

marie claire

МОДЕЛЬ ELY MOVA

СТРАСТЬ К ОБЪЕКТУ
почему мы сравниваем себя
с другими

КТО ТАКИЕ
«WANNAВЕШКИ»
и при чем здесь
эффект самозванца

БРАТЬ, ИЗБЕГАТЬ,
ДЕЛЕГИРОВАТЬ
ответы про ответственность

МОДЕЛЬ
ПОВЕДЕНИЯ

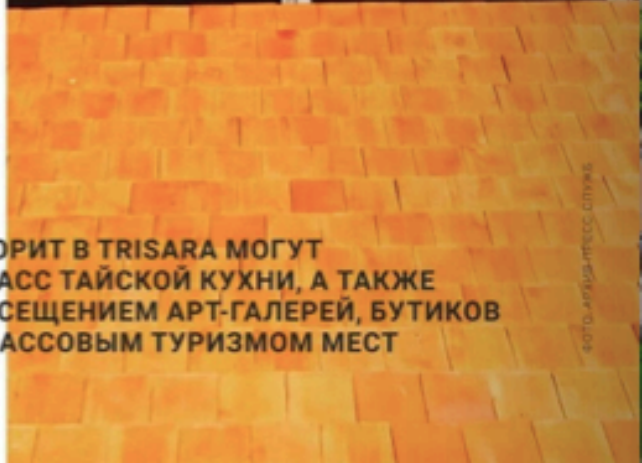


ISSN 1562-5141 23005
9 771562 514007
PUBLISHED BY MARIE CLAIRE GROUP

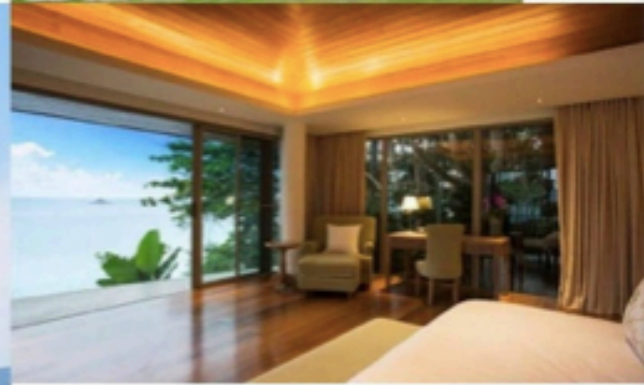
**ЕДИНСТВЕННЫЙ НА ПХУКЕТЕ
МИШЛЕНОВСКИЙ РЕСТОРАН, ШЕСТЬ
ВИДОВ ЙОГИ И ДИДЖИТАЛ-ДЕТОКС
БЕЗ ОСОБЫХ УСИЛИЙ**

Всего 15 минут от аэропорта Пхукета – и вы в джунглях. Приземистые виллы в характерном для южного Таиланда стиле мондоп с конусообразными черепичными крышами аккуратно вписаны в практически нетронутый тропический ландшафт. Багги (а территория отеля Trisara составляет более 14 га, поэтому они тут точно понадобятся) по узким тенистым дорожкам отвезут вас вниз к песчаному пляжу. От посторонних глаз его с обеих сторон защищают гигантские валуны и живая изгородь из пальм. Расположенный в уединенной бухте на северо-западном побережье Пхукета дизайнерский курорт Trisara – идеальное место для диджитал- и прочего детокса. Заплывы на каяках и падлбордах проветрят мозги и настроят на медитативный лад, а если захочется отправиться в море далеко и надолго, у отеля есть собственный «парк» яхт с профессиональными шкиперами. В спа-центре Jara Spa, где у всех комнат – панорамные виды на Андаманское море, предлагают 90-минутные восстанавливающие и расслабляющие процедуры на базе вытяжек из местных растений и фруктов, экстракта алоэ и морской соли. Можно также записаться на индивидуальные и групповые занятия разными видами йоги, пилатес, тайский бокс и скандинавскую ходьбу (уроки в группе – бесплатны!). Trisara – помимо прочего еще и Мекка для осознанных гурманов. Ресторан PRU в этом году в очередной раз подтвердил звезду Мишлен – это единственное заведение на Пхукете, получившее признание авторитетного международного гастрономического гида. PRU (название расшифровывается как Plant, Raise,

ЖЕЛАЮЩИМ ГЛУБЖЕ ПОГРУЗИТЬСЯ В МЕСТНЫЙ КОЛОРИТ В TRISARA МОГУТ ОРГАНИЗОВАТЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КЛАСС ТАЙСКОЙ КУХНИ, А ТАКЖЕ ПРОГУЛКИ С ГИДОМ ПО СТАРОЙ ЧАСТИ ПХУКЕТА С ПОСЕЩЕНИЕМ АРТ-ГАЛЕРЕЙ, БУТИКОВ МЕСТНЫХ ДИЗАЙНЕРОВ И ПРОЧИХ НЕ ЗАТРОНУТЫХ МАССОВЫМ ТУРИЗМОМ МЕСТ



Understand – «Сажай, выращивай, понимай») работает в актуальной сегодня концепции «с фермы на стол», причем в буквальном смысле. Большую часть ингредиентов поставляют с собственной фермы PRU Jampa в 15 минутах от отеля. При ферме тоже есть ресторан, недавно получивший «зеленую звезду Мишлен» – ее вручают за экологичность, поддержку устойчивого развития и бережное отношение к природе. Ресторан PRU открыт только четыре дня в неделю – туристы-«гастронавты» стараются забронировать там столик как минимум за несколько недель до приезда. Но если попасть в мишленовское заведение вдруг не удастся, разочарованными едой вы точно не останетесь. В еще одном ресторане при отеле можно отведать пананг-гай (острое карри с курицей, кокосовыми сливками и листьями лайма), белого скуня на пару с лаймом и кориандровым соусом и прочие блюда региональной тайской кухни, а в другом – подают «улов дня» и всевозможные морепродукты. trisara.com



ДО 30 СЕНТЯБРЯ НА КУРОРТЕ ДЕЙСТВУЕТ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ. В РАМКАХ КОТОРОГО МОЖНО ПОЛУЧИТЬ СКИДКУ ДО 35% НА ПРОЖИВАНИЕ, А ТАКЖЕ БЕСПЛАТНЫЙ ТРАНСФЕР.

