

INŠPIRÁCIE NA KAŽDÝ DEŇ

S P



L U

JAR 2017

MÁRIA ČÍROVÁ

úspešná speváčka,
ale aj cestovateľka
a matka v jednom

4 kroky
k vysnívanej kuchyni

MÓDNE DNI
v Poluse

**Za dobrým jedlom
sa skrýva skvelý tím**



POLUS CITY CENTER

RADOSŤ KAŽDÝ DEŇ

VYZLEČTE SA DO JARI



Príďte rozkvitnúť do Polusu

Tiež sa neviete dočkať momentu, keď konečne vymeníte svoj zimný kabát za ľahkú bundičku? Tak navštívte Polus a privítajte jar v novom šate! Čakajú vás obľúbené predajne plné nových a sviežich kolekcií, ktoré oživia každý šatník. Viac info na www.polus.sk

HILFIGER
DENIM

LINDEX

CAMATEU

PROMOD
BOUTIQUE FRANÇAISE



POLUS
CITY
CENTER

RADOSŤ KAŽDÝ DEŇ



EDITORIÁL

Skončila sa dlhá zima. Konečne nastal čas, keď sa môžeme bez strachu a s radosťou vyzliecť do jari.

To však znamená, že sa pomaly blíži aj čas, keď by sme sa mali zamyslieť nad tým, ako v lete stráviť cenné dovolenkové dni. Inšpirovať sa môžete cestovateľskými tipmi úspešnej mladej speváčky, matky dvoch detí, ktorá sa cestovania nevzdala ani napriek materským povinnostiam. Nech sa páči – Mária Čírová, ktorá rada cestuje práve s našou cestovnou kanceláriou FiroTour.

Ak ste si ešte nestihli obnoviť s príchodom novej sezóny svoj šatník, zatúlajte sa do našich exkluzívnych butikov. Yaya, Magenta či Jasmine vám určite ponúknu množstvo jarnej inšpirácie. Páni sa zase môžu pripraviť na jar v predajni Alain Delon. Prečítajte si tiež, ako sa snažíme spríjemňovať a ozvlášťňovať nákupy našim zákazníckam. Niekoľkokrát do roka im dávame k dispozícii profesionálny skrášľovací tím v zostave vizážistka, módna stylistka a profesionálna fotografka. Ako to celé prebieha, sa dočítate na strane 10.

Príchod Veľkej noci znamená, že už definitívne nadišla tá teplejšia polovica roka. K tomuto sviatku neodmysliteľne patrí dobré a výdatné jedlo. Či už zavítate do reštaurácie Flamender na víkendový rodinný obed, alebo počas všedných dní skočíte na obed do Nordsee, určite odídete spokojní a syti. Chutné potraviny na kuchtenie v domácom prostredí, tradičné aj menej tradičné, určite objavíte v našich prevádzkach Biopark, Starý Otec a v mnohých ďalších. A takisto si u nás vybavíte svoju kuchyňu tak, aby varenie v nej bola radosť – s panvicami alebo ďalším kuchynským náčiním z Tescomy.

A ak aj nie ste až takí zruční kuchári, príďte sa poučiť do našej Školy varenia. Možno tam stretnete charizmatických šéfkuchárov, naslovovzatých majstrov známych aj z televíznych obrazoviek, Gaba Kocáka či Martina Korbéliča. Alebo iných, menej známych, no rovnako zručných lektorov. Ďalšie dôvody, prečo neobísť našu Školu varenia, nájdete na strane 16.

O tom, že v Poluse sa vieme aj primerane baviť a vymýšľať veci neopozerané a, minimálne v našich končinách nové, svedčí aj náš Valentín. Prečo o ňom hovoríme ešte aj dnes, sa dočítate na strane 18.

So zábavou a ani so skvelými ponukami však nekončíme. Čo vás čaká v Poluse v máji, sa dozvieme, keď sa prečítate celým naším časopisom až na jeho záver. Príjemné čítanie!

Martina Kolláriková

Marketing Manager Polus City Center

Magazín **SPOLU** 1/2017

Vydavateľ: POLUS, a.s., Bratislava

Redakčné a grafické spracovanie: Mayer/McCann-Erickson, s.r.o., www.mccann.sk, tel.: 02/67 26 71 01

Fotografia titulná strana: FIRO-tour

Redaktor: Katarína Tehlárová

Miesto, dátum a číslo vydania: Bratislava, 1. 5. 2017. 1/2017. Distribúované zadarmo.

Kontakt: Nákupné centrum Polus City Center, Polus, a. s., Vajnorská 100, 831 04 Bratislava, www.polus.sk, **email:** spolu@poluscitycenter.sk.

Nájdete nás aj na:



Vydavateľ a redakcia nezodpovedajú za obsah a za prípadné chyby v inzercii.

OBSAH

Editorial/Obsah	3
Rozhovor: Mária Čírová	4
Privítajte jar	6
Páni, ste pripravení na jar?	8
Nákupy s pridanou hodnotou	10
S reštauráciou Flamender život chutí	12
Tradične aj bio	14
Škola varenia	16
Všetko, čo ste chceli vedieť o zámkoch lásky	18
Na veľkonočnú nôtu	20
Za dobrým jedlom sa skrýva skvelý tím	22
Od palacinek po steak	24
4 kroky k vysnívanej kuchyni	26
Filmové klasiky v Panta Rhei	28

firo^{tour}
CESTOVNÁ KANCELÁRIA

Mária Čírová

Je mladá, krásna, úspešná. Napriek skvelej kariére si naplno užíva aj rodinný život. Speváčka Mária Čírová precestovala kus sveta a ani ako mamička dvoch detí cestovať neprestala. Inšpirujte sa aj vy jej tipmi, veď leto sa už nezadržateľne blíži.

Mnohí ľudia tvrdia, že treba cestovať, kým je človek bezdetný, pretože potom more a pieskové pláže neuvidí veľmi dlhý čas. Na druhej strane sú ľudia, ktorí cestujú po svete aj s malými deťmi. Do ktorej skupiny patríte vy? Určite do tej druhej. Spomínam si, že keď mal Hugo 4 mesiace, už sme boli v Alpách na lyžovačke, o dva mesiace sme išli spolu do Paríža a keď mal 9 mesiacov, dovolenkovali sme pri mori v Barcelone. Je pravda, že jeden z tých letov bol celkom pamätný, lebo Hugi sa zle vyspal a nechcel spať ani v lietadle, ale iné problémy sme, našťastie, nemali. A Zoe bola už ako dvojmesačná pri mori v Chorvátsku, takže ona začala ešte skôr.



Existujú rodičia, čo sa radšej zrieknu dovolení, len aby nemuseli baliť malé deti, cestovať s nimi dlhé vzdialenosti či riešiť iný typ stravy. Zmenil sa váš pohľad na cestovanie, odkedy ste mamou?

Ani veľmi nie. Cestujem rovnako často, ako kým som nemala deti. Možno je to trochu zložitejšie, ale určite som nikdy neuvažovala, že si dám pauzu s dovolenkami a počkám, kým deti vyrastú. Každé obdobie má svoje výhody aj nevýhody. Kým boli deti úplne malé, bolo im celkom jedno, kam ideme, ale vyžadovali väčšiu starostlivosť. Teraz, keď sú už veľké, sú oveľa samostatnejšie, no zasa musíme vyberať destinácie, ktoré sú atraktívne aj pre naše deti.

Ako sa vám zmenili kritériá pri výbere dovolenky, odkedy máte deti?

Myslím, že najväčšia zmena nastala pri výbere ubytovania. Kým sme boli bezdetní, vyhovovalo nám akékoľvek ubytovanie a vyberali sme skôr podľa polohy alebo zážitkov. Teraz pozeráme, kde sú k dispozícii rodinné izby a aký typ stravy je v ponuke. Ale cieľ je rovnaký ako predtým – zažiť niečo pekné a oddýchnuť si.

Čo rozhodne nemôže chýbať vo vašej batožine, keď cestujete s deťmi?

To sa, samozrejme, menilo s vekom našich detí. Momentálne sú to najmä knižky. Zoe určite musí mať dostatok papiera a farbičky, Hugiho zase baví riešenie rôznych úloh, čiže jemu balíme pracovné zošity a detské časopisy. Ak sa zmesť, tak berieme ešte aj spoločenské hry, ktoré môže hrať celá rodina, čiže Activity alebo Dixit.

Na aké cestovateľské zážitky s deťmi spomínate najradšej? Čo sa im najviac páčilo?

Naposledy boli úplne nadšené zo Sardínie, lebo sme tam mali auto a stále sme objavovali nové pláže. A raz sme boli aj celý deň na mori a loďou sme sa plavili do jaskýň a na opustené pláže. To ich veľmi bavilo. A ich špecialita je okrem toho vyhľadávanie zábavných parkov, kde sú kolotoče a všetky klasické atrakcie. Tie sme napríklad nevynechali na dovolenke ešte ani raz.

Máte nejaké tipy pre ostatné mamičky, ako zvládnuť s deťmi cestovanie čo najpohodľnejšie?

Každé dieťa je iné. Niektoré preferujú leteckú dopravu, lebo neobsedia dlho

v aute a iné zase vyslovene lietanie neznášajú. Čiže základ je vybrať si destináciu, kam sa pohodlne s deťmi dopravíme. A ďalšia dôležitá vec je správna voľba ubytovania. Teraz je už veľké množstvo hotelov s krásnymi rodinnými izbami, detským menu a so skvelým animačným programom. Potom už si treba len poriadne užiť spoločný čas, nech je veľa zážitkov a pekných fotiek. :)



1

YAYA
BRAND OF QUALITY GOODS

JASMINE

MAGENTA
CLOTHING COMPANY

Privítajte jar

Odložte dlhé hrubé zimné kabáty a ožiuve svoj šatník novinkami z jarných kolekcií. Krásne pastelové farby nájdete vo viacerých predajniach u nás v Polus City Center. Jemné tóny svetlomodrej či sivej farby budú krásne kontrastovať s farbami prebúdajúcej sa prírody – so žltou, s fialovou či so zelenou.

2



3



4



5



Yaya

- 1 Dlhá košeľa – tunika 79,95 eura, legíny 59,95 eura
- 2 Bunda prechodná 99,95 eura, blúzka 49,95 eura, nohavice 79,95 eura
- 3 Dlhé šaty 79,95 eura
- 4 Mikina 59,95 eura, nohavice 69,95 eura
- 5 Kabát oversized 119,95 eura, nohavice 79,95 eura, blúzka 49,95 eura, košeľa dlhá – tunika 79,95 eura

Jasmine

- 6 Šaty Luisa 169,- eur

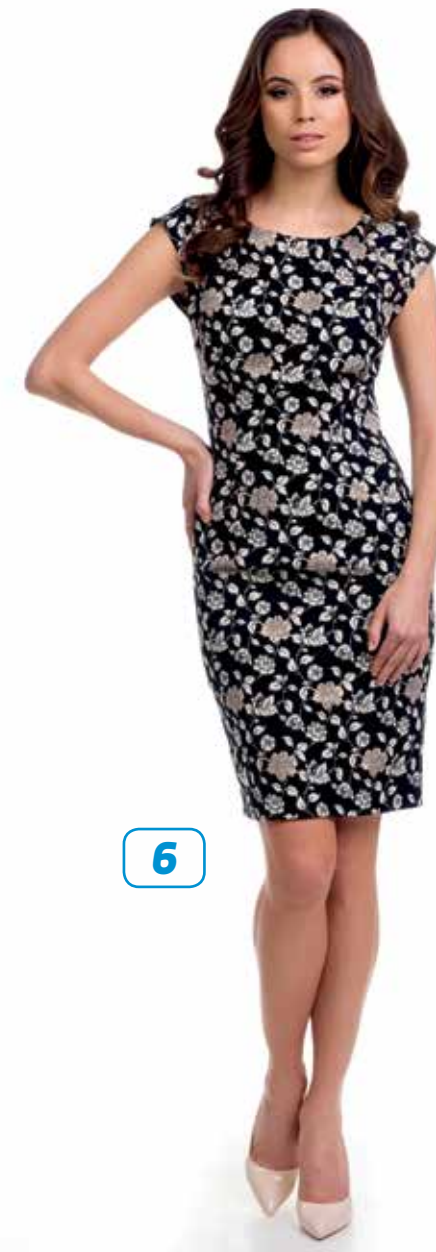
Magenta

- 7 Blúzka 58,- eur, nohavice 68,- eur, kabelka 135,- eur, opasok 19,- eur
- 8 Topik 51,- eur, opasok 19,- eur, rifle 67,- eur

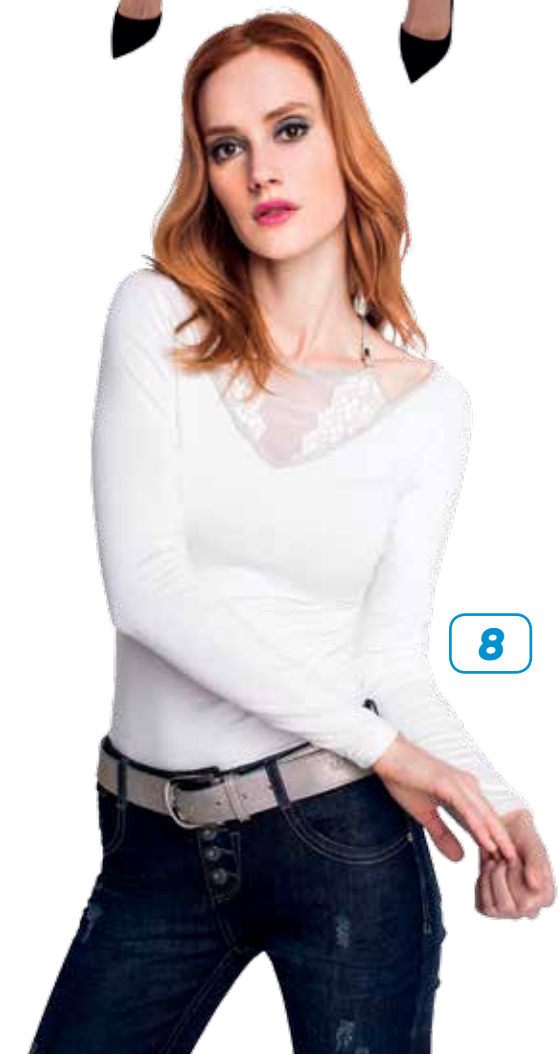
7



6



8





Páni, ste pripravení na jar?

ALAIN DELON®

Možno ste aj vy strávili posledné týždne hľadáním do kalendára a odpočítavaním dní do nástupu jari. Sneh sa roztopil, dni sa postupne predĺžili a nás vítajú do nového dňa slnečné lúče. So zmenou ročného obdobia nezaškodí ani svieža obmena v pánskom šatníku.

Tohtoročná jar nadväzuje na tú minuloročnú a pokračuje v trende modrej. Rozbite preto pracovnú šed' práve ňou. Ak ste odvážni, môžete sa vydať smerom ku káru tón v tóne, ak radšej nelietate vysoko v oblakoch, zvolte jednofarebný oblek. Výzor biznismena z Milána dotiahnite do dokonalosti bielou košelou a modrou kravatou s jemným vzorom. Hlavne, nech nič nekričí a všetko pekne ladí.

Oblek na víkend?

Čo tak spestriť si svoj víkendový šatník oblekom? Nie, nezbláznili sme sa. Túto jar určite vyskúšajte trend sezóny – bavlnený oblek. Kľúčom je dobrý slim fit a správna farba. Určite neskĺznete do klasických tmavomodrých alebo sivých a zlepšite si náladu pastelovými bledomodrými, béžovými alebo bordovými farbami. Hej, víkend je predsa na to, aby sme sa odviazali, nie?

Výrazné košeľe

Minulú jar na nás zaútočili výrazné košeľe, a tak rýchlo sa ich nezbavíme ani túto jar. Nie, že by sme chceli, práve naopak. Veľké printy rôznych vzorov a farieb fantasticky oživí každý šatník. Nezabudnite ich však kombinovať s jednofarebnými nohavicami a sakami. Jeden odvážny vzor stačí.

Polo na každý deň

Svoj veľký návrat túto sezónu zažívajú polo košeľe všetkých farieb a veľkostí. Podobne ako pri košeliach, je predsa jar, tak sa nebojte výrazných farieb a vzorov. Práve tie sú hitmi tohto roku. Ružová či fialová, sem s nimi. Kombinujte ich s nohavicami, so sakami alebo s oblekmi... Čo len vám srdce ráči. Všetky tieto jarné kúsky nájdete v predajni Alain Delon u nás v Poluse na prizemí.



Nákupy s pridanou hodnotou

V uplynulých mesiacoch padli viaceré osobné rekordy v počte oblečených vrstiev odevu. Zvlášť dámy niesli zimu tragicky a v záujme zachovania tepla zľavili z obvyklých štýlových mét, ale až na jednu – nepripomínať nababušenú cibuľu, čo, mimochodom, pri mínus dvadsiatkach nie je ľahká ambícia! Konečne sme sa dočkali dní, keď namiesto ručičky teplomera môžeme s väčším napätím sledovať módné trendy.

Módne dni v Poluse

Aby ste mali istotu, že pri budovaní jarného šatníka nestratíte zo zreteľa najvyššie priority pravej fashionistky, nechajte si poradiť na unikátnej akcii Módné dni.

V rámci jedného nákupného výjazdu spálite v priemere 400 kalórií, odbúrate nahromadený stres, vycibrite si pozorovacie schopnosti aj koncentráciu a vylúčite toľko endorfínov, že po zvyšok dňa sa budete usmievať ako čerstvo zamilovaná pubertiačka. Skvelé, však? Až na jeden háčik: Ako to, že nikdy neviete pre seba nájsť v obchodoch to pravé?! Veď butiky sú plné noviniek, s ktorými ste sa len nedávno stretli na stránkach módnych magazínov a obdivovali ich na vašich obľúbených celebritách. A už ste sa v nich videli, lenže... Držiac v ruke nový módný úlovok ste sklamané skonštatovali, že toto nie je pre vás, lebo si náhle pripadáte príširoká, prinízka, príliš bledá, skrátka, nie vo svojej koži. Trendy sú pre topmodelky. Skutočné ženy z mäsa a kostí hľadajú v móde niečo viac. Outfit, ktorý zaujme, ale neprekričí ich vnútorný esprit.



JASMINE LINDEX orsay YAYA
BRAND OF QUALITY GOODS

MAGENTA Marionnaud promod
CLOTHING COMPANY PARIS BOUTIQUE FRANCAISE



Vďaka Polusu si servis hviezd môžete dovoliť aj vy – a úplne zadarmo! Módné dni v Poluse sú tu niekoľkokrát do roka preto, aby ste mali radosť pri každom pohľade do zrkadla. Počas celého trvania akcie je pre vás vo vybraných obchodoch s módou Polus City Center k dispozícii profesionálny skrášľovací tím na čele so stylistkou Mirkou Michalkovou. Keď spolu vyberiete to pravé, vizážistky z predajne Marionnaud doladia váš mejkap, poradia v oblasti každodenného i večerného líčenia a odporúčia to najlepšie z jarných hitov dekoratívnej kozmetiky.

Na záver by to chcelo ešte fotku na pamiatku, súhlasíte? Nebojte sa, dámy, mysleli sme aj na to. Nemusíte sa trápiť s hľadaním dobrých uhlov pre selfie, my máme pre vás hodnotnejší suvenír. Váš nový imidž, hodný uverejnenia v ktorejkoľvek rubrike módnej polície, zachytí profesionálna fotografka priamo na mieste a portrétovú fotku dostanete od nás ako darček.

Neblúďte viac v spleti módnych trendov, mapu nájdete v Poluse!



S reštauráciou

FLAMENDER

Varíme srdcom

život chutí

Začiatkom minulého leta priniesla novootvorená reštaurácia FLAMENDER na bratislavskú gastronomickú scénu nový, suieži vánok v podobe originálnych kulinárskych chutí tradičnej kuchyne krajín dunajského regiónu. Ani nie po roku existencie v našom obchodnom centre sa komunita jej „flamendrov“ – pôžitkárov, ktorí si radi užívajú život a dobré jedlo, neustále rozrastá o nových priaznivcov.

Rozhodli sme sa preto nahliadnuť „pod pokrievku“ flamendrovej kuchyne a vyspovedať toho najpopulárnejšieho – Petra Boleka, ktorý je novým šéfkuchárom FLAMENDRA. Tak sa s chuťou zahryznite do nasledujúcich riadkov.

Čím to je, že reštaurácia FLAMENDER si za pomerne krátky čas získala veľa priaznivcov, ktorí ju navštevujú pravidelne a nedajú na jej kuchyňu dopustiť?

Som nesmierne rád, že sa naša reštaurácia stáva stále populárnejšou a známejšou a že počet bratislavských

„flamendrov“ rastie. Sme za to vďační a zároveň je to pre nás aj veľký záväzok. Naši hostia nám dali svoju dôveru a my im ju chceme oplatiť tým, že im budeme aj naďalej servírovať na tanieri skutočný gastronomický zážitok, prinášať neustále nové kombinácie tradičných chutí prikorených štipkou



modernosti. Ľudia sa k nám radi vracajú, povýšili sme denné menu kvalitatívne na úroveň à la carte ponuky, čím sme dali jasne najavo, že obed môže byť kráľovský svojou kvalitou a chuťou, no pritom cenovo prístupný širokému okruhu ľudí.

Šéfkuchárom FLAMENDRA ste sa stali len nedávno, na čo kladiete najväčší dôraz a ako vnímate gurmánske zvyky Slovákov?

V gastronómii pracujem už viac ako 15 rokov a s prípravou typických jedál rakúsko-uhorskej kuchyne mám niekoľkoročné skúsenosti. Rád ich pretavujem do prípravy flamendrovských špecialít, ale, samozrejme, dodávam im aj punc novej osobitosti, aby v každom kúsku bolo niečo z môjho experimentátorského ja. Poctivé čerstvé suroviny, prvotriedna kvalita a výnimočnosť chutí na tanieri nesmú absentovať, to sa asi zhodneme všetci. U mňa navyše platí pravidlo, že podávané jedlo musí byť absolútne dochutené tak, aby hosť už nemusel siahnuť po soľničke a „dolaďovať“ si ho sám. My Slováci sme v jedle konzervatívni. Radšej si dáme svoje obľúbené overené jedlo, ako by sme mali experimentovať. Preto rád pridávam do tradičných receptov niečo nové, a tak svojím spôsobom učím ľudí nachádzať nové chute v starých známych jedlách.

Čo máte na tanieri rád vy osobne?

Obľubujem tie najtradičnejšie slovenské bylinky, napríklad petržlenovú vňať pre jej nezameniteľnú chuť. Ďalej pažítku či kôpor, ktorého zázračnú silu v jedlách objavili už staré mamy našich mám. Rád pripravujem jedlá z tekvice, našej tradičnej lokálnej zeleniny. S chuťou tiež spájam tradičné s moderným, a tak som napríklad typicky maďarské jedlo, ako je paprikáš zo sumca, okorenil niečím slovenským, a to tvarohovými haluškami so slaninou, čím vznikla unikátna kombinácia chutí.

Na čo sa môžu vaši priaznivci tešiť v najbližšom období?

Na špeciality nového jarného jedálneho lístka. Spomením napríklad originálne predjedlo – jemne zaúdené telacie plátky s tuniakovou omáčkou a čerstvým koriandrom alebo delikatesné hlavné jedlo v podobe telacích medailónkov na gazdovskom masle so špargľou obalenou v slanine z mangalice a hubovou omáčkou. Verím, že nové flamendrovské à la carte menu bude skutočným kulinárskym zážitkom, pre ktorý sa k nám budú ľudia radi vracáť.

Zasúťažte si s nami!

Môžete vyhrať skutočne lákavú cenu – poukaz na gurmánsky flám v reštaurácii FLAMENDER Polus v hodnote 50 eur. Je to celkom jednoduché, stačí, ak odpoviete správne na súťažnú otázku:

„Aké je hlauné motto reštaurácie FLAMENDER?“

Svoje odpovede posielajte do 31. mája 2017 na adresu spolu@polusmanagement.sk

Špeciálny jarný recept à la FLAMENDER od šéfkuchára

Konfitované jahňacie kolienko s krémovým špenátom, pečeným jablkom s chrenom a chlebovou majonézou



Jahňacie kolienko (4 kusy)

Ingrediencie: 20 g celého čierneho korenia, 20 g nového korenia, 20 g rozmarínu, 2 ks celej škoric, 50 g cesnaku, 10 g soli, 1 l červeného vína

Jahňacie kolienko nasolíme, prešpikujeme cesnakom, vetvičkou rozmarínu a necháme cez noc odležať v červenom víne so škoricou. Nasledujúci deň konfitujeme v oleji pri teplote 85 stupňov deväť hodín.

Krémový špenát

Ingrediencie: 1 kg špenátových listov, 300 g cibule, 100 g cesnaku, 0,5 l smotany na šľahanie, 20 g soli, 10 g čierneho mletého korenia Na oleji orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridáme cesnak a špenátové listy. Dochutíme soľou a čiernym mletým korením. Následne pridáme smotanu na šľahanie a redukuje, pokiaľ nedosiahneme krémovú konzistenciu.

Pečené jablko s chrenom

Ingrediencie: 150 g šalotky, 5 kusov jablák, 100 g koreňa chrenu, 20 g soli, 10 g mletého čierneho korenia Na oleji orestujeme šalotku, pridáme jablká. Upečieme dozlatista, podlejeme vývarom a varíme, pokiaľ sa vývar úplne nevyredukuje. Pridáme nastrúhaný chren a rozmixujeme. Dochutíme soľou a korením.

Chlebová majonéza

Ingrediencie: 150 g toastového chleba, 200 ml vývaru, 2 vajcia, 0,05 l vínného octu, 10 g pažítok, 150 g kyslej smotany, 100 g majonézy V mixéri vymiešame toastový chlieb s vývarom a uvarenými vajčkami. Necháme vychladnúť, pridáme čerstvú pažítku, kyslú smotanu a majonézu. Všetko vymiešame do krémovej konzistencie. Dochutíme soľou, korením a vínnym octom.

Pred podávaním dopečieme jahňacie kolienko pri teplote 200 stupňov asi 20 minút. Podávame s restovanými zemiakmi na cibuľke alebo s chlebom.

Tradične aj bio

K veľkonočným sviatkom neodmysliteľne patrí aj sviatočná gastronómia. Kedysi sa stoly v slovenských domácnostiach prehýbali pod misami so šalátom, s údeným mäsom, varenými vajčkami a inými dobrotami. V Poluse nájdete pod jednou strechou všetko pre to, aby ste si v duchu našich gastro tradícií mohli doma prichystať veľkonočné dobroty pre každý jazýček, ale aj sladké odmeny pre šibačov či kúpačov.

Drvivá väčšina Slovákov stále počas Veľkej noci obľubuje mäsové výrobky a údeniny. Ak patríte aj vy k vyznávačom tradícií, rozhodne by ste nemali minúť obchod s tradičnými slovenskými potravinami Starý Otec. Široký výber kvalitných mäsových šuniek s podielom mäsa 97 % zaručuje, že si každý šunku zbožňujúci jazýček príde na svoje. Dusená, slovenská, pražská, hydínová, morčacia, debrecínska – všetky sú produktom mäsové výroby Starého Otca, takže kvalita použitých surovín a absencia nepatričných prídavných látok sú zaručené.

Poznáte jablonické klobásky?

Je to klasická sušená klobása z bravčového mäsa plnená v prírodnom čreve, údená na bukovom dreve a dva týždne sušená. Kto by odolal takejto pochúťke? Navyše, môžete si vybrať z viacerých variantov – obyčajná pre priaznivcov klasických nepikantných klobás a pikantná a diabolská pre milovníkov ostrých chutí.

Mrkvové či tvarohové šatôčky ako od babičky?

Nemusíte prosiť starú mamu, aby vo veľkom vypekala. Zájďte do Starého



ho Otca a priamo z jeho pekárne si odnesiete domov šatôčky s prídavkom čerstvej strúhanej mrkvy či tvarohu v ceste a plnené lekvárom.

Predajňu Starý Otec nájdete u nás v Poluse na prízemí.



biopark

Zásobte sa odmenami pre šibačov

Ak chcete potraviny, ktoré boli šetrne spracované a vyrobené z kvalitných surovín, zájdite do Bioparku.

V čokoládovom vajíčku talianskej značky Ponchito sa ukrýva milé prekvapenie vo forme drobného dreveného, textilného či keramického výrobku, ktorý pochádza zo spravodlivého obchodu (tzv. FairTrade). Mliečna čokoláda s podielom kakaa minimálne 37 % je produktom kontrolovaného ekologického poľnohospodárstva.



Certifikovaným BIO produktom sú aj lentilky značky Ökoviata, ktoré sú z chutnej mliečnej čokolády a, samozrejme, bez umelých farbív, konzervantov a arómov. Obsahujú viac ako 99,2 % zložiek v BIO kvalite a 82,6 % zložiek spĺňa požiadavky spravodlivého obchodu.

Aj pre vegánov

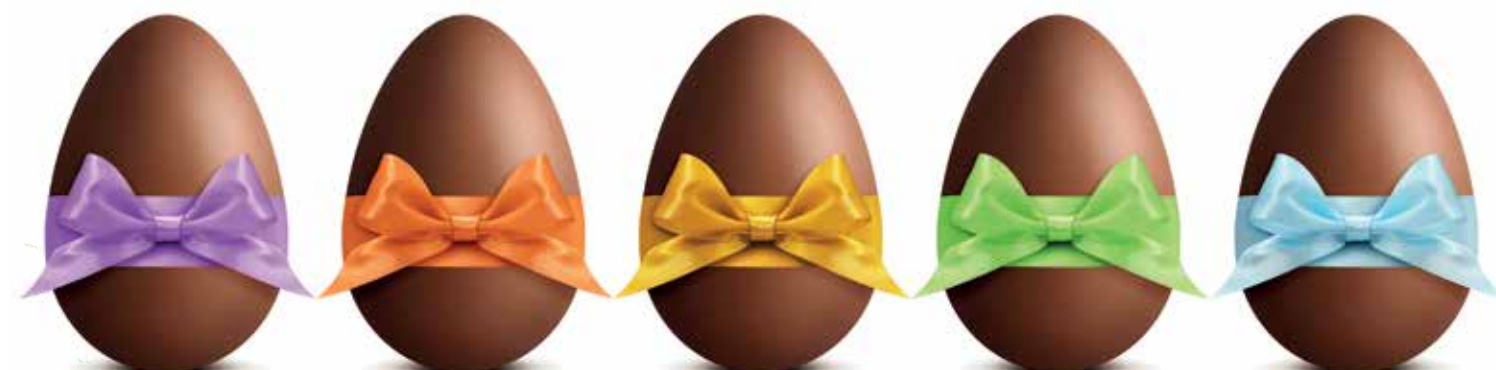
Oblúbenou stálicou medzi BIO sladkosťami sú aj čokoládové lízanky Lollytop značky Zotter. V Bioparku ich nájdete v štyroch verziách: mliečne, mliečne s jahodou, mliečne mandľové a vegánske bezlaktózové s kokosom. Vyrábajú sa výhradne ručne z prvotriednych surovín v BIO kvalite z kakaových bôbov pochádzajúcich zo spravodlivého obchodu (FairTrade) v rakúskej čokoládovni, ktorú založil a aktívne vedie Josef Zotter, pôvodnou profesiou šéfkuchár v prestížnych londýnskych a parížskych reštauráciách. Žiadne umelé látky, dochucovadlá, chemické a konzervačné prísady, farbivá a iné tradične pridávané čokoládové ingrediencie. Do čokolády sa dostanú len suroviny tej najvyššej kvality.

Všetky tieto dobroty nájdete v Bioparku u nás v Poluse na prízemí.

Čo je FairTrade?

Je to spôsob obchodu, ktorý dáva príležitosť drobným pestovateľom, remeselníkom aj zamestnancom v krajinách tzv. Juhu (Južná Amerika, Ázia, Afrika) užiť sa vlastnou prácou za dôstojných podmienok.

Pri kúpe výrobkov FairTrade nejde o dobročinnosť, ale o uvedoméle spotrebiteľské správanie, pri ktorom zákazník dostáva kvalitný tovar s garanciou dodržiavania ekologických a etických princípov.



ŠKOLA VARENIA

Ohňostroj zážitkov, nápadov a chutí!

Varíť podľa kuchárskych kníh a televíznych programov je ako cestovať s prstom na mape. Inšpiratívne, no chýba tomu kľúčová prísada – radosť z autentického zážitku. Odvážte sa vycestovať po nevychodených gurmánskych cestičkách. Všetky sa zbierajú v kuchyni na prvom poschodí Polus City Center.



RADOŠT KAŽDÝ DEŇ



niteľný a žiadne zdanlivé obmedzenie jedálneho lístka nie je také tragické, aby sme ho nemohli spoločne povýšiť na výhodu.

... najlepšie chutí, čo si sami navaríte

V priestranej a moderne vybavenej „pracovni“ budete mať vždy poruke tú správnu ingredienciu, a keďže o jej výbere rozhodujú naši skúsení lektori, môžete sa spoľahnúť, že pôjde o prvotriednu kvalitu. V ére, keď rastie osveta zdravého životného štýlu a ľudia sa čoraz viac zaujímajú o to, čoedia, dvojnásobne oceníte starostlivú selekciu prísad vybraných s dôrazom na vysokú nutričnú hodnotu, ako aj na gurmánsky pôžitok. Žiadne podozrivé aditíva a umelé zvýrazňovače chutí. V hrnci skončí naozaj iba to, čo doň dáte.

... okrem hladu zasýtite zvedavosť

Všetci dobre poznáme ten pocit frustrácie, keď krok za krokom nasledujeme postup receptu a výsledok chuťou ani vzhľadom nezodpovedá očakávaniam. O dôvod viac varíť v Poluse, kde nejestvujú problémy, len výzvy a riešenia. Radosť varíť – Škola varenia si svoje dobré meno udržiava hlavne vďaka lektorom. Sú to totiž nielen špičkoví kuchári, no predovšetkým trpezliví učители s ľudským prístupom. Či ste expert schopný za pol sekundy nakrájať cibuľu, alebo vám doma pravidelne praskajú párky, tu dostanete fundovanú a zrozumiteľnú odpoveď na všetko, čo vás o varení, pečení i nevarení zaujíma.



Môžete u nás stretnúť Martina Korbeliču, porotcu kuchárskej súťaže MasterChef.

... v dobrej spoločnosti chutí a trávi lepšie

Radosť varíť – Škola varenia aj po stovkách uskutočnených kurzov nezľavila zo svojho poslania, ku ktorému sa hlási už svojím menom – u nás je vyslovene radosť varíť, jesť či zdieľať (nielen kulinárske) zážitky. Hodiny tu ubiehajú ako minúty, ale to predsa vždy, keď je vám niekde príjemne. Navyše, koncept slow food a zvýšený dôraz na kultúru stolovania – teda piliere, na ktorých Škola varenia dlhodobo stavia, – majú pozitívny vplyv na zdravie. Vedeli ste, že keď zjete chutné jedlo s úsmevom, podporujete činnosť enzýmov zodpovedných za bezproblémové trávenie?

... s nami vám neujdú trendy

Máte potravinovú alergiu? Intoleranciu? Rozmaznaný jazyček alebo jednoducho unudené chuťové pohárik z neustáleho obmieňania päťdesiatky overených receptúr? Naša Škola varenia vás praktickou a kreatívnou formou zoznami s novými postupmi a gastrotrendmi, o ktorých ste doposiaľ len čítali. Ochutnáte svetové špeciality, vyskúšate „uletené“ (ale mňam, také výborné!) kombinácie, dostanete množstvo inšpirácie, ako svoje hostiteľské zdatnosti vyšperkovať na hotové umenie. U nás žiaden experiment nie je neuskutoč-



U nás varí aj Gabo Kocák – známy 15-minútový kuchár



... neexistuje chutnejšie miesto na rande, teambuilding, rozlúčku so slobodou či detskú párty

Vezmite partičku kolegov, priateľov, polovičku či rodinu a pridte k nám spoločne. Tandemové varenie je na utuženie vzťahov a kolektívu lepšie ako akákoľvek spoločenská hra. Nepozná porazených, pretože všetkým ide o to isté – dobre sa najesť, naučiť sa niečo nové a zabaviť sa. Radosť varíť – Škola varenia do bodky spĺňa tieto ciele. A ak vás pri odchode budú bolieť bruchá, tak jedine od smiechu!



VŠETKO, čo ste chceli vedieť o ZÁMKOCH LÁSKY

Stavanie vzdušných zámkov žiadnemu vzťahu nesvedčí. Páry, ktoré to s láskou myslia vážne, siahajú po pevnejších zámkoch – takých, čo bez ujmy prežijú aj občasnú búrku. Visiace zámky lásky sú neprehliadnuteľnou pripomienkou, že keď dvaja patria k sebe, mali by spolu ostať za každého počasia.

Na začiatku bola nevera

Zvyk metaforického zamykania lásky nie je žiaden novodobý výstrelok, ale viac ako sto rokov stará záležitosť. Na úplnom začiatku stojí smutný príbeh „lásky ako trám“ z obdobia prvej svetovej vojny. V srbskom kúpeľnom mestečku Vrnjačka Banja sa miestna učiteľka zadávala do vojaka srbskej armády. Slúbili si večnú lásku, vymenili snubné prstienky, ale... happy end sa nekonal. Dôstojník po odvelení do Grécka podľahol vlnám ostrovanky z Korfu. Osud učiteľky, ktorá sa z nevery nikdy nespamätala, bol ešte černejší než zostarnutie osamote, v zatrpknutosti a v obkolesení mačiek. Od smútku jej puklo srdce a zomrela nemilovaná. Práve tragickosť nenaplneného citu podnietila mladé Srby k činu a z poverčivosti si začali „zamykať“ svoje vzťahy pomocou zámkov, aby neskončili rovnako ako podvedená nešťastnica. Vešali ich – symbolicky – na Most Ljubavi (doslova Most lásky), kde sa učiteľka s armádnym sukničkárom zvykli často prechádzať.

... a dnes?

Vo svete existuje nespočetné množstvo mostov či brán, kde sa udomácnil zvyk vešania zámkov lásky, a neustále pribúdajú nové. Párom sa toto gesto lásky zjavne páči a s radosťou ho nasledujú – je už skoro nepísaným pravidlom,

že len čo sa vedľa seba vyskytnú dva či tri zámky s vygravírovanými iniciálami, netrvá dlho a zámkami je posiaty celý okolitý priestor. V extrémnych prípadoch sa stáva, že samotné miesto toľko koncentrovanej romantiky neunesie a skolabuje. Doslova. Odhaduje sa, že hmotnosť parížskych mostov obvešaných zámkami lásky narástla za posledných niekoľko rokov o 45 ton, preto musí mesto pravidelne regulovať horlivosť zaľúbencov a v momente,

keď zhluk zámkov ohrozí nosnosť mosta, zasahujú robotníci s pílkami. No zamilované páry sú vynaliezavé a jednoducho sa aj so zámkom presunú o most ďalej.

Tipy pre slovenských zaľúbencov

Najvyhľadávanejšie miesta na vešanie zámkov lásky ležia roztrúsené po celej zemeguli. Zaujímá vás, kde je najtesnejšie? Klúčiky vo veľkom štrkocú na japonskom ostrove Enošima, na Brooklynskom moste v New Yorku, na mieste vzletne nazvanom La Fuente de los Candados (Fontána zámkov lásky)

v Uruguaji či na stromoch vysadených na Lužkovom moste v Moskve. No mnohé vychýrené destinácie na

demonštrovanie pevnosti puta lásky sú aj na skok od nás. Ak si urobíte romantický výlet vlakom do Nemecka, dobrou zastávkou je Kolín nad Rýnom a Most Hohenzollern. Budete mať síce čo robiť, aby ste medzi tisíckami zámkov našli ešte jednu voľnú škáročku pre ten váš, ale hľadanie si môžete spríjemniť úchvatným výhľadom na historickú časť mesta – z mosta vraj vyzerá najkrajšie.

Do talianskej Verony to tiež nie je zo Slovenska ďaleko. Slávny dom s balkónom, kam sa potajomky vykrádala mladučka Júlia, aby vyzerala svojho milenca, denne obliehajú hordy turistov, a to aj mimo hlavnej sezóny. Vybrať sa sem bez zámku je priam spoločenské faux pas. Zaľúbenci na tento účel využívajú železnú bránu v areáli domu a tí, čo majú poruke pero a papier, nechávajú zaľúbené odkazy na stromoch v záhrade.

Buďte pri štarte niečoho nového!

Nepáči sa vám kráčať s davom a bojovať o každý štvorcový centimeter pre svoj zámok? Práve teraz máte jedinečnú možnosť vy dobyť si pekné VIP miesto pre zachovanie vášho zámku ešte skôr, než tam bude tlačienica. Buďte medzi prvými, ktorí začnú novú tradíciu zamykania lásky v našom hlavnom meste! S príchodom sviatku zamilovaných prišla do Bratislavy originálna konštrukcia v tvare srdca, ktorá má ambíciu stať sa výkladnou skriňou lásky. Toto srdce je umiestnené pred budovou nákupného centra Polus a bude k dispozícii všetkým zamilovaným po celý rok.

Ak hľadáte niečo trvácnejšie a invenčnejšie než valentínske kvety s bonboniérkou, poistka lásky v Poluse je výborný nápad!



Na veľkonočnú NÔTU

Príďte sa k nám naladiť na veľkonočnú nôtu medzi 1. a 13. aprílom a odštartujte sviatky jari, ako sa patrí! Aby vám čakanie rýchlejšie ubehlo, už dnes máme pre vás pár zaujímavých čriepkov o najznámejšom veľkonočnom objekte – vajíčku. Slovensko drží svetové prvenstvo v počte techník zdobenia veľkonočných vajec. Keby sme vám ich chceli predstaviť jednu po druhej, Veľká noc v Poluse by trvala do Vianoc!

Symbol plodnosti i nového života

Vajíčko symbolizuje pozastavený život, prepojenie človeka s prírodou i pomyselný začiatok niečoho nového. Staroveké civilizácie ukladali vajcia do hrobov vo viere, že zohrávajú významnú úlohu pri znovuzrození. Kresťanstvo prijalo tradíciu zdobenia vajíček za svoju už v siedmom storočí, práve do tohto obdobia spadajú nálezy maľovaných vajíček u Slovanov. V minulosti sa veľkonočné vajíčka nedávali len kúpačom a šibačom, ale boli tiež podarúňkom krstných mám pre ich krstné deti a plnili ochrannú funkciu.

Pozvánka na trhy: 1. – 13. 4. 2017

Navštívte Veľkonočné trhy s pestrou ponukou jarných dekorácií, originálnych kraslíc, ale aj tradičných prútených košíkov a korbáčov či veľkonočných dobrôt. Na 1. poschodí pri Food Courte.

Slobodné dievčence zas najkrajšie kraslice šetrili pre svojich vyvolených. Dostať vajíčko od miestnej krásky bol pre obdarovaného jasný signál, že dotyčná má voľné miesto v srdci.

Vajíčko ako miestna vizitka

Hoci slovenské dediny nikdy nevyunikali materiálnym bohatstvom, tvorivosťou mnohonásobne vyvážili hmotnú núdzu a aj tá najchudobnejšia oblasť si vždy dala záležať na reprezentatívnom vzhľade kraslíc. Čo kraj, to iný motív a technika. Výšivky, rezby, dierkovanie, maľovanie či drôtovanie na vajíčkach od nepamäti odzrkadľovali jedinečný ráz regionálnych dekorácií. Skúsené oko etnológa by na prvý pohľad podľa typu zdobenia odhalilo, z ktorého kúta Slovenska dané vajíčko pochádza.



Namiesto ľúbostného listu

Zdobenie vajíček bývalo v minulosti podobnou spoločenskou udalosťou, ako napríklad priadky. Mladé devy sa schádzali spoločne v jednom dome a aby im zdobenie šlo rýchlejšie, spievali si pri ňom veľkonočné piesne. Samozrejme, medzitým klebetili aj o miestnych junákoch a najžiadanejším z dediny vyrábali kraslice s vyškriabaným ľúbostným odkazom. Na jedno vajíčko sa nezmestilo viac textu ako v dnešnej esemeske, zato práca to bola aj na niekoľko hodín! Tu sú najznámejšie zachované vajíčkové veršičky. Možno vás inšpirujú, keď sa pri tohtoročnom zdobení rozhodnete rozšíriť paletu ornamentov:

„Voda hučí v skale, ruža kvitne v tráve, na Teba, môj milý, myslím neustále.“

„Zaspievalo vtáča na vrbovom prútku, ber si ma, šuhajko, bude po zármutku.“

„Gúľaj sa, vajíčko, popod naše Tatry, zanes verný pozdrav tomu, komu patrí.“

Kroje, ľudová hudba a tanec, pečenie veľkonočných dobrôt aj zdobenie kraslíc, ukážky paličkovania, háčkovania či úroby ozdôb zo šúpolia v réžii zručných tiet, ktoré sa tematike Veľkej noci venujú celé deňdy... Toto je len malá upútavka na pestrý program, ktorý na vás čaká v Poluse počas dvoch aprílových víkendov.








Možno okolo nich chodíte každý deň. Nakuknete poza pult, objednáte si z menu, zaplatíte a s chuťou zjete celý obed. O pár dní prídete znova, lebo vám chutilo. Ale je v tom ešte niečo, čo neviete úplne identifikovať. Dobrý pocit zo slečny, ktorá vám poradí s výberom jedla, či úsmev počas obsluhy? My vám to prezradíme. Je to duch tímu, ktorý v NORDSEE pracuje.

V Poluse v NORDSEE pracuje dokopy 7 ľudí – store manažérka a dve 3-členné zmeny. Napriek tomu, že ide o formu franšízovej spoločnosti, zamestnanci majú voľnú ruku. „Každý jeden zamestnanec prinesie vždy nejaký nápad, minule to boli cestoviny,



NORDSEE

-  nájdete v Poluse na 1. poschodí
-  každý týždeň nájdete novú ponuku jedál
-  všetky ryby sú čerstvé a pochádzajú z Nemecka
-  jedlá prechádzajú prísnou kontrolou
-  všetky podávané ryby sú bez kostí



teraz na jar, keď chcú mnohé ženy formovať postavy do plaviek, sme zaradili čerstvé šaláty a ako prílohu nepodávame len zemiaky ako všade inde, ale rôznu grilovanú zeleninu,“ hovorí Gabriela Wolfová, store manažérka NORDSEE. „My sme skvelý kolektív. Ráno prídeme do práce na pol ôsmu a dáme si kávičku,“ smeje sa. „Potom si sadneme a porozmýšľame, čím by sme mohli oživiť našu ponuku. Naši ľudia sa do práce tešia, pretože sa môžu naplno realizovať.“ O tom, že ide naozaj o ľudí zapálených pre gastronómiu, svedčí aj fakt, že nie všetci sú vyučení v odbore kuchár či čašník alebo majú vyštudovanú hotelovú akadémiu. Niektorí zamestnanci majú vysokú školu, no chcú ostať v NORDSEE. „Ľudia sú zapálení pre



prácu. To nie je o tom, že si to prídu odstať počas dňa, oni sa vzájomne inšpirujú a podporujú,“ dopĺňa store manažérka.

Zmiešaný kolektív tvoria dvaja muži a päť žien. Vekovo dve generácie si rozumejú však nielen v práci, ale aj po nej. „No jasné, aj vo voľnom čase sa stretávame. Vozíme sa spolu do

práce, spoločne chodíme na kávu, na nákupy... Nie sme len kolegovia, ale aj kamaráti. Toto je práca, ktorá nás nielen baví. Spojila ľudí, ktorí si rozumejú aj ľudsky.“ A to je niečo, čo máte možnosť vidieť aj vy, návštevníci Polusu, keď si prídete dať niečo dobré pod zub do NORDSEE na prvom poschodí. Tak nech vám chutí!



Za dobrým jedlom sa skrýva skvelý tím

Od palaciniiek po steak

Viete, čo je základným prvkom kuchyne? Panvica. Nielen, že býva svedkom pruých detských pokusov o prípravu praženice, no často zachraňuje situáciu, keď máte na záver víkendu v chladničke pár posledných kúsok zeleniny a plátkov mäsa.

Svet panvíc a panvičiek je pomerne rozsiahly. Vyberať môžete z bohatej škály modelov, ktoré sa hodia na rôzne príležitosti a spôsoby varenia. Pre lepšiu orientáciu v ňom nie je na škodu trochu bližšie preskúmať to, aké máte stravovacie návyky, čo najradšej a najčastejšie varíte a v neposlednom rade aj pre koho. Kľúčovým kritériom pri výbere panvice je však povrch.

Panvice PRESIDENT majú špeciálne upravený povrch s charakterom neležteného prírodného kameňa. Pokrm sa nepripaľujú, prepekajú sa rovnomerne, zachovávajú si svoju prirodzenú chuť aj štavnatosť a možno ich pripraviť s použitím minimálneho množstva tuku. Panvica PRESIDENT je vhodná pre kovové obracačky, je žiaruvzdorná a možno ju používať v rúre na pečenie.



Vysokokvalitná panvica FUSION s indukčným dnom a prvotriednym keramickým antiadhéznym povrchom je vybavená masívnou ergonomickou rukoväťou. Panvica je dostupná v štyroch farebných vyhotoveniach.



tescoma®



Panvice SmartCLICK sú nové luxusné panvice s odnímateľnou rukoväťou. Vďaka patentu umožňujú vyprážanie aj pečenie v jednej panvici. Panvice TESCOMA SmartCLICK sú vybavené špičkovým antiadhéznym povrchom a dôležitá informácia aj pre notorických nekuchárov – jedlá v nich nepripálite ani na sporáku, ani v rúre. Panvice sú vyrobené technológiou presného odlievania a nedeformujú sa ani pri veľmi vysokých teplotách a častom používaní. S nasadenou rukoväťou sú vhodné pre všetky typy sporákov vrátane indukčných a bez rukoväte do teplovzdušných, plynových aj elektrických rúr.



Panvica ULTIMA v sebe spája niekoľko jedinečných vlastností! Panvice ULTIMA sú vyrobené z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, rýchlo sa rozohrievajú a vyprážanie je veľmi intenzívne. Antiadhézna povrchová úprava navyše zabráňuje pripalovaniu. Inovatívny je aj dizajn rukoväti s priestorom na odkladanie kuchynského náradia. Hlboké telo panvice umožňuje pripraviť väčšie množstvo skvelého jedla naraz. Sú vhodné pre všetky typy sporákov vrátane indukčných.

Vyprážanie, varenie aj naparovanie! Luxusný antikorový wok poteší všetkých vyznávačov exotických pochúťok, pripraviť v ňom možno totiž prakticky čokoľvek – od vyprážaných kreviet, zeleninových a mäsových zmesí, rýb varených v pare až po tradičné „dumplings“, teda plnené mäsové taštičky. A to presne tak, ako to robia majstri ázijskej kuchyne! Nádoba woku PRESIDENT je celá vyrobená z trojvrstvovej nehrdzavejúcej ocele a je vybavená vysokou klenutou pokrievkou s možnosťou regulácie pary. Súčasťou tohto luxusného výrobku je aj kuchárka so siedmimi originálnymi ázijskými receptami.



Všetky tieto panvice nájdete v predajni TESCOMA u nás v Polus City Center.

4

kroky

k uysnívanej kuchyni

Kuchyňa je pre mnohých skutočným srdcom domova. Pripravujeme v nej raňajky pre deti, varíme nedeľný obed či po celom dni vo víre povinností sadáme k stolu, aby sme sa ako rodina spoločne navečerali. Ako však zariadiť kuchyňu, aby bola plne funkčná a zároveň naplno odzrkadľovala našu osobnosť? Či už si kuchyňu zariaďujete nanovo, alebo si len chcete dopriať niekoľko jarných osviežení, Decodom vám prináša zopár tipov.

decodom

Tradičný slovenský výrobca nábytku



1. Určte si priority

Pred zariaďovaním kuchyne si najskôr dobre ujasnite svoje priority. Zamyslite sa, čo všetko vám prekáža alebo chýba v súčasnej kuchyni, alebo po čom ste vždy túžili. Nezabudnite pritom na pravidlá pracovného trojuholníka, ktorý prepája drez, sporák a chladničku tak, aby ste sa v priestore mohli čo najefektívnejšie pohybovať. Pri dimenzovaní priestoru vychádzajte aj z celkového počtu členov domácnosti a vášho životného štýlu.

2. Inšpirujte sa

Zozbierajte si obrázky kuchýň, ktoré sa vám páčia, alebo si spíšte, ktoré prvky by ste vo svojej kuchyni chceli mať. Nevšímajte si pritom len jej dispozíciu, materiály a farebnosť, ale vnímajte priestor ako jeden celok. Aj takýmto spôsobom ľahšie zistíte, či uprednostňujete kuchynské linky s dreveným dekorom, so svetlou pracovnou doskou a s nenápadnou kuchynskou zástenou, alebo túžite po farebných dvierkach a vzorovanom obklade.

3. Zohľadnite danosti priestoru

Pri výbere kuchyne vždy vychádzajte z daností konkrétneho priestoru. Ak je miestnosť menšia a kuchyňa bude samostatná, odporúča sa využiť celú jej výšku – skrinky v hornej časti poslúžia ako ďalšia (a často naozaj vítaná) úložná plocha. Väčšie priestory, samozrejme, ponúkajú viac možností. V otvorenej dennej časti sa s obľubou používajú kuchynské ostrovy, resp. polostrovy, ktoré kuchyňu oddeľujú od obývačej časti a jedálne.

4. Povýšte nevyhnutnosti na dekoratívne prvky

Aj úložné plochy v kuchyni môžu pôsobiť dekoratívne. Zaujímavou možnosťou sú otvorené police a systémy, ktoré dotvoríte dózami s koreninami a trvanlivými potravinami alebo menšími dekoráciami. Stále obľúbeným riešením sú závesné koľajničky, ktoré sa upevňujú na kuchynskú zástenú. Do stropu nad kuchynský ostrov si zase môžete inštalovať rošt, z ktorého môže visieť najpoužívanejšie kuchynské náradie.

Filmové klasiky V Panta Rhei

Keď sa pozrieme na rebríček Top filmov všetkých čias, medzi prvou pätnástkou nájdeme Forresta Gumpa, Krstného otca I. a II. či Mlčanie jahniat. Čo ich spája? Tieto príbehy môžeme pokojne zaradiť medzi filmové klasiky, ktoré by si mal pozrieť každý milovník dobrých filmov. Všetky tri vychádzajú z knižných predlôh, ktoré by zase mali mať miesto v knižnici každého správneho čitateľa. Tu však nastáva problém, knihy sa často nedajú zohnať, sú vypredané alebo musíme hľadať vo viacerých antikvariátoch, než sa nám podarí žiadaný titul nájsť.

Či už sme v dileme kniha verus film na strane knihy, alebo filmu, určite sa oplatí spoznať aj pôvodné verzie týchto známych príbehov, objavovať štýl a zámer autorov, a tak určiť svoje preferencie. V Panta Rhei sa rozhodli priniesť nedostupné, no hodnotné diela naspäť do rúk čitateľov.

Aká je vaša obľúbená kniha? Napíšte recenziu na tú vašu „naj“ knihu, pošlite ju do 15. 6. 2017 na adresu spolu@polusmanagement.sk a tri najlepšie recenzie získajú knihy od Panta Rhei.

Thomas Harris: Mlčanie jahniat

Hlavná hrdinka, mladá policajka Clarice Starlingová, dostáva prvú dôležitú úlohu vo svojej profesionálnej kariére. Má pomôcť pri pátraní po viacnásobnom vrahovi, ktorý svoje obete sťahuje z kože, a kľúč k jeho odhaleniu je v rukách ďalšieho viacnásobného vraha – bývalého psychiatra doktora Lectera, ktorý si odpykáva trest vo väzení. Clarice si postupne získava doktorovu dôveru a ten jej na základe vlastných skúseností vysvetľuje spôsob myslenia a motívy vraha – psychopata. Tým, že možné riešenie iba naznačuje, stavia ju pred množstvo problémov, ktoré musí prekonať už sama. Clarice sa v tomto boji s narušenou psychikou vraha napokon výborne osvedčí. Jodie Fosterová a Anthony Hopkins získali za stvárnenie hlavných postáv vo filme nakrútenom podľa tohto románu Oscarov za herecké výkony.

Winston Groom: Forrest Gump

„Byť idiotom neni žiadna sranda,“ vraví Forrest Gump, hrdina skvelého románu, ktorý je dôkazom toho, že životná múdrosť nejde vždy ruka v ruku s vysokým IQ.

Na pozadí osobného rozprávania hlavného hrdinu je vtipne vykreslený obraz americkej spoločnosti druhej polovice dvadsiateho storočia. Román je výpoveďou muža, ktorý ako zaostalé dieťa začal školskú dochádzku v pomocnej škole, neskôr však prešiel neuveriteľnými peripetiami – dostal sa na univerzitu, ako vojak bojoval vo Vietname. Živil sa najrôznejšími spôsobmi. Stal sa podnikateľom a miliónárom. Svoj život i situácie, do ktorých sa dostal a z ktorých akoby mimochodom šťastne vyviazol, opisuje s neodolateľnou úprimnosťou. Pod povrchom naivného hlupáčka sa však skrýva mimoriadne citlivý, dobrosrdečný človek, ktorý o svojom osude rozpráva s neopakovateľným nadhľadom. Príbeh si prostredníctvom filmového plátna získal srdcia divákov na celom svete. Určite zaujme aj vás.

Mario Puzo: Krstný otec

Témou svetoznámeho románu Maria Puza je gigantický rast a koncentrácia moci newyorského podsvetia a jeho styky so slávnym spevákom a s filmovým hercom, ktorý nesie neodmysliteľné črty Franka Sinatru. Tento román položil základy spisovateľovej budúcej literárnej slávy.

Krstný otec, hlavná postava, je vodca tajnej organizácie, no ako človek je sympatický a svojím spôsobom aj spravodlivý. Zo svojho sídla na Long Islande spravuje obrovskú ríšu, podsvetie, ktorému podliehajú stávkové kancelárie, odborové zväzy, hazardné herne, pašerácke organizácie a skupiny vydieračov. Najmocnejší a najbohatší Američania sa pred ním trasú, lebo jeho vplyv siaha do všetkých oblastí amerického života – od polície a tajnej služby až k finančným magnátom.

Dej románu je rozvetvený. Sledujeme tu osudy chránenca bandy, slávneho speváka, priebeh i stroskotanie viacerých manželstiev, životné úspechy jednotlivcov a ich sklamanie. A tak sa v tejto „americkej ságe“ prelína svet najmodernejších technických zázrakov s feudálnym svetom násilnia a krvnej pomsty – neprikrášlená a autentická tvár Ameriky, napísaná so znalosťou prostredia a zmyslom pre gradáciu deja.



Pripravujeme

Aj v máji sa môžete tešiť na skvelé podujatia v Polus City Center! Pripravujeme pre vás tri skvelé akcie plné zábavy, hostí a súťaží. Tešíme sa na vás!

13. máj 2017: Míľa pre mamu

Byť mamou je výsada, ale aj zodpovednosť na celý život. Práve pri príležitosti Dňa matiek organizuje Únia materských centier v 60 slovenských mestách symbolickú prechádzku. Vzdajte spolu s nami úctu mamám a absolvujte s nami symbolickú míľovú prechádzku v areáli jazera Kuchajda. Uvidíte aj Trpaslíkov z RTVS, Log in Progres, zaujímavé vystúpenia detí, ale aj mnoho atrakcií, súťaží, aby ste si mohli spolu s mamami vychutnať spoločné chvíle. Míľa pre mamu na Slovensku sa koná pod záštitou prezidenta SR Andreja Kisku a v Bratislave pod záštitou primátora Hlavného mesta Bratislavy Iva Nesrovnala a starostu mestskej časti Bratislava-Nové Mesto Rudolfa Kusého. Polus je partnerom tohto podujatia.

21. máj 2017: Tancujte s Lacim alebo hľadá sa tanečný kráľ

Zažite priamo u nás v Poluse finále akcie KING 2017 alebo Hľadáme tanečného „KRÁĽA“ pre rok 2017! Túto súťaž organizuje známy a obľúbený tanečník Laci Strike a Street Dance Academy. V roku 2016 Laci Strike predstavil svoju internetovú tanečnú školu STRIKE DANCE ACADEMY, kde sa mladí ľudia učia tancovať presne podľa Laciho. „Spolupracovať budeme aj s youtuberom GoGo-m alebo s Darou Rolins. V ich klipoch sa objavujú ako tanečníci práve naši žiaci,“ hovorí Laci Strike. Do veľkého finále súťaže, ktoré sa uskutoční u nás v Poluse už 21. mája, postúpia finalisti z 8 slovenských miest a akcií. Príďte ich povzbudiť a inšpirovať sa k tancu. www.streetdance.sk

27. máj 2017: Preteky lezúňov

V závere mesiaca máme akciu pre najmenších. Tradičné Preteky lezúňov v Poluse sú obľúbenými „pretekmi“ všetkých Bratislavčanov. Ak sa aj vy chcete pridať k stovkám bábätiok, ktoré sa tejto krásnej akcie zúčastnili, vyplňte formulár a prídte do Polusu na preteky! Dieťaťko (vek do 12 mesiacov, t. j. do dovŕšenia 1 roku) musí prejsť v čo najkratšom čase vymieranú vzdialenosť 5 metrov lezením po štyroch, pričom vy ako rodičia ho môžete motivovať akýmkoľvek spôsobom. Najrýchlejšie batola zo všetkých centier SR získa 500 € od TOWER Finance, ročnú zásobu plienok HAPPY, týždňový pobyt v Hoteli SOBOTA v Poprade, elektrické autíčko Mercedes Benz, detskú postieľku do 5 rokov od Trihorse.eu a balík produktov od DM drogerie. Prví traja získajú plienky HAPPY a balíček kozmetiky od DM. Každý pretekár bude odmenený malými darčekom od partnerov NESTLÉ, HAPPY a ďalších. Viac informácií a prihlasovací formulár nájdete na www.pretekylezunov.sk



TY, MY, JÁN



Všetci sa stretneme
v Škole varenia
v Poluse

Prihláste sa na kurz aj vy
na www.polus.sk



**RADOŠŤ
VARIŤ**

POLUS
CITY
CENTER

RADOŠŤ KAŽDÝ DEŇ



SARDÍNIA ✿ MENORKA

ODLETY Z BRATISLAVY

CENA UŽ OD **450,-€**

4* HOTEL S ALL INCLUSIVE