

# O, bohēma, o, vēderprieks!

Aizbraucot uz citu valsti, acis meklē ne tikai kaut ko savā zemē neredzētu. Agri vai vēlu rodas vēlme uzlikt uz kārā zoba šo un to nebaudītu vai izjust atmosfēru kādā vietā, par kuru līdz šim tikai lasīts vien.

## Intelektuāļiem

Intelektuāļiem īstais smeķis būtu apmeklēt krodziņus ar leģendu. Piemēram, Amsterdamas kafejnīcā "Ameiricain" slavenā nelabu galu ņēmusī, toties skaistā spiedze Mata Hari esot rīkojusi pieņemšanu par godu savām kāzām. Dublinas kafejnīcā "Bewley"s Oriental Cafe" iedvesmu meklējuši īru literatūras dižgari Oskars Vailds (jā, jā, "Doriana Greja ģīmetne!") un Džeimss Džoiss ("Ulisa" autors!). Ticiet vai ne, bet Padomju Krievijas revolucionārs un politiķis Ļevs Trockis esot apgalvojis, ka tieši Vīnes kafejnīcā "Central" tikusi organizēta Oktobra revolūcija Krievijā. Stokholmā savukārt ir kafejnīca "Opera", kurā savu kāju spērušas gan noslēpumainās un ārēji ledainās aktrises Grēta Garbo un Ingrīda Bergmane, gan strīdīgā dziedātāja Madonna.

Briselē savukārt rodama ekstravaganta kafejnīca "Metropole", kurā iegriezušies prāta dižgari Alberts Einšteins un Marija Kirī. Kad bijusi nauda, savu glāzīti iedzert ienācis arī 19. gadsimta franču simbolists Pols Verlēns. Miris nieka 52 gadu vecumā...

## Bohēmistiem

Eiropas bohēmas sirds ir un paliek Parīze ar savu slaveno kabarē "Mulenrūža". Ak, mūžīgie svētki un mūžīgā mīla, pikantais franču kankāns... "Moulin Rouge", latviski "Sarkanās dzirnavas", ir viena no Parīzes klišejām. Arī labs šovs? Protams! Ieiet vai paiet garām – lemiet paši! Parīzē ir vēl kādas slavenas "dzirnavas", proti, kafejnīca "Divas dzirnavas", kur filmēta slavenā "Amēlija".

Mazliet romantikas, kas apvienota ar gastronomiskiem priekiem, tūristus gaida Somijā, precīzāk – Tamperē, "Sarkanniemi" atpūtas un atrakciju parkā. Redz, tur 120 metru augstumā ir ierīkots restorāns, kurš lēnītēm griežas uz riņķi, ļaujot izbaudīt pussalas panorāmu. Vai no tāda augstuma var pamanīt, kas notiek uz zemes vai akvārijā, kur zobus rāda haizivs? Varbūt jā, bet varbūt nē, tomēr ceļojums uz Tamperi ģimenei ir gana reāls, lai atpūstos vismaz nedēļas nogalē.

## Tradīciju kopējiem

Latvju tūristi nez kāpēc dikti iecienījuši "Šveika krodziņu" Prāgā.

Toties tie, kuri dzīvojuši šajā pilsētā, nemaz ar" milzu sajūsmā nav un teic, ka esot citas, daudz interesantākas vietas. Taču – mūsējie tradīcijas nenodod: kā Prāgā, tā pie Šveika! Krodziņa sienas rotājot Latvijas politisko slavenību – Vairas Vīķes-Freibergas, Gunta Ulmaņa, Aināra Šlesera?– paraksti... Starp citu, arī Rīgā ir kaut kas līdzīgs, tāpēc tie čehu draugi, kuri nevēlas eksperimentēt ar ierasto virtuvi, savu knēdeļu zupu var notiesāt arī te.

Gardēžiem vēl tuvāk – Igaunijā, Tartu?– atrodas mūsu "Lido" līdzīgais "Pussirohu kelder". Kādreizējā šaujampulvera pagrabā, interesanti veidotās telpās, iekārtotais ēstūzis vilina ar izdabīgu maizes kancī ielietu zupu, kura turklāt ēdienkartē tiek pieteikta kā "Noskūpstī mani vēl!". 18. gadsimta velvēm piedienas arī īpašs alus, un tāds te ir.

## Nostalģijas mīlētājiem

Nostalģijas cienītāji Sanktpēterburgā var uzmeklēt kafejnīcu – klubu "Rīgas sēta" ("Rižskij dvorik"). Jā, nosaukums rakstīts abās valodās, un ēdienkarte noteikti uzvedīs atmiņas par Rīgu un Latviju, jo kafejnīcas

īpašnieks ir ar latviskām saknēm. Zirņi ar speķi būs, tāpat kā "Latgales zirņu zupa", "Kurzemes strogonovs", "Vecrīgas desiņas", saldējums "Sigulda", kafija Rīgas gaumē – ar "Rīgas melno balzamiņu", nudien!

Divi vienā

Tūristiem, kuri grib dabūt divus vienā?– gan paēst, gan izbaudīt vietējo kolorītu, Austrijā jāapmeklē "Rozenbergera" tīkla ēstuves. To pievienotā vērtība ir saprātīgas cenas un novietojums – lai būtu ērti pietāt un apkārt pavērtos pievilcīga ainava. Otrs tīkls "Wienerwald" ir mazliet dārgāks, taču tūristi labprāt piemaksā, jo ēdienus pasniedz slavenā arhitekta Frīdriha Hundertvasera veidotajās psihodēliskajās ēkās. Romantiķi Vīnē var uzmeklēt saldējuma kafejnīcu "Doulce". Strūdeles un Austrijas simbols – zahertortes... Tas viss tur būs!

Toties Budapeštā, ja gadās brīvs brīdis, ir vērts ielūkoties kantri stilā veidotajā "For Sale Bar". Cilvēki tur atstājuši gan savas vizītkartes, gan savas valsts naudas zīmes?– uz atgriešanos, jo par ēdienu šeit neplēš deviņas ādas. Ceļotāju naudas makiem pievilcīgs būs arī restorāns "R-23" Berlīnē ar savu Eiropas virtuvi un cenām, sākot no pieciem eiro. Restorāna interjers ir neuzbāzīgs, solīds – ejiet uz turieni, ja nevēlaties piedzīvot negaidītus pārsteigumus!

Savukārt Mančestrā vēlams uzmeklēt "China bufet", kur par 7 līdz 10 mārciņām varēs pieēsties uz nebēdu, turklāt – nebūt ne neveselīgo angļu pārtiku.

Pašlaik vienā no Ēģiptes tūristu mekām?– Hurgadā – topā ir zivju restorāns "El Minya". Ja dodat priekšroku jūras veltēm, tad arī Krētā var ieteikt apmeklēt tavernu–kafejnīcu "Gorgona", bet Atēnās ik uz soļa būs kāda taverna, kura ar savām kaimiņienēm konkurēs gan zivju, gan izcilā giroso, gan dievīgo grieķu salātu piedāvājumā. Atliek tikai izvēlēties tādu, no kurienes paveras visbrīnišķīgākais skats!

Konsultēja tūrisma firmas "Digitours" vadītāja Digna Čudare