



# malo za šalo, malo za res

## Srečnej

Ali si lahko misliš, da sta prejšnji teden kar dva fanta prosila za roko najine hčere. Inženir in knjigarar. In kateri je srečnej? Knjigarar. Hči je izbrala inženirja.

## Edini

Profesor se jezi na študenta, ki na izpitu nič ne zna: To je nezaslišano! Danes je že vsak bedak študent! Kaj v vaši mladosti ni bilo tako? Kje pa, takrat sem bil jaz edini iz naše vasi!

## Utopitev

Prijateljici se pogovarjata: To poletje sem hotela utopiti vse svoje težave in skrbi, vendar mi ni uspelo. In zakaj ne? Ker mož ni hotel v vodo.

## Najljubša jed

Draga ali se še spomniš, ko si me vprašala, katero jed imam najraje? Seveda se spominjam, ampak dragi, od tega je že sedem let. Zakaj me sedaj to sprašuješ? Zato, ker bi enkrat rad jedel kaj drugega.

## Most

Mravlja in slon gresta čez most. Nenadoma se ta pod njuno težo poruši. Pa reče mravlja slonu: A vidiš sedaj to? Pa sem ti rekla, da bi morala iti eden po eden.

## Pravljice

Mami, ali se vse pravljice začnejo z "Nekoč je živel..."? Ne, ljubica. Nekatero se začne takole: Ljubica, nocoj bom v pisarni delal malo dlje...

## Izmenjava

Po Avstraliji skače kenguru in se vsakih sto metrov ustavi. Iz njegove vreče poka pingvinček in bruha kot nor. Na Antarktiki med skupino pingvinov sedi kengurujček, občasno kihne in zagrnja: "Drek, pa ta izmenjava štude tov!"

## Bogate nagrade so prispevale...

### Terme Ptuj d.o.o

Terme Ptuj spadajo v skupino Panonskih Term in so od lanske pomladi pod okriljem poslovne skupine Sava. Leto 2004 je bilo za podjetje najuspešnejše doslej, saj je Termalni Park obiskalo kar 285.000 kopalcev, realiziranih je bilo več kot 60.000 nočitev, v avtokampu celo 79% več kot prejšnje leto. K večjemu obisku je pripomogla širitev zunanjega Termalnega Parka s tobogani in počasno reko. To poletje bo dnevne in nočne zabave gostil velik amfiteater za 800 oseb. Ob tem se ureja še velik otroški bazen. 10. avgusta 2005 bo ob 30-letnici Term Ptuj položen temeljni kamen za pričetek gradnje hotela s štirimi zvezdicami, ki se bo začela septembra. Notranji Termalni Park je odprt vsak dan od 7.00 do 22.00, petek, soboto in dan pred praznikom do 23.00!

### V notranjem Termalnem Parku je na voljo 6 bazenov, finske savne in turška kopel, tobogan s stekleno kupolo.

S celodnevno vstopnico, v vrednosti 2.000 SIT, se lahko neomejeno kopate, savnate, spuščate po toboganu... Z veljavno študentsko izkaznico lahko uveljavljate **10% popust** vse dni v tednu, kar znaša **1.800 SIT!** Vstopnica s kosilom je za vse goste enaka = 3.300 SIT. Dodatna ponudba: fitness, klasična ročna masaža, stone masaža, reflexna masaža stopal, pedikura.



Terme Ptuj d.o.o., Pot v toplice 9, 2251 Ptuj  
Telefon: 02 / 782 782 1

www.terme-ptuj.si, e-mail: info@terme-ptuj.si



### ZA VAS SMO RAZISKOVALI IN PISALI:

Emanuela Čeh  
Veronika Hojnik -  
Pikica

Urška Knez  
Tea Kozar  
Sebastijan Krhlikar  
Ines Vračko

Žiga Šlibar  
Andreja Zrnič  
Vilma Angel  
Alberta Drevenšek  
Smiljan Benkovič

## POSKUSI SREČO...

Uporabite svojo iznajdljivost, znanje in splošno razgledanost v naši nagradni igri! Svetujem vam, da uporabite internet, če se bo zataknilo... **Pravilno odgovorite na vseh 5 vprašanj o našem sponzorju.**

- Katerega leta so bile ustanovljene Terme Ptuj?  
\_\_\_\_\_
- Kategorizacija apartmajskega naselja je \_\_\_\_\_ in avtokampa \_\_\_\_\_?
- Temperatura najhladnejšega pokritega bazena je \_\_\_\_\_.
- Kaj ponujajo Terme Ptuj kopalcem vsak večer ob 18. uri?  
\_\_\_\_\_
- Katere Terme sestavljajo skupino Panonske Terme?  
\_\_\_\_\_

Izrežite odgovore in jih **do 15.04.2005** oddajte v črno skrinjico v šolski avli. Imena nagrajencev bodo objavljena na oglasni deski. Zmenjeno? Potrudite se, nagrade so bogate:

- nagrada = 4x kovanje s kosilom
- nagrada = 4x kovanje
- nagrada = 2x kovanje

Ime in priimek: \_\_\_\_\_  
Ulica, pošta: \_\_\_\_\_



# Gost Art

GLASILO VIŠJE STROKOVNE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR  
ZNAJJE ZA UMETNOST GOSTOLJUBJA

Maribor, marec 2005, številka: 2, letnik: 1  
glavna urednica: Vilma Angel, sourednica: Andreja Zrnič

## IZ VSEBINE

Šola	str. 2	Naj živilo	str. 9
Po svetu za nas	str. 3	Psihološki kotiček	str. 10
Turistični kotiček	str. 4	Zanimivosti	str. 11
Meni portal	str. 5-8	Nagradna igra	str. 12

## NAGOVOR UREDNICE

Pišem diplomsko nalogo in veliko razmišljam o svoji nadaljnji poti. Mogoče bi mi mentorica rekla, da preveč razmišljam in prepočasi pišem... Bo že tako, da se poleniš in malo izgubljaš, potem ko so vsa predavanja in izpiti že za tabo. Naenkrat ni več izpitnih rokov, prepuščen si svoji organiziranosti. In to ni lahko!

Prepričana sem bila, da bo moje življenje po koncu študijskih obveznosti drugačno. A želite resnico? Nič drugače ni! Edino, kar se je spremenilo, ampak res popolnoma spremenilo, je to, da mi zmanjkuje časa zase, za najbližje... Vsak dan se mi dogajajo nove stvari, sprejemam nove zadolžitve... Vse to mi je v veliko veselje, ker se zavedam, da tako spoznavam različne možnosti, odkrivam svoje sposobnosti in slabosti, pridobivam poznanstva, rastem... In vem, da ne bi bila tukaj brez podpore družine, prijateljev in tudi predavateljev naše šole.

Se še spomnite božično-novoletnih praznikov... z dobrotami obloženih miz doma, v restavracijah, večerov v prijetni družbi, trenutkov z našimi najdražjimi, pričakovanja Novega leta...? Prednovoletnih obljub? Večina je nanje že pozabila, kajne? A tako pač je - brez obljub in pričakovanj prazniki ne bi bili tako čarobni. Obljube so majhni koraki, ki nas vodijo do ciljev. Ste se že znašli v situaciji, ko niste vedeli, kako naprej? Kaj ste takrat naredili? Najprej ste bili obupani, nato ste si postavljali majhne cilje in vsi so imeli skupen končni cilj. Tako se začnejo stvari počasi odvijati kar same od sebe.

Izpitni so majhni, a pomembni koraki na poti do končnega cilja. Kot se spotaknemo ali pademo med hojo, so tudi padci med šolanjem neizogibni. Ne obupajte pri ovirah! Tukaj so, da nas naredijo močne, odgovorne in uspešne osebnosti! Noben poraz ni tako močan, da se ne bi mogli ponovno postaviti na noge in z dvignjeno glavo iti naprej! Verjemite! Kot bi trenil, boste tudi vi pri pisanju diplomske naloge... Vztrajajte in sledite svojim ciljem!

Vilma Angel

## NOVICE

Šola se je prijavila na 2 projekta Leonardo da Vinci, in sicer za 1 študenta, ki bo imel možnost trimesečnega praktičnega izobraževanja nekje v tujini (Nemčija, Italija) ter 1 predavatelja.



V novembru 2004 so redni študentje 2. letnika turizma odšli na strokovno ekskurzijo na avstrijsko Štajersko.

V začetku decembra 2004 je ekipa študentov - Fanika Vavdi, Zvonimir Baškovič in Gregor Lapornik, pod mentorstvom Mojce Polak Zupan, v BAD ISCHL-u zastopala Slovenijo in VSSG na vsakoletni prireditvi AEHT, ki se imenuje BOŽIČ V EVROPI. Srečanje je namenjeno spoznavanju in druženju mladih iz vse Evrope, prikazu Božičnih običajev in enogastronomije, kot tudi izmenjavi izkušenj med mentorji. Naš tim je bil lepo sprejet, harmonikaš Zoran je zbujal veliko pozornost in imel tudi intervju na ORF. (www.aeht.lu/code/efrmeset.htm)

V februarju so bili študentje Fanika Vavdi, Borut Jovan, Gregor Jager, Helena Gaiser in Barbara Robinšek, deležni posebne pozornosti. Predstavljali se bodo v naslednjih številkah revije Mariborčan. Spremljali bomo lahko predstavitev študenta in njegove kreacije, ki izraža njegov osebni stil ter sodoben okus štajerske regije.

10. do 13. marec je bil za 2. letnike rednih in izrednih študentov turizma zelo poučen, saj so bili na strokovni ekskurziji v Toskani.

29. marca se bo v Bongosu dogajalo BRUCOVANJE naših študentov! Glej da sigurno prideš!

31. marec predstavlja pričetek strokovne ekskurzije rednih študentov 2. letnika gostinstva, ki bo potekalo podobno kot za turiste v novembru, po avstrijski Štajerski.

7. aprila poteka na Portugalskem tekmovanje GEORGES BAPTISTE v strežnih disciplinah za amaterje. VSSG bo zastopal Gregor Narat. Priprave so zahtevne, saj se tekmuje v različnih disciplinah: mešanje pijač, poznavanje vina, priprava jedi pred gosti, prezentacija vina, aranžiranje in postavitve mize, strokovna terminologija ter teoretični test iz strokovnih poglavij. Vso srečo!

Študentje Jakob Polajzer, Tina Šegula in Tina Trstenjak delajo na projektu EURHODIP AWARD STUDENT INNOVATION, ki ga vsako leto razpiše EURHODIP. Študentje morajo na tehnični osnovi opredeliti idejo o resort hotelu, mu določiti vsebino in filozofijo poslovanja. Prijavljenih je veliko skupin iz vseh držav. Držimo pesti!



Piše: Alberta Drevenšek - Beti

## ZLATA IZKUŠNJA

V času med 12. in 17. oktobrom 2004 se je na Bledu odvijala 17. letna konferenca AEHT.

To je mednarodno združenje evropskih hotelskih in turističnih šol, ki šteje več kot 300 šol članic iz 36 držav. V okviru letnih konferenc potekajo tekmovanja med dijaki in študenti teh šol na različnih področjih: priprava in postrežba menija, priprava koktajlov in sladic, poslovanje recepcije in turistična promocija. Tekmovanje poteka v dveh uradnih jezikih, angleškem in francoskem. Tokrat so na tekmovanju sodelovali udeleženci iz 34 držav članic AEHT, med njimi tudi jaz. S ponosom lahko povem, da sem se na tekmovanju odlično odrezala, saj sem skupaj s študentko iz Italije osvojila 1. mesto. In kako se je začelo?

Bilo je še poletje, ko je prof. Tanjo Lešnik - Štuhec zanimalo, če bi bila pripravljena sodelovati in predstavljati šolo na tekmovanju AEHT v poslovanju na recepciji. HALOO!!! Jaz ?? To je pa velika odgovornost! Če greš na pomembno tekmovanje, dobiš občutek, da moraš prinesiti tudi kakšno medaljo, čeprav ti vsi govorijo, da to sploh ni res. Posebej še zato, ker je moja predhodnica osvojila 1. mesto. No ja, saj nimam kaj izgubiti. Pomembno je sodelovati in ne zmagati! Lahko poskusim in upam na najboljše, sem se spodbujala... Dogovorili sva se za srečanje, kjer mi je podrobneje predstavila celotno zadevo.

Ker je bilo tekmovanje na Bledu, sem morala dobro poznati Bled z okolico. Veliko informacij in napotkov za tekmovanje mi je dala lanskoletna zmagovalka Tina Princ, kakor tudi Lili Šraj in Anita Ačko iz recepcije hotela Habakuk, ki sta mi nudili strokovno pomoč. Dnevi so hitro minevali in naenkrat je bilo tekmovanje pred vrati. Sodelovalo je 21 timov iz različnih držav. Na spoznavnem srečanju smo dobili osnovne informacije o načinu in ocenjevanju tekmovanja ter spoznali

svoje partnerje. Moja sotekmovalka je bila iz Italije, njeno znanje angleškega jezika pa je bilo zelo pomanjkljivo. Torej si lahko predstavljate, v kakšni situaciji sem se znašla, ko sem ugotovila, da ne moreva niti normalno komunicirati, kaj šele biti uspešen tim, ki skupaj dela na recepciji. Velik del k oceni pa je prineslo prav timsko reševanje problema.



Za priprave na tekmovanje sva imeli na voljo en dan, ki sem ga poskušala maksimalno izkoristiti. Pripraviti sva se morali za različne situacije, ki se lahko pojavijo pri delu na recepciji, nekatere izmed njih so bile že skoraj konfliktne. Ampak ravno v tem je bistvo dela na recepciji, da se znajdeš v vsaki situaciji in jo rešiš v obojestransko zadovoljstvo. Verjamejte lahko, da tisto noč pred tekmovanjem skoraj nisem zatisnila oči, naslednje jutro pa bi že skoraj vrgla puško v koruzo, saj najino vzajemno delo ni potekalo tako, kot bi moralo. Takrat mi je stala ob strani in me vzpodbujala moja mentorica, ki je verjela vame in v to, da bom svoj del opravila po svojih najboljših močeh. Na vrsti sva bili kot predzadnji tim, kar je še stopnjevalo napetost in živčnost. Ko sva končno vstopili do improviziranega recepcijskega pulta v predavalnici, sta ves strah in trema skopnela in živela sem se v dano situacijo... In res sem delo opravila po svojih najboljših zmogljivostih.

Rezultati so bili znani šele na svečani podelitvi naslednji večer. Na tiho sem upala, da bom odnesla kakšno nagrado, nisem pa pričakovala tega: "... in prvo mesto v poslovanju na recepciji pripada timu št. 21".

## šola

V šolski knjižnici prelistajte:

Lipov list  
Turizem  
Turistične novice  
Horizont  
Uit

Nisem mogla verjeti, da slišim prav. To sem jaz? Ne da se opisati teh občutkov sreče, ki so me takrat preveli. Veselje, čestitke in po najkrajši poti skozi polno dvorano do odra, kjer so mi okrog vatu naredili zlato medaljo. Noro... Ob tej priložnosti bi se zahvalila vodstvu šole, da mi je omogočilo udeležbo na tako pomembnem tekmovanju, kjer sem zastopala tudi šolo ter s pridom uporabila svoje znanje. Hvala mentorici, da me je bodrila in verjela vame!

Tako sem torej obogatila svojo zakladnico izkušenj, katerih ne pozabiš nikoli, zato zaupajte vase in naj vas nikar ne bo strah pred novimi izzivi...

Piše: Sebastijan

### MEDNARODNA ZDRUŽENJA V OKVIRU ŠOLE

Višja strokovna šola za gostinstvo Maribor aktivno deluje tako na domačih tleh kot tudi v več evropskih združenjih, kot so **EURHODIP**, **AEHT**, **EUHOFA INTERNATIONAL** in **EUHOFA ALPINA**. Cilj teh organizacij, kjer lahko sodelujejo tudi študentje naše šole, je predvsem izpopolnjevanje znanja tujih jezikov ter nadgradnja znanja iz področja gostinstva ali turizma.

**EURHODIP** je pomembno mednarodno združenje vodilnih evropskih srednjih, višjih in visokih gostinstvo-turističnih šol, ki skrbi za visoko raven znanja diplomantov. Gre za uveljavljanje evropske dimenzije znanja v učnih programih šol, ki sodelujejo pri projektih v okviru te organizacije. S tem želijo izšolati usposobljene gostinske in turistične delavce, ki bodo znali biti uspešni na evropskem trgu dela. "Evropski izpiti" na stežaj odpirajo vrata turističnih podjetij.



## zanimivosti

Piše: Veronika - Pikica

Piše: Tea

## mariborčvek

Vir: Večer

Če kdaj pokukate v šolsko knjižnico, lahko na policah izberete tudi knjigo Jerneje Ferlež, Mariborska dvorišča, v kateri nam avtorica skuša obuditi tiste zakrite predele mariborskega mestnega jedra, ki jih v dolgih letih sprehajanja mimo sploh nismo opazili. Zgodba prepleta sedanost in preteklost v mestu, ki nam za zaprtimi vrati hiš in okrašenimi pročelji odpirata raznolikost in bogastvo življenja na tem strnjemem prostoru. Za ljubitelje zgodb o čudovitem Mariboru je bil posnet tudi istoimenski dokumentarni film režiserja Bojana Laboviča, katerega premiera se je zgodila 2. marca v Veliki dvorani Narodnega doma. Privoščite si ga tudi vi!

Vsi vemo, da ima Slovenija dobro vinsko proizvodnjo, ki pa je premalo prepoznavna za prodor na svetovni trg. Vrhunski belgijski sommelier **Pieter Verhejde** namerava v vrhunskih restavracijah po Evropi in ZDA razširiti ponudbo s slovenskimi vini. Kiblin komite je zato pripravil v mariborski kavarni Barista degustacijo vin štajerskih vinarjev, da bi tako ljudje sami občutili, kaj bomo v bodoče ponujali v tujini. Obiskovalcem komite priporoča, naj pijejo redno, zmerno in samo dobro, kar seveda ni v nasprotju z opozorili Ministrstva za zdravje.

Ljubitelji glasbe, rapa in hip-hopa, boste prišli na svojo račun 25. marca na Štuku, kjer vas bodo zabavala sama znana imena tega glasbenega področja: Edo Maajka, Frankie, Kosta, Infuzija, Stereolog, King & AP in drugi. Za privrženca techno glasbe se bo 2. aprila v Pekarni v dvorani Gustaf zgodil techno session Fired up Party. Če imate radi dober house, boste zagotovo 15. aprila v Realu na Ptuj, kjer bo prava house-manija. Sicer je za zabavo, tako med delovnikom kot vikendom, poskrbljeno v vsem znanih mariborskih klubih in lokalih, kot so Štuk, Trust, Impulz, Pekarna, La Corrida, Niagara, Massai, English Pub, Irish Pub in drugih.

Če ste 11. marca morda pozabili na rez Stare trte na Lentu, bodite priča še eni mestni prireditvi, velikonočni razstavi jedil, ki jo 20. marca pripravlja Turistično društvo Bresternica - Gaj. V mestu bodo peli tudi ljudski godci in pevci, zgodilo se bo jožefovanje na Studencih. Željni gledališča ali komedije lahko v marcu in aprilu vstopite v Narodni dom ali Slovensko narodno gledališče Maribor, Opero in Balet in si ogledate katero izmed predstav. prav tako si oglejte kakšen film v Koloseju! V aprilu so tudi znani Dnevi knjige, državno zborovsko tekmovanje »Naša pesem«, postavljanje majskega drevesa v posameznih mestnih četrtih ter cikel simfoničnih koncertov Mariborske filharmonije.

Pozor punce!

25. marca ponuja Fontana 4-urno kopanje za jurja! Izkoristite priložnost!

## KAKO POSTATI TURISTIČNI PREDSTAVNIK?

Delo turističnega predstavnika je za vse, ki si želijo potovati in imajo veselje do dela z ljudmi. Turistična agencija Intelakta vsako leto organizira avdicije, na katere se lahko prijavijo vsi, saj ni starostne omejitve. Pomembno je le, da si prijazen, komunikativen, simpatičen, odgovoren, vedrega značaja in seveda, da imaš veselje do dela.

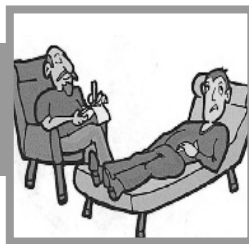
Avdicije potekajo v treh sklopih. Na prvi je v ospredju kratka predstavitev prijavljenih, dobrodošla je tudi kakšna smešna ali manj smešna prigoda oziroma dogodivščina. Nikakor se prijavitelji ne morete izogniti preizkusu znanja iz tujega jezika. Pogoj je seveda angleščina, dobrodošli pa so tudi drugi jeziki, kajti veliko intelektualnih gostov je iz Italije.

V drugem sklopu, so se nam v intelektualnih uniformah predstavila 4 dekleta, ki to delo že nekaj let vestno in z veseljem opravljajo. Spoznali smo tudi nekaj intelektualnih destinacij, ki so nam jih z veseljem in zanimivo opisale. Vsaka destinacija ponuja nekaj posebnega, čarobnega, ponuja doživetje, ki ga lahko vsak občuti po svoje. Destinacije so usmerjene predvsem v Grčijo in na njene otoke, kot so Karpatos, Kefalonija, Samos, Kos, Lefkas, Tinos, Mikonos, Lesbos in še drugam - Djerba, Malta, Romunija, in Krim. Opravili smo tudi krajši test o značajih ljudi ter podrobneje spoznali njihov katalog. Na tretji avdiciji izstopa predstavitev vodilnega managementa Intelakte in kratek test kataloga. Test vsebuje vprašanja iz pogojev poslovanja in ugodnosti, ki jih ima Intelakta. Naslednja naloga po opravljenih avdicijah je seminarska naloga, ki jo mora napisati vsak turistični predstavnik, ki želi delati pri Intelakti. Predstaviti jo mora na intelektualnem pikniku, ki je letos na Gorenjskem. Obvezna je tudi udeležba na dvodnevem seminarju.

Za vse, ki želite pridobiti izkušnje na tem področju, pošljite prošnjo in življenjepis s sliko na intelektualni naslov v Murski Soboti. Povabili vas bodo, da se preizkusite.

**Berlin je bil od petka, 11. marca, do torka, 15. marca, ponovno največja svetovna turistična tržnica. Več kot tisoč ponudnikov turističnih užitkov iz 183 držav z vseh celin je predstavilo svojo ponudbo. Slovenska predstavitev na letošnji borzi ITB v Berlinu je bila v znamenju številnih obletic: 100 let Portoroža, 100 let ljubljanskega Hotela Union, 180 let Postojne, 425 let Lipice, 1000 let Bleda, 100 let organiziranega turizma v Sloveniji in 10 let obstoja nacionalne turistične organizacije.**

Če se mudite po opravkih v centru mesta in ste že na robu obupa, ker so vsa parkirna mesta zasedena, vam je od 2. marca na voljo nova parkirna hiša Pristan na Koroški cesti, zraven kopalnišča Pristan. Za uro parkiranja je v uvodnem mesecu marcu potrebno odšteti 50 tolarjev, kasneje bo začetna ura parkiranja stala 150 tolarjev, vsaka nadaljnja pa 120 SIT. V garaži je prostora za 294 avtomobilov.



# psihološki kotiček

Piše: Žiga

## FIZIOGNOMIKA GOVORICA OBRAZA

Kot smo v predhodni številki povedali, je fiziognomika veja psihologije, ki se ukvarja z analizo obraza in spletom osebnostnih lastnosti, ki so povezane z njo. Ali po domače "iz frisa lahko spoznaš, ali je tečna, zoprna, spolno obsedena nimfomanka". Seveda se nato pojavi problem. Kako je lahko na mojem obrazu zapisana moja osebnost? Je možno, da je osebnost zapisana v genih? No, tega ne vem, in tudi 2 milijona znanstvenikov ne. A prepričan sem, da bodo to prej ali slej ugotovili. Celó bi rekel, da osebnost ni pogojena z geni, pač pa je naš obraz pogojen z našo osebnostjo. Primer: pogledite prijatelja, ki se vedno smeje in je vedno dobre volje; njegove ustnice so obrnjene navzgor, kar pomeni znak dobre volje.

No, v današnji številki se bomo posvetili ljubezni in prijateljstvu. Ljudje vedno iščemo prijatelje in sorodne duše. Vendar kaj, ko je prave prijatelje tako težko izbrati. Se vam je že zgodilo, da ste nekaj zaupali določeni osebi, pa je naslednji dan o tem vedelo celo mesto? No, glede na teorijo fiziognomike lahko takšne osebe prepoznamo že po obrazu. Prijatelje izbiramo glede na skupne lastnosti. Poleg tega nas podpirajo pri odločitvah, vlivajo nam vero in upanje, bla, bla, bla, itd.

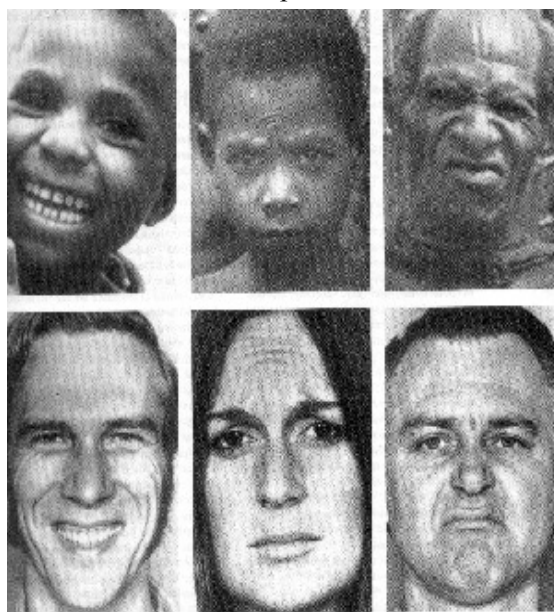
Kako prepoznamo takšne ljudi? Pogosto imajo pahljačaste gubice ob očeh, medtem ko obraz hladnih ljudi izgleda, kot da bo razpokal če se nasmejijo. Notranji greben uhlja nam pove ali je človek zapet ali zadržan. Večji kot je greben, bolj odprt je človek, izrazit greben odlikuje dobrodušne in odprte značaje. Hladni ljudje imajo zelo pogosto tanke in zelo stisnjene ustnice. Vendar je najbolj zanesljiv pokazatelj nos; tanek in kljukast je značilen za ljudi, ki se vtikajo v vse, kar jih niti ne briga. Nagnjeni so k dlakoceststvu in so tudi hitro užaljeni.

Za okolico so problematični tudi tisti, ki imajo plosko območje med zgornjo veko in obrvijo. To naj bi bil znak, da pogosto zgradijo obrambni zid okoli sebe, zato je razmerje s takšno osebo izjemno težko. Vedno se boste počutili nezaželjene, razočarane in manjvredne. Tudi visoke ličnice, ki jim sledi ozka brada, izdajajo hladen značaj. Pristrčni, družabni ljudje imajo zelo širok pas med obrvmi in konico nosu.

Vzgajanje prijateljstva je zelo pomembno, vendar se osebe z izrazitim zgornjim delom obraza rade zaprejo vase in s težavo navezujejo stike. Izbuljene oči so lahko znamenje družabnosti, pa tudi opravljalnosti, zato premislite, kaj boste zaupali takšnemu človeku.

Iskrenost je zelo pomembna vrлина. Iskren človek naj bi imel ravno črto med zgornjo in spodnjo ustnico; tudi jasno zarisane ustnice so znak iskrenosti. Pri neiskrenih ljudeh boste pogosto opazili bliskovit nasmešek, ki pa ne traja dlje od sekunde. Dober smisel za humor imajo največkrat ljudje z okroglimi, kratkim, bradami. Pomembno je tudi vprašanje zanesljivosti. Poznavalci trdijo, da lahko zaupamo tistim z rahlo zavihanimi ustnicami in ploskimi lici, kajti ti zelo neradi govorijo o svojih načrtih. Ljudje s širokimi bradami z luknjami v njej naj ne bi bili vredni zaupanja in bi jih morali jemati manj resno.

Ljubezen... Veste, kako je, če nekomu podarite drobno pozornost, ta je pa ne zna ceniti. No, takšni ljudje imajo pogosto tanke ustnice. Zdaj pa k nečemu drugemu. Največji potencialni problem v razmerju za nekatere predstavlja prevara. Veliko ljudi trepetajo, ali bo njihov partner zvest ali ne.



No, pri osebah z naslednjimi potezami obraza lahko zvestobo pozabite. Tisti z usločenim lasiščem in gladko izbočenim čelom so eni izmed takih, ki se radi "družijo" z drugimi. Če so poleg tega še lastniki zelo ozkih zob, potem, no, raje dajte takega partnerja vsak mesec na pregled za HIV.

Za konec še majhen namig. Ustnice naj bi nam izdajale največ o ljubezni in sočutju človeka. Ljudje z izrazitejšo zgornjo ustnico lahko dajo veliko ljubezni, vendar je zelo

malo potrebujejo, po drugi strani pa ljudje z izrazitejšo spodnjo ustnico potrebujejo veliko ljubezni. Ljudje z enako širokimi ustnicami naj bi bili sposobni enakomernega dajanja in prejemanja ljubezni. Človek, ki ste mu všeč, bo bodisi poskušal ujeti vaš pogled, ali pa je sramežljiv in bo pogled hitro umaknil. Zato boste morali sami pokazati malo več iniciative, če vam je osebe mar..

Dragi bralci, želim vam uspešno analizo in dobro "lovljenje". Saj veste, kaj pravi pregovor: "V ljubezni in vojni je vse dovoljeno!" To vključuje tudi psihologijo.



# po svetu za nas

Vir: [www.pilot.co.uk/festivals/Tomatina.html](http://www.pilot.co.uk/festivals/Tomatina.html)

Piše: Sebastijan

## La tomatina



Kaj neki je to? Verjamem, da bi vam bilo strašansko všeč...

La Tomatina se zgodi vsako leto že od leta 1970. Največje svetovno obmetavanje s hrano poteka na Plaza Del Pueblo v mestu Bunol v vzhodni Španiji. Je vrhunec tedenskega festivala in praznovanje na spomin mestnega svetnika San Luisa Bartana in device Marije.

Prvi festival je potekal leta 1945, ampak nihče prav ne ve, kako se je začelo. Nekateri pravijo, da si je izmislila skupina dobrih prijateljev, drugi trdijo, da je začetek na tradicionalnem Frankovem rallyu. Ena izmed zgodb pravi, da se je festival začel takrat, ko so vegetarijanci začeli metati paradižnike v svoje nasprotnike mesojedce.

Kakorkoli, pravi razlog za paradižnikovo vojno je znan - dnevi, ko v njej sodeluješ, so enkratni saj ne potrebuješ opravičila, da nasprotniku vržeš zrel paradižnik v obraz. In vsi to počnejo iz čistega veselja, adrenalina. Vstopnice za sodelovanje na festivalu ne potrebuješ, saj je vstop prost za vse.

Med uvodnim tednom v svetovno znano paradižnikovo vojno dnevno potekajo množične povorke, plesi, nebo osvetljujejo prelepi ognjemeti.

Ko končno napoči čas za bitko, lokalni prodajalci zaščitijo svoje trgovine pred paradižniki s folijami, nato se na ulico zlije čez 30.000 domačinov in turistov, ki nestrpnost čakajo na prihod tovornjakov s 120 tonami zrelega streliva na ulico Plaza Del Pueblo. Pričneta se dve nepozabni uri obmetavanja s paradižniki. Bitka poteka tako, da se dekleta bojujejo proti fantom.

Večina turistov nosi kape za zaščito in snema dogajanje, čeprav so ponavadi ravno oni glavna tarča. Če se torej nameravate udeležiti dogajanja in ga snemati ali fotografirati, je najbolje, da zaščitite svoje aparate in kamere z voodpornimi vrečami. Prav tako je priporočljivo, da ne nosite svojih najboljših oblačil. Predvsem pa se izognite belim oblačilom, kajti nikoli več ne bodo tako bela, kot pa so bila prej (kljub trditvam večine proizvajalcev pralnih praškov).



Obstajajo tri pravila: mečeš lahko samo zrele paradižnike; preden ga vržeš, ga moraš stisniti, da koga ne poškoduješ; prepovedano je trgati oblačila s soudeležencev, česar pa večina ne upošteva.

Po dveh urah norosti se oglasi sirena, ki označi konec obmetavanja. Začne se masovno čiščenje, ki je neverjetno hitro opravljeno in nihče ne opazi, da je tam potekalo karkoli od prej opisanega. Popolnoma umazani udeleženci se lahko umijejo v reki ali pa pod eno od številnih prh, ki jih postavijo posebej za to priložnost.



**Kako priti tja?**

Bunolu najbližje letališče je okoli 50 km iz Valencije. Tam najamemo taksi ali se peljemo z mestnim avtobusom. Prav tako se lahko peljemo z vlakom iz Valencije ali Madrida.

Število prenočišč v Bunolu je omejeno, tako da je najbolje sobo rezervirati že vnaprej. Za ostale informacije pa se pozanimajte pri lokalnih turističnih društvih.

Večina ljudi, ki sodeluje na nenavadnem festivalu, pripotuje v mesto za en dan, za kar je potrebno le nekaj denarja, ki si ga lahko marsikdo privoščijo.

**Študentska in druga potovanja...**

[www.gaudeamus.si](http://www.gaudeamus.si)  
[www.collegium.si](http://www.collegium.si)  
[www.sonchek.com](http://www.sonchek.com)  
[www.relax.si](http://www.relax.si)

Društvo študentov turizma iz Turistike (DOŠT) bo **4. maja** v Portorožu pripravilo med drugim srečanje študentov slovenskih turističnih in hotelirskih šol

Za več informacij o festivalu Tomatina lahko pokličete na telefonsko številko v Ayuntamiento de Bunol:

Tel: +34 96 250 01 51 / Fax: +34 96 250 3083

Za rezervacijo hotela pa se lahko obrnete na naslednje naslove:

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

e-mail: [touristinfo.valencia@turisme.m400.gva.es](mailto:touristinfo.valencia@turisme.m400.gva.es)

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

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



**Spremljajte novice na:**

[www.slovenia-tourism.si](http://www.slovenia-tourism.si)

[www.turisticna-zveza.si](http://www.turisticna-zveza.si)

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

[www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org)

**Spletni naslovi popularnih slovenskih mladinskih prenočišč:**

[www.souhostel.com](http://www.souhostel.com) (Celica, LJ)

[www.pliska.org](http://www.pliska.org) (Sežana)

[www.hostel-val.com](http://www.hostel-val.com) (Piran)

[www.yh-ljubljana.com](http://www.yh-ljubljana.com) (Lj)



# turistični kotiček

TOSKANA PO TOSKANI

Piše: Maya

Tistega mrzlega večera smo sedli na avtobus in se odpeljali proti zahodu. Po nekaj urah smo prišli že skoraj do morja, nas pa je čakala še dolga pot do Toskane. Zdanilo se je, avtobus se je začel prebujati in skozi okna smo občudovali lepote. Že Goethe je med svojim "italijanskim potovanjem" rekel, da je kočija veliko prehitra, da bi lahko užival v tej čudoviti pokrajini.

Po naporni vožnji je avtobus ustavil na obrobju Siene, ki velja za eno najlepših mest v Italiji. Počasi smo se sprehodili skozi mesto. Ustavili smo se na prelepem trgu Campo, razdeljenem na 9 delov.

Na tem prostoru že več kot 500 let dvakrat letno, prirejajo dirko konj, imenovano Palio.

Nato smo se povzpeli do katedrale, bisera italijanske gotike, znane predvsem zaradi talnih mozaikov. Za kavico in martinčkanje na soncu ni bilo veliko časa, saj smo nadaljevali pot proti San Gimignano, majhnemu mestu stolpov.

V preteklosti je imela namreč skoraj vsaka hiša stolp, a nobeden ni smel biti višji od mestnega.

Za mesto, ki je bilo stoletja "pozabljeno od



vseh in od Boga", kar mu je omogočilo ohraniti srednjeveški videz, je nekdo rekel: "To je jagoda na vrhu smetanove torte!"

Naslednje jutro smo se po zajtrku čili podali v Firence - mesto ob reki Arno. Je eno izmed najlepših mest v Evropi. Rečejo mu tudi muzej na prostem in svet v malem. Na ulicah slišiš govoriti vse jezike, ko se ozreš naokoli, pa prepoznaš različne svetovne narodnosti. Mesto preplavljajo trgovine, palače, muzeji, parki, znamenite zgradbe, kipi, mostovi in še in še.

Niti opazili nismo kdaj se je spustila noč, ko je sledila gurmanska večerja, ki bi ji nekateri rekli požrtija. Med kozarčkom za lahko noč in zajtrkom je bila noč prekratka.

Čakali sta nas še dve majhni mesti. V deževnem dnevu smo se odpeljali do Luce. "Ja, kje pa je morje?" smo se spraševali. Ne, to ni mesto ob morju. Je mestece s srednjeveškim obzidjem in trgov na mestu nekdanjega amfiteatra. V nadaljevanju poti smo se res približali morju in se odpravili v mesto treh čudežev, ki stojijo na zelenem Trgu čudežev. Ni mogoče opisati občutkov, ki te prevzamejo, kako stopiš skozi velika vrata in pred teboj stojijo tri mogočne stavbe, ena lepša od druge. Samo stojiš in se čудиš, kako je to mogoče. Kako so jih gradili? Zdaj vem, da Pisa ni lepa samo zaradi poševnega stolpa, ponuja veliko več...

Vse avanturiste in zaljubljenca vabim na ogled fantastičnega Orlovega gnezda, nekdanje Hitlerjeve rezidence, ki se skriva na višini 1700 m nad salzburško in bavarsko pokrajino. Spoznali boste romantični kraj BAD ISCHL ob WOLFGANGSKEM JEZERU, kjer sta se spoznala cesar Franc Jožef in Elizabeta Bavarska oz. Sissi in se zaljubila na prvi pogled. Torej povabite tja svoje skrite simpatije... Izlet traja en dan, cena pa znaša 7.900 SIT.

3 dnevno mini križarjenje po biserih hrvaškega Jadrana, na relaciji Koper - Mali Lošinj - Skradin - Slapovi Krke - Šibenik - Kornati - Dugi otok - Jelaščica. Občudovali boste lepote narave in njene stvaritve. Še posebej Skradin in Slapovi Krke so prečudoviti in se lahko s svojo lepoto kosajo z vsemi ostalimi. Ladja Dora odpluje iz Koprškega pomola 20.5.2005, cena križarjenja je 59.400 SIT.

Še malo, in se bodo tudi letošnja predavanja iztekla. Vabim vas, da se odpravite na krajši oddih, kjer si boste nabrali novih moči za prihajajoče izpite. Poiskala sem krajši potovanji in izlet, na turističnih agencijah Relax, Kažipot in Dober dan.

Piše: Emanuela **izleti**

Kaj pravite na 3 dnevni izlet po italijanskih jezerih? Po drugem največjem v Italiji, jezeru MAGGIORE, ki je eno najlepših v Evropi, še posebej zaradi umetno narejenih pravljicnih Boromejskih otokov, kjer najdete prečudovite parke, razkošne graščine ter grobnice? Zraven tega, si boste ogledali tudi jezero COMO, ki slovi po svoji razgibanosti ter GARDSKO jezero. Odhod potovanja je 27.5.2005. Cena potovanja je 41.990 SIT.

## ITALIJANSKI SLOVARČEK ZA POTEPO GASTRONOMIJI

- aperitiv - aperitivo
- cmoki - gnocchi
- česen - aglio
- čokolada - cioccolato
- dober dan - buongiorno
- glavna jed - secondo (piatto)
- gostilna - osteria
- hvala - grazie
- jed - piatto
- jedilnica - sala da pranzo
- jesti - mangiare
- juha - minestra
- kruh - pane
- kuhinja - cucina
- kosilo - pranzo
- kozarec - bicchiere
- krožnik - piatto
- meso - carne
- natakar, -ica - cameriere/a
- naročiti - ordinare
- olje - olio
- pokusiti - assaggiare
- predjed - antipasto
- pršut - prosciutto
- recept - ricetta
- restavracija - ristorante
- riba - pesce
- sadje - frutta
- salama - salame
- sendvič - panino
- skuta - ricotta
- sladoleđ - gelato
- steklenica - caraffa
- špageti - spaghetti
- tortica - pastina
- večerja - cena
- voda - acqua
- zajtrk - (prima) colazione
- zelenjava - verdura
- zelo dobro - benissimo



Piše: Vilma  
Vir: www.gorenjka.com

# naj živilo

o čokoladi...

Delavnica čokolade na VSŠG Maribor

Vsakdo med nami pozna kakšno skrivnost čokolade, ne pa vseh. Ali ste vedeli, da...



... so Azteki verjeli, da je čokolada vir modrosti?

... čokolada podaljšuje življenje? Izsledki raziskave med 8000 moškimi povprečne starosti 65 let so pokazali, da redni uživalci čokolade živijo v povprečju kar leto dni dlje. Čokolada namreč vsebuje antioksidante, ti pa dokazano preprečujejo mašenje žil in s tem bolezn srca in ožilja.

... je Žito Gorenjka edina slovenska tovarna čokolade? "Čokolada v rdečem ovitku" je edina domača čokolada na našem trgu.

... so največjo skulpturo iz čokolade naredili v španski Barceloni februarja 1991? Trgovska jadrnica, ki so jo umetelno izdelali iz čokolade, je merila 13 metrov v dolžino, 2 in pol v širino in 8 in pol v višino. Kdove koliko čokomanov jo je grizljalo in kako dolgo?!

... je leta 1609 v Mehiki izšla prva knjiga, povsem posvečena čokoladi?

... so si mehiške dame v začetku 17. stoletja dale postreči s čokoladnim napitkom celo med mašo v cerkvi? Škof te navade ni trpel. Postrežbo je prepovedal, a kmalu zatem nenadoma umrl. Vzrok: nekdo mu je zastrupil jutranjo čokolado!

... je prvo mlečno čokolado leta 1875 po kar osmih letih neuspešnih poskusov izdelal eden od pionirjev čokoladne industrije, Daniel Peter? Uspel je z uporabo kondenziranega mleka.

Na spletni strani: [www.gorenjka.com](http://www.gorenjka.com) lahko preverite, ali ste čokoman, torej oseba ženskega ali moškega spola, ki ne more živeti brez čokolade.

Piše: Urška

Čokolada je pomemben trend v gastronomiji in ni nujno prisotna v vseh skupinah jedi.

Zaradi slabega poznavanja njenih posebnosti, izdelki pogosto niso kakovostni. Zamisel za izvedbo delavnice o čokoladi se je porodila ravno zaradi težnje po dvigu kakovosti čokoladnih in drugih slaščičarskih izdelkov v regiji. Pri nas je delavnica zaradi velikega zanimanja potekala dva dni, in sicer 7. in 8. februarja.

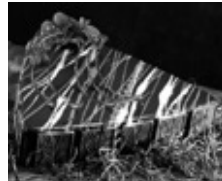
Brezplačno jo je vodil priznani italijanski mojster čokolade Danilo Freguja, ki je tudi inštruktor v podjetju BARY CALLEBAUT ter ambasador čokolade. Izvedla se je demonstracija čokoladnih prelivov, čokoladnega dekorja, pralin in različnih čokoladnih polnil, nadevov za torte. Prikazane so bile tudi različne vrste čokolade glede na stopnjo kakavove mase in drugih sestavin kakavovca.



Zaradi velikega zanimanja se bo delavnica čokolade zagotovo še kdaj ponovila, zato hodite po šoli odprtih oči in ušes! In vprašajte predavatelje, kdaj se pripravljajo kaj zanimivega. Veseli bodo!



Se vam že cedijo sline? Njam...



Za vse, ki si želite raziskovati sami oz. se udeležiti nepozabnega individualnega izobraževanja, se pozanimajte na [www.freguja.com](http://www.freguja.com).

## MIMOGREDE

Ne vem. Mogoče zato, ker sem trenutno v stanju izredne utrujenosti. Mogoče zato, ker je danes izredno lep dan. Ali pa zato, ker sem včeraj prebrala dobro knjigo in sem malce razmišljajoča. Ampak ljudje - jaz rada hodim v šolo. Vem, da se sliši izredno čudno in mislite, da sem še pod vplivom včerajšnjega žuranja. Vendar je res.

Iz osebnih izkušenj vam povem, da je nedejavnost, početi nič, posebej pa ne početi tega, kar nam je namenjeno početi v tej starosti, uničujoče. Zadnja 3 leta nisem počela nič. Ni se mi ljubilo hoditi na faks, ker - nisem bila pripravljena? Mogoče. Konec koncev nas dandanes prekmalu pahnejo v lov na izobrazbo, pa če smo pripravljene ali ne. Dobro, o tem drugič. Ko si enkrat dejaven, ko počneš nekaj, kar ti je vsaj približno všeč, in ko ti ob strani stojijo prijatelji, potem zate vsak dan sije sonce. Vam povem, obožujem tiste hitre kavice pred začetkom predavanj, ko čvekaš s sošolkami o tem in onem (in zagotovo nisem edina). Ko opravljaš. Se pogovarjaš o šoli. Rečeš kakšno čez te naše uniforme (kar je vedno na spisku). Ko si zaupaš majhne in tiste malo večje težave in probleme. Ko se zvečer uležeš in si priznaš, da si se danes naučil nekaj posebnega in da si en dan bližje. Začetku "ta resnega" življenja. In se počutiš del celote. Zato zjutraj ni več težko vstati. (Razen, če so te sinoči ob petih zjutraj vrgli iz Štuka in si domov prišel ob sedmih, pa se ravno ne spomniš, kako. :) Ne vem. Se to mogoče zdi le meni? Upam, da ne.

Kakorkoli. Šola je fajn, koristna in ustvarja nove trdne vezi, če si to priznamo ali ne. Uff. Pa sem. Ko bom velika, bom mislec.

## VREDNO OGLEDA V MESECU MARCU IN APRILU!

\* **SEJEM POČITNIC**, ki je namenjen predstavitvi ponudnikov turizma vabi, da ga obiščete med 29. marcem in 2. aprilom na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani

\* **SEJEM VINITALY** priljubljen in težko pričakovan med poznavalci vin, se bo odvijal v Veroni od 7. do 11. aprila.

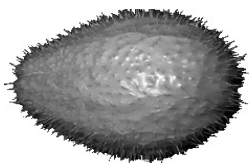
\* Med 10. in 13. aprilom bosta na novem dunajskem sejmišču sočasno potekala **mednarodni sejem vina VINOVA in mednarodni sejem za catering, gostinstvo, hotelirstvo in živilsko industrijo ALLES FÜR DEN GAST**

Piše: Andreja

## SPOZNAJMO NEKAJ NOVEGA...

### ČAJOTA - zelenjavna hruška

Čajota (chayote; trgovci jo imenujejo tudi zelenjavna hruška, cchocho, xuxu, pepinelo, v Franciji christophine) sodi v družino bučevk. Je plezalka, na kateri bujno uspevajo zeleni, približno 12 cm dolgi hruškasti plodovi z velikim semenom v sredini. Obstajata dve vrsti čajote - takšna z gladko in takšna z bodičasto kožo. Izvira iz Mehike in so jo zaradi škrobastega sadeža cenili že Azteki.



Dandanes komercialno uspeva vse leto v Avstraliji, Ameriki, Mehiki. Pogosta je tudi v azijski in afriški kuhinji, medtem ko jo Evropejci šele odkrivamo.

Vedno izberemo čvrste, napete in ne prevelike plodove, ki jih olupimo pod tekočo vodo. Lupina namreč izloča lepljivo snov, ki se prime rok. Rahlo zeleno meso čajote lahko jemo surovo v solati ali ga pripravimo kot krompir in bučke (pečemo, cvremo, kuhamo, pripravimo pire, plod lahko tudi nadevamo in spečemo). Kadar čajoto pripravljamo v obliki pireja, jo skuhamo celo in nato njeno meso stisnemo iz kože.

Okus čajote je nežen in po teksturi podoben bučkinemu, zato moramo varčevati z začimbami. Vsebuje več kot 90% vode, komajda kaj maščobe ter nekaj kalija in kalcija.

Vir: Revija Pet zvezdic

Ne pozabite 25. marca svoji mami posvetiti več pozornosti in jo vsaj en dan v letu razvajati! Saj znate...



Smiljan Benkovič je diplomant VSSG Maribor in vodja Grajske kavarne na Ptujskem gradu. Zanj je najpomembnejše zadovoljstvo gosta, kar je tudi razlog, da izpopolnjuje in nadgrajuje svoje strokovno znanje. To se od nas, gostinsko turističnih delavcev tudi pričakuje. Uredništvo

## ALUMNI KOLUMNA

### SOMMELIER

Izraz sommelier izhaja iz francoskega jezika in pomeni vinski svetovalec. V Sloveniji poteka izobraževanje na Štajerskem in na Primorskem. Trenutno je pri nas mogoče doseči dve stopnji.

Na prvi stopnji izpopolnjuješ znanje o slovenskih vinih, in sicer na naslednjih področjih: vpogled v zgodovino vina, splošno o vinu, pomembnost vinogradništva, sorte vinske trte, sestava grozdja in vina, pridobivanje vina, njegova kakovost, shranjevanje, poskušanje in ocenjevanje ter priporočanje k hrani. Velik poudarek je na steklenicah, še večji pa na vinskih kozarcih.

Druga stopnja izobraževanja vinskega svetovaleca je zahtevnejša. Pri tem spoznaš vina z vseh koncev sveta (npr. iz Francije, Italije, Španije, Portugalske, Južne Afrike, Avstralije, Nove Zelandije, Združenih držav Amerike, Kitajske itd.). Največje težave povzročata pravilna izgovorjava imen vina, kar pomeni, da mora vinski svetovalec delno poznati tudi tuje jezike.

Izobraževanje je le osnova, ki ti da nekakšen zagon. Brez brskanja po literaturi o vinu in hrani, ki je danes ni malo na trgu, ne gre. Prav tako je pomembna udeležba na sejmihih in seminarjih, ki se iz meseca v mesec kar vrstijo. Zaradi hitrega gastronomskega in enološkega dogajanja sommelier ne sme zaspati. Njegovo znanje mora biti še posebej široko zaradi vedno večjega poudarka na zdravem prehranjevanju, o katerem so gostje zelo dobro poučeni. Sommelier pa ni le ta, ki pozna vina, ampak mu ne sme biti tuja tudi kulinarika, še manj pa začimbe, ki v nepravilni kombinaciji z vinom v ustih ustvarijo disharmonijo okusov. Zato pravijo sommelierju ambasador hrane in vina, saj predstavlja gostu ob svojem znanju še enologovo oziroma vinarjevo ter kuharjevo mojstrovino. Njegova naloga je, da gostu predstavi jed ter k njej priporoča vino, ki se ji najbolj poda. Če se vino in hrana v ustih združita v eno in se na brbončicah enakomerno porazdelijo okusi, lahko to opišemo nekako tako, kot da smo prisotni na poroki hrane in vina.

Na koncu vam povem le eno: ni boljšega plačila, kot če gost odhaja zadovoljen in se vrača z vedno novimi željami in pričakovanji.

Smiljan Benkovič, sommelier II

Kaj menite o ustanovitvi Alumni kluba diplomantov naše šole, preko katerega se boste družili na šoli in izven nje, po zaključku šolanja? 2. letniki, razmislite!



## Restavracija Nikl

### Radi dobro jeva

Pišeta: Pikica in Tea

Še vedno sva redni gostji mariborskih gostinskih obratov, ki nam ponujajo prehrano na študentske bone. Lokali oziroma restavracije se med seboj razlikujejo. Eni se lahko pohvalijo z zelo okusno hrano, drugi s prijaznim strežnim osebjem, ambientom ali čim drugim. Radi raziskujemo, zato izbirava vedno nove lokacije.

Tokrat sva obiskali Restavracijo Nikl, ki jo najdemo v mestu, natančneje v ulici Ob Parku 5. Torej blizu študentskega doma ob Mestnem parku. Prepričala naju je s svojo preprostostjo in precej vsakdanjo kuhinjo, kakršne smo navajeni tudi doma. Cena bona je le 260 SIT, kar se nama zdi zares malo v primerjavi s ponudbo in kvaliteto jedi lokalov, kjer moramo odšteti za bon več denarja. Naj omeniva, da se je cena bonov v februarju nekoliko povišala. Navdušeni sva bili tudi nad cenikom pijač, ki je zelo primeren za študentske žepe. Za kozarec jabolčnega soka sva odšteli 80 tolarjev, kar bi drugje stalo precej več.

Sprehod po meniju naju je kar malo zmedel, saj sploh nisva vedeli, kaj bi naročili. "Toliko dobrega", sva si rekli. Ponavadi imajo na izbiro dve ali tri različne juhe, ki si jih lahko postrežeš sam.

Tokrat sta bili na voljo kostna in paradiznikova. Izbrali sva kostno, pri pripravi katere pa niso ravno varčevali s soljo. Morda je bila res preslana, a še vedno dobra. Med meniji sva si izbrali piščančje rezance s čip-som in sirovo omako ter rižoto z morskimi sadeži. Kar pa je najbolj pritegnilo najine oči in seveda tudi želodca, je bil samopostrežni solatni bife, ki je nudil pestro izbiro solat, česar do sedaj nisva videli v nobeni ponudbi študentskega kosila. Povsod postrežejo solato, ki je količinsko zelo skromna, velikokrat plava v olju ali kisu. Tukaj je za ljubitelje solat zares dobro poskrbljeno. Izbirali sva lahko med zeljem, zeleno solato, fižolom, testeninami, krompirjevo solato in rdečo peso. Jedi so bile izredno okusne. Ob juhi, izbranih jedeh in mešanih solatah sva se pošteno najedli. Na koncu sva se še posladkali s punčevo rulado s kakovovim biskvitom. Pripravljena je bila z veliko sladkorja, kar pa ni povsem po najinem okusu.

Kaj pa naju je najbolj motilo? Natakari sploh ni vedel, kakšno sladico nama je postregel, prav tako nisva vedeli, zakaj sva jo dobili že ob glavnem obroku.

Ne več rošno mlad natakari ima najbrž

*****	izvrstno
****	o.k.
***	zadovoljivo
**	lepo vas prosim
*	ne se sekirat, pridite si po znanje na VSSG

kar nekaj delovnih izkušenj za sabo, a očitno premalo. Dobili sva vtis, da je bil njegov odnos izredno neoseben in hladen. Gospod, nasmešek prosim! Nikogar ne zanimajo vaši problemi, se nama je porajalo v glavah.

Sicer pa je prostor lepo urejen, za prezračevanje je dobro poskrbljeno, tako da se vonj iz kuhinje ne širi po celotni restavraciji. Tudi sanitarije so lepo urejene. Razvidno je, da za čistočo redno skrbijo. Prostor je ločen v dva dela, in sicer v enega za kadilce in drugega za nekadilce.

Gostje so v veliki večini študentje, nekaj pa je tudi takih, ki so zaposleni v bližnji okolici in za menu odštejejo 800 tolarjev.

OCENA	
POSTREŽBA	**
OKUSNOST	****
AMBIENT	****
PONUDBA	*****

## MI PA TEGA NE POČNEMO PRI MIZI ...

Piše: Tea

### SECIRANJE

rezanje jedi na drobne koščke, da odstranimo tiste, ki jih ne maramo, ŽIVILSKI NADZOR in ovohavanje jedi, preden jo pojemo; smo vendar na večerji, ne v laboratoriju, "ČIŠČENJE" KROŽNIKA oblizovanje pribora in krožnika, da bi tako pokončali še zadnje ostanke nebeške omake in preliava, STEGOVANJE prizadevati si doseči sol ali jed, ki je na drugem koncu mize.

### NEOLIKANOST

verjeti v dejstvo, da se z gostiteljem tako dobro poznamo, da nam ga ni potrebno obvestiti o svojem prihodu, "ŽELEZNA REZERVA" nalaganje ogromnih količin vaših najljubših jedi ali iskanje najboljših kosov; pustite še kaj za druge, GOST "V PRTLJAŽNIKU" prositi gostitelja, ali lahko na pogostitev pripeljemo svojega "novega" ali svojega spremljevalca brez povabila.

### STROKOVNO ČASOPISJE ZA NOVE TRENDE!

REVILJA PET ZVEZDIC  
TARTUF - časopis za dober gušt  
REVILJA DOBER TEK  
REVILJA VINO  
REVILJA GT  
DER FEINSCHMECKER  
ESSEN & TRINKEN  
BON APPETIT

Prelistajte jih v šolski knjižnici!



# meni portal

## Želimo vam vesele Velikonočne praznike v krogu najdražjih!



Recept za Velikonočno pletenico najdete na:  
[www.dobertek.com](http://www.dobertek.com)

Piše: Ines

### ZA ŠTUDENTSKE ŽELODČKE

V tej rubriki vam bom skušala približati recepte za pripravo bolj ali manj enostavnih jedi. Študentje nimamo veliko časa (beri: denarja) za prehrano, zato gremo na kosilo kar s študentskimi boni. Če ste se takih kosil naveličali in imate željo malo eksperimentirati, preizkusite recepte na našem "Meni portalu". Pripravljamo zdravo in okusno! Pa dober tek!

### Rižota s paradižnikom in rukolo

#### Potrebujemo:

200 g jasmínovega riža  
400 ml vode  
100 g rukole  
100 g češnjevega paradižnika  
100 ml oljčnega olja  
40 g parmezana



V posodi zavremo vodo, dodamo riž in pokrito kuhamo 20 minut. Posodo odstavimo in pustimo riž mirovati 5 minut. Medtem rukolo operemo in odcedimo. V ponvi segrejemo oljčno olje in v njem ocvremo približno polovico rukole. Ocvrto odcedimo in preložimo na krožnik, prekrit s papirnati brisačami, ki popijejo vso odvečno maščobo. Drugo polovico rukole in paradižnik grobo sesekljamo. V ponvi ponovno segrejemo nekaj žlic oljčnega olja in na njem na hitro opražimo rukolo in paradižnik. Dodamo riž, vse premešamo in postrežemo. Okrasimo z naribanim parmezanom in ocvrto rukolo.

Vir: [www.enaplus.com](http://www.enaplus.com)

Piše: Andreja

### UTRNIKI S PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA V ITALIJI

V zgodnjih urah četrta sem se odpravila na pot proti Italiji... Radovedna, polna pričakovanj in željna znanja. Že sama pokrajina me je navduševala in mi pravila, da bo zelo pestro. Res je bilo! V turističnem kraju La Subida se nahaja gostilna, ki jo zastopa naš rojak gospod Joško Sirk. Ob prihodu sem si oddahnila, saj je bila pot kar malce zapletena. Vendar sem se ob prijaznem sprejemu lastnika, ki mi je za dobrodošlico postregel z pristinim pršutom, domačim kruhom in vrhunskim vinom, počutila odlično. Že po videzu lokala, se je dalo začutiti veliko domačnost.

Namestili so me v lepo urejen apartma, ki je postal za kar nekaj časa moj dom. Zdaj lahko priznam, da sem se bala, kako se bomo razumeli, kajti v italijanščini sem bila takrat še bosa, a ni bilo hudo - s pomočjo rok, malce nemško pa angleško in slovensko, pa smo vsi vedeli za kaj gre!

V lokalu, kamor gostje prihajajo s predhodnimi rezervacijami, pripravljajo bogata slow - food omizja. Lahko si mislite, teden dni so me bila sama ušesa in velike oči, ko sem spremljala delo v kuhinji. Iz vseh kreacij je čutili pridih slovenske kuhinje. Eden izmed teh posebnosti je hren, ki ga mi poznamo in uporabljamo pri specifičnih jedeh, v La Subidi pa smo ga dodajali skoraj povsod. Osebnost sem se navdušila za carpaccio z granatnim jabolkom, hrenom in olivnim oljem, ki ga Italijani zelo cenijo. Harmonije okusov, so za naše pojme skoraj nemogoče, a priznam, da po pokušni brbončice v ustih čisto ponorijo. Nenavadna in čudovita dobrodošlica gostu je suha sliva, zavita v slanino in zapečena. V kuhinji so nepogrešljiva sveža zelišča z domačega vrta in le najboljše je dovolj dobro za gosta. Pohvale vredno je delo kuharjev, ki vse testenine, mlince in kruh pripravljajo sami. Seveda ne smem mimo sladoleda, vseh mogočih in nenavadnih okusov (bezgov je odličen!).



Na ta način bi lahko še nadaljevala, saj so spomini nepozabni. A želim vas le navdušiti za možnost, ki jo lahko izkoristite tudi sami, s praktičnim izobraževanjem v tujini.

**Cimet** pridobivajo predvsem iz dveh vrst cimetoovega drevesa, iz cejlonskega (*Cinnamomum zeylanicum*) in kitajskega (*Cinnamomum cassia*). Kot začimba se uporablja, delno kot zvite paličice, delno kot prah, najpogosteje za sladke jedi. In kako omamen vonj...

Piše: Ines

# meni portal



### INTERVJU Z USPEŠNIM KUJARJEM

Gregor Vračko, odštekani kuhar, prihaja iz družinske gostilne Denk v Zgornji Kungoti. Učil se je pri najboljših kuharjih sveta, kot npr. v londonskem Pied a Terre in v kalifornijskem French Laundryju, ki slavi kot najboljša gostilna na svetu. Kuhal je tudi v kuharski oddaji na avstrijskem televizijskem programu ORF2, kjer je dokazal, da je tudi med vrstami slovenskih kuharic moč najti kuharje, kateri se predajajo poklicu z vseh nebesnih strani. Naj omenim, da je inštruktor kuharstva na naši šoli. Simpatičen kuhar je z veseljem in sproščeno odgovarjal na vprašanja.

#### Kdaj ste prvič držali kuhalnico v rokah?

Že od malega, kot kartkohlačnik.

#### Kaj vas je navdušilo, da ste postali kuhar?

Pravzaprav mi je bilo že v zibelko položeno.

#### Kako ste začeli, kje ste se šolali?

Srednjo šolo sem obiskoval v sosednji Avstriji v Bad Gleichenbergu, nato sem kot vajenec delal v Libmingu, kjer sem izobraževanje zelo uspešno končal. Po srednji šoli sem šel v Löwen Hotel Schrunc, kjer sem začel kot "Chef de Partie", kar pomeni da sem bil desna roka "Chefa". Kasneje sem šel k Rudiju in Karlu Obauer v Werf, ki imata renomiran lokal s štirimi "haubami" in dvema Michelinovima zvezdicama. Tam sem bil osredotočen na "pozdrave iz kuhinje", nato sem delal v patisserieji oz. slaščičarni, bil sem pa tudi "Tournant", kar pomeni skakač, torej delal sem na vseh položajih.

#### Ali menite, da smo Slovenci dovolj osveščeni o dobri, zdravju nakolonjeni hrani?

Da, menim, da se ljudje počasi privajajo na zdravo, dobro hrano.

### MANGO PINA COLADA

250 g ledenih kock  
100 g ananasa  
200 g manga iz pločevinke  
300 ml kokosovega mleka  
100 ml mangovega soka iz pločevinke  
100 ml belega ruma Bacardi



V mešalniku zdrobimo led, dodamo ananas in mango ter zmešamo, da nastane pasta. Dodamo kokosovo mleko, ananasov sok, beli rum in v mešalniku mešamo pri visokih vrtljajih. Tako nastane ob pomoči drobcev ledu penasta tekočina. Vlijemo jo v kozarce za koktajl in takoj postrežemo.

Vir: [www.enaplus.com](http://www.enaplus.com)

#### Kdo je po vašem mnenju najboljši kuhar na svetu?

Vsi so dobri. Menim da je dober vsak, ki se resno ukvarja s svojim poklicem.

#### Katero jed najraje pripravljate?

Ni posebne jedi, vse rad pripravljam. Dekletom najraje pripravim kakšno nežnejšo jed, moškim pa bolj grobe jedi...

#### Kaj pa vi najraje jeste?

Jem vse. Spomnim se na Jakobove školjke, ki sem jih jedel v Veliki Britaniji, bile so odlične. Prav tako me je navdušila krvavica, ki sem jo jedel v Prekmurju. Ni posebne jedi.

#### Komu najraje kuhate?

Z veseljem kuham vsem, ki jim hrana nekaj pomeni

#### Kako je delo v tako veliki kuhinji organizirano?

Narisal vam bom hierarhijo v kuhinji s francoskim načinom priprave.

chef  
saus chef  
chef de partie  
demi chef  
cammis  
Garde - manger (hladne predjedi)  
Entremetier (priloge, zelenjava, juhe)  
Pati + Saucier + Poissonier (meso, omake, fondi)  
Patisserie (slaščičarna, pekarstvo)  
Poissonier (ribe, raki, morski sadeži)  
Tournant (skakač)

Delo je organizirano tako, da vse teče. Da delo teče usklajeno usklajenost skrbi chef de partie, katerega v odsotnosti zamenja Demi chef, pod seboj pa ima še Commis de cuisine, to pa so začetniki. Delovni čas v Avstriji traja od 8-24 ure, delaš 5 dni v tednu, ko je sezona 6 dni.

#### Imate kako skrito željo, povezano s kuharskim poklicem?

Seveda, vsak jih ima. Z bratom Davidom bi rad vodil restavracijo v Mariboru.

#### Kakšni so načrti za prihodnost?

Rad bi šel še v Francijo, Italijo, Veliko Britanijo...

Če vas pot zanese v gornjo Savinjsko dolino v Kamniških Alpah, se morate ustaviti v vasiči Luče. Tako zaradi idile, kot zaradi izredne kuhinje v Penzionu Raduha. Spoznali boste mojstrovine **Martine Breznik**, ki je prejela **MODRI TRAK KUCHARICE LETA 2004!**