v Sloveniji ni bilo stoodstotno govejega burgerja, zmeraj so dajali zraven še svinjino, drugače kot drugod po svetu. V glavnem, lotila sva se recepture, šla k mesarju in mu rekla, naj nama zmelje točno določene kose mesa, ker bova delala burgerje. Pokroviteljsko je vztrajal, da to ne bo dobro, da nimava pojma in da nama bo raje tako pripravil kot vsem drugim. [smeh] Ampak tudi midva sva vztrajala in na koncu dosegla svoje.

## 3. Kje sta dobila finančna sredstva za zagon projekta?

**Til:** »Vsi prihranki so šli za prvo

podjetniško idejo, tako da ni veliko ostalo. Začela sva s 500 evri, kupila dva žara po 120 evrov in zaloge za prvi dan in najela stojnico za mesec dni pred Sax pubom. To je bilo to. Misliła sva si, da če nekaj razviješ in to tržiš, bo že nekako šlo. Sploh si nisva zastavila ključnega vprašanja, zakaj bi kdo hotel najin produkt.«

**Klemen:** »Nekaj je pol leta razvijati zadevo in jo dajati domačim in prijateljem v pokušino, ki te ocenijo, da je vse super. Saj je bilo tudi nama všeč, vsak dan sva to jedla, ampak priti na trg, postaviti svojo ceno in gledati, ali jo bo gost pripravljen plačati, no, to je bil čisto drug izziv.«

**Til:** »Pa še kriza je bila, strah naju je bilo, da bo predrago in ali se bo sploh prodajalo. Surovine so seveda morale biti prvovrstne, kar tudi nekaj stane, ampak tveganje se je izplačalo. Ljudje so naju spraševali, kje sva bila tako dolgo časa in zakaj se tega nisva že prej spomnila.«

## 4. Koliko vama je koristilo, da sta študirala ekonomijo? So vaju na fakulteti opremili s potrebnim znanjem?

**Klemen:** »Kaj pa vem, študij naju je pripravil na nove stvari. Zagotovo je pomembno vplival na to, da sva šla študirat v tujino.«

**Til:** »Ampak kot ekonomist nimaš jasno določene prihodnosti, ker je študij tako široko usmerjen. Če študiraš fiziko, ti je precej bolj jasno, kaj boš.«

## 5. Kaj sta torej pogrešala?

**Klemen:** »Definitivno več praktičnih primerov in malo manj teorije, ker je je res veliko. Vsi izpiti so temeljili na knjigah s 600 stranmi, ki si se jih napiflali in čao, se vidimo na izpitu. Nisva bila ravno zgledna študenta, ampak nikoli nisva dvomila o najinih diplomah. Če nekaj začneva, to tudi končava, to imava v sebi.«

**Til:** »Kot sem rekel, sem pet let študiral v Španiji, kjer sem se tudi vpisal na faks in sem videl razliko med našimi in njihovimi sistemom. Pravijo, da je tam vse lažje, kar mogoče tudi je, ampak jaz sem bil kot tujec bolj predan študiju, bolj motiviran. Študij je bil praktično naravnan. Recimo, pri nekem predmetu si postal direktor hotela s točno določenimi finančnimi sredstvi za izpeljavo prenove. Ni bil štos v tem, da je bilo treba stvari samo napisati, v resnici si moral klicati dobavitelje, izvajalce, preverjati cene na trgu in se na podlagi ponudbe tudi odločati. Seveda je bilo tudi nekaj teorije, ampak glavna razlika je bila ta, da so bili tudi profesorji podjetniki, razen pri bolj strokovnih predmetih.«

**Klemen:** »Mogoče res manjka tega, da gremo zunaj okvirjev, da mora obstajati izziv, da se naučiš znati sam. Morda je to bolj prava smer: če te nekaj zanima, razišči, potem pa lahko vidiš, kaj ti je všeč ali kaj ne.«

**Til:** »Želja po novem znanju izhaja iz domače vzgoje, to gre od malih nog naprej, do šestega leta se že ogromno naučiš.«

## 6. Kakšen nasvet bi dala mladim, ki štartajo na vse ali nič, kot sta vidva?

**Klemen:** »Predvsem naj bodo odprti do vsega. Za podjetnike veli kokrat pravijo, da so čisto notri, ko se nečesa lotijo, kar je sicer dobro, ampak na neki točki se je treba odpreti in prisluhniti ter tudi upoštevati mnenja drugih. Tako tudi sam rasteš.«

**Til:** »Vprašati se moraš, zakaj sploh želiš to narediti. Globoko vprašati. Ker če je motiv samo denar, je bolje iti nekam v službo.«

**Klemen:** »Po drugi strani pa potrebujemo ljudi, ki hodijo v službo. Ko si na svojem, je najtežje, da moraš zaslužiti tudi za druge, ne samo zase.«

**Til:** »Zdaj se veliko poudarja ideja, da bi morali biti kar vsi podjetniki, to se promovira na vsakem vogalu. Marketing o podjetništvu deluje.«

**Klemen:** »Glavno pa je, da si zadovoljen sam s seboj. To, kar delava, je način življenja in se nikoli ne konča, to kar naprej teče. S tem se ukvarjaš in na to misliš tudi na dopustu, nikoli ne odklopiš, vedno te spremlja nekje v ozadju.«

## 7. V Ljubljani sta na treh lokacijah. Se bosta še širila, morda v tujino? Vaju mika, da bi postala veriga hitre prehrane?

**Klemen:** »Vse je možno, vsaj logično bi bilo.«

## 8. Kdaj sta vedela, da vama bo uspelo, da sta na pravi poti?

**Til:** »Ko sva prejela klic gospe Roš iz Interspara Vič in nato tam postavila črno prikolico. Pred Sax pubom sva ravno zaključila, vmes pa je bil na POP TV prispevek: ekonomista pečeta burgerje. Stranke so bile tako navdušene, kot da sva marsovca, ljudje so naju prav debelo gledali. Zadnji dan, ko sva imela še stojnico

»Najbolj smešno je bilo, ko sva šla prvič do mesarja.«





Poslovalnica na ljubljanskem Viču, kjer je nekoč stala majhna prikolica (glej čno-belo fotografijo na naslednji strani).

v Trnovem, sta prišli punci in spraševali, kaj delava, čez deset dni pa sva imela na Facebooku sporočilo, da bi radi naredili najino zgodbo. In ker stojnice ni bilo več, sva potem to naredila pri Klemnu doma, na vrtu, zato se zadaj vidijo travnik in njive, še komentarji so padali, da kje pa smo, v kateri državi ... A že takrat sva imela svojo vizijo, ki je tako in tako nihče ni razumel. Kolegi so nama rekli, a zdaj bosta pa burgerje pekla ...»

**Klemen:** »Zelo zanimivo je bilo, ko sva predavala na ekonomski fakulteti, sicer prvemu letniku, ki morda ni najbolj primerna ciljna publika, pa vendar. Imela sva torej uro predavanja o podjetništvu, na koncu pa je bilo samo eno vprašanje: 'A to pomeni, da bosta vidva vse življenje hamburgerje pekla?' Saj dokler nisi sam v poslu, se sprašuješ iste stvari in tako razmišljaš, ampak drugače ne gre.«

**Til:** »Sva bila pa sanjača. To itak moraš biti.«

»Najin burger ni nekaj, kar sva razvila pred štirimi leti, to je proces, ki se kar naprej izboljšuje.«

## 9. Kako težko je najti primerno delovno silo?

**Klemen:** »Moram reči, da sva midva ponosna na najine zaposlene. Iščeš ljudi, ki so podobni tebi oziroma imajo podobne vrednote, saj je na koncu to tudi najpomembnejše. Tudi tisti, ki so prišli kasneje, so počasi rasli in prevzeli kakšne položaje. To so ljudje,

ki delajo z nama od začetka in lahko zdaj vodijo skupine ljudi, saj točno vedo, kaj lahko od koga pričakujejo, ker so sami dali to skozi – od čiščenja do priprave, peke in komunikacije s strankami.

**Til:** »Ja, vrednote se morajo ujemati, sicer ne gre. Imava tudi tako izkušnjo, da sva imela vlagatelj, ki je imel čisto druge poglede in seveda ni šlo, na koncu smo se razšli, ker nismo mogli delovati skupaj. Kot pri zaposlenih – saj smo družina. Enako je s prijatelji, je neka rdeča nit, ki jih drži skupaj.«

**Klemen:** »Zaposlujeva študente in tudi redno zaposlujeva, nismo pa takšen zaposlovalec, da bi od nekoga zahtevali,





da mora biti samostojni podjetnik, če hoče delati pri nas. Midva sva kot fanta z ulice, tako da smo vsi fantje in dekleta z ulice, to je ta rdeča nit. Tukaj so seveda tudi najine vrednote, ki se izražajo skozi podjetje. Ni nama težko zaposliti človeka, saj dober delavec vse odtehta.»

**Til:** »Poleg službe imajo še možnost različnega izobraževanja.«  
**Klemen:** »Želja po znanju je v najini identiteti. Saj je včasih hudo, ko glava ne neha delati ... Ko se zgodi, da vstanem sredi noči, pa ne morem zaspati nazaj, ker že razmišljam.«

## 10. Vajino podjetje je tudi družbeno odgovorno, pa bi lahko samo burgerje pekla ...

**Til:** »Ravno študij ekonomije nama je dal to znanje, da razumeva, kako se sklene ta družbenoekonomski krog. V najinem primeru se začne, ko se kosi trava za govedo, konča se pri tebi, ko poješ burger oziroma gre še naprej do reciklaže.«

**Klemen:** »Vsak mora nekaj dobiti od tega, na koncu posel tudi tako raste in se dviguje na višjo raven.«

**Til:** »Jasno je, kaj imamo in kako lahko naredimo še več, da poma-

gamo skupnosti. Sploh urbanost želimo predstaviti, tudi z različnimi dobrodelnimi akcijami, s katerimi vračamo lokalni skupnosti. Vsakega decembra pripravimo kulinarično sodelovanje, dvakrat smo že prispevali denar za porodnišnico, kjer jim primanjkuje aparatur. Treba je vračati.«

**Klemen:** »Pa tudi koncerte organiziramo, pred kratkim smo napolnili celo Nazorjevo. To je naš DNK – šport, glasba, hrana, to smo mi.«

## 11. Koliko imata podpore slovenske politike, je država prijazna do vaju? Je mesto prijazno do vaju?

**Til:** »Podjetniški sklad je edino, kar je, da dobiš kakšna sredstva. Verjetno obstajajo še kakšni drugi.«

**Klemen:** »Ničesar nisva potrebovala od nikogar. Sicer pa se mi zdi, da se center lepo razvija.«

**Til:** »Sam živim v mestnem središču in upam, da se bo Nazorjeva ulica, kjer je naš Hood Burger, razvila. Ta predel Ljubljane sam vidim kot nakupovalni predel, trgovine z velikimi izložbami. Ima potencial.«



## 12. Menita, da bi lahko imela več podpore države? Kaj bi se dalo izboljšati?

**Til:** »Dobro vprašanje. Verjameva, da bi podjetja več vračala, če bi bili davki ugodnejši, saj so danes že toliko ozaveščena. Midva ne nenehno iščeva takšne možnosti.«

**Klemen:** »Lahko bi bilo več povezovanja z lokalnimi skupnostmi.«

**Til:** »Navsezadnje država smo ljudje.«

**Klemen:** »Nazaj na ulico bi morali, več se družiti, ne le prek družbenih omrežij.«

## 13. Zakaj je Hood Burger nekaj posebnega? Kaj ga dela tako drugačnega poleg lokalnih sestavin?

**Til:** »Tudi drugačen način obdelave je. Mi se ne lotimo stvari napol, ampak na polno.«

**Klemen:** »Najin burger ni nekaj, kar sva razvila pred štirimi leti, to je proces, ki se kar naprej izboljšuje, ker še vedno pri vsaki malenkosti iščemo, kako bi jo nadgradili, da bo končni okus še boljši in da bo kakovost še višja. Začne se že pri tem, da smo razvili poseben žar za naše potrebe. To je kontakten žar, na katerega lahko položiš roko, pa ni vročine, zato tudi delavcu ni vroče v prostoru, kjer dela. Tudi meso damo čisto rahlo skupaj, ker to je pravi polpet. Je razlika med mesom, ki ga žvečiš, in mesom, ki se ti stopi ustih. Meso na rahlo stisnemo skupaj v kroglo in ga s posebnim orodjem, ki smo ga sami razvili in je videti kot nekakšen žig, pritismo na žar, tako da se zapeče po celotni površini. To naredimo zato, da se zgodi Maillardova reakcija, kar pomeni, da meso karamelizira. Zato je vsa tista hrana, ki jo segrejemo nad 100 stopinj, torej ni kuhana, za ljudi okusnejša. Maillardova reakcija da hrani največ okusa, in to naredi po celotni površini mesa oziroma burgerja, zato ne dajemo dodatnih začimb. Ker je meso nepretlačeno in rahlo dano skupaj, ostanejo v polpetu prostorčki, kamor se med pečenjem zatekajo sokovi in arome. To je pravzaprav vsa znanost, da z nežno obdelavo samega mesa obdržimo ves okus. Tudi solato imamo v zemlji v lončkih in jo danes, preden jo postrežemo v burger, potrgamo, ne pa pred desetimi dnevi. Vse je sveže in slovensko.«

**Til:** »Tudi ime sva izbrala takšno,

da ga lahko vsak po svoje interpretira: burger je lahko hud, lahko je neighbourhood, nekatere spominja na legendo Robina Hooda ...«

## 14. Legendaren je tudi vaš pečeni krompirček.

**Klemen:** »Že v kruhu je krompir, da je ta bolj slaček in se bolje ujema z govedino. Krompirček je naš, samo za nas ga pridelujejo na slovenski kmetiji. Zemlja je celo pomembnejša od sorte, žpa to, kako se krompir shranjuje. Krompir pripravimo tako, da ga olupimo, narežemo, čez noč namakamo v vodi, da gre škrob ven. Potem se ga blanšira, ohladi, ocvre in še enkrat ocvre. Nikoli ni zamrznjen in nobenih dodatkov ne uporabljamo, samo sol, preden ga serviramo.«

## 15. Koliko hamburgerjev sta pojedla v tem času? Se to pozna pri zdravju, je to hrana za vsak dan?

**Klemen:** »Pol leta sva delala sama od jutra do večera, 16 ur na dan ali več. Pojedla sva jih ogromno, po dva na dan, dve leti. Nekaj tisoč zagotovo, ampak midva in naši zaposleni smo najboljše odraz tega, da je naša hrana zdrava. Pravzaprav se počutim

slabše, odkar več delam v pisarni in mi zmanjkuje časa, da bi šel na malico v Hood Burger. Pomembno je tudi, da v naše burgerje ne dajemo surove čebule, česna ali začimb, ker so to stvari, ki ti obtežijo želodec, kar naši gostje zelo cenijo.«

## 16. Katere pijačo najbolj priporočata pri burgerju?

**Klemen:** »Čez dan je super naš domači ledeni čaj, če imam čas, pa sta burger in pivo naravni par. Za kaj takšnega se je lepo uvesti z družbo, krompirček, burger, pivo, debata. To je poanta, pa telefon stran.«

**Til:** »Se strinjam, pivo. Izbirala sva ga po logiki manj je več, pa seveda je moralo biti vseh nama.«

**Klemen:** »Hood Burger je kultura street fooda na visoki ravni.«

## 17. Ali visoka raven lahko pomeni tudi japonsko govedo, kobe?

**Til:** »Ne, ne gre v naš koncept, v našo filozofijo. Mi smo lokalni.«

**Klemen:** »Mi smo ljudska restavracija, pa lokalno je najboljše. Ne sprejemamo niti rezervacij, pač prideš noter in naročiš. Saj je tudi v tem štos, da kdaj počakaš na vrsto, vmes koga spoznaš in se pogovarjaš, potem pa pride hrana, ki jo napadeš in omizje utihne. Midva sva izhajala tudi iz tega, da mora biti poleg hrane tudi postrežba prijazna, da mora biti gost postrežen v ustreznem času, hkrati pa tudi, da je to tudi prostor za oddih. Da se imaš tukaj fino.«

**Til:** »Mene sploh zanima ulični slog, da ni predrago, da ne traja šest ur, da se vsaka jed ne streže dve uri, ampak da nekam skočimo in se družimo.«

## 18. Kako dobro mora biti burger pečen?

**Til:** »Stvar okusa. Vseeno je. Če je meso dobro, gre na koncu bolj za igro texture in okusa. Okus pa da Maillardova reakcija.

Če si nekdo želi srednje pečen burger, super, nekateri pa ne prenesajo pogleda na rožnato meso.«

## 19. Spremljata konkurenco? Kje sta jedla najboljši burger kadarkoli?

**Klemen:** »Ja, itak. Ponavljajo

za nama, kar je za naju malo težje, ampak se ne pritožujeva. Midva hočeva nove stvari, če je kaj novega v Ljubljani, greva takoj tja, vse novosti poskusiva.«

**Til:** »Res je, konkurenca je vedno dobra. Dobiš malo brco, da ne zaspiš, da spet dobiš pospešek in se zmigaš. Da spet pogledaš zunaj okvira.«

**Klemen:** »Name je edini naredil vtis Pop's Place. Drug koncept, druga ciljna skupina, ampak dobri burgerji, kar je najpomembnejše. Vedo, kaj delajo.«

## 20. Se vama je kakšna anekdota posebej vtisnila v spomin?

**Klemen:** »Najbolj se nama je zdelo smešno, da so se stvari, iz katerih sva se šalila, res zgodile. Sva se hecala, da bova na televiziji, pa se je uresničilo. Da bova enkrat še predavala na faksu, pa sva res.«

**Til:** »Tega je veliko. Enkrat se je na Viču neki gospod z avtom kar zapeljal v najino prikolico.«

**Klemen:** »Bil je starejši gospod, ni dobro videl, kar zataknil se je vanjo in naju vlekel za sabo, notri se je vse tako majalo, da sem mislil, da je potres.«





## Pivo odslej brez glutena!

■ V Sloveniji smo dobili PRVO BREZ-GLUTENSKO PIVO, ki vsebuje manj kot 0,5 mg glutena na 100 ml in je primerno za ljudi s celiakijo ali glutensko intoleranco ter vse, ki želijo izbrati brezglutensko alternativo običajnemu pivu. PIVO CELIA je varjeno po tradicionalni metodi in je eno izmed najboljših brezglutenskih piv na svetu, saj na račun tega, da ne vsebuje

glutena, ne žrtvuje vrhunskega okusa. Če za druga brezglutenska piva velja, da so blažjega, drugačnega okusa od običajnega piva, ima Celia pristen okus, ki ste ga vajeni pri lager pivu.

NE ŽRTVUJTE UŽITKA OB PITJU PIVA  
Izbirajte med SVETLIM IN TEMNIM PIVOM CELIA, ali pa poskusite oba, saj ju odlikuje edinstven lager okus. Svetlo pivo ima 4,5 % alkohola, okus pa je prijetno osvežilen, kot je pričakovati od svetlega lagerja. Temno je

intenzivnejše, bolj aromatično in ima prepoznaven sladkasto-grenak okus ter vsebuje 5,7 % alkohola. Slogan znamke je »Svetlo za njo, temno zanj«, a verjamemo, da bosta oba enako uživala v okusu obeh!

## VEČKRAT NAGRAJENO PIVO

Da je Celia prvak med brezglutenskimi pivi, dokazujejo tudi številne nagrade, ki jih je to pivo prejelo. V letu 2016 je osvojilo prvo nagrado na berlinskem sejmu, nato pa še dve nagradi na Svetovnih pivovarskih nagradah – prvo mesto za najboljši okus in prvo mesto za najboljši dizajn.



## KJE GA LAHKO POSKUSITE?

Pivo Celia lahko poskusite v vse več lokalih, kupite pa ga lahko tudi pri vseh večjih trgovcih v Sloveniji.



## Celia brezglutensko pivo

Celia Lager je prvovrstno češko brezglutensko pivo, ki vsebuje manj kot 0,5 mg glutena na 100 ml in predstavlja odlično alternativo običajnemu pivu. Vendar tega ne boste občutili, saj je njegov okus pristen in vrhunski. Izbirajte med svetlim in temnim pivom Celia ali poskusite oba, saj vsakega posebej odlikuje edinstven lager okus.

Naprodaj pri vseh večjih slovenskih trgovcih.



[www.celia.si](http://www.celia.si)

FB: CELIA brezglutensko pivo

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA:  
PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!





# SLOVENSKI CRAFT

TEKST PETER FEGUŠ

FOTO MIHA BRATINA, BOJAN JERAS, ANA KOVAČ, MIHA KRIVIC,  
PROIZVAJALCI, PIVO-MAN.BLOGSPOT.SI, SHUTTERSTOCK



# PIVOVARSKI RAZMAH



»Povsem preprosto je. Piješ pač tisto, kar ti je všeč.  
Dobro pivo je tisto, ki ti odgovarja, pri katerem sta  
ti všeč okus in aroma.



Najbolj neumno se je obremenjevati s tem, katere znamke je pivo, kdo ga je naredil in kje, kakšna je steklenica ali etiketa oziroma kako duhovito ali globoko je sporočilo na njej. Ob raziskovanju piva si, razen pri okusu, na žalost vedno lahko zaveden. Pri nas ni pravil in spoštovanja samega smisla craft pivovarjenja. Bolje je, da se pivec osredotoči na vsebino,« mi je dejal pivovarsko dobro podkovan sogovornik, potem pa sva oba sočasno segla po kozarcu in naredila dva, tri globoke požirke in izdihnili tisti aahh ugodja, ko se je pena pocedila po koticčkih ust in zgomazela skozi brado. Žarki prvega pomladanskega sonca so se lomili skozi kozarca zlato rumene tekočine na mizi in še preden sva spila vsak svoje pivo do konca, nama je bilo jasno, da bova vsak vsaj še eno.

Pivo. Silno priljubljena žlahtna tekočina, ki se z vinom in medico kosa za najstarejšo alkoholno pijačo na svetu. Zgodovina nas uči, da so ga varili že več tisoč let pred našim štetjem in da so njega polne vrčke nagibali že delavci v Egiptu med gradnjo slavne piramide v Gizi. Vsak od njih je na dan prejel od štiri do pet litrov piva, pa ne samo za osvežilo, ampak predvsem kot obrok, da je zmogel težaško delo. Zato nekateri še danes pravijo, da so egipčanske piramide zgrajene s pivom.

Ta starodavna pijača doživlja novo rojstvo predvsem zaradi prepore in razcveta mikropivovarstva o osemdesetih letih prejšnjega stoletja, hja, kje drugje kot v ZDA. Kot marsikaj drugega je tudi ta val prišel na drugo stran velike luže in s časovnim zamikom tudi k nam. Skupaj z izrazom craft, zato govorimo o craft pivu in craft pivovarnah.

## Pivo nekdanj in danes

Ob omembi piva ali pivnice je bila nekoč prva asociacija münchenski Oktoberfest z lesenimi klopmi in litrskimi vrčki, ki se med obilnimi joški urno zibljejo do brkatih piv-

cev v usnjenih kratkih hlačah. Danes družba počasi sprejema pivo kot pijačo, ki je tako po kulturi pitja kot po pridelavi enakovredna vinu. Zvariti dobro pivo, ki ima specifičen okus, aromo in karakter, ni preprosto. To zahteva veliko znanja, potrpljenja in seveda predanosti.

Povprečen podalpski pivovavec je še pred leti poznal zgolj znamki Union in Laško, tisti bolj žejni pa so pivo ločili še na svetlo in temno, nato pa so zgodbo s prihodom v naše gostilne in trgovine začeli počasi peniti številni odlični češki lagerji in nemški pilsnerji. No, seveda ne gre pozabiti lepega nabora močno karakternih belgijskih piv, ki so tudi že nekaj let zastopana v boljše založenih slovenskih barih pivnicah in gostilnah. Ampak šele v zadnjih nekaj letih postaja ponudba tako domačega kot tujega piva zares pestra. Nekoliko hipsterski bari rastejo kot gobe po dežju in nekateri med njimi se trudijo imeti čim boljše in čim večjo zalogo piva. Tudi več kot deset različnih vrst te žlahtne tekočine se znajde na seznamu dnevno točenih piv, če pa k temu prišetejete še pestro ponudbo stekleničenega piva, se nekateri gostinci lahko pohvalijo s 50 ali celo več različnimi znamkami ali vrstami tega napitka. Ob tem je treba pohvaliti še številne trgovine pivoljubcev, ki so se specializirali zgolj za prodajo piva, tako da pri njih najdete različne vrste, znamke in okuse piva z vsega sveta, poleg tega vam znajo kar dobro svetovati pri nakupu.

## Novi svet okusov

S poskušanjem drugačnih piv boste morda odkrili nov svet. Bodite kritični in se naučite ločiti dobro pivo od slabega. Kaj kmalu se vam lahko zgodi, da za nobeno ceno ne boste več želeli piti cenjenih brozg, ki jih za drobiž v akcijah prodajajo v supermarketih. Ugotovili boste, da je pri pivu podobno kot pri vinu. Spoznali boste slabša in boljša piva ter tudi cenejša in dražja. In morda kakšno, ki bo povsem po vašem okusu, in takšna, ki se dobro podajo k različnim jedem.



## Skrivnosti craft piva

»Tudi pri pivu ni cena vedno pravilo za kakovost. Na žalost. Ni vsako craft pivo dobro. Nekateri mikropivovarji pod pretvezo lepe etikete in celostne podobe varijo brozge, ki so na meji užitnega. Nemalokrat sem naletel na dobesedno pokvarjeno pivo. Lahka in predvsem svetla piva niso primerna za staranje. Rok uporabnosti tudi do enega leta za takšna piva je občutno pretiran. Morda pivo ni ravno pokvarjeno, je pa po dolgem času zagotovo oksidirano. Ker večina slovenskih craft pivovarjev ne more zagotoviti ničelne izpostavljenosti piva kisiku. Craft piva niso za prodajo v velikih supermarketih. Precej bolje je kupovati pri specializiranih trgovcih s pivom, ki lažje in bolje kontrolirajo datume proizvodnje in svežino piva. V tujini je vseeno nekoliko drugače. Craft piva se prodajajo v hlajenih sobah, tako rekoč v velikih hladilnikih, kjer je temperatura precej nižja od sobne. Piva mikropivovarjev, ki ne morejo zagotavljati ustreznih naprednih postopkov stekleničenja, je treba popiti čim prej. No, jasno je, da mora pivo dozoreti, ni pa dobro, da pivo stoji predolgo. Velika pivovarska industrija zato pivo pasterizira, sterilizira in mikrofiltrira. Takšno pivo lahko stoji precej dlje časa, bolj naravni in manj obdelani produkti brez dodane kemije pa se seveda precej hitreje pokvarijo. No, na srečo imajo craft piva običajno nekoliko višjo vsebnost alkohola in hmelja, ki sta naravna konzervansa. Tako pivo lahko počaka nekaj časa, a vseeno ne predolgo.

Težava pa je seveda lahko tudi v obratni smeri. Če je pivo odprto prekmalu. Še zlasti pri mikropivovarjih je ta težava lahko izrazita. Običajno gre za male pivovarne, saj v njihovih fermentorjih enostavno ni dovolj prostora. Pozimi, ko je poraba piva manjša, ta težava ni tako velika, poleti, ko je vroče in se piva spiije več, pa je lahko zelo izrazita. Priljubljene znamke slovenskih mikropivovarjev morajo seveda redno zalagati svoje prodajalce in gostinske lokale, povpraševanje v poletnih mesecih pa je nemalokrat večje od zmogljivosti mikropivovarne. Zato gre včasih steklenica v prodajo ali na točilni pult nekoliko prezgodaj. Craft piva manjših pivovarn običajno zorijo še v steklenicah oziroma je pivo refermentirano v steklenici. To je naraven način karbonizacije, pri katerem se pivu doda majhna količina sladkorja, ki se s pomočjo še živečih kvasovk v pivu spremeni v ogljikov dioksid. Tovrstna piva torej zorijo še po tem, ko so že stekleničena. Gre pravzaprav za star postopek, saj nekdaj sploh niso poznali tlačnih posod in tehnike za ogljikovim dioksidom, kot to

velike pivovarne počno danes. Nekateri pivovarji so to začeli obračati sebi v prid in propagirati zorenje v steklenicah kot boljši način zorenja piva, kar pa sploh ni res. To je pravzaprav celo slabša od obeh opcij, ampak gre pač za cenovno sprejemljivo rešitev, ker si velika večina naših craft pivovarjev ne more privoščiti sistemov, ki omogočajo ničelno izpostavljenost piva kisiku. Za zdaj je to pač rešitev, ki se je mora pivovar oprijeti, če proizvodne zmogljivosti niso dovolj velike. A če se pivo spiije v doglednem roku, je to povsem v redu. S tem ni nič narobe. Zorenje oziroma refermentacija v steklenici, kar je tudi označeno na embalaži piva, je morda dobra ali boljše le za kakšno zelo specialna ali zelo močna piva,« mi je na dolgo in široko pojasnil kolega za točilnim pultom, ko sva razdirala problematiko mikropivovarn. Ker sam doma že leta vari odlično pivo, se z njim nemalokrat tudi prijavi na različna tekmovanja in na njegovi steni že visijo tudi zlate medalje. No, zato vem, da se na sceno, postopke in delo spozna ter da sta varjenje piva in požiranje literature na to temo njegova strast že dolga leta. Z vsem s tem se je dobro spoznal, še preden je tudi pri nas eksplodiral virus craft piva in novih pivovarn.

## Glavni slovenski crafterji

Povedati je seveda treba, da smo neodvisne male pivovarne in restavracije imeli seveda že precej pred craft bumom. Sam prihajam z ljubljanskega konca, zato se spominjam predvsem domžalskega Adama Ravbarja, Rokovnjača iz Lukovice in ljubljanskega Kratochwilla. Pa je pivo tod najbrž varil še kdo, prav tako tudi na drugih koncih Slovenije. A običajno so to bili bolj lagerji in pilsli. Pa tudi koncept je bil drugačen. Šlo je bolj za restavracije, kjer so pač stregli svoje pivo.

»Odlično je, da se pri nas s pivom dogaja to, kar se,« je kolega razpredal dalje. »Razvija se scena, ki že prinaša prve rezultate, pa čeprav je mikropivovarstvo pri nas še vedno v povojih. Na tem področju so ledino orali pri vrhniškem Human fishu, kjer so bili eni prvih pri nas s tako filozofijo in izdelki že pred skoraj desetimi leti. Za pivovarno stoji možak, ki je po rodu Avstalec, a že leta živi v pri nas in se je odločil, da bo varil craft piva. Odlično dela! Že davno je zvaril pivo *pale ale in SIPA*, kar je bila oznaka za *slovenian india pale ale*, ki je bil v celoti narejen iz domačih hmeljev. Med pionirji in kakovostnimi pivovarnami zagotovo ne morem mimo znamke Bevog. Slovenci jo večinoma poznamo po zapletu pri odpiranju pivovarne, zgodba je iz medijev dobro znana. Ko Vasji Golarju, lastniku pivovarne, po večletnem

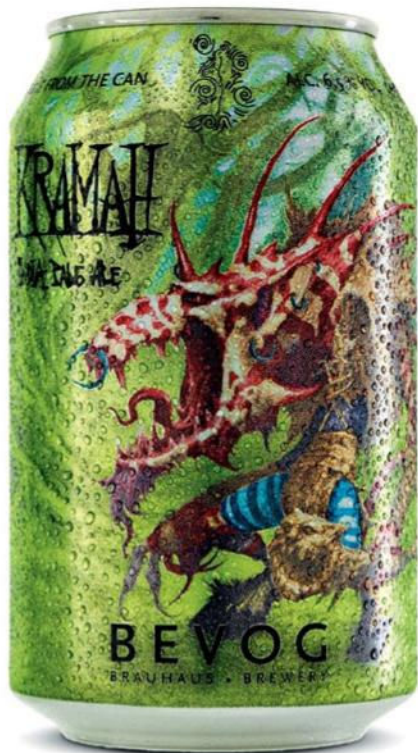


nabiranju dokumentov in dovoljenj ni uspešno doma, je imel vsega dovolj in je le streljal od domovine, čez mejo v sosednji Avstriji, v kratkem času uredil dokumentacijo in za manj denarja, kot bi ga stalo doma, odprl vrhunsko pivovarno. Ta danes zato ne stoji na radgonskem Grajskem hribu, kakor je



Minister za zdravje opozarja, da prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!





Novembra 2016 je Mednarodno združenje oblikovalcev kovinske embalaže podelilo Bevogu nagrado za najboljšo pločevinko na področju craft pivovarstva.

bilo sprva mišljeno, ampak onkraj Mure in pivo ima zato napis Made in Austria. Bevogova tehnologija je na visoki ravni, izdelki so odlični in vedno ohranjajo kakovost. Ob tem imajo še lepo dodelano strategijo in celostno podobo. Z njihovim pivom ne boš nikdar zgrešil. Potem je tukaj Pelicon. Odlično pivo proizvajajo tudi pivovarne, kot so Mali Grad, Tektonik in Hopsbrew. Zanimivo je, Žda je gonilna moč slednje ruski par, ki se je varjenja piva lotil pri nas. Na sceno se



Mali Grad

vračajo tudi fantje iz pivovarne Reservoir dogs, ki so pred leti že pokazali, da zares vedo, kako se stvari streže. Zadnje čase so nekam poniknili in povsem zmanjšali proizvodnjo, a slišim, da postavljajo novo mikropivovarno, ki bo nadvse moderna, in načrtujejo skorajšnjo veliko vrnitev na naš trg,« je dejal moj dobro podkovani kolega in naročil še eno pivo.

### Trik je v hmelju

Po globokem požirku sem poslušal dalje in vi zdaj z mano: »Všeč so mi dobra craft piva. Imajo karakter. Občutiš vrsto in aromo hmelja. Sebe štejem med vedno širši krog tistih, ki imajo radi močno hmeljena piva oziroma, kot pravijo Američani, sem pravi hophead. Trik je v hmelju. Če takole prek prsta oceniva, da pivovarne porabijo od 70 do 140 gramov hmelja za 100 litrov piva, lahko rečeva, da je povprečje neke okrog



Pelicon

100 gramov za 100 litrov. Craft pivovarji porabijo za enako količino piva tudi od šestkrat do sedemkrat več hmelja. Je pa hmelj seveda še vedno samo začimba, čeprav nepoučeni pivci vztrajno mislijo, da je osnovna sestavina piva. To so še vedno ječmenov slad, voda in kvas. Hmelj je le začimba, ki doda okus in aromo.

Glavni štos aleov so sadni okusi. Že tako ali tako je okus takšnih piv bolj sadno obarvan, potem pa pivovar na vse to doda še velik odmerek hmelja, ki je včasih morda celo namenoma nekoliko pretiran. Pivo lepo diši po citrusih. Craft piva so polna arome in njihov okus je največja fascinacija. Zares cenim nekoga, ki zna narediti dobro pivo, enako strastno pa preziram tako imenovane gipsy pivovarje, ki pravzaprav to sploh niso.«



Hopsbrew

### Problematika gostujočih pivovarjev

»Slovenska craft scena v tem trenutku morda premore za dve roki prstov dobrih pivovarjev, pa čeprav je blagovnih znamk in fiktivnih mikropivovarn veliko več. Vsak teden se kje najde kakšna nova znamka piva, ki pa je nemalokrat zvarjena v že kateri od znanih pivovarn, le etiketa in morda steklenica sta drugačni. Gre za čisti marketing in uveljavljanje blagovnih znamk z enakim, največkrat celo podpovprečnim pivom. V čem je štos pojava gipsy pivovarjev?

Gostujoči pivovarji so tisti, ki so imeli svoje znanje, veselje in ideje, niso pa imeli ustreznega prostora ali denarja za nakup opreme in postavitve svoje pivovarne. Pa so se fantje dogovorili z nekom, ki je vse to imel, in so pri njem najeli prostor in opremo ter s svojim znanjem in idejami skuhal svojo rundo in blagovno znamko piva. Zadevo so ustekleničili, plačali za najem opreme in prostora ter tako gostovali z varjenjem piva po različnih ali stalnih lokacijah. Do sem vse lepo in prav, s tem ni nič narobe.

A ideja se je, pa ne samo pri nas, počasi izrodila in danes nekatere slovenske pivovarne varijo tudi za deset različnih blagovnih znamk piva po naročilu, katerega način izdelave in hkrati tudi okus pa sta vsakokrat enaka. To je zame nateg in blefiranje. Pravzaprav zavajanje kupcev. Naj razložim, zakaj.







Smisel craft pivovarjenja naj bi bil v unikatnosti oziroma v tem, da pivo izraža lokalni karakter. Pivo z različnih koncev sveta ali države naj bi imelo različne okuse. Vsako pivo je varjeno po nekoliko drugačnem receptu in z drugačno opremo.

Gre za postopke in metode, ki jih vsak pivovar razvije po svoje v več letih dela in z drugačnimi sestavinami. Morda je to za koga celo eksperiment. Poleg tega ima vsak kraj drugačno vodo. Tudi zaradi tega se okusi piv močno razlikujejo. Zame je pač štos craft pivovarjenja v lokalni sceni. Sam zvarim pivo na tak način in po svojem postopku.

Ko se dobimo na kakšnem festivalu, rad preizkušam, kaj so naredili drugi. Različna piva različnih pivovarjev z različnih koncev. To je to. Ne pa, da preizkusim deset različnih izdelkov, ki so vsi narejeni pri istem mojstru na isti način. Na koncu ima tako deset znamk enako brozgo, le ime na so drugačna. Slabo craft pivo je vseeno mnogo slabše od vsakega industrijskega in velikoserijskega pira, ki ga kupite v lokalnem supermarktu. Evidentno je, da se v tem trenutku pri nas izkorišča fascinacija in navdušenje nad craft pivom.

Kupiš lahko na primer gorenjsko pivo iz Kranja, ki sploh nima veze s Kranjem. Če me zanima pivo, ki se kiti s tem, da prihaja iz Cerknice ali iz Zasavja, ga bom kupil. Najprej poizkusim in šele nato preberem etiketo in to, kje ga polnijo. Vedno sem razočaran, če ugotovim, da je bilo pivo iz Cerknice ali Zasavja narejeno povsem na drugem koncu Slovenije. In še to po možnosti v isti pivovarni. Se mi pač zdi, da to ni način za ustvarjanje lepe tradicije ali resne blagovne znamke.



Pivovarna Vizir je pionir na področju craft pivovarstva v Sloveniji, v pivovarske vode so se podali leta 2008.

### Raznolikost craftovstva

Možno je eksperimentirati in variti domala karkoli. Recimo kislina piva, piva s sadjem in s čokolado, piva, starana v hrastu, in še in še. Pri craft pivih gre za piva visoke fermentacije, saj poznamo tudi piva zgornje in spodnje fermentacije. Piva vrste ležak fermentirajo pri šestih do osmih stopinjah Celzija, medtem ko ale piva zaradi drugačnega tipa kvasa fermentirajo pri 18 do 22 stopinjah Celzija, včasih celo pri 25. Odkrito povedano, za mikropivovarje je precej komplicirano vzpostaviti predvsem razmere za fermentacijo piva pri šestih ali osmih stopinjah Celzija.

Pri craft pivih gre za popolnoma naravno pivo, ki vsebuje manjšo količino kvasa in nekatere vitamine. Pri industrijskem pivu pa s sterilizacijo in mikrofiltracijo odstranijo vse razen vode, alkohola in nepovreth sladkorjev, slednjih pa je pri nekaterih zelo

priljubljenih svetovnih znamkah piva enormno. Prav zaradi tega običajno pri pretiravanju s craft pivom naslednji dan nekoliko manj boli glava in imamo manjšega mačka. Pa tudi občutek napihnjenosti ni tako izrazit, saj imajo craft piva drugačno karbonizacijo. Preprosto rečeno, nimajo toliko mehurčkov.

A ljubitelji craft piva se ločijo na dve vrsti. Na tiste, ki se z njim predvsem radi gostijo



Reservoir Dogs

Minister za zdravje opozarja, da prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!





Mikropivovarna Tektonik

in jim je malo mar, kje in kako je pivo narejeno, in na tiste, ki ob tem, da pivo radi pijejo, tudi uživajo v tem, da ga varijo. Na spletu brskajo za podatki in informacijami, na to temo prebirajo številne knjige in revije ter si izmenjujejo podatke.

### Vstop v svet pivovarstva

Vas je ob branju članka zamikalo, da bi se v svet piva potopili globlje? Vas ne zanima le to, ali je vaša steklenica že dovolj hladna, da jo odprete? Ne, vi želite več. Prav. Za vas sem se pri kolegu pozanimal tudi

ki mu dejansko le dodaš vodo. Običajno gre za celovite ekstrakte in zanimivo je, da je vrsta piva, na primer pale ale, že kar napisana na pločevinki ekstrakta. Postopek je kar napisan. Enostavno: premešate z vodo, prevrete, ohladite in dodate kvasovke. Za zabavo in osnovne korake je to v redu, pivo boste zvarili in najbrž bo tudi užitno, ne pa vrhunsko, ob katerem bi poznavalce ali ljubitelje vrglo na hrbet od navdušenja.

Če pa imate dober hmelj, ki ga dodate ločeno, in kakovosten kvas ter se držite pravil in ne zgrešite postopka, pazite na tempera-



Sestavini, ki ju uporabljajo v mikropivovarni Vizir.

o tem, kako vstopiti v svet pivovarstva in ali je s ceneni kompleti za domačo pivovarstvo mogoče resnično zvariti dobro pivo.

»Obstaja več vrst različnih kompletov za varjenje piva. V spletnih trgovinah ali dražbah lahko kupite osnovni *home brew* komplet že za 50 evrov. Seveda, boljši ali bolj sofisticiran ko je komplet, tem večje so možnosti, da boste zvarili kaj užitnega. A takšni kompleti so seveda dražji. No, v nekaterih kompletih za domačo kuho piva je le hardver. Torej posode in pribor ter pripomočki za varjenje. V drugih pa dobite tudi ekstrakte: v pločevinki ekstrakt iz slada v obliki nekakšnega sirupa in hmeljno aromo ter seveda kvasovke. Prijatelj pivovar je to v šali zadnjič poimenoval cedevita pivo. Nič nima proti cedeviti, s to prispodobo je želel le ponazoriti, da gre za pivo,

**[ Naletel sem tudi na doma narejeno pivo, ki je bilo povsem užitno in čisto solidnega okusa. No, pa saj običajno tako vsi začnejo in se radi poslužujejo metode all grain. ]**

turo in higieno, potem lahko s celovitim ekstraktom skuhate tudi na domačem štedilniku povsem soliden piček. Sam sem že pil takšna piva in že naletel tudi na doma narejeno pivo, ki je bilo povsem užitno in čisto solidnega okusa. No, pa saj običajno tako vsi začnejo in se potem po navadi radi poslužujejo metode all grain, po kateri se pivo zvari brez bližnjic in s celotnim postopkom. Seveda je pri takšnem delu potem tudi precej več prostora za napake.«

### Zadnji nasvet

Sončno popoldne se je že prevesilo v večer, ko sva se s sogovornikom odpravila domov. Zahvalim se mu in on mi še enkrat ponovi nasvet. »Če te zanima, potem raziskuj in okušaj. In predvsem moraš ostati na realnih tleh. Ni vsako pivo odlično samo zato, ker je pač craft pivo. In enako je s ceno. Če pivo ni dovolj dobro, si ne zasluži, da ga plačaš drago. V naslednjih letih pričakujem, da se bo ponudba tudi pri nas izoblikovala in dolgoročno bodo preživeli le najboljši. Vsi drugi pa se bodo lotili česa novega in bolj modernega. Sem ti že povedal, da se poleg piva doma lotevam tudi izdelave svojega viskija? Tudi to je nekaj,



kar me zelo zanima. A tudi to je dolga zgodba. Morda za kdaj drugič...«

Da, naj bo to za kdaj drugič, vi pa le raziskujte in okušajte. Poiščite pivo, ki vam je všeč. Seveda vas ne nagovarjam, da vsakokrat degustirate do onemoglosti in mrtvo pijani obležite za točilnim pultom. Tudi tukaj naj veljata odgovornost in zmernost. Pa opozorilo presvitle ministrice za zdravje, ki pravi, da prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju. Na zdravje!





Waleska Fiore, Venezuela  
FOTO David Maris



# ZA ŽEJO IN UŽITEK

Tudi te fotografije pričajo, da imajo tudi  
pivo rade tudi ženske po vsem svetu.  
Na zdravje!

In ne pozabite, velja za oba  
spola: Minister za zdravje  
opozarja, da prekomerno  
pitje alkohola škoduje zdravju!





Julia Maria Schober, Nemčija  
FOTO Florian Lohmann



Carol Narizinho, Brazilija  
FOTO Jaime Pilnik Renan Rego







Hester Winkel, Kristen Nicole, Noelle Mondoloni, Nemčija  
FOTO Sacha Hochstetter







Jennifer Martin, Nemčija  
FOTO Sacha Hochstetter

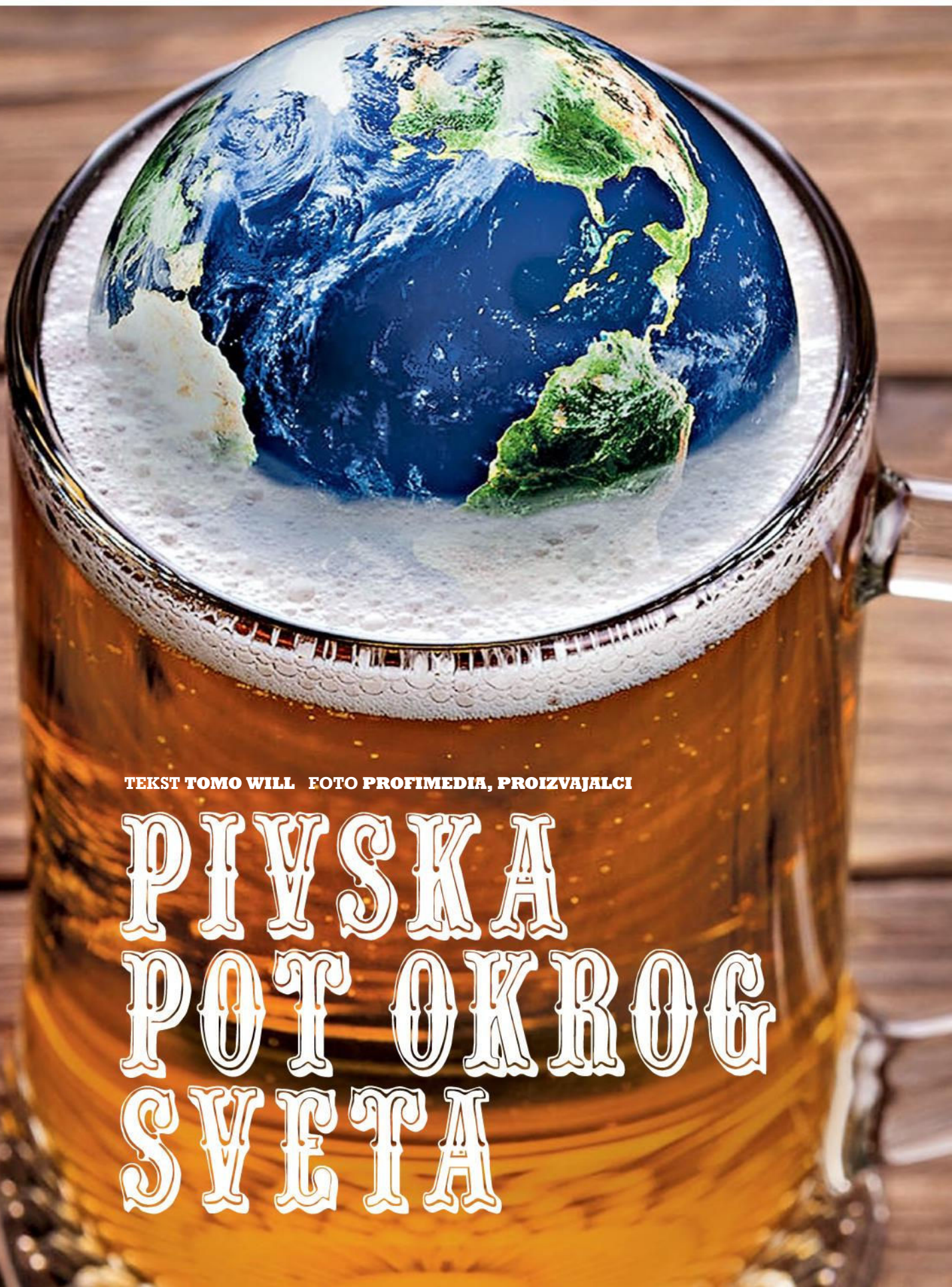






Denise Cotte, Nemčija  
FOTO Irene Schaur





TEKST TOMO WILL FOTO PROFIMEDIA, PROIZVAJALCI

# PIVSKA POT OKROG SVETA



Ameriški Thrillist, spletna stran, ki predstavlja najrazličnejša področja užitka, je vzel pod drobnogled številne pивske statistike in na osnovi pridobljenih podatkov sestavil lestvice vodilnih držav na svetu.

**Z**

nano je, da s(m)o moški naklonjeni lestvicam (menda zaradi načina delovanja naših možganov), če pa so te posvečene pivu, smo zadeli dobitno kombinacijo. Če zanemarimo top lestvice najboljših piv na svetu, ki jih je zaradi raznolikosti izdelkov in subjektivnega okusa nemogoče združiti, ter sezname o najdražjih pivih, ki jih res ni težko naštet, vse druge lestvice predstavljajo določena področja oziroma države. V nasprotju z olimpijskimi igrami in svetovnimi prvenstvi, pri katerih napredek določajo neposredna srečanja držav, je pri pivu to znatno težje, vsaj če govorimo o kakovosti.

V nasprotju s tem so podatki o količinski proizvodnji piva zelo jasni in na lestvici prednjači gosto poseljena Kitajska. Tudi podatki o količini piva na posameznika so zelo točni, težava je le v tem, ker v ažurnosti zaostajajo za nekaj let. Zadnji uradni podatki so bili objavljeni leta 2012. Pa si poglejmo nekaj let staro lestvico najboljših desetih na osnovi letne konzumacije piva na prebivalca (v litrih):



1. Češka 148,6
2. Avstrija 107,8
3. Nemčija 106,1
4. Estonija 102,4
5. Poljska 98,5
6. Irska 98,3
7. Hrvaška 85,9
8. Venezuela 85,5
9. Finska 84,2
10. Romunija 83,2

Vsi ti narodi so se v preteklosti torej proslavili kot pivopivci. Avstralci, denimo, so zasedli 11. mesto, Američani 14., Britanci 22., Slovenci pa častno 13. mesto.

Resničnega ljubitelja piva ti suhoparni podatki pretirano ne zanimajo. Bolj kot gole količine ga zanimajo kakovost, inovacije in splošno pivovsko vzdušje v posameznih državah, ki bi potencialno lahko bile cilj njegovega potovanja, posvečenega raziskovanju najboljših piv na svetu. Zgornje številke mu pri tem ne bodo kaj prida pomagale, saj smo v zadnjem desetletju zaznali tektonske spremembe v industriji piva, ki se v nekaterih državah razvija z veliko hitrostjo.

Prav iz tega razloga je ameriški Thrillist, spletna stran, ki predstavlja najrazličnejša področja užitka – denimo mesta, hrano in pijačo, potovanja, recepte in nakupovanje – zbral vse mogoče statistike na temo piva. Prelistali so specializirane revije in preostalo strokovno literaturo, niso pa jih odvrnile niti raziskave v pivnicah in barih. Primerjali so tudi različne podobne sezname. Tako je nastal seznam vodilnih pivovskih držav na svetu.



Kriteriji so bili dobro pivo, kar smo že omenili, ter inovativnost in razgibanost pivovske scene. Predstavljamo 13 držav, ki so zadovoljile vse kriterije, potrebne za umestitev na lestvico, in sicer v obrnjenem vrstnem redu.

13. Irska
12. Nova Zelandija
11. Švedska
10. Italija
9. Norveška
8. Nizozemska
7. Kanada
6. Japonska
5. Danska
4. Nemčija
3. Velika Britanija
2. Združene države Amerike
1. Belgija

Če želimo analizirati Trillistovo lestvico, moramo omeniti, da so predvideli tudi Madžarsko, ki si dandanes zagotovo zasluži visoko mesto, saj pivo v tej državi v zadnjih letih doživlja pravo revolucijo. Po vsej državi se nenehno pojavljajo nove mikropivovarne in hišni proizvajalci craft piva vseh mogočih stilov, ki so prava osvežitev za vse, že utrjuje ne od velikih svetovnih blagovnih znamk.

Pa se vrnimo k omenjeni lestvici. Že na prvi pogled se srečamo z marsičim logičnim, pa tudi s številnimi presenečenji. Pojdimo po vrsti. Irska ni nikakršno presenečenje, saj je pitje piva v pubu ena prvih asociacij o popularni kulturi te dežele. Čeprav je Irska šesta na lestvici potrošnje piva na prebivalca, je njena pivovarska ekspanzija fenomen zadnjih let.

Pred desetimi leti je bil celoten irski trg v rokah le petih pivovarn, danes je ta številka desetkrat večja. Nova imena, med njimi White Hag, Galway Bay Brewery ali Trouble Brewing, predstavljajo zelo razširjen val mikropivovarn, ki žanjejo izjemne kritike. »Korak bliže temu je irska vlada naredila leta 2013 s sprejetjem novih zakonov, ki spodbujajo pivovarsko podjetništvo, pripravljajo pa tudi brezplačna izobraževanja za potencialne pivovarje, kar je znak, da se bo trend rasti zagotovo nadaljeval,« je povedal Joe Kearns, glavni pivovar White Hage.

Med družčino držav bo številne bralce morda presenetila Nova Zelandija, vendar moramo vedeti, da je kmetijsko blagostanje v državi omogočilo eno najhitreje rastočih pivovarskih držav. Dobro znani po proizvodnji ječmena imajo danes Novozelandci s svojimi avtohtonimi vrstami hmelja, ki ga bogatijo nežne citrusne note, konja, ki lahko tekmuje z najboljšimi svetovnimi vrstami piva, temelječimi na okusu hmelja. Pa ne mislimo le na vrste IPA. Mikropivovarne, kot so Yeastie Boys, 8 Wired, Liberty



Brewing, Tuatara Brewery in Moa Brewing, so doživele razcvet s priljubljenostjo številnih vrst piva, od sezonskih do stouta.

Tudi švedska proizvodnja piva raste kljub tamkajšnjim zakonom, ki prepovedujejo pivo, močnejše od 3,5 odstotka v maloprodaji (razen v prodajalnah, ki jih nadzira država), torej imajo švedske pivovarne pičlo odmerjen prostor za svoje proizvode v lastni državi. Kljub temu se pojavlja vedno več novih pivovarjev, ki kaj hitro vzbudijo zanimanje med svetovnimi pivovskimi navdušenci. Med najuspešnejše spada Nya Carnegiebryggeriet, sicer sestra pivovarja slavne newyorške Brooklyn Brewery.

Če se uvrščate med dobre poznavalce Italije in se čudite nad dobro uvrstitvijo te države na lestvici piv, Apeninskega polotoka verjetno v zadnjih letih niste pogosto obiskali. Kljub idealni vinorodni legi, neverjetno vplivnemu vinarskemu lobiju in skorajda nični spodbudi proizvodnje piva, Italija v zadnjih desetih letih doživlja velik bum mikropivovarn. Doma in tudi po svetu so se že proslavile znamke Ducato, LoverBeer in del Borgo, vodilne v nizu proizvajalcev z inovativnimi pristopi tradicionalnih vrst piva. Čeprav so te vrste že danes vrhunske kakovosti, popoln razcvet italijanskega potenciala pričakujemo v naslednjih letih.

**Med družčino držav z vsega sveta bo številne bralce morda presenetila Nova Zelandija, vendar moramo vedeti, da je kmetijsko blagostanje v državi omogočilo eno najhitreje rastočih pivovarskih držav.**

Norveški bari že od nekdaj ponujajo najboljše vrste svetovnih piv, kar je končno vzbudilo tudi lokalne ljubitelje te pijače, da so se lotili dela. Danes uspešne pivovarne, kot so NøgneØ, Fjell Bryggeri in Lindheim Ølkompani (zadnji dve sta uvrščeni na vse lestvice najboljših novih pivovarn na svetu iz leta 2015), utirajo pot mlajšim rodovom v boljšo prihodnost.

Čeprav Nizozemska po pivu najmočnejše slovi z znamkama Heineken in Amstel, se država ponaša še z dvema od skupno desetih obstoječih trapistovskih pivovarn na svetu (preostale so v Belgiji) ter z zelo živo kulturo piva, vrhunskimi bari in pivnicami. Danes največje pohvale kritikov pobirata mikropivovarni Brouwerij Emelisse in Brouwerij de Molen, katerih peneče dobrote so redno na letnih lestvicah najboljših svetovnih piv.

V Kanadi dolga leta niso odstopali od svetlega lagerja, ki so ga proizvajali v velikih količinah. V začetku osemdesetih let pa je Kanadčane, podobno kot Američane, zgrabila vročica mikropivovarn, trend, ki pivovarsko elito v državi vodi še danes. Pokrajina Quebec, v kateri najdemo najbolj cenjene pivovarne Unibroue, Dieu du Ciel in McAuslan, je zaslovela s pivi, ki so jih navdihnile





belgijske poslastice. Danes po vsej državi najdemo vrhunske mikropivovarne (prednjačita Bellwoods iz Toronta in Parallel 49 iz Vancouvra) kot tudi prvostenske bare in pivnice, ki kanadsko kulturo pitja piva uvrščajo na sedmo mesto na svetu.

Japonska kot država slovi po natančnosti in naklonjenosti detajlom, zato ni presenetljivo, da tam pivo ni zgolj 'ena od pijač'. Piva, ki so lokalno znana kot ji-biru (lokalno pivo) in kurafuto bia (pivo iz mikropivovarn), so se razbohotila v devetdesetih letih, ko je vlada spremenila zakone o obveznih količinah proizvodnje piva. To je japonskim pivovarskim zanesenjakom dalo polet za zelo uspešne poskuse vseh vrst – od belgijskega witbiera do hmeljastih piv IPA ter gostih stoutov. V zadnjih letih mednarodne nagrade pobirata pivovarni Kiuchi (paradni Hita-chino Nest Beer) in Echigo Biru, ki tudi največ izvažata.

Danska doslej sicer razen Carlsberga ni imela močnih adutov kot denimo Belgija ali Nemčija, ji je pa uspelo oblikovati lepo linijo tradicionalnih sezonskih piv, mikropivovarne pa so z velikim navdušenjem ponudile piva raznovrstnih stilov. V ospredju je splošno priljubljeni Mikkeller, ki je danski pivovski ugled ponesel v neslutene višave, pridružila pa se mu je cela vrsta mikropivovarn, med katerimi je najbolj priljubljena To Øl. Tako dandanes danska craft piva najdemo v vsakem ambicioznejšem pivovarskem baru na svetu.



Nemčija je na vrhu lestvice držav po količinski proizvodnji piva in tretja po potrošnji te pijače na prebivalca. Zelo strog zakon o pivu (Reinheitsgebot) skrbi za to, da kakovost že stoletja ostaja nespremenjena. Klasični, kot je Ayinger, postavljajo zelo visoke standarde, zgodovinske pivovarne, kot je Riegele, pa ohranjajo lokalne specialitete, za katere ni zanimanja v tujini ali na širšem domačem trgu. Za visoko mesto na lestvici se Nemčija lahko zahvali agilnosti majhnih pivovarn, kot sta Freigeist in Vagabund Brauerei.

V Veliki Britaniji se danes ne dogaja vzpon, ampak prava eksplozija ponudbe mikropivovarn. Počasne, vendar dosegljive spremembe v zakonski regulativi so omogočile trenutno rekordno število pivovarn, največje v obdobju po drugi svetovni vojni.

Trenutno ima Velika Britanija največ pivovarjev glede na število prebivalcev na svetu. Prednjačijo pivovarne Wild Beer Co, Kernel, Beavertown in Harviestown, ki s posebnimi vrstami piva vse bolj zadržujejo mlado populacijo od svetlega lagerja, ki je desetletja dominiral v pivnicah. Poleg tega je Velika Britanija skupaj z Belgijo in Nemčijo še naprej središče proizvodnje novih stilov piva in ena od glavnih stebrov sodobnega pivovarstva.

Če o ameriških pivih še vedno razmišljate v okviru davne šale iz epizode *Letečega cirkusa Montyja Pythona* (odgovor na vprašanje, v čem je ameriško pivo podobno seksu v kanuju, se glasi, da sta oba zelo blizu vodi), potem ste v veliki zablodi. V Združenih državah vsak dan odprejo v povprečju 1,5 nove pivovarne, ameriška piva pa prevladujejo na svetovnih top lestvicah. Čeprav potrošnja piva v ZDA upada, so novi ameriški stili piv, še zlasti t. i. ekstremna piva, v svetu tako zelo priljubljeni, da se njihove mikropivovarne širijo tudi v Evropo – Stone v Berlin, Brooklyn Brewery pa na Švedsko. Na čelu gibanja, ki oživlja pozabljene stile in osmišlja nove, so Hill Farmstead, Russian River in 3 Floyds, dobro znani že po vsem svetu.

Ne glede na to, ali ste ljubitelj vrst lambic, saison, dubbel ali witbier, Belgija je edinstven primer združitve tradicije in inovativnosti v svetu. Belgija po zaslugi znamk Kwak, Rodenbach, Gulden Draak, Chimay, Cantil-





## HRVAŠKE CRAFT PIVOVARNE

Na Hrvaškem imajo solidno pivovarsko tradicijo, a položaj mikropivovarn oziroma malih in srednje velikih pivovarn je precej slab. V zadnjih letih je vse pogostejše slišati krike teh malih, a predanih proizvajalcev, da jih je »država pohodila z obema podplatom« in da se v takih razmerah težko kosajo z velikimi v državi, kaj šele z aduti neusmiljenega svetovnega trga.

Prvi svetli primeri na hrvaškem trgu so pivovarna Ličanka iz Spodnjega Pazarišta, ki se je proslavila z odličnimi pivni velebiti in velebitsko temno (okrog milijon proizvedenih litrov na leto), nato istrska družinska mikropivovarna San Servolo, zagrebški Medvedgrad, Daruvarska pivovarna ...

V zadnjih letih se je pojavila cela skupina domačih mikropivovarn, ki s craft pivni najrazličnejših vrst osvajajo vse več pivskih navdušencev – Zmajška pivovarna, Varionica, Nova runda, Hold'em Brewery, Bošnjak, Razum, Peti element, Visibaba Brew Co ...

Ne glede na kakovost in številna priznanja na evropskih in svetovnih tekmovanjih so razmere med temi in podobnimi hrvaški-

mi pivovarnami daleč od blestečih. Medtem je pivovarna Daruvar, znana po staročeškem pivu v več različicah (10, blonde ...) v sodelovanju z drugimi malimi in srednje velikimi pivovarnami v državi oblikovala dokument z naslovom *Analiza stanja v malih in srednje velikih pivovarnah v Republiki Hrvaški* s predlogom ukrepov za okrepitev njihove konkurenčnosti. Tako hrvaški pivovarniki kot pivovarji že več kot dve leti, kolikor je minilo od izida te študije, upajo, da bodo ustrezni ukrepi za oživitve in napredek hrvaških malih in srednje velikih pivovarn končno zaživel, s čimer bi imeli tudi možnosti za prodor v tujino. Strinjajo se tudi pivovarji.

»Domače craft pivovarne so ustvarile pivovarsko kulturo, ki na Hrvaškem do leta 2014 tako rekoč ni obstajala. Gibanje se je začelo v Zagrebu, zdaj se pospešeno širi po vsej Hrvaški. Gre za eno najhitreje rastočih pivovarskih scen v regiji. Vendar pa vse zavirajo državna administracija in pogodbe industrijskih pivovarjev z lokali, ki prepovedujejo vstop malim pivovarjem v iste lokale. Zato potrebujemo skupno fronto mikro- in malih pivovarn, ki bi bile konkurenčne na trgu, zato



menim, da moramo biti hvaležni za pobudo Daruvarske pivovarne. Kljub vsem težavam pričakujem, da se bo pozitiven trend nadaljeval,« pravi Miroslav Šuvak iz pivovarne Nova runda.

Da so na Hrvaškem šele na začetku, se strinja Andrej Čapka iz Zmajške pivovarne: »Scena na Hrvaškem je trenutno v povojih in na vstopni poti. V primerjavi z drugimi državami, predvsem z ZDA in zahodno Evropo, zamujamo nekaj let oziroma nekaj desetletij, zato je težko delati primerjave, še zlasti, kar se tiče števila malih pivovarjev. Pivovarne, ki so zdaj dejavne, izdelujejo dobra in kakovostna piva, ki se lahko postavijo ob bok številnim pivom iz držav, kjer je craft scena daleč bolj razvita. Vsaka minipivovarna se srečuje s težavami, specifičnimi za majhno proizvodnjo, zato je precej težko biti zanimiv za distributerje. Prav tako so na žalost precej velika težava ekskluzivne pogodbe velikih pivovarjev, ki malim onemogočajo vstop v gostinske objekte. Pobudo malih in srednje velikih pivovarjev goreče podpiramo, ker bi vsem pomagala pri boljšem poslovanju. Kakorkoli, menim, da bo hrvaška pivovarska scena rasla, nosilci rasti celotnega segmenta piv pa bodo male in srednje velike pivovarne, ki bodo s svojimi posebnimi in drugačnimi pivni približale pivo večjemu številu ljubiteljev piva.«



lon, Tilquin in Brasserie Dupont ohranja svoje tradicionalne pivovarske tehnike, stile pivni in metode, ki jih posnema ves svet (fermentacija v steklenicah in posodah koelsch). Poleg ohranjanja tradicije Belgija prvo



mesto med pivovarskimi državami upravičeno je tudi s številnimi sodobnimi pivovarnami, kot so de la Senne, Alvinne in Hof ten Dormaal, ki tradicijo posodablja s sodobnimi tehnikami in vrhunskimi surovinami. Država je lahko brez zadržkov ponosna nanje.

Slavni roker Frank Zappa je ugotovil: »Ne morete biti prava država, če nimate piva ali letalske družbe. V pomoč sta lahko tudi kakšna nogometna ekipa ali nekaj jedrskega orožja, vendar je nujno imeti vsaj pivo.«





Najbolj obiskano  
spletno mesto  
za aktivni življenjski slog.

- \* Športi
- \* Nasveti
- \* Motivacija
- \* Zdravje
- \* Prehrana
- \* Odnosi
- \* Psihologija

ŽIVLJENJE IN GIBANJE  
**aktivni.si**





**TEKST TOMO WILL  
FOTO PROFIMEDIA,  
PROMOCIJSKE  
FOTOGRAFIJE,  
SHUTTERSTOCK**

Če imate radi kulturo pitja piva, boste brez dvoma uživali v filmih, ki so posvečeni pivu ali pa ga slavijo v vsaj kakšnem prizoru. Za vas smo izbrali najbolj poznane filme in filmske scene.





Kultni film *Fantastična petorka* (*Beerfest*) je za številne največji film o pivu vseh časov (levo).



Clint Eastwood, ki v filmu *Joe Kidd* leta 1972 igra bivšega lovca na glave, v legendarnem prizoru na vratih saluna s puško v eni roki in kozarcem piva v drugi.

V *Barfly* (1987) Mickey Rourke sijajno uteleša lik Henryja Chinaskija, ki je svojevrsten avtoportret Charlesa Bukowskega. Poleg njega igra Faye Dunaway.

» **K**o sem leta 2006 in 2007 snemal film *Super hudo* (*Superbad*), so bili vsi moji prijatelji na faksu. Pili smo pivo, gledali filme in jedli pico. Nisem obiskoval finih restavracij ali kaj podobnega, ampak sem užival v življenju študentskega bratstva. No, prišlo je obdobje, ko človek mora odrasti, skrbeti za zdravo življenje in biti odgovoren. Ker ne morete večno živeti kot otrok ...« je ob neki priliki izjavil igralec Jonah Hill, ki v omenjenem filmu, v katerem ima pivo pomembno vlogo, igra najstnika Setha.

Ne glede na to, ali se strinjate z Jonahom ali pa bi raje ostali večno mladi in se pridružujete mnenju, ki pravi, da ni slabega piva, nekatera imajo le boljši okus v primerjavi z drugimi, zagotovo ne boste imeli nič proti gledanju filma, kjer je v središču dogajanja pivo.

V vsakem primeru ni večje motivacije za pivoljubce za uživanje v hladnem pivu, kot je gledanje tega, kako v njem uživajo drugi. Zanje ni pomemben letni čas, pivo se vedno krasno prileže. Torej, če ste naklonjeni kulturi pitja piva, boste brez dvoma uživali v filmih, ki so posvečeni pivu ali pa ga slavijo v vsaj kakšni nepozabni sceni.

Scene nekaterih pivovskih klasik se celo dogajajo v pivovarnah, v nekaterih igra pivo pomembno vlogo, v številnih pa so nepozabne scene njihovega lokanja. To, da jih je večina, vsaj z vidika filmskih kritikov, pravzaprav grozne kakovosti, je manj pomembno dejstvo, vsaj za pivoljubca. Slovenske naslove navajamo za tiste filme, ki jih pri nas že imajo; drugih nismo prevedli, smo šli raje na pivo.

Če ste mislili, da je povečevanje pivovske kulture v filmu novejšega datuma, se motite.

Kajti kariera tega alkoholnega hmeljnega napitka v celovečernih filmih se je začela pred devetimi desetletji. Začnimo od začetka.

Najstarejši film, ki se resno ukvarja s pivom, je *Državni sovražnik* (*The Public Enemy*, 1931), klasika filmske umetnosti z Jamesom Cagneyjem v glavni vlogi. Igra propalico, ki se vzpenja po hierarhični lestvici čikaškega podzemlja. Zgodba temelji na nikoli objavljeni knjigi *Beer & Blood*, ki sta jo o prohibiciji napisala bivša ulična nasilneža, ki sta bila priči obdobja, ko je v Čikagu vladal Al Capone.

Za pivo zelo plodno je bilo filmsko leto 1933, saj je obrodilo kar štiri zanimive naslove na to temo. Kratki film *Rhapsody in Brew*, ki v naslovu parafrazira Gershwinov muzikal *Rhapsody in Blue* (*Rapsodija v modrem*, 1924), prikazuje neverjeten razpon glasbe, ki se lahko izvede s pivovsko steklenico. Gre za delo ameriškega filmskega in televizijskega producenta, režiserja in igralca Hala Roacha, znanega predvsem kot producenta komične serije o Stanu in Oliu.

*Beer Parade* je risani film, ki so ga v kinih prikazovali kot predfilm, medtem ko je *What! No Beer?* film komika Basterja Keatona (resnici na ljubo to ni eden njegovih najboljših filmov), v katerem iznajdljivemu brivcu uspe nagovoriti butastega prijatelja, da vloži svoj denar v nakup propadle pivovarne. Tandem po zaslugi odprave prohibicije res obogati, toda pritegne pozornost lokalnih gangsterjev in policije.

Zadnji film iz tega leta je kratki film *The Fatal Glass of Beer*, ki ga tu omenjamo le zaradi naslova in zato, ker gre za delo W. C. Fieldsa, komika, igralca in pisatelja, predvsem pa simpatičnega mizantropa, pijanca





in velikega ljubitelja piva (celoten film si lahko pogledate na Youtube).

Znani ameriški komični trio *The Three Stooges* v kratkem filmu *Three Little Beers* (1935) igra tri nesposobne dostavljavce, zaposlene v pivovarni. Ko izvedo, da pivovarna organizira turnir v golfu, se pritihočajo na golfišče, da bi vadili, a jim uspe le motiti druge igralce in uničevati travnato površino. Prisiljeni so zbežati v kombiju za dostavo piva, čemur sledi kaos s sodi in razlitjem piva po strmih bregu ...

Zatem pivo za daljši čas bolj kot ne ponikne iz filmov in se po daljšem premoru v njih spet začne bolj ali manj sramežljivo pojavljati sedemdesetih letih prejšnjega stoletja. Prvi med njimi je *Joe Kidd* (1972) s Clintom Eastwoodom v glavni vlogi. Legenda igra Joeja Kidda, bivšega lovca na glave, ki se odloči pomagati bogatemu veleposestniku pri izsleditvi vodje mehiških upornikov Luisa Chama. Kidd je velik ljubitelj piva in v filmu ga seveda pogosto pije. Najbolj znana scena v filmu je tista, ko na vratih saluna s puško v eni roki in kozarcem piva v drugi opazuje, kako Chama zapušča mesto.

V tem popisu nikakor ne smemo izpustiti kulturnega pivovskega filma *Smokey in the Bandit* (1977), v katerem najamejo Bandita (Burt Reynolds), da čez mejo prepelje tovornjak, poln piva, medtem ko da vztrajno preganja šerif. Pivo (bolj natančno: znamke Coors) igra glavno vlogo v tej zgodbi, Reynolds je na vrhuncu svoje slave, medtem ko je Sally Field, bodoča dvakratna oskarjevka, še mlada.

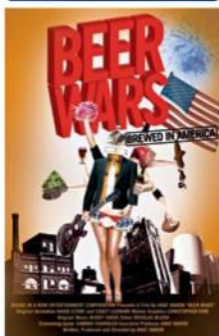
Konec tega desetletja je na veliko platno prineslo tudi film *Nora šola* (*Animal House*, 1978) z zgodbo iz leta 1963, ko želi dekan Vernon Wormer z Univerze Faber izključiti celotno bratovščino Delta Tau Chi, glasne veseeljake in zloglasne žurere (med njimi sta mladi Kevin Bacon in John Belushi), ki se mu seveda uprejo. Film je na vseh top 10 seznamih pivovskih filmov po zaslugi številnih citatov na temo piva.

Pri filmih o pivu iz osemdesetih vodi *Take This Job and Shove it* (1981), v katerem podjetje Alison Group kupi štiri pivovarne v stečaju. Mlad menedžer Franck Macklin dobi nalogu, da eno od njih spravi v red. Pivovarna je v njegovem rojstnem kraju in veliko zaposlenih je del njegove nekdanje družbe, zato niso najbolj zadovoljni, da je on njihov novi šef. Franku uspe toliko povečati dobiček pivovarne, da se podjetje odloči pivovarno prodati nesposobnemu teksaškemu milijonarju. V filmu igra tudi kantri zvezda Johnny Paycheck.

Na številnih seznamih filmov o pivu vodi kanadski *Strange Brew* (1983), predvsem zato, ker je za nezahtevnega gledalca dokaj smešen. Začne se z luzerjema Bobom in Dougom MacKenzie, ki dobita delo v pivovarni Elsinore, tako da pomagata hčerki ravno pre-



Pivski prijatelji (*Drinking Buddies*, 2013) govori o Luku in Kate, ki delata v pivovarni. Film prikazuje romantično zgodbo, a v resnici osvetljuje svet mikropivovarn.



## Z GLASOVANJEM DO NAJBOLJŠIH 10

Neka ameriška spletna stran, posvečena pivu, je organizirala glasovanje za najboljši film na temo piva vseh časov. Spodaj je deseterica najboljših po mnenju tamkajšnje pivoljubne javnosti:

- ✶ Fantastična petorka (Beerfest)
- ✶ Beer Wars
- ✶ Strange Brew
- ✶ The Beer Hunter
- ✶ Old School (Modeli stare šole)
- ✶ Animal House
- ✶ American Beer
- ✶ Superbad (Super hudo)
- ✶ Beer
- ✶ Beer League

minulega lastnika. No, kar hitro ugotovita, da stvari niso ravno dobre, hkrati pa spremljamo spor med glavnim pivovarjem in dvema problematičnima hokejskima moštvoma. Film lahko seveda odslovite kot trapast, a vendar ima šarm (nekateri primerjajo glavne like celo s Shakespeareovim Rozenkrancem in Gildensternom iz *Hamleta*).

Film *Beer* (1985) govori o oglaševalski agenciji, ki si v naporih, da bi propadajočo pivovarno obdržala kot stranko, izmisli možato kampanjo, ki temelji na treh brezveznikih, ki slučajno preprečijo rop bara.

Ko je govor o alkoholu, se je težko izogniti omembi Charlesa Bukowskega. Vrhunski pisatelj je bil velik ljubitelj piva, užival ga je v večjih količinah in navdihnil številne filmske ustvarjalce. Za ta popis pivovskih filmov, pa čeprav je bistveno bolj resen od drugih, je najprimernejši *Barfly* (1987), v katerem Mickey Rourke odlično upodobi lik Henryja Chinaskija (svojevrsten avtoportret Bukowskega, ki je napisal scenarij za ta film).

Povsem drugačen je *Mladi Einstein* (*Young Einstein*, 1988), avstralska parodija, v kateri sinu tasmanskega gojitelja jabolk uspe odkriti skrivnost cepljenja atoma piva, zato da bi vanj spet vrnil mehurčke. Ko mladi Albert odpotuje v Sydney, da bi patentiral svoj izum, sreča Marie Curie in še nekaj pokvarjenih tipov, ki želijo izkoristiti naivnega genija in njegov izum. Da bi bilo vse skupaj še bolj zanimivo, Albert mimogrede izumi še rokenrol ...

Devetdeseta so bila, kar se tiče filmov na temo piva, popolnoma neplodna, a zato se je v tem izkazalo novo tisočletje. Če bi obstajal seznam najbolj nenavadnih pivovskih filmov, bi na njegovem vrhu kraljeval kanadski neodvisni film *The Saddest Music in the World* (2003). Zgodba (pogojno rečeno) tega muzikala je postavljena v Winnipeg v obdobju velike krize. Glavna junakinja je pivovarska velikanka, lastnica lokalne znamke Port-Huntley, ki organizira natečaj za najbolj žalostno glasbo na svetu. Da bi bilo vse še bolj bizarno, govorimo o edinem filmu, v katerem se pojavijo proteze za noge, polne piva (prikazane so na plakatu za film).

Istega leta smo dobili film *Modeli stare šole* (*Old School*) o še eni univerzitetni bratovščini, v katerem igra lik z vzdevkom Frank the Tank, ki je s svojo dobro igro za služen za uvrstitev te klasike v pivovskih top 10. »Čudovit je občutek, ko se enkrat dotakne tvojih ustnic!« se glasi ena od številnih Frankovih izjav, s katero se gotovo strinja vsak pravi ljubitelj piva.





## ZNANE FILMSKE PIVOVSKE SCENE

O markantnosti pivovskih filmov priča sedem znanih scen (v obratnem vrstnem redu).

### 7. SHAUN OF THE DEAD

(NOČ NEUMNIH MRTVECEV, 2004)

V tej zombijevski komediji (na zgornji fotografiji) je Shaun 29-letni trgovec brez prihodnosti. Pustilo ga je dekle Liz in zdaj z najboljšim prijateljem Edom utaplja žalost v pubu. Naslednjega jutra mesto preplavi apokalipsa zombijev, česar pa Shaun najprej ne opazi, saj ima mačka. No, on in Ed o tem izvesta v televizijskih poročilih in se zapreta v hišo. Ubijeta tri zombije in snujeta, kako rešiti Shaunovo mamo in Liz. Noben načrt se jima ne zdi dober, dokler ne skleneta, da je po reševanju dveh žensk najbolje počakati, da kriza mine, in to v zabarikadiranem lokalnem pubu – seveda ob pivu.

**Youtube:** Shaun of the Dead – The Plan.

### 6. THE SHAWSHANK REDEMPTION

(KAZNILNICA ODREŠITVE, 1994)

Pivo ima lahko v filmu tudi emotivno vlogo. Bankir Andy Dufresne je obsojen na dve dosmrtni kazni zaradi umora žene in njene ljubimca. Andy se dogovori z glavnim paznikom, da mu bo brezplačno uredil, da se bo izognil plačilu davka na dediščino, v zameno pa želi po tri steklenice piva na vsakega človeka iz njegove delovne skupine, ki v veliki vročini s smolo urejajo streho. Na koncu napornega dneva Andyjevi zaporniški kolegi uživajo v pitju ledeno hladnega piva in se počutijo kot svobodni ljudje (na fotografiji desno).

**Youtube:** The Shawshank Redemption – Ice cold bohemian style beer.

### 5. SIMPSONOVI

(THE SIMPSONS MOVIE, 2007)

Scena, v katerem se Homer poslavlja od piva, pojoč biografsko pesem o svojem prvem požirku te pijače, ki jo je kot mladoletnik s 17 leti kupil z lažno osebno izkaznico, pil pivo in poslušal pesmi skupine Queen.

**Youtube:** Homer Simpson – When I was 17.

### 4. ZADETI IN ZMEDENI

(DAZED AND CONFUSED, 1993)

V srednješolskem obdobju ni nič bolj razburljivo od žura z veliko piva in nič bolj uničujoče-

ga od tega, da žur propade, še preden se je začel. V duhoviti sceni tega filma namreč dostavljavec prekmalu pripelje sodček piva na naslov Kevina Pickforda, čigar starši se odpravljajo na pot. Kevinov oče ugotovi, da se v njegovi hiši pripravlja žur, in odpove potovanje.

**Youtube:** Dazed and Confused – kegs of beer.

### 3. NA ZDRAVJE

(CHEERS, 1982–1993)

Glede na to, da se serija dogaja v baru, je pivo častna tema. V eni izmed scen Norm in Cliff pojasnjujeta Diane, zakaj je v hladnih dneh dobro piti ledeno pivo (zaradi izenačenja zunanje temperature in temperature telesa), na kar Diana odvrne v vprašanju: »Zakaj pa potem pijete ledeno hladno pivo, ko je zunaj vroče?« Odgovor je nedvoumen: »Kaj drugega naj bi pa počeli z njim!«

**Youtube:** Cheers – Why you have to drink beer.

### 2. DJANGO BREZ OKOV

(DJANGO UNCHAINED, 2012)

Vsi ljubitelji piva se bodo strinjali, da je nekaj čarobnega v tem, kako Quentin Tarantino prikaže lik dr. Kinga Schultza, kako ekspertno toči pivo za točilnim pivom. Če temu dodamo še to, da Django v tej sceni prvič poizkusi pivo, je doživljaj nepozaben.

**Youtube:** Django testing beer for the first time Django Unchained.

### 1. FANTASTIČNA PETORKA

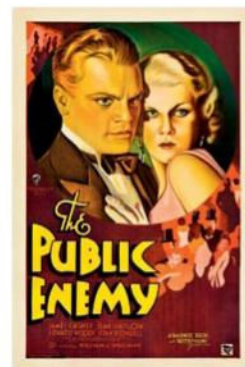
(BEERFEST, 2006)

Prvi eksplicitni film o uživanju piva, ki ima vrhunec v sceni Das Boot, špica finala pitja piva (pitje je preblag izraz).

**Youtube:** Das Boot! Beersfest.







Najstarejši film, ki se resno ubada s pivom, je klasika filmske umetnosti *The Public Enemy* (1931) z Jamesom Cagneyjem v glavni vlogi.

Za dokumentarni film *American Beer* (2004) je dovolj, da ga opišemo z enim stavkom: poleti leta 2002 pet prijateljev krene iz New Yorka s kombijem na 40-dnevno potovanje po ZDA in kani obiskati 38 mikropivovarn, saj želijo odkriti vse skrivnosti izdelave piva. Gre za sanjsko potovanje vsakega varilca piva, kar je več kot dovolj velik razlog za ogled te mešanice pedagoškega filma in komedije. Film je posvečen buhteči ameriški mikropivovarski sceni in naporu te industrije, da izobrazi publiko in pivovarskim velikanom izmakne čim večji kos trga.

Pa smo prišli do kulture *Fantastične petorke* (*Beerfesta*, 2006), ki je za številne največji film o pivu vseh časov in je na čelu številnih tovrstnih seznamov. V tem filmu je legendarna scena uživanja piva. Zgodba govori o bratih Janu in Toddu Wolfhouse, ki odpotujeta v München, da bi, kot velewa tradicija, posula pepel svojega dedka med Oktoberfestom. No, po naključju pristaneta na skrivnem, stoletja starem tekmovanju v pitju piva, na Beerfestu, kjer ju baron Wolfgang von Wolfhausen skupaj z drugimi člani podmladka te nemške družine užali z izjavo, da je bila njuna prababica prostitutka, dedek je pa ukradel recept za najboljšo nemško pivo. Jan in Todd se ponižana vrneta v ZDA in sestavita ekipo, ki se bo vrnila na Beerfest, da si povrne izgubljeno čast.

Film *Beer League* (2006), kot da slutiti naslov, združuje pivo in šport (v tem primeru bejzbol), temu doda dobre bejbe, kar sestavlja sveto moško trojico. Medtem se pa film *Super hudo* (*Superbad*, 2007) ukvarja s srednješolskimi težavami pri nabavi in uživanju piva ter se po vulgarnosti in pijančevanju postavlja bok ob bok klasikam te

vrste (*Nora šola/Animal House*, 1978 in *Modeli stare šole/Old School*, 2003).

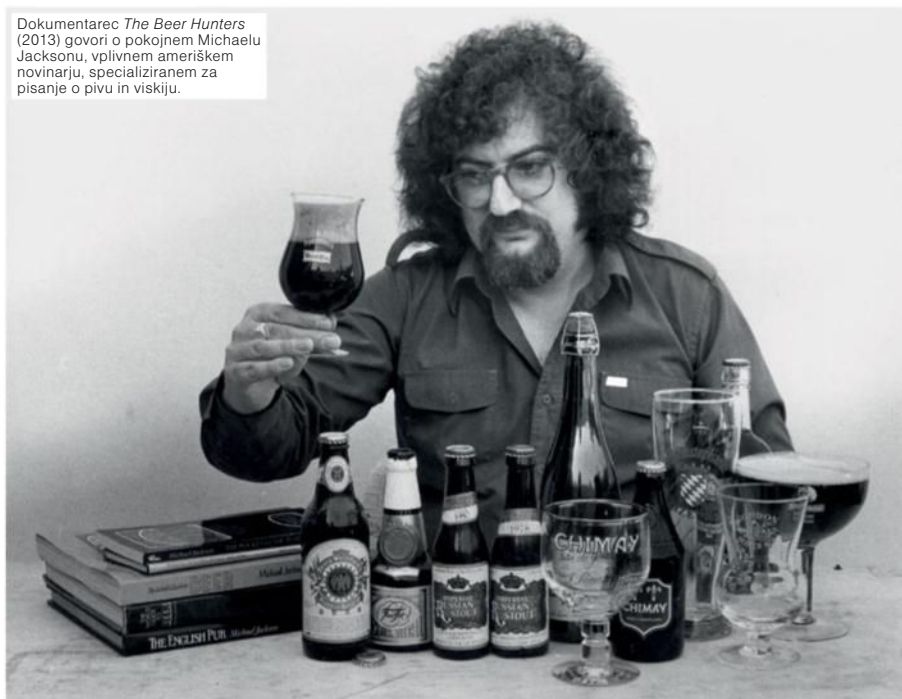
Resnejši je dokumentarec *Beer Wars* (2009), novodobna verzija zgodbe o Davidu in Goljatu, ki gledalca popelje v brezsrčni svet velikega pivovarniškega biznisa v ZDA, v brezobzirni boj s tekmeci. Veliki proizvajalci piva teptajo mikropivovarje in potem medsebojno krvavo obračunavajo.

V zadnjih desetih letih so videli dva pomembna celovečerna dokumentarca o pivu. *American Brew* (2007) dokaj večče kombinira kulturo piva in zgodovino Severne Amerike, medtem ko *The Beer Hunter* (2013), katerega naslov spominja na legendarni film Michaela Chimina *The Deer Hunter*

(*Lovec na jelene*, 1978). Govori o pokojnem Michaelu Jacksonu, vplivnem ameriškem novinarju, specializiranem za pisanje o pivu in viskiju, čigar knjige so prodale v milijonskih nakladah. Temelji na njegovi istoimenski TV-seriji, ki je navdihnila brezštevilne proizvajalce in ljubiteljske proizvajalce piva. Film prinaša intimen pogled v Jacksonovo življenje, poln redkih posnetkov z njegovih potovanj in razgovorov z vodilnimi svetovnimi mojstri piva in pisci o pivu.

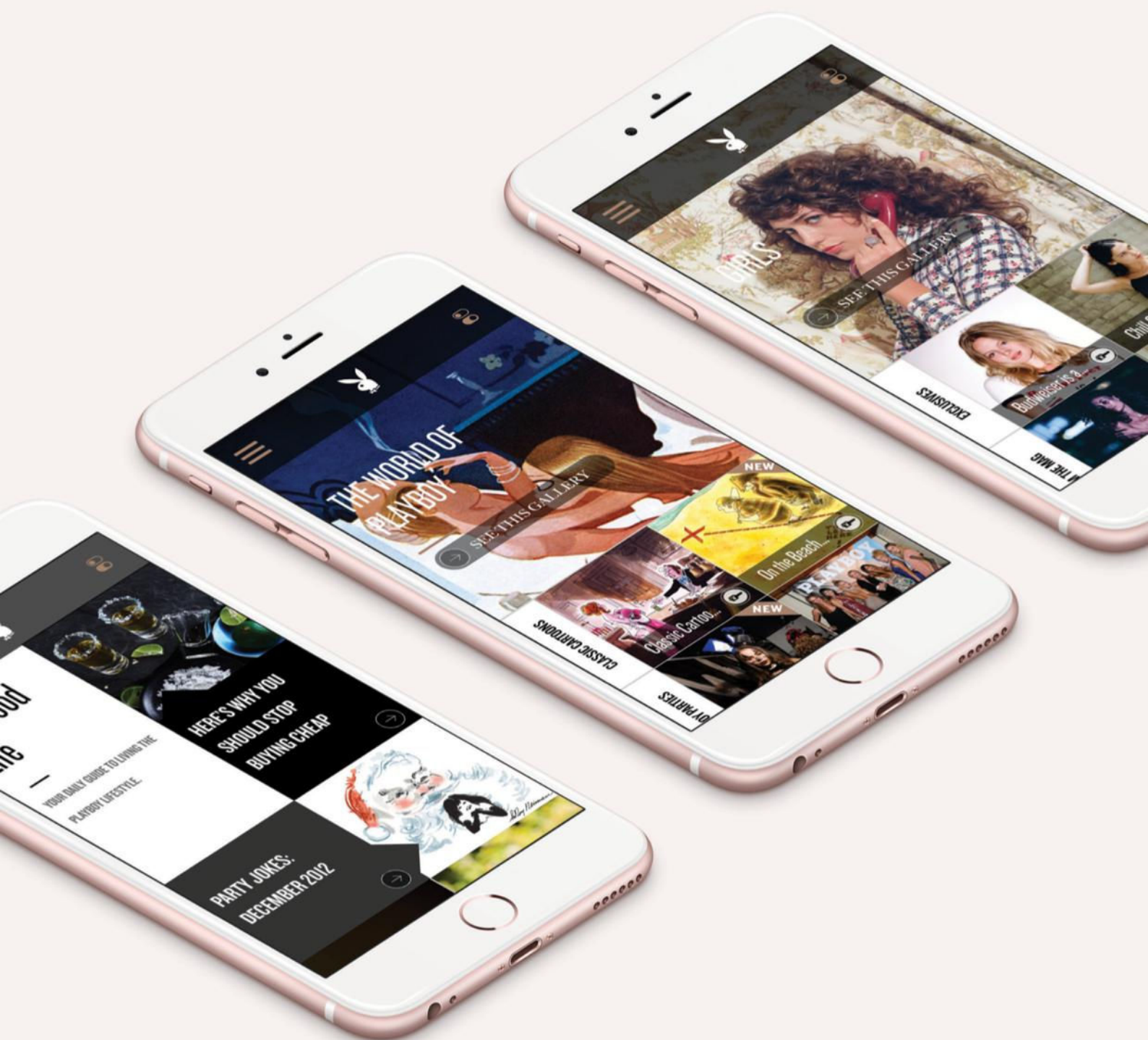
No, za to, da ne bi bilo preresno, je istega leta poskrbel film *Pivski prijatelji* (*Drinking Buddies*, 2013), ki govori o Luku in Kate, ki delata v pivovarni in kak večer preživita ob flirtanju in pivu (nerodno je to, da sta popolna drug za drugega, a oba vezana). Film, v katerem spremljamo romantično zgodbo, nam dejansko prikazuje svet mikropivovarjev. Zamegljeno črto med prijateljstvom in nekaj več od prijateljstva pravzaprav razmejuje pivo ... Navsezadnje je še nemški car Wilhelm rekel: »Dajte mi žensko, ki ljubi pivo, in pokoril bom svet« ... 🍻

Dokumentarec *The Beer Hunters* (2013) govori o pokojnem Michaelu Jacksonu, vplivnem ameriškem novinarju, specializiranem za pisanje o pivu in viskiju.





# PLAYBOY CLASSIC



*Playboyeva dnevno osvežena zmagovalna vsebina!*







Marina Emanuela Saia

**TEKST MAJ VIRANT, PIVOTEKA ZA POPEN'T/WWW.ZAPOPENT.SI FOTO DAVIDE ESPOSITO**

## Buteljko piva, prosim, a ne iz hladilnika!

■ Verjetno bi bilo za popen't slišat' iz Bondovih ust: »Barley wine, prosim, a ne iz hladilnika!« Ali pa: »Šampanjec, prosim! A ne iz grozdja, temveč iz ječmena!«

Ali veste, da roboti sestavijo majhen japonski avtomobil v devetih urah in da vzame izdelava prevleke za volan in oblačenje volana za aston martina ali bentleyja od štiri do pet ur? Je potem čudna takšna razlika v ceni? Kaj bi pomislili, če bi nemški koncern, ki je prevzel Lamborghini, avtomobil te znamke postavil na trg po golfovi ceni? Se jim je prikazal bog Usmiljenja do vseh, ki ga imajo na plakatih v sobi, ali želja po zmanjševanju profita, saj že menjalnik supersportnika stane toliko kot večina golfov?

Namišljena Bondova izjava zahteva pojasnilo. Barley wine je ječmenovo vino in je vrsta piva, ječmen pa je po navadi osnovno žito za pivo. Vino pa je tako kot tudi pivo fermentirana pijača, vendar je praviloma močnejše od običajnih lagerjev, a je tudi precej vrst in stilov piva alkoholno enakih vinu. Zato niso namenjeni nalivanju, ampak srebanju v dvoje ob kakšnem prijetnem večeru in so poezija za brbončice.

Do vina pridemo na različne načine, tudi po zelo kratki poti z dodajanjem ekstraktov. Takšno vino je ceneno, namizno. Enako je pri pivu. Imamo cenena veleindustrijska 'piva', ki jim pravim sladne vode (malzwasser), in piva, bogata pravih sestavin, ki zorijo več mesecev, tudi leto ali več let. Zato so v tujini, zlasti v Belgiji in ZDA, zasebne pivske kleti, kjer se piva starajo, torej zorijo, in so zmerom boljše, enako kakor buteljčna vina. Tudi cene so temu primerne. To so lahko belgijski aleji, stouti, barely wine in kisla (brett) piva. Seveda to ne velja za cenena piva, ki so močno filtrirana in pasterizirana. Takšna piva so ne nazadnje re-

lativno okusna le pri nizkih temperaturah, v nasprotju z vsebinsko polnejšimi pivi, pri katerih se arome odpro pri desetih do 15 stopinjah Celzija. Podobno velja tudi za priljubljene aleje stila IPA.

Pivu se dodajajo različni tipi kvasovk, ki ob ustreznem postopku fermentacije in zorenja močno vplivajo in specifičirajo okus in čas zorenja. Tako imamo piva, ki vsebujejo šampanjske kvasovke in eno izmed teh zori še stekleničeno osem mesecev po enakem postopku in v enakem okolju kakor slavnejše peneče se vino. Okus? Dvignili boste obrvi. Cena? Toliko kot kakšna boljša buteljka vina.

Vožnja z lamborghinijem vam bo dvignila obrvi, izbuljila oči in izvabila smeh. Vsaj meni se je vse to zgodilo, ko sem malo bolj stopil na plin izposojenega murcielaga. Vse drugo, vključno z običajnejšimi ferrariji in porscheji, je skorajda brezveze v primerjavi s tistim doživetjem. It is mind blowing! Tudi kakšno pivo je za koga lahko takšno. Pri sežem po lastnih izkušnjah in izjavah kakšnih strank. Snobizem? No ja, samo če imate tako utrjen pogojni refleks, da ob misli na avtomobil pomislite na yuga in pri pivu na rdeče-zeleni dolgčas še iz časov izza železne zavese. Tudi zelo raznolika piva ali pa fermentacije, če želite, so stara že stoletja in tisočletja. Arheologi in mikrobiologi so dokazali, da so že neolitski koliščarji na Barju varili pijačo, torej prapivo, kar si lahko preberete na spletni strani Društva ljubiteljev domačega pivovarstva.

V Sloveniji je pivovarski bum prav tako prinesel mnoge zanimivosti, tudi takšne, pri katerih z zadovoljstvom dvignem obrvi. Marsikdaj pa dvignem obrvi zaradi nezadovoljstva, ko okusim pivo, pri katerem se je pri produkciji nekaj ponesrečilo. Torej: pivo, čeprav sveže, že rahlo kisli zaradi vdora neželenih kvasovk; je čudnega okusa ali motno, ker ni dovolj zrelo; je drugačnega okusa od želenega, zlasti če posrečeno izdelano dotično pivo poznaš od prej; v želji po drugačnosti je okus sila neuravnotežen; kasneje v embalaži preveč sekundarno fermentira in se ob odprtju izpenjuje. Zadnja dva primera gresta na rovaš

neizkušenosti, preostali zgornji primeri pa na rovaš malomarnosti in je nedopustno, da se takšna piva ponujajo piva že(lj)nim ljudem, ki zlasti na festivalih zaradi neizkušenosti niti ne vedo, kaj bi morali piti. V tem je razlog, da mi še nismo šli v organizacijo kakšne festivalske oblike in da na naših policah ne boste našli vseh novokomponiranih pivovarskih projektov. Vse ostale boste našli pri ponudnikih in organizatorjih, ki pravijo: »Že v redu, kolega, bomo ali pa bodo že spili, saj ob burgerju itak vse paše zraven.« Si ob takšni etiki in nivoju ponudbe predstavljate kot gosta festivala James Bonda ali Homerja Simpsona? Naša trgovina v centru Ljubljane, Pivoteka Za popen't, je skupen obraz vseh vključenih v to novovalovsko pivarsko sceno pred tujci, ki vsi niso samo turisti, ampak tudi ljubitelji in poznavalci piva. Osebnost se doživljal, da je v trgovino enkrat prišla nemška in drugič češka družba in dejala, da so poskusili dva ali tri naša craft piva, da so slaba, celo pokvarjena in da je nefiltriran lager največje mestne pivovarne še najboljši.

To je nož v hrbet ali v srce samim sebi, to je diletantstvo! Še zmerom je nemalo strank, ki ob omembi ali ponudbi kakšnega določenega piva zamahnejo z roko, češ, to pivo so v preteklosti enkrat ali dvakrat poskusili in je bilo zanič. Zame sta edini slovenski mali pivovarni, ki stekleničita in nimata negativnega pedigreja, Hopsbrew iz Ihana in Šlibar iz Tržiča. A k temu moram takoj dodati, da je lani stabilnost kakovostne produkcije pri še nekaterih mikropivovarnah prišla na ustrezno, želeno raven. In le takšne boste našli na naših policah.

Drugi nož v hrbet, kar ni značilno samo za pivovarsko branžo, povzročajo multinacionalke, ki prevzemajo nekatere manjše stare tradicionalne pivovarne po vsej Evropi in z izrazitim dampingom znižujejo vrednost pivu, delu in ne nazadnje tudi svojim zaposlenim. Primer tega imamo tudi že pri nas, ko multinacionalka, zdaj lastnica naših dveh pivovarskih velikanolov, v navezi z enim od veletrgovcev počne prav to. Torej, prosim bentleyja ali lamba za ceno običajnega avtomobila!

Prispevek je osebno mnenje avtorja in ne izraža nujno stališča uredništva.



klub  
CIRKUS  
▷ ◀ ▽ ▽ ○ ◀



**PLAYBOY**

*Easter Bunny Hunt<sup>3</sup>*

*Velikonočna nedelja,  
16. april 2017*



# Ženski joga vikend v Bohinju

URAVNOTEŽITE svoje življenje  
DOSEŽITE svoj potencial  
RAZŠIRITE svoj um  
ODPRAVITE stres

V sodelovanju s priznanimi joga  
vaditeljema Robertom in Evo Hönn smo  
pripravili program, ki temelji na jogi,  
sproščanju ter dobremu počutju!

**Termin: 17. - 19. marec 2017**

Posebna ponudba v Bohinj ECO Hotelu z dvema  
nočitvama s polnim penzionom, vodenim  
sprehodom do izvira Bistrice, vključenim vstopom  
v ekskluzivni wellness, na bazene Vodnega parka  
Bohinj, smoothijem ter vadbo joge že  
od 179 EUR\*.

**Mesec marec posvečamo ženskam!**

Več na [bohinj-eco-hotel.si](http://bohinj-eco-hotel.si)

\* Cena velja na osebo v dvoposteljni sobi