

Herceg Novi, biser črnogorske riviere



Razgled na zaliv Boka Kotorska iz mesta Herceg Novi.



Novo obmorsko naselje Luštica Bay.



Ribji piknik z Natašo in Ilijo iz Montenegro Outdoors.

Na povabilo turistične organizacije mesta **Herceg Novi** nas je nekaj članov Društva turističnih novinarjev Slovenije obiskalo to čudovito mesto z okolico in črnogorski biser nas ni pustil ravnodušnih. Herceg Novi, ki šteje 30.000 prebivalcev, se nahaja ob vходу v enega najlepših zalivov na svetu Boko Kotorsko in ob vznožju visoke planine Orjen (1895 m). V predelu Igalo je tudi edini termalni spa center v Črni Gori, specializiran za zdravljenje revmatičnih obolenj z zdravilnim blatom. V sklopu zdravilišča je ohranjena nekdanja Titova vila Galeb, ki jo lahko tudi obiščete.

Vabilu smo se odzvali predvsem zato, ker mesto z okolico ponuja ogromno možnosti za aktivno preživljanje prostega časa in uživanje v odlični kulinariki in vinih. Klasika je uživanje na čudovitih plažah in v kristalno čistem morju, bolj aktivni lahko odidejo na izlet s čolnom ali jadrnico po okoliškem morskem arhipelagu. Če se odločite za slednje, vam pripravijo tudi ribji piknik na majhni plaži, ki jo imate samo zase.

Mi smo se odločili za celodnevni izlet z agencijo Montenegro Outdoors. Nataša in Ilija sta nas s čolnom peljala mimo otočka Mamula (kjer je bil že v času avstro-ogrske vojaški zapor, ki ga zdaj preurejajo v muzej) do znamenite modre jame (špilje), mimo polotoka Luštica, ki je znan po nasadih oljk in odličnem oljčnem olju. Pa vse do mondenega novega obmorskega naselja **Luštica Bay** z luksuznimi apartmaji in vilami, kjer smo si ogledali novo marino in petzvezdčni hotel The Chedi. Na poti nazaj smo se ustavili na skriti majhni peščeni plaži in si priredili pravi ribji piknik.

Naslednji dan smo izkoristili za raziskovanje dolgega in razčlenjenega zaliva **Boka Kotorska**. V panoramski restavraciji Verige 65, ki se nahaja na najožjem delu zaliva in iz katere se razprostira čudovit razgled, smo pokusili lokalne dobrote. Med njimi domačo specialiteto, priganice (nekakšne miške) z medom in sirom škripavcem. Od tam smo nadaljevali pot do slikovitega starega mesteca **Perast** in nato do srednjeveškega **Kotorja**, ki je kot nekakšen Dubrovnik v malem. Stari del mesta je obdan z dobro ohranjenim obzidjem in je pod zaščito UNESCO.

Naslednji dan smo obiskali najbolj znano vinsko klet v **Herceg Novem** - Vinarijo Savina, ki se nahaja nad samim mestom in ima približno 2,5 hektarjev lastnih vinogradov. Lastnika Gordana in Zoran Obradović pridelujeta odlične rose iz francoskih sort grenache in shiraz, poleg tega pa tudi chardonnay in od rdečih sort še cabernet sauvignon ter merlot. Slednji letnika 2015 je bil nagrajen z bronasto medaljo na ocenjevanju Decanter 2018.



Priganice z medom in škripavcem v restavraciji Verige 65.



Bokokotorsko zaledje - Planina Orjen.



Vinska klet Savina in njena lastnika Gordana in Zoran.



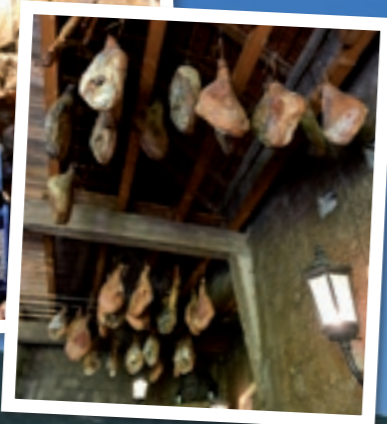
V Herceg Novem nas je navdušil tudi luksuzen petzvezdični hotel Lazure, ki domuje v stari vojaški bolnišnici iz 18. stoletja. Hotel ima tudi lastno marino. Sicer pa je območje nad Herceg Novim znano tudi po odličnem in naravno sušenem pršutu, ki zori od 18 do 24 mesecev. Obiskali smo enega od glavnih proizvajalcev – Branka Palikučo, ki ima tik pod planino Orjen svojo Taverno Domestic. V njej lahko v hladu kamnitih pečin preizkusite odlični domači pršut, domači sir in tipično črnogorsko vino vranac. Prava posebnost je, ko ga gospodar iz ogromne skale po pipici natoči v kozarec.



Petzvezdični hotel Lazure ima lastno marino.



Branko Palikuča ima pršutarno in Taverno Domestic.



Dobro ohranjeno mestno obzidje v Kotorju.

Od tam smo nadaljevali pot v novi adrenalinski park pod Orjenom, ki ga je postavilo slovensko podjetje. Park ima zip line in številne plezalne poti. Ob povratku smo se za večerjo ustavili v kamniti vasi **Žlijebi** v domačem kmečkem turizmu Konoba družine Sikimić. Posebnost te vasice so kamnite hiše, ki so s kamnom tudi prekrite. Gospodar Nikola s soprogo goji koze in ovce, sami pridelujejo kozji sir. Posebnost je sir, namočen v domačem oljčnem olju. Za nas je pripravil tudi pojedino izpod peke. V posebnih litoželeznih posodah je na odprtem ognju in žerjavici spekel teletino in jagnjetino, hčerki pa sta nam že pred tem prijazno postregli z domačimi siri in pršutom.

Peter Irman



Gostoljubje družine Sikimić v kamniti vasi Žlijebi.



Domače dobrote – sokovi, žganja, oljčno olje, suhe fige...