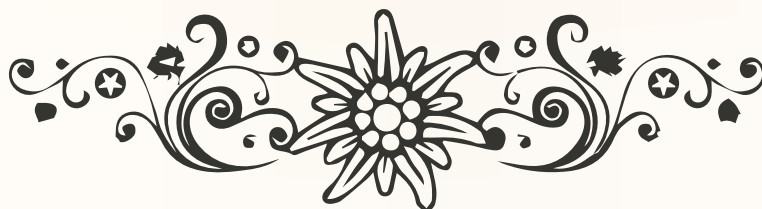


# STRACHAN NOVINY

★★★★  
NOVINKY LETA STRACHAN CUVÉE A STRACHANKOVO FAMILY PARK



## Ako sa v zime osvedčil nový Medvedí Brloh Strachan?



Prvá zimná sezóna nášho nového podniku dopadla na výbornú! Hneď prvé dni si našla mnoho fanúšikov. Veľkým ťahákom bola nie len kuchyňa, ale aj terasa s naozaj krásnym výhľadom. Hodiť sa do lehátky s koktejлом v ruke, so slnkom v tvári, čo viac si priať...

Okrem reštaurácie „Brloh“ ponúka aj lyžiarsku škôlku, ktorá tiež zožala úspech. Hneď vedľa je obchod so športovým oblečením, doplnkami a suvenírmi.

Po zime medvedí brloh opäť čakala menšia úprava, a to úprava oko-

lia po zime. Dokončili sa schody a vstup do reštaurácie a okolie sme zaliali zeleňou.

Všetkých srdečne pozývame aj počas letných prázdnin.



STRACHAN hotel  
Bachledka



STRACHAN  
KI CENTRUM

## IX. ROČNÍK STRACHAN CUPU

Už 9.ročník verejného preteku, ktorý sa uskutočnil 11. 03. 2018 sa zúčastnilo 453 pretekárov v 14. kategóriách. V hojnom počte sa zišli aj diváci. Všetci sme sa tešili z krásneho slnečného počasia. Celý deň boli k dispozícii grilované špeciality, kotlíkový guláš, široký výber je-

dál v Medveďom Brlohu. Jedinečnú atmosféru vytvorila Campana Batucada – bubnová show.

Bohatá tombola lákala všetkých zúčastnených, ceny boli naozaj zaujímavé. Najlákavejšou cenou sú každoročne živé sliepky ☺ Okrem

nich ste mohli vyhrať kopec pobytov, skipassov, auto na víkend, pohonné hmoty a naozaj veľa, veľa ďalšieho.

Pre deti bola najlákavejšia retro sánkovačka na vreciach so slamou a animácie.



## HORSKÁ OÁZA POKOJA

Okolie Ždiaru a Belianskych Tatier vám pomôže zabudnúť na stres a starosti, kontakt s prírodou pomôže zdraviu a zlepši náladu.

### PONUČAME MENEJ NÁROČNÝ TIP NA VÝLET – NA BICYKLI ALEBO PEŠO

Plošové turne – trasa vhodná pre dospelých ale aj pre rodiny s deťmi. Štart – Wellness Penzión\*\*\*Strachan

Priamo od penziónu odbočte doprava smerom na lyžiarske stredisko Strednica cca 850 metrov, križujete hlavnú cestu na Poľsko a po ľavej ruke sa dostanete na turisticky značkovaný zelený chodník, ktorým prechádzate najprv dole po lúke, následne nespevnenou lesnou cestou popod lanovku cez les až k potoku Biela.

Lavotočivým oblúkom obchádzate vrch Plošové Turne / 1080 m, ktoré svoj panenský výhľad ukrývajú medzi vysokými stromami, preto je vhodné zastaviť a poriadne zdvihnúť hlavu dohora.

Oddýchnuť si môžete počas jazdy pod dvomi drevenými prístreškami s lavičkami na sedenie. Chodník Vás

dovedie až na rázcestie, odkiaľ sa začína výstup do Širokého sedla. Vy sa však vždy držte ľavej strany až sa dostanete k prvým domčekom v Monkovej doline.

Následne mňate detské ihrisko, kde sa môžete pohrať so svojimi

ratolestami. V ďalšej trase postupujete až ku asfaltovej ceste, ktorou sa popri potoku dostanete až do Ždiaru. Na križovatke odbočujete doľava a po hlavnej ceste začínate svoj návrat k penziónu. Ak chcete prejsť dedinou a prezrieť si krásy goralskej dediny, odbočte hneď za

benzínovou pumpou doprava a následne doľava popod kostol. Cestou môžete navštíviť Ždiarsky dom a galériu obrazov zo zbierky Petra Michaláka. Pred sebou máte posledný 3 kilometrový úsek, ktorý Vás zavedie späť do nášho penziónu.

Tu Vás už čaká odmena v podobe vychladeného piva, dobrej kávy či našej Strachanovice!





NOVINKA

## STRACHAN CUVÉE

Rodinnú firmu manželov Jarka a Jara Ostrožovič asi netreba veľmi predstavovať. Je to vinárska firma s najdlhšou tradíciou na slovenskom Tokaji už od roku 1990.

Tokaj je najmenšou, ale najznámejšou vinárskou oblasťou, ktorá okrem zrodu kráľovského moku ponúka aj veľa nepoznaného, napríklad jedinečné tufové pivnice, ktoré ukrývajú poklady večnej mladosti.

### AKO SA ZRODIL STRACHAN CUVÉE

Nápad mať vlastné víno vznikol ako tradične v hlave Jara a Janky Strachanových. Máme vlastný destilát, tak prečo nie víno, povedali si. S touto myšlienkou sa zahrávali už dlhšie, ale až teraz prišiel ten správny čas.

Jaro sa stretol s Jarom na domácej pôde vo Wellness Penzióne\*\*\* Strachan v Ždiari. Ako to dopadlo už asi tušíte. Všetko sa dohodlo pri Strachanovici.

Keďže Strachan Cuvée sa pripravuje pre Strachan Group, kde patria aj súrodenci Jara Strachana, všetci sa vybrali na ochutnávku priamo do viníc do Veľkej Trne. Pán Ostrožovič im pripravil 5 unikátnych vzoriek, ktoré nepoužíva pre žiadne iné víno. Degustovali, bodovali vína, premýšľali až napokon došli k záveru a ten dnes môžete ochutnať v našich podnikoch. Zrodilo sa jedno kvalitné

a unikátne víno. Vybrali sa fľaše, etikety a výroba sa mohla začať.

Strachanovcov aj Ostrožovičovcov zblížil nie len obchod, ale aj ich životný príbeh. Príbeh o ich začiatkoch v podnikaní, budovaní značky a všetkého čo dnes úspešne pod ich rukami funguje.

### CHARAKTERISTIKA STRACHAN CUVÉE

Jedná sa o biele, suché víno s alkoholom 12,5 % obj. Hrozno pochádza z vlastných vinohradov, ktoré ležia vo vinohradníckej oblasti Tokaj na hone Chotár. Je pripravené z odrôd Furmint – 60 %, Lipovina – 30% a Muškát žltý – 10 %.

V chuti je svieže, ľahké, reductívne víno s jemným nádychom vanilky, ktoré získalo krátkodobým zrením v nových dubových sudoch. Charakteristickou farbou tohto vína je zlatý nádych Tokaja.

Exkluzívne len u nás!



PRIPRAVUJEME

## STRACHANKOVO

Už toto leto pripravujeme novú atrakciu pre deti, dospelých, prostre pre všetkých, ktorý majú radi prírodu, zvieratká a zábavu. Bude to miesto pre oddych, zábavu, relax a zážitky s vašími blízkymi.

Strachankovo bude situované pri výstupnej stanici sedačkovej lanovky v Strachan Ski Centre (vedľa Wellness Penziónu\*\*\* Strachan).

Do cieľa sa dostanete buď pešo, trasa je dlhá cca 1 km takže cesta vám môže potvať 30-40 minút

pomalou chôdzou. Druhý variant bude sedačková lanovka.

### Kam s deťmi počas leta?

**STRACHANKOVO**  
Family park

Občerstvenie ponúkne bufet terasa s miestom na opekanie a s výhľadom na Belianky.

Deti sa zoznámia s rôznymi zvieratkami, zabavia sa na rôznych atrakciách...nudiť sa nebudú ani dospelí. Viac sa však dozviete až na mieste ©



## DIÉTA NA DOVOLENKE

Najzdravšia diéta je keď sa cítíme oddýchnutí a zrelaxovaní.

Relaxovať a užívať si voľné dni v hoteli, kde je kopec dobrého jedla a nápojov sa dá aj bez toho, aby sa na Vás nalepili kilá navyše. Aj keď ste si zaplatili polopenziu neznamená to, že musíte zjesť úplne všetko a hlavne veľa.

Pokiaľ ide o nápoje, dajte prednosť čistej vode, alebo čerstvým šťavam, prípadne čajom. Ak premýšľate nad nejakým aperitívom k večeri pokojne si doprajte, nie však sladké miešané nápoje alebo likéry ale napríklad biele víno čisté alebo so sódou.



### NIEKOĽKO TIPOV, AKO ZDRAVO DOVOLENKOVAŤ:

- » Nejedzte očami, naložte si radšej menej a jedzte pomaly
- » Ku každému hlavnému jedlu si dajte veľkú porciu zeleniny
- » Ak máte dosť neprejedajte sa len preto, aby ste mali prázdny tanier
- » Dopoludnia sa zamerajte na ovocie, jogurty a nesladenú kávu
- » Na večeru sa vzdajte sacharidov, teda zemiakov, ryže a naopak si doprajte mäso, ryby, syry a zeleninu
- » Po 15.00 nejedzte ovocie, sú tam zbytočné sacharidy
- » Máte chuť na sladké? Dajte si ovocnú zmrzlinu, kúsok želé, alebo ovocného koláča ☺

### HÝBTE SA!

Ak celý rok hovoríte, že nemáte čas na žiaden pohyb, vynahraďte si to na dovolenke!

## GORALSKÝ RECEPTÁR

### DŽADKY

#### SUROVINY:

- 1 kg zemiaky
- 250 g múka hladká
- 150 g slanina údená
- 1 kávová lyžička soľ
- 1 ks cibuľa
- acidofilné mlieko

Zemiaky očistíme, pokrájame a dáme variť. Keď sú už mäkké, zlejeme časť vody a stíšime plameň. Ku zemiakom prisypávame múku a zemiaky spracúvame na kašu aj s múkou. Keď je všetká múka vpracovaná do zemiakov, pridáme ešte trochu soli a zemiaky za stáleho miešania ešte necháme pobublávať asi 5 minút, aby sa nám uvarila múka. Zemiakové cesto teplé preniesieme na pomastenú dosku.

Trochu cesto premiesime. Odkrajujeme z neho kúsky, z ktorých našľujeme pásy. Z nich odkrajujeme asi 2 cm kúsky, z ktorých tvoríme džadky. Sú to vlastne šúľance. Tie vhadzujeme do pripravenej misy s rozškvarenou slaninkou a upraženou cibuľkou.

Nakoniec džadky v miske postrieme, aby sa dobre premastili a nelepili. Najlepšie chutia s kyslým mliekom. My sme si zvykli na domáce. Vrch sa dá tiež poliať kyslou smotanou. No to už sú novodobé zmeny. Tiež zakysanka je veľmi chutná. **Prajeme dobrú chuť.**

