

Najljubše poletne počitnice

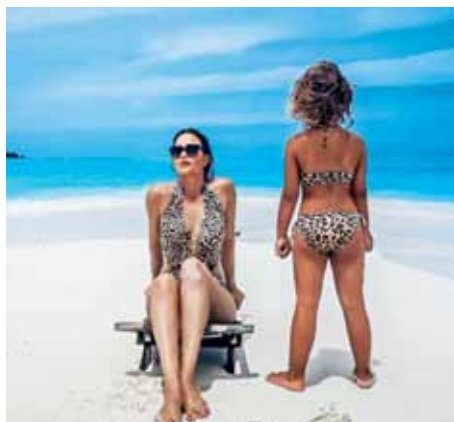
In kam bi šli, če denar ne bi bil ovira?



Teja Belak, telovadka: Najljubše počitnice so s fantom v Vodica. Za mlade je super, saj imaš polno prijetnih lokalov in zabav, hkrati pa na drugi strani mesta čisti mir. Če bi imela veliko denarja, bi šla na jahto mesec dni in raziskovala različne otoke.



Alya, pevkva: Najraje sem v Dalmaciji, tam preživim vse poletje in se vračam domov na koncerte, sicer si pa želim v kratkem ogledati Havaje.



Rebeka Dremelj, pevkva: Najljubše počitnice so bile na Maldivih, ki tudi ostajajo moja sanjska destinacija. Čeprav sem videla že veliko sveta, me je očarala tamkajšnja plaža, ki je prelepa in le korak od hiške, kjer bivaš. Tam se počutiš zares zelo varno in tudi cene niso zasoljene, kot si nekateri zmotno predstavljajo.



Irena Joveva, evropska poslanka: Moje najljubše poletne počitnice so pravzaprav tiste iz najstniških časov. Bile so najbolj skromne, najbolj domače, predvsem pa tudi najdaljše. Ne na morju, ampak pri mojih sorodnikih v Makedoniji, ko sem si skupaj s starši privoščila najmanj mesec dni poletnega dopusta.

Nostalgija: Dejan z očetom Brendijem, mamo in sestro na nepozabnih počitnicah.



Nekoč



Danes

Dejan Vunjak, pevec: Moje najljubše počitnice so bile, ko sem bil še otrok in smo skupaj z družino preživljali čas na manjšem čolnu. Midva s sestro sva skakala v morje in delala norčije. Oče se je potapljal ali lovil ribe, mama pa se je sončila in nas pazila. Zvečer smo igrali kakšne družabne igre. Če bi lahko, bi imel majhen čoln, na katerega bi povabil svoje prijatelje in bližnje. Skupaj bi se odpeljali na kakšen skrivni otok in bi se tam potapljali, zvečer bi si kaj popekli, poklepetali in zaspali pod milim nebom.



Alma Rekić, vrhunska slaščičarka in kuharska chefinja: Po duši sem zgodovinar, zato sem vedno nekako izbirala počitnice na podlagi meni ljubih zgodovinskih dogodkov. Zelo blizu sta mi egipčanska in grška zgodovina, zato sem Egipt obiskala večkrat, želela bi si pa obiskati Jeruzalem. Tu še nisem bila.

Dan Japonske

Dan Japonske je največja japonska kulturna prireditev v Sloveniji, na kateri obiskovalci z dejavnostmi na stojnicah, predavanji, prikazi in delavnicami na enem mestu izvedo veliko zanimivega o deželi vzhajajočega sonca in o tem, v čem smo Slovenci podobni Japoncem.



Mikoshi: Obred ob vrnitvi shoda - gre za prenosno svetišče, kjer domujejo božanstva. Na Japonskem ga iz šintoističnega templja ponesejo po mestu, še prej darove blagoslovi svečenik. Tristo kilogramov težko svetišče je tudi v Ljubljani nekaj močnih moških odneslo po mestu, vrnili so se utrujeni, a evforični. Japonci so prepričani, da je moč v skupini.



Kazuhiro Takebe, višji svečenik med obredom.



Kaligrafija na drugačen način. Hajime Yanagisawa je japonski študent in odlični poznavalec kaligrafije. Skupaj s slovenskimi kolegi so nam predstavili nov tip izražanja, mešanico japonskega in slovenskega jezika.



Prikaz tradicionalne japonske poti čaja – chado Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija prireja demonstracije priprave in pitja čaja s čimer prispeva k razumevanju te tradicionalne japonske kulturne veščine. Štiri temeljna načela ki jih zasleduje pot čaja so: harmonija, spoštovanje, čistost in spokojnost. Čajno srečanje ponavadi poteka v čajni sobi (chashitsu), kjer gostje sedijo na tatamijih. Lahko pa tudi na prostem (nodate) ali za posebno mizo (ryurei).



Dōten Taiko - Taiko v japonskem jeziku pomeni 'boben', zunaj Japonske pa ta izraz označuje tradicionalne japonske bobne. Zasedba Dōten Taiko je prva slovenska taiko skupina, ki želi s svojim delovanjem približati to vrst japonske umetnosti tudi slovenskemu občinstvu.



Rezanci soba – na prireditvi so japonski prostovoljci, ki spodbujajo kulturo sobe po svetu, prikazali, kako se naredi prave japonske ajdove rezance soba, in nam jih tudi postregli. Na prireditvi smo okušali tudi sake, japonsko vino, jedli japonske slaščice (melonpan, sladico moči z jagodo in rdečim fižolom, sladico iz rdečega fižola, ki jih je pripravila Nika Kolman (Gaia slaščice), pa suši, ocvrti piščanec, edamame ...