



OZVEZDJE

ŠTEVILKA 1
DECEMBER 2011 - MAREC 2012

Bilo je leta 1999, ko se je rodil moj prvi otrok z imenom Zvezda. Ime se je ponudilo kar samo, ker smo se ukoreninili poleg čudovitih dreves parka Zvezda. Vso simboliko in razsežnost tega imena pa smo odkrivali pozneje, ko smo naredili prve korake in shodili. Kako že pravi rek, da ni hudo, če se ti sanje ne uresničijo, lahko je še huje, če se ti ... Na te besede sem ob naših začetkih pogosto pomislila. Imela sem sanje in veliko željo odpreti prijeten in prijazen prostor za druženje vseh tistih, ki se ob kavi ali čaju radi posladkajo z dobrimi in inovativnimi sladlicami. Ob svoji zagnanosti pa se najbrž nisem dovolj zavedala, da za uresničitev takih sanj potrebuješ tudi znanje in izkušnje na področju gostinstva in podjetništva. Teh mi je manjkalo in zato začetki niso bili lahki. Na srečo je svet urejen tako, da s predanostjo, ljubeznijo in močno vizijo lahko premagaš tudi začetniško pomanjkanje določenih znanj, ki sčasoma pridejo sama po sebi.

Danes, po 12 letih, so Zvezde že tri - vsaka na svoji lokaciji, različne glede na družabne povezave, ki jih ustvarjajo, a z istimi vrednotami, ki temeljijo na dobrotah in prijetnem okolju. Tri Zvezde mi kažejo, da je vendar lepše, če se sanje uresničijo. Najpomembneje je verjeti vanje in jim pustiti, da se zgodijo in tako rojevajo nove sanje, nove zvezde, ki nam vsem lahko polepšajo dan.

Našemu ozvezdju treh Zvezd se pridružuje še četrta. Malce samosvoja in drugačna, z dopolnjeno ponudbo, a vendar še vedno trdno zasidrana v našem ozvezdju in povezana s preostalimi Zvezdami. In vem, da je na nebu prostor še za novo Zvezdo, ki lahko vzide že prihodnje leto.

Ozvezdja Zvezd ne bi mogla graditi brez čudovite ekipe zaposlenih in ostalih sodelavcev. Vsi vi, ki vsakodnevno omogočate, da naše Zvezde postanejo prostor srečevanja in užitkov, vsi vi, ki ustvarjate dobrote in toplino Zvezd, vsi naši dragoceni gostje in prijatelji, ste zvezde in soustvarjate naše ozvezdje. Hvala vam, ker sijete skupaj z nami.

*Urška Šefman Sojer
direktorica*



Nova zvezda? Ne! Novo ozvezdje!

Niti nova zvezda na nebu, niti nova zvezda v Ljubljani, zagotovo pa novo ozvezdje tam, kjer je bila do zdaj »samo« Zvezda. Še zanimiveje: Zvezda, kot smo jo poznali, ostaja skoraj enaka, a hkrati postaja del ozvezdja. Zdaj ko so tako moderni najrazličnejši oblaki, bi lahko rekli: zvezdni oblak, v katerem bomo lahko v prijazne zavihke shranjevali delčke svojih užitkov tako, kot smo do zdaj to počeli v enem samem.

Kot vse dobre stvari tega sveta, se je tudi ozvezdje rodilo v resnici zaradi želja tistih, ki smo Zvezdo vzeli za svojo. V dvanajstih letih je Zvezda postala zvezda stalnica: bodisi na poti do sobotne tržnice, bodisi na poti v službo, med dvema sestankoma. Bolje rečeno, Zvezda je postala prostor za bolj sproščen poslovni pogovor ali še pogosteje za klepet s prijatelji, najpogosteje pa prostor, v katerem si nepričakovano srečal koga, ki si ga želel srečati, a si za to nikoli nisi vzel dovolj časa.

Iz tortic in kave so nastali prigrizki, iz piškotov sladolei, iz kavarne tudi prodajalna dobrot. Zvezda je spontano zaradi naših želja začela ponujati marsikaj, kar je sicer dobro, a nekako ne spada v en sam prostor.

Ob tem je Zvezda postajala tudi prava mednarodna zvezda. Za mnoge obiskovalce Ljubljane je Zvezda prostor, ki ga je zaradi takega ali drugačnega razloga preprosto treba obiskati.

Ker preveč dobrega na enem mestu in naenkrat tudi ni dobro, se je rodil - veliki pok! - **Bistro**, nova zvezda, ki samozavestno zre naravnost v park Zvezda. **Deli**, ki bo v kratkem bolj skrivnostno povabil in vabil iz Wolfove, bo dopolnil kavarno, ki bo tako razbremenjena svojih otrok ter kot neke vrste svetilnik ostala na strateškem prehodu med parkom in Tromostovjem, med Univerzo in Plečnikovim trgom.

Ne glede na novi funkcionalni enoti, ki bosta vsaka po svoje dopolnili ozvezdje, Zvezda ostaja to, kar nam je postalo domače. Nekaj med urbano in mestno sproščenostjo. Čeprav se direktorica Urška Šefman Sojer noče izpostavljati in ne pozabi vedno znova poudariti, kako je Zvezda rezultat vseh njenih sodelavcev, pa seveda vsi mi, ki Zvezdo obiskujemo, Urško in njeno zgodbo spoznamo v vsakem rogljiču, vsaki torti in vsakem sladoledu. Skoraj ne mine teden, da nas ne bi presenečale nove čokolade, novi kolači, novi čaji ... in po novem seveda tudi novi topli in hladni prigrizki, ki nam bodo od zdaj v veselje tudi v Bistrotu Zvezda. Tudi Bistro Zvezda bo predvsem zgodba o novih in novih okusih, novih in domiselnih jedeh - vendar v okolju in na način, kot ga od Bistrotja Zvezda pričakujemo: dovolj hitro (a ne fast food), dovolj domače (a ne kmečko), dovolj toplo (a ne zažgano), dovolj zdravo (a okusno) in dovolj preprosto (a ne dolgočasno).



Zvezdina hrustljavka

Sveži Zvezdini kulinarični užitki



Bistro Zvezda gostom ponuja sveže in lahke jedi, pripravljene iz sezonskih slovenskih pridelkov in izbranih tujih specialitet. Za zdrave in okusne jedi na Zvezdinem jedilniku bo skrbel kuharski mojster, Tomaš Javurek, ki ga je v Ljubljano iz Češke pred leti pripeljala ljubezen in ta ljubezen je vtkana tudi v vse jedi, ki jih pripravlja.

Kulinarična ponudba Bistroya Zvezda gostom prinaša lahkotne, zdrave in okusne jedi, ki so nadvse primerne za obrok med delovnim časom oziroma v času kosila. Cela vrsta slastnih in drobnih prigrizkov pa bo teknila ob dobrem kozarcu vina, na popoldanskem ali večernem klepetu s prijatelji.

Vse jedi so pripravljene večinoma iz sestavin slovenskih bioloških kmetij in izbranih proizvajalcev sira ter pridelovalcev mesnih izdelkov. »Naše vodilo je, da gostom ponudimo okusne, sveže in zdravo pripravljene jedi. Zato pri pripravi uporabljamo le svežo hrano in malo maščob. Domače sestavine dopolnjujemo s specialitetami, kot sta italijanska mozzarella ali ricotta, ki jedem obogatijo okus.« pojasnjuje Tomaš Javurek. »Naši gostje lahko izbirajo med različnimi vrstami inovativnih solat, kot je recimo mešana zelena solata s kozicami, mariniranimi v sojini in sladki čilijevi omaki s svežim mangom, sezamovimi semenji in blanširanim koromačem. Za ljubitelje mesa pripravljamo slasten Zvezdin hamburger, drugačen od vseh hamburgerjev, ki ste jih kdaj poskusili. Narejen je samo iz bio govejega mesa, brez maščob in s hrustljivo popečenim krompirčkom, priložena pa je sveža zelenjava. Ob petkih za kosilo pripravljamo ribje jedi. Seveda nismo pozabili niti na hamburgerje za vegetarijance. Osnova zanje je masa iz jajčevcev, ki ji dodamo česen, parmezan, olivno olje, mediteranske začimbe in svež sir ter začnimo s poprom in peperončinom. Te zelenjavne hamburgerje potopimo še v zelišča in kruhove drobtine ter popečemo. Prepričan sem, da bodo po teh hamburgerjih radi posegali tudi mesojedci.«

Bistro Zvezda obiskovalcem ponuja tudi čisto novo jed Zvezdino hrustljavko iz lahkega testa, pripravljene iz bio polnovredne pirine moke ali bele pirine moke brez kvasa. Na hrustljavki se bodo bohotili okusni namazi iz sirov, paradižnika in različnih vrst suhih salam. Mojster Tomaš pravi, da Zvezdina hrustljavka združuje najboljše, kar ponujata italijanska »pizza« in tradicionalni francoski »tarte flambée«, in je prepričan, da bo goste navdušila.

V Bistroyu Zvezda mislijo tudi na vegane. Zanje pripravljajo posebno vegansko hrustljavko. Sir, ki se imenuje MozzaRisella in je narejen iz ekološko pridelanega riža, ter seitan bosta položena na posebno bio omako, ki ni iz paradižnika, ampak iz korenčka, pese in jabolka. Hrustljavka bo obogatena še z bio oljnim oljem in začimbami.

V »zlatarski vitrini«, ki je srce trimetrskega nizkega pulta, sestavnega dela prijetnega ambianta v Bistroyu Zvezda, lahko gostje vidijo specialitete, iz katerih mojster Tomaš dnevno pripravlja različne narezke in prigrizke, kot so suhe salame, mortadele, siri, paštete. Glavni kuhar Zvezdinega bistroya je prepričan, da daje pogled na dišeče in slastne sestavine bistroyu domačnost in toplino, ki jo potrebujemo tudi med hitrimi dnevnimi obroki ali večernimi prigrizki.

»Veselim se, da bom lahko v Bistroyu Zvezda Ljubljancane razvajal z novimi, zdravimi in okusnimi jedmi in mogoče prepričal tudi kakšnega tradicionalista, da svoje brbončice izpostavi malce drugačnim okusom,« je klepet med dišečimi pripravami novih dobrot zaključil Tomaš Javurek.

Sanja Nešković Peršin



Baletna solistka v SNG Opera in balet Ljubljana, balerina klasičnih baletov, plesalka sodobnih plesnih predstav, koreografinja in avtorica samostojnih projektov, igralka in oblikovalka giba v gledaliških predstavah in videoprodukcijah.

Mnogi povezujejo klasični balet in plesno dejavnost s trdo disciplino, odrekanjem, skoraj asketizmom. Je to mit ali je v tem le kanček resnice? Res je, ko enkrat ubereš pot k baletnemu telesu, ni več poti nazaj. Vsakodnevni treningi in priprave na predstave zahtevajo odrekanja. Balet je disciplina, red. Toda to, kar naredi iz baleta umetnino, je disciplina in hkrati njeno zanikanje, je svoboda, realizirana v sami formi discipline.

Je mogoče gurmanstvo najti v zdravem načinu življenja? Se zdravje oziroma skrb za telo plesalca in užitek po vašem mnenju izključujeta?

Če je plesalec izpostavljen velikim fizičnim naporom, je nujno, da se zdravo in pravilno prehranjuje, saj drugače lahko pride do poškodb. Velikokrat se zgodi, da balerine istočasno ogromno delajo in hujšajo, a se to izkaže za nepravilno odločitev. Sama s kilogrami nikoli nisem imela težav. Dobra in okusna hrana, ki je narejena iz kakovostnih sestavin, je ena izmed mojih strasti. Slast pregrehe pa je tudi ena izmed gurmanskih zapovedi.

Nekoč ste izjavili, da bi radi živeli v Parizu, New Yorku ali Berlinu. Kaj je v duhu teh mest, česar Ljubljana nima? In kaj ima Ljubljana, česar ta mesta nimajo?

Veliko mesto je prostor, v katerem se lahko izgubiš in nisi vsem na očeh. Mesta, v katerih se mešajo različne kulture, imajo zato poseben utrip in očarljivost. Na drugi strani pa ima tudi naša Ljubljana čar mesta človeku prijetnih dimenzij. Kakovost bivanja omogoča vožnja s kolesom v službo, pestrost kulturne ponudbe, kakovost hrane s prelepo tržnico in seveda bližina velikih mest. Ljubljano imam rada.

Ali vidite Zvezdo kot prostor dobrot, ki je hkrati prostor druženja sodobnih meščanov, ali kako drugače, po svoje?

Kavarna Zvezda ni samo kavarna in slaščičarna. Kavarna Zvezda so njeni obiskovalci in predvsem ljudje, ki tam delajo. Lahko rečem, da sem z njimi celo v prijateljskem odnosu. V odmorih med vajami grem navadno v Zvezdo, kjer si odpočijem in vedno pojem eno tortico. Poznam že skoraj vse. Ker pa je ponudba iz dneva v dan večja, sem v zaostanku, ki ga seveda nameravam nadoknaditi. Okusi so fenomenalni.

Katero Zvezdino torto bi si zaželeli za rojstni dan?

Obožujem Zvezdine male tortice, ki si jih vedno naročim v različnih kombinacijah. Težko bi se odločila za eno samo, zato bi si zaželela najmanj dve.

Kristina, Ljubljana:

»V Zvezdo pridem pogosto, tukaj smo s prijatelji praznovali že več pomembnih dogodkov – od rojstva otrok do nostalgčnih obletic. Pri tortah pa je Zvezda postavila nova merila in le redkokje me kakšna torta sploh še navduši. Za rojstni dan bi si najraje privoščila črni gozdček.«

Zgodba o vaniliji

Domovina vanilije je Mehika in mit pripoveduje, da se je ta tropska orhideja rodila v dolini Mazantla v mehiškem obalnem zalivu, kjer je bivalo starodavno ljudstvo Totonac. Njihovi princesi Xanat je strogi oče prepovedal poroko z moškim, ki ga je nadvse ljubila, zato sta pred njim zbežala v gozd. Kraljevi vojščaki so ju našli in obglavili, iz njune krvi pa je zrasla prva vanilija.



Recept za Urškine vaniljeve rogličke

Poleg nasmeha, po katerem boste oblikovali rogličke, in dobre glasbe potrebujete za pripravo slastnih vaniljevih rogličkov naslednje sestavine:

1 jajce
120 g mletih orehov
100 g sladkorja
125 g masla
120-150 g moke*
30 g vaniljevega sladkorja

* Količino moke je težko predpisati vnaprej, ker je boljše začeti z manjšo količino in jo potem po malem dodajati, saj je količina odvisna od toplote in energije, s katero gnetemo testo.

Vgnetemo maslo, sladkor in vaniljev sladkor ter dodamo moko, jajce in orehe. Gnetemo toliko časa, da dobimo fino homogeno maso, ki naj počiva eno uro v hladilniku. Iz hladilnika vzamemo le del mase in začnemo oblikovati prve nagajive rogličke, preostanek mase pa puščamo na hladnem. Rogličke pri 180 stopinjah pečemo v pečici od 6 do 8 minut oziroma dokler se ne obarvajo zlato rjavo.

Urška o svojih rogličkih pripoveduje zgodbo: »Vonj po vaniljevih rogličkih je vonj moje mladosti in tople družinske tradicije. Vsako leto smo v božičnem času mama, sestra Barbara, babica in jaz pekle vaniljeve rogličke. Speči celo goro vaniljevih rogličkov vzame precej časa, zato smo si ga krajšale z glasnim ženskim klepetom, ki pa so ga neprestano prekinjali napadi hihitanja, ko je izpod naših rok prišel kakšen rogliček, ki si zaradi neposrečene oblike tega imena res ni zaslužil.«

IZ ZVEZDINE VITRINE

Čokoladna crostata



Čokoladna crostata - podlaga iz domačih maslenih piškotov, na kateri je rahel čokoladni mousse, oblit s čokoladnim prelivom.

Katja, Ljubljana:

»Moja najljubša izbira v Zvezdi sta bela kava z vanilijo in torta Rafaelo. Všeč mi je, da je Zvezda vedno polna, vzdušje pa prijetno, kavarniško. Tudi natakariji in natakarice so vedno prijazni. Če bi si izbirala torto za rojstni dan, bi izbrala čokoladno in Rafaelo.«

Anja, Ljubljana:

»V Zvezdo pridem vsaj enkrat na teden s prijateljicami, včasih pa tudi sama, ko imam čas med predavanji, ker se tukaj počutim res prijetno. Ambiant je intimen in hkrati tudi družaben. Vedno si privoščim kavo in všeč mi je, da zraven vedno postrežejo piškot Zvezdica. Med tortami po navadi izberem čokoladno, za kakšno posebno priložnost pa bi si najraje izbrala torto Rafaelo.«

Matic, Ljubljana:
»V Zvezdo prihajam skoraj vsako dopoldne. Všeč sta mi sproščeno vzdušje in prijazno osebje. Če pridem sam ali s prijatelji, tukaj se vedno počutim prijetno. Ob kavi si najraje privoščim skutno pečeno torto.«



Sara, Ljubljana:
»Sem redna obiskovalka Zvezde, vse od njenih prvih dni. Zvezda je super za klepet s prijateljicami ob dobri kavi in veliki izbiri slaščic. Vedno znova me navdušuje osebje, ki je dobre volje, nasmejan in prijazno. Ko pridem v Zvezdo, najprej preverim, ali je v vitrini kakšna nova torta, ki jo z veseljem preizkusim. Moja prva ljubezen med tortami, ki si jo še vedno rada privoščim, pa je torta Zvezda.«

Dušan, Celje:

»Z ženo prideva v Zvezdo vsakič, ko sva v Ljubljani. Rada imava vzdušje v kavarni ter veliko izbiro kav in slaščic. Vedno si privoščiva kavo in rogliček, od tort pa so mi najbolj všeč sadne.«



ZVEZDINI DOGODKI



Delavnice za otroke

Vsako nedeljo med 11. in 13. uro potekajo v Zvezdi (v BTC) Zvezdine otroške delavnice. Otroci na njih ustvarjajo različne izdelke ter krepijo svojo radovednost in kreativnost. Vabljeni.



Čajanke

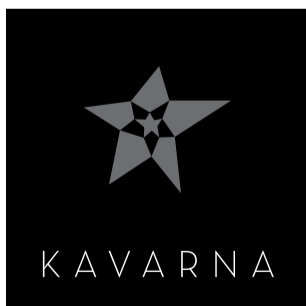
V januarju vam bomo vsak dan od ponedeljka do petka med 16. in 18. uro v Zvezdinih kavarnah ob kavi in čaju ponudili tudi slastne Zvezdine piškote in pecivo.

Tradicionalni prazniki

V Zvezdi vas ob praznikih razvajamo s tradicionalnimi jedmi, ki takrat najboljše teknejo. Za vas bomo v spomladanskih mesecih pripravljali pustne krofe, velikonočno šunko in potico.



NAŠE OZVEZDJE



Wolfova 14
T: 01 421 90 90
Odprto:
od ponedeljka do sobote
od 7.00 do 23.00
ob nedeljah
od 10.00 do 20.00



**Slovenska cesta 34
(Hotel Slon)**
T: 01 417 11 46
Odprto:
od ponedeljka do sobote
od 7.00 do 23.00
ob nedeljah
od 10.00 do 20.00



**Šmartinska 152
(BTC, Hala 12)**
T: 01 585 20 95
Odprto:
od ponedeljka do sobote
od 8.00 do 22.00
ob nedeljah
od 10.00 do 20.00



Kongresni trg 3
T: 01 421 90 91
Odprto:
od ponedeljka do petka
od 11.00 do 24.00
ob sobotah
od 10.00 do 24.00
ob nedeljah in praznikih
zaprto

www.zvezdaljubljana.si



www.facebook.com/zvezdaljubljana