

DUBROVAČKE ZIMSKE RADOSTI

dubrovački
dnevnik.hr

OBIČAJI OD PREVLAKE DO PELJEŠCA

ZNATE LI
KAKO SU SLAVILI
NAŠI STARI

O ovome je brujao svijet

PRVI POVIJESNI

DUBROVAČKI DOČEK

o kojem je izvještavao i **BBC**

Ni kiša, ni ratne prijetnje nisu
spriječile slavlje na Stradunu

365 DANA
BOŽICA
U GRADU

GASTRONOMIJA

VRATIMO SE
MEDITERANSKOJ
PREHRANI

ANDREJ BARBIERI:

„Dubrovačko područje je na začinima gradilo svoje
bogatstvo, a tek se sad vraćaju u modu“

POSEBAN PRILOG

NAJBOLJE OD
DUBROVAČKOG
ZIMSKOG FESTIVALA

Svi na kućice ❄️

ZIMA 2016. / 2017.

BESPLATNI PRIMJERAK

DUBROVAČKE ZIMSKE RADOSTI

**dubrovački
dnevnik.hr**

Izdavač

DUBROVAČKI DNEVNIK J.D.O.O.
KARDINALA STEPINCA 52
20000 DUBROVNIK
REGISTRACIJSKI BROJ: 060287435
OIB: 84019117288

Glavna urednica

LUCIJA KOMAIĆ

Urednica

OLJA LJUBIŠIĆ

Novinari i fotografi

LUCIJA KOMAIĆ
IVONA BUTJER
TEA STJEPOVIĆ
MARIJANA MATULOVIĆ
MARO MARUŠIĆ
OLJA LJUBIŠIĆ

Glavni fotograf

GORAN MRATINOVIĆ

Marketing

VANDA PRALAS

Dizajn

DARIO KOVAČ (FESTIVUS)

Naslovnica

DIZAJN: DARIO KOVAČ (FESTIVUS)
FOTOGRAF: DUBRAVKO LENERT

Print

TISKARA ZELINA D.D.
KATARINE KRIZMANIĆ 1
SVETI IVAN ZELINA 10380
HRVATSKA

Dubrovnik 2016.

UVODNIK

Ove zime budimo **DUBROVNIK** koji nam nedostaje

Dubrovačke zimske radosti nikada nisu bile ovako istinski radosne kao posljednjih godina. Čak i najveći kritičari zimskih adventskih programa u Gradu, bez obzira koliko kritike bile opravdane, ne mogu zažmiriti na još uvijek nestvarnu činjenicu da se Grad budi iz onog zimskog sna u kojega je previše tužan tonuo godinama. Nema kučka na Stradunu. Nemamo će večeras. Niđe nikoga...

Utim rečenicama nije se krilo ništa drugo nego nostalgija za nekim boljim vremenima, nekim starim druženjima, dječjim veseljem i vremenom kad smo u svome Gradu bili svoji na svome. Nema potrebe razmišljati o svima nama dobro poznatim razlozima koji su do toga doveli, jer vrijeme se ne može vratiti. Ono što možemo napraviti je već danas pokušati biti upravo onaj Dubrovnik kakav nam nedostaje i kakvog ga želimo u budućnosti.

Božićno vrijeme simbol je druženja i okupljanja. To su dani kad se u Grad vraćaju studenti i svi oni koje je sudbina odvela negdje drugo u potrazi za boljim životom. Kako je lijepo kad se sretnu ljudi koji se nisu vidjeli godinama. Ovih zima takvih susreta ne nedostaje. Na najljepšu ulicu u najljepšem Gradu vratila se radost. Vratili su se ljudi. Ne toliko zbog prigodne adventske ponude, koliko jedni zbog drugih. Zbog druženja i radosti kakvu Božić zaslužuje.

Rekordno turističko ljeto u Dubrovniku na svim područjima naslijedio je rekordni studeni i na kraju uspješni prosinac u kojem uživamo. Polako, ali sigurno, Dubrovnik širi sezonu i pokušava dokazati samome sebi, ali i svijetu kako može biti Grad za sva godišnja doba. Filmske produkcije, kongresi poznatih brendova, ali i promocija zimskih radosti još prošle godine pokazali su kako Dubrovnik itekako može. Na krilima uspjeha lakše je nositi se sa svim onim što mora bolje i što Dubrovnik tek treba (ponovno) pronaći.

Ovogodišnje izdanje 'Zimskih radosti' Dubrovačkog dnevnika prati svoj zimski radosni grad. Čitajte o božićnim običajima starih našega kraja, ali i kako se ovaj blagdan slavi diljem svijeta. Saznajte što je poznatog čefa Andreja Barbierija toliko oduševilo u tradicionalnoj dubrovačkoj kuhinji i kako se njoj kroz svakodnevni život vratiti. Upoznajte Veru Skaramuca koja tijekom cijele godine vodi jedinu cjelogodišnju ponudu božićnih ukrasa u Hrvatskoj.

Vjevericu i Nana Dubrovčanima ne treba posebno predstavljati, ali ono čega će se mnogi rado prisjetiti, a neki tek saznati je da je upravo ovaj radijski dvojac zaslužan za prvi organizirani novogodišnji doček na Stradunu. Saznajte kako je usprkos još uvijek ratnim prijetnjama Grad odlučio, možda baš iz prkosa, zakoračiti u svoju radosniju budućnost.

Nutricionistkinja Marina Milanović za čitatelje donosi savjete kako pobijediti neželjeni blagdanski porast kilaže. Tu su i zanimljivi recepti, savjeti za zimsku eleganciju, raznolika ponuda adventskih kućica, razgovori s organizatorima, kao i foto-podsjetnik na one prave zimske radosti kojih se rado sjećamo, kad se skijalo po Stradunu i grudalo diljem Grada.

Iako je rijetkost da u Dubrovniku padne toliko snijega kao te 2009. godine, ni takve zimske radosti nisu nemoguće. No, dok na prirodu ne možemo utjecati, možemo na raspoloženje u srcu i radost svih ljudi oko nas. Vrijeme je za zimske radosti. Za druženja, pozitivne vibracije, lijepe želje i plemenita djela jednih prema drugima.

Kad bi se ljude pitalo što im najviše nedostaje od tog Dubrovnika nekad o kojem s romantičnim zanosom uvijek pričaju, vjerujem da bi se brzo iskristaliziralo kako ljudima samo fale ljudi. Oni neki drugi ljudi. Neki drugi 'mi'. Ona neka toplina, povezanost, dubrovačka posebnost. Možda bismo se prvo trebali vratiti tim ljudima, a samim time svi skupa i Gradu koji nam nedostaje. Neka ova zima bude vrijeme za na nas. Budimo upravo onaj Dubrovnik koji nam nedostaje.

glavna urednica
Lucija Komaić



17

POSEBAN PRILOG



IZDVAJAMO

12 Doček 1994. godine će se pamtiti
po vrhunskim izvođačima na Stradunu, tomboli na kojoj se dijelio automobil i inatu

04 Snijeg u Gradu
Daniel Pavlinović (Storm Chasers Dubrovnik) fotografijom je prenio doživljaj skijanja na Stradunu, sankanje na Bulevaru, barki pod snijegom...

26 Običaji od Pelješca do Prevlake
U vrijeme naših starih nije bilo jelke, kuglica, ali je bilo veselo i svečano

34 Božić u svijetu
Karaoke, misa na 3 jezika, darivanje na Sveta tri kralja, dio su tradicionalnog slavlja u različitim kutcima svijeta

07 Božićni biseri
Klince iz vrtića Ciciban smo pitali što je za njih Božić

RAZGOVORI

19 Lorenzo Fé:
„Jedna želja Dubrovčana sljedećeg će Božića biti ispunjena“

16 Andrej Barbieri:
„Dubrovačko područje je na začimima gradilo svoje bogatstvo, a tek se sad vraćaju u modu i na pjat“

08 Vera Skaramuca:
„Utjecaj komercijalizacije ovisi od čovjeka do čovjeka. Meni moj odgoj, moju vjeru i moju ljubav za Božić nitko ne može izbrisati niti može promijeniti moje stavove“

32 Marina Milanović:
„Vratimo se mediteranskoj prehrani!“



📷 Daniel Pavlinović



ZIMSKE RADOSTI 2009. GODINE KOJE DUBROVČANI NEĆE NIKADA ZABORAVITI

Početak tog 18. veljače 2009. godine su obilježili jači grmljavinski pljuskovi i kiša, a s jačanjem vjetrova temperatura je pala ispod ništice nakon čega je u drugom dijelu dana pao snijeg koji je izazvao prometni kolaps. Napadalo je 10-ak centimetara snijega, a temperatura je pala na minus jedan Celzijev stupanj.



Stradun 1956. (Facebook grupa "Dubrovnik nekad")

Svaki 50 godina snijeg na Stradunu!



„Malo je bilo onih koji su znali da snijeg treba pokupiti sa skalina dok se ne pretvori u led. Nismo imali ralice, opremu, ništa pa je danima led bio posvuda.“



„Svi su pravili 'snješke bjeliće', bilo ih je na svakom koraku: uz cestu, na stolovima kafića, ispred kućnih pragova.“



TURISTI SE SLAŽU - ZIMA JE NAJBOLJE VRIJEME ZA POSJETITI DUBROVNIK!

✍ Ivona Butjer

Dubrovnik je poznat kao ljetna destinacija kad Grad posjećuje najveći broj ljudi. No, po svemu sudeći, turisti sve češće otkrivaju čari Dubrovnika tijekom zime. Najbolji pokazatelj za takvo što su komentari koje posjetitelji ostavljaju na svjetski poznatoj turističkoj internetskoj stranici TripAdvisor u kojima čak savjetuju posjet Dubrovniku zimi.

S obzirom na uvođenje novih zračnih linija u zimskom periodu godine kojima se može pohvaliti Zračna luka Dubrovnik, ali i na program Zimskog festivala koji se treću godinu održava u Dubrovniku čime je cjelokupna zimska turistička ponuda dodatno obogaćena, čini se kako san o cjelogodišnjoj turističkoj sezoni i nije toliko dalek.

NIŽE CIJENE IZVAN SEZONE

Jedan od komentatora na stranici je ostavio podulju objavu o svim razlozima zašto bi trebalo posjetiti Dubrovnik u prosincu kao što je i sam to napravio. „S obzirom na to kako moja zaručnica odmor dobiva jedino u prosincu, naš jedini put kad smo posjetili to magično mjesto je bio tada. Ako ne volite velike gužve, posjetite ga izvan glavne sezone. Imali smo zidine za sebe, pa i ulice dok smo ih istraživali. Osjećali smo se kao dio domaćeg stanovništva i posjećivali smo sve lokale i barove u kojima se oni druže. Prvu noć smo se odlučili za domaću pizzu i pivo, bilo je fantastično! Imali smo priliku družiti se s mještanima! Koncert 1. siječnja na Stradunu je bio fenomenalan. Orkestar (op.a. Dubrovački simfonijski orkestar) je svirao klasičnu glazbu koja je odzvanjala Gradom. Grad je također osigurao čašćenje šampanjcem i kamenicama što je tradicionalni događaj. Bilo je super!“, tvrdi turist koji među razlozima zašto posjetiti Dubrovnik izvan sezone osim izbjegavanja gužvi spominje niže cijene i popuste koji se mogu naći u zimskom dijelu godine u Dubrovni-

ku. Također je pohvalio i božićnu dekoraciju Dubrovnika, a u sjećanju će mu svakako ostati i vatromet kojeg je gledao s balkona hotela. Kako navodi, posjetili su i Cavtat u kojem također nije bilo gužvi pa su ga imali samo za sebe, ali je kritizirao mještane za koje tvrdi kako nisu bili pretjerano ljubazni.

„Imali smo zidine za sebe, pa i ulice dok smo ih istraživali. Osjećali smo se kao doma.“

Uz pohvale i lijepe impresije, turist je naveo i nekoliko razloga zbog kojih nije osobito poželjno posjetiti Dubrovnik u zimskom periodu godine. „Rekao bih da je pola butiga zatvoreno. Međutim, brojni restorani su ipak bili otvoreni tako da nas to nije zamaralo previše. Vrijeme je bilo odlično, čak smo hodali u ljetnoj odjeći!“, kazao je. Kritizirao je i kineske proizvode koji se mogu vidjeti u suvenirnicama, naglasivši kako „turisti nisu glupi kao što bi netko pomislio“. Predložio je da se starijim ženama koje na ulici prodaju ručno izrađene proizvode da prilika da ih prodaju u butigama. Kako kaže, problem je predstavljalo i to što nije bilo prijevoza morskim putem od Dubrovnika do Cavtata.

Turist je pohvalio veliki novogodišnji koncert na Stradunu, ali i naglasio kako nije bilo mjesta u restoranima. Kako kaže, pitali su za rezervacije pet dana prije samog dočeka, no rečeno im je kako ih ne primaju. Razočarali su se kad su već u 18.30 sati vidjeli kako je restoran pun.

„Osjetio sam kako to nije bilo posebno važno Dubrovčanima budući da su osigurali mjesto samo za lokalno stanovništvo“, kazao je. Kritika je upućena i na račun čistoće samog Grada zbog fekalija životinja koje su se mogle vidjeti na ulicama. Bez obzira na spomenute nedostatke, turist tvrdi kako bi Dubrovnik posjetio ponovno, prvenstveno zbog prirode, pogleda, muzeja i svega što Grad ima za ponuditi.

ZIMI NEMA KRUZERAŠA

S njim se slaže i turistkinja iz New Orlensana koja je na poznatoj stranici objavila tekst pod nazivom „Sjajan posjet u prosincu“, a koja je Grad posjetila 2014. godine. „Nije bilo previše turista u prosincu (baš onako kako volim) pa je prolazanje kroz butige bilo poprilično zabavno. Nije puno toga otvoreno navečer pa je pronalazak mjesta za druženje bio težak posao, ali zima je pa smo u potpunosti razumjeli“, objavila je posjetiteljica.

Same pohvale na račun Dubrovnika zimi imao je turist iz Londona koji je u Dubrovniku bio 2015. godine. „Posjetili smo ga u prosincu što je najbolje vrijeme za posjetiti Dubrovnik, ako mene pitate“, kazao je turist, a razlog je naravno to što nije bilo gužvi u povijesnoj jezgri.

Navedeni su komentari samo jedni od brojnih koji su ostavljeni na poznatoj stranici, a svi se svode na isto; savjete turista koji potencijalnim posjetiteljima savjetuju da u Dubrovnik dođu u prosincu, ako ga žele doživjeti iz nešto drugačije perspektive.



BOŽIĆNI biseri

Kako izgleda Božić u dječjim očima i što za njih znači, za Dubrovačke zimske radosti, provjerila je novinarka Tea Stjepović.



Bartol Stražičić (5)

Za Božić ima snijega, zima je i dobivamo poklone.



Bruno Atijas (5)

Dobivamo poklone i nove igračke, njih donosi Djed Mraz. Za Božić pada snijeg i dobiješ bor i možeš se obući u Djeda Božićnjaka.



Iva Lučić (5)

Za Božić se kite borovi i dobivaju se pokloni, prave se kolači. Bude hladno i snijeg i onda budemo u kući, ja gledam televiziju i idemo na misu.



Tino Račatić (5,5)

Djed Božićnjak nosi poklone pod bor, tad se igramo na snijegu i pravimo snjegovića. Kad je zima nisam u vrtiću, onda idemo u butigu. „*Tko se rodio za Božić?*“ Moja sestra.



Mia Labaš (5,5)

Na mahovini je od Boga mama, ona je imala magarca i bebu je rodila u štalici. Njega su onda gledale različite životinje. Kad pada snijeg onda idemo na skijanje i u crkvu.



Mauro Garvan (5)

Za Božić palimo one svijeće i jedemo kolačiće na zvjezdice, tad su i uskrna jaja. Bude snježno vrijeme pa se grudamo. Na božićno drvece stavljamo kuglice, ovčice i male ljude.



Lucija Kristović (5,5)

Na Božić kitimo bor, tad ukrašavamo jaja i tad dolaze Mali Isus i Djed Mraz i donose poklone. Kad je zima idemo na snijeg, i onda idemo na Stradun šetati, tamo su kućice i medo, onda se pođemo u park igrati, U nas nema snijega pa pođemo na Kupres ili u Luče.



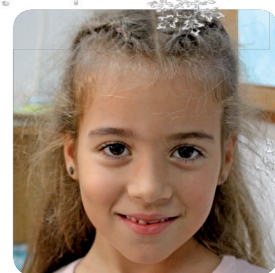
Ivan Kristić (6)

Dobiju se pokloni, stavi se onda božićno drveće i ovce i mali ljudi i male kuće. Kad je zima idemo u Zagreb, gore se može skijati i igrati skrivača. Na Stradun idemo jer su tamo igračke i Medo i ljepo je.



Mia Perak (5,5)

Božić je kad pada snijeg i kad kitimo bor i pravimo kolačiće. Djed Mraz donosi poklone. U zimu se rodio i Mali Isus. Upalimo lampice na boru, tu budu Marija i magarac. Za Božić idemo na Stradun jer tamo pada pjena na zidu.



Lara Bujak (6)

Za Božić kitimo bor, pituravamo jaja i dobivamo poklone koje onda otvaramo. Ne znam zašto slavimo Božić, ali na zimu čekamo Svetog Nikolu.

DUBROVČINJA STVORILA KUTAK U GRADU

u kojem Božić traje 365 dana u godini

✍ Ivona Butjer

Nostalgija svoja vrata ne zatvara čak ni u ljetnim mjesecima jer je potražnja i tad velika. To je ujedno i jedini christmas shop u Hrvatskoj, ali i jedina butiga u regiji koja nudi u potpunosti božićni asortiman tokom cijele godine. Kako otkriva vlasnica butige, koja s kolegicama sama izrađuje veliki dio asortimana, u početku je postojao skepticizam, no ubrzo je njena butiga postala omiljeno mjesto za lokalno stanovništvo, ali i turiste; bilo da žele kupiti nešto za sebe i svoje najdraže, ali i za sve one koji žele samo poviriti i osjetiti božićnu toplinu bilo kad u godini.

Pored toliko suvenirica koje nude slike Dubrovnika ili majice s otiskom Grada, vi ste se odlučili za christmas shop. Nije li to malo neobično?

Ovakvi shopovi se mogu vidjeti u cijelom svijetu, no mi smo jedini u Hrvatskoj. Najbliži takav, osim ovog našeg u Dubrovniku, nalazi se u Italiji, a otvorio se i jedan u Kotoru. Reakcije su u samom početku bile različite, od oduševljenja do skepticizma, ali su podržavali ideju o ručno izrađenim, domaćim proizvodima, a ne kineskim suvenirima.

Kako ste došli na takvu ideju?

Cijeli život nešto pravim za Božić samo što mi je u početku bilo teško procijeniti bi li to bilo pametno i otvoriti dok nisam vidjela da su takve butige po svijetu itekako zaživjele. Stranci to traže, njima to nije nepoznato.

Što sve nudite u svojoj butizi?

Nudimo sve za Božić. Kupci mogu

Kako bi to izgledalo kad bi Božić trajao cijelu godinu? Kad bi se ljudi međusobno darivali tokom cijele godine i širili ljubav i ideju zajedništva? Vjerojatno nema osobe koja se to barem jednom u životu nije zapitala, no u Dubrovniku postoji kutak u kojem se božićni duh može osjetiti cijele godine! Riječ je o christmas shopu 'Nostalgija', a vlasnica Vera Skaramuca Dubrovkinja je koja sa svoje tri suradnice Božić živi cijele godine izrađujući ukrase i nudeći ih svima onima koji božićni duh osjećaju 365 dana u godini, ali i onima kojima to predstavlja jedino vrijeme oko siječnja i prosinca.

zatražiti ručno oslikane kugle s posebnim natpisima i posvetama, različite drvene ukrase, ukrase od tekstila, kao i aranžmane i adventske vijence za stolove, ali i vrata. Mogu se pronaći dodaci za Betlehem, dodaci za jaslvice, tornjevi, mostovi, kućice. Nostalgija u svom asortimanu nudi različite kipiće za Betlehem, kipiće anđela, Djeda Božićnjaka, vijence, svijeće, aranžmane, tekstilne, staklene, drvene i drveno-keramičke ukrase kao i one izrađene od stiropora,

vrhove za bor i ostale ukrase za božićno drveće, srca, privjeske s imenom, igračke, čizmice, svijećnjake, ukrasne vjetrenjače i vodenice te sve za jaslvice.

U čemu je temeljna razlika između turista i domaćeg stanovništva? Što ih to razlikuje kao konzumente?

Domaći rijetko kupuju izvan zimske sezone, dok turistima doba godine ne znači ništa. Za strance su uglavnom namijenjeni suvenirni s božićnim kara-

terom na kojima piše 'Dubrovnik', 'Hrvatska' i slično. Imamo tradicionalne hrvatske božićne ukrase koje mi ne proizvodimo kao što su licitari, šestinci i slično. Najvećim dijelom ipak mi proizvodimo, a sve ono što zimi prodajemo je namijenjeno uglavnom domaćem stanovništvu.

Postoji li određena razlika po pitanju ukusa? Na što uglavnom 'padaju' lokalci, a na što turisti?

Velika je razlika Europe i Amerike po tom pitanju. Naši ljudi su uglavnom opterećeni pravilom da na boru ne smije biti više od jedne, maksimalno dvije boje. Neće nikada spojiti drugačiju kombinaciju, uglavnom to mora biti kombinacija zlatne i crvene odnosno plave i srebrne. Teško će se recimo odlučiti na crvenu i bijelu. Kad im savjetujete da probaju spojiti ljubičasto i zlatno, uglavnom su skeptični. Turistima to nije problem. Oni čak znaju ukraštati po nekoliko borova u jednoj kući, posebno Amerikanci.

Kad smo se vidjeli u vašoj radnji rekli ste kako 'ne želite postati nešto što niste' po pitanju kineskih suvenirica

Veliki broj ljudi skuplja božićne ukrase gdje god da otputuju. Imaju jednu sasvim fantastičnu logiku. Puno njih mi je reklo da bi prije kupovali milijun suvenirica koji im ne služe ničemu, a frižideri su im već puni različitih magneta. Tako da uzmu jedan ili dva božićna ukrasa u svakoj destinaciji koju posjete te ih onda, kad dođe božićno vrijeme, stavljaju na svoje borove i prisjećaju se kako su se provodili u destinaciji koju su posjetili.



kjih nema u vašoj ponudi, ali su ipak temeljni asortiman u suvenirnicama koje se mogu vidjeti po Gradu. Zašto je to tako?

Prije svega, prostori su užasno skupi i većina ljudi mora naći jako jeftinu robu da bi mogli opstati. To nije slučaj

samo u nas nego i u Italiji, Španjolskoj, Grčkoj, a posebno se odnosi na butige u centrima. Ljudi se snalaze kako mogu. Osim toga, malo je ljudi koji proizvode. Mi smo jedni od rijetkih i onda ne može magnet koji sam ja napravila koštati isto kao onaj kineski ili kugla koju sam ja napravila i oslikala kao ona kineska. Ljudi često gledaju gdje im je jeftinije, ali onaj tko zbilja želi nešto što je ručni rad, što nije 'Made in China' dođe kod nas.

Kazali ste kako gotovo cijeli život izrađujete ukrase, ali i jaslvice. Tako ste prošle godine izradili i impresivni Betlehem na otvorenom koji se nalazio ispred crkve sv. Mihajla u Lapadu.

Već godinama radim jaslvice po crkvama. Mislim da rijetko koja crkva u našoj Bisku-



piji nema barem nešto moje; ili kućicu, ili vjetrenjaču, ili sam ja tamo radila. Što se tiče vanjskih jaslica ispred crkve sv. Mihajla, gradonačelnik je bio strašno dobre volje i dobre ruke pa je ponudio Župi da se naprave vanjske jaslice. Bila sam na putu kad me zvaao moj župnik don Robert Čibarić i pritao bi li mogla napraviti manje jaslice u crkvi te dosta veće ispred crkve, na otvorenom. Stala sam negdje na odmorištu i nacrtala tu kućicu, kako bi to trebalo izgledati. Poslala sam mu tu sliku i on je angažirao meštra koji je to napravio po nacrtu.

Kod jaslica ispred crkve sv. Mihajla okupljali su se brojni građani, djeca prije svega. Kakav je osjećaj kad nešto što je vaš rad uveseljava nekog drugog?

Osjećaj je neopisiv! Sjećam se jednom prilikom da sam bila u crkvi i radila sam Betlehem, kad sam u jednom trenutku čula djecu kako pjevaju. Izašla sam vani i vidjela sam djecu iz vrtića s tetama. Bilo je super, a njihovi komentari su me nasmijali. Pitali su me jesam li vila.

“

Božić u biti podnosi malo kiča, ali finog kiča i bio bi sterilan da nema toga. Zapravo, to nije kič, to je nekakva toplina prije svega. Kako su naše bake prije kitile borove? Stavljale su sve moguće boje i ukrase koje su imale na njega. To je bilo krasno.



Utjecaj komercijalizacije ovisi od čovjeka do čovjeka. Meni moj odgoj, moju vjeru i moju ljubav za Božić nitko ne može izbrisati.

“

Sjećate li se možda neke anegdote koja vam se dogodila na radnom mjestu?

Prije dvije godine je u Gradu bio čovjek koji radi kao Djed Božićnjak, koji je iz Toronta i koji tako živi i tako se oblači cijelo vrijeme. Bila je jako vruće, bio je kolovoz i uopće nije planirao silaziti u Grad. Međutim, putnice s broda su mu rekly da su naišle na christmas shop pa je došao u uniformi koju nosi, s vrećom bombona i poklona za nas. Mi smo se šokirale! Kazao je da nije očekivao da će ovdje, na 40 Celzijevih stupnjeva, naići na christmas shop pa je došao i derao se s ulaza 'ho, ho, ho!', a mi smo mu regalale neke naše proizvode. Osim toga, dođu i ljudi s djecom i onda se ona uhvate za ruke i počnu pjevati ispred jaslica. Ne miču se dok ne otpjevaju cijelu pjesmu!

Treću godinu zaredom Dubrovčani mogu uživati u Zimskom festivalu koji je sa sobom donio i kućice na Stradunu. Većina građana je oduševljena, jedan manji dio njih smatra kako je

Stradun ljepši bez njih. Kakav je vaš dojam?

Prošle godine, kad su došle te kućice na Stradun, na prvi mah su mi izgledale pretjerano velike i čudne. Svatko od nas bi to drugačije napravio tako da sam i ja imala svoje ideje. No, onda sam primijetila taj šušur, taj žamor, te vesele face. Neke nisam vidjela sto godina u Gradu. Baš sam se razveselila. Možda bih ja trebala biti najmanje sretna jer mi je došla konkurencija, jer su došle i kućice s božićnim ukrasima, no ja nisam osjetila nikakav gubitak. Naprotiv, došlo je puno više ljudi u Grad.

Danas se često može čuti zamjerka kako je komercijalizacija 'pojela' pravi smisao Božića. Kako gledate na to?

To sve ovisi od čovjeka do čovjeka. Meni moj odgoj, moju vjeru i moju ljubav za Božić nitko ne može izbrisati niti može promijeniti moje stavove. To je jedan veseli, tradicionalni, obiteljski blagdan i svima nam je lijepo u lijepom okruženju. Za mene osobno je Božić nešto posebno. Bila sam u Betlehemu i tamo sam na sebi osjetila promjenu kad sam uopće ušla na to mjesto gdje su jaslice i gdje je božićna zvijezda.

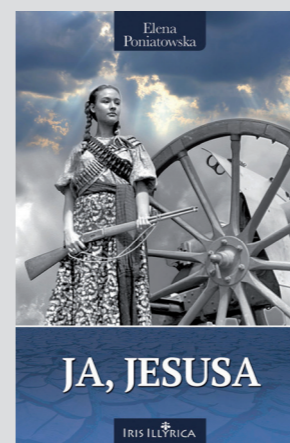


Udruga Downov sindrom proizvodi anđele, a mi ih prodavamo u butizi. Od toga mi nemamo zaradu, ali pomažemo na neki način i to nas jako veseli, a njihovi proizvodi su odlično prihvaćeni.

KNJIGA - NAJLEPŠI BOŽIĆNI POKLON



Ivana Glavaš Bakija, istinska zaljubljenica u pisanu riječ i dobru priču, mlada poduzetnica, vlasnica i urednica izdavačke kuće Iris Illyrica samo za Dubrovačke zimske radosti otkriva koji to naslovi mogu razveseliti vaše najmilije.



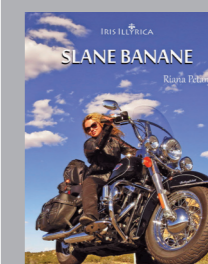
Roman **Ja, Jesusa** dolazi iz pera najveće živuće meksičke spisateljice **Elene Poniatowske**. Glavna junakinja je neuka Indijanka Jesusa Plancares, koja od najranije mladosti luta Meksikom, sudjeluje u Meksičkoj revoluciji te vodi uzbuđljiv život dostojan najvećih likova svjetske književnosti. Zahvaljujući svojoj urođenoj inteligenciji, karizmi i spretnosti,

Jesusa ostavlja trag gdje god se pojavi. Lik Jesuse Palancares nastao je na temelju stvarnog života siromašne pralje iz Grada Meksika, što priču čini još nevjerojatnijom i zanimljivijom. Roman je oda Meksiku u pravom smislu te riječi, upoznajemo Meksiko kroz njegove krajeve, povijest, glazbu, ukuse i mirise. A od Jesuse ćete dobiti i recept za najbolju vruću čokoladu.



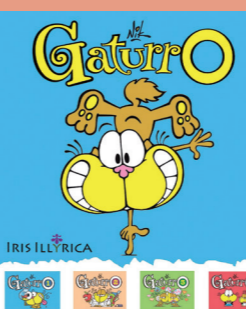
Prvi put u Hrvatskoj imamo priliku čitati priču o Sjevernoj Koreji iz perspektive *insidera*. **Djevojka sa sedam imena** Hyeonseo Lee autobiografska je priča o bijegu glavne junakinje iz Sjeverne Koreje te spašavanju obitelji iz ralja okrutnog režima. Knjiga je dirljivo svjedočanstvo o djevojci koja je uspjela pronaći sreću i slobodu, ali i o njezinom narodu koji je zarobljen diktaturom jedne obitelji. Djevojka sa sedam imena je nastala u okviru biblioteke Čitaj knjigu u suradnji s utjecajnom blogericom i ljubiteljicom knjiga Alis Marić.

Knjiga je dirljivo svjedočanstvo o djevojci koja je uspjela pronaći sreću i slobodu, ali i o njezinom narodu koji je zarobljen diktaturom jedne obitelji. Djevojka sa sedam imena je nastala u okviru biblioteke Čitaj knjigu u suradnji s utjecajnom blogericom i ljubiteljicom knjiga Alis Marić.



Za one koji vole putovati i žele saznati više o zemljama koje će jednom posjetiti preporučujem knjigu **Slane banane** Riane Petanek. Jako zabavna knjiga prepuna zanimljivih i korisnih informacija o različitim zemljama i kulturama.

Jako zabavna knjiga prepuna zanimljivih i korisnih informacija o različitim zemljama i kulturama.



Stripovi **Gaturro** argentinskog strip-crtača **Nika** najbolji su poklon za vaše malene od 7 do 13 godina. Dosad smo izdali pet nastavaka, a svaki je urnebesno zabavan i smiješan te pun ljubavi prema djeci. Glavni lik je mačak Gaturro koji živi s četveročlanom obitelji, ide u školu i stalno pokušava osvojiti srce mačke Agathe.



Stihovi dna Dijane Čurković, duhovita je i inteligentna zbirka poezije začinjena izlascima, ljubavnim peripetijama, humorom, jezičnim dosjetkama, pop kulturnim i književnim referencijama. Knjigu je ilustrirao Vuk Oreb, član rap grupe Kiša metaka, socheckitout!

S veseljem ju očekujemo u Dubrovniku, na promociji novih naslova Iris Illyrice, a do tada, knjige možete naručiti u bolje opskrbljenim knjižarama, online u web shopovima ili na službenoj stranici www.irisillyrica.com.

Dvojezična zbirka pjesama, na hrvatskom i španjolskom jeziku, **Preobraženja / Las metamorfosis** Antuna Branka Šimića bit će posebno zanimljiva onima koji vole španjolski jezik i poeziju.



NI KIŠA, NI RATNE PRIJETNJE NISU SPRIJEČILE PRVI, POVIJESNI DOČEK NOVE NA STRADUNU

U ovome je brujao svijet

Nana i Vjevericu svi u Dubrovniku dobro poznaju, kao i mnoge detalje iz njihovih višegodišnjih karijera na Radio Dubrovniku. No, ono čega će se mnogi s radošću prisjetiti, a drugi možda tek saznati, je da su upravo oni zaslužni za prvi, organizirani, povijesni doček Nove 1995. godine na Stradunu. Iako je to danas nezamislivo, činjenica je da se do tada takav organizirani novogodišnji program jednostavno nikada nije odvijao na Stradunu, čak ni prije Rata.

Lucija Komaić

Tada je sve počelo, a Slobodan Vlašić - Nano i Gordan Prišlić - Vjeverica za čitatelje 'Zimskih radosti' Dubrovačkog dnevnika prisjetili su se tih dana i kako im je uopće pala na pamet ta ideja. Prisjetili su se atmosfere u Gradu, radosti koju su izmamili na lica Dubrovčana koji su s prkosom pobijedili strah i odlučili zaplesati u Novu godinu, makar i s ombrelama, uz pozdrave braniteljima koji su još uvijek na položajima čuvali svoj Grad. O tome je brujao svijet, strane agencije, CNN i BBC izvještavali su o tome kako je u Dubrovniku prvi put nakon agresije organiziran radosni doček na otvorenom.

KAKO SE RODILA IDEJA

„Na tragu radijskih emisija koje smo tada već vodili uz kontakt s ljudima na otvore-

nom, kao što su 'Vis a Vis' i 'Val na valu' osmislili smo cjelovečernji program i koncept za novogodišnju noć. Prijedlog programa sam poslao direktoru tadašnje Turističke zajednice Općine Dubrovnik Mariju Marušiću, a on tadašnjem gradonačelniku Nikoli Obuljenu i Poglavarstvu,“ prisjeća se Vlašić kako je sve počelo.

„Mnogi su nam rekli da smo ludi. Na Srđu su još uvijek bili naši branitelji,“ prisjeća se i Gordan Prišlić - Vjeverica tih dana kada se rodila prva ideja organiziranog dočeka Nove godine na Stradunu. Kako kaže, na tragu takvog koncepta emisija željeli su napraviti nešto spektakularno i za Novu godinu.

No, dok se današnji novogodišnji programi pripremaju mjesecima ranije te objavljuju već na ljeto, tih ranih devedesetih to nije bio slučaj. Mnogi su još uvijek bili skeptični. Vremena nisu bila sasvim sigurna za bilo kakva organizirana događanja na otvorenom, a svaki je prvi put nečega

novog izazov o kojem treba dobro promisliti. Tako je bilo i u ovom slučaju. Prošlo je bilo već neko vrijeme prije nego što su dobili ikakav odgovor od gradskih vlasti slažu li se s tom idejom ili ne.

„Nakon toga mi je na Atlasovom božićnom domjenku prišla pok. Ivana Burđelez, tada članica Poglavarstva zadužena za kulturu i dobacila: Znaš, prošlo ti je ono,“ prisjeća se Vlašić.

„Koje? Doček? Pa što mi nitko ništa ne javlja? Mi smo mislili da je sve propalo. Bilo je to niti desetak dana prije Nove godine,“ priča Vlašić. Tada su krenule intenzivne pripreme za prvi novogodišnji doček na otvorenom, na Stradunu, a cijeli koncept zvao se 'Orlandov bal'.

„A JESTE BUDALE, NEĆE VAM NITKO DOĆI“

Velike pripreme i neizvjesnost kako će proći prvi organizirani doček u Gradu dodatno su omele vremenske neprilike i kiša.

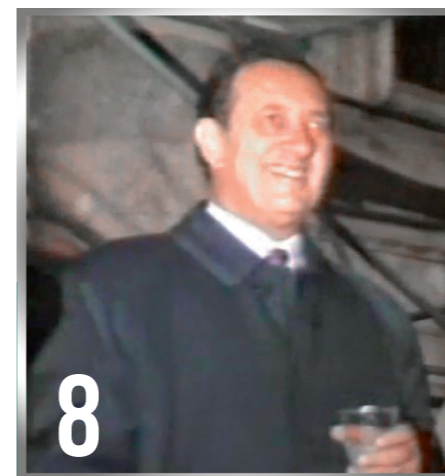
„Došli smo u popodnevnim satima na Stradun, baš kad je fermala kiša, koja je padala od jutra. Svi su nam govorili - luđaci, de ćete, neće vam nitko doći! Gospar Ivo Čučević je bio rekao: Ako ne ferma do pet ura - Igre ne stavljaju razglas! A kad je stala točno na vrijeme: Idemo i gotovo! Nano, što ćemo ako ulije? Idemo pa ćemo ja i ti sami ako treba,“ prisjeća se Prišlić.

„Dok nije bilo nikoga na početku večeri,



9

Nano i Vjeverica tih su godina oduševljavali Dubrovčane svojim radijskim emisijama uživo s terena, među ljudima, a novogodišnji program na otvorenom, uz prijenos na radiju bio je korak dalje.



8



7

počeli smo s tombulom - igralo se za onih 20-tak ljudi ispred Sponze i za slušatelje Radio Dubrovnika. U prijenosu je paralo kao da je već velika gužva, a ne kao da je tamo mala grupica igrača. Sve je išlo uživo i dizali smo atmosferu,“ priča Vjeverica uz smijeh, prisjećajući se što su sve govorili u eteru kako se bližila ponoć. „Evo, sa svih ulica dolaze ljudi. Dođite! Stradun se puni. Sad je na Pile došao autobus pun ljudi.

Dođite ljudi...“

„Svako malo po malo tuda bi prošao pokojni Tomo Šeparović s feralićem. Onda bismo ga pitali: Tomo, što će ti taj feralić? On bi odgovorio: Ištem čovjeka,“ priča Prišlić. On i Vlašić razgovarali su s ljudima na Stradunu i neprestano podizali atmosferu.

Kako kaže, nije im bilo svejedno kako će sve proći. Mislili su, i ono malo ljudi što je htjelo doći, prepast će se moguće kiše i ostat će doma. No, njihov plan urodio je plodom. Malo po malo ljudi su počeli dolaziti na Stradunu i oko 23:00 sata već je bila prava gužva, a atmosfera fantastična.

Anekdote

* Jedna ekipa iz Grada donijela je ispred Sponze stol, stolice i blagdansku večeru u kojoj su uživali na otvorenom, uz muziku i program uživo.

* Ispred crkve sv. Vlaha za drugi je Orlandov bal bila montirana nadstrešnica. Kako je padala kiša, tako se i tenda punila vodom. U jednom trenut-

ku zapuhao je vjetar i tenda se pomakla, a sva voda pala po voditeljima programa.

* Bez ikakvog prethodnog dogovora, u trenutku kad je Vjeverica poviknuo 'večeras je naša fešta' greškom je zasvirala upravo ta Ivčićeva pjesma. Sasvim slučajno.





NOVOGODIŠNJA TOMBULA, GLAZBA, NAGRADNI AUTOMOBIL

„Koncept je bio radio - tombula od 20:00 do 22:00, za ljude koji su bili tamo i na radiju. Cijeli program sa Straduna emitirao se na Radio Dubrovniku, serijski brojevi kartela bili su i lutrijski brojevi, a izvlačenje automobila Pola na programu u ponoć. Sretnog dobitnika iz bubnja je izvukla gradonačelnikova supruga Pavica. Dogodine smo imali i Pola, i Brava te još treći automobil u Robnoj kući Minčeta,“ priča Vlašić. Rekao je: „Vjeverica, ove godine izvlačimo aute k'o igračke.“

„Počeli smo s pripremama, sve smo morali organizirati. Tadašnji šef tehnike Radija pok. Mišo Juretić pod Sponzu je dopremio pravu studijsku tehniku s magnetofonima, gramofonima, cd-playerima... Tada sam bio nabavio neke mini-discove kako bismo i s njih imali dovoljno muzike za cijelu noć. Ljetne igre su nam postavile razglas i rasvjetu,“ priča Prišilić. „Sve je išlo uživo. Mi smo bili s dva bežična mikrofona, a kad smo trebali ozvučiti klapu, zbor ili limenu glazbu, onda bismo ispred njih izašli s po dva mikrofona i to je bilo to! Opet se sve čulo,“ dodaje Vlašić.

U 23:00 sata na programu su bili Gradska glazba i Lindovci koji su podigli atmosferu plešući oko Orlanda dubrovačku konradancu, a posebno kad su svi zajedno otpjevali kolendu. Svi su ljudi okupljeni na Stradunu pjevali s njima. U ponoć je bila čestitka gradonačelnika, izvlačenje dobitnika automobila i valcer. Prve godine nastupali su Jinxi, tada još uvijek bez šire prepoznatljivosti njihove izvrsne glazbe, Brešković Brothers i za Orlandov bal specijalno oformljeni Du-band.

„Pozivali smo tada koga god smo imali za pozvati. Bila je ideja da Stradun kolendava svijetu. Pozivali smo i čeljad da donesu bilo što i da sviraju,“ prisjeća se Vlašić.

„NEMOJ NANO DA ZAURLA NEKA ODOZGO“

Voditelji programa i tehničari bili su ispod Sponze, u zavjetrini, radi kiše. „Kad su Lindovci i Gradska glazba otpjevali kolendu, a Stradun je već tada bio puno, to je bilo nešto svečano, fantastično. Toliko je bila dobra atmosfera da su ljudi kad je počela kiša, umjesto da se razbježe doma, otvorili ombrela i nastavili još više plesati,“ prisjeća se Prišilić.



BBC i CNN te su 1995. godine izvještavali o prvom organiziranom dočeku u Dubrovniku nakon ratnih događanja i neizvjesnosti koja je još uvijek trajala na dubrovačkom području.

„Sjećam se da su u jednom trenutku Nada Zanze i njena ekipa donijeli stol i stolice na Stradun i pečenje pa su jeli tamo,“ sjeća se i Vlašić fantastične atmosfere.

Voditeljima je posebno bilo drago prenijeti tu svečanu atmosferu sa Straduna i braniteljima koji su bili na položaju i koji su ih slušali, da i oni osjete taj duh Nove godine, iako su to tada još uvijek bila vrlo rizična vremena. „Rekao sam mu kad smo se pripremali, nemoj Nano da nam zaurla neka odozgo, dobit ćemo po repu,“ prisjeća se Vjeverica.



„Branitelji koji su bili na položajima bili su oduševljeni. Rekli su nam da su se smijali, da im je to bio najljepši doček, kao da su bili s nama u Gradu. Mi smo ih pozdravljali. Ovako bismo im govorili: Pozdrav našim braniteljima koji nas čuvaju i paze da naš program ide neometano,“ priča Prišilić dodavši kako su se u to vrijeme ljudi još uvijek bojali, a ratne prijetnje trajale još i tijekom kolovoza kad su u Dubrovniku stradale posljednje žrtve rata.

„Bili smo presretni i zadovoljni što smo konačno napravili nešto posebno za Grad koji je toliko patio godinama ranije. Nije nitko smio izaći vanka. A kad tamo, na Novu godinu, svi vanka!“ - kaže Prišilić.

DOBRA VOLJA I VOLONTERSTVO

Uz fantastičnu atmosferu lijepo se prisjetiti tih vremena kad je sve još uvijek bilo dosta ležernije i kad su stvari funkcionirale prema dogovoru. Svi koji su sudjelovali i htjeli pomoći u organizaciji bili su volonteri, a kako kažu, uz takve ljude trošak cijelog dočeka nije bio veći od desetak tisuća kuna.

„Super je ispalo. Čak je na BBC-u bio emitiran izvještaj o tome kako je u Dubrovniku, prvi put nakon agresije organiziran doček Nove godine,“ kaže Prišilić.

Mislili su kako im nitko neće doći, kako će se ljudi prepasti kiše i prijetnji. Bili su pozitivni 'luđaci svojim kolegama, koji su ih pratili u idejama i sve se na kraju, zahvaljujući entuzijazmu, uspješno realizirao, a sam događaj bio je vijest svjetskih agencija. I iduće dvije godine Orlandov je bal bio još bolji i uhodaniji, ali i dalje volonteri, s ljubavlju prema svom Gradu. Bio je to pravi "dubrovački doček" prepun fantastičnih vibracija, kojega se mnogi s radošću sjećaju.

Tih godina nisu postojali mobiteli ni selfie stickovi, ali nam o toj večeri svjedoči video u posjedu čuvenog radijskog dvojca, iz kojeg vam donosimo ove fotografije

- 10 Slobodan Nano Vlašić i Gordan Prišilić Vjeverica
- 9 Doček po mjeri starih i mladih
- 8 Ratni gradonačelnik Nikola Čičo Obuljen
- 7 Veselo društvo ispred Sponze
- 6 Na tomboli se mogao osvojiti i automobil
- 5 Osmijeh se vratio u Grad
- 4 Vijest o okupljenom mnoštvu na Stradunu oduševila je branitelje koji su noć proveli na položajima
- 3 Gradska glazba
- 2 Kad je ulila kiša, mislili su kako će sve propasti. No, Dubrovčani su čak i s ombrelama u rukama veselo zaplesali u Novu godinu.
- 1 Ponoći valcer - kruna bogatog glazbenog programa

SRETAN BOŽIĆ I NOVA 2017. GODINA



HOTELI MAESTRAL
Dubrovnik, Hrvatska
www.dubrovnikhotels.travel



INTERVJU S POZNATIM CHEFOM ANDREJEM BARBIERIJEM

DUBROVAČKO PODRUČJE JE NA ZAČINIMA GRADILO SVOJE BOGATSTVO A TEK SE SAD VRAĆAJU U MODU

Olja Ljubičić

U Dubrovnik ste stigli kako biste sudjelovali u programu Večera s poznatim chefom. Čime ste se vodili prilikom stvaranja menija?

Razmišljao sam o toj večeri kao prigodi da prezentiram gastronomiju kojom se bavim. Najvažnija inspiracija je bez daljnega pozicija Hrvatske. Živim u Hrvatskom primorju, prostoru koji se naslanja s jedne strane na Mediteran, a s druge strane na Srednju Europu – takva su mi i jela. Što u tehnikama, što u namirnicama, što u spoju mora i zemlje. Volim izražene okuse. Sviđa mi se mediteranska kuhinja jer je lako probavljiva, okusi su dosta lepršavi, a s druge strane imaju karakter.

Radili ste u brojnim europskim zemljama, postigli ste zavidan uspjeh a danas ste chef i poduzetnik. Kako je sve počelo?

S glavnim chefom Bevande, jednog od najboljih hrvatskih restorana, vlasnikom riječke tratorije Conca d'Oro te članom ocjenjivačkog tima televizijske emisije Masterchef razgovarali smo u hotelu Hilton, gdje je tu večer pripremao posebnu večeru u sklopu Good Food Festivala Dubrovnik 2016. Podijelio je s nama svoje viđenje dubrovačke gastronomske ponude, ugostiteljstva i otkrio što privatno najviše voli jesti. Već u prvim minutama razgovora, bilo je jasno kako je Barbieri istinski zaljubljenik u hranu i svoj posao.

Prvo sam postao opčinjen hranom pa tek onda chef. Izabrao sam ovu profesiju s više od 30 godina. Ja sam imao puno sreće, ali treba znati da rad u kuhinji podrazumijeva 12 sati rada na dan, nemaš slobodnog vremena, nemaš prijatelja. Održati porodicu je jako teško. Nitko ti to zapravo ne može adekvatno platiti. Ne znam kako netko s 14 može znati da želi biti kuhar ili imati ispravnu motivaciju. U ovom trenutku je to čak i trend. Takvi će najvjerojatnije ostati na tom tehničkom

dijelu proizvodnje hrane, a to opet nije dobro.

Jer, hrana je i razlog za druženje, za stvaranje određenih odnosa među ljudima. Ima taj povijesni i društveni element. Zbog toga je interesantna. Isto tako, mi smo parametar u ovom poslu. Ako sebe voliš, voljet ćeš i posao koji radiš. Koliko sebe voliš, toliko ćeš biti dobar u poslu kojeg radiš. Nema druge. Ako voliš novce, takav će ti i posao izgledati. To će se vidjeti.



Advent u Gradu
19.11.2016. - 08.01.2017.

Dječji zimski festival Orlandino
25.11.2016. - 08.01.2017.

Doček Nove 2017. na Stradunu
30.12.2016. - 01.01.2017.

Novogodišnja utrka
01.01.2017.

Noć muzeja
27. 01. 2017.

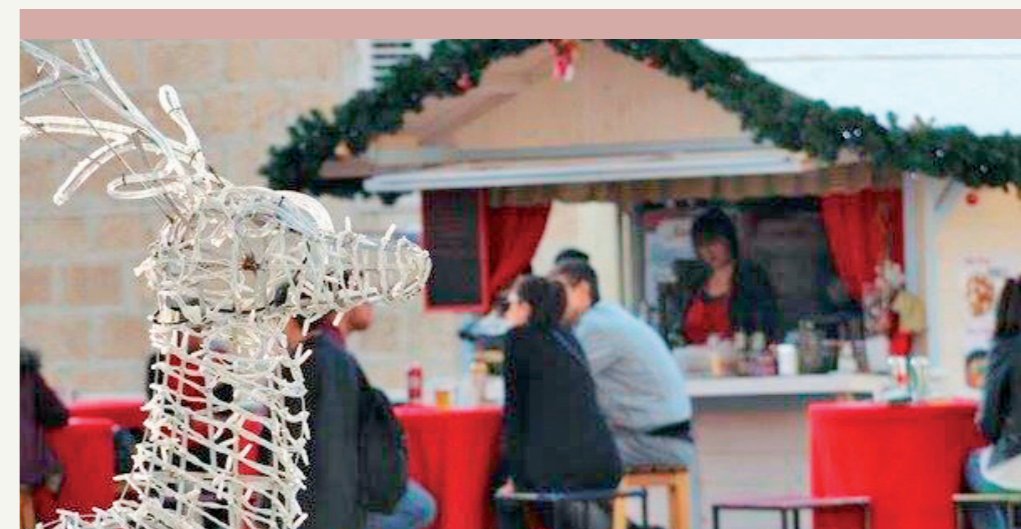
Festa svetog Vlaha
27.01.2017. - 5.02.2017.

Festa svetog Vlaha
27.01.2017. - 05.02.2017.

Valentino
10.02.2017. - 14.02.2017.

Dubrovački karnevo
24.02.2017. - 08.03.2017.

ZA VAS IZDVAJAMO
**NAJBOLJE OD DUBROVAČKOG
ZIMSKOG FESTIVALA**





ANDRO VLAHUŠIĆ:

“Ovo je vrijeme rezervirano samo za nas. Iskoristite ga, razgovarajte jedni s drugima, stvorite nove uspomene i vidimo se na Stradunu.”

Poštovane Dubrovkinje, poštovani Dubrovčani i svi žitelji dubrovačkog kraja,

iako je ovo tek treće izdanje Dubrovačkog zimskog festivala, zahvaljujući vašoj podršci na putu smo stvaranja nove, zajedničke tradicije. Kad smo prije dvije godine krenuli s ovim projektom, vladalo je veliko nepovjerenje dijela javnosti, ali upravo ste svojim odazivom, svojom pozitivnom energijom vratili život i veselje na ulice našeg Grada. Još tijekom trajanja prošlogodišnjeg Festivala pažljivo smo bilježili vaše komentare, pratili sve sugestije i analizirali iskustva kako bismo Festival već ove godine znatno unaprijedili i ponudili vam što bolji doživljaj Adventa.

Ipak, na tom putu trebalo je dosta upornosti i odlučnosti. Lani smo jedva pobijedili, a ove godine neki su se nadali da nećemo uspjeti. Pred nas su postavili brdo prepreka, rekli su nam: „Drugi mogu, ali vi ne smijete.“ No, toplina u vašim srcima, ljubav prema Gradu, doživljaj zajedništva u najljepšem dijelu godine, sve je te prepreke istopila.

Istaknuo sam već nekoliko puta kako blagdanske kućice na Stradunu nisu suština Zimskog festivala, ali postaviti ih bilo gdje osim na Stradun nije imalo smisla. Stradun je ono jedno mitsko mjesto, upisano u našu kolektivnu svijest, mjesto na kojem generacije Dubrovčana oživljavaju svoje uspomene i stvaraju nove.

Zato vas je posebno lijepo i ove godine vidjeti u Gradu u još većem broju, prepoznati vaše zadovoljstvo i čuti žamor ispunjen veseljem dok uživate u druženju. Sve svjetleće dekoracije na stranu, vi ste najljepši blagdanski ukras, jer ništa ne može zamijeniti iskrene osmijehe na vašim licima i veselje naše djece. Vi ste Grad, živi organizam, sa Stradunom kao njegovim srcem. On tada nije dug samo tih 300 metara. Od njegovih građana kraj mu se ne razaznaje.

Zato je ovaj festival upravo vaš, jer ste glasno i jasno rekli da ga želite. A ja? Ja sam vas samo slušao. Ovo je vrijeme rezervirano samo za nas. Iskoristite ga, razgovarajte jedni s drugima, stvorite nove uspomene i vidimo se na Stradunu!

**Vaš gradonačelnik,
Andro Vlahušić**

RAZGOVOR S LORENZOM FÉOM,
VODITELJEM PROJEKTA IZGRADNJE
DUBROVAČKOG PROČISTAČA VODE

DUBROVČANIMA ĆE SE DO SLJEDEĆEG BOŽIĆA OSTVARITI JEDNA VELIKA ŽELJA

Specijalist za vođenje projekata koji se odnose na pročišćavanje vode tvrtke Degremont/Suez Environnement u Dubrovnik je stigao iz Italiji gdje je zahvaljujući njemu pokrajina Viterbo i njezinih 300.000 stanovnika dobilo pitku vodu. Za Dubrovačke zimske radosti, potvrdio je da će do ljeta 2017. voda u Gradu biti sigurna za piće te će se u potpunosti riješiti problem zamućivanja.

Predstavnik ste izvođača radova, tvrtke Suez u fazi izgradnje zgrade dubrovačkog pročišćavača vode. Možete li nama laicima pojasniti na koji način se voda pročišćava?



Gradit će se zgrada za ultrafiltracijski sustav kako bi se tretirala voda rijeke Omble. Ultrafiltracijski sustav počiva na fizičkom pročišćavanju – voda prolazi kroz niz membrana od tkanine s malim rupicama. To je mehanička barijera protiv onečišćenja, u ovom slučaju, zamućenja. Ono što izađe je čista voda koja prolazi sustav dezinfekcije plinom klora te je nakon toga, spremna za piće.

Koliko je zahtjevan projekt izgradnje takvog sustava?
Postrojenje je iz tehničkog pogleda relativno jednostavno jer se

Projekt je financijski osiguran iz sredstava Grada Dubrovnika i Vodovoda Dubrovnik, a sastavni je dio projekta EU Dubrovnik koji se priprema i odnosi se na aglomeraciju Grada Dubrovnika u kojoj će biti riješena odvodnja otpadnih voda u cijelosti. Vrijednost izgradnje pročišćavača je 56 milijuna kuna.



sastoji od dva sustava – ultrafiltracijskog i kloriranja, ali ultrafiltracijski sustav je vrlo moderan i radi se o visokoj tehnologiji.

Koliko će dugo trajati izgradnja postrojenja?
Prva faza dizajniranja i ishodovanja radne dozvole bi trebala završiti

Pročišćivač će osiguravati sigurnu distribuciju vode ne samo građanima Dubrovnika, već i susjednim općinama.

do kraja godine. Nakon toga slijedi faza izgradnje zgrade u kojoj će se sustav za pročišćavanje nalaziti, a prema planu će biti završena do srpnja 2017. godine. Nakon toga slijedi probni rad.

Znači li to da ćemo već na ljeto imati potpuno sigurnu vodu za piće?

Tako je. Po završetku izgradnje će cijeli sustav biti funkcionalan i godinu dana će njegov rad i održavanje pratiti Suez. Nakon godinu dana, vođenje i održavanje se vraća u ruke klijenta, gradske tvrtke Vodovod Dubrovnik.

Suez je multinacionalna kompanija koja radi na tehnologiji za okoliš, od pročišćavanja otpadnih voda do upravljanja otpadom. Na kojim ste do sada projektima radili?

Suez Environnement jedna je od vodećih europskih tvrtki koje se bave vodoopskrbom, rješenjima za obradu vode, recikliranjem i obnovljivom energijom, a u 70 država ima više 80 tisuća zaposlenih. Pitkom vodom opskrbljuje 92 milijuna ljudi. Dolazim iz dijela tvrtke koja se bavi pročišćavanje voda. Do sada sam radio na 3 projekta pročišćavanja otpadnih voda i 2 projekta pročišćavanja vode za piće. Jedan od najuspješnijih projekata je bio onaj u centralnoj Italiji. U provinciji Viterbo smo u godini dana izgradili 27 postrojenja za uklanjanje arsena i flora iz vode za piće. Za njihovih 300.000 stanovnika to je bio iznimno važno pitanje, baš kao što je i Dubrovčanima.

Možemo zaključiti da će se ovim projektom riješiti jedno od najvažnijih problema s kojim se Grad suočava?

Upravo tako. U potpunosti će riješiti problem pitke vode u Dubrovniku. Zato smo tu!



U ORGANIZACIJI TZ GRADA DUBROVNIKA

BOŽIĆNA BAJKA NA STRADUNU

Turistička zajednica grada Dubrovnika organizira najveseliji i najkreativniji Božićni program na Stradunu – Božićnu bajku. Na Božićnoj bajci sudjeluju Dječji zbor Dubrovnik, Trio Ad Libidum, Plesni studio Lazareti te Kazališna družina „Kolarin“. Nakon toga najmlađe će razveseliti nekoliko Djeda Božićnjaka koji će dijeliti slatke poklon paketiće.



**POKLONI
ZA!
NAJMLAĐE**



17. prosinca 2016.
u 10:30 h
Ispred Luže



TRADICIONALNO

TORTA party

ZABAVNA MANIFESTACIJA
HUMANITARNOG KARAKTERA

Novac od prodaje torta, namijenjen je Društvu multiple skleroze Dubrovačko-neretvanske županije. Ovim putem pozivamo sve koji žele donirati kolač da se jave na tel 312019 ili mail press@tzdubrovnik.hr

10. prosinca 2016.
u 11.00 h
ispred
crkve sv. Vlaha



NAJBOLJE JE NA KUĆICAMA!

Pile

OPG ŽUGEĆ

RECEPT PROTIV PREHLADE

„Izvršna je za čišćenje organizma jer izbacuje sve štetne tvari iz organizma. Svako jutro, dovoljno je popiti pola decilitra na tašte za jačanje imuniteta djece i odraslih, pogotovo zimi protiv gripe i prehlade.“



Najuspješniji proizvod OPG-a Žugec, 100 postotni je sok od aronije proizveden hladnim prešanjem, bez dodatka konzervansa. Jedan je od rijetkih koji imaju europski ekološki certifikat.

„Odlučili smo se za sadnju aronije, uz sibirsku i američku borovnicu, jer je puna vitamina i minerala, željeza. Ona je jedan od najjačih antioksidansa. Preporučamo ju za dijabetičare jer snižuje šećer, kao i onima s povišenim krvnim tlakom.“

Pile

OPG MIRJENKO MRAKOVČIĆ

NAŠ KRČKI SIR NAJBOLJE PRATI DUBROVAČKA VINA

„Nikakvim kemijskim sredstvima ne tretiramo sir. Zbog toga su čak 4 patentirana.“



Obitelj Mrakovčić s otoka Krka, već 35 godina proizvodi sir na potpuno domaći način. „Naše ovce pasu autohtonu travu sa smiljem i kaduljom, „posoljenu“ morem i sijeno koje sami pripremimo.

godinu dana. Sir koji je dozrijeva u komini masline i on je najjači. Ima okus za 10! Tu je i prošlogodišnji sir koji je dozrijeva u pepelu, po starinski, zatim sir iz ulja, kombiniramo sir i razno začinsko bilje. Prije mjesec dana je naš sir s ružmarinom „Zeleni Bodul“ postao šampion, a za ove druge sireve smo dobili zlatnu medalju. Na koji god sajam dođemo, naš sir osvoji nagradu!“

Stradun

DUBROVAČKI BURGERAJ



„Smokey burger“
„Chilli burger“
„Mini- burger“

Crvena, zelena, crna i žuta, dobivene su od prirodne boje cikle, blitve, sipe i kurkume!



POSEBNA PONUDA

- **“Black angus”**
Meko i sočno meso s Creekstone farme koja uzgaja samo posebnu Black Agnus pasminu. Govedo se hrani kukuruzom minimalno 140 dana kako bi se postigla iznimna kvaliteta mesa. Meso se pušta da odleži 21 dan i sazre na poseban način procesom mokrog zrenja, što garantira ukus i mekoću mesa. Ovaj tip mesa je također poznat po mramornosti mesa
- **“Wagyu burger”**
Meso pripremljeno od vrhunske govedine koja je dio svjetski poznate japanske porodice Kobe beef. Zbog posebnom načina

uzgoja, dobiva se savršena struktura masti po cijelom tijelu goveda, Tako u mesu nastaje tzv. mramorna prošaranost masnoćom, što daje fantastičan okus, kao i veliku količinu omega-3 masnih kiselina i oleinske kiseline. •

■ **“Simentalac burger”**
Meso austrijskog simmentala je karakteristično zbog posebne ishrane. Govedo hranjeno travom ima bolji raspored masnoća (marbeling efekt) što čini konzumiranje ovog mesa posebnim gastronomskim iskustvom. Meso simentskog goveda također ima i veći postotak vitamina A i beta karotena koji mu daje bogatu tamno crvenu boju.

Grundulićeva poljana

WINTER BELL



- ▶ **WINTER JACK** - absolutni hit na advetskoj ponudi za koji se čeka u redu pa je Niko doradio isti koktel u XXL verziji
- ▶ **DOMAĆA KUHANA KONAVOSKA RAKIJA** koja se nalazi u slatkoj i ljutoj verziji
- ▶ **SALZBURŠKI PUNČ** koji ide u verzijama pečenih jabuka, jagoda, borovnica alkoholni i bezalkoholni
- ▶ Premijera zimskog pića pod nazivom **HOT LOCOMOTIVE**. Vruća je to lokomotiva u spomen na Čiru koju će prezentirati i na sljedećem velikom gastro događanju u Budimpešti 2018.

ZIMSKA JELA

Na Gundulićevoj Dubrovčani rado u miru i ugodnoj atmosferi jedu i razne kobasice kao onu od sira za 19 kuna. Uz razne kobasice popularna je i Karlova punjena pljeska kojom popularni Šef Karlo (već drugu godinu na kućicama) priprema s posebnim osjećajem za ljepši spol. Karlova zimska jela mozete dobit po cijenama od 12-30 kuna a radi se o popularnoj punjenoj pljeski, tako i o kobasama, roštiljki, debrecinki, domaćoj koju posebno za kućicu priprema mesar Puljić.

KOD NIKA

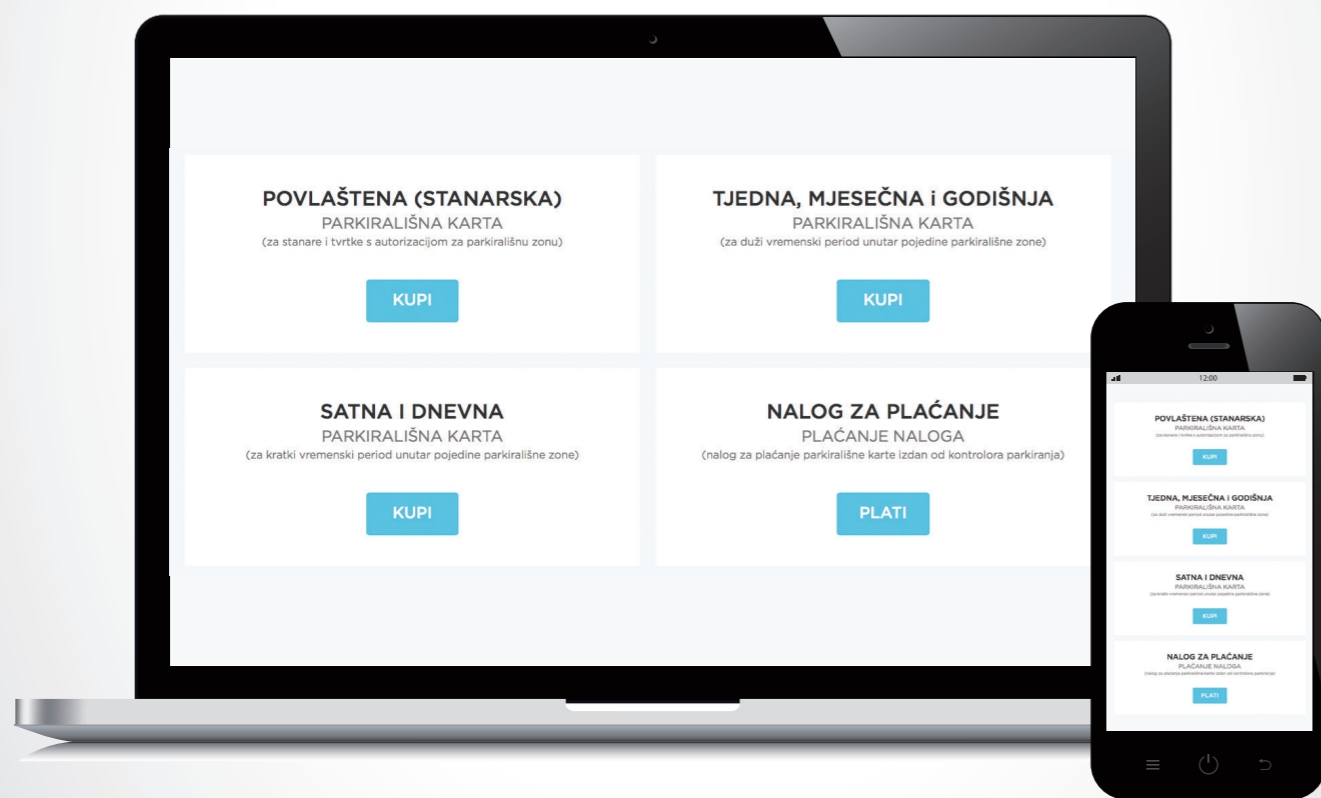
SLATKO

U ponudi slatkih jela naglasak će biti na čokoladi, pistacijiu, mjenkulima, orasima, kao i Ananim tajnama (otkrili smo i ime tajne slastice).

Zadovoljstvo nam je predstaviti

Portal za kupnju parkirališnih karata

U četiri jednostavna koraka kupite ili produžite Vaš mjesečni ili godišnji abonamenat



Zahvaljujemo na ukazanom povjerenju



SANITAT
DUBROVNIK



OBIČAJI NAŠIH STARIH

Ivona Butjer, Marijana Matulović i Tea Stjepović

PELJEŠAC

STARI NAČIN SPRAVLJANJA MASLINA U PEPELU

■ Napravi se mješavina pepela, klaka i vode. U to se stave masline, pepeo je lužina, on ga konzervira, a klak je kiselina koja izvuče kiselost. Stavi se u određeni omjer, onda se 15 dana ispiru nakon čega se stavljaju u slanu vodu, doda se komorač na vrhu i tako to može stajat godinama.

BALI

■ Negdje na početku 20. stoljeća, priređivali su se bali, obično u zimskom razdoblju, ali ne na Božić. Ipak, iz toga su nastale kolende. Bali su se, dok još nije bilo domova kulture, priređivali u bogatim kućama koje su građene u talijanskom stilu, sa saloćom i četiri prostorije. Kao pozivnica za bal poslalo bi se jedno dijete kroz selo i ono bi vikalo: „Večeras su u Potomju bali u toj i toj kući“. U Orebiću

su tad bili na višoj razini jer imali pozivnice koje bi sluškinja na gvantjerni nosila. Upravo od tih bala potječu i kolende.

PALJENJE KRIJESOVA

■ Paljenje krijesova, ili kako na Pelješcu kažu 'palimo kraja' je još jedan običaj koji prema pričama potječe iz poganskih dana, a održao se sve do danas. U prošlosti bi se drva skupljala cijeli prosinac te su se donosila na jedno mjesto. Onda bi se okupili za Badnju večer oko 19 sati ispred crkve i zapalili bi te krijesove. Kako su crkve bile na brežuljcima vidjelo bi se gdje više gori, je li to u Kuni, Pijavičini, Donjoj Bandi. Taj običaj je bila priprema i uvod u veselje Božića. Sedamdesetih godina prošlog stoljeća je to bila velika stvar i znak cijelom selu koje je spremno očekivalo i gledalo kada će se upaliti 'Kraj'.

Izvor: Marija Mrgudić

DUBROVNIK

■ Slavljenje Božića prvi put se spominje u Statutu grada Dubrovnika (Liber statutorum civitatis Ragusii) kodificiranom 1272. godine. Statut je donio jednu od najstarijih sačuvanih vijesti o hrvatskim božićnim običajima uopće.

■ Knez je uveo i zabranu o 'lovljenju ribe u vodi zvanoj Umbla' 15 dana prije Božića, što se također spominje u starom Statutu. Ribari su išli na Rijeku u lov jedino s namjesnikom kneza, i to knezu za ljubav, a ako bi ponešto ulovili, knez bi ih nagradio po svojoj volji i nahođenju. Skrbnici Svete Marije od ribara su dobivali skuše i širune.

Izvor: konzervatorica Maja Nodari iz Društva prijatelja dubrovačke starine u izdanju 'Božić u Dubrovniku'.

OD PELJEŠCA DO PREVLAKE

PRIMORJE

SIMBOLI NOVOG POČETKA

■ Za Božić se jela svinjetina, a za Novu godinu kokoš u čemu leži također leži simbolika. Naime, svinja svojim rilom ide naprijed, što je simbol novih početaka, dok kokoš dok se kreće ostavlja sve za sobom, što je simbol ostavljanja stare godine iza sebe.

TJERANJE ZLIH DUHOVA

■ Osim paljenja badnjaka, na Badnjak se i pucalo jer se na taj način najavljivao blagdan Božića i to da je 'Bog tu'. Za Božić je pucnjava simbolizirala tjeranje zlih duhova.

PALJENJE SVIJEĆE

■ Za vijeme božićnog objeda palila se svijeća koju bi s ponosom ručno izradili djed ili otac. Ona se zabadala u varičak koji je bio pun žita kako bi godina bila rodna. Svijeća bi gorjela za vrijeme objeda, a ovisno o tome na koju stranu svijeta su padale kapi voska, prognozirali su hoće li biti rodno polje ili rodna gora (sušna godina u Primorju).

DJEČJE RADOSTI

■ Djeca su iza objeda dobivala po kilo mjendula i suhих smokava, a poslije ručka se išlo u kolo. Za to se biralo gumno ako bi bilo lijepo vrijeme ili prostrana kuća s tvrdim podom. Mjesta gdje su se održavala kola nekoć su bila jedina mjesta na kojima bi mladići i djevojke mogli imati svoj prvi fizički kontakt, recimo dotaknuti se za ruku, jer su cure uglavnom čuvale majke ili braća. Igralo se 'na grada'; igra koja je pobjedniku davala priliku da pokupi mjendule s kojima se igralo.

TRADICIONALNI NAPJEVI

■ Od Svete Kate pa do Sveta tri kralja se kolendavalo u Primorju kad bi nastupila noć. Bilo je tu i napjeva poput 'Oj jabuko zeleniko', 'Konja igra djevojčica' i 'Dođi Božo, dođi brate', a uglavnom su ovisili o kreativnosti i dosjetljivosti onih koji su pjevali. Pjevalo se i putem slogana božićne tematike gdje bi jedna osoba otpjevala jedan dio, a drugi bi se nadovezali.

Izvor: Stijepo Radiš, Dubrovački primorski svatovi

KONAVLE

BADNJAK

■ Ususret samom Božiću, nekoliko dana ranije, kreće se s pospremanjem i uređivanjem kuće i okućnice. Na Badnji dan se posti i tradicionalno se priprema riba, najčešće bakalar. Kiti se bor, a kad padne sunce u kuću se unosi Badnjak. To je hrastovo drvo koje se kiti lovorovim i maslinovim grančicama, bršljanom i ponegdje prutovima loze te se unosi u kuću uz obred molitve, očenaša i vjerovanja. Badnjak se potom polijeva vinom i krštenom vodom te se posipa zrnima kukuruza. Dok se zalijeva običaj nalaže izgovaranje riječi „Koliko kapljica toliko bačvica“, a kada se posipa zrnima kukuruza kaže se „Koliko zrnaca toliko pintala žita“ kako se u narednoj godini ne bi oskudijevalo.

Izvor: Ilija Kesovija i Luksa Klaić

NA ŠTO MIRIŠE BOŽIĆ U KONAVLIMA



Nota vanilije, ruma, pa malo rastopljene čokolade, cimet i naribane jabuke. Drobe se orasi, mjendulji, lješnjaci. Pucketaju cjepanice u peći. Kuhinja postaje centar svijeta. Nema doma u Konavlima bez mirisa Božića. Ali nešto fali u toj slici. Ne da nedostaje i da ga nema, nego ga u bajkovitim opisima Božića izbacujemo jer nije dovoljno romantično. Nije dovoljno zavodljivo i primamljivo. Ako ćemo biti iskreni, pravi miris Božića u Konavlima je miris kupusa i raštana iz lonca zelene menestre. I Pancete. Kombinacija koja izliječi svaki zimski dan. Istina, kolačići su slatki, stoje na stolu, uhvati se koji u prolazu. Ali kad se na stol

stavi zelena menestra, svi se okupe. Nevjerojatan je magnetizam ovog tradicionalnog jela kojeg obožavaju stari i mladi, domaćini i gosti. Upravo za goste, Konavljani, već devetu godinu zaredom organiziraju manifestaciju Mirisi Božića. Svake godine je tu, uz zelenu menestru, i bogat kulturni program. Za svoj trud članovi Udruge Agroturizam Konavle, osvojili su brojne nagrade među kojima i onu za najbolju ruralnu manifestaciju u državi. Možda najljepša pokretačka ideja koja stoji iza Mirisa Božića jest promovirati ono što je karakteristično za svaki dom, domaćinstvo, konobu od Cavtata i Čilipa, Gornje i Donje Bande, Grude sve do Molunta, Vitaljine i Prevlake – okupljanje oko težačke hrane i kapljice vina uz pjesmu i ples. Neušminkano, iskreno, veselo i prije svega, mirišljivo.

Svi ste dobrodošli!



MIRISI BOŽIĆA
u Konavlima
2016.

PROGRAM MANIFESTACIJE

23. do 30. prosinca 2016. godine

● OTVARANJE:
„Cavtatska vremeplovna kolenda“
oživljavanje tradicije uz susret sa zna-
nitim povijesnim ličnostima uz tratamenat
i pjesmu Cavtat

● HUMANITARNA AKCIJA:
„Nek' nam je svijem Božić“

● TRADICIJSKA VEČER: Promocija
zbirke pjesama konavskog pjesnika Vlaha
Baule

● VEČER KONAVOSKE
UMJETNOSTI I TALIJANSKE
KANCONE“

● ZABAVNI SHOW “LJUBAV JE U
KONAVLIMA“

● DANI KONAVOSKE
ENO-GASTRO PONUDE
„Dani konavoske zelene menestre, baštine i
vina“ u 10-ak agroturizama, konoba i restor-
ana pripremat i nudit će se zelena menestra,
a na još toliko punktova moći će se
kušati izvrsna vina.



■ **Kako biste opisali i ocijenili trenut-
nu gastronomsku ponudu Dubrovni-
ka i okolice?**

Vidim da cijela regija u vodičima ima jako dobre rezultate, ali bih rekao da je to ovdje povezano s velikim brojem turista tj. samoj izloženosti jer većina turista koja dođe u Hrvatsku prođe kroz Dubrovnik. Imati sredinu koja je koncentrirana na turističku aktivnost a ne gastronomsku je uvijek rubno. Imamo mogućnost da ekonomija našeg restorana funkcionira, a tu je i turistička nezahitjivost. Restorani koji rade za domicilno stanovništvo se nalaze pred puno većim izazovom od onih koji rade za turiste.

Razlika je u tome što većina npr. zagrebačkih restorana radi za domicilno stanovništvo koje odabire ići u restorane, a turisti po defaultu moraju jesti vani. Oni bi htjeli upoznati zemlju u koju idu, ali bi htjeli ostati vezani za svoje svakidašnje navike. Zato imamo te frankenštajne u menijima. I jela rađena s lokalnom namirnicom koja loše imitira neko internacionalno jelo.

■ **No je li nužno posluživati takva
internacionalna, najčešće zamrznuta
jela?**

Nije.

■ **Je li problem cijena?**

Problem cijena je uvijek prisutan. Restoranski biznis ima izrazito male marže i zarade, izrazito visoke troškove. U Hrvatskoj izgleda kao da se cijela država urotila protiv tog proizvodnog segmenta. Doprinosi, porezi. Količina paralelnih, skrivenih troškova je ab-

normalna. Ali nije namirnica ona koja košta najviše. Sam aparat košta najviše. I namirnice su zadnje mjesto na kojem se treba štedjeti.

■ **U Gradu postoje i oni, kao što je
Škola, koji su među prvima koristili
lokalne namirnice kako bi pripremili
sendviče. Uspjeli su pronaći svoju
nišu.**

Segment se uvijek nađe. No, ovo je skup sport. U trenutku kada ste pokrenuli jednu restoransku aktivnost, najčešće ste u prostoru koji nije vaš. Najmovi su svugdje ogromni. Sva mjesta u kojima se može provesti restoranska aktivnost su skupa. To je fiksni trošak radili vi ili ne radili, imali vi zaposlenih ili ne. Nemate ni vremena čekati uspjeh vaše aktivnosti. Tu je i velika konkurencija. Najveći je problem održati gas-
tronomski nivo upravo u turističkim mjestima.

■ **Gdje vi nabavl-
jate svoje namir-
nice?**

Svuda. Od lokalnih proizvođača do internacionalnih distribucijskih centara. To ovisi i o tipu aktivnosti. Možete imati bistrotro koji se bazira na onome što se nađe na tržnici i gdje neće biti neke posebne drame ako nečeg nema. Imate s druge strane restorane koji se baziraju na nekom internacionaliziranom ukusu, i on podrazumijeva da vaše namirnice nisu samo lokalne. Lokalna namirnica je zapravo poprilično limitirajuća. U Italiji i Španjolskoj kada dođete na tržnicu imate sve što želite. Ovdje vam je većina toga nedostupna. Ja kao restoranski op-

erater ne mogu otići na tržnicu i kupiti sve što mi treba. Moram imati deklaracije, prateću dokumentaciju, račune. A to se na tržnici ne dobije. Da se nađem u situaciji da moram imati restoran koji prodaje samo lokalnu hranu, pozabavio bih se proizvodnjom.

Veliki problem je s distribucijom. Konstanta kvalitete, količine. To su dva najveća problema kada odlučimo raditi s lokalnom namirnicom. Radi se s lokalnom namirnicom ali je to za sada jedan trud koji nitko ne plaća. Nitko vas za to neće nagraditi. To podrazumijeva gubljenje puno vremena, energije i skuplje je.

■ **Na koji način se to može
promijeniti?**

Treba samo biti uporan i raditi dok ne dođe trenutak kad će cijela stvar profunkcionirati. Treba proširiti tu upornost. Ne samo na male sredine. Neće ništa promijeniti konoba koja ima 32 sjedeća mjesta i radi s lokalnom namirnicom.

Nešto će se početi mijenjati kad veliki hoteli koji imaju 400-500 obroka na dan počnu raditi s lokalnim namirnicama. Tek tada će se i lokalni proizvođači malo probuditi i aktualizirati po svim pitanjima.

■ **Mi smo još u fazi srama od
„seljačke“ hrane koja se jede u našim
domovima dok su druge kulture
upravo na tome bazirale svoju pre-
poznatljivost. Takva hrana se**

*Hrana je
i razlog za druženje,
za stvaranje
određenih odnosa
među ljudima. Ima taj
povijesni i društveni
element. Zbog toga je
interesantna*

rijetko može u restoranima vidjeti na meniju. Ako i jesu, relativno kasno im se pridala važnost pa su se tek nedavno počeli brendirati.

Opet se tu radi o različitoj publici – domaćem stanovništvu i turistima. Kod nas ljudi ipak kad odu u restoran žele neki drugačiji doživljaj. Ako govorimo o turistima kojima tek treba predstaviti našu gastronomiju, naravno da se mogu predstaviti ta jela i to treba raditi. U najpoznatijim restoranima se upravo to radi – tehnika, namirnica ili neki element inspiriran je autohtonom, domaćom odnosno kućnom kuhinjom.

Recimo kupus. Nigdje nema kupusa.

Nema kupusa, ni raštike, ni brokule, cvjetače. No, opet se moramo vratiti na taj neki komercijalni dio zato što vi možete staviti dodatnih jela, ali se

uglavnom naručuju krumpiri. Hoće li biti pečeni, restani, pire, nije važno, ali on čini 85 posto narudžbi. Ja bih jako volio uvijek imati mogućnost da te priloge možeš naručiti osobito sezonsko povrće i voće prema samom kalendaru. Ispada da se to ne naručuje. Ja težim ka jelima koja već imaju sve svoje sastojke, elemente ukomponirane u njega. Na taj način limitiramo izbor gostu, ali to je često dobro.

Na što uputiti turiste? Kako njima predstaviti različitost ovog područja? Uz Neretvu se vežu jela s jeguljama i žabama, uz Pelješac kamenice i mušule, na Korčuli je naglasak na ribi, dok su u Konavlima nezaobilazni pečeno meso i krtola. Na koji način bi trebalo strancima predstaviti gastronomsku ponudu županije? U prezentaciji se svi malo pogube pa na kraju posluže tjesteninu.

Naravno, zato što je tako možda najlakše. To „autohtono“ moramo proširiti jer Dubrovnik kao grad ne proizvodi hranu, ali je okružen svim ovim ovim karakteristikama koje ste nabrojali. Mislim da sam proizvod tih karakteristika jest jednadžba iz koje bi morao proizaći rezultat dubrovačke gastronomije. Najdirektniji način kojim se ljudi upoznaju s onim što se ovdje nudi je Good Food Festival. Zatim cjelogodišnja aktivnost koja ide od malih brošura, knjiga, reklamnih filmova i tako dalje, ali i to da te namirnice postoje u samim restoranima. Zato što je sama ta komunikacija između restoratera i gosta važna jer o njoj ovisi da netko gastronomiju i upozna. Dat ću vam jedan primjer. U Opatiji ima jedan hotel, doduše u stranom vlasništvu, što dokazuje nekoliko drugih stvari, gdje šef kuhinje uz naknadu, prati goste po lokalnim restoranima i konobama objašnjavajući im lokalnu gastronomiju. A tijekom godine, budući da je stranac, informira se o novim mjestima, uči što je lokalno, što je gastronomski endem u toj regiji. Vidite da se može. No, često imamo krivu predodžbu o onome što je autohtono, lokalno.

Jedna od autohtonih delicija je rozata koja se pak pravi diljem Mediterana i poznatija je pod nazivom Crème brûlée. Ovdje se u nju dodaje ružino ulje što ju čini drugačijom.

Ona se kao pripravak ovdje konzervirao, dok se s vremenom u ostatku Hrvatske izgubio. Dodavanje ružinog likera ili vodice od nje zbilja čini endemsku pojavu koliko god on bio jednostavan i prisutan u drugim gastronomijama. Način na koji se očuvao ovdje je jedinstven. I to baš po recepturi iz renesansnog perioda. Ljudi proglašavaju gastronomskim endemima puno manje važne stvari od rozate.

Hrvatska je tipičan primjer toga budući da je kroz povijest bila pod različitim vlastima, na jednom teritoriju koji je dan danas granični teritorij između dva kulturalna modela. Naravno da je u svojoj gastronomiji puno vanjskih utjecaja, ali nisu oni zbog toga manje endemski ili manje tipični za ovaj teritorij. Burek, baklava i čevapi jesu orijentalni pripravak, ali to što se nalaze na ovom teritoriju ih čini domicilnima.

U usporedbi s drugim kuhinjama, ovo područje ne karakterizira značajna upotreba začina.

Da, izgubila se. Ali to je stvar koja karakterizira cijelu hrvatsku gastronomiju. U zadnjih 80 godina se izgubila upotreba začina i začinskog bilja. Postali su zbilja nepoznanica, u većini kuća se ne koriste. Dijelom je to proizvod jedinstvenog začina kojeg su svi desetljećima koristili. Isto tako, ljudi sve manje imaju vremena, što za edukaciju to za pravo praktično kuhanje kod kuće. Izgubio se i tijek prenošenja recepta s generacije na generaciju, a on je podrazumijevao korištenje svih začina.

Ovdje se u prirodi zbilja može naći velik broj začina i začinskog bilja.

Ne samo to, nego je u povijesti ovaj kraj na dobrom dijelu njih gradio svoje bogatstvo.

Hrana je i začim božićnih i novogodišnjih praznika. Naši meniji su gotovo isti, a kakav je onaj poznatog chefa?

Volim i ja da blagdani budu tradicionalni s puno mesa i puno ribe. Bit je u tome da se pravi isto jelo, zovu isti ljudi. Volim se počastiti i stvarima koje dolaze iz daleka kao npr. dimljenim lososom.

RECEPTI

INSPIRACIJA PRONAĐENA *u kruhu*

ULTRABOGATI BOŽIČNI KRUH

Lješnjake grubo nasjeckajte, smokve narežite na kockice, suhe šljive kratko prokuhajte, ocijedite, ohladite i narežite na komadiće. Grožđice namočite u rum. Jaja pjenasto izmiješajte, dodajte šećer, vanilin šećer, pa još miješajte nekoliko minuta. Dodajte zatim cimet i brašno pomiješano s Gussnelom i praškom za pecivo, pripremljeno suho voće, ribanu koricu limuna i naranče te polako sve izmiješajte. Duguljasti kalup (30x11 cm) obložite pek-papirom i napunite pripremljenom smjesom. Odmah stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180 - 200 °C oko 70 minuta. Ohlađen kruh narežite na ploške i poslužite uz tople napitke. Ako kolač prerano dobiva boju na gornjoj strani, prekrijte ga papirom za pečenje.

120 g suhih šljiva, 1 žličica praška za pecivo, 50 g Gussnela, 120 g pšeničnog oštrog brašna, malo cimeta mljevenog rum, 1 vanilin šećer, 120 g šećera, 3 jaja, 200 g grožđica, 120 g suhih smokava, 150 g lješnjaka, korica limuna i naranče

MEDENI KRUH

Sve suhe sastojke pomiješajte u jednoj posudi. Umiksajte im med koji ste zagrijali na laganoj vatri, pa kad se poveže dodati i slatko vrhnje. Prebacite tijesto u duguljasti kalup za kruh i pecite na 170 °C 45 minuta. Provjeriti je li gotovo drvenim štapićem ako ostane suh kad ga zabodete u tijesto kolač je pečen. Poslužiti sa šlagom ili džemom po izboru.

200 g meda, 250 ml slatkog vrhnja, 250 g brašna od pira, 1 prašak za pecivo, 50 g muscovado šećera, 1 bourbon vanili šećer, 50 g ušećerene narančine korice (sitno nasjeckane), 2 žličice začina za medenjake

GINGERBREAD

Brašno prosijte i pomiješajte sa svim začinima. Maslac i med dobro izmiješajte da se sjedine, dodajte umučeno jaje, izmiješajte, zatim na kraju vodu. Suhe i tekuće sastojke dobro izmiješati, uliti u namašćen

odgovarajući kalup. Pecite na 180 °C 30 - 40 minuta ili dok ne bude gotovo, provjeriti sa čačkalicom. Ovaj kruh se može jesti uz sve slatke namaze, međutim, u Francuskoj se jede sa guščjom jetrom, a Belgijanci ga poslužuju uz nacionalno jelo Carboneade – gulaš od govedine.

3 i pol šalice pšeničnog brašna, 1/2 šalice tamnog raženog brašna, 2 i pol žličice sode bikarbone, 1 i pol žličica cimeta, 1 i pol žličica đumbira u prahu, 1/2 žličice soli, 1/4 žličice svježe naribanog muškato oraščića, 1/4 žličice klinčića, 1/4 žličice svježe mljevenog crnog papra, 1/2 žličice sjemenki anisa, 55 g maslaca na sobnoj temperaturi, 1 veliko jaje na sobnoj temperaturi, 1 šalica meda (ili pola šalice meda izmješati sa pola šalice omiljenog pekmeza), 1 žlica naribane korice naranče, 1 šalica vode (240 ml)

Tea Stjepović



{ taj mahal }
BOSNIAN CUISINE

Hotel Lero
Iva Vojnovića 14
20 000 Dubrovnik
tel. 00385(0)20 640 123



{ taj mahal }
BOSNIAN CUISINE

Stari Grad
Nikole Gučetića 2
20 000 Dubrovnik
tel. 00385(0)20 323 221



MEDITERANSKOM DIJETOM POBIJEDITE BLAGDANSKO DEBLJANJE

Pečena hrana, kolači, slastice i veliki dio sadržaja kojim obiluje blagdanska trpeza nešto je što grumane veseli, ali ujedno i izaziva grižnju savjesti. Nakon prekomjernog uživanja u delicijama za većinu konzumenata brojke na vagi postaju frustrirajuće čak i prije Nove godine. U razgovoru s mag. nutr. Marinom Milanović koja radi u Općoj bolnici Dubrovnik novinarka Ivona Butjer otkrila je kako spriječiti gomilanje kilograma tijekom blagdana te kako na zdrav način skinuti iste ako smo već upali u zamku.

 Ivona Butjer

“Blagdanska trpeza je nešto što u principu ne možemo izbjeći i najveći problem ne predstavlja sadržaj koji se nađe na toj trpezi nego količina hrane koju pojedemo. Svatko od nas će posegnuti za većinom toga što je na blagdanskome stolu i svatko će htjeti probati nešto. To je u redu i specifično je za blagdansko razdoblje. U krajnjoj liniji, nije u redu da uopće branimo nekome da jede, ali je problem u količini,” tvrdi nutricionistkinja.

Naime, razdoblje je to kada se znaju pojedeti i po dva ručka i dvije večere, ali je ipak poželjno zadržati samokontrolu i jesti tri obroka dnevno minimalno odnosno pet obroka dnevno, koliko je poželjno jesti ne samo tokom blagdana nego i tokom ostalih dana u godini. Nutricionistkinja Milanović navodi trikove kojima je moguće jesti kvalitetno i dovoljno, a pri tom ne gomilati kilograme.



“Tijekom blagdana ljudi vrlo često biraju poprilično masne namirnice, jako masno meso, prženu hranu. Problem je u tome što malo tko dozira nego jede pretjerano ili pretjerano pije. Čaša crnog vina nakon ručka nije negativna stvar, no rijetko tko se na tome zaustavi. Rijetko tko popije jednu čašicu alkohola koji ima puno kalorija. Osim toga, problematični su i različiti umaci za salate. Salata je sama po sebi dovoljna, no za većina ljudi dodaje različite umake u kojima često ima majoneze i koje dodatno povećavaju razinu masti u organizmu. Te salate bi trebale biti svježije, s dodatkom maslinovog ulja, uz što manje soli. Po pitanju povrća, najbolje je da se na trpezi nađe ono koje je svježije pripremljeno. Ipak, ponavljam, u većini slučajeva se problem krije u količini. Možda bi bilo poželjno pojedeti predjelo, pojedeti fetu jednog, fetu drugog, uz neku salatu koja također stvara osjećaj sitosti. Međutim, često se tokom blagdana jede juha, koja je u redu, i nakon nje glavno jelo koje se obično odnosi na pečenje ili prženu hranu. Poželjno bi bilo birati manje masno meso, primjerice pileće meso bez kože, uz svježije povrće i što više svježeg voća i salate,” savjetuje Milanović.

DRUŽITE SE ZA BLAGDANSKIM STOLOM KAKO BISTE SPRIJEČILI DEBLJANJE!

Još jedan trik koji bi mogao pomoći u sprečavanju nagomilanja kilograma jest – druženje za stolom. Kako kaže nutricionistkinja Milanović, razgovaranje za stolom dovodi do sporog žvakanja hrane zbog čega se brže postiže osjećaj sitosti.

“Druženje i razgovaranje s najbližima jest poanta blagdana. Dok žvačemo, taj period unosa hrane u organizam je nešto dulji. Ako jedemo brzo, signal iz trbuha do mozga ne može doći dovoljno brzo koliko brzo mi jedemo. Što se dulje žvače, organizam lakše probavlja hranu, a ako hranu polako unosimo u organizam, radimo na tome da se brže postigne osjećaj sitosti. Ako se brzo “natrpavamo” hranom, vrlo često nam bude slabo, spava nam je i fali nam kisika,” tvrdi Milanović.

Bez obzira na navedene savjete uz pomoć kojih je moguće uživati u hrani, a pri tom se ne udebljati, uvijek će se naći oni koji će upasti u zamku i tokom blagdanskog perioda dobiti pet, 10 ili više kilograma. Nutricionistkinja savjetuje kako postupiti kad je šteta već napravljena i kako se najsigurnije

NUTRICIONISTKINJA PREPORUČA JESTI RIBU 4 x TJEDNO

“Hrvatska je zemlja na Mediteranu, a što se tiče jela koje najčešće konzumiramo, najmanje smo mediteranska zemlja. Riba nam je postala nepoznanica, a dan bez mesa nam je nešto nezamislivo.”

vratiti u formu, bez opasnosti da se kilogrami vrate.

RIBA NAM JE POSTALA NEPOZNANICA, DAN BEZ MESA NEZAMISLIV

“Ne postoji brza dijeta, međutim svi tražimo neku magičnu supstancu koja bi nam skinula nagomilane kilograme. To jednostavno ne djeluje. Hrvatska je zemlja na Mediteranu, a što se tiče jela koje najčešće konzumiramo, najmanje smo mediteranska zemlja. Riba nam je postala nepoznanica, a dan bez mesa nam je nešto nezamislivo. Ako nisi jeo meso, onda uopće nisi jeo,” kroz smijeh komentira Milanović.

Rješenje za trajni gubitak kilograma leži u samoj promjeni načina života i načina jedenja koji bi se trebao sastojati od raznovrsne prehrane.

“Najbolja prehrana je ona mediteranska, uz koju je moguće na zdrav način i trajno skinuti kilograme. Dva do tri puta tjedno treba jesti ribu. Dakle, najmanje dva puta tjedno. Jednom tjedno je dovoljno jesti crveno meso, drugi dan neko drugo meso koje ne sadrži toliko masnoća primjerice piletinu. Na taj način pokrivete četiri, pet dana u tjednu. Jedan dan se može uzeti post. Ne mislim pri tom isključivo na vjerski post mada je svaka religija predviđela to vrijeme koje služi čišćenju organizma. Dakle, jedan dan u tjednu prehranu baziramo na povrću, potom na varivo, ili leću, ječam, heljdu, proso. To je sve ono što smo zaboravili jesti, a nekoć bi se često znalo naći na stolu. Naravno, uz to je potrebna i tjelovježba. To bi trebalo biti dovoljno i puno je sigurnije rješenje od pribjegavanja dijetama uz koje se može dogoditi da se kilogrami vrata, a vrlo često broj vraćenih kilograma nakon nekog vremena bude veći od broja izgubljenih kilograma,” savjetuje nutricionistkinja Milanović.

Nakon višednevnog ‘pretrpavanja’ hranom



poželjno je napraviti i detoksikaciju. Nutricionistkinja tvrdi kako nije pobornik toga da se cijeli dan ne jede ništa, ali je moguće osigurati jedan dan kad bi se prehrana uglavnom svela na povrtne juhe uz malo dvopeka u cilju čišćenja organizma. Međutim, naglašava kako bi trebalo izbjegavati dodavanje vrhnja u juhe, a za obogaćivanje njenog okusa koristiti začine kao što su ruzmarin, majčina dušica, bosiljak, origano, lovor ili muškadni oraščić.

Odmah po završetku božićnih i novogodišnjih blagdana većina ljudi je u panici te traži način kako što prije izgubiti kilograme u sljedeća dva ili tri mjeseca jer početak nešto viših, proljetnih temperatura koje zahtijevaju nešto laganije materijale i kraću odjeću žele dočekati u najboljem izdanju. Upravo iz tog razloga pribjegavaju dijetama koje nude brza rješenja, ali se prije svakog upuštanja u dijetu treba zapitati koliko je takvo što uopće zdravo.

“Nema zdrave dijete jer svaka dijeta nešto brani. Nije poanta da sebi nešto uskraćujemo nego rješenje leži u raznovrsnoj, uravnoteženoj prehrani. Ugljikohidrati

bi trebali činiti 50 posto naše prehrane i ne treba ih smatrati nekom groznom stvari koju uopće ne smijemo konzumirati. Masti trebaju činiti 20 do 30 posto ukupne prehrane, a 15 posto bi trebali činiti proteini. To je ono čime bismo se trebali voditi,” tvrdi nutricionistkinja Milanović.

ZAŠTO LCHF DIJETA NIJE DOBRA ZA ZDRAVLJE

Kao primjer navodi u posljednje vrijeme izrazito popularnu LCHF dijetu koja podrazumijeva smanjeni unos ugljikohidrata i povećan unos masnoća što dovodi do enormno brzog gubitka kilograma.

“Ljudi me često znaju pitati za tu dijetu i govore kako se njome gubi osam kilograma tjedno, ali se postavlja pitanje kako se gube ti kilogrami? Izbacuju ugljikohidrate, dakle patate, rižu, tjestaninu, kruh, a povećavaju unos masnoća. Realno, vi ćete izgubiti kilograme, ali trebate biti svjesni posljedica. Kod ove dijete, posljedica je nakupljanje masti čiji prekomjeren unos izaziva kardiovaskularne bolesti, a to je bolest broj 1 u Hrvatskoj od koje se umire. Najzdravija dijeta je mediteranski princip života. Zapravo, mediteranska dijeta je najzdravija dijeta,” kroz smijeh savjetuje nutricionistkinja.

Dakle, dovoljno je samo uživati u blagdanskim namirnicama uz druženje, ali uz dozu samokontrole, bez nepotrebnog prejedanja. Ako ipak dobijete koji kilogram više, zaboravite na pomodarske dijete koje nude magična rješenja i priuštite si hranu koju možete i sami zasaditi u vrtu i pripremiti je. Po svemu sudeći, rođeni ste na najboljem mjestu na svijetu gdje je, koristeći namirnice specifične za mediteransko podneblje, moguće tijekom svih mjeseci u godini biti vitak, bez ugrožavanja vlastitog zdravlja. Zašto to ne iskoristiti?



BOŽIĆ u svijetu



✍ Olja Ljubišić

„Znaš li ti kako je jesti tešku zimsku hranu usred ljeta?! Sve zbog naših predaka...“ ljuti se i smije Arturo, Argentinac hrvatskih korijena.

„Vi u Hrvatskoj ne možete ni zamisliti kako je teško pridržavati se običaja kada su oni namijenjeni drugom godišnjem dobu. Vama to sve odgovara ali, u prosincu, u Argentini se kupamo i sunčamo. I onda moramo jesti sarmu dok nam se čelo rosi,“ nastavlja dok susprežem smijeh.

ARTURO, ARGENTINA

„Blagdanska druženja u Argentini su poprilično velika. Osim uže obitelji tu su uvijek rođaci i prijatelji sa svojim obiteljima. Okupi nas se jako puno! Domaćini su zaduženi za glavno jelo, a gosti za predjelo, salatu, priloge i desert. Svatko donese ponešto: pionono (pecivo s raznim punjenjem), matambre (govedina punjena s jajima, mrkvom, paprikom), empanadas. Samo od predjela se najedeš. Za glavno je neki dobar komad mesa, toga u Argentini ne nedostaje. Kao desert najčešće se poslužuje voćna salata, sladolead ili flan (slično vašoj rožati). Na Badnju večer se prema španjolskom običaju jede turrón, nugat od meda, šećera, bjelanjaka, prženih badema i oraha, a nazdravlja se sa *ciderom*, *fizzom* od ananasa ili pjenušcem.“

„Kombinacija hrvatske i španjolske tradicije zna ispasti fantastično – **djeca dobivaju poklone i za Božić i na Sveta tri kralja**“, kaže oduševljeno.

Arturo je jedan od prijatelja koji je objeručke prihvatio opisati slavlje Božića u svojoj zemlji. Jednako su reagirale Paula iz Portugala, Faith i Shielz s Bornea, Yvette iz Singapura, Hiromi iz Japana, Ioana iz Rumunjske te svećenik Ivica koji je misiju na Salomonskim otočju zamijenio službom na Novom Zelandu.

Karaoke, misa koja traje tri sata, darivanje za Sveta tri kralja, spravljanje curry kao tradicionalnog božićnog jela samo su neke od zanimljivosti proslave Božića na drugim meridijanima i paralelama. Bez obzira na različitosti, svima je ipak najvažnija obitelj i zajedništvo.

FAITH, MALEZIJA

No, prvo što su mi svi rekli je bilo da idu na misu i puno jedu. Nije važno gdje se na svijetu nalazili, ali trpeza i crkva su pune. A onda šutnja. Ne znaju što bi mogli izdvojiti jer svi to rade slično.

„Pa dobro, pitam Faith, što točno jedete za Božić?“. Sigurno ne pravite npr. sarmu, pomislím.

„Ma znaš, **tradicionalna blagdanska jela – curry, rendang s rižom, meso kuhano u bambusovom lišču**.“ Klasika, složim se. Možda više od egzotične hrane, sviđjelo mi se njihovo natjecanje u pjevanju božićnih pjesama.

„Nakon božićne mise pripremamo druženje za cijelu zajednicu i jako je zabavno. Glumimo scene iz Biblije, igramo društvene igre, pjevamo, a onda zajedno jedemo.“

„Brzo si skrenula s teme pjevanja. Jesi li ikad pobijedila?“

„Hahahahaha. Ja sam samo gledatelj,“ slatko se nasmijala.

„Nakon druženja, odlazimo kući. Na Borneu živimo u tzv. dugim kućama s rođacima. Nekoliko obitelji je u jednoj kući. Na Božić se svi skupimo na zajedničkoj terasi i ručamo ili pak organiziramo piknik uz rijeku. Koliko mi samo nedostaje proslava Božića u kampongu, to znači selo na našem jeziku. Nedostaje mi zelenilo, rijeka, ljudi, brežuljci, crkva, obitelj, prijatelji iz djetinjstva, dugi čamci i duge kuće. Nakon više od dvije godine putovanja po Australiji i Novom Zelandu, vratile smo se u Maleziju tako da će nam ovo biti prvi Božić s obitelji nakon dugo vremena.“

PAULA, PORTUGAL

Oduševilo me što niti jednom nije spomenula poklone. Paula se na samom početku osvrnula na božićno darivanje.

„Božić je znatno drugačiji od onoga čega se sjećam kao dijete. **Na Badnju večer smo imali tradicionalnu riblju večeru, a djeca su kraj kamina ostavljala cipelice kako bi im mali Isus ostavio poklon**.“

Podsjetilo me na svetog Nikolu i čišćenje cipelica, ali prije nego što sam se snašla i istražila detalje, ušao je novi lik u priču.

„Danas je lik Djeda Božićnjaka toliko jak, prisutan na televiziji, u trgovačkim centrima, u školi da sad već i kod kuće kažemo da djeca moraju biti strpljiva do božićnog jutra dok Djed Božićnjak ne donese poklone. No, dio tradicije smo ipak uspjeli sačuvati,“ kaže s ponosom.

„Badnju večer provodimo s mojim roditeljima. U ponoć idemo na Pijetlovu misu. U nekim regijama i danas gori lomača kraj crkve ili na drugom centralnom mjestu sela na kojem se okupljaju obitelj i prijatelji, no u Lousãi se ne pali. Pripremamo tradicionalni bakalar s krumpirima i kupus. Nezaobilazna je slatka riža u mlijeku, kolač s kandiranim voćem i orašastim plodovima, krafne. Božićni ručak provodimo s roditeljima mog muža. To su dva dana posvećena obitelji i zajedništvu.“

„Blagdanska slavlja završavaju 6. siječnja na Bogojavljanje (Sveta tri kralja), ali prije toga, od 1. do 6. siječnja skupine ljudi po ulicama pjevaju tzv. janeiras kojima se naviješta Isusovo rođenje i čestita nova godina. Ide se od vrata do vrata i traže ostaci

s blagdanskog stola. Danas im se najčešće daje novac.“ Eh, da novac se uvijek uplete...

„Bez obzira što se radi o vjerskom blagdanu, slavlja završavaju u ranim jutarnjim satima u barovima ili ekscesima na ulici. Nama tada počinju ljetni praznici pa se svi (pretjerano) opuste,“ komentira Arturo.

HIROMI, JAPAN

Negativne aspekte globalne kulture proslave Božića koji nemaju veze s vjerom navest će i Hiromi.

Jednom prilikom, uz sushi koji je pripremila, došle smo do temu vjere u Japanu. Bez uvoda je rekla: „Mi ti se molimo, ali da budem iskrena, ne znam točno kome ili čemu. Budisti nemaju boga kao drugi.“ Nasmijala se. Oduševila me njezina iskrenost.

„Mi tradicionalno ne slavimo Božić, ali će se bez obzira na to tvrtke potruditi prenijeti božićnu kulturu. U Božiću vide priliku za dobru zaradu. Slastičarnice prave kolače i torte ukrašene motivima Božića. Napravi ih se (pre)veliki broj pa su zaposlenici primorani prodavati ih direktno obitelji i prijateljima bez obzira na visoku cijenu i činjenicu da ih uopće ne žele. Prijateljica koja je radila u jednoj takvoj slastičarnici je bila očajna kad se približi božićno vrijeme. Obitelj i rodbina su živjeli u udaljenom gradu, a mi prijatelji, u to vrijeme studenti, nismo mogli pomoći. Komercijalizaciji je tu možda gora nego u drugim zemljama,“ negoduje Hiromi.

YVETTE, SINGAPUR

„Sestra vodi klince u trgovačke centre kojih je Singapur prepun. Budu prekrasno ukrašeni i djeci je to zanimljivo. Pokupuje poklone za užu obitelj, ali kad se sastanemo naglasak je na druženju, molitvi i pjevanju božićnih pjesama,“ dodaje Yvette.

IOANA, RUMUNJSKA

Ioana, za razliku od Katolkinje Yvette, pripada Rumunjskoj pravoslavnoj Crkvi. Božić se tamo slavi 25. prosinca kao i u Hrvatskoj gdje je i živjela nekoliko godina.

„Inače, ja sam malo neobična osoba jer se meni samo kuhanje i bor s darovima ispod mi se sviđa, sve ostalo mi je pun kufer,“ tipkala je Ioana. Bila sam sretna što nije zaboravila hrvatski, pa sam ga odlučila prenijeti u izvornom obliku, bez intervencija.

„Nikad nisam voljela slaviti Božić negdje drugo nego doma, bez obzira da to je bilo na drugačije mjesto. Doma je taj mjesto gdje osjećaš sebe i gdje je pun ljubav i miru. Nikad neću razumjeti zašto ljudi čeka Božić da bi imali priliku darovati. Hrpa

emisija skuplja lovu za siromašne ili neke humanitarne akcije kao da taj ljude imaju potrebe jesti ili obući se samo za Božić. Za mene Božić kaže da je snijeg van, u kući je vruće i miriše po boru i sarmi. Uvijek napravim listić sa stvarima što mi treba za kuhati jer je taj trenutak kad volim kuhati (francusku, sarme, možda hladetinu – ako ne za Božić onda za Novu godinu). Veselim se s djecama od brata nakiti bor zajedno. Ali ljudi ovdje kao i tamo trče po dućanima, kupuju sve kao da dolazi rat... Grad je blokiran s autima. Sve me nervira grozno,“ opisuje Ioana.

„Aaaaa, oprostí! Zaboravila sam ti reći da cijela kuća se čisti (sve, prozore, podove, sve je picpic). Radiš k'o konj i ako imaš goste, nista nije ok, drugi dan moraš iz početka,“ kaže. Bez čišćenja ništa.

Čišćenjem, kuhanje i kićenje jelke nije ništa neobično, no potpuno drugačiji doživljaj Božića ispričao je Ivica koji je kao misionar sedam godina proveo na Solomonskim Otocima.

IVICA, NOVI ZELAND

„Dio hrvatskih katoličkih običaja koje smatramo neodvojivim od Božića, nisu prisutni na Salomonima. Potpuno je drugačiji osjećaj nego kod kuće. **Ne samo što je 35°C, nego nema ni božićnih ukrasa, drvca, misa je na tri jezika – gariju, engleskom i pidžen-inglišu**, ali ne nedostaje veselja i slavlja,“ opisuje Ivica.

„Župljani koji su inače poprilično udaljeni i raštrkani po otočju, na Badnjak se okupe na misi koja potraje dva do tri sata. Puno se pjeva. Malo njihovih tradicionalnih napjeva na gariju, malo klasičnih Christmas Carols, liturgijskih plesova, pa tako dugo u noć. Crkva zatim postane spavaonica gdje, uz susjedne nastambe, svi prenoće. Sutradan, nakon mise, priprema se veliko slavlje uz svinju koja se peče ispod vrućeg kamenja.“ dočarava Ivica, i dodaje kako nema slavlja u Pacifiku ako se jede svinja. Nekad svinja, nekad janje, ali tu smo negdje kao Salomonci.

„Drugačije je i na Novom Zelandu gdje sad živim. Novi Zeland ima više ljudi koji

se smatraju nevjernicima nego što ima vjernika. Božić ima opće kulturalno mjesto u društvu. Zapadna kršćanska tradicija je simboliku Božića izgradila na poklapanju datuma Isusova rođenja (dogovortum) sa zimskim solsticijem pri Isusovo

rođenje dolazi kao sunce s istoka koje donosi dulji dan, novo buđenje.

Ovdje, na južnoj polutci, takva promišljanja jednostavno ne drže vodu. Tu dani postaju kraći, potpuno je obrnuto.“

„Isto tako, božićna jelka ovdje ništa ne znači, za nju nema prostora jer je nas došlo iz pretkršćanske germanske, dakle nema nikakve veze s novozelandskom tradicijom. Ovdje u vrijeme Božića cvate drvo pohutukawa koje ima prekrasan crveni cvijet. Ono na simbolički način predstavlja božićno drvece na Novom Zelandu.“

I dok je Ivica pričao, meni se u glavi vrtila melodija Tihe noći. Baš bi bilo lijepo čuti Bongitabu na gariju...

ZIMSKA ELEGANCIJA

Dubrovkinje istančanog stila, gospođe Ozrenka Kaliterna-Glamočanin i Ana Vukas, za Zimske radosti, savjetovale su kako se odjenuti za posebne prilike i kakvom šminkom zaokružiti savršen zimski izgled.



Tanka linija crnog tuša, maskara i nježna boja na usnama, uz pundicu smještenu kraj uha, izgleda neodoljivo u svakoj kombinaciji.

A



Crna kotula jedan je od najnosivijih komada odjeće. Nećete pogriješiti ako se odlučite za neobičan kroj ili materijal.



Obrve iscrtane olovkom ili ispunjene sjenilom licu će dati izražajnost i eleganciju lica. Dodate li tome rumenilo i mat crveni ruž dobit ćete klasičan izgled s crvenog tepiha.



Mala crna ili mala crvena haljina? Ako mene pitate, svaka žena bi trebala imati obje u svojoj garderobi.



Ako ste malo odvažniji, stavite umjetne trepavice, u vanjski kut oka malo tamnog sjenila i žarki crveni ruž.

Bajkovitost zime nam dozvoljava da se poigramo zlatnom bojom, dubinom proreza i broziranim vestama ili bluzama.

Frizura i šminka

Hair & Make Up by Ana Vukas

Odjeća

Boutique O (DOC)

Modeli

Rea Bete

Filipa Đerek (Top Event Dubrovnik)

Fotograf

Goran Mratinović



DOŽIVITE NOVO ISKUSTVO ZABAVE ISPROBAJTE ESCAPE ROOM TREND!

*Jeste li se ikad pitali kakav bi to bio osjećaj postati junak koji spašava kraljevstvo?
Sada to možete i doživjeti u prvom escape roomu u Dubrovniku.*

❄ Što je ESCAPE ROOM?

To je novi koncept zabave u kojem je vaš tim "zatvoren" u tematskoj sobi i mora surađivati kako bi detaljno pregledali sobu, otkrili šifre i riješili zagonetke. Imate 60 minuta kako biste zajednički riješili sve zadatke i uspješno obavili misiju.

❄ Zašto trebate iskusiti ESCAPE ROOM zabavu?

Zato što ćete provesti ovih sat vremena na jedinstven i uzbudljiv način, igrajući i istražujući jedan novi svijet sa prijateljima, kolegama ili obitelji. Nisu vam potrebne fizička spremnost, posebno predznanje ili godine, već samo dobra volja i želja za avanturom. Percepcija, logika & dobar timski rad biti će ključni za uspjeh vaše misije!

❄ 10% od svih poklon bonova kupljenih do 24.12. ide za dječji dom Maslina.



**ZAŠTO NE BISTE IZNENADILI VAŠE VOLJENE
POSEBNIM POKLONOM OVIH BLAGDANA?
POBJEGNITE OD KLASIČNIH DAROVA OVIH
BLAGDANA I POKLONITE MALO MISTERIJE!**

POKLON BON

Vaš tračak misterije
ovaj Božić!



DUBROVNIK
ESCAPE ROOM



+385 / 976 442 145

WWW.DUBROVNIKESCAPEROOM.COM

REZERVAT LOKRUM

Svim sugrađanima čestitamo Božić i želimo sreću novu godinu!



restaurant & bar

TAKENOKO

HVARSKA ULICA 2, PLOČE, 20 000 DUBROVNIK T: + 385 20 694 609 www.takenoko.hr

NOVO MJESTO ZA IZLASKE

**- 20% popusta
za domaće!**

DOSTAVA NA VAŠA VRATA



Fitness
Bazen
Sauna
Parna kupelj
Power Plate
Hotel Hilton Imperial - tel: 020 320 389



Dragi sugrađani,

SRETAN BOŽIĆ
&
NOVU 2017.
UZ PUNO DOBRIH VIJESTI

želi vam

**dubrovački
dnevnik.hr.**



*Dragi sugrađani,
Sretan Božić
i Novu godinu,
uz obilje radosti,
zadovoljstva i mira
želi Vam
Razvoj golf*



*Svim Dubrovčanima i Dubrovkinjama,
čestit i blagoslovljen Božić
te sretnu i uspješnu 2017. godinu želi
Domouprava*



Pelješki varenik
Tradicionalni okus može
biti najljepši poklon



Happy lights - led svjetla koja su
nanizana, u različitim su bojama i možete
ih slagati. Ne služe samo za božićno
ukrašavanje nego i za dekoraciju doma ti-
jekom cijele godine. Slovenija ih već ima,
u Hrvatskoj nitko osim butige "Nostalgija".



Kuglice
mogu biti
obiteljsko blago.
Ova je u obitelji
Tolja već 80 godina.



Knitd - Najmekše kape i trake za kosu
od alpakine vune možete naručiti na:
facebook.com/getknitd.



IDEJE ZA DARIVANJE



*Paketi Volim
Hrvatsko*

Pakete s prepoznatljivim
hrvatskim proizvodima
možete poslati u sve krajeve
Hrvatske i Njemačke. Među
proizvodima su se našla i
konavoska vina.

Darujte doživljaj
Najmlađe odvedite
na Božićnu bajku