

NUMER 12/197 GRUDZIEŃ 2014
PODRÓŻE / KULINARIA / DOBRE ŻYĆIE

voyage

SKANDYNAWIA SMAK PÓŁNOCY

SZTOKHOLM, OSLO, HELSINKI,
KOPENHAGA

WWW.VOYAGE.PL
CENA 11,99 ZŁ
(W TYM 8% VAT)
INDEKS 344192



BORY TUCHOLSKIE
PRZYSTANEK
NA ŚWIĘTA

GWATEMALA
KRAINA RUMEM
PŁYNĄCA

WROCŁAW
NAJLEPSZE ŚNIADANIA
W MIEŚCIE





W Greckim Kościele prawosławnym nie ma tradycji budowania żłóbka, ustawiania kołyski z małym Jezusem, postaci Marii, Józefa czy Trzech Króli. W cerkwi wystawia się jedynie pokazującą tę scenę ikonę. I przy niej wierni się modlą

Obietnica dostatku

JEŻELI JEST MIEJSCE, KTÓREGO NIE OGARNIA BOŻONARODZENIOWA GORĄCZKA, TO JEST NIM GRECJA. TUTEJSZE PRAWOSŁAWIE NADAJE WYŻSZĄ RANGĘ WIELKANOCY, ALE DLA KOCHAJĄCYCH ŚWIĘTOWANIE GREKÓW, TO I TAK WSPANIAŁA OKAZJA, BY SIĘ SPOTKAĆ I UCZTOWAĆ.

Importowane tradycje przyjmują niemrawo. Od choinek na ulicach wolą zdobione modele żaglowców, a w domach najczęściej przystrajają nie jodłę, ale suchą oliwną gałązkę. Zamiast wieszać skarpety na prezenty, odpędzają raczej złośliwe chochliki. Ale mimo to Grecy potrafią uroczystości obchodzić Boże Narodzenie. Wigilijna noc jest cicha i spokojna. Łagodne rozmowy, przygaszone światła, oczekiwanie. Miasta zwalniają, a na wsi zasypia się wcześniej, by jeszcze przed świtem zdążyć na jutrznię. Po nabożeństwach zasiada się do stołów. W kraju, gdzie tak trudno o śnieg, cała magia kryje się zazwyczaj w prostych smakach.

Nadchodzące święta kojarzą się miejscowym z zapachem chleba. *Christopsomo* (chleb Chrystusa) jest słodki i pachnie anyżem, cynamonem, goździkami. Chrupiącą skórkę zdobi krzyż z ciasta. Ten chleb piecze się z najlepszej maki, wykorzystując wino, oliwę, pomarańcze, rodzynki. Od serca sypie się orzechów i ziaren – kiedyś symbole płodności oraz dobrych zbiorów. Ciasto należy wyrabiać z miłością; wtedy chleb zostanie uznany za poświęcony, a jego zasuszone cząstki będą chronić dom przez cały rok. Ponieważ w wielu regionach Boże Narodzenie poprzedza post, same święta są prawdziwą uczta. Pełny stół ma obiecywać dostatek. Przysmakiem jest zupa *christujeniatiki*, której skład (mięso indyka, wołowe, baranie i wieprzowe) to kwintesencja greckich oczekiwań wobec idealnego

menu. Dawniej nawet średnio zamożna rodzina zabijała prosię, często przez cały rok hodowane na tę okazję. Nic nie mogło się zmarnować. Część mięsa wędzono w dymie z ziół i gałęzi oliwnych, z głowy gotowano potrawę przypominającą galaretkę, z kiszek – kiełbasy z ryżem i rodzynkami. Do dziś 25 grudnia można na wsiach zobaczyć pieczonego na ruszcie prosiaka. W miastach serwuje się bardziej wyszukane dania, jak wieprzowinę z grzybami, selerem i rozmarynem czy – robioną nieco na włoską modłę – *pancettę* z pomarańczami. Popularny jest faszerowany indyk, choć tradycja jedzenia go w Boże Narodzenie ma dopiero około 200 lat. Obok mięs lądują zazwyczaj sałatki, pieczone ziemniaki, oliwki czy tarty ze szpinakiem oraz serem, a na Północy obowiązkowo nadziewana ryżem i mięsem kapusta *lahanodolmades*. Nie brakuje miodowych ciastek *melomakarona* czy obsypanych cukrem pudrem biszkoptów *kourabiedes*. W domach biesiaduje się tylko do obiadu. Stare przysłowie mówi, że rodzina to nie tylko więzy krwi, ale wszyscy, o których się troszczymy. Grecy nie wytrzymują więc bez przyjaciół i sąsiadów. Prezenty schodzą na drugi plan, otwierają się tawerny. Najważniejsze to być razem. Jak mówią Grecy, kto nie umie cieszyć się małymi rzeczami, nie doceni również tych największych.

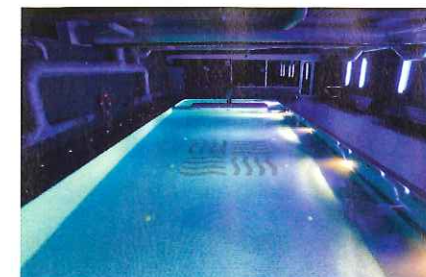
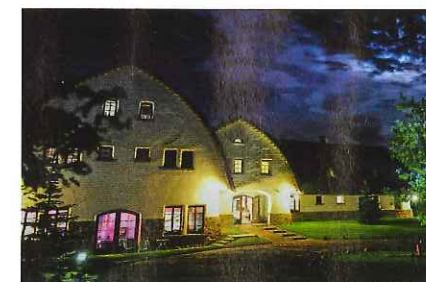
TEKST: ARTUR KOT, ZDJĘCIA: CORBIS/PHOTOCANALS



Dla ciała i duszy

W PRZEDŚWIĄTECZNE TYGODNIE ZAJMUJEMY SIĘ WSZYSTKIM, TYLKO NIE SOBĄ. POCHŁANIAJĄ NAS GWIAZDKOWE ZAKUPY I PRZYGOTOWANIA. TYMCZASEM WARTO POMYŚLEĆ O CHWILI ODDECHU. IDEALNYM MIEJSCEM NA WEEKENDOWY RELAKS I REGENERACJĘ JEST PODPOZNAŃSKA **HOT_ELARNIA**. W TAMTEJSZEJ **SPA_LARNI DAY SPA** ODZYSKASZ SIŁY I ROZPOCZNIESZ NOWY ROK Z NOWĄ ENERGIA!

Już Tomasz z Akwinu zauważył, że „Człowiek nie jest duszą używającą ciała, lecz kompozycją duszy i ciała”. Prawda ta zainspirowała także właścicieli **SPA_larni DAY SPA**, którzy w 2006 roku w podziemiach dawnej manufaktury w Puszczykowie pod Poznaniem stworzyli miejsce wyjątkowe, w którym relaksu i regeneracji poszukują nie tylko mieszkańcy Wielkopolski, ale również innych regionów kraju. Na powierzchni 1000 m² znajduje się basen, wyłożony szklaną mozaiką, z krystaliczną, ozonowaną wodą, przeciwprądem i prysznicem strumieniowym oraz duża sauna sucha z pomieszczeniem wypoczynkowym i aromaterapią. Do dyspozycji gości są także: łaźnia parowa, wanna z hydromasażem, gabinety kosmetyki pielęgnacyjnej, gabinety masażu oraz bar kawowy. W 2009 roku jako uzupełnienie cenionej już marki, w sąsiedztwie Wielkopolskiego Parku Narodowego powstał czterogwiazdkowy imponujący nowoczesny, minimalistyczny wnętrzem boutique hotel **HOT_elarnia****** i kusząca doskonałą kuchnią Restauracja **TASTE_it**.



Puszczykowskie SPA nie przez przypadek wielokrotnie wyróżniono w kategorii najlepsze DAY SPA w Polsce. Jego oferta spełnia bowiem oczekiwania najbardziej wymagających gości, a elementem odróżniającym od innych ośrodków SPA&Wellness jest fakt, że w **SPA_larni DAY SPA** nie korzysta się z urządzeń mechanicznych – jakość zabiegów zapewniają najwyższej klasy kosmetyki i profesjonalizm terapeutów. **SPA_larnia DAY SPA** to miejsce dla każdego. Wychodząc naprzeciw potrzebom gości, podpozański ośrodek oferuje pakiety specjalne dla pań i panów, a także pakiety dla dwojga oraz pakiety świąteczne. Warto o tym pomyśleć, planując weekendy i urlopy, bo pobyt w tym niezwykłym miejscu sprawi, że przez zimowe miesiące przejdziemy zrelaksowani i pełni pozytywnej energii!

SPA_larnia DAY SPA

e-mail: rec@spalarnia.com.pl
tel: +48 61 813 37 38
www.spalarnia.com.pl