

# Rosé-ul lui Manuc

Pe la 1795 Manuc se căsătorește cu alai mare cu Miriam, fiica lui Hagi Haritium. Unele povești spun că ar fi iubit-o din prima clipă în care a văzut-o căci fata era de-o frumusețe răpitoare, altele istorisesc că ar fi luat-o mai degrabă din interes pentru poziția și averea tatălui acesteia. În fine, cert este că Miriam i-a devenit soție și sfătuitoare, iar Manuc a prețuit-o mai mult decât orice, ba chiar a botezat una dintre fiicele lor cu același nume ca al mamei – Miriam. Despre Miriam fiica se spune că moștenise frumusețea mamei și priceperea la afaceri și politică a tatălui. Mulți tineri de vază ai acelor vremuri s-au încurcat în ițele scilpitoarei minți

a lui Miriam în timp ce încercau cu deșertăciune să-i cucerească inima. Istoria nu ne spune mare lucru despre viața fiicei lui Manuc, legendele spun însă că aceasta ar fi fugit cu un ofițer francez la moșia familiei acestuia din Provence și au locuit până la sfârșitul vieții într-un castel înconjurat de vii. Inspirați de poveștile celor două Miriam din viața lui Manuc, am găsit potrivit să făurim un vin care să ducă mai departe, prin culoarea și buchetul său, istoriile nescrise și fanteziile vremurilor apuse. Un rosé deschis și sincer, numai bun să însoțească ore în șir orice mușteriu dornic de stat la vorbă. Miriam Rosé – rosé-ul lui Manuc. Doar la Han.



# Cristiana Oprea. Cei care decid să își urmărească visul dau dovadă de curaj

La cei 24 de ani ai săi, **Cristiana Oprea, Absolventă a Facultăților de Arhitectură și de Urbanism, depășește stereotipurile din spatele volanului mașinii de raliu.**

**Êști percepută ca un om care face lucruri ieșite din comun. Tu ce simți?**

Eu mă simt fericită că m-am descoperit și cred că cel mai important lucru este că am să fac ceva care îmbină pasiunile cu aptitudinile

mele și cu personalitatea mea. Mi s-a spus că mi-am ales un drum neobișnuit și că am ales altfel decât o fac femeile în mod normal. Cred că sportul în general nu depinde de gen, iar în motorsport, în momentul în care îmi pun casca, nu mai există noțiunea de femeie sau bărbat, există doar pilotul și o foarte mare provocare, mentală în primul rând.

**Care sunt cele mai importante lecții pe care le-ai învățat în ultimii ani?**

Stereotipurile sunt făcute doar ca să fie depășite și efortul de a te descoperi pe tine însuși este cea mai mare provocare pe care o avem în viață. Cred că aceste

doă lecții le înveți singur, însă te ajută să ai alături oamenii potriviți care să te sprijine în demersul tău.

**Unde crezi că te va duce ceea ce faci?**

Spiritual, cred că drumul meu mă va duce către cea mai bună formulă a mea, prin care voi putea împărtăși din experiența mea și celorlalți. Concret, astăzi lucrez să îmi dezvolt blogul meu Emticar.ro, prin care îmi doresc să fac o diferență în presa auto și de motorsport, iar pe plan sportiv, obiectivul este să participăm în European Rally Championship și să ne luptăm pentru Ladies Trophy.

Dar, așa cum ne-a spus John Lennon, viața se întâmplă în timp ce noi ne tot facem planuri.



# Meniu de pește la Pescăruș. De la 1939 încoace

Meniul de pește de la Pescăruș este născut din pasiunea bucureștenilor pentru pescuit. Deși, la drept vorbind, în urbea în care trăiesc nu prea e rost de povești pescărești, căci, vorba aceea, cu trei fâțe contaminate din Dâmbovița și doi - trei ciortănei de pe Herăstrău nu poți pune de o saramură. Și totuși, bucureșteanul pățimăș are în garaj, în debara sau în pod un întreg arsenal de scule și

unelte de pescuit de ai putea jura că prin marginea Colentinei se află plajele Mării Negre sau pe lângă Calea Victoriei coboară involburată Dunărea. Așadar, inspirați de această pasiune neobișnuită într-un oraș mai degrabă de câmpie, am ticluit la Pescăruș un meniu de pește ale cărui surse se află în locurile unde își înmoaie bucureșteanul pescar și călător, undița. Din Delta până la plajele de la 2 Mai,

din apele rezezi de munte până departe pe coastele înșorite ale Greciei sau golfurile ferite ale Mediteranei în Sicilia, căci nu distanțele sunt cele ce-ți țin pe bucureșteanul nostru departe de apă. Nea Vali Titirez, antrenor de ciclism și cel mai pățimăș pescar pe care l-am întâlnit vreodată, client la Pescăruș de prin 1981, ne-a consiliat, a gustat și a aprobat. Pescăruș – bucătăria Bucureșteană din 1939.

Peșter



TRANSFORMĂ  
FITNESSUL  
ÎNTR-UN  
OBICEI

CU 31 DE CLUBURI  
ÎN ROMÂNIA  
SUNTEM ORICÂND  
LA ÎNDEMNĂ  
PENTRU UN ANTI-TRIMEN  
#BEHEALTHY  
WorldClass



TRADITIE  
ȘI PRESTIGIU  
CELEBRĂZĂ  
VALORILE  
ROMĂNEȘTI

# Meniu de pește la Pescăruș. De la 1939 încoace

Meniul de pește de la Pescăruș este născut din pasiunea bucureștenilor pentru pescuit. Deși, la drept vorbind, în urbea în care trăiesc nu prea e rost de povești pescărești, căci, vorba aceea, cu trei fâțe contaminate din Dâmbovița și doi - trei ciortănei de pe Herăstrău nu poți pune de o saramură. Și totuși, bucureșteanul pățimăș are în garaj, în debara sau în pod un întreg arsenal de scule și

unelte de pescuit de ai putea jura că prin marginea Colentinei se află plajele Mării Negre sau pe lângă Calea Victoriei coboară involburată Dunărea. Așadar, inspirați de această pasiune neobișnuită într-un oraș mai degrabă de câmpie, am ticluit la Pescăruș un meniu de pește ale cărui surse se află în locurile unde își înmoaie bucureșteanul pescar și călător, undița. Din Delta până la plajele de la 2 Mai,

din apele rezezi de munte până departe pe coastele înșorite ale Greciei sau golfurile ferite ale Mediteranei în Sicilia, căci nu distanțele sunt cele ce-ți țin pe bucureșteanul nostru departe de apă. Nea Vali Titirez, antrenor de ciclism și cel mai pățimăș pescar pe care l-am întâlnit vreodată, client la Pescăruș de prin 1981, ne-a consiliat, a gustat și a aprobat. Pescăruș – bucătăria Bucureșteană din 1939.

**EXACT**  
TRAVEL CLUB

www.extclub.ro  
office@exact-travel.ro  
0040 - (0) 21 310 00 42



REPUBLICA  
DOMINICANA

Sejur All Inclusive

de la  
**719€**

SEJUR EXOTIC  
HONEYMOON  
CIRCUITE



**EXACT**  
JAPONIA  
Cireșilor Înfloriți  
Martie - Aprilie 2018

