

**PLAYBOY**

# PLAYBOY

VSE, KAR MOŠKE ZABAVA

December 2016

5,99 €

► INTERVJU

**JORG ZUPAN**

»PLAVAM Z MORSKIMI PSI«

**KUHARSKI ŠEF  
RESTAVRACIJE ATELJE  
NA ELITNI NAZORJEVI***Svetlana  
Cigoj*

DIVJE PRIVLAČNA AJDOVKA

**SAŠA  
LENDERO**

JE SREČALA MEDVEDA?

**KRVAVA  
DROGERAŠKA  
MANILA****POROČILO S  
FILIPINOV**

► 20V

**TOBY  
PRICE**

PRIŠEL, UŽIVAL, ZMAGAL!

**AKTUALNI  
PRVAK  
RELIJA  
DAKAR****NA BORŠČU  
V SEČOVLJAH  
AVIATOR****PREVERILI SMO  
PRISTNE LONDONSKE PUBE****KOBAL WINES  
NAJMLAJŠA VINSKA KLET  
IN NAJPIKANTNEJŠA VINA****NA OSTRINI  
JAPONSKEGA NOŽA****Z MINIJEM V  
MAKSI CAPRI**



# PAKETI MODRI

Združite najboljše storitve  
Telekoma Slovenije in  
prihranite.



STORITVE 360°  
EKSKLUZIVNO  
PRI TELEKOMU  
SLOVENIJE



Združite najboljše **mobilne in fiksne storitve** v enem paketu **že od 41,95 EUR na mesec\***. Odložite spored in **prihranite čas** pri iskanju zelenih vsebin. S storitvami 360° v paketih Modri **na enem mestu izbirajte** med širokim naborom **filmov, risank, dokumentarcev in športnih spektaklov**. Z brezplačnim ogledom tudi do **sedem dni nazaj**. Več o paketih Modri pa preverite na najbližjem Telekomovem prodajnem mestu.

Naj vas nič ne ustavi.  
[www.telekom.si](http://www.telekom.si)

TelekomSlovenije

\*Naročniško razmerje s paketom Modri, Modri Plus in Modri Net lahko v akcijskem obdobju od 3. 10. 2016 do 15. 11. 2016 sklenejo novi ali obstoječi naročniki storitev Mobilnet in/ali SiOL, ki so zasebni uporabniki. Paketa Modri in Modri Plus vsebujeta: SiOL TV s programsko shemo Standard, ki jo lahko naročniki brezplačno nadgradijo v Mega HD (paket Modri Plus še dodatno programsko opcijo po izbiri, razen opcij Eksplozivni, Eksplozivni+ in Dajmedol+), internet SiOL s hitrostjo do 100 Mb/s/20 Mb/s na FTTH oz. do 20 Mb/s /1 Mb/s VAR na ADSL oz. do 30 Mb/s / 5 Mb/s VAR na VDSL, telefonijo SiOL z eno telefonsko številko, ki vključuje 1.000 minut v vsa fiksna in mobilna slovenska omrežja ter mobilni del, ki vključuje neomejene pogovore v vsa slovenska omrežja, neomejene SMS-/MMS-e in 3 GB (paket Modri) oz. 10 GB (paket Modri Plus) prenosa podatkov v mobilnem omrežju Telekoma Slovenije. Cena 41,95 EUR velja za prvih 12 mesecev od naročila v primeru naročila paketa Modri Net z vezavo za 24 mesecev. Po 12 mesecih se zaračuna redna cena paketa Modri Net, to je 47,95 EUR. Paket Modri Net vsebuje: SiOL TV z osnovno programsko shemo dosegljivo prek spletne aplikacije TVIN ali na TV z uporabo ustreznega TV-komunikatorja (TV-komunikator ni vključen v ceno paketa in ga uporabnik lahko najame za 2,9 EUR mesečno), internet SiOL s hitrostjo do 100 Mb/s/ 40 Mb/s na FTTH v omrežju Telekoma Slovenije oz. do 20 Mb/s /1 Mb/s VAR na ADSL oz. do 40 Mb/s / 10 Mb/s VAR na VDSL, mobilni del, ki vključuje neomejene pogovore v vsa slovenska omrežja, neomejene SMS-/MMS-e in 10 GB prenosa podatkov v mobilnem omrežju Telekoma Slovenije. Cene so v EUR z DDV. Ogled nazaj je brezplačno vključen v paketih Modri. Vsebinski sklopi Filmski 360°, Otroški 360°, Dokumentarni 360° in Šport 360° so na voljo brezplačno naročnikom SiOL TV prek TV-komunikatorjev BOX in BOX S. Za več informacij o ponudbi, vključno z vezavo naročniškega razmerja za 12 mesecev, obiščite [www.telekom.si](http://www.telekom.si), Telekomov center, pooblaščen prodajno mesto ali pokličite 041 700 700 oz. 080 8000. Telekom Slovenije, d.d., Ljubljana





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

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

**Sodelavci:** Mišo Alkalaj, Nika Arsovska, Esad Babačić, Branko Božić, Andrej Bučar, Staša Cafuta Trček, Noah Charney, Tina Cirk, Neja Drož, Jasmina Dvoršek, Igor Fabjan, Sebastian Horvat, Darjo Hrib, Matevž Hribar, Jakica Jesih, Primož Jurman, Brane Kastelic, Gaber Keržnik, Urška Kašir, Hermina Kovačič, Špela Kožar, Goran Krstić, Bojan Levčič, Danaja Lorenčič, Jaka Lucu, Dušan Lukič, Dijana Matkovič, Max Modic, Gregor Pavšič, Stjepan Pervan, Sebastian Plevnjak, Petra Rozman, Vasje Semolič, David Stropnik, Tina Torelli, Zvone Šeruga, Erik Štifer, Nataša Zajc, Gregor Zalokar, Marjan Žiberna

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

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

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

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

**Naročanje starejših izvodov:** 01 3000 789;  
Pri naročanju starejših izvodov revij poštnina 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 G. Israel** – Chief Operating Officer/  
Chief Financial Officer  
**Jared Dougherty** – Chief Marketing Officer  
**Philip Morelock** – Chief Digital Officer/  
Chief Revenue Officer  
**Cooper Hefner** – Chief Creative Officer  
**Jason Buhmester** – Editorial Director  
**Mac Lewis** – Art Director  
**Rebecca Black** – Photo Director

**PLAYBOY INTERNATIONAL PUBLISHING**  
**Mike Violano** – SVP/Content Rights & Licensing  
**Mary Nastos** – Director/International Operations  
**Gabriela Cifuentes** – Digital Asset Manager

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

© 2016 AM LJUBLJANA, d. o. o.

© 2016 PLAYBOY, as to material published June 2016, July/August 2016, September 2016, October 2016 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: **Aleš Bravničar**

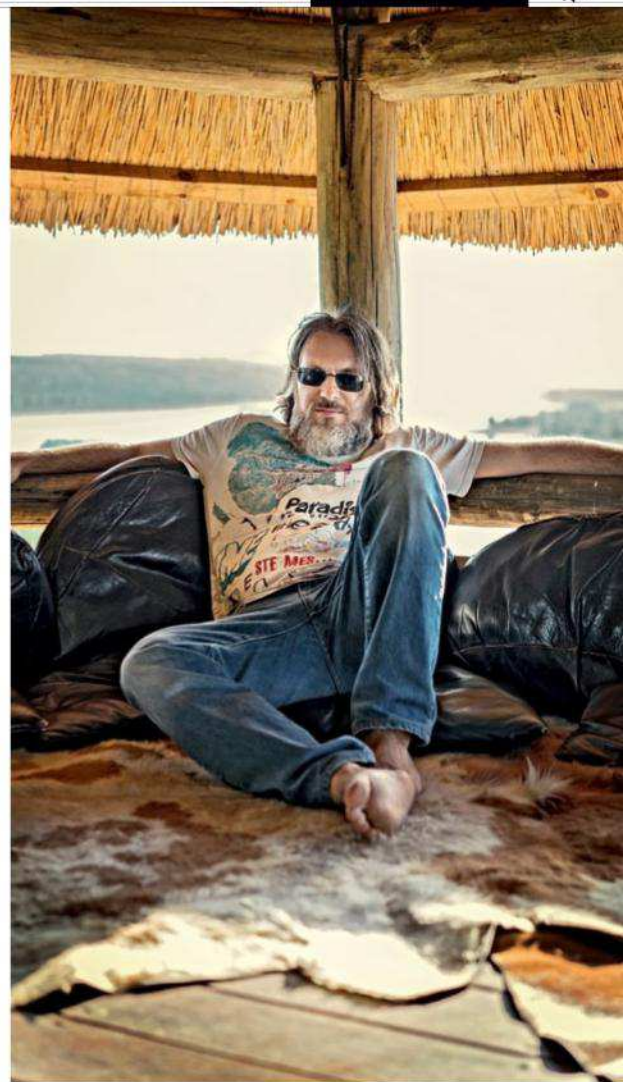
**ADRIAMEDIA**  
LJUBLJANA

## Preživetje v divjini

Ljubezen gre tudi skozi želodec, zato smo ta mesec pripravili že tradicionalno prilogo Gourmet. Tokrat smo v iskanju gurmanskih zgodb dvakrat skočili na jedačo na Obalo in enkrat na rujno vino v Haloze, kjer smo pogledali, kaj ima v sodih najmlajša vinarna pri nas. Vse se je izkazalo za ... preberite, seveda. Nič manj gurmansko ni uživala Saša Lendero v slovenski divjini z Branetom T. Červekom, saj je nabrala veliko plodov in ulovila ščuko. Ste jo kdaj jedli? Sam sem jo nazadnje prav pri Branetu, bila je slastna, sveže pečena na ognju. Če jo znate uloviti, si jo le privoščite. Če pa je ne znate, hja, pojdite k Branetu na tečaj preživetja v divjini.

Pravi tečaj preživetja v divjem svetu nam je letos pokazal velepomembni gospod, ki mu želimo nazdraviti ob godu sv. Martina. Na 31. oktobra dan, ko smo v Sloveniji praznovali dan reformacije, anglosaksonski svet pa dan čarovnic, ki smo ga bolj ali manj potrošniško lepo uvozili tudi v Podalpe, sem namreč v duhu 1. novembra prebral, da je blagorodni José Manuel Barroso, bivši predsednik evropske komisije, odrešen večnih skrbi in muk, ker se je zaposlil pri velebankirju Goldmanu Sachs. O, kako lepo, da ga je neodvisna komisija odredila kršitve očitno neobstoječih etičnih bruseljskih vrednot in da mu zategadelj ni treba skrbeti zaradi pokončnosti svoje hrbtenice. Res sem vesel, saj je to res krasen precedenčni primer evropski mladini, kakopak pa tudi širše po svetu, kako je treba v življenju ravnati. Hvala lepa, gospod Barroso, res ste čudovit zgled.

*Jose Manuel Barroso*



Svetlana Cigoj & Aleš Bravničar



Saša Lendero & Brane T. Červek



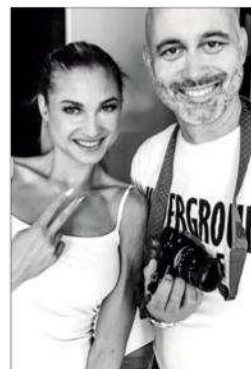
Tina Torelli



Darjo Hrib



Nika Arsovska



Sandra Eržen & Aleš Bravničar



Gojko Žrimšek





090

004	TOP TVITI
006	SANJSKO DEKLE: SANDRA ERŽEN
022	MAGNET: GLASBA
024	MAGNET: FILM
026	SVETLANA CIGOJ: DAN ZA FIZKULTURO
034	V DIVJINI Z BRANETOM T. ČERVEKOM: NEUSTRASNA SAŠA LENDERO
038	MAMILARSKA VOJNA V MANILI: PROSTI ZA Odstrel
044	25V TOBY PRICE: PRIŠEL, UŽIVAL, ZMAGAL
052	PLAYBOYEVA MODA: DA VAM BO TOPLO

026



## Svetlana Cigoj

Lepotica, ki krasi naslovnico, živi v Ajdovščini, poučuje ples v plesni šoli Urška.pro, sicer pa je v salonu HM'S vedno bolj aktivna tudi kot vizažistka. Gibanje je zdravo, zato smo skrajda že čisto slovensko ukrajinsko lepoticco, nekdanj profesionalno plesalko, zdaj pa učiteljico plesa, vizažistko in mamo Svetlano Cigoj povabili na rolanje, kolesarjenje in raztezanje mišic na najbolj nenavadno lokacijo – na zapuščene letališke steze podzemnega letališča JLA. Pripetila se je intenzivna kolizija modernega, nostalgичnega, skrivnostnega in seveda divje privlačnega.

## Jorg Zupan

Jesenski vefer je v ljubljansko kulinarčno ponudbo vnesel tudi svežino in mladost. V centru mesta je priljubljeni Smrekarjev hram dobil novo podobo, njegovo dolgoletno tradicijo in sloves odlične kulinarike nadaljuje restavracija Atelje s kuharskim šefom, Jorgom Zupanom na čelu. KobalWines pa je najmlajša vinska klet v Sloveniji, ki ji Playboy obeta uspeh, saj sta jo lani ustanovila Bojan Kobal, ki je bil prej 13 let glavni enolog Ptujске kleti, in Andrej Sajko, nekdanji direktor omenjene vrhunske kleti. Oblikovanje kozarcev se ni bistveno spremenilo že nekaj sto let – predstavljamo inovativen koncept serije kozarcev AIR in AIR SENSE svetovno uveljavljenega bavarskega proizvajalca kristalnih kozarcev Zwiesel Kristallglas in švedskega oblikovalskega dua Bernadotte & Kylberg. Gurmansko smo preizkusili dve restavraciji na Primorskem, Aviator in Capra, kamor smo se zapeljali z novim minijem.



034

084



058	JOY: ČISTO GOLO VESELJE
072	GOURMET NOVICE
076	BARBARELLA
078	IZUMLJENO V SLOVENIJI
080	PRISTNI LONDONSKI PUBI
084	AVIATOR: KRALJESTVO VRHUNSKEGA OKUSA
090	INTERVJU: JORG ZUPAN
096	KOBAL WINES
100	UŽITEK, LAHEK KOT ZRAK
106	Z MIMIJE V MAKSI CAPRI
112	JAPONSKI NOŽI: MOJSTROVINE Z OSTRIM ROBOM
118	DOBROTE.SI





TOYOTA

ALWAYS A  
BETTER WAY

# JAZ SEM RAV4 HIBRID

IN TO JE MOJA HIBRIDNA DRUŽINA

» Pridruži se nam!



## TOYOTINA EKO SUBVENCIJA do 2.500 €\*

\* Toyotina eko subvencija velja za: Yaris hibrid model do 2.600 € splošne subvencije in dodatnih 300 € pri nakupu s Toyota hibridnim financiranjem; za Auris hibrid HB in TS do 2.500 € splošne subvencije in dodatnih 1.000 € pri nakupu s Toyota hibridnim financiranjem; za Prius do 1.800 € splošne subvencije in dodatnih 500 € pri nakupu s Toyota hibridnim financiranjem in za RAV 4 do 2.000 € splošne subvencije in dodatnih 500 € pri nakupu s Toyota hibridnim financiranjem. Več na [www.toyota.si](http://www.toyota.si). Toyota Adria d.o.o., Brnčičeva 51, 1231 Črnuče – Ljubljana. Slika je simbolična.



EN HIBRID.  
ENO DREVO.

TOYOTA.SI

Povprečna poraba goriva za vozila Toyota hibrid: od 3,0 do 5,0 l/100km in emisije CO<sub>2</sub>: od 70 do 116 g/km.

Emisijska stopnja: EURO 6W. Emisije NO<sub>x</sub>: od 0,0058 do 0,0162 g/km. Ogljikov dioksid (CO<sub>2</sub>) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM10 in PM2,5 ter dušikovih oksidov.

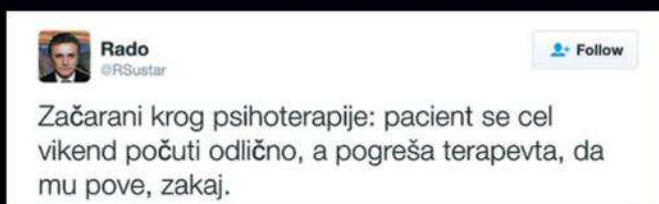
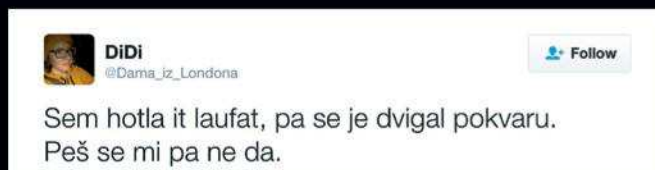




# #Playboyev izbor

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).





**KUMHO TYRE**<sup>7</sup>  
*Better, All-Ways*

## **WINTERCRAFT WP71**

Nova visoko zmogljiva zimska pnevmatika.  
Ponosna na zmogljivost.



**B&F**  
**pneumatic**

[www.b-f.si](http://www.b-f.si)

Pneumatic B&F d.o.o.

Dolenjska cesta 138 • 1000 Ljubljana

Tel.: 01 2800 880





# Sandra Eržen

FOTO ALEŠ BRAVNIČAR TEKST DARJO HRIB

■ Iskriča in vedno aktivna Sandra se je že zelo kmalu naučila, da je v življenju najpomembneje biti srečen. Srečen pa si lahko le, če si zadovoljen s seboj. Pot, ki jo je pripeljala do tega spoznanja, ni bila lahka, je bila pa zelo poučna. Kot pravi sama, preveč dovolimo, da na nas vplivajo družba in mnenja iz okolice. Ko se je to začelo negativno zajedati v njeno življenje in ji je tako skrhalo samozavest, da je vplivalo na njeno zdravje, je spoznala, da je čas za spremembe. Predala se je športu, zdravim prehranskim navadam in se zgradila v močno osebnost – tako fizično kot tudi psihično. Zdaj je tu, pripravljena na nove izzive.

**PB: Na kaj si v življenju najponosnejša?**

**SE:** Zame dosežki niso več le tisto, kar je na papirju ali v obliki kakšnega priznanja. Po vseh izkušnjah mi zato pravzaprav še največ pomeni napredek pri osebni počutju in kakovosti življenja. Ponosna sem, da sem znala slabe navade vzeti kot lekci-je za naprej, da napredujem, delam na sebi in sem predana pozitivnosti.

**PB: Za kateri del telesa prejmeš največ pohval?**

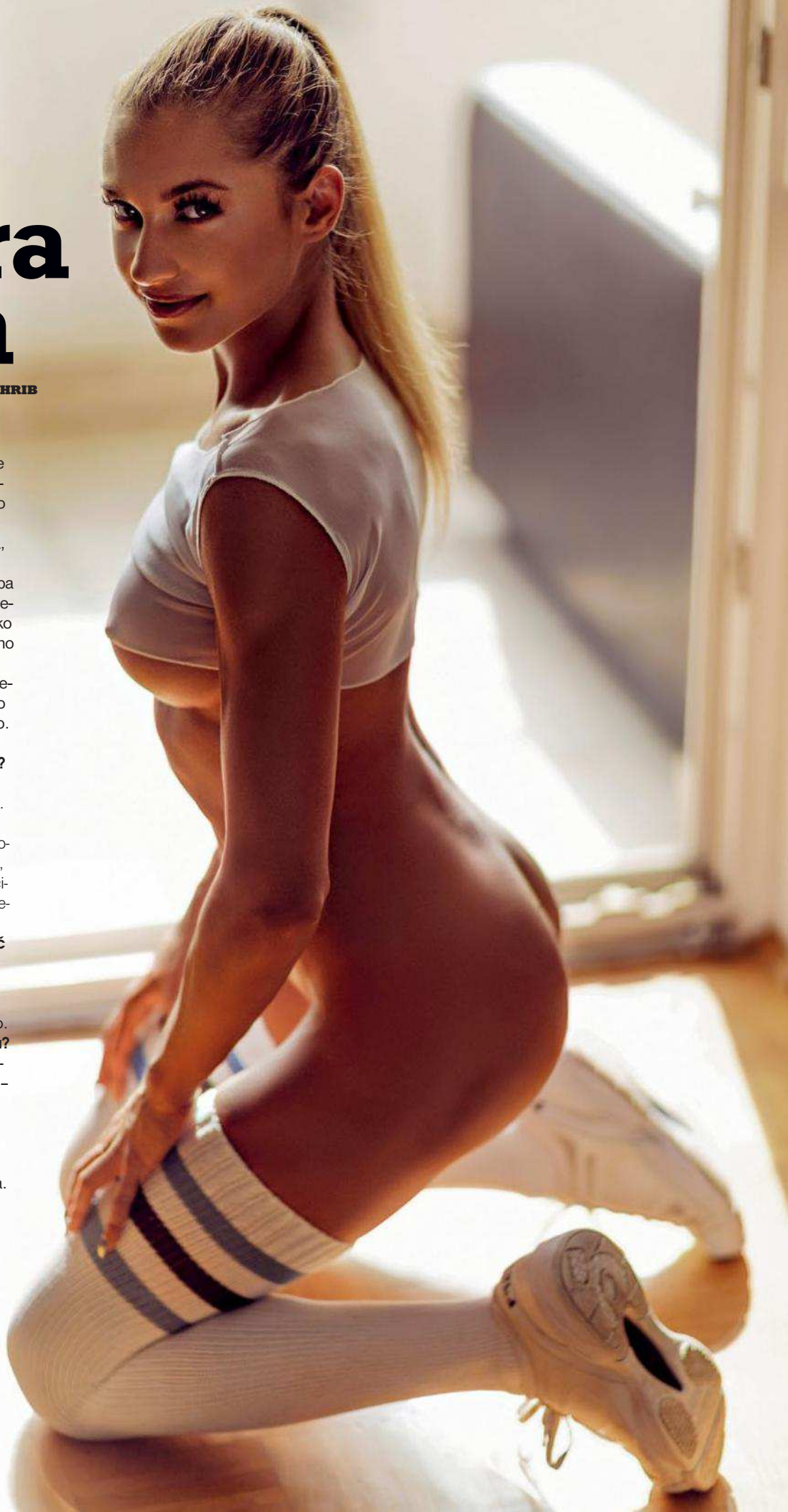
**SE:** V zadnjem obdobju za svojo zadnjico. Z redno vadbo je v ta del telesa vloženo kar nekaj truda in kot kaže, se je splačalo.

**PB: Kaj te na moškem najbolj prepriča?**

**SE:** Njegova karizma, samostojnost, ljubeznivost in – kar mi je še najpomembneje – pozitiven odnos do življenja.

**PB: Klmaš kakšne pomembne načrte za prihodnost?**

**SE:** Tukaj bom kratka. Moji tako kratko- kot dolgoročni cilj je preprosto biti srečna.









LIČENJE: Tina Modlic za makeup-modlic.si; STILIRANJE: Inja Savski. Nogavice in top American Apparel. Slušalke in čeviji last modela.











## Koncept prihodnosti

■ Ni še zrel za produkcijo, čeprav bi ga najraje že imeli v domači garaži. **RENAULT TREZOR** se zdi nepraktičen, a tako privlačen. Školjkasta streha se odpre navzgor in omogoči vstop v notranjost, odeto v rdeč les. Baha se s futurističnimi stoli, tremi zasloni in pravokotno zasnovanim krmilom z osmimi oglišči po navdihu formule 1. Električni motor s 350 'konji' ga požene od 0 do 100 km/h v štirih sekundah. Zunanost pa tako ali tako govori zase – lupina iz ogljikovih vlaken, divje ukrivljene luči in rdeča osvetlitev z optičnimi vlakni na zadnjem delu. (D. H.)



## Cirkuška petletka s CORONO

■ **Cirkusov** osrednji rojstnodnevni žur ob prvi petletki bo **Monkey Business** 17. novembra, za finale pa prava poslastica za ljubitelje plesnih hitov 90-ih in 00-ih let, ki po Evropi spet polnijo največje dvorane. V že tako razbeljeni mesečni rezidenci Tutti Frutti bodo 26. novembra gostili legendarno brazilsko pevko **Corono**, ki je v letih 1993-95 pometala po lestvicah in svetovnih plesiščih s hiti, kot so *Rhythm of the night*, *Try me out*, *Baby baby* in *I don't wanna be a star*. Odlična priložnost za obujanje nostalgije tistih, ki smo plesali v diskotekah Life, Titanic, Eldorado, Babilon in DC-3 Dakota, in za mularijo, ki se je na muziko devetdesetih let navlekla šele v zadnjem času. (P. B.)

## GLASBA v zraku

■ Ekipa slovenskih ljubiteljev glasbe je razvila **MAG-LEV AUDIO**, prvi gramofon na svetu, pri katerem vinilna plošča lebdi v zraku na magnetni blazini. V lebdečem položaju na plošči ni odvečnega trenja. Gramofon vrti ploščo s hitrostjo 33 ali 45 obratov na minuto, uporaba pa je nadvse preprosta, tudi če ne verjamate v znanstveno fantastiko. V času pisanja teh vrstic konec oktobra je projekt na Kickstarterju tik pred zelenim finančnim ciljem. (D. H.)







## Okronani Krona [www.slowatch.si](http://www.slowatch.si)

**Rok Kronaveter** z vzdevkom Krona je bil po izjemni lanskí (pa tudi že letošnji) sezoni oktobra razglašen za najboljšega igralca lanske prve lige Telemach Slovenija. Na oktobrskem derbiju v Stožicah z večnim rivalcem NK Maribor mu je prestižno nagrado, **Hublotovo** ročno uro **big bang chrono**, v družbi direktorja NK Olimpija Bojana Arliča podelil direktor prodaje Slowatcha Boštjan Bahovec. (P. B.)

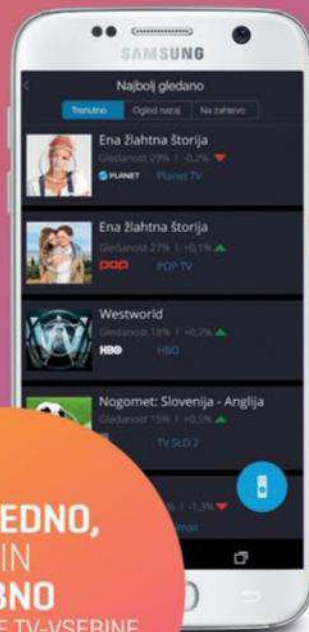
## Še več **seksa**, še več **mam!**

■ Sedem let, ena kriza, dva bivša in trije novi, pa še večni boj s kilami. Mulčki so zrasli, njihove mame pa končno najdejo čas, da se dobijo vsaj enkrat na teden. A tokrat gre zares! Pripravljajo točko za dobredelni koncert, s katerim zbirajo denar za sirotišnico, od koder je vnukinja sestrične bivše tašče novega partnerja Irminega bivšega ... Komedija *Mame* je obredla Slovenijo, zato je nadaljevanje **Še vedno mame** skoraj samo-umevno, zasedba pa je tokrat še udarnejša: **Vesna Pernarčič** (*Ena žlahtna štorija*), **Nina Valič**, **Barbara Medvešček**, **Gorka Berden** (*Da draga, da dragi*), **Vesna Šlapanar**, **Ana Urbanc** in **Tijana Zinajčič** so na začetku novembra uprizorile premiere v **Siti Teatru BTC**, 17. novembra pa bodo igrale dobredelno za Pediatrično kliniko. Ena od vpletenih nam je ob tem prišepnila, da je ta predstava en sam **seks, seks, seks** ... in usklajevanje urnikov. In potem se čudijo, zakaj so poredne mame tak hit!? (P. B.)



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

## PRENOVLJEN NAJNAPREDNEJŠI DALJINEC ZA VAŠ TV DALJINEC+



**PREGLEDNO,  
HITRO IN  
SODOBNO**  
DO ŽELENE TV-VSEBINE  
NA TELEVIZIJI IN TV-IN-U

Za hitrejšo izbiro TV-vsebine si na svoj mobilni ali tablični naložite **prenovljeno brezplačno aplikacijo Daljinec+**, ki navdušuje s številnimi vsebinskimi in uporabnimi novostmi.

TV-sporod lahko po novem pregledujete **prek osebnega filtra** ali prek **prednastavljenih kategorij in žanrov**. Na voljo je napreden spored **najbolj gledanih TV-vsebin** v živo, do 7 dni nazaj in iz številnih videotek ter seznam **vam osebno priporočenih** oddaj, filmov in serij, razvrščenih po sezonah in epizodah.

**Vabljeni v najbližji Telekomov center**, kjer vam bomo predstavili še ostale **prednosti napredne televizije** ter akcijske ugodnosti paketov TopTrio in Modri.

TelekomSlovenije



Slika je simbolična. Za več informacij o storitvah Telekoma Slovenije obiščite [www.telekom.si](http://www.telekom.si), Telekomov center, pooblaščen prodajno mesto ali pokličite brezplačni številki 041 700 700 ali 080 8000. Telekom Slovenije, d.d., Ljubljana





## PROMOCIJSKO SPOROČILO

## NASMEH, PROSIM!



■ Za odhod na stomatološki poseg čez našo južno mejo se številni Slovenci odločijo bodisi zaradi visokih cen storitev v domačem okolju bodisi zaradi dolgih čakalnih dob, pa tudi zaradi izredno pozitivnih mnenj o hrvaškem zobozdravstvu. Turizem te sorte bi moral v idealnih razmerah pacientom ob dentalnih storitvah kakopak zagotavljati še dodano vrednost – organiziran prevoz, namestitve, turistične vsebine in posebno individualno pozornost, vse z namenom, da bi se pacient v času pred in med posegom ter po njem počutil čim bolje.

Če se odločate za zdravljenje zob pri naših sosedih v Zagrebu, se obrnite na ekipo STUDIA DR. O na Strojarski cesti 14, ki bo vsem naštetim zahtevam z veseljem ugodila. Zelo hitro boste dobili termin za zobozdravnika in poskrbeli bodo, da bodo vse vaše dolgoletne težave izginile kar se da hitro. Če želite bodisi enostavno zalivko, vsadek ali popolnoma nov nasmeh, k vsaki vaši težavi pristopijo enako temeljito in ponudijo najbolj kakovostno in finančno sprejemljivo rešitev. Pošljite jim vprašanja in panoramski RTG-posnetek na elektronski naslov info@dro.hr in na podlagi poslanega bodo analizirali vaše stanje. Za vse morebitne želje vam bodo predlagali najboljšo terapijo in vam izdelali predračun. Vse to je pri njih brezplačno, prav tako kot tudi nastanitev, ki jo ponudijo pacientom s potrebo po obsežnejši terapiji.

Podrobnejše informacije lahko dobite od prijaznega osebja v Studiu Dr.O, če pokličete na brezplačno telefonsko številko 080 26 20. Po terapiji boste zagotovo ponosno želeli pokazati svoj novi nasmeh. Ta naj pripada vsem! DRO.HR



www.ducati.si

SUŠERŠPORTNIK  
za vsak dan

Ducati je v razvojni ofenzivi za ljubitelje lepih, našpičenih in v aerodinamičen oklep odetih motociklov pripravil specialiteto za sladokusce. To je povsem nov **super-sport**, ki ga poganja enak motor kot pri modelu hypermotard in zmore 115 'konjev'. Bolj kot moč vznemirja podatek o zasnovi okvirja. Njegovo geometrijo so namreč vzeli s superšportnega panigala, torej z brusilnika kolenjskih drsnikov in kralja med velikimi dvovaljnimi superšportniki, kar obeta zelo lahko vodljivost. Gre torej za motocikel, ki je športen, a zaradi pokončnega sedenja in kultiviranega motorja prinaša precej več udobja na daljših potovanjih kot Ducatijevi superšportni motocikli, ki zares pokažejo, kaj zmorejo, šele na dirkališču. (P. K.)

## DJ MZRIN

■ Letos je evropsko klubsko sceno in predvsem mlajše generacije, se pravi najstnice, prevzel **DJ MZRIN**. Pod tem imenom se skriva 16-letni Španec Pol Marin, ki je glasbeno sceno napadel v španskih klubih, predvsem v okolici Barcelone, poleti pa je ploščke vrtel tudi na Ibizi, v popularnem Clubu Open Air. Suicer pa je že pri rosnih 15 letih pridobil certifikat ugledne glasbene šole Sonopro, kjer sprejemajo dijake, stare 18 let in več. Fotri, da boste vedeli, na koga padajo vaše hčerke. (P. B.)



www.versace.com

## Vonj po modrem

■ Nova dišava modne hiše **Versace** je mešanica aromatičnih lesnih tonov s svežimi vodnimi notami, kot vonj Sredozemlja, ujet v glamurozno stekleničko. Intenzivno moderno dišavo **dylan blue** spremlja pa jo nadvse testosteronska kampanja, v katero so poleg izklesanih manekenov in seksi manekenk vključeni tudi mojstri borilnih veščin. (D. H.)





Prenatrpan urnik s številnimi obveznostmi lahko postane nočna mora. Dinamičen življenjski slog od nas zahteva, da veliko časa preživimo v avtomobilu, zato je še kako pomembno, da se v njem dobro počutimo. Tako delo postane igra, vožnja pa zabava in sprostitelj.



**Novi RENAULT MEGANE GRANDTOUR je eleganten in dinamičen karavan, ki si vse odlike, tehnologijo in pogonske sklope deli z novim MEGANOM.**



■ Novi RENAULT MEGANE GRANDTOUR je eleganten in dinamičen karavan z intuitivno prilagodljivo notranjostjo, ki avto spremeni v pisarno. Lahko se pohvali z velikim in prilagodljivim prtljažnikom ter največjo uporabno dolžino notranjosti v segmentu, ki znaša 2,70 metra. Za prestiž in nasmeš na obrazu poskrbi oprema GT-Line, ki prinaša športen zunanji videz in notranjost. Dinamična in elegantna oblika z izrazitim značajem poskrbi za udobje in uporabnost, ki ju lahko primerjamo s tistim v sodobni pisarni. K temu prispeva tudi edinstven nabor tehnologij v tem avtomobilskem razredu. Občuten-

je vožnje je ukrojeno po vaši meri po zaslugi tehnologije MULTI-SENSE, ki omogoča prilagajanje občutenja vožnje glede na razpoloženje in želje s spreminjanjem trdote volana, odzivnosti stopalke za plin in motorja, hitrost delovanja samodejnega menjalnika EDC, delovanja sistema krmljenja vseh štirih koles 4CONTROL pri različici GT, osvetlitve prostora za potnike in masažne funkcije voznikovega sedeža, če se odločite za najvišji nivo udobja.

Povezljivost z multimedijsko tablico R-LINK 2 z 8,7-palčnim barvnim zaslonom na dotik in pripomočki za vožnjo vam omogoča hitro in

varno komuniciranje ter vas zanesljivo pripelje na cilj z najsodobnejšo navigacijo.

Na poti do cilja boste uživali v zmogljivostih najsodobnejših bencinskih in dizelskih motorjev. Za poglobljeno uživanje v ovinkih pa bo skrbel Renaultov edinstveni sistem 4CONTROL.

Zato ne bodite presenečeni, če se boste z MEGANOM GRANDTOUR na sestanek odpeljali po daljši, bolj ovinkasti cesti.

Vse o novem RENAULTU MEGANE GRANDTOUR izveste na [www.renault.si](http://www.renault.si) ali pri **Renaultovih pooblaščenih koncesionarjih**.



**MAGNET**

www.playboy.si

# Britanec z nemškimi možgani

www.astonmartin.com



■ **Aston martin DB11**, naslednik DB9 iz leta 2003 in po njem najpomembnejši model te znamke, bo na voljo v letu 2017. Zgrajen je na novi aluminijasti arhitekturi, ki je lahka, močnejša in prostorsko učinkovitejša. Nekaj posebnega je tudi njegov dvojno turbinsko polnjen motor V12, ki so ga popolnoma razvili v podjetju in z delovno prostornino 5,2 litra razvije največjo moč 608 'konjev' in navor 700 njutonmetrov, s čimer je najmočnejši motor v zgodovini Astona Martina. Moči motorja so prilagodili tudi podvozje, zavore, volan in elek-

troniko, ki omogoča več načinov vožnje: GT, sport in sport slus. S programi se počasi povečuje odzivnost motorja, osemstopenjskega samodejnega menjalnika ZF, volana in vektorskega nadzora nad navorom. DB11 ima perfektno porazdeljeno težo in čiste linije. Ne potrebuje spojlerjev, saj je vrtnčenje zraka dovršeno speljano, le majhen vetrnik se na zadku električno odpre med hitro vožnjo. Gume so 20-palčne Bridgestonove potence, ki so jih razvili posebej zanj. To je **najlepši 2+2-sedežnik**, kar jih trenutno obstaja. (P. B.)

## PROMOCIJSKO SPOROČILO

### SUNNY STUDIO NAJBOLJŠA IZBIRA

■ V SUNNY STUDIOU na Regentovi cesti 37 v Ljubljani dobite vse na enem mestu – v ambientu, kjer se telo in misli umirijo in napojijo s svežino za nove izzive vsakdanjega dne. Trenirate lahko v vrhunskem klimatiziranem fitnesu, opremljenem z napravami Technogym Selection line. Na površini 650 kvadratnih metrov z dnevno svetlobo vas čakajo tekači, kolesa, veslači, stepperji, trenažerji, naprave za stretching, proste uteži, prostor za raztezanje, majhni pripomočki za funkcionalni trening in predvsem vrhunski osebni trenerji, ki vam bodo izdelali program vadbe po vaši meri in vaših željah.

Vadba v fitnesu je varna in pot do cilja lažja in uspešnejša. Trenerja si lahko izberete za svojega osebnega trenerja, ki vas bo pri vadbi še dodatno motiviral in vam svetoval pri pravilni izvedbi vaj, dihanju, stretchingu in vas usmerjal k zdravi prehrani. Če pa ste večji ljubitelji vadbe v skupini lahko izbirate med več kot 80 urami različnih vadb na teden v treh klimatiziranih dvoranah.

Po kakovostni vadbi si lahko oddahnete v finski in aroma parni savni ali preprosto pijete zdrav hladno stiskan sok v Sunny loungeu. Sunny Spa pa je eden najlepših v Evropi (vir Fitnes management International). Razvajali se boste v različnih savnah od finske, bio kromaterapevtske, solne, serail savne, aroma savne pa do edinstvene ledene jame, dveh whirlpoolov, mrzlem bazenu, Kneippovih kopelih ali tuših doživetja. Počivate lahko v treh različnih počivalnicah, tapedariumu z ogrevanimi ergonomsko oblikovanimi ležalniki ali ob kaminu s skodelico čaja v roki.

V Sunny Studio se vam oglasijo na številki 01 513 4444.

WWW.SUNNY.SI







“Zdrav nasmeh pripada vsem.”

Dentalni studio Dr. O je moderna stomatološka ordinacija v središču Zagreba, v bližini glavne avtobusne ter železniške postaje.

Ordinacija je opremljena z najsodobnejšo in najkvalitetnejšo stomatološko opremo, kar omogoča odlično ponudbo na vseh področjih delovanja.

V sodobnem okolju vam ponujamo vrhunske storitve na področju estetske ter splošne stomatologije, implantologije, kirurgije, diagnostike, stomatološke protetike ter ortodontije.

Štiri ordinacije so opremljene z najsodobnejšo opremo, ki je danes na razpolago.



**DENTALNI STUDIO DR.O**



WWW.DR-O.SI  
FACEBOOK: DR.OLAJOS

Strojarska cesta 14  
10000 Zagreb, Hrvatska

Z izbiro stomatoloških stolov in najnovejše opreme danskega proizvajalca XO Care smo postali XO referenčno središče vrhunskosti ter odličnosti in prvi tovrstni center v tem delu Evrope.

Menimo, da se takšne naložbe obrestujejo tako pacientom, ki se počutijo prijetno in varno, kot tudi nam pri vsakdanjem delu.

Pacientom ponujamo hitre ter kakovostne storitve, individualno prilagojeno terapijo ter profesionalno skrb po dostopnih cenah.

Postanite del te vrhunskosti ter kvalitete tudi Vi!





# VSI ČLANKI, KI SI JIH PREBRAL

(in vsi, pri katerih si se pretvarjal, da bereš)

*Dostop do celotne zbirke ameriških Playbojev,  
od prve do zadnje številke, samo na iPlayboy.*

30-dnevni brezplačni dostop: [playboy.com/free30](http://playboy.com/free30)

**iPLAYBOY**

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



# »Szverrrr«

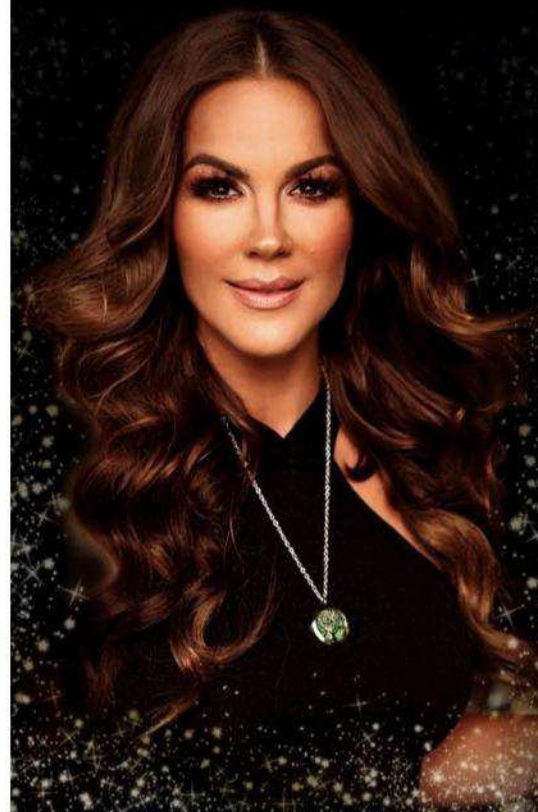
motorji.suzuki.si



■ Suzuki je predstavil dolgo pričakovani motocikel **GSX-R 1000**, ki je opremljen z vso najsodobnejšo elektroniko, kot jo najdete na dirkalniku motoGP, kakršnega vozi Maverick Vinales. Ročica plina je povezana neposredno z računalnikom, ki nadzoruje delovanje motorja v vseh različnih programih. Za maksimalne pospeške z mesta poskrbijo startni sistem launch control, sistem za pretikanje prestav s polnim plinom in brez uporabe sklopke quick shifter ter sistem za nadzor nad oprijemom zadnjega kolesa. Vse to, da od 0 do 100 kilometrov na uro dosežete v manj kot treh sekundah! Videz motoGP kaže zverina na običajni cesti z drzno in moderno linijo – prepoznavni žaromet so pokončno stisnili med dve veliki reži za dotok svežega zraka, v airbox. Vse to samo zato, da motor dobi močnejši dotok zraka v variabilne sesalne kanale in sistem za vbrizg goriva. Vrstni štirivaljni motor zmore zverinska 202 'konja' pri 13.200 vrtljajih na minuto. Majhno maso – za vožnjo pripravljen motocikel, torej s polno 16-litrsko posodo goriva, tehta 203 kilograme – jim je uspelo doseči z izpuhom iz titanove zlitine. Zanimiva je tudi izjemno kratka medosna razdalja, ki znaša samo 1410 milimetrov. Hudo!



Opremljen z vso elektroniko, kot jo najdete na dirkalniku motoGP!



Novost v Sloveniji!  
*Parfumske  
veržice*



www.myspirit.si



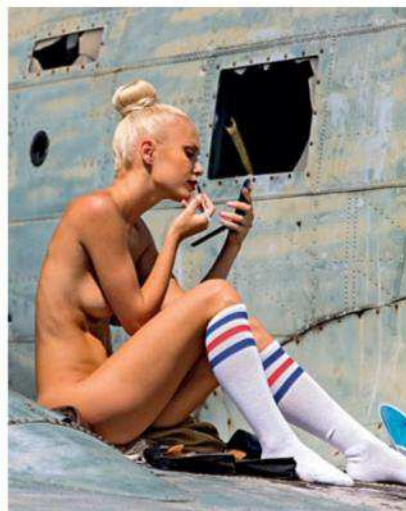


FOTO MIROSLAV RAJKOVIĆ TEKST PLAYBOY

## Lepa plesalka

■ Svetlana Cigoj, ki krasi naslovnico, je v domačem Kijevu v Ukrajini končala univerzitetno izobraževanje, bila več let profesionalna plesalka, potem pa jo je pot pripeljala v Slovenijo. Danes živi v Ajdovščini, poučuje ples v plesni šoli Urška.pro, sicer pa je v salonu HM'S vedno bolj aktivna tudi kot vizažistka. To dvojno poslovno pot želi tudi nadaljevati. »Ples bo vedno velik del mene, posvetila sem mu večino življenja in tudi samo izobraževanje, z njim sem si ustvarila ime. Hkrati pa veliko energije vlagam tudi v delo vizažistke, saj v tem delu neizmerno uživam,« pravi Svetlana.

Slovenijo je prvič obiskala pred štirimi leti. »Tako sem se zaljubila v naravo, v gore in čisto vodo. Pa tudi klima je veliko bolj prijetna kot v Ukrajini,« se nasmehne. Ko smo jo pobrali še o odnosu do golote, je dejala, da med Slovenci in Ukrajinci v odnosu do golote niti ni kakšnih pretriranih razlik. »Privlačna, estetska golota je danes povsod del medijskih vsebin in v tem ni nič amoralnega. Naslednje generacije bodo verjetno v tem odnosu še bolj sproščene, je pa seveda od vsakega posameznika odvisno, ali to vidi kot napredek ali ne.«







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



## Nasajen na marmor

Če ste se nemudoma zapodili po novega iphona 7 je prav, da mu kupite tudi primerno polnilno postajo. **NATIVE UNION IPHONE DOCK** (120 evrov) iz marmorja je estetsko dovršena rešitev za razkazovanje vašega tehnološkega razkošja. Minimalističen marmornat podstavek je na voljo v črni ali beli barvi in z ohišjem elektronskih delov v aluminiju ali celo zlatu. Priloženi so trije nastavki, ki omogočajo polnjenje tudi takrat, ko je iphone odet v najbolj robustno zaščitno ohišje. (D. H.)

## Strastna opojnost



[www.vino-kupljen.com](http://www.vino-kupljen.com)

■ Najprej nas je pritegnilo ime. Nato njegova barva. Zatem cvetica ... po čokoladi, zemlji, usnju. Hm, po ustnicah. V ustih je mehak, žameten in žlahten. Začutili smo strast. Zato je naš izbor za konec leta 2016 **Kupljenov** modri pinot **Passion**. To vino v Jeruzalemsko-Svetinskih Gorah pridelajo samo v najboljših letnikih, ko je jesen lepa in dolga, da grozdje odlično dozori. Grozdne jagode za to vino ročno še posebej skrbno potrgajo z najboljših leg. Vino potem dve leti zori v hrastovih sodčkih. Barva je intenzivnejša in zaradi zorenja že skoraj granatna. Za uživanje. (P. B.)

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.

NOVO

Najučinkovitejši  
brivnik na svetu\*.  
Izjemno nežen.

S prirezovalnikom,  
prevlečenim s titanom.

**BRAUN**  
Series 9



\* Testirano na 3-dnevni bradah, v primerjavi z vodilnimi izdelki najvišjega razreda. Več podrobnosti na: [www.braun.com/study-results](http://www.braun.com/study-results)





## V spomin na Freddieja Mercuryja

Kdo: THE SHOW MUST GO ON Kdaj: 17. NOVEMBRA

Kje: HALA TIVOLI, LJUBLJANA



■ Ob 25. obletnici slovesa od Freddieja Mercuryja se v Hali Tivoli obeta rok spektakel, ki ga bo vodil mednarodno priznani Queen tribute bend The Bohemians, ob njih pa 25-članski simfonični orkester, zbor in sopra-

nistka Lynelle Jonsson. Obeta se impresiven nastop, ki bo oživel energijo in spomin na enega najbolj esencialnih bendov naše zgodovine – kajti predstava se mora nadaljevati!

## Prvi glas Toskane

Kdo: ANDREA BOCELLI Kdaj: 19. NOVEMBRA

Kje: STOŽICE, LJUBLJANA

■ Italijanski tenorist zvezdniškega kova se bo na velikem koncertu v Stožicah predstavil s arijami znanih oper Verdija, Puccinija in drugih klasikov, vse v spremstvu njegovega novega, že 15. albuma Cinema. Andrea Bocelli je sicer prodal že več kot 80 milijonov albumov po vsem svetu in vedno znova dokazuje, da si globoki operetni glasovi na svoj način zaslužijo biti del osrednje glasbene scene.



Joris Voorn  
za genera-  
cijo X na  
Gospodarcu  
18. novembra.

## Rokerske duše

Kdo: MI2 Kdaj: 8. DECEMBRA

Kje: KINO ŠIŠKA, LJUBLJANA

■ Skupina Mi2 pravi, da je vse skupaj Čista jeba – no, tako vsaj pravi njihov zabavni hit, ki ga bodo med drugim zaigrali na težko pričakovanem koncertu v Kinu Šiška. Poleg ustaljenih in poznanih uspešnic se lahko nadejamo tudi nekaj svežih sočnih dodatkov, vse v nekoliko bolj intimnem vzdušju, kot je bilo njihovo praznovanje 20-letnice delovanja v razprodani Hali Tivoli. Navalimo na rok!



## Amsterdamski ples

Koncept pop-up zabav pod nazivom **Kurzschluss** se je letos ugnezdil na ljubljanskem Gospodarskem razstavišču. Obeta se nam pester decembrski program, a še preden si na noge poveznemo najtoplejšo obutev in s koktajlov presedlamo na kuhano vino, se bomo za skok v vesel december ogreli z **nizozemskim didžejem**, ki danes streže ho-

use glasbo, svoj čas pa se je vneto potikal tudi po tehno sceni. **Joris Voorn** v tem letu šteje 39 let, kar ga klasificira za tipičnega predstavnika generacije X, tiste generacije, ki se še kako dobro spomni avtentičnih reyv partijev, podkrepljenih z najbolj surovimi niansami elektronske glasbe na eni in pločevinastih tehno štanc plesnega spektra na drugi strani. Ta glasbena fascinacija je konec devetdesetih omrežila tudi Jorisa. Privlačil ga je detroitski tehno, ki se mu je predajal ponoči, podnevi pa je marljivo študiral kitaro in violino. Joris namreč izhaja iz glasbene družine, a se ni podal po stopinjah očeta, ki je bil skladatelj, ampak je svoje mesto našel za didžejsko mizo, za gramofoni, ob boku pomembnih mentorjev – Carla Criaga, Derricka Maya in Laurenta Garniera. Nizozemska elektronska zvezda je bila tako rojena. V letu 2003 je padla še nagrada za najobetavnejši talent leta, skladba *Lost Memories* pa je postala velik hit med ljubitelji tovrstne glasbe. Danes je Joris sicer predan house glasbi, a to, kar ustvarja, je še vedno nekaj posebnega. Trši biti, ostrejši ritmi, z občutnimi vplivi njemu tako ljubelega detroitskega tehna.

## Iz Nizozemske v svet

■ Joris Voorn je postal svetovna elektronska zvezda leta 2009, ko je njegova udarna kompilacija *Balance014* eksplodirala na plesni sceni. Voornu je v miks, ki je na voljo na dveh zgoščenkah, uspelo implementirati kar 100 različnih skladb, skrbno prepletenih v prečudovito glasbeno zlitino. Tako obsežen miks je do zdaj naredil le legendarni Richie Hawtin. Ko Joris ne koncertira po svetu, ga skoraj zagotovo najdete na Ibizi – tam so ga že okronali za enega od desetih najboljših rezidenčnih didžejev.



# IZJEMNA NESKONČNOST UŽITKA CRV ŽE OD 20.870 EUR

JAPONSKA KAKOVOST  
NAJBOLJ NATANČNI MENJALNIKI  
ZMOGLJIVI MOTORJI  
NIZKA PORABA  
IZVRSTEN 4WD  
BOGATA OPREMA



**HONDA**  
The Power of Dreams

**CR-V**



**Mobil**  
GROUP

PSC Ljubljana, Baragova 9, 01 5883 255/256

PSC Maribor, Ptujška 132, 02 4600 123/180

Kombinirana poraba goriva 4,4-7,7 l/100km. Emisije CO<sub>2</sub> kombinirano 115-179 g/km. Emisije NO<sub>x</sub> 0,0050-0,0726 g/km. Število trdnih delcev 0,01-0,74x10<sup>11</sup>. Emisijski razred C-D. Emisijska stopnja Euro 6. Oglikov dioksid (CO<sub>2</sub>) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM<sub>10</sub> in PM<sub>2,5</sub> ter dušikovih oksidov. Količina vozil je omejena. Akcija velja do odprodaje zalog. Slike so simbolične. Oprema se razlikuje glede na trg.



# Zares največji?



1965



1967



1973



1968



2008



2013



Mick Jagger



Keith Richards



2015



2016

The Rolling Stones nikoli niso hoteli biti največji, četudi morda so.

■ Vprašajte ljudi, ki so bili rojeni pred internetom in ravnimi zasloni televizorjev, kateri je največji rokenrol bend v zgodovini človeštva, in zelo verjetno je, da bo večina odgovorila: **THE ROLLING STONES**. Britanski rokerji, sestavljeni leta 1962 v Londonu, vsekakor so mnogostranski prvaki, toda ali so res največji?

Tisti, ki se ne strinjajo, da so največji, radi rečejo, da je presežek Stonesov predvsem koledarskega značaja. Petinpetdeset let na sceni ni fascinantno le zaradi same številke, ampak tudi zaradi medicinskega čudeža, da so fanje, ki živijo divje rokenrol življenje (glejamo te, Keith Richards), preživeli vse svoje eskapade. Toda časovna kilometrina naj ne bi bila dovolj, pravijo nekateri kriti-

ki, ki trdijo, da so The Beatles po inovativni in ustvarjalni plati veliko bolj esencialen roknrol bend v zgodovini glasbe, The Velvet Underground pa veliko bolj revolucionaren, četudi je njihov opus ostal precej marginalen, obstranski, celo butičen.

Kako so si The Rolling Stones potemtakem sploh pridelali veličastni naziv največjega rokenrol benda? Začetek zgodbe je skorajda komičen, pa tudi bolj marketinški kot umetniški.

Bilo je leta 1969, ko so he Rollingi po smrti soustanovitelja skupine Briana Jonesa v svoje vrste sprejeli kitarista Micka Taylorja. Njihov koncertni menedžer Sam Cutler je tisto poletje stopil na oder Hyde Parka pred 250-tisočglavo občinstvo, da napove na-

stop skupine The Rolling Stones. Prvič je izgovoril nepozabne besede: »Dame in gospodje, pozdravimo največji rokenrol bend na svetu!« Ta danes legendarna fraza, ki je ne izpustijo v nobeni biografiji ali glasbenem almanahu, je takrat postala kot nekakšen slogan. Mick Jagger ni bil navdušen, bilo mu je celo nerodno, a Sam Cutler je vztrajal, da gre le za frazo, ki spremlja ves ta koncertni cirkus. V bendu so bili prepričani, da je izraz pretiran, a kljub temu se je sčasoma prijel – in ostal. Desetletja. Do danes.

Še bolj ljubko je kasneje razkritje Sama Cutlerja, da je to frazo uporabil le zato, da bi bend spodbudil k boljšim nastopom. Češ da so bili nekoliko lenobni, zarjaveli, brez pravega šusa, a ko jih je napovedal kot največji rokenrol bend, so morali to upravičiti.

Kotaleci se kamni imajo tudi impozantno število albumov. Ravno zdaj čakamo na že 25., *Blue & Lonesome*. Ne bo ravno potešil

najbolj energičnih rokenrol oboževalcev, saj bodo na njem pretežno preigravanja njim ljubljenih bluzovskih komadov, ki so jih v originalu igrali

Buddy Johnson, Magic Sam, Willie Dixon, Eddie Taylor in njihov najljubši Little Walter. Infuzija ameriškega bluzja v njihovo glasbeno ustvarjanje ni novost, redko pa jo tako izrazito ponudijo svoji lastni publiki. Jagger in Richards sta sicer oba velika oboževalca tega glasbnega žanra, ker je to po njunih besedah najmočnejša in najbolj ekspresivna glasba, kar sta jo kdaj slišala.

Veliki ali največji, kakorkoli jih že klasificiramo, njihovih mitskih razsežnosti ni mogoče zanikati. Precenjeni ali resnični glasbeni velikani, The Rolling Stones očitno še niso odbrenkali zadnje. 📺

V polstoletni karieri v svoj rokenrol nenehno jemljejo iz drugih žanrov, vključujoč kantri, folk, plesno glasbo in seveda bluz. No, saj iz česa je pa rokenrol ne nazadnje izšel.



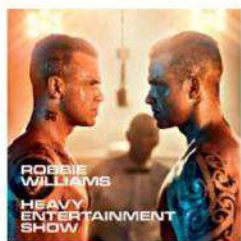
# Samo **ALICIA**



■ **ALICIA KEYS** se je morda odpovedala ličilom (sodeč po naslovnici novega albuma *Here* pa tudi glavniku, kar nam je všeč, saj tako cveti z vsemi svojimi bujnimi naravnimi kodri), ni pa se odpovedala svoji vsestranski pojavnosti. Sprva je žirijo ameriškega iskanja pevskih talentov *The Voice* prevzela s svojo sončno energijo, potem pa tik pred minulim poletjem navdušila še z nastopom na otvoritveni ceremoniji lige prvakov v Milanu. Da z vsako poro na telesu prezira Donalda Trumpa, je namignila na konvenciji demokratske stranke (na oder je za posebno priložnost stopila takoj za Billom Clintonom; pazi ga se, Alicia!), še najbolj pa smo zastrigli z ušesi, ko je oktobra izdala prvi singel z že omenjenega novega albuma *Here*. Tega je napovedala lahkotna r&b popevka *Blended Family* (*What You Do For Love*), ki jo z Alicio poje newyorški raper ASAP Rocky. Gre za njen šesti studijski album, ki je nekoliko drugačen od prejšnjega *Girl on Fire*, ki je dolgo dominiral na lestvicah. *Here* želi veliko povedati, opozoriti in namigniti. Je zelo spevno sporočilo naravnost iz duše Alicie Keys, ki je tako kot njeno telo brez vseh ličil – brez prikrivanja, brez spreminjanja, brez leporečenja – le surova, nedotaknjena resnica. Ni namensko narejen za lestvice, a nanje vsekakor spada.

## Zabava **TEŽJE** kategorije

■ Predrzni zabavljak se je vrnil. **ROBBIE WILLIAMS**, že dodobra utrjen kot antiheroj pop scene, se je z zadnjimi albumi nekoliko odmaknil od klasične pop glasbe, bolj mu je dišal swing, temu primerno pa je zato tudi nekoliko zdrsnil z osrednje glasbene scene. Zdaj ima novo pogodbo z mega založbo Sony in, sodeč po prvih uradnih izjavah, so vsi naravnost navdušeni. Robbie si je povrniti nujno potreben zagon in pokazal, da nanj še ne smemo pozabiti. No, navdušena je tudi založba,



da začne srkati dišeče denarce iz prvega skupnega projekta, studijskega albuma *The Heavy Entertainment Show*. Na prvi posluš so pri Sonyju po podpisu založbe Robbiju rekli le: »Bodi to, kar si.«

In na tem albumu je destilirani Robbie iz zgodnjih let, potem ko se je otrese vsega, kar je dišalo po Take That in je postal avtonomen pop izvajalec. Za dober vpogled v psiho novega albuma na YouTube poiščite sigel *Party Like A Russian*, v katerem je Robbie odet v ogabno kičasto obleko z ujemačimi se čevlji, ob njem pa plešejo aristokratske služkinje, medtem ko on prepeva, da je novodobni Rasputin. Da je mera polna, se med skladbo remiksano vrti delček klasične glasbene stvaritve *Montegi in Capuleti*, ki jo je leta 1935 za balet *Romeo in Julija* spisal ruski skladatelj Sergej Prokofjev. Robbijeve nedavni preskok v swing je očitno končan, zdaj je spet čas za zabavo, za zafrkancijo, za pobalinske norčije in, seveda, za seksi ženske.

**2CELLOS v Stožicah že razprodana – dodaten koncert**



■ Do nastopa fenomena 2CELLOS s Simfoničnim orkestrom RTV Slovenija v Stožicah je sicer še dolgo, veliki koncert je napovedan za 7. april 2017, toda deset tisoč vstopnic so razprodali že konec oktobra. Da pa številna ušesa ne bodo ostala lačna, so napovedali še en koncert, ki bo takoj naslednji dan, 8. aprila. Karte so že v prodaji in res ni pametno čakati do zadnje minute.

Veliki  
**PREDBOŽIČNI KONCERT**

**TONY  
CETINSKI**

**10. december**

**DVORANA TABOR, MARIBOR**

Predprodajna mesta Eventim in Petrol

GLAVNI  
POKROVITELJ  
KONCERTA







Pozabite  
Somrak –  
to so pravi  
vampirji.

# Kri, lateks in POŠASTI

■ Tudi nas je ob prvem napovedniku že pete inštalacije vampirskega akcijskega ravsa *Podzemlje* najprej presenetilo, da to filmsko serijo še vedno snemajo. Prvič smo jo gledali leta 2003, ko so bili vampirji v Armanijevih oblekah in Kate Beckinsale v tesno oprijetem lateksu kot slastna mešanica erotičnega in fantazijskega. Že nekoliko izpeta zgodba o vampirjih in volkodlakih



je v tej moderni preobleki preprosto delovala. Ni bila revolucionarna, je pa ustvarila zajetno maso oboževalcev, ki so zvesto čakali na nadaljevanja. Ta so za drugim prihajala z nekaj leti vmesnega premora, in medtem ko se je sprva še zdelo, da bo to lahko pristna, brutalna vampirska saga, je *Podzemlje* nenadoma začelo postajati klon samega sebe. Kljub temu je film dosegel manjši kulturni status; že zato, ker je ostal zvest pravi formi vampir-

jev kot pošasti, pa čeprav se je pripoved z novimi deli razvijala le z odstopanji pri tem, komu je odletela glava in kateri mega vampir se je na novo izpridil in bil zato primoran za vselej končati svojo teatralno vladavino.

Vmes je sagi *Somrak* uspelo vampirje spremeniti v fukatožne najstnike in nenadoma je za vse starejše od 14 let postalo nadvse neprimerno gledati karkoli vampirskega. A *Podzemlje* to razume kot dodaten izziv in se nada, da bodo vampirjem povrnili nekdanjo slavo. Pot do tega razkritja v novi inštalaciji **PODZEMLJE 5 (Underworld: Blood Wars)** pa je očitno spet v pogrevanju dobre stare zgodbe. Vampirji in volkodlaki se še vedno grdo gledajo, le da so tradicionalno vojno nadgradili v krvno vojno. Tako enim kot drugim nadvse dišijo hibridi, mešanci obeh vrst, ki se bohотиjo s supermočmi. Ena teh genetskih presežkov je tudi hčerka ustaljene protagonistke Kate Beckinsale v vlogi seksi sejalkke smrti Selene, odete v nesporno fetišistična oblačila, hja, kot dokaz, da so štirideseta resnično nova dvajseta (ali pa je Kate odkrila eliksir večne mladosti).

Ob lahkotno izpeti zgodbi ima peto *Podzemlje* manjšo novost, ki se skriva za kamero. To je prva inštalacija te serije, ki jo je režiserko izpeljala ženska. Anna Foer-

ster, sicer mojstrica specialnih učinkov, ki je izkušnje nabirala vrsto let ob boku eminentnega Rolanda Emmericha. Z njim je sodelovala pri bolj ali manj vseh njegovih filmih, vse od *Dneva neodvisnosti* leta 1996. Zdaj je imela kot režiserka edinstveno priložnost, da je sicer močno žensko junakinjo v *Podzemlju* ukrojila nekoliko bolj po žensko. Se pravi, da ni ves čas obremenjena s tipi in njihovimi genetskimi težavami, ampak z dvema natančno namenjenima pištolama kroji svojo lastno usodo. Kar je precej nehollywoodsko, ker Hollywood tako zelo nerad podpira filme z ženski-  
mi junakinjami (po njihovih excel tabelah imajo namreč nižje za-  
služke kot filmi z moškimi junaki), tiste, ki jih, pa običajno sili, da se ženske v njih nenehno ukvarjajo le z moškimi. Tako je Kate v lateksu v prejšnjih *Podzemljih* zaljubljeno branila prvega hibrida in slepo verjela v očetovsko vlogo antičnega vampirja (ki mu potem njen fant uporniško odbije glavo), zdaj pa se bojuje samo zase in svojo hčerko.

Peto *Podzemlje* prihaja v istem časovnem obdobju kot nova nastavitev *Nevidnega zla (Resident Evil)*, kjer prav tako po pošastih udriha močna ženska junakinja (vedno eksotična Milla Jovovich). Oboževalci fantazij bomo kakopak gledali oba filma.



In občudovali obe junakinji. Ob tem pa spregledali, da je pri fantazijskih akcijah, pa naj bodo o vampirjih ali postapokaliptičnih zombijih, zgodba včasih primorana vsaj tu in tam počakati na klopi za rezervne igralce.



Peto *Podzemlje* ni zadnje – soavtor sage Les Wiese-  
man je namreč že potrdil  
snovanje šestega dela, v  
katerem bomo spet obču-  
dovali sloko Kate Beckinsale kot sejalko smrti Selene.



## BOŽIČNA ŽURKA V PISARNI

**R:** Josh Gordon, Will Speck

**I:** Kate McKinnon, Olivia Munn, Jennifer Aniston

Ni decembra brez navala božičnih filmov. Če se vam na komercialni televiziji ob tokratnem zaključku leta ne gleda že 27. ponovitve celotne sage *Sam doma*, si lahko nekaj božičnega vzdušja privoščite v kinu s to nepričakovano komedijo za odrasle. V bistvu gre za *Prekrokano noč* v pisarni, kjer si podjetje navkljub

nasprotovanju seksi šefice (igra jo vedno lepša Jennifer Aniston) privoščijo divjo zabavo. In ko rečemo divjo, mislimo iz petega nadstropja odvržene aparate za kavo, scanje v grmovje, seks na parkirišču, jelena, ki pije vodo, in straniščne školjke in tudi nekaj obveznega nasilja. (Nekako tako, kakor je njega dni bilo v ljubljanskih in mariborskih študentskih domovih.) Zakaj ta oslarija celo deluje? Ker ima skrbno izbrano igralsko zasedbo top hollywoodskih komikov, vključujoč Jasona Batemana, ki se dokazano znajde



v pijanskih komedijah, T. J. Millerja, ki je smešen že na pogled, in Kate McKinnon, ki zna namigniti na seks tudi, ko je odeta v pleten pulover s srčki.

Ocena: ♡ ♡ ♡

Izvirni naslov: **Office Christmas Party**



## NOČNE PTICE

**R:** Tom Ford

**I:** Amy Adams, Jake Gyllenhaal, Michael Shannon

Ko Tom Ford vzame v roke psihološki triler, iz tega nastane manjše umetniško delo. Amy Adams se nam predstavi v vlogi lastnice galerije. Ima ognjeno barvo las, očala s hipsterskimi okvirji, težave s spanjem in neprijetno preteklost. V tej preteklosti je Jake Gyllenhaal kot bivši mož, ki je Amy zaradi nje-nega nočnega bedenja vedno klical nočna ptica. Ta bivši, ki bi sicer moral biti pozabljen, se nekega dne oglasi na najbolj nenavaden način – Amy pošlje svojo novelo, naslovljeno *Nočne ptice*. A to ni luštna basen, ampak kruta in nasilna zgodba, ki jo Amy takoj razume kot prikrito grožnjo in napoved maščevanja. Na drugi strani gledamo življenje njenega bivšega in odkrivamo, da ima kar nekaj razlogov, zakaj bi sanjal o brutalnem maščevanju. Dvojna zgodba, ki se gleda kot dva filma v enem. Stilsko krojena filmska pripoved o časovnih, spominskih in čustvenih preskokih, ki se gleda kot dvoplastni psihohoror.

Ocena: ♡ ♡ ♡ ♡

Izvirni naslov: **Nocturnal Animals**



♡ ♡ ♡ ♡ ♡ To res morate videti!

♡ ♡ ♡ ♡ Uf, odlična stvar!

♡ ♡ ♡ Zadeva si zasluži vašo pozornost.

♡ ♡ No ja, recimo ...

♡ Pozabite, ni vas vredno!

KLEMEN NOVAK

MOJCA FATUR

IVA KRAJNC

MARKO MANDIČ

## ŠTIRI STVARI, KI SEM JIH HOTEL POČETI S TABO

FILM REŽISERJA MIHA KNIFICA

PREMIERA 16. NOVEMBRA  
OB 20.05 NA TV SLO 1.





SVETLANA CIGOJ

# Dan za fizkulturo

FOTO ALEŠ BRAVNIČAR/ [WWW.BRAVNICAR.COM](http://WWW.BRAVNICAR.COM) TEKST DARJO HRIB

ASISTENT FOTOGRAFA: Miroslav Rajković, STILIPANJE: Inja Savski, Nogavice in trakovi American Apparel, hlačke Victoria's Secret, Kotalke in fotoaparati Taron Eyemax lasti stilistke, Kolo Schwinn Panther Cruiser je za fotografiranje prijazno posodilo podjetje Profoco Trade ([www.prolocotrade.si](http://www.prolocotrade.si)), slovenski kolesarski mojster. Hvala Maji Virnik za koordinacijo. Posneto na Hrvaškem. Produkcija Spotlight 2016.





















Gibanje je zdravo, zato smo skorajda že čisto slovensko ukrajinsko lepoticco, nekdanj profesionalno plesalko, zdaj pa učiteljico plesa, vizažistko in mamo **SVETLANO CIGOJ** povabili na rolanje, kolesarjenje in raztezanje mišic na najbolj nenavadno lokacijo – na zapuščene letališke steze podzemnega letališča JLA. Pripetila se je intenzivna kolizija modernega, nostalgичnega, skrivnostnega in seveda divje privlačnega.

»Bilo je zelo vroče,« se spomni 23-letna Svetlana, ki je bila nedavno tega naše sanjsko dekle, zdaj pa se je z vnovičnim ponovnim sode-

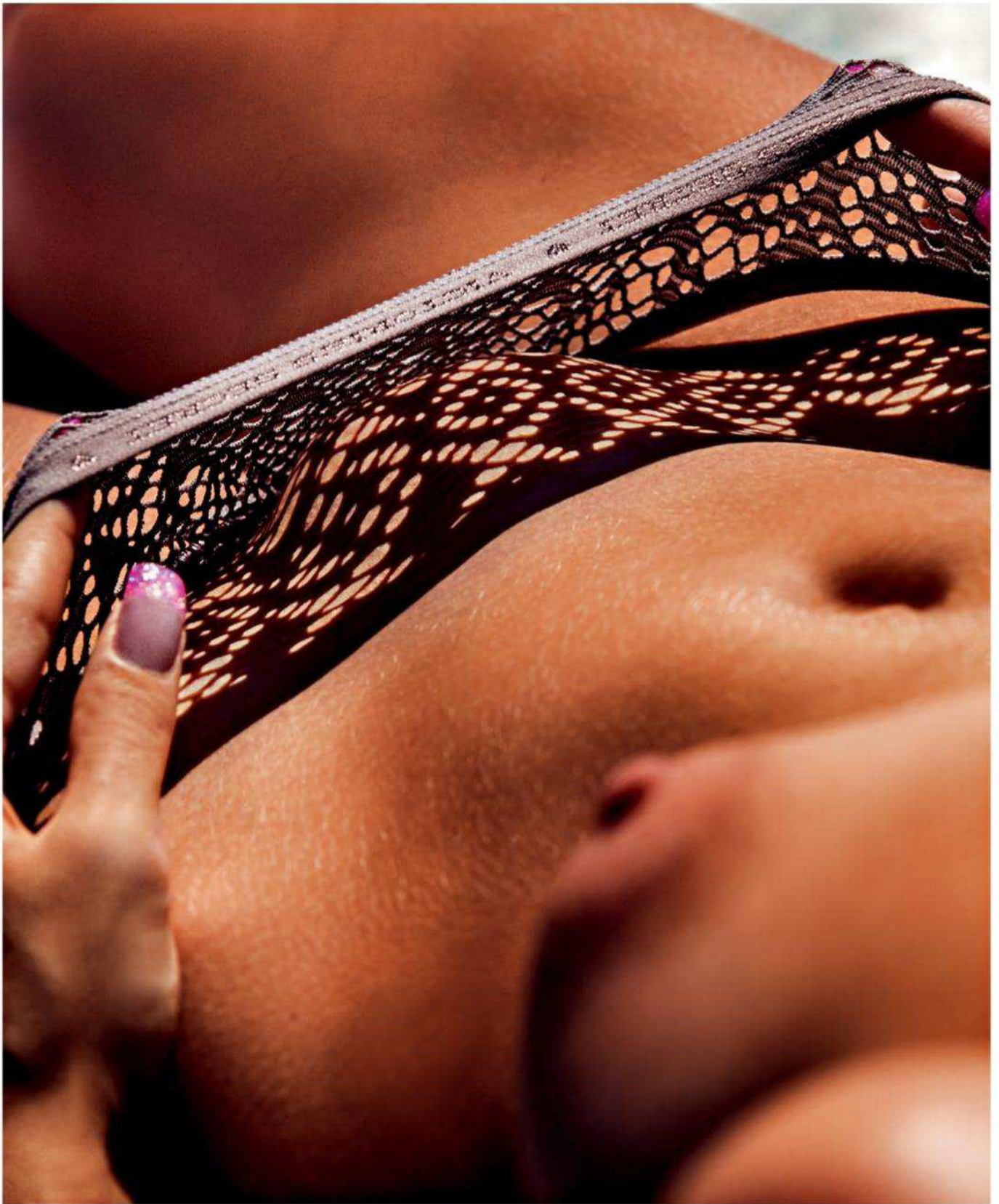
lovanjem s fotografom Alešem Bravničarjem nadgradila še v čisto pravo Playbojevo dekle. »Od Playbojevega sanjskega dekleta je bil do Playbojevega dekleta samo en korak, zato mi ni bilo težko sprejeti povabila,« z nasmehom doda Svetlana, ki je v nekdanj ultratajnim vojaškem oporišču, znanem tudi kot Objekt 505, ki so ga v času hladne vojne zgradili za vrtoglavih šest milijard dolarjev, skočila na Schwinnovo kolo panther cruiser in pokazala, kako za svoje telo skrbijo vrhunske plesalke. »Vročini navkljub je bila izkušnja čudovita in zelo zanimiva. Za vselej bo ostala v mojem srcu.«















V DIVJINI Z BRANETOM T. ČERVEKOM



TEKST BRANE T. ČERVEK & SAŠA LENDERO FOTO MATJAŽ ŽNIDARŠIČ

# NEUSTRAŠNA SAŠA LENDERO

Sašo Lendero sem poklical, da bi se kot prva predstavnica nežnejšega spola v projektu *V Divjini* s SSFN opogumila in se z mano podala v naravo ter v njej preživela vsaj en dan in eno noč. Takoj sem začutil njen pogum, radovednost in

neustavljivo energijo. Energijo odprtega srca, ki ohranja svet pri življenju! Brez ovinkarjenja, brez blebetanja je pogumno privolila: »Brane, grem ...« in čez trenutek dodala: »... toda mene je grozno strah medvedov!«





dan in eno noč v divjin! Tega dne ni bilo zunaj nikogar, tudi najbolj zagrelih lovcev ne, kaj šele tistih, ki tako radi modrujejo z domačega kavča. Zgolj mimogrede, k projektu sem povabil že kar nekaj slovenskih športnic, pa še nobena od njih ni imela ja..., pardon, poguma.

Najina pot se je začela na obrobju Cerkniškega jezera, kjer je Saša že dobila prvo nalogo: če hočeš jesti, si moraš hrano nabrati. Se pravi, da moraš poznati užitne rastline in njihovo pripravo. Če pa hočeš danes jesti kaj

ravno nad njo v dokaj plitvi vodi. Takrat sem ji le namignil, da drugega poizkusa ne bo. Če ne bi bil zraven, ne bi verjel! Zadel jo je in imela sva konkreten zalogaj. Skoraj sem oglušel od navdušenega kričanja, pozneje pa tudi zaradi petja, tako imenovanega odganjanja medvedov. No, ker lepo poje, sem ji to izjemoma dovolil.

Nato sva se s ščuko podala v osrčje notranjskih gozdov, proti Javorniku. Do tam je bilo nekaj poštenih ur hoje po strmo vzpenjajočem se gozdu, ki je bil divji, tih, premo-

**V deževnem poznojesenskem dnevu je bilo jasno, da bo daleč najpomembnejši element tokratne preizkušnje preživetja ogenj, saj se bova morala posušiti in ogreti.**

konkretnejšega, si moraš to uloviti. »Jedla bom vse, samo vodi me, pa bom dala vse od sebe!« Oho! Podal sem ji kopje za ribolov, ki ga je izdelal Dejan Zavec, moj prvi gost pri projektu. Sreča se ji je nasmehnila, še preden sem ji sploh povedal kaj več, kako in kaj. Prav ob robu jezera se je namreč med jezersko travo, v zasedi nepremično čakajoča na plen, skrivala gospa ščuka. Počasi sva se ji približala, stopila na bližnjo skalo, da sva bila

člen in barvit. Eno je hoditi po uhojeni poti, drugo pa je pot izbirati si tam, koder že dolgo ni stopila človeška noga. V deževnem poznojesenskem dnevu je bilo jasno, da bo daleč najpomembnejši element tokratne preizkušnje preživetja ogenj, saj se bova morala posušiti in ogreti.

Saša je med vzpenjanjem in prebijanjem po gozdnatih tleh spoznavala užitne rastline, zlasti veliko je bilo gob, ki so končno prišle na

## **B** RANETOVA ZGODBA

V slušalki sem slišal le še njen čudoviti smeh, bila sva dogovorjena. Tega nama seveda na določeni dan ni preprečilo malce slabše vreme, deževalo je kot iz škafe. Na srečo sta nama kot džen-telmena tokrat priskočila na pomoč Fiskars in Gerber s svojimi vrhunskimi izdelki, ki so nama olajšali kar nekaj stvari.

»Nič naju ne ustavi, danes bo najin dom divjina,« sem ji zašepetal, ko se je pripeljala, njen bistri pogled mi je odgovoril vse. Naj nikogar ne preslepi, češ kaj pa je preživeti en







## V DIVJINI Z BRANETOM T. ČERVEKOM



plan; letos namreč res ni bila kaj prida gobarska sezona. Končno sva bila sredi Javornikov, dovolj odmaknjena od vsega znanega, da se je njeno pravo učenje lahko začelo. Zaradi dežja sva imela vode, ki je najpomembnejša za preživetje, v izobilju, vendar sva si morala tik pred temo izdelati bivač, predvsem pa se čim prej ogreti in posušiti ob ognju. Bo Saši uspelo zanetiti ogenj brez vseh sodobnih pripomočkov? Trudila se je do zadnjega, a sami ji ne bi uspelo. Tako je spoznala ne samo, kako pomembna je fizična pripravljenost, saj so jo že bolele prav vse mišice, ampak tudi spretnost, izurjenost. Poleg tega je na Sašo vplivala tudi misel, da bo po nekakšnem čudežu postala slastna medvedova večerja. Ker pa tega gospoda ni bilo blizu, za nama po poti pa je prišla teta lakota, sva prižgala ogenj in se lotila priprave hrane. Saša je urno nabirala drva, jih rezala in sekala. »Pa saj moraš ves čas migati in delati za to, da bi preživel!« Odlično, spoznala je, za kaj gre pri preživetju v naravi, v boju za obstoj. Ujela naju je tema, a kljub strahu ni odnehala. Iz nabranih plodov nama je pripravila marmelado, na žerjavici spekla kruh iz želodove moke in gobe ter končno zaužila tudi svojo trofejno gospo ščuko. Noč je bila tu, sedela sva ob ognju, se pogovarjala in srkala čaj, njena uše-

sa pa so še vedno lovila le čudne zvoke, ki naj bi jih slišala od vseh mogočih bitij, a razen nekaj laježev lisjaka in dežnih kapljic je bila tokrat res tiha gozdna noč. No, vsake toliko sem resda slišal Sašin zadovoljni želodec in njeno sladko smrčanje. Zjutraj pa: »Jutro ..., živa sem! Medvedov ni!«

Saša me je vedno znova presenečala s prilagodljivostjo in iznajdljivostjo. Njen izraziti bojevniški duh ni in ni popustil, pa če sem bil do nje še tako neprizanesljiv s pravili ali nalogami. Vsake naloge in novega izziva se je lotila polna volje, njena vprašanja so bila vedno

Po naravi sem precej previdna, predvsem pa velika zapečkarica, zato sem se, priznam, kar malo težko odločila, da se Branetu pridružim na tej divjinski avanturi. Vendar bi mi bilo neskončno žal, če ne bi premagala previdnosti in se ne bi odločila, da za en dan in eno noč odidem v gozd. Prepričalo me je predvsem poslanstvo tega projekta, ki je usmerjeno v ozaveščanje in ohranjanje narave ter dragocenih vodnih virov. Pa seveda dejstvo, da je Brane pri svojem delu odlični, o čemer pričajo njegove mnogotere, zelo bogate in dolgoletne izkušnje ... ter tudi to, da v

**Ko sem v čisti temi, le ob ozko usmerjeni svetlobi naglavne lučke, čistila ujeto ščuko, sem se ves čas spraševala, kako daleč nese vonj te slastne večerje ...**

na mestu, njen trud pa je bil, kot je spoznala, vsakič bogato poplačan. Saša, res si carica, vsaka čast!

### SAŠINA ZGODBA

Norooooo!!! [smeh] Preživetje v naravi z Branetom se bo v moj spomin zapisalo kot eno najbolj norih in intenzivnih doživetij v življenju. Tako blizu, pa vendar tako adrenalinsko, poučno, privlačno in strašljivo hkrati.

vseh 26 letih še noben njegov učenec ni končal kot medvedja ali volčja malica [smeh] in so se vsi celi vrnili domov.

Priznati moram, da me danes, en dan po vrnitvi domov, boli čisto vsaka mišica v telesu. Nisem povsem prepričana, ali bolj zaradi res ogromnega, do vrha založenega nahrbtnika, zaradi katerega sem se nekajkrat prevrnila na hrbet kot okoren hrošček, ali zaradi noči, preživete sredi teme in divjine, kjer je







mojo bujno domišljijo razganjalo v najbolj no-re smeri. No, k temu je seveda prispevalo to, da sta naju v improviziranem bivališču varovala le ogenj in manjša skala. Me je pa vsaj malo pomirjalo to, da me je varoval pravi mojster preživetja. Brane pa si z mano verjetno ne bi mogel prav dosti pomagati. Sem pa zato z malo glasnejšim občasnim prepevanjem opozarjala tamkajšnje živalske prebivalce na najino prisotnost. Da ne bi kaj večjega prišlo na večerjo! Ko sem v čisti temi, le ob ozko usmerjeni svetlobi naglavne lučke, čistila ujeto ščuko, sem se ves čas spraševala, kako daleč nese vonj te slastne večerje ... Enako je bilo, ko sva z Branetom kuhala omamno dišečo marmelado iz medvedovih hrusk (gloga) in plodov črnega trna.

Skratka, za Branetom sem ves čas racala kot račka. Več kot dva metra se od njega nisem nikoli oddaljila, ko pa je začel padati mrak, sem to razdaljo previdno še malo zmanjšala. V vsem času se nisem niti za hip ločila od svoje Gerberove mačete. Čez dan sem jo nosila v toku, zvečer in ponoči pa sem se bolje počutila, če je bila lepo 'olupljena' in pripravljena za morebitno ne-načrtovano srečanje. Morda se to smešno sliši, vendar lahko zagotovim, da se v polni odmaknjenosti, temi in tišini, ki je

napolnjena le z zvoki živali, človek sodobnega sveta počuti srhljivo ranljivega. Po tej nočni gozdni izkušnji zelo dobro razumem tudi to, zakaj Branetovi team buildingi v divjini postajajo pri podjetjih vedno bolj iskan način za izbiro, evaluacijo in povezovanje zaposlenih, predvsem vodilnih kadrov. Situacija, v kateri se počutiš neskončno majhen, ogrožen in soočen s povsem drugačnimi izzivi, kot smo jih navajeni, ljudi zelo hitro razgali. Maske padejo in pokaže se, kakšni v resnici smo.

Počaščena in ponosna sem na to, da sem takšno preizkušnjo doživela s človekom, ki kljub življenju v sodobnem svetu z vsem svojim delom, razmišljanjem, znanjem in razumevanjem ostaja otrok narave in vlaga ogromne napore v to, da bi v soljudeh spremenil odnos do Zemlje in živih bitij, ki jo naseljujejo. V svoji povezanosti z naravo pa od naše skupne matere odprtih rok dobi vse, kar potrebuje – hrano, vodo, zdravila, zatočišče. In tisto, kar danes večina ljudi tako brez uspeha išče: notranji mir, sebe. 🍄

Brane T. Červek, inštruktor preživetja v naravi, je zasnoval projekt *V divjini s S.S.F.N.* s ciljem ozaveščanja ljudi o pomenu narave. »Dokler bomo bogastvo videli le v materializmu, in ne v svojih otrocih, družinah, prijateljih, v naravi, nikar ne pričakujemo sprememb. Vsi se moramo učiti strpnosti do drugih. Iz pomanjkanja znanja izhajajo nestrpnost, jeza in ljubosumje. Zavedati se je treba teže lastnega odločanja, biti pošten do sebe in drugih, do narave, živali in rastlin, spoznavati in skušati razumeti druge ljudi. Dojeti moramo, kakšne so posledice negativne energije, kaj pomeni delitev sreče ter odgovornost izrečenih besed in dejanj. Vseskozi ponavljam, da je treba videti in slišati vse, tudi tisto, česar nečemo, kajti tam je preprosto resnica.« Brane v okviru projekta gosti znano osebo, ki se preizkusi v preživetju v divjini od enega dneva in ene noči do petih dni in štirih noči. Gost razkrije svoj pogled na naravo in današnjega človeka, predvsem pa na to, kaj mu pomeni voda, zakaj je nujno, da se borimo za ohranjanje narave, in kako ga je ta izkušnja obogatila oziroma kako se bo zavzemal za boljšo prihodnost vseh nas, za prihodnost naših otrok. [www.ssfn.si/guests](http://www.ssfn.si/guests)







MAMILARSKA VOJNA V MANILI

TEKST PATRICK WITTE FOTO PROFIMEDIA

# PROSTI ZA OD

Noč za nočjo se v Manili vrstijo umori. Odkar je predsednik Rodrigo Duterte na trgovce z drogo in odvisnike razglasil prosti lov, vladata na ulicah nasilje in samovolja. Nedorodni umirajo. Gangsterji vladajo. In nekdanji fotografi na senzacije postajajo borci za človekove pravice – tako imenovani nightcrawlerji, nočni lovci, so na lovu za fotografijami, da bi te prebudile svet.





# STREL







**L**as Piñas je mirno stanovanjsko naselje v jugovzhodnem delu Manile. Dvonadstropne družinske hiše z verando, spredaj palme in skrbno parkirani enoprostorci. Toda to noč tudi tu plapola rumeni trak: STOP, POLICIJA. Moški z baterijskimi svetilkami zavarujejo sledi, na srajcah imajo z rumenimi črkami izpisano SOCO, kar je kratica za *Scene of Crime Operation*. Za trakom se gnete gruča snemalcev, prestrašenih sosedov, novinarjev in fotoreporterjev, ki noč za nočjo dokumentirajo že več mesecev ponavljajoče se pretresljive prizore na ulicah filipinskega glavnega mesta.

Moški, oblečen v črne hlače trenirke in rumeno majico, leži na ulici, obrnjen je na trebuh, pod glavo ima temno lužo, gosta kot lak. Policist SOCO izpod brade umrlega z odlomljeno vejo izbeza star mobilnik. Bliiskavice nočnih lovcev osvetlijo noč.

Nightcrawlerji, nočni lovci, so fotoreporterji in televizijski novinarji, ki ponoči po sledeh policistov ali dežurnih zdravnikov lovijo fotografije nesreč, zločinov in nasilja. Njihove fotografije večinoma zadovoljijo slo firbcev. Vprašljiv posel. Toda odkar je na Filipinih moč v svoje vzel predsednik Rodrigo Duterte, tu ni nič več običajnega. Poleg tega nočni lovci izpolnjujejo pomembno politično nalogo. Dokumentirajo grozote vojne proti odvsnikom od drog in preprodajalcem, ki jim je Duterte dal prosto pot. »Če poznate odvsnike, pojdite in jih ubijte,« je v maju izvoljeni predsednik zaklical ljudstvu. Proti nikomur ne bo vložena tožba. Policistom je celo ukazal: »Pobijte vse in končajte težavo.« Rezultat: na Filipinih poteka lov na ljudi brez primere.

Noč za nočjo specialne policijske enote izvajajo racije, da bi polovili preprodajalce in uživalce. Pogosto, zelo pogosto, se tovr-

## Odkar je 71-letni predsednik Rodrigo Duterte začel umazano vojno proti drogam, v 20-milijonskem molohu filipinskega glavnega mesta Manila noč ne mine brez umorov.



stne akcije končajo s smrtjo osumljenca. Zraven moramo prišteti še plačane morilce in eskadrone smrti, ki ponoči domnevne preprodajalce drog in odvisnike ustrelijo na ulicah. Nekaznovano. Kakor hitro se zdi, da je umor povezan z drogami, policija sicer preišče kraj zločina in zavaruje sledi, nadaljnje preiskave pa nemudoma ustavi. Spis zaključen, storilec neznan. V teh časih je na Filipinih lahko vsakdo sočasno sodnik in rabelj. Ubijalci pogosto zavijejo glavo trupla v prozorno folijo in jim okrog vratu obesijo napis iz kartona: »Preprodajalec drog sem. Ne končaj tako kot jaz.« Pravi motivi in ljudje v ozadju teh umorov ostanejo nepojasneni. Tudi korumpirani policisti

naj bi pod krinko boja proti mamilom poravnali stare račune ali odstranili tiste, ki kaj vedo. Dejstvo je, da je Dutertejeva vojna proti drogam od konca junija terjala več kot 3500 življenj. Žrtve so bile ustreljene med policijskimi racijami, ker naj bi bojda grozile uradnikom. Ali pa jih je počil že kdo.

Na kraju zločina v Las Piñasu je videna z belim prahom napolnjena plastična vrečka, leži zraven leve roke umrlega. Deluje deviško. Nedotaknjeno. Brez pregiba, brez kaplje krvi. Nenavadno za moškega, popackanega s krvjo, ki je dobrih 30 metrov z vrečko v roki bežal pred morilcem, kar nakazuje sled nabojev, ki so jo označili uradniki SOCO. A zaradi zavojčka je umrl, 39-letni taksist na mopedu, Marcelo Salvador mlajši, poročen in oče petih otrok, za policijo žrtev drog. Intenzivne preiskave ne bo. Kdorkoli je imel nepopravne račune s Salvadorjem mlajšim, ga je lahko ustrelil in vrečko položil

k truplu. Policija to ve, vendar proti tovrstnim ekscesom očitno noče ukrepati.

Fotografije, ki jih posnamejo nočni lovci, vedno znova prikazujejo stvari, ki odpirajo vprašanja o nočnih umorih. Včasih je videti pištole in revolverje, ki poleg trupel ležijo v taki legi, da se zdi nemogoče, da bi umrli orožje res nosili sami. Na drugih fotografijah vidimo ustreljene, ki v eni roki držijo zajeten sveženj pesov, v drugi pa vrečko marihuane. Res ni treba biti zagovornik zarote, da bi posumili, da so v takih primerih nekaj priredili.

Ko truplo odnesejo v prtljažnik majavega belega Mitsubishijevega dostavnika, se za Linusa, enega od nočnih lovcev, konča delo





na prvem kraju zločina te noči. Pohitimo k avtomobilu in komaj sedemo vanj, Linus na mobilnik prejme sporočilo: Santo Domingo, dva mrtva, verjetna povezava z drogami. Čez nekaj minut kolona z desetimi avtomobili nočnih lovcev že hiti po večpasovnicah iz Las Piñas v smeri Santa Dominga. Z vključenimi vsemi štirimi smerniki in v tretji prestavi s hitrostjo 100 kilometrov na uro drvi skozi rdeče semaforj in neprestano menjajo vozni pas, da bi čim prej prispeli do naslednjih žrtev današnje noči.

Na zatemnjenih steklih transporterja, v katerem se pelje Linus, odsevajo betonski bloki nakupovalnih središč, obalne promenade in lesketajoči se nebotačniki. Le ulico naprej se kolona pelje mimo revne četrti, polne kolib iz zarjavele pločevine in gromozanskih odlagališč smeti. V 20-milijonskem molohu Manila bogastvo in revščino pogosto najdemo tesno skupaj. Tako kot življenje in smrt. Vožnja do naslednjega kraja zločina je za nočne lovce dirka. Resda so kolegi in prijatelji, Linus jim pravi tudi volčje krdelo, pa tudi tekmeči. Kdor je prvi na kraju zločina, posname prve fotografije. In kdor se v koloni izgubi, se mora v Manili znajti na lastno pest s sporočili sms, telefonom in Googlevim zemljevidom. Posel je prvi, potem sledi prijateljstvo. Nihče ne čaka. Toda dirke so za Linusa na sedežu sopotnika redki nočni trenutki, ko počiva. In ko lahko kaj pove.

Pravzaprav je že pred leti pustil službo na pokopališčih, kot to delo imenujejo nočni lovci. Kot fotoreporter za Manila Bulletin je dolga leta bedel ponoči. Takrat kot pravi lovec na senzacije. In nekega dne se je takega dela naveličal. Začel je fotografirati športne prireditve in obiske politikov. Le zato, ker Dutertejeva vojna proti drogam pušča po Manili, je ponoči znova na ulicah. »Ljudem želim dati glas, ki ga sicer nihče ne sliši,« pravi.

Kako dolgo bo v tem zdržal, tudi sam ne ve. Zaradi pomanjkanja spanja. In malo časa, ki ga ima za dekle. Marsikaj ni v prid tej službi. Linus nanjo gleda kot na moralno dolžnost. Njegov cilj je posneti fotografijo, ki bi lahko postala ikona te vojne. Podoba, ki bi se vtisnila v glave ljudi in jih spodbudila k premišljevanju. Tako kot v vietnamski vojni deklica, ki jo je ožgal napalm. Ali otroka v Sudanu, ki ga kluva jastreb. Mrtvi in žrtve te vojne ne smejo biti pozabljeni. Linus želi predramiti svet.



Santo Domingo v Quezonu ob enih ponoči. Ležita v blatu in prahu ob robu ceste, osvetljuje ju ulična svetilka. Moška, drug poleg drugega, eden leži na hrbtu, roke in noge ima raztegnjene, natikači še bingljajo na

stopalih. Drugi je na boku, pokrčenih nog. Sta kot prijatelja, ki sta po prekropani noči opita padla v spanec brez sanj. Zraven leži ta siva obrabljena revolverja, obraz imata popackan s krvjo. Policija že preiskuje zaprti kraj zločina.

Linus skoči iz vozila in pohiti v smeri policijskega traku. Ko pripadniki SOCO z rokavicami pregledujejo torbi umrlih, je sum potrjen. Najdejo plastično vrečko s kakimi desetimi grami marihuane in pet manjših zavitkov belega prahu. Dovolj, da te ustrelijo. Storilci? Ozadje? To bo ostalo neznano. Policist Diaz, tiskovni predstavnik manilske policije, je videti zadovoljen, ko na kraju zločina v Santo Domingu govori v kamere. Lovili so ju, sledili so strelji. Vse je seveda povezano z drogami. Kakorkoli, zdaj sta na ulicah dva domnevna preprodajalca manj.

Štirje ali pet mrtvih na noč je trenutno povprečje v Manili. Včasih jih ustrelijo tudi 31, pove Linus, vedno v povezavi z drogami. Ker je število tako hitro poraslo, ima časnik Manila Inquirer na spletni strani seznam z imeni in najdišči trupel. Seznam osvežijo dvakrat na teden.

Navkljub alarmantnemu razvoju dogodkov po izsledkih raziskav več kot 90 odstotkov Filipincev podpira policijo in predsednika. Smrti nedolžnih še vedno veljajo za nesrečo, za kolateralno škodo. Protesti Cerkve, opozicije in organizacij za človekove pravice izzvenijo v prazno in o večjih demonstracijah proti Dutertejevim postopkom ni nikjer zaslediti nič. Mamilarski karteli iz Kitajske in Japonske so predolgo preplavaljali državo s heroinom, kokainom in predvsem s crystal methom, ki mu tu rečejo shabu. Še pred nekaj mesci ga je bilo mogoče na vsakem vogalu kupiti za nekaj evrov. Na kratko: na Filipinih je težava z drogami res velika. Zraven lahko prištejemo nekajdesetletno korupcijo in nepoti-





## MAMILARSKA VOJNA V MANILI

zem. V robatem Duterteju, ki je s surovo retoriko obljubljal čistko in to obljubo udejanja zelo surovo, zelo veliko ljudi očitno vidi strogega moškega, ki ga država nujno potrebuje. Duterte pri tem ne upošteva principov pravne države, kršene so človekove pravice, ker proti nobenemu preprodajalcu drog zdaj ne potekajo več sodni postopki – Filipinci so to očitno vzeli v zakup.



Ostaja pa vprašanje, kako dolgo še. Kajti na manilskih ulicah se vsako noč pokaže, da Dutertejeva mamilarska vojna ni le brutalna, ampak tudi izjemno umazana. K temu pripomorejo tudi nočni lovci s svojimi fotografijami. Krožijo pa tudi videoposnetki z mobilnih telefonov, ki so jih posneli amaterji. Na nekaterih lahko vidimo, kako so osumljeni prestregli kroglo policistov, čeprav so že prekrizali roke nad glavo in prosjačili za milost. Tudi primer petletne deklice, ki je umrla med točo krogel, ko so neznanci poskušali ustreliti njenega dedka, je prestrašil marsikoga v državi. Linus o primerih možnega policijskega nasilja govori previdno: »Nočni lovci smo profesionalci in opravljamo svoje delo. Fotografiramo to, kar se dogaja. Zakaj in kako se to dogaja in ali je to prav, se morajo ljudje odločiti sami.« Kaj več ne želi povedati, govorijo njegove fotografije in fotografije drugih nočnih lovcev.

Duterte in njegovi privrženci ugovarjajo s številkami o uspehu. Več kot 600 tisoč odvisnikov se je prostovoljno javilo policiji, prištevamo lahko še dobrih 12 tisoč aretacij. Zaporji na Filipinih pokajo po sivih. V boju proti drogam poteka tudi povsem korektna akcija Potrkaj in pros, ki jo država izvaja z namenom velike učinkovitosti v javnosti. Oborožene policijske enote potrkajo v revnih četrtih na vrata znanih in bivših uživalcev drog, katerih imena poznajo, saj so bili že kaznovani. Stanovalce prosijo za infor-



Številne fotografije nočnih lovcev vzbujajo sum, da droge ubitim podtaknejo.




macijo, ali še uživajo droge. Če jih in če se sami ovadijo ter podpišejo dogovor o abstinenci, ki jo dokazujejo z rednimi pregledi urina, se tako lahko izognejo kazni.

Poleg zastraševanja z racijami Dutertejeva policija stavi tudi na krepitev tovrstne čiste podobe. Tudi zato je Linus previden, ko govori o uradnikih in njihovem posredovanju. Nočni lovci niso ravno njihovi prijatelji. Pogosteje ko z drugimi novinarji poročajo o primerih kot v tej noči, močneje to tudi občutijo. Kdor je javno kritičen, mora računati z obrekovanjem in grožnjami Dutertejevih privržencev na Facebooku ali Twitterju. Marsikateri novinarji so zato že odšli iz Manile za nedoločen čas. In odkar vojna proti drogam obvladuje časopisne naslove, Linus in sodelavci ne dobivajo več namigov od policije. Nobenega klica, sporočila ali besede o tem, kje leži naslednji umrl. Namesto tega morajo prosjačiti dežurne zdravnike in pogrebne ter zasledovati forenzike, ko se odpravijo s policijske postaje. Ali pa upati, da bo sosed, ki je slišal strele, poklical v uredništvo katerega od časopisov in novinarjem dal namig. To se je tudi zgodilo malo po drugi uri zjutraj. Linus je na telefon prejel naslednje sporočilo – streljanje in en mrtev v predelu Don Carlos v mestu Pasay, ki spada v območje Manile. Kolona oddrvi tja.

Linus je med vožnjo miren, na naglico se je navadil. Tako kot na trupla. Ne obide ga več slabost, ko vidi ustreljene z razcefranimi

obrazi, solze in kriki sorodnikov ga ne preganjajo. Zdaj ne več, pripomni. Nočni lovci včasih zberejo denar in z njim svojcem umrlega pomagajo pri pogrebu. Tudi o tem Linus noče govoriti. Pove le: »Seveda sočustvujemo s svojci, saj smo tudi mi ljudje.« Kdor je v še tako majhnem obsegu povezan z odvisniki ali tematiko mamil, živi v smrtni nevarnosti. Nihče od nočnih lovcev ne bi raziskoval mamilarske scene ali se zapletal v pogovore. In nihče ne bi posnel fotografije, na katerih bi bili vidni odvisniki ali preprodajalci v akciji. Premalu bi to lahko namreč bili njegovi zadnji posnetki.

Vožnja traja kakšnih 20 minut in kolona se ustavi ob robu dvopasovnice. Linus in kolegi izstopijo in sledijo sosedu umorjenega, ki jih odpelje do kraja zločina. Gruča dvajsetih novinarjev vstopi v revno četrt. Po blatnih poteh stopajo mimo kupov smeti in nagnite hrane. V zraku je jerek vonj po urinu, na zidovih poševnih hiš, s katerih odpada barva, visijo ščurki, veliki kot miši. Natovorjena s fotoaparati in stativi se skupina pomika po ozkih ulicah prek črnih postanih mlakuž, dokler končno ne obstane pri rumenem traku STOP, POLICIJA. Za njim pod milim nebom leži truplo, ki si ga radovedno ogleduje pes. Jaylord Clemente, 34 let, ustreljen s pištolo. Več še ni znano. Clementesovo truplo je obrnjeno na hrbet, veke so napol priprte, zenice zaradi prahu napol motne. Mesto zločina obkrožajo policisti, novinarji, sosedi in svojci žrtve. Brata umrlega objeta jočeta. Jaylord Clemente, ki leži zraven dotrajanega kavča v kupu smeti, zavržen kot vreča s smetmi, je zadnji umrl, ki ga Linus vidi v tej noči. Ko okrog šestih konča delo, se že dani. V Manili se prebudi vsakdan, odprejo se tržnice, avtobusi spet zamašijo ulice. Linus in kolegi fotoparate nočne izmene zamenjajo za prvo kavo. Linus je utrujen. Zaradi minulih ur, tednov. Toda zvečer bo, tako kot tudi drugi nočni lovci, znova na nogah. 



AKUSTIČNI KONCERT  
**SEVERA in GAL GJURIN**  
Petek | **18.11.2016**

**LUFT**  
360°

Zagotovite si svojo vstopnico pravočasno v predprodaji.  
Informacije in rezervacije miz: +386 (0)40 413 514  
LUFT 360° | Maribor, Ulica Vita Kraigherja 3

**Avto magazin.**

Tudi na računalniku,  
tablicah in telefonih.

[www.adriamedia.si/magzter/](http://www.adriamedia.si/magzter/)

- \* novice
- \* vozili smo
- \* testi
- \* primerjave
- \* novosti



Vsekih 14 dni pri vašem prodajalcu.

**avto**  
magazin



# Toby Price

TEKST TINA TORELLI

FOTO ANDY GREEN, FLAVIEN DUHAMEL & KIN MARCIN/RED BULL  
CONTENT POOL

## *Prišel, užival, zmagal*

Pogovor z aktualnim motociklističnim zmagovalcem relija Dakar, ki se je rodil na ranču in postal kavboj na reli specialki. O tem, kaj v življenju zares šteje, kaj ga zjutraj vrže iz postelje in zakaj ga na osvajalskem pohodu do sanj ni ustavil niti zlomljen vrat.





Erfoud, Maroko, 7. oktober. Opečnato rdeče mesto se pripravlja na puščavski vihar, zmagovalni oder cilja pete in zadnje etape svetovnega prvenstva FIM ter svetovnega pokala FIA v vzdržljivostnih relijih Rallye Oilibya pa je že prekrila prva plast saharskega peska. To je zadnja tekma sezone in zadnji resnejši trening pred Dakarjem 2017. Avstralski superzvezdnik Toby Price je dobil reli, Pablo Quintanilla prvenstvo, Nasser Al-Attiyah je uplenil avtomobilistično zmago in pokal.

Meteorski vzpon 29-letnega Pricea na svetovni off-road prestol je redek pojav, rezerviran za superjunake in Disneyjeve filme. Toby Price ni edini dirkač, ki ga je oče posedel na motocikel pri dveh letih in pol, je pa edini v zgodovini, ki se je na dakarski zmagovalni oder zavihtel že v svojem debitantskem poskusu. Toda Price je zmagovanja v prvem poskusu vaju. Doma v Avstraliji je kot novinec zmagal na motokrosističnih in enduro dirkah, na puščavskih relijih Finke in Hattah. Leta 2012 je avstralsko reprezentanco na tekmovanju ISDE z zlomljenimi rebri popeljal do drugega mesta.

Toby Price živi tako hitro, da boli. Polomil se je že na svoji prvi nekoliko drznejši vožnji z motociklom, obrnil na prvi avtomobilistični dirki, lomljenje kosti pa racionalno vštél v ceno svojih dirkaških sanj. Te bi se skoraj razblinile, ko si je leta 2013 v puščavi Mojave zlomil tri vratna vretenca. V domačo Avstralijo se je zaradi polmilijonskega predračuna za operacijo v ZDA vrnil z letalom in komaj zlezel v taksi z okvirjem, ki mu je skupaj držal vrat. To je bil podvig igralca na srečo, ki je premagal kazino, spet pospravil v žep svojo kariero, se po 13 mesecih znova povzpél na stopničke, prvič nastopil na cross-country reliju za svetovno prvenstvo prav tu v Maroku, kupil letalsko karto na Južno Ameriko in po deset tisoč prevoženih kilometrih nad glavo dvignil bronasti dakarski kipec.

Prvega januarja 2016 se je, nič več zelenec, vrnil na start Dakarja v Buenos Aires in kot prvi Avstrelec v zgodovini

domov prinesel najprestižnejšo lovoriko. Sedemindvajset polomljenih

kosti ga ni upočasnilo, kaj šele ustavilo. Trmasti stroj znamke Price v sebi enostavno nima vgrajene zavore in tudi ne nižjih prestav.

### 1. Toby, čestitke za zmago! Kako se počutiš po petdnevni bitki, ki je deloma potekala po stari dakarski trasi?

Hvala! Kako se počutim? [smeh] Vesel sem, da sem na cilju, cel in zdrav. Vsakič, ko zapeljem čez ciljno četo, to pomeni, da je za mano še ena opravljena naloga in da sem jo odnesel brez poškodb. Da sem na dirki zmagal, je plus zame in za ekipo, še pomembneje pa je, da sem na motociklu užival.

### 2. V karieri si se že velikokrat huje poškodoval, a te to ni upočasnilo. Tudi na najhitrejšem cross-country reliju prvenstva si bil - najhitrejši.

Res je, v mojem zdravstvenem kartonu je zapisano impresivno

število poškodb. Zaradi njih sem postal nekoliko pametnejši, upočasnile pa me definitivno niso. Sedemindvajset polomljenih kosti mi je pobralo veliko dragocenega časa, ki bi ga lahko porabil za trening, a poškodbe so del motošporta; jih sprejmeš ali pa se tega preprosto ne greš. Cena je visoka, a sprejemljiva.

### 3. Tvoj oče je za TV-šov 60 minutes Australia povedal, da si na motociklu povsem drug človek. Kaj je mislil s tem?

Ko sedem ns motor, se moj svet zoži na eno samo stvar: na progo. Poleg tega dirkanje jemljem skrajno resno, saj je to moja služba. V službi bi vsi radi bili najboljši, najboljši v mojem primeru pa pomeni biti najhitrejši. Ko se postavim na start, zame na motociklu obstajata samo še dve tipki: Stop in Go. V glavi nastopi popolna praznina, kot bi stisnil *delete* in ostanemo samo jaz, motocikel in puščava.

### 4. Puščava? Imaš preprosto rad pesek v škornjih ali gre za nekaj več?

Rodil sem na velikem posestvu v Novem Južnem Walesu. Imeli smo 17 tisoč hektarjev zemlje, na katerih so se pasle črede goveda in ovac. Bilo je prašno, prostrano in neobljudeno in to sem dihal že kot otrok. Da sem se lahko gibal po posestvu in pazil na živali, me je oče postavil na motocikel že pri dveh letih in pol. Pri šestih sem se naokrog že vozil z avtom. Boljšega načina odrasčanja si ne znam predstavljati – nihče me ni razvajal, nihče oviral in že zelo zgodaj sem se spoznal z občutkom odgovornosti. Ko sem prvič zmagal motociklu peewee 50, je oče, ki je takrat še dirkal z bagiji, svojo dirkaško opremo pospravil, da bi podprl mene. Brez staršev me danes zagotovo ne bi bilo tukaj, dolgujem jima čisto vse in moja velika želja je, da bi oče postal moj navigator, ko se bom nekoč resno posvetil dirkanju z avtomobili.

### 5. Kdaj si spoznal, da bo dirkanje vse tvoje življenje?

O tem nisem nikoli zares razmišljal. Menim, da si nisem jaz izbral dirkanja, ampak si je dirkanje izbralo mene. Ko sem bil otrok, sem sanjal, da bi postal policist na motorju. Všeč mi je bila ideja, da bi nosil pištolo in z lahkoto uveljavljal avtoriteto. Kot najstnik sem sanjal o motoGP, Micka

»Kot najstnik sem sanjal o motoGP, Micka Doohana sem gledal kot boga, na nekaj off road dirkah sem se pomeril s Stonerjem, nato pa preveč zrasel in postal pretežak.«

Doohana sem gledal kot boga, na nekaj off road dirkah pa sem se celo pomeril s Caseyjem Stonerjem. Potem pa sem preveč zrasel in postal pretežak. Ko sem bil še v šoli, so me snubile nogometne in ragbi ekipe. Igre z žogo me niso zanimale, cestne dirkalnike pa sem dobesedno prerasel. Kaj zdaj? K sreči sem že zelo zgodaj vedel, da je v življenju edino smiselno početi tisto, kar imaš rad. Vedel sem tudi, da je življenje kratko, saj je bila sestra neozdravljivo bolna. Rezultat vsega je bil moj sklep, da bom svoj čas tu izkoristil za nekaj, kar me zabava.

### 6. A si za zabavo pripravljen tudi trpeti do skrajne meje. Cilja Dakarja ne vidi niti polovica tekmovalcev.

To, kar delam, boli, a sem pripravljen na še več bolečine. Vem, da je nora, če to rečem, a rad vidim, česa je moje telo sposobno. Pa ne le telo, še bolj zanimivo je odkrivati, česa je sposoben um. Rad skočim v globoko vodo in se naučim plavati. Zelo hitro se učim in sem brez pomislov pripravljen stopiti čez sebe, ko okoliščine to zahtevajo.





**7.** Dakar ni samo mentalni zalogaj, temveč pomeni tudi radikalno menjevanje temperatur, nadmorske višine, predvsem pa deset tisoč kilometrov divje ježe po najbolj negostoljubnih terenih in skoraj nič spanja. Imaš kakšno metodo, da preprosto ne zaspiš za krmilom?

Imam svojo tehniko, za katero ne vem, ali je dobra ali slaba, a pri meni deluje. Ko začutim, da moje telo ne zmore več in se mi pred očmi prikazuje postelja, ustavim, sestopim z motocikla, snamem čelado in samega sebe oklufutam. Če ne zaleže, zasprintam v prvi klanec in si tako dvignem adrenalin.

**8.** Od kod črpaš pogum?

Imam svojega angela varuha, vsakdo ga ima, a to ne pomeni, da na dirki ne čutim strahu. Zelo dobro se ga zavedam pred startom, izgine pa še isti hip, ko dam v prestavo. Seveda se vedno lahko zgodi najhujše, a večinoma se poškodbe zacelijo, obžalovanje, da nečesa nisi storil, ker te je bilo strah, pa je rana, ki se ne pozdravi. Tega, da ne bi živel na polno, me je na smrt strah.

**9.** Veliko tekmuješ in navajen si dosegati dobre rezultate – imaš sploh čas okusiti zmage?

Velika sreča je, da nimam časa premlevati ne o zmagah ne o porazih. Ne ustavim se dolgo ob težavah in ne premlevam dobrih novic. Življenje je kratko, zato bi iz njega rad iztisnil kar največ, to pa je tudi edino, s čimer se zares obremenjujem. Včasih me med dirko za trenutek odnese in pomislim, kako fino bi bilo na Bora Bori. Vidim se, kako v lepi družbi ležim v kristalno čisti vodi, signala ni in nič me ne boli. Lep scenarij, a že vnaprej vem, da bi se počutil le napol živega.

---

»Življenje je kratko, zato bi iz njega rad iztisnil kar največ. To je filozofija, ki ji sledim.«

---

**10.** Kako ti na dirki uspe ohraniti nasmeš, ki bi ga večini ljudi izvabila le kristalno čista voda Bora Bore?

Gre za to, da poskušaš biti v vsakem trenutku pozitiven. Včasih je težko, a nimaš izbire – če hočeš biti uspešen, se moraš včasih prisiliti v nasmeš. Za bliščem je še druga plat zgodbe, v zakulisju se dogaja marsikaj, a ne glede na vse slabo voljo v osnovi zavračam. V kritičnih trenutkih se spomnim, da sem motocikel začel voziti za zabavo, in to se ne sme spremeniti. In če nekega dne tega ne bom več





mogel, se bom lahko mirno ozrl nazaj in si rekel, da sem imel hudičevo lepo življenje.

### **11. Je v tvojem življenju sploh kaj prostora za ljubezen?**

S trenutnim načinom življenja bi zelo težko osrečil kakšno punco za dlje kot nekaj tednov.

### **12. Kakšen je občutek, ko zmagaš na pomembni dirki?**

Najboljši na svetu, tega se ne da opisati z besedami.

### **13. Boljši od seksa?**

Vzamem nazaj. Na svetu ni nič boljšega od seksa. [smeh] Je pa neprimerno drugače. Za dober seks se moraš predati, zmaga pa zahteva obratno taktiko.

### **14. Kako sva že pri taktiki: kakšen je tvoj recept za uspeh ... poleg plina do konca?**

Precej organiziran sem. Pred tekmo vedno vstanem dovolj zgodaj, da si vse pripravim. Red okrog mene pomeni red v glavi. Nisem pa vraževeren, nimam spodnjic ali nogavic, ki bi mi prinašale srečo. Ne delam drame, zaupam v svoje sposobnosti in si

pomagam z glasbo. Če sem pred tekmo zaspan, izberem heavy metal, če sem nervozen, bo boljši chill out. Redko se razjezim, a ko se, vse leti, a me tudi hitro mine. Avstralski temperament ne škodi. Prav nič pa ne pomaga, če športnik za sabo nima profesionalne ekipe.

### **15. Kako je videti zajtrk prvaka?**

Če bi lahko vsako jutro začel z jajci in avokadom na toastu, bi bil srečen človek, brez kave pa sploh ne bi vstal.

### **16. Kaj počneš v tistih redkih dneh brez obveznosti?**

Grem v mesto in si ogledujem izložbe. Temu pravim window shopping in je edini način nakupovanja, ki ga prenesem. Težko se uprem supergam vseh tipov, od tekaških do skejterskih, moj fetiš pa so čepice s ščitkom.

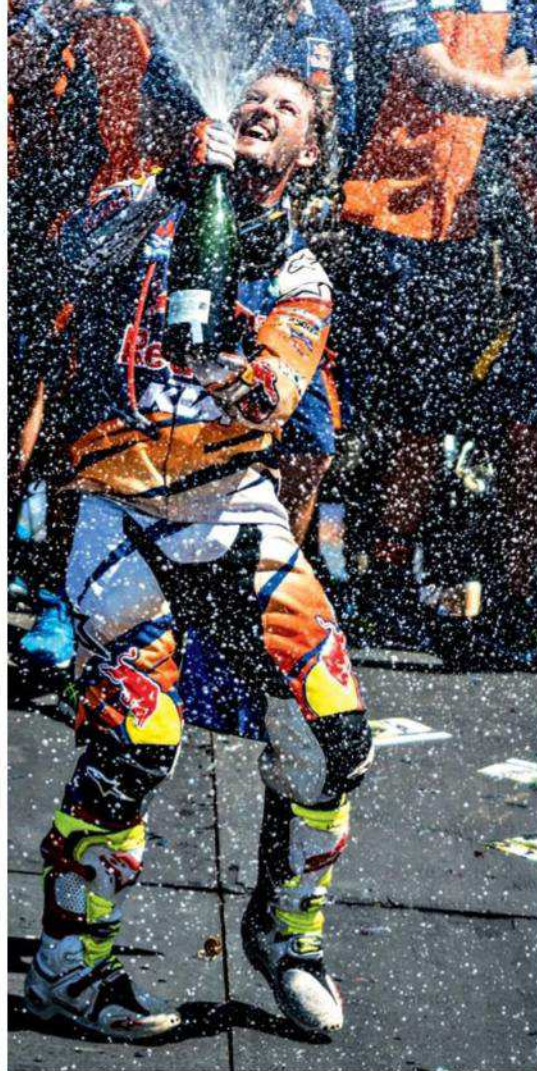
### **17. Kaj si nazadnje kupil?**

Hišo, bliže obali, v Queenslandu.

### **18. Kaj je v njih?**

KTM 500, KTM 450 SX-F, KTM 690 duke, tri gorska kolesa in dve cestni, nekaj snowboardov, nekaj wakeboardov ... in tudi en avto, mitsubishi triton ute.





## 19. Nobene podlage za jogo?

Ne, ker svojega telesa ne morem stlačiti v pajkice, za jogo pa nimam prave konstitucije. [smeh] Veliko tečem in kolesarim, veliko sem v telovadnici, največ in najraje pa na motociklu.

## 20. Kakšna je tvoja psihična priprava na dirke?

Med mojimi ušesi ni ničesar tako zakompliciranega, kar bi potrebovalo posebno obravnavo. Zaenkrat se psihološki ordinaciji lahko tudi izognem. Z mano je lahko, sproščen sem, prizemljen in verjetno tudi precej preprost. Ego držim na zelo kratki vrvici ...

## 21. ... in pred seboj jasno vidiš svoj cilj.

Tako je, samo natančno načrtan cilj te pelje po zate najboljši poti. Verjamem, da je naša usoda ob rojstvu v grobem že načrtana, ne odloča pa takrat, ko ti je najtežje. Ti stisneš zobe in ti si tisti, ki na razpotju izbereš težjo ali lažjo pot. Menim, da se vsi rodimo s posebnimi talenti in da je vsakdo sposoben velikih stvari. Bistveno je, da odkriješ svojo strast, potem pa ne popuščaš niti za milimeter. Mogoče se ti prvič ne bo izšlo, mogoče tudi drugič ne, a vsakič, ko ti ne bo uspelo, se boš naučil nekaj novega.

## 22. Si v življenju slišal veliko NE-jev?

Kolikor hočeš, a NE ni odgovor, ki bi jaz sprejel. NE me kvečjemu nakuri, da si nekaj še bolj želim. Ne bom dirkal z avtomobili? Bomo videli. Trajalo je tri leta in za seboj imam prvo dirko. Tri leta

pregovarjanj! Nato je bilo vprašanje, ali bom na isti dirki lahko nastopil v dveh kategorijah. Spet NE, prvič, drugič, tretjič ... Pa se je zgodilo tudi to. Na puščavskem reliju Finke sem nastopil v obeh kategorijah, motociklistični in avtomobilistični, in dokazal, da je to tudi to mogoče.

## 23. Koliko dirkaču olajša življenje zmaga na Dakaru?


Stvari so se zagotovo nekoliko spremenile. Včasih me kakšna letalska družba apgrejda, za kar sem zelo hvaležen, na koncu dneva pa še vedno prepričujem ljudi, da so moje ideje dobre in izvedljive. In še vedno se najde kdo, ki se z mano ne strinja.

## 24. S kakšnimi občutki kot branilec naslova odhajaš na naslednji Dakar, ki je tik pred vrati?

Ostati spredaj, ekipa je konkurenčna. To ne pomeni, da se ločim pod pritiskom, čutim pa veliko

odgovornost. Zdaj sem jaz tisti, ki na hrbtu nosi tarčo! Ne glede na rezultat pa mi zmage na Dakaru ne more več nihče vzeti, moja je za vedno. Za vsakega off-road dirkača je to absolutni vrhunec kariere.

## 25. Si slišal govorice, da si novi Marc Coma?

Ta primerjava bo na mestu, ko se bom čez veliko let lahko pohvalil z enakimi rezultati kot Marc. Seveda bi bilo čudovito, da bi bil nekoč znan kot dirkač formata Coma ali Despres, fanta sta legendi. A do tja je še dolga pot. Za mano je ena sama dobljena bitka. 

»Svoje sanje živim kot izobčenec. Navadil sem se živeti s tremi velikimi torbami, tehnologija pa me povezuje s starši in prijatelji.«



# »Branje je edina prava stvar na svetu!«

## Obiščite 32. Slovenski knjižni sejem



■ Julian Barnes pravi, da je branje edina prava stvar na svetu. Ne verjamate? Obiščite 32. Slovenski knjižni sejem. V petih dneh boste lahko obiskali 100 razstavnih prostorov z okoli 3000 novimi knjigami, srečali se boste z okoli 100 domačimi in 30 tujimi avtorji in avtoricami ter izbirali izmed okoli 250 spremljevalnih prireditev, postali boste del 30.000-glave množice plemenitih bralcev.

### Knjige in gledališče ...

... so še kako povezani. Na letošnjem sejmu si bomo lahko ogledali predstave gledališča kamišibaj, **Damir Zlatar Frey**, koreograf, režiser in pisatelj, bo predstavil svojega *Kristalnega kardinala*, pri čemer mu bosta pomagala **Nataša Barbara Gračner** in **Aleš Valič**.

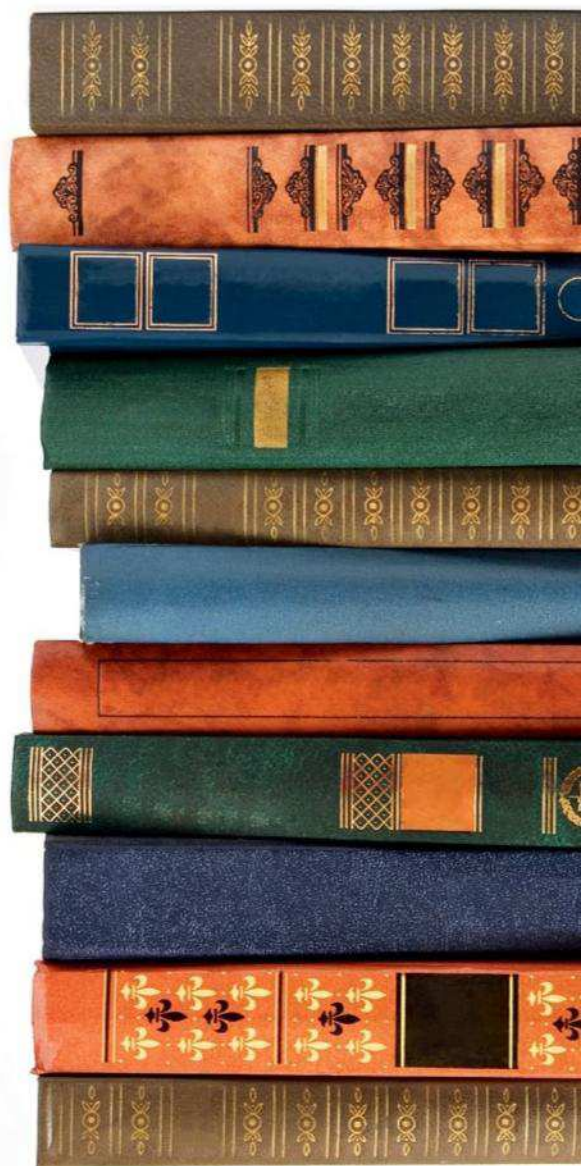
### Gostili bodo tudi Florence Hartmann ...

... junakinjo našega časa, novinarko, pisateljico in borko za človekove pravice, nekdanjo tiskovno predstavnico glavne haaške tožilke Carle Del Ponte, ki so jo letos aretirali pred izrekom sodbe Karadžiću v Haagu.

### Italija – la dolce vita, moda, dizajn, kapučino

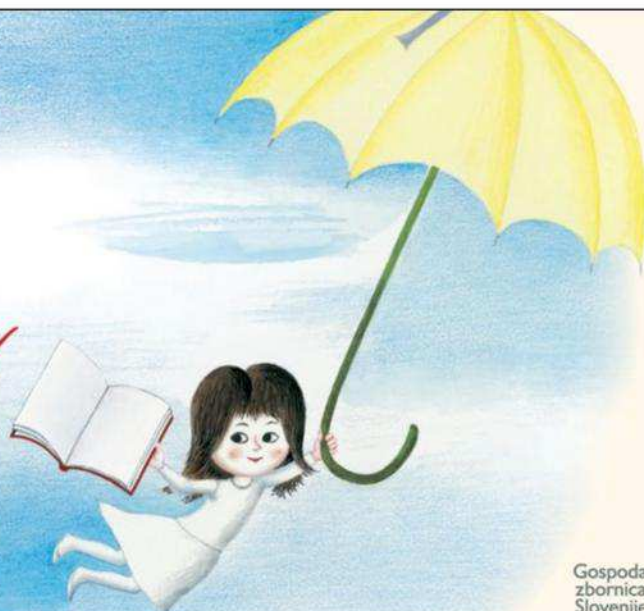
Kaj pa sodobni italijanski knjižni avtorji? Te bodo v kontekstu Italije kot države v fokusu letošnjega knjižnega sejma skupaj z Italijanskim inštitutom za kulturo pripeljali v Ljubljano. Med gosti bodo pri bralcih priljubljena **Susanna Tamaro**, **Paolo Rumiz** (njegov roman *Kot konji, ki spijo* bo izšel pri Modrijanu) in **Antonio Scurati** (roman *Nezvesti oče* bo izdala Mladinska knjiga) ter **Andrea Fornielli**.

Vse v zvezi s sejmom, tudi zakulisje, lahko preverite na [www.knjiznisejem.si](http://www.knjiznisejem.si) ali na Facebook/SlovenskiKnjizniSejem.



# Slovenski knjižni sejem

23.–27. II. 2016  
Država v fokusu: Italija



Gospodarska zbornica Slovenije

[WWW.KNJIZNISEJEM.SI](http://WWW.KNJIZNISEJEM.SI)

Zbornica knjižnih založnikov in knjigotrdčev





# teden

z Juretom Godlerjem

**Tako se je v resnici zgodilo.**

**Vsak četrtek ob 22:25.**

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



**PLANET**







FOTO JOHANNES GRAF PRODUKCIJA RONALD BECKER

# DA VAM BO TOPLO

Kadar vas narava v pozni jeseni ali v mrzli, a lepi zimi zvabi v svoja čudovita nadržja, se oblecite in obujte toplo in udobno, da boste njene darove užili v toplih jopah, puloverjih bundah s krznom in najboljši obutvi.



**PUHOVKA S KRZNENO KAPUČO:**

*Bomboogie, ok. 450 evrov.*

**PULOVER Z NORVEŠKIM VZORCEM:**

*Cruciani, ok. 410 evrov.*

**KAVBOJKE:** *7 For All Mankind, ok. 200 evrov.*

**NAHRBTNIK:** *Prada, ok. 1200 evrov.*

**NOGAVICE:** *Lusana, ok. 18 evrov.*

**GOJZARJI:** *Danner, ok. 380 evrov.*





**PLAYBOYEVA MODA**







NA TEJ STRANI:

**PUHOVKA:** Bogner, ok. 345 evrov. **ŠAL:** Stetson, ok. 89 evrov. **T-MAJICA:** 7 For All Mankind, ok. 60 evrov. **HLAČE Z ZATEZNO VRVICO:** Club of Gents, ok. 100 evrov. **GOJZARJI:** Camel Active, ok. 160 evrov. **USNJEN NAHRBTNIK:** Bally, ok. 1395 evrov.

---

NA LEVI STRANI:

**PUHOVKA S KRZNENO KAPUCO:** J. Lindeberg Men, ok. 600 evrov. **REBRAST VOLNEN PULOVER S KAŠMIRJEM:** Calvin Klein, ok. 200 evrov. **KARIRASTA SRAJCA IZ BOMBAŽNE FLANELE:** Esprit, ok. 40 evrov.





**NA TEJ STRANI:**

**VOLNEN SUKNJIČ:** Camel Active, ok. 260 evrov. **SEMIŠ SRAJCA:** Gant Rugger, ok. 650 evrov. **USNJEN PAS:** Mango, ok. 35 evrov.

**KAVBOJKE:** Camel Active, ok. 100 evrov. **ČEVLJI:** Marc O'Polo, ok. 180 evrov.

---

**DESNA STRAN:**

**PUHOVKA S KRZNENO KAPUCO:** Ermenegildo Zegna, ok. 2200 evrov. **PULOVER:** Falke, ok. 400 evrov. **KAVBOJKE:** Calvin Klein Jeans, ok. 150 evrov.

**HUZARSKI ŠKORNJI:** Ludwig Reiter, ok. 1170 evrov. **NAHRBTNIK:** Santoni, ok. 1300 evrov.









**PLAYBOYEVA MODA**







NA TEJ STRANI:

PUHOVKA S KRZNENO KAPUCO: *Canadian Classics*, ok. 320 evrov. FLANELASTA KARIRASTA SRAJCA: *O'Neill*, ok. 70 evrov.  
TREKING HLAČE: *Orlebar Brown*, ok. 195 evrov. GOJZARJI: *Danner*, ok. 380 evrov. USNJEN NAHRBTNIK: *Massimo Dutti*, ok. 250 evrov.

LEVA STRAN:

KARIRASTA VOLNENA JAKNA: *s.Oliver Red Label*, ok. 150 evrov. SUKNJIČ IZ DENIMA: *Calvin Klein*, ok. 170 evrov.  
KAVBOJKE: *Joop! Jeans*, ok. 100 evrov. GOJZARJI: *Marc O'Polo*, ok. 170 evrov.





JOY



# Čisto golo veselje

FOTO INGO CALY





Joy, postavna blondina iz Haaga je pretresljivo seksi. »V Playboyu sem se prvič pokazala naga,« pravi in se zasmee, »in čisto nič me ne moti, da sem gola, tudi na fotografijah. Sprva me je Ingo fotkal v spodnjem perilu, toda to je zame, kot da bi bila že slečena.« Nizozemka je zadovoljna s svojim telesom, kar je videti tudi na fotografijah.

























Miss decembra



*Joy*









# PLAYBOY

## Varieté

Pustila me je iz verskih razlogov.  
Verjela je, da sem poln denarja.

Vpraša žena moža:

»Ali si dejal šefu, da ne moreva živeti od tvoje bedne plače?«

»Sem.«

»In kaj ti je rekel?«

»Naj se ločim.«



Moj sosed se ženi.

Če je bila po godu celemu mestu in bližnjim vasem,  
bo dobra tudi zanj.

Franci: »Mici, pa kje si do zdaj?«

Mici: »Ustavil me je policaj.«

Franci: »Zakaj?«

Mici: »Zaradi prehitre vožnje.«

Franci: »In koliko te je kaznoval?«

Mici: »Trikrat.«

Prijatelja, zobozdravnik in ginekolog, se dogovorita,  
da bosta za en dan zamenjala ordinacije. Tako pride  
zobozdravnik v ginekološko ordinacijo. Vstopi prva  
pacientka, leže na stol in se namesti za pregled.  
Zobozdravnik sede na stol med njene noge, gleda,  
a ne ve, kaj naj naredi. Gleda, gleda, potem pa pravi:

»Recite A!«

Ženska dvigne glavo in presenečeno pogleda.

Zobozdravnik ponovno: »No, kaj čakate, recite AAAA!«

Ženska hitro vstane, se obleče, gre ven in v  
čakalnici pravi:

»Punce, bežimo, tale jo uči govoriti. In če jo nauči,  
potem smo najebale!«

Ženski ni težko najti moškega njenih sanj.  
Težko ji je to skriti pred lastnim možem.

»Slišim, da se z eno dobivaš. A je to kaj resnega?«

»Ma nič resnega. Toda če izve njen mož, bi lahko postalo ...«

Duhovnik potuje z vlakom in rešuje križanko. Nenadoma se  
začne smeјati in vpraša mladega fanta, ki sedi zraven njega:  
»Fant, kako mladi rečete mladi lepi ženski? Imam pet  
črk, zadnje tri pa so ČKA?«

»To je res lahko: MAČKA.«

Duhovnik pa:

»Oh, Bog mi oprost, daj mi radirko, zmotil sem se.«

Mujo lovi ribe in ujame zlato ribico. Ta mu reče:

»Hej, izpusti me pa ti izpolnim tri želje.«

»Dobro, hočem novega audija!« si zaželi Mujo.

»Ga boš na lizing ali na kredit?«

»Hočeš ti na olje ali na mast?«

Kapitan letala po vzletu pozdravi potnike:

»Sedaj letimo že na višini 9000 metrov, vreme je čudovito ...«

Nenadoma pa se sliši pilotov krik: »Aaaaaaa!«

in v letalu dve minuti vlada mrtva tišina.

Končno se kapitan spet javi:

»Vse je v redu, dragi potniki. Oprostite za prekinitev, toda  
stewardesa me je po nesreči polila z vročo kavo po hlačah.  
Videti bi morali, kakšne imam zdaj svoje bele hlače  
spredaj!«

In se je oglašil eden od potnikov: »Vi bi morali videti,  
kakšne so moje bele hlače zadaj!«

Pogovarjata se piflarja.

»Joj, moja ta stara sta odšla na dopust, zdaj imam pra-  
zno hišo!«

»Blagor tebi, zdaj se lahko učiš naglas.«



Wally Pfister









# *gourmet* fe

- ✦ LONDONSKI PUBI
- ✦ RESTAVRACIJA AVIATOR
- ✦ INTERVJU: JORG ZUPAN
- ✦ KOBAL WINES
- ✦ KOZARCI AIR IN AIR SENSE
- ✦ Z MINIJEM V CAPRI
- ✦ JAPONSKI NOŽI
- ✦ DOBROTE.SI







FOTO Žiga Intihar

# Okusi Radol'ce 2016

[www.radolca.si/okusi-radolce](http://www.radolca.si/okusi-radolce)



FOTO Žiga Intihar

■ Trinajst gostiln in restavracij **Okusov Radol'ce** letošnjega novembra četrto leto zapored razvaja s pristno domačo hrano, pripravljeno iz skrbno izbranih sestavin lokalnih pridelovalcev. Sodelujejo: v Radovljici gostilna Lectar, gostilna Avguš, gostilna Kunstelj, Grajska gostilnica, v Lescah gostišče Tulipan in restavracija Krek, v Begunjah gostišče Draga, gostilna Pri Jožovcu in gostilna Pr' Tavčar, v Dvorski vasi restavracija Lambergh, v Mošnjah Vila Podvin, v Globokem izletniška kmetija Globočnik in v Podnartu Joštov hram. Vrli jedci, na novembrskih gurmanskih popotovanjih po Gorenjski zbirajte nalepke čebelice, saj si lahko tako prislužite vstopnico za **zaključno večerjo Okusov Radol'ce**, ki bo v

Glavna nagrada:  
kuharska  
delavnica  
z Urošem  
Štefelinom!

petek, 2. decembra, v gostišču Draga in boste sodelovali v žrebanju za **glavno nagrado, kuharsko delavnico z Urošem Štefelinom** iz Vile Podvin. **Lokalni meniji po enotni ceni 16 evrov** so objavljeni na spletni strani [www.radolca.si/okusi-radolce](http://www.radolca.si/okusi-radolce). Preizkusite, koliko in predvsem kaj dajo na krožnik vrli Gorenjci!



FOTO Ljubo Vukelič/Delo



# ZA OSVEŽILNE VEČERE

Pred nami je veseli december, ko nas obiskujejo prijatelji in prijateljice, ki jim radi postrežemo kaj osvežilnega. Za nasvet, kaj je primerno, smo se obrnili na 28-letnega Luko iz Ajdovščine, ki je izkušen barmen in od letošnje pomladi od kot ambasador Grupe Campari skrbi za izobraževanja in promocije



camparija in aperola po Sloveniji. »Uživam v izobraževanju gostincev in gostov ter v promoviranju družabnega in osvežilnega aperol spritzja, ki vnese zabavo v ta neverjetno nori ritem življenja. Kar pa mi ostane časa, ga rad oddelam v

Kavarni Ave v Ajdovščini, kjer sem začel svojo pot. Da sem nenehno v formi.«

Bralke, zdaj veste, kje ga najdete, bralci, vam pa predstavljamo Lukov recept za *Spritz Veneziano*, ki je uradni koktajl Mednarodnega združenja barmenov (IBA), da boste vedeli, kaj bralkam natočiti v kozarec. Sicer bo imel Luka preveč dela, pa ne samo

s pripravo koktajlov ... »Pomembno je, da se držite navedenega vrstnega reda priprave, saj se tako aperol ne bo posedel na dno. Če ga postrežete s slamico, vsebine ne mešate, ampak led samo potisnete z enim gibom.«

## Koktajl Spritz Veneziano

1. Vzemite velik vinski kozarec in ga napolnite z ledom.
2. Vlijte 3 merice prosecca (6 cl).
3. Dolijte 2 merici aperola (4 cl).
4. Dodajte 1 merico (spritz) sode (2 cl).
5. V kozarec dodajte rezino pomaranče.



## Pivo brez GLUTENA

■ Že od leta 1890 španska pivovarja **Mahou-San Miguel** razveseljujeta pivec odličnega piva po svetu. Z več kot 120-letno tradicijo in 13 milijonov hektolitrov prodanega piva na leto se uvrščata med najbolj priznane španske in svetovne pivovarje. Prvo posebno pivo v Španiji in danes najbolj mednarodna španska znamka je odslej s svojim pristnim okusom na voljo tudi brez glutena.



**San Miguel gluten free** je pivo svetle zlate barve s slojem kremaste in dosledne pene. Ima rahlo sadno aromo s poudarki hmelja in kvasa. Je uravnoteženega okusa in srednje grenkobe. Ima 5,4 % alkohola ter je tipa lager. Najpomembnejše pa je to, da ima kljub specialnosti okus pravega piva.

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



VRHUNSKÉ KOZARCE, KI JIH ZASTOPA PODJETJE BRODNIK BR S SVOJO BLAGOVNO ZNAMKO OKTOBR, NAJDETE V PRODAJNIH CENTRIH KZ METLIKA.

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

## MALOPRODAJNE ENOTE

TRGOVINA AGROCENTER  
Mestni log 16, 8330 Metlika

VINOTEKA METLIKA  
CBE 68, 8330 Metlika

## GASTRO ENOTE CASH&CARRY

PRODAJNI CENTER LJUBLJANA  
Savlje 89, 1000 Ljubljana

PRODAJNI CENTER MURSKA SOBOTA  
Markišavska ul. 1, 9000 Murska Sobota

PRODAJNI CENTER LOG METLIKA  
Mestni log 15, 8330 Metlika



[www.klet-metlika.si](http://www.klet-metlika.si)

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA:  
UŽIVANJE ALKOHOLA LAHKO ŠKODUJE ZDRAVJU!





## Ideja za zmenek? KULINARIČNI zmenek!



■ **Nina iz Dogodkov za Samske** je za nevezane pripravila super poslastico. Dobe sedno poslastico, saj je v svoj novi projekt vključila kulinarika **Simona Šketo** in nastali so **Kulinarični zmenki**. V simpatičnih videih samskim svetujeta, kako pričarati nepozaben zmenek ob kulinaričnih vragolijah v lastnem domu. Razkrila sta že, zakaj samozavestni fantje postavljajo pike in kako izbrati restavracijo za prvi zmenek, koliko

vina (ne) popiti, obljubljata pa še več drobnih in sočnih dejting nasvetov, kar bo vašo izbranko vsekakor popeljalo v svet navihanih skušnjav.

**In kaj svetujeta Playbojevim bralcem?** Ko jo povabite na večerjo, ki ji jo boste skuhali sami, pripravite vse razen sladice. Sladico (po vnaprej testiranem receptu, seveda) pripravita skupaj ...

### **Presna torta z gozdnimi sadeži**

Zelo okusna presna torta, ki ustreza tudi potrebam diete LCHF, le sladilo prilagodite dieti oziroma ga kar izločite, saj je torta že sama po sebi malce sladka.

#### **OSNOVA**

- ✶ 200 g mandljev
- ✶ 3 jž kokosovega olja
- ✶ 1 jž agavinega sirupa

(ali 10 g eritritola)

- ✶ 1 jž kakava v prahu

Mandlje za osnovo v mešalniku zmešajte v fino moko, dodajte stopljeno kokosovo olje, kakav, sladilo in dobro premešajte. Enakomerno razporedite po tortnem modelu (v receptu uporabljen model premera 20 cm).

#### **NADEV**

- ✶ 200 g namočenih indijskih oreščkov
- ✶ 250 g kokosovega olja
- ✶ 450 g zmrznenih gozdnih sadežev
- ✶ 50 g sladila (eritritol ali agava)
- ✶ 1 žlica soka limone
- ✶ 1 čajna žlica vanilje v prahu
- ✶ 1 čajna žlica cimeta

V mešalniku zmešajte indijske oreščke, dodajte stopljeno kokosovo olje in ostale sestavine ter mešajte do gladke konsistence. Razporedite po podlagi in dajte torto v hladilnik, idealno čez noč. Pri serviranju jo lahko posipate z matcha čajem.



# Dobro vino samo v ODLIČNIH KOZARCIH



**Vrhunski  
kozarci  
vivo  
so lahko  
vaši za  
2,99 EUR**

Zbirajte nalepke  
ekskluzivno  
v Mercatorju

Prihranite do  
**93%**

**vivo**<sup>®</sup>  
Villeroy & Boch Group



**Mercator**

Popust se obračuna na redno ceno in velja ob predložitvi kupona z določenim številom zbranih nalepk. Več na [www.mercator.si](http://www.mercator.si).  
Mercator, d.d., Dunajska 107, Ljubljana

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.

■ Dober kozarec je prav tako pomemben kot dobro vino. Vsako vrsto vina je treba postreči v ustreznem kozarcu, da prideta bogata barva in zanimiva aroma vina do izraza. **Kozarci za rdeče vino** so širši in bolj okrogli kot tisti za belo. Zaradi širše čaše in ožje odprtine lahko vino diha, njegov vonj in aroma pa sprostite, ko ga v kozarcu lepo zavrtite. **Belo vino pa zahteva elegantnejši kozarec**, ki se zoži proti vrhu in tako poskrbi, da vino dlje obdrži svojo aromo in kakovost, pa tudi optimalno temperaturo. S preprostimi linijami kozarca se barva belega vina pokaže v najnaravnejšem tonu.

## **Z vinom nazdravite v vrhunskih kozarcih vivo**

Kozarci za vino **vivo** priznane znamke **Villeroy & Boch** se ponašajo s cenjeno ka-

kovostjo in eleganco, v njih pa se bo vaše najljubše vino zagotovo najbolje predstavilo. Z zbiranjem nalepk ob običajnih nakupih v Mercatorju boste svoje kozarce in druge izdelke **vivo** lahko kmalu postavili na praznično mizo.

## **Kako do kozarcev vivo? V Mercatorju preprosto!**

Za vsakih pet evrov nakupa v Mercatorju ali z nakupom označenih izdelkov prejmete po eno nalepko, ki jo nalepite na poseben promocijski letak **vivo**. Od 50- do 93-odstotni popust si zagotovite za zbranih 25, 50 ali 90 nalepk in set štirih vrhunskih kozarcev **vivo** je lahko vaših že za 2,99 evra! Nalepke lahko zbirate do 5. marca 2017.

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





Ljubitelji organske oziroma veganske prehrane boste na ljubljanski tržnici naleteli na simpatičen bistro Barbarella Arkade, kjer lahko uživate v pregrešno okusnih sladicah ali prigrizku, si privoščite osvežilen zmešanček ali pa zgolj posedite na odlični kavi.



FOTO & TEKST GOJKO ZRIMŠEK

# ORGANSKO OKUSNO

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



Barbarella je sveža in drzna pridobitev v slovenskem kulinaricnem prostoru in združuje več različnih dejavnosti. Od kulinaricnega studia, kjer organizirajo različne delavnice in dogodke, do spletne trgovine, simpatičnega bistroja ob Ljubljani pa do kateringa za različne priložnosti. Vse povezujejo ljubezni do organske prehrane, umetnost priprave zdravih in okusnih jedi ter izjemna predanost lastnice Barbare, ki je vsemu vdahnila čudovito celostno podobo. »Pri pripravi hrane se večinoma držim pravila, da uporabljam ekološke sestavine, procesi toplotne obdelave so minimalni, v zimskem času pa pripravljam tudi enostavne kuhane jedi, a vendarle je delež sveže hrane vedno prevladujoč na mojem jedilniku,« nam je zaupala. Dodajmo še, da se ponaša tudi s svojo slastno kuharico Alkimija čistih okusov.







Sečovlje 19, SI - 6333 Sečovlje - Sicciole, Slovenija  
<http://aviator-portoroz.restaurant>  
+386 59 929 004



# Izumljeno v

Za vse ljubitelje priročnih in simpatičnih izumov se je na POP TV v jesenskih nedeljskih popoldnevih – na sporedu je ob 17.55 – pojavila edinstvena oddaja **Štartaj, Slovenija!**. V njej predstavljajo izbrane slovenske inovacije navdušenih domačih podjetnikov, seveda v želji, da nam, potrošnikom, ponudijo nekaj pristnega, domačega in predvsem kakovostnega. Med 12 avtorji in njihovimi 12 izdelki je tudi nekaj takšnih, ki se najboljše znajdejo v želodcu – te okusne izume vam predstavljamo, sicer pa jih lahko pograbite v najbližjem megamarketu Interspar, kjer imajo za vse izdelke iz oddaje pripravljeno prav posebno polico.



## LE POTICA



Potica je del slovenske kulinarčne tradicije, a se že desetletja ni kaj dosti spremenila. V originalnem formatu ni nič kaj praktična, zato je v številnih kavarnah in slaščičarnah tudi ni mogoče dobiti, ko pridejo na obisk gostje iz tujine, tako da po navadi ni

druge, kot da jo kupimo v kosu in jim jo za pokušino narežemo na rezine. Ta ovira je za Janjo Štrumbelj postala izziv in tako je nastala **LE POTICA** – manjša, praktična, lična potička za vse priložnosti. Ročno izdelane so na voljo s tremi nadevi (čokolada, oreh in sliva), primerne pa so kot hiter posladek ali izvirna pogostitev. V megamarketih Interspar jo najdete na oddelku z zamrznjenimi živili.



## 20 CHOCOLATE



Skoraj vsi imamo radi čokolado, kdo še celo nekoliko preveč. In čeprav je to ena najbolj priljubljenih sladkarij, težko najdemo resnično kakovostno čokolado. Marti-

na in Sebastjan Kalinšek sta se zapriseгла izdelavi res prave čokolade in si z živopisnim čokoladnim paketom **20 CHOCOLATE** izborila mesto v oddaji Štartaj, Slovenija in na policah megamarketov Interspar. 20 CHOCOLATE je paket prvovrstnih čokoladic, ki vsebujejo le dve sestavini: redko sorto kakovostnih zrn in minimalne količine kokosovega sladkorja. Na voljo so štirje aromatični okusi, čokolada pa ima kar 30 odstotkov manj maščob, zato se v ustih topi počasneje in da poln in bogat kakovostni okus.





# Sloveniji

TEKST DARJO HRIB  
FOTO MIRO MAJČEN,  
MANKICA KRANJEC



## BARBA SOL

Zgodba se je začela popolnoma nepričakovano. Davor Podbevšek je nekega dne z ženo doma pripravljaj kosilo in ugotovil, da sta za nedeljsko popoldne, ko je večina trgovin že zaprta, precej slabo založena. In sta začela improvizirati. Z mešanjem soli in domačih zelišč sta običajne testenine spremenila v izjemno jed. Uspeli eksperiment ju je tako navdušil, da sta se odločila poskusiti ponovno. In ponovno. Dokler se nista odločila, da svoje odkritje delita s Slovenijo – tudi v oddaji Štartaj, Slovenija!. Predstavljata lastno linijo ročno delane soli z začimbami. Imenuje se **BARBA SOL**, ponuja različne okuse, linijo pa sestavljajo njune najboljše mešanice: BBQ pink, zelišča in vino s solnim cvetom. Iz teh lahko sestavljate svoje kombinacije, da odkrijete, kako dobra mešanica soli in začimb lahko popolnoma spremeni jed, ki ste jo poznali vse življenje.



## PIVOVARNA KNAP

Knapovska kultura Zasavja je bila navdih za rojstvo dveh novih slovenskih piv, ki jih v oddaji Štartaj, Slovenija predstavlja Renee Vozelj, dolgoletni navdušenec nad domačim varjenjem piva. Slovenski pivoljubni publiki predstavlja **HERC**, svetli pale ale, posvečen rudarski lopati, in **KRAMP**, temni stout, z najbolj prepoznavnim simbolom rudarstva. In čeprav Renee šteje komaj 20 let, sta pivi polni ljubezni in izkušenj, saj se je navdušenec s prijatelji že vrsto let kar v domači kuhinji vztrajno bojeval za vedno boljši napitek. Zdaj, ko imamo to čisto novo slovensko pivo, je prav, da ga negujemo. Poiščite ga v megamarketih Interspar in morda se bodo kmalu začele uresničevati še tiste druge Reneejeve sanje – da bi v domačem okolišu odprl mikropivovarno in Zasavje spremenil v pivovarno deželo. Ajd, na zdravje!



## GORKI CHILI

Če sodite med pogumne jedce in se radi zažgete s pekočo hrano, vas bo navdušila stvaritev Roka Iglarja in Igorja Tavčarja. Z dveh diametralno nasprotnih koncev Slovenije – eden iz Primorske, drugi iz Koroške – sta skupaj znesla pikantno zamisel o slovenski čili omaki. Po njunih besedah jih pri nas primanjkuje, zato sta se odločila gurmanom ponuditi nabor kakovostnih čili omak, združenih pod imenom **GORKI CHILI**. Omake so izdelane iz doma gojenih pekočih paprik, sadno-zelenjavnih dodatkov in začimb. Vse tri omake, ki sestavljajo njun žgoči paket, se ločijo po stopnji pikantnosti. Najbolj nežna je histeria z dodatkom tartufov, nekoliko bolj zažge choco z dodatkom čokolade, za res čvrste jedce pa je na voljo še ekstremno pekoča omaka all stars, ki je na letošnjem svetovnem tekmovanju World Hot Sauce zasedla 2. mesto.







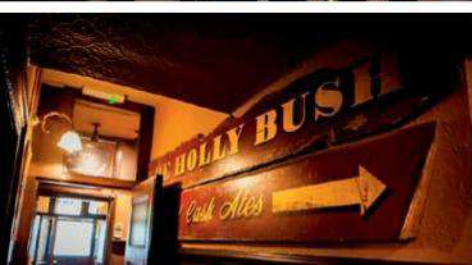
TEKST JASMINA DVORŠEK, DAVID BEBB

# PRAVI LONDON OB VRČKU PIVA



Mesta se v zadnjih letih bliskovito spreminjajo in številni opevajo multikulturno preobrazbo velikih evropskih prestolnic, s katero pa izumira tudi vrsta avtohtonih prebivalcev. Eden najboljših primerov za to je London, kjer je pravi Londončan izredno redek primerek.

A tisti, ki še vztrajajo v predragem, prenaseljenem in preveč hektičnem mestu, še poznajo pristne londonske pube, kjer je dobro angleško pivo še vedno bolj cenjeno kot hladna steklenica stelle artois in nedeljski 'roast' še vedno tradicija, ki je ne gre zamuditi.



## The Holly Bush, Hampstead

Res je, avtorja tega članka sta morda pristranska pri izbiri, toda odločitev, kam poslati obiskovalce, ki se ne želijo po Londonu potikati z oznako turist, je seveda vedno pristranska. Hampstead je definitivno eden najlepših bivalnih predelov v Londonu (žal tudi eden najdražjih), a publiki nikoli niso prenatrpani, umazani in zasmrjeni od zapecenih rib in krompirčka. Skrit v stranski uličici v Hampsteadu stoji pub Holly Bush, ki je pod spomeniško zaščito. Že več kot dvesto let je del hampsteadske zgodovine, ki jo lastniki želijo ohraniti. Pravi kamin, originalen lesen pod in dve sobi za zasebne zabave, ki sta opremljeni v zgodovinskem slogu s konca 18. in začetka 19. stoletja, je pravi naslov za tiste, ki iščejo angleško eleganco in tradicijo. Predvsem ob četrtkih, ko je čas za kviz, katerega zmagovalci se okiti z naslovom 'možgani Hampsteada'. Očitno so navdušeni zmagovalci le prebučno slavili svojo zmago, saj se govori, da se je prav zaradi preglasnih gostov iz luksuznega domovanja na drugi strani ulice pred leti izselil kuharski kralj Jamie Oliver s svojo družino.

**The Holly Bush, 22 Hollymount, Hampstead, London,**  
[www.hollybushhampstead.co.uk](http://www.hollybushhampstead.co.uk)





## The Spread Eagle, Camden Town

Tržnica v Camden Townu je vrsto let privabljala ljubitelje nenavadne mode in posebnih življenjskih slogov, predel pa je postal veleslaven, ko si ga je za svoj dom izbrala in v njem tudi tragično preminula pevka Amy Weinhouse. V malce bolj mirnem predelu Camdena, v bližini zelene Regent's Parka, je The Spread Eagle idealen kraj za užitek ob pivu, kozarcu vina in odlični hrani že od leta 1858. Odlična je predvsem ponudba hrane, saj se v pubu trudijo, da kuhajo le s sezonsko in lokalno pridelano hrano, zato jedilnik v skladu z letnimi časi večkrat spremenijo. Najbolj znani so po camden burgerju iz sočne britanske govedine, na nedeljskih druženjih pa najprej ponudijo koktajl bloody mary. Tega dodatno začinijo s sestavinami, ki so strogo varovana skrivnost. Ker je pub v bližini parka, radi poudarijo, da so pri njih dobrodošli tudi štirinožni prijatelji.

**The Spread Eagle, 141 Albert Street, Camden Town, London, [www.spreadeaglecamden.co.uk](http://www.spreadeaglecamden.co.uk)**



## The Spaniards Inn, Hampstead

Lastniki pubov v Veliki Britaniji so očitno obsedeni s starostjo pubov, saj v opisu skoraj vsakega od njih omenijo, da je pub med najstarejšimi ali da ima vsaj kakšno najstarejšo lastnost. Eden, ki resnično spada med zelo stare, je Spaniards Inn na robu čudovitega parka Hampstead Heath, v bližini posestva Kenwood House, ki služi kot filmska lokacija v vsakem drugem angleškem zgodovinskem filmu. Spaniards pa ni le star, od leta 1585 ga je obiskalo kar nekaj slavnih imen, v njem si je žejo in lakoto tešil Charles Dickens, Bram Stoker naj bi se navdušil nad zgodbami enega od obiskovalcev in na njihovi podlagi sestavil like Drakule, na senčnem velikem vrtu naj bi pesnila Byron in Keats, slednji naj bi v pubu celo zložil svojo *Odo slavu*. The Spaniards Inn pa ni znan le zaradi svoje zgodovine, večkrat je bil tudi uvrščen med najboljše londonske pube, in sicer predvsem zaradi svoje zavezanosti pripravi zares sveže hrane. Jedilnik spreminjajo vsak dan in ga dopolnjujejo s prav tako pogosto spreminjajočo se ponudbo piv, da izbor ne bi postal dolgočasen.

**The Spaniards Inn, Spaniards Road, Hampstead, London, [www.thspaniardshampstead.co.uk](http://www.thspaniardshampstead.co.uk)**



## The Albion, Islington

Veliko londonskih sosesek se je v zadnjih letih iz skromnih in prenaseljenih predmestij razvilo v precejšnje igralnice ultrabogatih Rusov in prišlekov z Bližnjega vzhoda in Islington je le eden od novih naslovov predvsem živčnih bančnih povzpeticov. V zgradbah, ki so včasih gostile obubožane delavce in umetnike, danes živijo zvezde, preproste obedovalnice pa so postale prefinjeni gastro publi. V eni od prenovljenih hiš, zgrajenih v času, ko je bil Islington sredi njiv in kmetij, je pub Albion, katerega z visterijo obraščena fasada že od daleč sporoča, da gre za kraj, kjer nervoza in stres nista dovoljena.

V The Albion pub lokalni prebivalci radi zaidejo na vrček lagerja ali ciderja, priljubljen pa je tudi med ljubitelji vin, saj so nekateri od najbolj znanih angleških vinskih ekspertov pomagali pri sestavi za angleške pube odlične vinske karte, ki dopolnjuje ponudbo predvsem mesnih jedi, čeprav tudi vegetarijanci tukaj ne bodo ostali lačni.

**The Albion, 10 Thornhill Road, Islington, London, [www.the-albion.co.uk](http://www.the-albion.co.uk)**







## The Engineer, Primrose Hill

Primrose Hill je eden od najbolj zaželenih londonskih naslovov, a žal nas večina navadnih smrtnikov pride do domovanj v tem zelenem predelu mesta le med sprehodom po sosiski. Toliko bolj pa je zato priljubljen pub The Engineer, poimenovan po Isambardu Kingdomu Brunelu, enem najbolj slavnih inženirjev iz viktorijanske dobe v Združenem kraljestvu. Ker leži v bližini Regent's Parka, londonskega zoološkega vrta in camdenske tržnice, je posebno priljubljen ob koncih tedna, ko si Angleži tradicionalno privoščijo nedeljski 'roast', obilno pojedino pečenega mesa in krompirja z dodatki, kot je yorkshirski puding. Ker je dandanašnji silno pomembno biti ekološko in lokalno ozaveščen, v pubu ne pozabijo omeniti, da njihov krompir prihaja s kmetije na severu države, kjer ena družina prideluje kar 15 vrst krompirja, ki ga potem gulijo v kuhinji v središču Londona. Seveda ne manjka bogata ponudba piv. Med njimi so zlasti ponosni na lokalni lager camden hells in na široko ponudbo zvarokov malih pivovarn z vsega sveta. Pri njih pridejo na svoj račun tudi ljubitelji koktajlov, saj poleg paradižnikove krvave maričke mešajo tudi druge, bolj prebavljive alkoholne zvarke.

**The Engineer, 65 Gloucester Avenue, London, [www.theengineerprimrosehill.co.uk](http://www.theengineerprimrosehill.co.uk)**



## The Red Lion and Sun, Highgate

V mirnem, zelenem in pregrešno dragem predelu Highgate, na gričku s pogledom na mesto, stoji pub Pri rdečem levu in soncu, ki je znan predvsem po dveh terasah, na katerih v poletnih mesecih diši po dobrotah z žara, in po vinski karti. Na žaru pripravljajo svoje najbolj znane specialitete. V zgradbi iz 16. stoletja se zelo radi pohvalijo, da so bili letos imenovani za najboljši vinski pub v Združenem kraljestvu. Zato vam k svojemu jedilniku, ki po njihovih besedah ponuja domačo hrano z modernim pristopom, najraje ponudijo vino z zelo bogate vinske karte. Prav tako kot se jedilnik spreminja glede na letne čase, se spreminjajo tudi najbolj priljubljeni deli puba. V poletnih mesecih vsi iščejo senčni kotichek na dveh terasah, v zimskih mesecih pa se stiskajo ob toplem kamini. Ko se boste odločili za obisk puba, se poskusite izogniti nedelji, kajti takrat se zdi, da ves severni London migrira k nekaj mizam priljubljenega puba v želji po eni od štirih različnih nedeljskega roasta, ki jih ponujajo.

**The Red Lion and Sun, 25 North Road, Highgate Village, London, [www.theredlionandsun.com](http://www.theredlionandsun.com)**



## The Flask, Highgate

Kot se za zgodovinski pub spodobi, ima tudi The Flask v Highgatu svoje zgodbe in legende. Pub, ki je ime dobil po čutarah, v katerih so prenašali vodo iz studencev v bližnjem Hampstead Heathu, svoje obiskovalce gosti v nekdanjem konjskem hlevu, ki je na tem mestu stal že v 17. stoletju. Včasih se namreč zgodi, da se med obiskovalci sprehodi duh španske točajke, ki se je zaradi neuslišane ljubezni obesila v kleti puba, nekateri po nekaj vrčih piva trdijo, da se vsake toliko po jedilnici sprehodi gospod v konjeniški uniformi, ki zgine v enem od stebrov sredi puba. Bolj dokazljivo je, da so v pub radi zahajali Byron, Shelly in Keats, preden so odšli k lokalnemu navdušencu nad opijem, ki je živel v hiši nasproti puba. Še ena zgodbica, ki zagotovo spodbudi tek vseh, ki pridejo v pub tudi kaj prigriznit, pravi, da je bila v eni od sob v pubu v tajnosti opravljena ena od prvih avtopsij na truplu, ukradenem z bližnjega pokopališča. A obisk Flaska se ne spleče le zaradi zgodbic, ampak predvsem zaradi sproščenega vzdušja in odlične ponudbe hrane, piv, zlasti najbolj 'londonskega' piva london pride.

**The Flask, 77 Highgate West Hill, London, [www.theflaskhighgate.com](http://www.theflaskhighgate.com)**





# ZAČINJENO S STRASTJO...

Restavracija diVino združuje le najboljše, kar ponuja skupina **Dulcis Gourmet**.

Izjemno kulinariko chefa Matjaža Cotiča, ki navdih išče v tradiciji Goriških Brd in izkorišča kakovost sestavin lastne proizvodnje. Moderno arhitekturo, prepleteno z rustikalnostjo, ki navduši s svojo toplino, ter zeleno teraso, ki nudi nepozabna druženja. Trendovske pogostitve za vse vrste dogodkov, izpeljane na najvišji ravni.

...in še veliko več.

Obiščite nas, poskrbeli bomo, da bo vaše doživetje začinjeno s strastjo.

**diVino**  
RESTAURANT & BAR

diVino restaurant & bar

Ameriška 8, BTC City LJ, 031 768 062, [info@divino.si](mailto:info@divino.si), [www.divino.si](http://www.divino.si)







TEKST DARJO HRIB  
FOTO GOJKO ZRIMŠEK

# Kraljestvo verhunskega okusa

Peljemo se na gurmanski obisk. Ne zmenimo se za Portorož in Sečo, Playbojeva ekipa se zapelje še mimo živopisnih Sečoveljskih solin do portoroškega letališča. Tam v sinje modri, sončno rumeni in beli barvi uzremo nezgrešljiv napis AVIATOR. Se nam ob mislih na dobrote upravičeno začnejo cediti sline?



*R*estavracije Aviator na poti skozi Sečovelje ne morete zgrešiti. Je del portoroškega letališča, zelo dobro vidna z glavne ceste, še preden lahko zapeljete mimo dovoza na parkirišče. Aviator je danes

integralni del celotnega kompleksa, je ekskluzivna točka na robu slovenskega Primorja. Že ko stopamo proti vhodu, nemudoma začutimo, da to ni le še ena restavracija. Nad njo se vzpenja manjši

kontrolni stolp, le nekaj metrov stran čakata na petične goste Pipistrelovi dvosedežni letali alpha in ob vstopu na Aviatorjev vrt se skozi ograjo in dekorativno zelenje pogled odpre v svet,





## VASILIJ SORA

Preden je njegov novi dom postal Portorož, je živel v mestu Krivoy Rog (Kryvyi Rih). V času odraščanja je bil vedno blizu domači kuhinji in tako se je naučil ceniti dobro, skrbno pripravljeno hrano. Je zaprisežen gurman, zato je bila odločitev, da odpre restavracijo, zanj nekaj popolnoma organskega. V Ukrajini jim ima pet, Aviator pa je njegova prva, ki jo je odprl v tujini. Sledi filozofiji, da mora hrana priti iz duše in da moraš tudi za goste vedno kuhati tako, kot kuhaš zase. Skozi leta se je med obiskovanjem Slovenije dobro spoznal z našo kulinariko in našimi prehranskimi navadami, opazoval je razvoj slovenske kuhinje, nakar se je z Aviatorjem odločil k nam svetovljansko prinesiti najnovejšo kulinarčne trende, svojevrstno mešanico vzhodnoevropske in sodobne evropske kuhinje, pri čemer ne zanemara tudi lokalnega okolja. Zato Aviator ne bo njegov zadnji podvig v Sloveniji. Primorska naj bi kmalu dobila še en slasten projekt z ukrajinskimi koreninami, o čemer bomo nemara še poročali.

na letališko stezo. Intuitivno začutimo pustolovskega duha, ker takšni, gurmanški in čuteči, pač smo. To nam potrdi na jedilniku zapisani stavek: »A taste of adventure.« Okus avanture, torej!

### V sožitju z avanturo

Vstopimo, pozdravita nas prijetna lounge glasba in estetsko dovršen bar s pestrim na-





borom trših pijač. Nekaj korakov naprej se odpre glavna soba, katere stene so okrašene s fotografijami starih letal in njim pripadajočo motiviko. Steklena vrata na koncu vodijo na vrt, toda mi zavijemo v posebno sobo z največjo mizo, velikimi okni s pogledom na vrt in letališče. Tukaj je intima zagotovljena tudi za večje skupine, tako da lahko nemoteno uživajo v hrani in pijači, pri čemer jih na pustolovsko potovanje po tukajšnjem gurmanskem svetu na stopu vabi tudi krasno vezenje s podobo razprtega globusa sveta. Na stropu glavne sobe, ki se kaskadno dviguje vedno više, pa je izrisan arha-

ičen zemljevid, na katerem izstopa črtkana linija, ki povezuje ukrajinski Krivoj Rog in letovišče Portorož. V tem se skriva pomemben del zgodbe o rojstvu Aviatorja. Zgodbe, ki se je šele dobro začela pisati. Povezava med Krivoj Rogom in Portorožem na stropnem zemljevidu je namreč pot Vasilija Sora, ukrajinskega poslovneža, gurmana in lastnika petih restavracij v Ukrajini, ki je želel svoje dolgoletne izkušnje v vodenju restavracij prenesti tudi v njemu ljubo Slovenijo. Z našo deželico se je pred kakšnimi osmimi leti spoznal prek poslovnih partnerjev in že ob prvem obi-

sku je bil popolnoma očaran. Z vsako vrnitvijo v naš podalpski kotiček se je v njem utrjevala želja, da si tu postavi svoj drugi dom. Tako je lanskega novembra njegova želja postala realnost – uredil si je bivanje v Portorožu, le lučaj stran pa je Aviator odprl svoja vrata. To je bil zanj poseben izziv in kot izkušen poslovnež in vodja restavracij ni ničesar prepustil naključju.

## V kuhinji mojstra Abramova

Obali in celotni primorski regiji je Vasilij želel ponuditi nekaj novega, svežega, gurmansko drznega. Pod svojim budnim



## ALEKSANDER ABRAMOV

Odraščal je v industrijskem mestu Doneck v Ukrajini. Za kuhanje ga je navdušila babica in tako je postalo njegova ljubezen, ki jo je nadgradil s šolanjem ter popeljal do popolnosti pod mentorstvom Vasilija Sora, ki ga je kot mladega kuharja povabil k sodelovanju v njegovih restavracijah v Ukrajini. Danes se Aleks lahko pohvali tudi s številnimi priznanji na različnih kuharskih tekmovanjih. V Moskvi je na kulinarčnem ekspoziju PIR prejel zlato medaljo, na svetovni konvenciji kuharjev v ruskem Kazanu, ki je privabila kuharje iz osmih držav, je osvojil srebrno medaljo in letošnjega oktobra je na Gostinsko-turističnem zboru (63. GTZ Slovenije 2016) v Radencih v sklopu tekmovanja v pripravi jedi po naročilu (Magic Box) prejel zlato priznanje. Kuha s srcem in glavo, njegove jedi so prava fantazija po videzu in okusu.





Vrhunska mešanica vzhodnoevropske in sodobne evropske kuhinje, prepletena z najnovejšimi kuharskim trendi in elementi molekularne kuhinje.







očesom je sestavo jedilnika prepustil mojstru Aleksandru Abramovu, svojemu glavnemu kuharju, ki ga je spoznal pred deseti leti kot čistega začetnika. V njem je prepoznal izjemen potencial, ga sprejel v svojo ekipo, pošiljal na izobraževanja po vsem svetu k najboljšim šefom kuhinje, tako da je Abramov postal ne le mojster kuhanja, temveč pravi čarovnik, ki iz hrane pripravi doživetje za vse čute. Prepričali smo se, da se še tako tradicionalne jedi v Aviatorju doživijo na popolnoma nov način. Mešanica vzhodnoevropske in sodobne evropske kuhinje, prepletena z najnovejšimi kuharskim trendi in elementi molekularne kuhinje, vodi v svojevrstno gurmansko pustolovščino, na kateri spoznamo, da se balzamični kis lahko postreže tudi v mini kroglicah, da črni kruh postane še bolj črn, ko se ga dotakne sipino črnilo, in da bi nam lahko znameniti ukrajinski boršč, ki ga v Aviatorju seveda pripravijo malce drugače, brez težav grel želodec čez vso zimo.

Poleg tega mojster Abramov iz vsake jedi naredi vizualni presežek. Jasno, saj najprej jedo oči. To, da je vsaka jed tudi estetsko dovršena, je dokaz ljubezni do visoke kulinarike. Tako mora biti, saj lastnik Vasilij, ki restavracijo vodi ne le zaradi poslovnih razlogov, ampak tudi zato, ker je zaprisežen gurman in ker razume, kako pomembna je za gurmansko doživetje celostna podoba. Od svojega osebja zahteva le najboljše.

### Izbrana vinska karta


To velja tudi za Aviatorjevo vinsko karto. Naj na mizo pride še tako dekadentno

zamišljena jed, k njej ponudijo izbrano vino. Kajti Vasilij tudi pri tem ni ničesar prepustil naključju, nabor vin so za Aviator pripravili izbrani poznavalci. Se nam pa malce nasmehejo, ko nam po strokovnem predlogu ocenjevalcev ob ukrajinskem boršču predlagajo opojni teran, kajti v Ukrajini bi ob tej jedi tradicionalno kakopak pili vodko.

### Jedilnik, ki vedno raste

Na jedilniku se razprostira ponudba tukajšnje in ukrajinske hrane, predstavljene na nov, unikaten, barvit in predvsem slasten način. Izbor jedi je pester, tako da zadovolji vse okuse, pa če vam prija riba ali svinjina, na žlico ali z vilicami, slano ali sladko. Mojster Abramov nam tudi zaupa, da za Aviator že snuje nove jedi, ki bodo kmalu postale del jedilnika, kar pomeni, da vas v Aviatorju v slogu pustolovskega duha vsake toliko pričaka kaj povsem novega. Naše fotografije vam predstavljajo le delčke tega gurmanskega mozaika, svojo pustolovščino okusov pa lahko zapeljete še do dimljenega lososa v dimnem objemu (postreženega z ostrim vasabijem in domačim, v restavraciji pečenim kruhom), do karpča iz hobotnice, ki ga popestri krema iz špargljev in oliv. Vi ste bolj za ukrajinske jedi? Predlagamo ukrajinski boršč, ki ga mojster Abramov pripravi s prepeličjim mesom in jurčki, postrežen pa je na lakirani leseni deski z valjastim nastavkom z vžganim imenom restavracije, na katerega je nabodena rdeča kroglica dimljenega sira, ki je ovit v žele iz rdeče pese.

Ko na mizo dobimo zajčjo rulado, ovito v slanino in z dodatkom polente s tartufi, nas opomni, da je to ekskluzivna pokušina jedi, saj je to ena od novosti na Aviatorjevem jedilniku. V slogu mojstra Abramova je jed spet vizualni presežek, okusi pa se zlijejo v sočno mešanico, pri kateri se v ozadju zajčjega mesa prepletata značilna tekstura slanine in topel, poln okus tartufov.

Restavracija pritegne tudi veliko tujih gostov, sploh iz sosednje Italije, zato na jedilniku ne manjka testenin. V Aviatorju jih dobite tako v ukrajinski kot tudi v naši, bolj tradicionalni različici. Varenjki Borodino, vzhodnoevropska različica žlikrofov s krompirjem in jurčki, je edinstvena prilagodnost, da znane testenine okusite na popolnoma nov način. Tu je tudi vedno dobrodošla lazanja, v kuhinji Aviatorja pripravljena z morskimi sadeži. Pa domači ravioli s peno iz gorgonzole, ob njih pa male črne kroglice – kaviar iz balzamičnega kisa. Sladek zaključek je obvezen, saj je vendar treba okusiti sladico zlati Buda. Bi tudi za sladico nekaj ukrajinskega? Brbončicam privoščite varenjke, polnjene z višnjami. Za vse tradicionaliste med sladokusci pa sta na voljo tudi kremasto popoln cheese cake v pomaranči in čokoladni sufle. Gurmansko potešeni se počasi podamo proti Ljubljani. Na vratih nas nasmeja Vasilij še enkrat pobara, ali smo bili z vsem zadovoljni. Vedno išče popolnost, nenehno razmišlja, kako bi vse lahko bilo še boljše. Mi smo že zadovoljni. A se bomo še vrnili, saj prihajajo na Aviatorjev jedilnik nove raznovrstne jedi. 







# V bazenu z morskimi psi

Jesenski veter je v ljubljansko kulinarično ponudbo vnesel tudi svežino in mladost. V centru mesta je priljubljeni Smrekarjev hram dobil novo podobo, njegovo dolgoletno tradicijo in sloves odlične kulinarike nadaljuje restavracija Atelje s kuharskim šefom Jorgom Zupanom na čelu.

**M**ladi vodja kuhinje je začel ustvarjati za domačim štedilnikom in na kulinarično potovanje je stopil povsem po naključju. Prve korake v kuharski svet je napravil v blejski gourmet restavraciji Promenada, kjer se je v svet kuharskih veščin globlje spuščal pod budnim očesom mentorja Bineta Volčiča. Zatem ga je profesionalna pot zanesla v deželo kengurujev, v restavracijo Quay s pogledom na sydneyjsko opero, ki slovi kot ena izmed 50 najboljših restavracij na svetu. Po nekajtedenskem stažiranju je deželo na južni strani poloble zamenjal za britanski otok, kjer je bil zaposlen v restavraciji z Michelinovo zvezdico. Francoska kuhinja v londonski Pied a Terre mu je počasi prešla v kri in v njej ostala, ko se je čez leto dni vrnil v Slovenijo in spet doma stvarjal ob boku velikega vzornika Igorja Jagodica. Vendar mu želja po mednarodnih izkušnjah ni dala miru, po enem letu se je vrnil v Združeno kraljestvo in kot kuharski pripravnik začel delati v restavraciji Fat Duck, ki slovi po treh Michelinovih zvezdicah. O tej izjemni izkušnji pričajo tudi tetovaže na njegovih roki, in sicer so na njen formula sestavine iz molekularne kuhinje ter še nekatere druge sestavine, ki se pogosto znajdejo v njegovih loncih. Med drugim tudi rdeča pesa, ki mu je posebno ljuba, in mavrahi, po katerih rad seže,

ko so na voljo. Jorg namreč v svoji kuhinji prisega na sveže sezonske sestavine. Nad tem se je navdušil v osrčju norveške prestolnice med delom v restav-

jedmi in sladicami, vse skupaj pa ob koncu lepo zaokroži odlična ponudba sirov. Naša ideja temelji na lokalnih sestavinah, vse od Prekmurja pa tja do Istre.

Nov koncept je osnovan na ideji preproste, lahkotne atmosfere, zato ne pričakujte belih rokavičk. Vse skupaj je bolj sproščeno ob odličnih lokalnih specialitetah in izjemni kulinariki.

raciji Maaemo, ki slovi po izjemni kulinariki in ki z izbranimi sestavinami privablja goste z vsega sveta.

Skozi čas se je z vsem tem pestrim domačim in tujim kaljenjem pri novem vodji Ateljeja razvil svojevrsten pristop k hrani. Ne mara nikakršnih oznak in o besedi slog ne želi niti slišati. Gostom postreže s kreacijami, ki ne ustrezajo nikakršnim okvirjem, so predvsem odraz trenutnega navdiha ali občutja.

**PB:** Smrekarjev hram je dolga desetletja skrbel za brbončice Ljubljančanov in drugih ljubiteljev odlične kulinarike. S čim pa obiskovalce začara Atelje?

**JZ:** Nov koncept je osnovan na ideji preproste, lahkotne atmosfere, zato ne pričakujte belih rokavičk. [smeh] Vse skupaj je bolj sproščeno ob odličnih lokalnih specialitetah in izjemni kulinariki. Dobre stvari so pri nas tri. Naš jedilnik temelji na malem meniju s tremi predjedmi, glavnimi

**PB:** Kako se je začela vaša romanca s kuhalnico?

**JZ:** Za štedilnikom sem se znašel bolj po sili razmer, tako da moji začetki niso niti malo romantični. Oba starša sta se iz službe vračala domov šele pozno popoldne in mama je po prihodu iz službe običajno skuhalo kosilo. A kot je za mlade fante v navadi, sem bil ob prihodu iz šole hitro lačen, imel sem čas in na televiziji me je navduševal Jamie Oliver. Počasi sem začel eksperimentirati v kuhinji. Poleg tega se mi je mama, ki je po prihodu iz službe morala za štedilnik, zasmilila. Sprva sem pogosto kaj zažgal, toda domači so bili kaj kmalu že kar razočarani, če jih na mizi ob prihodu domov ni pričakalo dišeče kosilo. Ob koncu srednje šole sem se soočil s krizo identitete, saj nisem bil prepričan, kje naj nadaljujem svojo pot. Prijateljica mi je predlagala, naj poskusim na višji strokovni gostinski šoli v Mariboru, k temu me je spodbudil tudi brat. Po zaslugi odličnih



Zorjena govedina, vložene koreninice čemaža, sušen rumenjak, krema črnega česna, zimna solatka z govejim vinegretom, kapre kapucinke



Skozi življenje se počasi razvijaš, način postavitve se razlikuje. Sam ga nimam in ga tudi nočem imeti. Ne maram besede slog. Enkrat je tako, drugič drugače. V Angliji so bili vsi krožniki natančno enaki. Pikica tam, žlička tam, kar hitro postane dolgočasno.

Jurčkova juha, pire pečenega krompirja, vložene črne trobente, emulzija lanskega čemaža, rumenjak



profesorjev sem poklic kuharja vzljubil in se podal na pot s kuhalnico v roki.

**PB:** Ste kakšno skrivnost prevzeli od mame ali babice?

**JZ:** Seveda. Nisem se skrival pod mizo, medtem ko je mama delala testenine. Še danes menim, da je njena goveja juha najboljša daleč naokrog. Z domačo hrano odraščamo, zato se nam zasidra v spomin. Prav ti spomini na otroštvo se mi zdijo pri kulinariki še kako pomembni.

**PB:** Med šolanjem na gostinski šoli ste prvič okusili tudi vonj po tujih kuhinjah, saj ste pol leta preživeli na Irskem,

kasneje pa tudi drugod po svetu. Kako pomembno je v kuharskem poklicu izobraževanje zunaj meja Slovenije?

**JZ:** To zavisi predvsem od ambicij. Tujina sicer ni nujna, dovolj znanja je mogoče pridobiti tudi v Sloveniji. Moje želje so bile pač drugačne in zato je bilo izobraževanje v tujini zame ključno. Želel sem namreč okusiti kulinariko tudi drugod po svetu in ustvariti svoj način dela ter razmišljanja, svoj pogled na hrano. Še danes navdih ne iščem le v kuhinji, temveč tudi med pohajkovanjem po galerijah in sprehodom v naravi.

**PB:** Po prvi zaposlitvi v blejski Promenadi ste se podali v Avstralijo, in to v eno najboljših svetovnih restavracij.

V deželo tam spodaj sem odšel z željo, da bi prišel v točno določeno restavracijo, najboljšo v Avstraliji, ki je v sydneyjskem pristanišču. Tam sem se seveda želel zaposliti, vendar sem imel na voljo le turistični vizum. Lepo po balkansko, bomo že kaj uredili ... [smeh] Ko pa sem prišel tja, so mi razložili, da tako ne gre. Če bi želel, da bi mi sponzorirali delovni vizum, bi moral najprej v restavraciji delati pol leta zastoj. To je bilo zame seveda nemogoče, saj je Sydney eno najdražjih mest na svetu. Tako sem dva tedna stažiral in spoznaval delo v njihovi kuhinji, ob tem pa pošiljal prošnje po vsem svetu. Odzvala se je londonska restavracija Pied a terre, v kateri so ustvarjala največja kuharska imena. Tako sem odletel v London in se očitno izkazal že po prvem dnevu, saj me je šef kuhinje poklical k sebi in mi povedal, da bi me radi vključili v svoj kolektiv. Predlagal mi je, naj si vzamem teden časa in razmislim. Nisem imel kaj razmišljati, že naslednji dan sem bil spet v kuhinji, pripravljen na nove izzive.

**PB:** Tudi bivanje v britanski prestolnici ni ravno poceni. Kakšen je bil vaš urnik med bivanjem v Londonu? Kako ste dojemali način dela na takšnem nivoju?

**JZ:** Vsak mesec sem delal kakšnih 300 ur, vendar pa moja plača zato ni blestela. Če odšteješ najemnino in stroške prevoza, ti za hrano in pijačo ostane bolj malo. Je pa res, da sem večino časa delal, vse od jutra do poznih nočnih ur, tako da mi tudi tistega ni uspelo zapraviti. Včasih sploh nisem imel premora za kosilo. Če namreč narediš vse, si lahko vzameš čas za obrok, sicer delaš ves dan. Na začetku skrbiš za pozdrave iz kuhinje in za zelišča za vse postaje v kuhinji ter počasi napreduješ do prilog in hladnih predjed. Restavracija je bila polna skorajda vsak dan, ponudba jedi pa zelo obširna. Na voljo smo imeli le en zamrzovalnik, saj je ponudba temeljila na svežih jedeh.

**PB:** To je torej odlika prvovrstnih restavracij. Kakšen pa je sistem v kuhinji?

**Kakšno vzdušje vlada med zaposlenimi?**

**JZ:** Sistem v kuhinji poteka kot v vojski. Vsak izmed nas je imel svoj čin. Ves dan smo ustvarjali jedi v kletni kuhinji brez oken. Vsak je bil odgovoren za svojo postajo, zato je bila celotna izkušnja zelo stresna. Po eni strani je bilo okolje usmerjeno v skupinsko delo, saj smo skupaj preživeli ves dan, po drugi strani pa je med nami vladala tudi tekmovalnost. Vsi kuharji smo zelo ambiciozni in tekmovalni že po naravi.



**PB:** Medtem pa je bila vaša izkušnja na Norveškem, kamor ste se zatem podali, precej drugačna. V čem se Maaemo razlikuje od preostalih restavracij, v katerih ste se urili do zdaj?

**JZ:** Chef Esben Holmboe Bang gradi na strogo lokalnem konceptu, ki je osredotočen na sestavine v dosegu nekaj kilometrov. Iz bližnjega morja dobijo ribe, sosednji kmetje jih zalagajo z vsem drugim. Med poletno sezono nakupijo veliko sestavin in jih vložijo ter tako poskrbijo za ozimnico tudi v letnih časih, ko izbira sestavin ni pestra. Narava narekuje ritem kuhinje. V Maaemu je na voljo osem miz, strežejo zgolj večerje. Tudi cene so za naše razmere dokaj vrtoglave, saj se gibljejo okrog 300 evrov na meni. Za peščico strank skrbi šest kuharjev in 12 stažistov, ki bo bolj kot ne enakovredni. Zaradi odlične ponud-

prišli z drugega konca planeta, jim moraš posvetiti posebno pozornost in poskrbeti za najboljšo možno izkušnjo.

**PB:** Videla sem, da je mogoče v Maaemu tudi opazovati kuharje med delom. Ste zaradi tega še toliko bolj nervozni ali je vendarle lažje?

**JZ:** Ena izmed miz ima na voljo tudi vpogled v sam proces dela. Miza je v kuhinji za testiranje novih jedi in je obkrožena s steklom. Kuharji se ne zadržujejo zgolj v kuhinji, temveč gostom jedi tudi postrežejo in razložijo ozadje ustvarjanja. Sam s tem

nikoli nisem imel težav, saj je dogajanje v kuhinji v nasprotju z Anglijo zelo mirno. Na Otoku je ozračje v kuhinji včasih spominjalo na *Hell's kitchen*, medtem ko je v Maaemu v njej zelo tiho, atmosfera je mirna. Gostje namreč niso smeli občutiti panike, čeprav se nam je kaj zataknilo. Tudi kadar si imel slab dan, nisi smel pokazati nervoze ali bitke s časom. Prišli so namreč z drugega konca sveta, ne zato, da bi gledali živčno dogajanje v kuhinji in zbijanje loncev.

**PB:** V vseh teh letih ste z delom v restavracijah z Michelinovimi zvezdicami pri-

Na Otoku je ozračje v kuhinji včasih spominjalo na *Hell's kitchen*, medtem ko je v Maaemu v njej zelo tiho, atmosfera je mirna.



Domač kruh in maslo s pivskim kvasom

dobili številne izkušnje. Kaj jih odlikuje? Lahko v kratkem zvezdice pričakujemo tudi v Sloveniji?

**JZ:** Michelinove zvezdice te postavijo na kulinarčni zemljevid, pritisk je zato ogromen. V Sloveniji Michelinovih zvezdic ni, menim, da jih tudi ne bo. Michelinov vodnik v Franciji obsega veliko število strani z restavracijami, pri nas pa tolikšnega števila restavracij, ki bi jih bilo mogoče uvrstiti na seznam, seveda ni. To ne pomeni, da pri nas ni restavracij, ki bi si zaslužile michelinko, vendar je trg premajhen, zato se svetovni verigi ne splača vstopiti sem.

**PB:** Smo Slovenci sploh dovolj pozorni na hrano, ki jo zaužijemo? Denar raje vložimo v bleščečega jeklenega koflička ali si razvajamo tudi brbončice? Predvidevam, da tujci veliko bolj cenijo kakovostno kulinariko.

be in slovesa je pogosto težko dobiti mizo nekaj mesecev vnaprej.

**PB:** Pri nas si le s težavo zamislimo zgolj osem miz in tako vrtoglave cene jedilnikov. Pa bi bilo kaj takega mogoče vzpostaviti tudi v Ljubljani?

**JZ:** Ne, naš trg je vendarle premajhen. Za restavracijo Maaemo v Oslo pa je lokalni trg dovolj močen, saj ne moraš zgolj odpreti restavracije in pričakovati, da bodo stranke začele prihajati od vsepovsod. V restavraciji se pred prihodom gosta zanimajo o njegovih koreninah in željah ter o namenu njegovega obiska. Številni namreč priletijo v Oslo samo zato, ker želijo izkusiti kulinariko v tej restavraciji. Hrana je sicer enostavna, vendar zelo premišljeno načrtovana. Vsaki stranki se osebe maksimalno posveti, saj gostje prihajajo z vsega sveta, vse od Japonske do Amerike. Če so





**JZ:** Mnogi v tujini drugače gledajo na hrano. Tam ljudje tudi varčujejo dolga leta, da si lahko privoščijo nekaj takega, kot je izkušnja v Maaemu. No, saj se tudi pri nas tovrstne stvari razvijajo, k temu so pripomogle tudi oddaje na televiziji. Prej smo želeli čim več za čim nižjo ceno, počasi pa je postal pomemben tudi izvor sestavin, sam okus jedi. Predvsem v prestolnici ljudje vedno več vlagajo v družanje ob hrani, obedovanje je postalo neke vrste ritual.

**PB:** Ob tem najpogosteje pomislimo na Francoze, ki pogosto obedujejo v restavracijah in si za to vzamejo kar nekaj ur. Kaj vam pomeni francoska kuhinja?

**JZ:** Francoska kuhinja je zame temelj kulinarike. Kuhinje sicer zelo nerad predalčkam in postavljam v okvire, vendar pa so Francozi še vedno vodilni, saj je njihov odnos do hrane povsem drugačen, v osnovi pa vse skupaj še vedno temelji na dobrih sestavinah. Po mojem mnenju nobena jed ne mora biti boljša od osnovne sestavine.

**PB:** Vendar pa v zadnjem času na trg vedno bolj prodirajo skandinavske smernice, kulinarika s severa.

**JZ:** Skandinavci so prerasli pred nekaj leti priljubljeno molekularno kuhinjo in se usmerili v lokalne sestavine. Zaradi okolja so bili prisiljeni v to, da so med prvimi razvili tovrstno kuhinjo. Vendar pa današnja kulinarika dejansko ni nič novega, lokalne sestavine so uporabljali pri prehrani že pred stoletji.

**PB:** To pomeni tudi močno uravnavanje po letnih časih. Kako močno ti zaznamujejo kulinarično ponudbo v Ateljeju?

**JZ:** Predvsem budno sledim temu, kdaj rastejo posamezne sestavine. V času njihove rasti jih je treba maksimalno izkoristiti, kakšno vložiti, da jo boš lahko uporabljal tudi čez nekaj mesecev. Mavrahi rastejo približno dva tedna in takrat jih kupim nekoliko več in posušim. Pozimi pa vendarle ne prodajam paradižnika.

**PB:** Zima je vendarle najmanj atraktivna, kar se kulinarike in vegetacije tiče.

**JZ:** Seveda, zato se je nanjo treba pripraviti poleti in jeseni. Pozimi uporabljaš rep, zelje, krompir, krvavice ...

**PB:** No, zaradi globalizacije trga se na naših krožnikih pozimi znajde še vse kaj drugega. Kako zabrisane pa so postale meje med različnimi svetovnimi kulinarikami?

**JZ:** Francozi so v kulinariko uvedli tudi nekaj japonske kuhinje. Vendar pa kitajske restavracije na vsakem vogalu še ne pomenijo resnične kulinarične izkušnje, temveč so prilagojene našemu okusu. Kitajska je ena največjih držav na svetu, ponudba v vseh kitajskih restavracijah po Sloveniji pa je izjemno podobna, zato



Slovenska kuhinja ima ruralne korenine, težje, bolj močnate sestavine, malo mesa, medtem ko je bila francoska kuhinja namenjena buržoaziji.

je tukajšnja ponudba daleč od realne situacije. Tudi pri nas gorenjska kuhinja ne predstavlja vseslovenske kulinarike.

**PB:** In ko smo že pri slovenski kuhinji: ali jo znamo dovolj ceniti? Vendarle ne govorimo o visoki kuhinji, ki bi vključevala zahtevne jedi in pripravo.

**JZ:** Težko govorim o tradicionalnih, več let starih jedeh. Slovensko kuhinjo je težko definirati, čeprav se jedi prenašajo iz roda v rod že stoletja. Številni slovenski kuharji so se osredotočili na domače jedi in jih razvijajo naprej, zato menim, da je naša kuhinja v razvoju. Sam slovensko kuhinjo, bogato s sestavinami, obožujem. Je izjemno raznolika in prav zato tako edinstvena. Le kje je mogoče na tako majhnem ozemlju najti tolikšno raznolikost? Slovenska kuhinja ima ruralne korenine, težje, bolj močnate sestavine, malo





mesa, medtem ko je bila francoska kuhinja namenjena buržoaziji. Tam je bilo treba kuhati za dvor, pri nas pa je bila prehrana preprosta, vendar kljub temu vredna vsega spoštovanja.

**PB:** Zagotovo ste pri nas eden od mlajših šefov kuhinje, ki se lahko pohvali z vodenjem dobro prepoznane restavracije. Je po vašem mnenju mladost prej prednost ali slabost?

**JZ:** Po eni strani je moja mladost velika prednost, saj imam za ustvarjanje še dovolj energije. Drugih obveznosti nimam, zato se lahko popolnoma posvetim poklicu. Vendar pa z leti pridobiš izkušnje. Sam ne mislim, da sem se že vsega naučil. Na moji poti me verjetno čaka še mnogo ovir, še veliko učenja, zato bi lahko rekel, da trenutno plavam z morskimi psi. [smeh] Vedno moraš ohraniti dobro mero kritike, saj le tako lahko rasteš in napreduješ. Za mednarodne standarde sem dejansko že nekoliko star. Fantje v tujini pričnejo pri 16 letih, pri 26 že postanejo šefi kuhinje v restavracijah s tremi Michelinovimi zvezdicami.

**PB:** Gotovo si tudi sami kdaj privoščite kakšno kulinarčno razvajanje. Kako težko je takrat stopiti iz lasne kože in preprosto uživati v jedi brez kakršnegakoli ocenjevanja?

**JZ:** Na svoj poklic poskušam ob jedi kar se da pozabiti in se prepustiti okusom. Ocenjevanje krožnikov mi je neprijetno. Rad sem dobro postrežen, saj mi to veliko pomeni. Uživam v dobri, sveži hrani. Zavedam se, da se sestavine razlikujejo glede na koncept in kuharja. Lahko je na krožniku 15 elementov ali pa zgolj trije, pa vendar je lahko jed v obeh primerih izjemna. Trenutno sem v procesu manj je več. V zadnjem času delam bolj enostavne, vendar premišljene krožnike. Rad vidim, da krožnik deluje kot uravnotežena enota. Zelo sem hvaležen, če mi kdo kdaj skuha, zato nisem kritičen. Kadar sem šel domov na kosilo, me je mama pogosto gledala in čakala na moj komentar, saj vsi mislijo, da bom začel ocenjevati njihovo jed. Danes je tako ali tako preveč tega. Vsak drug je že skorajda kulinarčni kritik. Seveda pa je vidno, ali je jed narejena s srcem in dušo ali zgolj na hitro.

**PB:** Kateri obrok je vam najljubši?

**JZ:** Zajtrk, čeprav ga le redko jem. Zjutraj se pogosto zbudim lačen, zato ima ta dneva zame veliko vrednost. Večina kuharjev se namreč prehranjuje povsem narobe. Kovačeva kobila je vedno bosa! [smeh] Vsi mislijo, da doma pogosto kuham, in zavidajo mojemu dekletu. No, tudi ona odlično kuha, je resnično vrhun-

ska kuharica, zato se večkrat znajde za štedilnikom. Pa vendar, ker sem kuhar, ljudje pričakujejo, da bom poskrbel za lačna usta tudi drugače. Na vsakem pikniku moram biti za žarom. »Saj boš ti, ne?!« Tudi jaz ne prosim prijateljev, ki so električarji, da mi med obiskom zamenjajo žarnice po stanovanju.

**PB:** Za konec še večna dilema: naj ob koncu obeda pustimo malce hrane, da kuharju izkažemo pohvalo, ali bolj cenite popolnoma počiščen krožnik?

**JZ:** Če je hrana na krožniku odlična, ne pustim niti koščka. Po navadi še s kruhom pomažem. Tudi kuharjem je to všeč, še bolj pa tistim, ki pomivajo posodo. 🍴



Domač jagenčček, vongole, brokoli, koleraba, domač dimljen jogurt



Hruške, cimetova krema, žele črnega čaja, seneno mleko, sladoled rjavega masla, melasa, lešniki

Lahko tekmujeva v teku, vendar pa ne v kuhanju. Ne vidim smisla v tekmovanju v dekoraciji, skulpturah na krožniku. Nisem odraščal s tem, tekmovanja v kuhanju me niso zanimala. Jaz kuham, ti prideš jest in te postrežem. Po tem mi poveš, kakšno je tvoje mnenje. To mi daje dober občutek, zadovoljstvo gostov. To je vse, kar potrebujem, ne pa medalj in plaket.





# NAJMLAJŠA VINSKA KLET & najpikantnejša vina

**TEKST & FOTO STAŠA CAFUTA TRČEK**

Kobal Wines je najmlajša vinska klet v Sloveniji in obetam ji uspeh. Kajti Bojan Kobal je bil 13 let glavni enolog Ptujске kleti, lani poleti pa je z Andrejem Sajkom, nekdanjim direktorjem omenjene vrhunske kleti, postavil na noge novo blagovno znamko vin.





Velikem vrhu, znameniti legi, ki v enem kosu nosi vinograd, posajen s sauvignonom, starim več kot 40 let. Stebla teh trt so debela, trdoživa in polna brazd, ki jih je naredilo podnebje skozi vsa ta leta. Grozdje s te lege je danes, po letu dni, ko pišem te vrstice, ujeto v steklenici nefiltriranega

Evrope. Tu so vrhunske vinogradniške lege, ki slovijo že stoletja, vse od Rimljanov, Avstro-Ogrske do današnjih dni. Tla so bogata z laporjem, trte so v povprečju stare več kot 35 let, njihove globoke korenine vsrkavajo ter nato v grozdni jagodi združijo vso bogato mineralnost tal.

**Bojanove veščine, strokovnost, natančnost, doslednost in poslovna prodornost ter številna bera mednarodnih priznanj v različnih kategorijah vin lahko dajo le vrhunsko vino in dobro prodajo.**

sauvignona letnika 2015, ki je bilo 72 ur macerirano, zorelo na finih drožeh, del pa v barik sodčkih. Pikantni sauvignon!

### **Lapornata tla dajejo v Halozah vinu mineralnost**

Bojanove veščine, strokovnost, natančnost, doslednost in poslovna prodornost ter številna bera mednarodnih priznanj v različnih kategorijah vin lahko dajo le vrhunsko vino in dobro prodajo. Vinoteka je na Ptuj, v najstarejši srednjeveški hiši iz 12. stoletja, na Prešernovi 4. Grozdje za vina, ki jih pridelujejo KobaWines, začeni z letnikom 2015, prihaja z Haloz, streljaj od Ptuja. »V Halozah vidim ogromen potencial in verjamem, da bodo v naslednjih 10 do 20 letih spet doživele sloves, kot so ga nekoč imele,« je prepričan Bojan. Seveda tega mnenja ne deli samo on, ampak tudi svetovno priznani poznavalki vin Angela Muir MW in Caroline Gilby MW (Master of Wine) iz Združenega kraljestva, k sta vinski bazen, v katerega sodi tudi vinorodna Slovenija, dodobra spoznali v preteklih več kot 20 letih. Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija in podokoliš Haloze spadata, četudi se preštevili Slovenci tega še ne zavedamo, med najbolj ekskluzivna vinorodna rastišča



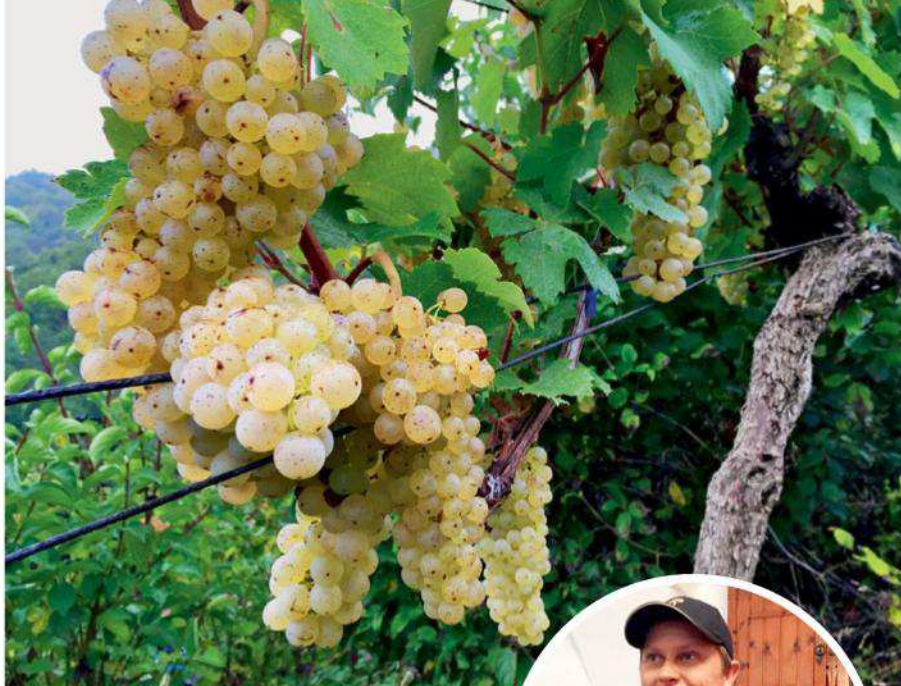
### **Bojan Kobal precizen enolog**

Že v času študija sta profesorja dr. Tatjana Košmerl in dr. Mojmir Wondra z Biotehniške fakultete v Ljubljani videla v mladem Sevnčanu velik potencial, zato sta ga priporočila za delo v najstarejši slovenski vinski kleti. Če bi ga danes morala opisati z največ petimi pridevniki, bi to bili: skromen, strokoven, precizen, rad ima lepe stvari, deloholik, punce ga obožujejo. To, da je že kot mladenič vedel, kaj hoče, in je temu tudi sledil, ga je pripeljalo v vinarstvih krogih do zavidljive prepoznavnosti. V vinski šoli na Kitajskem v Guangzhou

**V**ijugasta cesta se strmo dviga, razprostira se pogled na pokrajino, kjer so doma vinske trte, zložene v terase, ki na las spominjajo na riževe polja na Kitajskem. Bojan Kobal je šel na svoje in me pelje po fotogeničnih Halozah, ki se razprostirajo med Zavrčem in Majšperkom ob slovensko-hrvaški meji na Štajerskem. V avtomobilu igrajo Red Hot Chili Peppers. Do konca na glas. So tudi njegova inspiracija za delo v kleti. Ustaviva se na



uju gostuje kot predavatelj in s predavanji o vinu navdušuje domačine, ki se šele spoznavaajo z resno kulturo pitja vina. Ti domačini, vinski trgovci, so tudi zaradi njega vzljubili slovenska vina in tako postali redni kupci ne samo Kobalovih, temveč tudi vin drugih slovenskih pridelovalcev. Eden izmed njih ima celo vinoteko s slovenskimi vini. »Bojan je kriv, da sem poglabljeno, ne samo amatersko začel uživati v spoznavanju vin. Pridelava čaja na Kitajskem in pridelava vina v Sloveniji in Evropi imata veliko skupnega – tradicijo,« mi je maja letos razlagal Peng Wu, lastnik omenjene vinoteke, ko sem ga srečala v Dubrovniku na festivalu vin FestiWine, kjer sva bila člana ocenjevalne skupine. Bojan Kobal pa je tam že tretje



»Drobljenje in predstavljanje vinorodnih okolišev v tujini povzroča samo zmedo. Slovenija je tako majhna, da lahko zunaj nastopa le kot Vinorodna dežela Slovenija.«

leto zapored predsednik ocenjevalne komisije.

### V tujini nastopati kot Vinorodna dežela Slovenija

Bojan tudi pravi, da je domači trg najhvaležnejši in najboljši, a je premajhen, zato je treba iti po svetu in prodajati. »V Sloveniji se vinarji le delno povezujejo. Manjka nam krovná organizacija, ki bi skrbela za povezanost in skupno nastopanje, doma in še bolj v tujini,« med najinim pogovorom poudari in nadaljuje, da imajo v Gruziji, ki velja za zibelko vinarstva, ministristvo za vinogradništvo, sosedje Avstrijci pa državno podjetje, ki ima razdelane promocijsko-komunikativne pristope na letni ravni. Priznati si moramo, da smo majhni in da v učbenikih najbolj znane vinske šole na svetu WSET (Wine and Spirit Education Trust), ki ima sedež v Londonu, sploh nismo omenjeni. Zato menim, da drobljenje in predstavljanje vinorodnih okolišev v tujini povzroča samo zmedo. Slovenija je tako majhna, da lahko zunaj nastopa le kot Vinorodna dežela Slovenija.«

### Letos vsa bela vina 72 ur hladno macerirana

Septembra, ko se začne delo v kleti, ni časa za romantiko. Takrat se dela na polno. Tudi po 20 ur na dan, če je treba. Dnevno pride na stikalnico tudi po 25 ton grozdja in fanta, Bojanovi leva in desna roka v kleti, Sebastjan in Filip, sta nepogrešljiva pomoč. Letošnja sezona je bila Halozam odlično naklonjena. Ni bilo ne toče ne prekomernega dežja. Ravno prav vsega, tudi sonca. Letina 2016 bo dobra. Zdaj, ko je grozdje že v kleti, delo še zdaleč ni končano. Po sprejemu grozdja v kleti sledi maceracija – belo grozdje je bilo letos 72 dni hladno macerirano –, stiskanje in pretakanje pa nadziranje fermentacije, se pravi vretja. Vsak dan je treba poskusiti vse sode, v katerih vre vino, tudi do šestkrat, saj se med fermentacijo senzorika spreminja in kvasovke ne smejo podivjati. Vina sauvignon, chardonnay, rumeni muškát, sivi pinot, šipon, osnovna za muškátno penino, so že odvrle in se bodo 'šolala' do začetka naslednjega leta. So sveža, s poudarjenim telesom ravno zaradi nekoliko daljše maceracije, ležanja na finih drožeh in zrelosti grozdja.

Modra frankinja pa je prišla ravnokar v klet in čaka na sklepi del, ki se bo zgodil v barik sodčkih. Zdi se mi, da bo tudi ta šla v smer mineralne pikantnosti.

### Nazaj h koreninam, nazaj k tradiciji

Bojana na koncu najinega pogovora seveda vprašam tudi o načrtih, čeprav se mi zdi to vprašanje nekako neumestno, saj vsa zgodba poteka v sedanosti in gradi prihodnost. Je pa lastnik dela nekdanjega posestva Ulm v Halozah, kjer je veliko prostora za novosti. »Glavno vodilo je *back to the roots in back to the basic* [nazaj h koreninam, nazaj k tradiciji],« mi odgovori in doda, da s poslovnim partnerjem in prijateljem Andrejem Sajkom že pripravljata selekcijo Klonov sauvignona, ki v Halozah daje najboljše rezultate. »Posaditi nameravamo mlade trse sauvignona in ranfola.« Slednji izvira iz Haloza in je ena izmed šestih slovenskih avtohtonih vinskih sort (poleg ranfola so še žametna črnina, ranina, zelen, vitovska in klarinica). Ranfol je domnevno eden od staršev chardonnaya, ene najbolj razširjenih belih sort na svetu. Obetavno! 🍷



# “NE PRIČAKUJTE, PUSTITE SE PRESENETITI!”

CHEF JORG ZUPAN



*Atelje*

PONEDELJEK-PETEK | 12.00-22.00 | SOBOTA | 18.00-22.00 | NAZORJEVA 2, LJUBLJANA







# Užitek, lahek kot zrak

Čist, nekomplíciran dizajn in funkcionalna eleganca švedskega oblikovalskega dua Bernadotte & Kylberg sta se zlila v inovativen koncept serije kozarcev AIR in AIR SENSE svetovno uveljavljenega bavarskega proizvajalca kristalnih kozarcev Zwiesel Kristallglas.



Oblikovanje kozarcev se ni bistveno spremenilo že nekaj sto let. Zato sta želela Bernadotte & Kylberg ustvariti nekaj popolnoma novega. »Sva velika pristaša Bauhausa, torej tega, da oblika sledi namenu. Ugotovila sva, da je bila večina pozornosti do zdaj usmerjena v obliko kozarca samega, ne pa v njegovo notranjost. Najin skandinavski oblikovalski slog, združen z izjemno vrhunsko proizvodno tehnologijo in edinstveno kakovostjo stekla Zwiesel Kristallglasa, je omogočil izdelavo linij

AIR in AIR SENSE. In ne bi mogla biti bolj zadovoljna z rezultatom!«

»Obe liniji kozarcev sem sredi letošnjega februarja uzrla takoj ob prihodu na sejem Ambient v Frankfurtu, kjer so to veliko novost prvič predstavili. To je bila res senzacija za vse. Odločila sem se, da jih moram pripeljati tudi v Slovenijo,« nam je povedala Bora Tilinger, direktorica podjetja Alpeks.

Pri Zwiesel Kristallglasu, ki je že več kot 140 let vodilno na trgu proizvodnje steklene posode, s katero ljudje gradimo svoj

življenjski slog in kulturo obedovanja, so, kot že rečeno, novo kolekcijo ponudili v dveh različicah. Pri strojno izdelani liniji AIR je uporabljena tehnologija Tritan® Protect, ki zagotavlja dvojno moč stekla, s čimer je bistveno povečana odpornost proti poškodbam, sploh pri pranju v pomivalnem stroju. AIR je naprodaj pod blagovno znamko Schott Zwiesel, ročno pihana linija AIR SENSE pa pod blagovno znamko Zwiesel 1872. Obe liniji se ponašata z elegantno in brezčasno obliko, kozarci so izdelani iz stekla brez vsebno-





V obeh linijah so kozarci enakih oblik in jih je mogoče kombinirati, AIR SENSE pa imajo še stekleno kroglico za prezračevanje vina.



sti svinca in barija. V vsaki liniji je na voljo deset različnih kozarcev – za vodo, chardonnay, rizling, rdeče vino, bordojsce, burgundska vina, šampanjec oziroma peneta vina (visok kozarec in kelih), desertna vina in okrogli tumbler – ter karafi za belo in rdeče vino. Zaradi enakih oblik kozarcev v obeh linijah jih je mogoče kombinirati, saj obe liniji odlikuje elegantna in moderna oblika, AIR SENSE pa še posebna funkcionalnost – steklena kroglica za prezračevanje vina.





Prezračevanje vina v kozarcu?! To nas je še posebej zanimalo, za mnenje o tem smo povprašali gospo Lidijo Kupljen iz priznane vinogradniške družine, ki je dejala: »Kozarce za dekantiranje pri nas uporabljamo iz več razlogov. Velike dekanterje je težko vedno nositi okoli in nimaš jih vedno pri roki, saj imamo degustacije na različnih koncih sveta. Ti kozarci so idealni za prezračitev rdečih zrelejših vin, ki po dolgih letih, ko so bila zaprta v steklenici, potrebujejo zrak, da tanini pridejo v stik z

## OB 40-LETNICI KLETI VINA KUPLJEN



Lidija Kupljen, direktorica marketinga, prodaje in izvoza Vina Kupljen, in Bora Tilinger, direktorica podjetja Alpeks

FOTO GOJKO ZRIMŠEK IN VINO KUPLIJEN

Na predstavitvi novih kozarcev se nam je pridružila gospa Lidija Kupljen, saj jih v vinski hiši VINO KUPLIJEN že poznajo in v njih sredi Jeruzalemsko-Svetinjskih goric gostom ponudijo svoja najboljša vina.

Gre za tradicionalno vinogradniško posestvo, katerega začetki segajo v leto 1836, pod blagovno znamko VINO KUPLIJEN pa je legendarni zasebni vinar Jože Kupljen, pionir in inovator v slovenskem vinarstvu, stekleničil in etiketiral svoja vina v buteljke že leta 1976. Lani ga je nasledil sin Samo Kupljen, ki je ob zamenjavi generacij in letošnji 40-letnici ene najpomembnejših štajerskih vinskih kleti spremenil vizualno podobo etiket. Osemnajst hektarjev in približno 80 tisoč trt imajo na zahodnih legah v slovenskem Jeruzalemu, na območju, ki že stoletja slovi po kakovostnih vinih in rastišču, najprimernejšem za pridelavo vrhunskih vin. »Naša vina se ponašajo s harmonijo med kislino, sladkorji in tanini, vedno pazimo na to, da jih ohranimo elegantna. Grozdje ročno trgamo, ko je polno zrelo, da so tanini zreli in da pridelamo vrhunsko vino, ki zdrži 10, 15, 20 let. Tudi zato imamo vinsko



banko, prvo na Slovenskem, kar tudi priča o tem, da so naša vina dolgoživa in odlična tudi čez veliko let. Dolgoživa pa so zato, ker imamo pri nas hladne noči in ogromno sonca ter bogato mineralnost, saj je bilo tam, kjer so danes naši vinogradi, nekoč Panonsko morje. Poleg primernih tal, dovolj sonca in hladnih noči je seveda pomembno srčno in strokovno delo v vinogradu in kleti. Naš svetovalec, gospod Schneider iz Nemčije, je z nami že 25 let, kar je tudi izjemno pomembno, pozna vse svetovne trende in enološke novosti. Tudi to jesen je z nami cela dva meseca. Kajti vsak letnik je drugačen, mi pa nenehno skrbimo, da se vino dobro počuti. Bralci Playboyja so vabljeni, da nas obiščejo v gostišču Taverna, kjer imamo vinoteko, vinsko banko in prenočišča. Vina jim bomo postregli ob pristni prleški hrani.«





njim. S tem se razvijejo arome, ki jih pričakujemo v odličnih rdečih vinih. Ti kozarci to enostavno in elegantno omogočajo, poleg tega je zračenje vin z njimi tudi hitrejše, saj če v zaključeni družbi pijejo različna rdeča vina, za to potrebuješ več

dekanterjev. Menim, da bi te kozarce morale imeti vse boljše restavracije in vinoteke ter vinski bari, seveda pa tudi pravi ljubitelji vin v domačih vinotekah.«

Pri Playboyu sta nam liniji všeč zaradi impresivne, unikatne lahкотnosti dizajna,

ki jima je tudi dalo ime: AIR, torej 'zrak'. Nežna zaobljenost zgornjega dela kozarca in neobičajno delikaten pecelj oblikujeta popolno celoto v vizualnem in senzornem smislu. Zaobljenost zgornjega dela kozarca je popolna za uživanje

»Menim, da bi te kozarce morale imeti vse boljše restavracije in vinoteke ter vinski bari, seveda pa tudi pravi ljubitelji vin v domačih vinotekah.«








vseh dobro poznanih vrst vin, hkrati pa je kozarec v roki prijetno gladek in lahek. Navidezno breztežni, brezčasno elegantni liniji AIR in AIR SENSE dosežeta vrhunec v kristalno čisti podobi ter obljubljata optimalen in brezskrben užitek. Pri penečih vinih pa se kroglice opri-

mejo mehurčki, ki pričarajo poseben vizualen učinek.

Gerhard Frank, vodja blagovne znamke Schott Zwiesel, je poudaril: »Za nas je zelo pomembno zagotoviti, da se v procesu oblikovanja nikoli ne pozabi na funkcijo kozarca in da ustvarimo kozarec, ki omo-

goča popolno senzorno izkušnjo za vse vrste dobro poznanih vin. Z linijama AIR in AIR SENSE nam je to uspelo doseči na resnično zavidljivi ravni. Poleg tega je pihana verzija AIR SENSE trenutno tehnološko najnaprednejša linija kozarcev na svetu.« 





# DAN ZA MINI IN

Oba sta preveč posebna, da bi zadovoljila vsakdanji okus – mini countryman in restavracija Capra sta bila ustvarjena za tiste, ki radi, četudi le v času kosila, pobegnejo iz vsakdana.



**J**utro v Ljubljani je bilo megleno in dež je po angleško pršel z neba. V kafetjeri je brbotalo in brbotala je vremenska napoved. V Kopru dežuje, je sporočal glas radijskega napovedovalca, Primorsko je zajela gosta megla. A kakšno naj bi bilo vreme na dan, ko si je Playbojeva ekipa zamislila izlet na Obalo z *angleškim* avtomobilom?

Angleško, se razume! Kam smo šli? Na kosilo v urbano restavracijo Capra, na koprsko promenado.

## Via Koper, via Capra

Ko se Koper še ni imenoval Koper, so na otoku redili koze. Rimljani, ki so po verjetnosti prvi poselili območje, so Koper preprosto poimenovali Capris, po katerem se danes

imenuje tudi Capra. Več desetletij pred odprtjem Capre se je v hotelu Koper na Pristaniški ulici 3 v dvorani z visokimi stropi, kjer danes plešejo pisane jedi kuharske šefinje Marje Černe, plesal fokstrot. Ostala je glasba in ostalo je veselo vzdušje, le da so plesni parket prekrile mize, ki se šibijo od dobrot. Ljudje so prihajali in še prihajajo od daleč, lokalno pa je tista religija, ki povezuje



# MAKSI UŽITKE



vse Caprine krožnike. Zelenjava, s katero vam postrežejo v Capri, je zrasla na dveh njihovih vrtovih ali, bolje rečeno, njivah, meso v restavracijo dostavi lokalni mesar, grozdje se je kopalo v soncu okoliških gričev.

## **Življenje v barvah**

Aleš Piščanc in Marja Černe, šef in šefinja restavracije, sta pusto plesno dvorano

odela v sivo-rumene barve, jo napolnila z rožami, svečniki in umetnostjo, udobjem dvosedov in v ovčjo kožo oblečenih naslonjal, strop prekrila s papirnatimi lampijoni in zrak napolnila z vonjem dobre hrane in z glasbo, ki občasno tudi oživi. Zunanja podoba Capre je barvita, a nikoli tako pisana, kot so Marjine jedi. Vrhunska kuharica, ki nosu ni nikoli niti pomolila v kak-

šno nobel kuharsko šolo, a so jo za kuhanje na zabavah najemali že kot študentko, je na temo sredozemske prehrane diplomirala iz turizma. Po nekaj letih pridobivanja izkušenj je postala vodja portoroške restavracije Meduza, in ko je hotela obogatiti ponudbo sladole- da in sladic, je k sodelovanju povabila strokovnjaka.



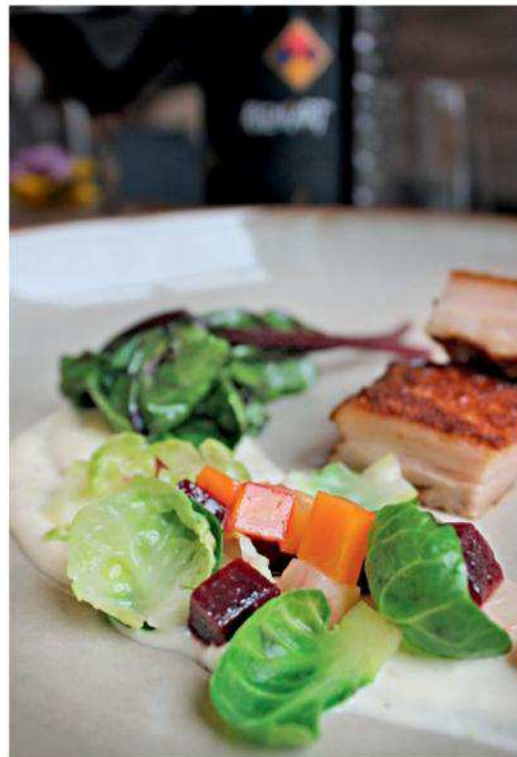


## Zaradi kepice sladoleda

Danes šef Capre ter dveh sladoledarnic Vigò se je s sladoledom ukvarjal že v sestrični sladoledarnici Kepica v Kopru. Med Marjo in Alešem je bila kemija, preskočila je iskrica in zgodil se je požar, zaradi katerega je Capra danes družinska restavracija, v kateri se nedvomno čuti ljubezen, in to ne le ljubezen do dobre hrane. Marja in Aleš sta najprej na noge postavila restavracijo Gušt, ki pa je za njun ustvarjalni zamah kmalu postala premajhna. Leta so se jima cedile sline po plesni dvorani hotela Koper, videla sta se v njej in v njej sta videla lepo število gostov. Ni šlo povsem brez boja, a danes smo tu, v njuni restavraciji, ki je ohranila duha plesne dvorane, le da danes v njej plešejo brbončice, ne le te, saj se v Capri je tudi z očmi.

## Z minijem na pot? Yes, please!

Anglež s premajhnim imenom za svojo velikost se v dežju počuti kot riba v vodi. Ker smo namenjeni v plesno dvorano in ker je ozračje na poti nekoliko noir, je tole kot



Ljudje so prihajali in še prihajajo od daleč, lokalno pa je tista religija, ki dosledno povezuje vse Caprine krožnike.

*Ples v dežju.* Mini countryman s štirikolesnim pogonom bi zmozel veliko več od ležerne vožnje po avtocesti, kot bi zmozel mnogo več od dveh pleyboyevcev povprečne višine in teže ter nekaj fotografske opreme. Prtljažnik se z vzdolžnim pomikom zadnje klopi nazaj poveča na zavidljivo prostornino 1309 litrov, avtomobil pa

brezkompromisno prenese tudi pet odraslih zadnjic. Največji model minija v zgodovini, prvi SUV in po želji tudi hibrid, je daljši, širši in tudi višji od vsega, kar smo bili do zdaj vajeni. Sicer se zdi, da je mini countryman kot njegov bližnji sorodnik fiat 500X pojedel viagro, postal bolj možat in vzdržljiv, a še vedno osvaja predvsem z velikimi







zapeljivimi očmi, nezamenljivo obliko in nezamenljivo mini identiteto.

### Lahko pojasnimo

Če se na tej točki že upravičeno sprašujete, zakaj smo v Capro odšli z minijem in zakaj smo se na torti bohotal njegov znak, se spodobi, da vašo radovednost potešimo. Lastnik restavracije Aleš Piščanc je kot ljubitelj drugačnega in trendovskega s svojim delom ter življenjsko držo prepričal znamko Mini in si zaslužil status ambasadorja. Mini, ki je idealna zmes retro dizajna in moderne tehnologije, sodi h Capri kot vrata na tečaje, o pustolovščinah lastnika restavracije in sladolednega guruja pa se boste že v bližnji prihodnosti lahko poučili na spletnem mestu [www.minidentiteta.si](http://www.minidentiteta.si). Tako je, to ni avto za vsakogar, kot Capra ni restavracija za vsakogar. Oba sta preveč posebna, da bi

zadovoljila vsakdanji okus – countryman in Capra sta bila ustvarjena za tiste, ki radi po-

okusov, ki si jih vsakodnevno v imenu skromnosti in spodobnosti ne upamo privoščiti,

Mini countryman s štirikolesnim pogonom bi zmozel mnogo več od ležerne vožnje po avtocesti – v Koper bi prišel tudi po brezpotju in v še bolj izzivalnih vremenskih razmerah.

begnejo iz vsakdana, in ne, s tem ni nič narobe. Z mestnim terencem na štirikolesni pogon, kar sicer sodi pod razdelek 'dodana oprema', pa se to lahko zgodi celo zelo hitro, saj ima najmočnejši mini countryman kar 184 'konj' ali 135 kilovatov.

### Teleport na Pristaniško

Mi smo se iz vsakdana, tako na mah, teleportirali na drug planet in v drug čas – kosilo v Capri je bil baročen razvrat vonjev in

tu pa nas čakajo prijazno ovrednoteni in domiselno postreženi.

Za hladno predjed so nam v Capri postregli lososa, kuhanega v vakumu s tehnologijo sous-vide, ki jedem podari polnejši okus. Losos na posteljici iz vodne kreše in gomoljne zelenjave, postrežen v ribji konzervi iz nekaj rožnate majoneze, se je v ustih dobesedno stopil, zraven pa so nam postregli malvazijo z Debelega rtiča. Tople predjedi je zastopala bučna žametinka z



MONIA  
RESTAURANT  
1999








K belemu miniju je lahko sodila le Belinda, bela sladica iz bele čokolade, s sredico iz pistacijine in malinove kreme, ki smo jo obenem vzeli kot dokaz, da v Capri ni nič prepuščeno naključju.

domačimi ravioli, polnjenimi s kozjim sirom ter dehidriranim pršutom – jed je videti je kot cvetoč travnik, njen okus pa je ob pomoči roseja Steras prav zares žameten. Prva glavna jed je navdušila fotografa – potrebuševina mlečnega prašička na gorčičnem pireju z dehidriranimi jabolki je bila baje odlična, a avtorica teh vrstic ima tako kot marsikatera dama dandanes raje ribe kot meso. Morske dobrote, ki so sledile, so bile zadetek v polno. V vakuumu kuhana in nato rahlo popečena hobotnica je

bila čisto mehka, škampi lepo črvsti, črna poletna zanimiva, škampova žametinka, na kateri vse skupaj plava kot v morju, pa lepo sladka. Zraven veličastnih morskih dobrot sodi veličastno vino in natakar Stojan, ki predstavlja dodatno zvezdico restavracije, je v kozarce natočil Veliko Belo iz hiše Movia, s katerim je angleški dež na Obali izgubil še zadnjo noto melanholije. K belemu miniju pa je lahko sodila le Belinda, omamno slastna bela sladica iz bele čokolade, s sredico iz pistacijine in mali-

nove kreme, ki smo jo obenem vzeli kot dokaz, da v Capri ni nič prepuščeno naključju in da šteje vsak detajl.

Dan in pobeg iz redakcije sta bila kljub dežju popolna, in ko sva si z Gojkom že belila glavo s tem, kam bi minija odpeljala na fotosut, so se iz megle kot ozadje pokazale ribiške barke. Idealno! Beli lepoteč bi z lahkoto namreč ujel tudi kakšno lepo ribico, ki bi bila vesela izleta na morje in obiska Capre. To, da je restavracija na koprski promenadi del hotela, je zgolj naključje in hkrati namig. 



Kratka zgodba o tem,  
kako je odklenkalo  
vladavini topih nožev  
v slovenskih kuhinjah  
in kako je pohančku  
s pomfrijem odneslo  
gurmansko krono.

TEKST TINA TORELLI  
FOTO MITJA KOBAL, MATEJA JORDOVIČ POTOČNIK

# MOJSTROVINE 2 OSTRIM ROBOM





**N**a začetku je bila nova kuhinja in v novo kuhinjo sodi dober nož. Luka Grmovšek, šef OstregaRoba, več kot trgovine z japonskimi noži, si je svojega, japonskega, naročil po spletu. Hitro se je razširil glas o njem, Lukove jedi so dobile boljši okus in ob rezanju čebule ni več jokala, njegova fascinacija nad japonskim jeklom pa je dobila mlade: internetno trgovino, studio, tečaje sušija in brušenja nožev ter študijski obisk Japonske letošnjega aprila. Luka Grmovšek in Bine Volčič sta za nametek združila znanje in moči, da smo Slovenci prav te dni dobili fino ostro kovaško mojstrovino, ki sliši na šifro ZDP-189. Najbolj slovenski med japonskimi noži, povedano nekoliko neskromno, kot *Poezi-je* po novem sodi v vsak slovenski dom. Ne prosto po Prešernu, pač pa po Rumiju ljubezen pride z nožem, in to slabo tisočletje staro misel v tokratni gurmanski zgodbi lahko beremo dobesedno. Z Luko Grmovškom, miroljubnim, a do zob oboroženim mladim podjetnikom, se je na Slovenskem obudila tudi umetnost brušenja nožev, pod rokami večine naših kuharskih chefov pa zdaj nastaja okusnejša hrana.

V OstremRobu, kjer boste nože lahko potehtali v svojih rokah in se o njih poučili, vlada fina ostrina. Yamazaki single malt steče po grlu in pogovor o trdih rečeh se zmehča. Začnemo z obiskom Japonske letošnjega aprila, kjer je bilo Luki z drago-



Ne prosto po Prešernu, pač pa po Rumiju ljubezen pride z nožem, in to slabo tisočletje staro misel v tokratni gurmanski zgodbi lahko beremo dobesedno.







ceno pomočjo slovenskega veleposlaništva v Tokiu dovoljeno vstopiti v tempelj obdelave jekla, tovarno Hitachi, obiskal pa je tudi mojstra Yoshido Hamono, kjer nastajajo mojstrovine z ostrim robom iz Ostrega-Roba. Zakaj Japonska, zakaj japonski noži in predvsem – zakaj večina znanih in manj znanih kuharjev danes uporablja japonske nože? »Gre za to, da Japonci ostrino dojemajo drugače kot mi, saj je njihova kuhinja drugačna, zgodovina kovanja jekla pa izjemno dolga,« začne svoj zagovor japonske fine ostrine Luka Grmovšek. »Pri nas oster nož sodimo po tem, kako zlahka gre skozi površino, japonska merila za ostrino pa so drugačna. Dva noža sta lahko enako ostra, le da bo eden poškodoval celice hrane, drugi pa ne. Nepoškodovane celice živil pomenijo boljši okus in dolgotrajnejšo

**Japonci vzamejo mikroskop in se prepričajo, ali je površina pod drobnogledom zares gladka in zaglajena. Šefov na Daljnem vzhodu ne zanima lahkotnost, temveč natančnost rezanja.**

svežino, kar je v japonski kuhinji, ki temelji na surovih živilih, bistvenega pomena. Japonci pa se ne zanašajo le na brbončice – preprosto vzamejo mikroskop in se prepričajo, ali je površina pod drobnogledom zares gladka in zaglajena. Šefov na Daljnem vzhodu ne zanima lahkotnost, temveč natančnost rezanja. In spet ne gre le za ribe in drugo surovo hrano, tudi zrezek se lepše speče, če ga odrežemo s fino ostrim nožem, in zaradi čebule ne bomo jokali, saj se zaradi natančnega rezanja ne bo izločilo toliko eteričnega olja, narezani korenček ne bo med kuho izgubljal dragocenih hra-

nil in vode ne bo obarval oranžno,« navdušeno pove Luka in doda, kot bi nam bral misli: »Seveda to ni pomembno, če kuhamo golaž ali režemo kuhan krompir.«

Toda ni vse tako lepo, kot se sliši. In to priznava tudi ekipa OstregaRoba. Japonska jekla so za naš način uporabe problematična. Vsebujejo malo kroma in znajo rjaveti. In trša, ko so, trda pa so, se rada tudi lomijo. Japonski noži niso tiste vrste, da jih vržeš v pomivalni stroj, mirno zabrišeš v predal in z njimi, če je treba, prerežeš vrečko pralnega praška. Japonski noži so zahtevni za vzdrževanje: redno jih je treba brisati, redno mazati z oljem, redno brusiti. Japonska jekla zahtevajo od lastnika, da ima z njimi tako rekoč monogamen odnos. Celo pri nas je dobrih kuharjev, ki si svoje nože delijo s kuhinjo, vedno manj, in ko kuhar da odpoved, iz kuhinje pobere svoje nože: nič več zbogom, orožje, le adijo, se vidimo v naslednji vojni. Japonski noži niso poceni, so pa dober nakup, ob katerem v OstremRobu prej-







mete še kupon za prvo brezplačno brušenje in obliž, ker se vsak kuhar prej ali slej ureže.

Če bi hoteli temo obdelati, kot boste vi z japonskimi noži temeljito razrezali na koščke maki suši, bi potrebovali celo knjigo. Ob pogovoru v OstremRobu se spoznamo z dvema tradicionalnima japonskima nožema, to sta santoku in gyuto, podobna na pogled, a v duši različna. Prvi nastopa v eni sami velikosti in je za rezanje velikih rib ali kosov mesa premajhen, drugi pa je na voljo v več velikostih, in če niste super profi, si boste mogoče le omislili set ... dveh ali treh. Izvemo, da je Slovencem najbolj po volji damask, saj ima poleg nespornih kvalitiet tudi lepoto. Na lastni koži izkusimo drugačno težišče japonskega noža. Občudujemo v Sloveniji izdelane nožnice za transport in magnetne deske za shrajevanje, ki nože držijo v višini oči in vabijo k kuhanju. Mogoče boste nož v duhu prihajajočih praznikov tudi komu podarili, a to je spet posebno poglavje. Če je kralju nekdo podaril oster predmet, je to pomenilo vojno napoved, zato je kralj tudi najbolj zvestega zaveznika vedno plačal ... z nečim okroglim. Dovolj je cent, lahko jen, a noža nikoli ne sprejmite brez plačila. Pa čeprav vam ga prinese sam Božiček.





# ZDP-189, japonsko-slovenski nož, ki bo osvojil svet



Nož, ki v prodajo prihaja prav te dni, na edinstven način povezuje japonsko tradicijo izdelave in vzdrževanja jeklenih nožev s sodobno kulinariko zahodnega sveta. Čas romanov na metre, kompletov kuhinjske posode in setov nožev za vsa živila in priložnosti, je, kot smo že namignili, nepreklicno minil. Nastopil je čas kakovostnega minimalizma, in tu je vrhunec vsega, kar pričakujemo od kuhinjskega noža – kakovost, vsestranski profil, funkcionalnost in lepota.

Luka Grmovšek je 'slovenski' nož iz japonskega jekla izbral in zasnoval skupaj z Binetom Volčičem, o katerem smo pisali v prejšnji številki Playboya. Bine je eden bolj izobraženih slovenskih kuharjev, velik ljubitelj japonske kuhinje in prepričan uporabnik japonskega noža ZDP-189. ZDP-189, ki je pravzaprav oznaka za jeklo, je nož, ki mu napovedujemo lepo prihodnost.

»Jaz sem izbral jeklo in Bine ga je nato stestiral v svoji kuhinji. Oblike si seveda nisva zamislila sama, sva pa na Binetovo pobudo obrusila konico na rezilu ob ročaju, ki jo japonski kuharji s pridom uporabljajo, slovenski pa bi zaradi nje porabili preveč obližev. Ko sva se odločala med srebrno in črno različico, sva se





odločila za slednjo, z odtisi kladiva, ki niso le lepi, temveč tudi funkcionalni – zaradi luknjic se hrana namreč ne prijema na nož. Nož so izdelali v kovačiji Yoshida Hamono na Japonskem, ki že stoletja ročno izdeluje različno orodje in japonske meče oziroma katane ter ima, kar je za nas najpomembnejše, izkušnje s tradicionalnim kovanjem iz jekla ZDP-189. Jeklo ZDP-189, ki je sredica našega noža ZDP-189, se ponaša z odličnimi lastnostmi in (za japonske standarde) dolgotrajno ostrino. Ključni element jekla je ogljik in tega je v jeklu ZDP-189 več kot v večini trdih jekel, sočasno pa je to jeklo bogatejše s kromom, ki preprečuje rjavenje. Oblika bunka bano-bocho je zagotovilo za vstransko funkcionalnost, saj ima nož prilagodljiv profil, dovolj širok pri ročaju, nežno oblikovan trebuh rezila, primeren tako za dolge kot kratke reze, raven zadnji del rezila za seklanje ter tanko konico za natančno obdelovanje. Zunanji videz rezila bi Japonci poimenovali korou-uchi, pomeni pa, da je rezilo v zgornjem delu neobdelano in ima razvito temno patino. Zelo trdo jeklo



66-67 hrc v avtomobilističnem žargonu pomeni, da ima vaša mašina veliko konjev, tudi če jih primerjate z japonskimi,« osnovno filo-



zofijo vsestranskega noža razloži Luka Grmovšek, vsa nadaljna pojasnila pa najdete na [www.osterrob.si](http://www.osterrob.si). 🇸🇮

## VINO KUPLJEN

Jeruzalem - Svetinje



S soncem in ljubeznijo  
že **40** let



[www.vino-kupljen.com](http://www.vino-kupljen.com)  
Facebook: VINO Kupljen  
Twitter: @SamoVino



Gostišče Taverna








## ZA PRSTE OBLIZNIT!

Hedonistični raj na Tavčarjevi ulici 11 v Ljubljani je prava paša za oči in velik raj za brbončice vseh ljubiteljev tradicionalne italijanske kuhinje.

Majhna, a izjemno okusno opremljena trgovina ponuja vse, kar ljubitelji italijanskih dobrot izjemno cenijo. Od **tradicionalne neindustrijske mortadele**, **nduje** ali **kalabrijske viagre**, **tradicionalnih vin**, **peperončinov**, **chorizov**, **pršuta San Daniele**, **toskanskih salaminov**, **raznih pikantnih omak**, **odličnih oliv** in **sirov**, **balzamičnih kisov** in **oljčnih olj**, **bučnega olja** in ne nazadnje čudovitih lesenih izdelkov, ki jih lahko naročite tudi po spletu. Vse iz trgovine Dobrote.si nosi jasno sporočilo: **samo najboljše je dovolj dobro**. Izdelki so butični, unikatni in v sebi skrivajo prav posebno zgodbo, pravita lastnika Aleša in Jurij. »Najin cilj je najti najboljše proizvajalce z lokalnimi specialitetami in jih deliti z vami. Meniva, da je hrana del osnovnih človekovih potreb, in če že moramo jesti, potem jejmo zelo dobro in pri tem uživajmo.« 





**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!**



# TUDI MOŠKI CENIJO NOTRANJE VREDNOTE.

## V6



### Novi Amarok. Avto, ki razume moške. Zdaj z novim motorjem V6.

Moški vedo, kaj si želijo. Zato novi Amarok poganja novi motor V6 3.0 TDI z močjo do 165 kW in navorom do 550 Nm. Skupaj s stalnim štirikolesnim pogonom 4MOTION in z 8-stopenjskim avtomatskim menjalnikom sta edinstvena kombinacija. Nova zunanost, novi bixenonski žarometi z dnevnimi LED-lučmi, 20-palčna aluminijasta platišča in zaščitni drog mu dajejo pravi športni pečat.



**Gospodarska  
vozila**



Emisije CO<sub>2</sub>: 204–196 g/km. Kombinirana poraba goriva: 7,8–7,5 l/100 km. Emisijska stopnja: Euro 6. Ogljikov dioksid (CO<sub>2</sub>) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanega zraka, zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM<sub>10</sub> in PM<sub>2,5</sub> ter dušikovih oksidov. Porsche Slovenija d.o.o., Bravničarjeva 5, 1000 Ljubljana. Slika je simbolna.