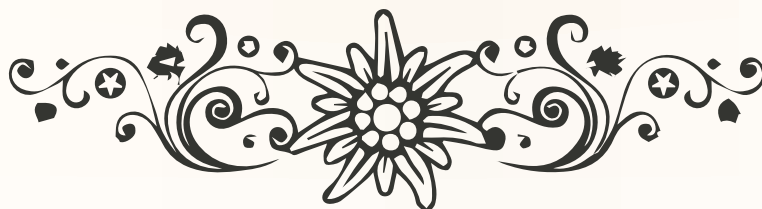


HOTELOVÉ NOVINY

STRACHAN SKI CENTRUM MÁ NOVÚ SEDAČKU AJ REŠTAURÁCIU



Dovoľte, aby sme Vás previedli novinkami aktuálnej zimnej sezóny 2017/18



Najväčším lákadlom je novopostavená 4-sedačková lanovka typu SLF 4p Tatalift. Lyžovačka u Strachana tak bude odteraz omnoho komfortnejšia. Prepravná kapacita je až 2400 ľudí za hodinu pri rýchlosti 2,6

m za sekundu. Doba jazdy bude trvať 5 minút. S výstavbou sa začalo 20.06.2017 a začiatkom novembra už bola zavesená prvá sedačka. Od 23.12. kedy bola oficiálne pokrstená sa na nej môžeme veselo premá-

vať a užiť si tak lyžovačku o niečo komfortnejšie. Strachankovo u Kubíka s detským vlekcom a vonkajším detským kútikom pre detičky je tiež jedna z noviniiek.



STRACHAN hotel
Bachledka



STRACHAN
KI CENTRUM

„MEDVEDÍ BRLOH STRACHAN“

Reštaurácia, ktorá vyrástla na sva- hu Strachan Ski Centra v priebe- hu pár mesiacov. Jedinečná stav- ba, jedinečný názov a jedinečná atmosféra, takto by sa dalo toto „dielo“ opísať. Krásna architektú- ra láka návštevníkov už z diaľky. Z priestrannej terasy je ten naj- krajší výhľad na štíty Belianskych

Tatier. Jednou zo zaujímavosti sú rezbárske diela medveďov, ktoré vznikli počas dvoch predchádza- júcich ročníkov rezbárskych sym- pózií na Bachledke. Pracovali na nich známi rezbári nie len zo Slo- venska. Gastronómia sa bude niesť v štýle „free flow“ – to znamená, že zákazník si vyberá z vystavených

jedál, ktoré im kuchár pripraví na tanier, vyberať si môžete z rôznych šalátov, polievok, hlavných jedál aj múčnikov.

V priestoroch sa nachádza aj ly- žiarska škola, obchod so suvenírmi a športovými potrebami, skrátka všetko, čo by ste mohli potrebovať.



CHODNÍK KORUNAMI STROMOV V BACHLEDKE

Táto nová atrakcia je tu len pár týždňov, ale vie už o nej celé Slovensko! Chýry o jedinečnej stavbe, ktorá Vás vynesie do tých najvyšších výšok, sa rýchlo šírili do ďaleka. Prvé dni chodník zlomil všetky rekordy návštevnosti nielen Bachledky, ale určite aj celého Ždiaru...

Tento projekt je zatiaľ jediný na Slovensku. Nachádza sa v priamo v Bachledovej doline v Ždiari, na hrebeni Spišskej Magury. Trasa je viac ako 600 m dlhá, na ktorej nájdete aj 32 m vysokú vyhlídkovú vežu s bezpečnou pochôdznou sieťou na skákanie. Belianske Tatry budete mať

ako na dlani. V rámci prechádzky po chodníku si môžete nerušene preštudovať informačné tabule so zaujímavosťami z regiónu. Stredom vyhlídkovej veže sa vinie 67 metrov dlhý suchý tobogán. Na chodník sa dostanú mamičky s kočíčkami aj vozičkári, ale len v letnom období. Pre psyky sú pred vstupom pripravené koterce, v klude si tam môžete „zaparkovať“ svojich domácich miláčikov.

ZAÚJÍMAVOSTI

- ❄️ 32 metrov vysoká veža ponúka panoramatický pohľad nie len na Belianky, ale aj Pieniny a Zmagurie
- ❄️ 67 metrov dlhý tobogán vám zaručí dostatok adrenalínu
- ❄️ 1234 metrov dlhý chodník vás prevedie vrcholami stromov až k veži
- ❄️ 1000 m³ dreva (Duglaska a Smrekovec opadavý) sa využilo na stavbu tohto chodníka
- ❄️ 6 zastávok – 3 didaktické a 3 zábavné
- ❄️ 120 stromov podopiera samotný chodník o dĺžke 60m



VO VIZOVICIACH NA MORAVE SME SKONTROLOVALI VÝROBU STRACHANOVICE

Každý rok pred sviatkami sa celý Strachan Team vyberie na firemnú akciu – utužiť pracovné vzťahy. Posledné roky to bol Londýn, Viedeň, Bratislava, Praha. Tento rok sa dostalo na Vizovice. Mesto v Zlínskom kraji na Morave v Čechách, kde spoločnosť Rudolf Jelínek začal s výrobou kvalitných destilátov už v roku 1894. Prečo spomíname práve túto zaujímavosť? Našu jedinečnú Strachanovicu vyrába práve R. Jelínek, a tak sme sa zašli pozrieť ako sa macerujú čučoriedky a následne destilujú.

Výlet to bol v skutku zaujímavý. Zo Ždiaru sme sa vybrali autobusom, cesta trvala niekoľko hodín, no napokon to stálo zato. U „Rudolfa“ nás privítali, tak ako sa patrí – Slivovicou Jelínek podávanou priamo od riaditeľa, moravskými koláčmi a chlebom so škvarkami. Po krátkom filme o histórii spoločnosti sa pokračovalo prehliadkou celého závodu (aj tam,

kde obyčajní smrteľníci majú zákaz). Cestou sa samozrejme ochutnávalo, zo všetkého trošku. Celá púť ovocia až do tekutej formy je naozaj zaujímavá, odporúčame vidieť.

„Jelínkovci“ vlastnia aj Ranč Kostelany, kde sme boli celá družina uby-

tovaní. Naozaj sa tam cítite ako na divokom Západe.

Na záver len toľko: Strachanovica skontrolovaná, výrobnia tiež, Strachan team utužený, čo viac si priať. A naše motto z akcie? Veľa zážitkov a málo spomienok ☺



NIEČO PRE DUŠU AJ TELO

Príďte hýčkať svoje telo a dušu do wellness pretože:

Zdravie a krása nie sú samozrejmosť, ale pravidelná starostlivosť.

Atmosféra okolitých hôr, vôňa našich lesov a relaxačná hudba, to všetko na vás dýchne v príjemnom, štýlovo zariadenom wellness. Čaká na vás milý personál a profesionálny maséri. Poďme sa teda zrelaxovať, vyventilovať stresy všedného dňa a preniesť sa do iného sveta. Naše sauny a masáže vám v tom pomôžu. Vybrať si môžete z troch typov sáun, každá prinesie iný účinok.

FÍNSKA SAUNA

Fíni poznajú kvalitu regenerácie tela už celé stáročia. Intenzívne potenie vyčistí pokožku a podporí tvorbu nových kožných buniek. Teplo zrýchli prúdenie krvi a zvýši aj podiel kyslíka v kožných tkanivách. Vrásky sú vyžehlené, pokožka žiari a vyzerá mladšie. Preto sa hovorí, že najkrajší sme hodinu po saune.

PARNÁ SAUNA

O pare a jej užitočnosti sme sa všetci učili. Pomáha poháňať stroje,

vyrábať elektrinu, alebo variť. Aké je ale jedno z najstarších použití? Možno vás to prekvapí, že wellness. Parný júpeľ poznali už starí Rimania a Gréci. Vraj ho odporúčal slávny otec moderných lekárov, Hippokrates, na liečbu respiračných chorôb.

Ako fínska, tak aj parná sauna sú druhom tepelnej terapie. Najväčší rozdiel pocítite v teplote aj vlhkosti. Vlhosť v parnej saune dosahuje až 100%, vďaka tomu vám parná sauna prinesie mnoho pozitív. Zbavíte sa tu napríklad respiračných problémov.

INFRA SAUNA

V poslednom štvrtstoročí vykonávali čínski a japonskí výskumníci rozsiahle badania, ktoré sa týkali práve terapie infračerveným žiarením. Výskumy potvrdili pozitívny vplyv týchto lúčov na ľudský organizmus.

Terapeutické účinky tepla – zvyšuje rozťažnosť kolagénových tkanív, znižuje stuhnutosť kĺbov, znižuje svalový spazmus, zmiernuje bolesti, zvyšuje prietok krvi, rozkladá zápalové ložiská, edémy a výpotky.

dokončenie na str. 4

NIEČO PRE DUŠU AJ TELO

Príďte hýčkať svoje telo a dušu do wellness pretože:
Zdravie a krása nie sú samozrejmosť, ale pravidelná starostlivosť.

dokončenie zo str. 3

VÍRIVKA

Voda je veľmi univerzálny a vzácny, ktorý má pri správnom využití blahodarný vplyv na náš organizmus. Hydroterapia sa využíva pri liečbe artritídy, poranení svalov a kĺbov, na povzbudenie alebo uvoľnenie svalového napätia, odbúrание stresu a tiež na liečbu nespavosti.

MASÁŽ PRINÁŠA NIELEN UVOĽNENIE

Masáž nie je len príjemná relaxačná záležitosť. Jej liečebné účinky sa spomínajú už v papyrusoch zo

starého Egypta z obdobia spred 5000 rokov pred našim letopočtom. Dokáže priaznivo ovplyvniť fyzický aj psychický stav človeka, pomáha

pri mnohých zdravotných problémoch, strese alebo zraneniach. Z našej ponuky si môžete vybrať to pravé pre seba.



GORALSKÝ RECEPTÁR

MOSKOLE ALEBO PLACKY PO GORALSKY

Špecialita starých mám spod Tatier, na ktorú by bola škoda zabudnúť.

Iný kraj, iný mrav, ale aj odlišné jedlo. Každý kút Slovenska disponuje receptami, ktoré sú charakteristické pre danú oblasť. Tak je to aj u nás pod Tatrami. Typické jedlá, ktoré varili ešte naše staré mamy sa z receptárov dnešných gazdiniiek pomaly vytrácajú. A to je neraz na veľkú škodu. Rokmi overené pochúťky by nemali len tak upadnúť do zabudnutia. Aj péroto sme sa rozhodli vám priniesť niekoľko tradičných receptov, ktoré v minulosti pod Tatrami pripravovali naše babky.

Zemiaky, múka, masť, kyslá kapusta a slanina boli typickými surovinami, ktoré sa denne používali v kuchyniach. Príprava pokrmov nebola vôbec zložitá a vyžadovala si aj krátky čas.

SUROVINY:

2 kg zemiakov

1 kg polohrubej múky
1 vajce
voda, soľ

POSTUP:

V šupke uvarené zemiaky olúpeme, pretlačíme alebo postrúhame na hladkú jemnú zmes. Z múky, popučených zemiakov, soli a vajčeka vypracujeme hladké cesto. Cesto vyvaľkáme na doske, aby bolo hrubé 2 cm. Cesto dáme piecť na teplú liatinovú dosku. Po 15 minútach otočíme na druhú stranu. Moskoľ sa trhá alebo krája a natiera maslom.

V našom hoteli aj penzióne pripravujem moskoľ **s bryndzovou nátierkou**, na ktorú budeme potrebovať:

300 g bryndze
60 g masla
1 cibuľu
1 zelená cibuľka
Sladká mletá paprika

Nátierka: Vyšľaháme bryndzu s maslom, jemne pokrájanou cibuľou a mletou paprikou, ochutíme soľou.

Na vychladený moskoľ natrieme bryndzovú nátierku a posypeme zelenou cibuľkou.

