

[Lifestyle](#)



GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Slovenia

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 11 Septembrie 2009

Micuța Slovenia, care abia începe să-și facă loc între țările preferate de români pentru vacanță, are multe de oferit vizitatorilor săi: superbe peisaje în stațiunile de la țărmul Adriaticii, cochete orașe medievale, nenumărate peșteri, castele frumoasele, vaste păduri (jumătate din suprafața țării este împădurită), podișuri și văi străbătute de râuri și, mândria slovenilor, Alpii Iulieni, cu crestele lor mereu acoperite de zăpadă.

Cetățenii români nu au nevoie de viză pentru a călători în Republica Slovenia, care este stat membru al Uniunii Europene din 2004. Prin urmare, moneda de schimb de aici este, începând cu 2007, euro. Slovenia e o țară foarte liniștită și sigură, atenționările autorităților legate de siguranța personală fiind minime pentru această destinație din centrul Europei.

Dacă vrei să ajungi în Slovenia cu avionul, gândește-te mai bine. Din România nu există niciun zbor direct spre această țară, doar câteva cu escală la companiile de linie, însă prețurile nu sunt prea accesibile.

Vignete pentru mașini

În cazul cel mai probabil în care te îndrepti spre această destinație cu mașina personală, ține cont că trebuie să îți procuri o vignetă. Aceasta costă 15 euro pentru o săptămână sau 30 de euro pentru o lună și poate fi achiziționată de la punctele de frontieră și de la stațiile de carburanți, potrivit informațiilor oferite de [Ministerul Afacerilor Externe](#).

Nu depăși limitele de viteză (în localități - 60 km/h, în afara localităților - 90 km/h, pe autostrăzi - 130 km/h) dacă nu vrei să te alegi cu vreo amendă de la 300 la 1.000 de euro și lasă detectorul de radar sau antiradarul acasă, pentru că în Slovenia astfel de dispozitive sunt interzise.

Drumurile Sloveniei se află într-o stare bună. Țara e împânzită de autostrăzi, motiv pentru care îți va veni ușor să ajungi repede dintr-un colț al țării în altul. Parcarea se face în locurile amenajate, contra cost. Pentru a evita orice neplăceri, asigură-te că tichetul de parcare este afișat la vedere în interiorul mașinii.

Atenți cu identitatea lor

Dintre celelalte șase state care formau fosta Iugoslavie, se poate spune despre Slovenia că este cea mai dezvoltată, mai ales datorită apropierii de Occident. De aceea, slovenilor nu le place nici să fie considerați ca făcând parte din Europa de Est, nici concepția greșită că ar fi făcut parte din blocul sovietic, însă nu au nicio problemă să vorbească despre perioada comunistă, având și ei nostalgicii lor. De asemenea, se mândresc cu faptul că Slovenia a fost prima republică federală care s-a rupt de fosta Iugoslavie.

Ca oameni, slovenii sunt ceva mai rezervați în relațiile cu străinii, cel puțin comparativ cu vecinii lor croați, unguri sau italieni, dar, pe măsură ce interacționează, devin deschiși și prietenoși.

Fără bariere lingvistice

Limba engleză se învață de timpuriu în școli și slovenii mai au avantajul de a nu avea programe televizate dublate, un factor important în familiarizarea cu alte limbi internaționale. Astfel, nu ezita să te adresezi slovenilor în engleză, în special tinerilor, iar în unitățile de primire din sectorul turistic nici nu se pune problema să întâmpini dificultăți de comunicare. Nici în localuri nu trebuie să-ți faci griji, pentru că în zonele turistice meniurile sunt și în slovenă, și în engleză.

Un sfat care se aplică aproape peste tot pe unde călătorești este să încerci să reții câteva expresii uzuale în limba slovenă, efort care va fi apreciat și răsplătit de locuitori, pentru că aceștia sunt conștienți de faptul că limba lor nu este una foarte populară printre străini și nicidecum ușoară. Ți-ar putea fi de folos câteva expresii precum „Dober dan” („Bună ziua”), „Dober večer” („Bună seara”), „Hvala” („Mulțumesc”), „Prosim” („Vă rog”), „Oprostite” („Scuzați-mă”), „Nasvidenje!” („La revedere”).

Cât despre bacșișul pe care trebuie să-l lași la localuri, în general, cei care prestează servicii așteaptă, în special de la turiști, o „atenție” de 10%. Cu toate acestea, slovenii, de fel, nu obișnuiesc să lase bacșiș, așa că dacă vei lăsa mai puțin sau deloc nu vei atrage antipatia nimănui.

O țară de văzut oricând

Nu există un sezon anume care să fie cel mai potrivit pentru o vacanță în Slovenia. Fiecare anotimp are atracțiile lui. La munte zăpada întârzie până prin iunie sau chiar iulie, dar intervalul perfect pentru schi este decembrie – martie. Primăvara este ideală pentru drumeții prin variatul relief al țării.

Vara este perfectă atât pentru munte, cât și pentru lenevit pe malul mării, la plajă, dar și pentru vizitat frumoasele orașe ale Sloveniei. Sezonul estival este, însă, cel mai aglomerat, așa că dacă alegi această perioadă ar fi bine să faci rezervările pentru cazare din timp. Toamna este temperatura perfectă pentru vizitarea orașelor, dar și pentru drumeții în zonele de munte.

Ljubljana văzută din balonul cu aer cald!

Ljubljana este un oraș cochet, dar micuț pentru o capitală, măsurând ca suprafață cam cât Brașovul. Foarte colorat atât ziua, când te amețesc nuanțele vii ale nenumăratelor flori, dar și seara, când luminile împodobesc străzile, podurile peste râul Ljubljanica și toate

monumentele. Pentru cea mai frumoasă vedere asupra orașului poți să urci în turnul castelului din oraș.

Dacă vrei o amintire de neuitat din Ljubljana, poți încerca un tur al orașului din balon: pentru asta trebuie să ajungi la centrul de informare turistică, iar distracția costă 82,6 euro. Prețul include cursa de o oră cu balonul la înălțimi de la 50 la 500 de metri, transportul de la locul unde aterizezi înapoi la locul de unde ai plecat, un pahar de șampanie, o diplomă și o asigurare.

Orașele medievale de pe coastă

Zona de coastă a țării este înghesuită între Italia și Croația și se întinde pe doar 47 de kilometri. Peisajele superbe de la țărmul mai mult stâncos al Sloveniei la Marea Adriatică rivalizează cu cele de pe coasta croată, care este mai populară printre turiști, dar și cu cele de pe coasta slovenă.

Cel mai mare oraș-port de pe coastă este Koper, dar mai potrivite pentru vacanțe sunt Piran și Izola, două orașe medievale cu străduțe înguste, perfecte pentru recreere. Stațiunea cu cea mai mare notorietate de la malul sloven al Adriaticii este Portoroz, care aparține de orașul Piran.

Cu trenulețul prin peșteră

Peștera Postojna, din localitatea cu același nume, este una dintre principalele atracții din Slovenia și este luată cu asalt de turiști aproape pe tot parcursul anului. Nu trebuie să ratezi o plimbare cu trenulețul prin galeriile acestei peșeri, pentru a explora lumea carstică subterană din Postojna. Ține cont că în peșteră temperatura nu depășește 8 grade, așa că ia cu tine și ceva mai gros de îmbrăcat și evită sandalele, dar dacă uiți, există și de închiriat haine groase.

Vizita durează cam o oră și jumătate, cu trenulețul și pe jos, iar tariful de vizitare este de 20 de euro. Poți combina biletul și cu o intrare la castelul Predjama, care se află la 9 kilometri de Postojna, iar acest pachet te costă 26 de euro. Aproape de granița cu Austria se află un alt oraș care merită văzut în vacanța din Slovenia este Maribor, al doilea ca mărime din țară, și întreaga regiune Pohorje.

Alpii Iulieni, nestematele slovenilor

Priveliști minunate care într-adevăr îți vor tăia respirația vei găsi la munte, în Alpii Iulieni. O bucățică ruptă din rai este orașul Bled, unde găsești lacul și castelul cu același nume. În centrul lacului „plutește” insula pe care se află o micuță biserică albă, iar pe mal, pe o stâncă înaltă, tronează Castelul Bled. Aceste splendori le găsești la marginea Parcului Național Triglav, unde se află Muntele Triglav (2.864 de metri), cel mai înalt al Sloveniei, mândria țării, mai ales că muntele apare și pe stema Sloveniei. O variantă ceva mai sălbatică după popularul Bled este lacul glaciar Bojini.

Pentru cei care vor să vină la schi, Slovenia are, printre altele, stațiunea Kranjska Gora, în sud-vestul țării, o cunoscută bază alpină pentru schi și sărituri. De asemenea, la mare căutare sunt și Bohinj și Mariborsko Pohorje. Pârțiile din aceste stațiuni, foarte bine întreținute, se întind pe aproximativ 60 de kilometri.

Alte locuri pe care nu ar trebui să le ratezi în Slovenia ar fi, printre multe altele, Peșterile Skocjan, monument

înscris pe lista UNESCO, stațiunea montană Rogla, Ptuj – unul dintre cele mai vechi orașe ale Sloveniei, Lipica – locul de origine al cailor nobili lipițani, Canionul Vintgar, cu pereții sculptați de râul Radovna.

Pasiune pentru mâncare

Slovenia nu dezamăgește nici la capitolul mâncare, potrivit lui Emanuel Ciocu, editorul site-ului cevabun.ro, care ne-a făcut o descriere a bucătăriei slovene.

Deși în aparență bucătăria slovenă pare lipsită de originalitate – deoarece multe dintre preparatele sale se regăsesc și în cultura culinară a altor popoare – slovenii au o lungă și îndelungată pasiune pentru mâncare și diversificarea acesteia. Prima carte de bucate în limba slovenă, apărută în 1799, stă mărturie în acest sens.

Influențe din toate părțile

Puternicele influențe austro-ungare, italiene și balcanice sunt greu de ignorat, însă caracterul local rezistă la tot pasul. Mănăstirile, fermele, orașele și satele slovene se străduiesc să-și păstreze personalitatea fără a ignora curentele externe. Supele, spre exemplu, sunt relativ recent introduse în cultura culinară slovenă, dar s-au diversificat extraordinar în ultimii ani.

Turiștii regăsesc în Slovenia, ca și în alte țări din fosta Iugoslavie, influența turcă din rețeta locală de mititei (Čevapčići) sau patiseria de influență turcească (burek); cea italiană din pizza (Pica), risotto cu ciuperci (Gobova rizota), găluște de cartofi (njoki) și ravioli (žlikrofi) și elementele bucătăriei austro-ungare din rețetele de carne afumată cu varză (Kmecka pojedina), șnițel vienez (Dunajski zrezek), gulaș (golaš) și papricaș (paprikaš) de pui (Piscanec) sau vită (Govedina).

Mâncare bună și multă

Ca regulă generală, în Slovenia se mănâncă mult și bine. La micul dejun (Zajtrk), la prânz (Kosilo) sau cină (Večerja) slovenii mănâncă bine la prețuri bune, uneori cam prea bine și cam prea mult după părerea unora. Cărnurile de porc, afumate și sărate, sunt prezente constante, în special în nord.

Micul dejun diferă de la zonă la zonă, fiind mai mult sau mai puțin influențat de bucătăriile locale, cu accente etnice ale țărilor înconjurătoare: italiană în vest, austriacă în nord, maghiară în nord-est și balcano-sârbă în sud, dar și de caracterul cosmopolit impus de caracterul turistic al multor locuri.

Prânzul constă în supă, fel principal și desert. Caută supa zilei (Dnevna juha), de cocoș sau găină (Kokošja juha) sau vită (Goveja juha) cu tăieței de casă (Rezanci).

Feluri consistente sau ușoare

Dacă ești vegetarian, încearcă supa de roșii (Paradiznikova juha), de ciuperci (Gobova juha) sau legume (Zelenjavna juha). La felul principal poți lua un Ljubljanski zrezek (cotlet de

porc într-un pane cu brânză), Čebulna brzola (specialitate din carne de vită înăbușită cu ceapă) sau Jota (o explozie calorică din fasole, cu varză și cartofi, gătită cu carne sărată de porc). Mâncăruri mai ușoare, pe bază de pește și fructe de mare, se regăsesc pe coasta Adriaticii, unde creveții (Škampi), sardelele și codul prăjit (Ocvrti oslic) sunt la mare căutare. Dacă ai noroc și bani poți gusta chiar și un homar (Jastog).

La desert, comandă o Potica (o ruladă umplută, de regulă, cu nucă), o adevărată instituție națională în Slovenia, la fel ca regionala Gibanica (produse de patiserie umplute cu mac, nucă sau brânză dulce cu stafide), specifică regiunii Prekmurje. Din tradiția austro-ungară s-a păstrat Jabolcni zavitek (ștrudelul cu mere).

Ofertă bogată de vinuri

Vinurile (vino) slovene, roșii (rdece) și albe (belo) sunt bune, deoarece multe dintre viile slovene se bucură de un microclimat similar cu cel din regiunea franceză a Bordeaux-ului. Cele 14 zone producătoare de vin sunt grupate în trei mari regiuni: Podravje, Posavje și Primorska. Probabil cel mai particular vin al Sloveniei este Modra Frankinja, un vin roșu, dens și puternic. Un alt sortiment local este rozeul Cvicek (din regiunea Dolenjska). Alte soiuri locale de calitate sunt Laški Rizling (un vin nobil cu buchet dens) și Bizeljčan Beli (vinul alb de Bizeljsko) un bun vin alb, sec, potrivit pentru sprit.

Cele mai cunoscute branduri locale de bere (Pivo) sunt Lasko și Union, iar rachiurile de cireșe (Češnjevec) sau de prune (Slivovka ori Slivovica) sunt și ele parte din cultura culinară slovenă.