

PAULA

beachwear

Available online:
www.paulabeachwear.com
Flagshipstore:
Grev Magnigatan 13
Stockholm Sweden



swimsuits, bikinis, ponchos, pareos, tunics, kaftans | www.paulabeachwear.com

LEDER

Velkommen om bord!

Hvert år flyver Jet Time mere end 500.000 gæster afsted på ferie og hjem igen. Rigtigt mange af dem skal på sommerferie på den spanske ø Mallorca, hvor Jet Times fly i sommermånederne gennemsnitligt starter og lander i Palma de Mallorcas lufthavn hver eneste dag – og derfor har vi i dette magasin valgt at sætte fokus på netop denne skønne ferieø. I vores Mallorca-tema kan du finde inspiration til alt fra mallorcinske tapas til tempofyldte sportsaktiviteter, ligesom du kan læse mere om øens fascinerende kultur og historie.

Uanset om din tur i dag går til Mallorca eller en anden af Jet Times mange solbeskinnede destinationer, så håber jeg, at du i dag får en rejseoplevelse, der lever op til dine forventninger. I Jet Time har vi nemlig en ambition om at tilbyde mere end blot flytransport fra A til B, og det håber jeg, du kan nikke genkendende til i dag, for så har du været på en Jet Time-flyvning, som de er flest.

Jet Time har mere end 400 unikke medarbejdere, som alle besidder en stor faglig stolthed og ditto sans for service – og det er disse Jettimere, der hver dag udfylder hver deres unikke rolle og sammen får flyene i luften, så Jet Times mange gæster kan få den bedste start eller afslutning på deres ferie. I dette magasin kan du møde fem af vores unikke medarbejdere, som fra hver deres sted i Jet Time er med til at skabe din rejse i dag. Og uanset om flyvningen i dag er den første eller sidste på din rejse – og din første eller tiende med Jet Time – så håber jeg, din rejse har været en oplevelse i sig selv.

God læselyst og rigtig god rejse – vi glæder os allerede til at byde dig velkommen om bord igen!

Med venlig hilsen
Jørgen Holme
Administrerende direktør i Jet Time A/S



INDHOLD

OM JET TIME

- 6 Et lille stykke tøj med stor betydning
- 8 12 malere, 130 kilo maling - og en hel masse tape!
- 12 Ét Jet Time - 400 unikke medarbejdere
- 12 Stewardessen - Catharina Tentau
- 14 Instruktøren - Bent Andersen
- 16 Flymekanikeren - El Mehdi Mortada
- 18 Trafikplanlæggeren - Emilia Granelli Westrin
- 20 Kaptajnen - Steven Beckerlee

VI HAR MØDT

- 24 Mikkel Hansen - Den kreative stjernespiller

TEMA: MALLORCA

- 30 Er du klar til at tabe dit hjerte?
- 33 Den perfekte dag i Palma
- 35 Kontrasternes ø
- 38 Pulsen op og tankerne på plads
- 40 Smag på Mallorcas natur

INSPIRATION

- 42 Når vin er et håndværk
- 46 Sikkerhed og co₂
- 48 Juice - Flydende energi

Mallorca - kultur, historie, natur og kulinariske oplevelser i autentiske spanske rammer.

JET TIME MAGASINET Ansvarshavende udgiver: Jet Time A/S, Amager Strandvej 390-392, 2770 Kastrup, tlf: +45 3246 7300, info@jet-time.dk, www.jet-time.dk. PROJEKTSTYRING OG ANNONCER: High Image, Camilla Barner-Christensen, camilla@highimage.dk, www.highimage.dk. REDAKTØR: Lisbeth Brahe, lisbeth.brahe@gmail.com. ART DIRECTION OG DTP: Louise Holmegaard Rosendahl, louse@gaardogdahl.dk. FOTOS: Erik Refner, Jesper Darville, Kristian Haagen, Mads Bo, Mattia Traverso, Min Thiha Kyaw, Sebastian Bak Rosenvinge, Steen Ewald, og Shutterstock. JOURNALISTER: Frida Astrid Ulrik-Petersen, Kristoffer Dahy Ernst og Lisbeth Brahe. TRYK: Stibo graphic a/s. OPLAG: 45.000 eksemplarer.



„Jeg skal altid være 100 % fokuseret i mit arbejde, så alle brikkerne i sidste ende passer sammen“.

6



„For mig er der intet, der hedder at spille på halv kraft“.



24



42



48



30

Energi Danmark®

Together we manage your risks

The Energi Danmark Group knows both the local and the international energy markets, enabling us to manage risks for our customers and ensure that you are never out of your depth.

Portfolio Managers
Energi Danmark Group

www.energidanmark.com

Aarhus
Copenhagen
Odense

Malmö
Stockholm
Gothenburg

Helsinki
Vaasa
Kuopio

Oslo
Trondheim

Hamburg
Leipzig
Munich
Osnabrück



Et lille

Du har helt sikkert lagt mærke til dem på din vej gennem lufthavnen: de mange piloter og kabinebesætninger på vej til eller fra arbejde iklædt uniformer i alverdens farver, former og design. Alle luftfartsselskaber har nemlig deres egne uniformer til de piloter og kabinebesætninger, der hver dag får flyene i luften og får passagerer sikkert og behageligt fra A til B – og her er Jet Time heller ingen undtagelse.

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN
FOTOS: ERIK REFNER

Et flyselskabs uniform fortæller ofte noget om det selskab, den repræsenterer – for eksempel ved de farver, der indgår i uniformsdesignet. Og i foråret 2018 kom der både nye farver og ny stil til dele af Jet Times uniform, da Jet Times flyvende personale fik nye slips og tørklæder skabt af den danske modeskaber Charlotte Sparre.

UDGANGSPUNKT I JET TIMES FARVER OG MEDARBEJDERKULTUR
En lille del af en uniform kan spille en stor rolle i det samlede billede, og især slips og tørklæder er ofte i fokus. Som del af en generel fornyelse ønskede Jet Time derfor et design af sine nye slips og tørklæder, der passede til selskabets identitet, og designeren Charlotte Sparre valgte derfor at tage

udgangspunkt i både Jet Times farver og i selskabets medarbejderkultur. „Jeg fik til opgave at skabe et design, der var nyt og dynamisk, men som samtidig også signalerede, hvem Jet Time er som flyselskab. I designet til tørklædet valgte jeg derfor at bruge Jet Times farver i et design, som er abstrakt, men som også siger noget om den interne kultur, der er mellem medarbejderne. Mønsteret illustrerer således den motor, der bringer flyet frem, men

Den danske designer Charlotte Sparre har specialdesignet slips og tørklæder til Jet Times flyvende medarbejdere.



FOTO: STEEN EWALD

stykke tøj med stor betydning



det kan også ses som tandhjul, der arbejder sammen på samme måde som det sammenhold og det samarbejde, der kendetegner den særlige ånd, der er i selskabet“ fortæller Charlotte Sparre om baggrunden for sit design af Jet Times nye, smukke tørklæder.

Også slipsene har fået en tiltrængt fornyelse i Charlottes kyndige hænder: „Farverne fra tørklædet går igen i det nydesignede slips, som dog stadig har sin egen identitet med smalle striber i tråd med tidens slipsemode. Og med sin sorte farve formår det at samle alle Jet Times uniformsdele i en helhed“ forklarer Charlotte om Jet Times nye slips, som alle piloter og mandlige kabinebesætningsmedlemmer er iført som del af selskabets uniform.

FOKUS PÅ KVALITET, BÆREDYGTIGHED OG KOMFORT

Det er bestemt ikke første gang, at Charlotte Sparre giver sig i kast med en opgave af denne type, og Jet Times slipse- og tørklædedesigner er i det hele taget et kendt navn i modebranchen i både ind- og udland.

Charlotte Sparre grundlagde sin designvirksomhed i eget navn i 1993, hvor hun især blev kendt for sine smukke mønstre og farverige kvalitetstørklæder. Brugen af mønstre

og farver kendetegner stadig Charlotte Sparre i dag, hvor hun har udvidet forretningen til hele kollektioner, og hvor også kvalitet og bæredygtighed er en vigtig præmis for det endelige produkt. For når Charlotte Sparre skaber sine design, skal tingene laves på en ordentlig måde. Det gælder selvfølgelig også Jet Times nye uniformsdele, hvor den danske designer som vanligt har haft fokus på kvaliteten af både slips og tørklæder, som begge er lavet af 100 % silke. Og det eksklusive materialevalg er ikke tilfældigt: „Silke er et helt enestående materiale, som er vundet og vævet af fine silketråde fra en silkeormspuppe. Jeg har altid været fascineret af materialet, som er blødt, smukt og stærkt. Sidst men ikke mindst er det et naturmateriale, der er behageligt at have på, og det er selvfølgelig utroligt vigtigt, når man har sin uniform på i op til 10 timer ad gangen“ forklarer Charlotte med reference til de lange dage, man har som flyvende, hvor turen sagtens kan gå fra København til Lanzarote og retur samme dag.

Både Jet Times nye slips og tørklæder bliver produceret i Kina hos en meget anerkendt producent, som Charlotte også bruger til sine egne kollektioner. Samtidig betyder kvaliteten alt for Charlotte, og hun er derfor også person-

ligt involveret i produktionsprocessen af sit tøj: „Jeg er ude at besøge min leverandør cirka fire gange om året for at supervise produktionen. Mine kollektioner er ret personlige, og jeg vil gerne være tæt på produktionen, for samtidig til enhver tid at kunne stå inde for kvaliteten af produktet og etikken omkring selve produktionen, så produktet bliver så bæredygtigt som overhovedet muligt“ fortæller hun.

LILLE FORANDRING MED STOR BETYDNING

Selvom det ikke er hele Jet Times uniform, der er blevet fornyet, har Charlotte Sparres specialdesignede slips og tørklæder skabt en stor forandring for såvel det danske flyselskab som for dets ansatte. „Et slips eller et tørklæde er måske nok en lille beklædningsgenstand, men det kan så absolut også være en af de mest markante. Jet Times slips og tørklæder er både unikke i deres identitet og samtidig af en meget høj kvalitet – og det kan både ses og mærkes“ slutter Charlotte Sparre.

VILD MED LUFTENS UNIFORMER?

Siden luftfartens tidlige dage har besætningerne i de kommercielle flyselskaber været ikklædt uniform – og særligt stewardesserne har gennem årene været genstand for mange fantasifulde kjole- og tørklædedesign.

Hvis du kunne tænke dig et indblik i, hvordan luftens uniformer har set ud gennem tiden, har du mulighed for at besøge en hollandsk uniformsentusiasts imponerende samling af 1429 forskellige stewardesseuniformer fra mere end 500 forskellige luftfartsselskaber. Samlingen kan ses på hjemmesiden WWW.UNIFORMFREAK.COM.



Lag 1 og 2



Lag 3 og 4



Lag 5 og 6



Lag 7 og 8



12
malere,
130 kilo maling
– og en hel
masse tape!

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN
FOTOS: MIN THIHA KYAW & ERIK REFNER

Farverne på et fly er mere end bare pynt – de har både en praktisk funktion, og så fortæller de en hel del om selskabets identitet. Men har du nogensinde tænkt på, hvordan man maler et fly?

Efter mere end 10 år med de samme farver på selskabets fly fik Jet Time i 2018 sit første fly ind i flåden i nyt design.

Alle luftfartsselskaber har deres eget design – eller livery, som det hedder i flysprog – som kendetegner flyene i deres flåde, og som selskab kan man male sine fly helt efter eget ønske. Derfor ser man også rundt omkring i verden fly i de mest fantastiske farver og mønstre, og man kan endda være

så heldig at se en flyvende Pokémon, en islandsk gletcher eller en kæmpe-mæssig tiger, hvilket blot er et par af de mange fantasifulde flydesign, der er blevet lavet gennem tiderne.

Så kreativt er Jet Times nye livery dog ikke. Jet Time flyver nemlig med mange forskellige typer kunder, og skal også kunne indgå i andre selskabers produktion, og det er derfor ikke meningen, at flyene skal vække for meget opsigt. Derfor er Jet Times flydesign

enkelt, lyst og skandinavisk, uden for mange markante designelementer ud over selskabets logo. Dette gør sig også gældende for Jet Times nye livery, hvor den mest markante ændring i forhold til før er, at de tidligere orange motorer nu er blevet malet blå.

RIGTIG BEMALING HAR STOR BETYDNING

I modsætning til den frie fantasi, der ofte kendetegner designet af et livery, stilles der skrappe krav til, at bema-

lingen af flyet skal foregå ved en helt særlig proces og ved brug af en specialudviklet maling til fly. Derudover skal bemalingen udføres af certificeret personale, og tegningerne af flyets design og kommende bemaling skal godkendes, inden arbejdet går i gang.

Når tilladelserne er på plads og malingen er godkendt, tager det mellem 7 og 10 døgn at male en Boeing 737-700, hvor et hold på 12 mennesker arbejder 24 timer i døgnet i treholdsskift, alle ugens dage, på at transformere flyet til dets nye udseende og identitet.

EN FULD BOEING 737-BEMALING ...

» kræver mere end 200 liter maling

» vejer mere end 130 kg

» tager mellem syv og 10 dage at færdiggøre

» koster omkring en halv million danske kroner

Det er dog heller ikke helt uvæsentligt, hvor og hvordan et fly bliver malet; temperatur, luftfugtighed og ventilation skal reguleres for at opnå en perfekt blank overflade. Og det handler ikke kun om, at flyet skal se godt ud – malingen skal kunne modstå alle typer vejrforhold, herunder kraftig vind, bidende kulde og ekstrem varme. Derudover sikrer en fejlfri bemaling uden skønhedsfejl og fremmedlegemer den bedst mulige aerodynamik og brændstoftoptimering, hvilket betyder, at flyet med den rigtige bemaling vil

bruge mindre brændstof. Sidst men ikke mindst spiller bemalingen en vigtig rolle i beskyttelsen af flyets overflade, da en korrekt udført bemaling beskytter mod slidtage og korrosion.

STARTER FRA BUNDEN

Inden man starter bemalingen af flyet, skal den gamle maling fjernes – ikke kun fordi det giver et flottere resultat, men mest af alt fordi at jo mere maling der er på flyet, jo mere vejer det. Faktisk går der mere end 200 liter maling til at iføre et af Jet Times fly selskabets livery, som alt i alt vejer omkring 130 kg.

Når al gammel maling er fjernet, monteres kilometervis af malertape og afdækning, inden den hvide base bliver påført, så der ikke kommer maling i for eksempel motorer og ventiler.

Når basen er tør, går det rigtige malerarbejde i gang. Hver sektion af flyet bliver malet hver for sig af en hær af malere i overalls og masker, som arbejder på både jorden og fra stilladser for at spraye maling på flyet i de forskellige farver og mønstre.

Processen gentages mange gange, så flyet til sidst er dækket af flere lag maling på hele kroppen, og som den sidste detalje påføres logo og mindre designelementer som decals – eller klistermærker, om man vil.

Efter ni dage er det tid til forsigtigt at pille al malertape og afdækning af, så det endelig design kommer til syne. Det har taget 12 mand, der har arbejdet 24 timer i døgnet i treholdsskift, ni dage at forvandle det anonyme Boeing 737-700 til et Jet Time-passagerfly – og så endda det første af sin slags i helt nyt Jet Time-design.



STRESSFRI-FERIESTART!

VALiZO henter jeres bagage, tjekker jer ind og udleverer jeres boardingkort – hjemme hos jer!



Fra kun kr.
395
– for hele familien

Spar tid og slip for besværet!

Vil du gerne slippe for at slæbe bagagen til lufthavnen og for den lange check-in kø? VALiZO tilbyder jer en endnu nemmere start på rejsen. VALiZO kommer hjem til jer, afhenter bagagen, tjekker jer ind og udleverer boardingpas og bagagekvitteringer!

Hvem er VALiZO:

VALiZO er et danskejet selskab og de første i verden til at tilbyde check-in af bagage på hjemmeadressen. VALiZO er godkendt af danske myndigheder og flere flyselskaber til at håndtere bagage til check-in. På Valizo.com kan du se, hvilke flyselskaber der samarbejder med VALiZO.

Med VALiZO får du:

- Opsamling og check-in af din bagage på din hjemmeadresse.
- Udlevering af bagagekvittering og boardingkort ved afhentning.
- Spring Check-in kø'en over og gå direkte til Security i lufthavnen.
- Sikkerhedsgodkendt af de danske lufthavnsmyndigheder.
- Klapvogne medtages uden beregning.
- Mulighed for hjemtransport efter tolden.

BESTIL EN
STRESSFRI-FERIESTART PÅ:

VALiZO.COM
ELLER 53 700 797

Få 10% i rabat! brug koden
"Jettime18" når I booker*

VALiZO
We carry - you travel

*Gælder indtil 31. maj 2019.

Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl.
Tilbuddet kan ikke kombineres med andre rabatter.

ÉT JET TIME

– 400 UNIKKE MEDARBEJDERE

Siden Jet Time i 2006 sendte sine to første fly på vingerne, er selskabet vokset til at blive det største danskejede luftfartsselskab, som hvert år flyver mere end 500.000 passagerer fra lufthavne over det meste af Skandinavien til varmere himmelstrøg.

Men det kræver andet og meget mere end et fly at sende en gruppe solhungrende passagerer afsted på ferie. Og det der for alvor skaber værdi i Jet Time er de Jettimere, der hver dag udfylder hver deres unikke rolle i det danske luftfartsselskab, og sammen får flyene i luften, så Jet Times mange passagerer kan få den bedste start eller afslutning på deres ferie.

I Jet Time er der tæt på 400 medarbejdere, og ikke to af dem er ens. Og heldigvis for det. For med deres unikke personligheder, passioner og erfaringer bidrager de alle hver især til at skabe den oplevelse, det er at rejse med Jet Time.

På de følgende sider kan du møde fem Jettimere, som med deres forskellige baggrunde og interesser er med til at skabe din rejse med Jet Time.

STEWARDESSEN

Hun elsker byen og alle de oplevelser, den har at byde på. Men i sit arbejde som stewardesse i Jet Time er det Catharina selv, der gør en ekstra indsats for at gøre flyveturen til en god oplevelse – for sig selv, sine kolleger og ikke mindst Jet Times passagerer.

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN | FOTO: ERIK REFNER

„Jeg er opvokset i en lille by i Nordsverige. Mine forældre er danske, så jeg taler både svensk og dansk. Jeg har altid følt en stærk tilknytning til Danmark, så da jeg skulle flytte hjemmefra, flyttede jeg til København. Jeg elsker at bruge byen, og jeg går til rigtig mange arrangementer og events, som for eksempel teater, ballet, modeopvisninger og comedy shows. Efter alle de år i Nordsverige har jeg nok noget til gode, og der sker bare så meget sjovt i København. Jeg prioriterer mine venner rigtig højt, og jeg har også mange gode venner fra mit arbejde, som jeg ser privat. Det var en god start for mit liv i Danmark at starte i Jet Time, for herigennem har jeg fået et stort netværk. Og når man er sammen så meget, som vi er som flyvende, så lærer man hinanden rigtig godt at kende – lidt som en lille familie“.

DEN GODE STEMNING OM BORD

„Når jeg er på arbejde som stewardesse, er det generelt altid vigtigt for mig at skabe en god stemning om bord på flyet sammen med mine kolleger i kabinen. Jeg investerer gerne noget af mig selv i at skabe en god oplevelse for andre, for så får både de og jeg noget igen. Og selvom en compliment, en joke eller en improviseret tegnekonkurrence for børnene om bord er en lille ting for mig, så betyder det

rigtig meget for passagererne, og det er med til at skabe en god oplevelse omkring hele flyveturen og en god start eller afslutning på deres ferie“.

LÆGEKITLEN VENTER

„Det har hele tiden været min plan, at jeg skal være læge, men jeg har også helt bevidst ønsket at se og opleve noget andet af verden, inden jeg dedikerede mig til den del af mit liv. Så i stedet for at søge direkte ind på medicinstudiet, har jeg valgt at tage en genvej, blandt andet ved at uddanne mig som SOSU-assistent. ”Her i foråret blev jeg forfremmet til kabinechef, og jeg kan godt lide at have et mål med mit arbejde, samtidig med at jeg har mulighed for at vokse. Så selvom jeg måske ikke skal være flyvende for altid, vil jeg stadig blive ved med at gøre mit allerbedste og finde nye muligheder for at forbedre mine evner – og sådan tror jeg også det vil være, når jeg bliver læge engang. Men når jeg en dag får lægekitlen på og lægger vingerne på hylden, kommer jeg helt sikkert til at savne livet som stewardesse rigtig meget, og jeg håber, jeg kan fortsætte med at flyve i mange år fremover, for det er noget helt specielt. Min tid i Jet Time vil altid være en del af mig – og hvem ved, måske er lægebranchen slet ikke noget for mig“ ...

CATHARINA TENTAU
Kabinechef
Ansæt i Jet Time siden 2015



INSTRUKTØREN

I Jet Time er det selskabets egne piloter og kabinechefer, der træner deres flyvende kolleger i alt fra servicekoncept til sikkerhed om bord. Og for Bent er arbejdet som kabinechef og instruktør i Jet Time mere end bare et arbejde – det er en passion, som han er beæret over at kunne give videre til sine egne, kommende kolleger.

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN
FOTO: ERIK REFNER

„Jeg er landet på den helt rigtige hylde, og jeg er bare så heldig, at jeg har en hobby og livsstil, jeg får løn for. Jeg er oprindeligt uddannet som trælastdisponent, hvilket er en slags sælger til byggebranchen. Jeg fik arbejde i en trælasthandel, men om vinteren arbejdede jeg som skiguide, da det egentlig var den type arbejde, der interesserede mig mest. Jeg fik smag for luftfartsbranchen, og jeg tænkte derfor, at jeg ville tage en pause fra trælasthallen og arbejde i luftfartsbranchen i et års tid. Det blev så til en karriere på vingerne i stedet for, for da jeg først havde fået luftfarten i blodet, var der ingen vej tilbage til trælasthallen igen“.

SAUNAGUS OG SMUKFEST

„Jeg har fløjet siden 1995, og i 2011 blev jeg kabinechef i Jet Time. Jeg har altid haft interesse for undervisning og formidling, og det var noget, jeg fik mulighed for at arbejde professionelt med, da jeg blev instruktør i Jet Time. Jeg har altid være meget engageret i mit lokalmiljø hjemme i Skanderborg, hvor jeg bor med min familie. Jeg har blandt andet været med til at stifte en vinterbaderklub, hvor jeg også er saunagusmester, og så er jeg hvert år frivillig på Smukfest. Da muligheden bød sig, var det derfor et naturligt skridt for mig at blive instruktør, hvor

jeg blandt andet træner de helt nye besætninger i forskellige typer sikkerhedsprocedurer, såsom brandbekæmpelse og evakuering“.

RØRENDE OG MOTIVERENDE AT TRÆNE KOMMENDE KOLLEGER

„Både som kabinechef og som instruktør har jeg hver eneste dag på arbejde mulighed for at gøre det, jeg er bedst til. Men noget af det bedste er, når vi kører hold med nye kabinebesætninger, og man kan se den forandring, de gennemgår i løbet af de fire uger, træningen varer. Jeg bliver tit rørt, når de nye sommerfugle, som vi kalder dem, får vinger på, for man ved, man nu har givet noget videre, som man selv elsker at lave hver eneste dag. Det er også motiverende at se andre have glæde af vores erfaring og de ting, vi kan. Og så skal man også huske på, at vi som instruktører jo ikke bare er undervisere – vi er også hinandens kolleger. De hold af nye besætninger, som vi træner, er jo vores egne, kommende kolleger, og derfor er det også vigtigt for os, at det er nogle flyvende, der er gode til deres arbejde, og som brænder lige så meget for luftfart, som vi selv gør“.



BENT ANDERSEN
Kabinechef og Training Coordinator
Ansæt i Jet Time siden 2011



EL MEHDI MORTADA
Flymekaniker
Ansæt i Jet Time siden 2016

FLYMEKANIKEREN

Når El Mehdi kysser sin kone og lille søn farvel om morgenen, ved de aldrig om han kommer hjem til aftensmad lige den dag. For som flymekaniker i Jet Time kan arbejdsdagen meget vel starte i Kastrup og slutte i Venedig.

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN | FOTO: ERIK REFNER

„Det er meget forskelligt, hvordan min dag ser ud, og som flymekaniker ved man aldrig rigtigt, hvad arbejdsdagen byder. Nogle dage bliver man spurgt om man vil flyve en tur til Venedig for at se på et fly, og så må man lige ringe hjem til konen og sige, at man ikke kommer hjem til middag. Men det er hun indforstået med, for sådan er jobbet. Derfor har alle mekanikerne også deres pas liggende på arbejdet, for man skal altid være klar til at tage af sted, hvis der står et fly et sted i Europa, som har brug for at blive set på. Men det er jo ikke altid Venedig, man skal til. Nogle gange får man også lov til at køre til Aalborg i silende regnvejr eller bliver fløjet til Helsinki om vinteren, hvor flyet skal tjekkes om natten i frysende kulde – så det er helt sikkert et job, der kræver, at man ikke er bange for at kaste sig ud i nye udfordringer“.

FODBOLD OG FLY

„Jeg elsker fodbold, og har også spillet på Jet Times eget fodboldhold, FC Jet Time. For nylig var en kollega med på en tur, hvor vi fløj fodboldklubben FC København til kamp i Chisinau i Moldova, og det er jo en ret sjov tur, hvis man er kæmpe fodboldfan. Hvis et fly holder på jorden i mere end 48 timer, skal maskinen nemlig tjekkes inden afgang, og derfor bliver en fly-

Det er nok også derfor, at det er den mest ærlige branche, man kan finde, for alt i den her branche afhænger af, at vi kan stole på hinanden.

mekaniker nogle gange bedt om at tage med på længere ture, så næste gang vi skal flyve et fodboldhold afsted til kamp, er jeg da mere end klar på at tage tjansen“.

EN GANG FLYNØRD, ALTID FLYNØRD

„Som flymekaniker løser man sine egne opgaver, og ansvaret for det man laver er ens eget. Alle stoler på, at man udfører arbejdet, præcis som man skal, og derfor gør man altid sit bedste. Det er nok også derfor, at det er den mest ærlige branche, man kan finde, for alt i den her branche afhænger af, at vi kan stole på hinanden. Vi har en særlig kultur i hangaren. Og så er flybranchen jo bare sin helt egen. Jeg var ude at prøve noget andet et par år, men så snart chancen bød sig, var jeg tilbage igen – for når man først er en flynørd, ja, så er man altså en flynørd“!

HVORDAN BLIVER MAN FLYMEKANIKER?

AT BLIVE FLYMEKANIKER KRÆVER MANGE ÅRS UDDANNELSE.

1 Først skal man på grundskole i 40 uger. Herefter skal man have en praktikplads, hvor man skal være i 4 ½ år.

2 Efter skole- og læretid er man udlært flymekaniker, kaldet B1, hvor man kan reparere turbinemotorer mv.

3 Herefter kan man læse videre til B2, hvilket tager 1 ½ år, hvor man specialiserer sig i el-systemer og lærer at arbejde med flyets elektronik.

4 Når man er udlært, skal man have et typecertifikat, så man kan arbejde på den bestemte type fly. For at blive lærer skal man være fyldt 18 år og have overstået grundforløbet på de 40 uger.

TRAFIKPLANLÆGGEREN

Det kræver en udpræget sans for strategi og koordinering at få brikkerne i Jet Times trafikprogram til at passe sammen. Og det er præcis, hvad Emilia har – ikke alene i arbejdet som Trafikplanlægger i Jet Time, men også når hun slapper af med et slag golf, hvor det er vigtigt at have den helt rigtige strategi, når golfbolden skal hele banen rundt.

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN
FOTO: ERIK REFNER

„Jeg kan godt lide at spille golf. Det er et udpræget strategispil, som kræver, at man altid planlægger et slag forud og tager højde for både vind og ujævnheder på banen. Man kan godt sammenligne mit arbejde i Jet Time med det at tænke strategisk og overkomme forhindringer“.

„Som Traffic Planning Manager er det mit ansvar at sørge for, at vores trafikprogram hænger sammen, og at vi har de slots, vi skal bruge til vores trafikprogram. For at flyene ikke skal ankomme til de forskellige lufthavne på samme tid, får de tildelt slots – altså tidspunkter for, hvornår de skal ankomme, og hvornår de skal lette igen. To gange om året mødes hele flybranchen til slotkonference, hvor man finder ud af, hvem der skal have hvilke slots. I de fleste lufthavne

er det strengt forbudt at handle med slots, men i de populære lufthavne kan de være utroligt svære at få fingrene i. Så når først man har en slot, så er det om at holde godt fast i den! Men hvis der pludselig skal laves om i programmet, ja, så er det vigtigt, at man har den helt rigtige strategi og langsigtede planlægning, for at få de forskellige slots til at passe sammen“.

GODT ØJE TIL JET TIME

„Jeg har altid arbejdet i rejsebranchen, først som guide og senere med service, rekruttering og trafikkoordinering, hvor jeg på den måde fik kendskab til flybranchen. Jeg havde et godt øje til Jet Time, som jeg så som et lille selskab med god service. Jeg sendte derfor en uopfordret ansøgning, og efter nogle måneder kontaktede de mig og spurgte, om jeg

EMILIA GRANELLI WESTRIN
Traffic Planning Manager
Ansæt i Jet Time siden 2011

var interesseret i en stilling som trafikplanlægger. Og sådan kom jeg til Jet Time, og det er ikke noget, jeg har fortrudt“.

FØLES GODT, NÅR BRIKKERNE FALDER PÅ PLADS

„Jeg er glad for mit arbejde, og jeg synes at alle dage i Jet Time er gode dage. Men når man kommer i mål med det, man har arbejdet på i lang tid, så har det været en ekstra god dag, for eksempel når man kan lægge det endelige

vinterprogram ind i systemet efter flere måneders forhandlinger med kunderne. Det meste af det jeg laver kræver lang tids planlægning og forberedelse. Det er et strategisk puslespil, og hver eneste beslutning, der bliver truffet i forhold til Jet Times trafik, har jo stor betydning for resten af organisationen. Derfor skal jeg altid være 100 % fokuseret i mit arbejde, så alle brikkerne i sidste ende passer sammen – i både virksomhed og det endelige trafikprogram“.



STEVEN BECKERLEE
Boeing 737-Kaptajn
Ansæt i Jet Time siden 2011

KAPTAJNEN

Stevens interesser spænder fra at læse Shakespeares skuespil til at spille rockguitar. Indimellem alt det er han kaptajn i Jet Time, men selvom hverdagen foregår i et Boeing 737-cockpit, kan man sagtens kombinere sine interesser med sit arbejde.

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN | FOTO: ERIK REFNER

„Jeg var 6 år gammel, da jeg fandt ud af at jeg ville være pilot. Det var sommeren 1970, og jeg skulle med min storebror og farmor til Bornholm. Vi fløj derover med SAS i en sølvfarvet Metropolitan, og der blev jeg bare ramt: Jeg skulle bare være pilot. Som ung søgte jeg så ind i flyvevåbnet, men blev desværre ikke optaget. Så der var ikke andet for end at tage den slagvej, hvor jeg selv betalte for uddannelsen. Efter gymnasiet havde jeg derfor brug for et arbejde, og det hjalp min farmor mig med at finde. Hendes mand var purser i SAS, og gennem ham havde hun hørt, at de manglede folk i catering, hvor jeg endte med at arbejde i 12 år, samtidig med at jeg sparede op, og senere også fik taget mit certifikat“.

Jeg har altid musik med i cockpittet til pauserne, og det gør bare noget positivt ved stemningen, når man lytter til lidt „funky music“, mens man venter på, at passagererne kommer om bord.

MENNESKELIGE FAKTORER

„Jeg har nu arbejdet som pilot i mere end 20 år, og flyver nu som kaptajn på Boeing 737. Derudover er jeg også instruktør, hvor jeg arbejder med uddannelse og træning af Jet Times flyvende personale. Det giver mig også mulighed for at beskæftige mig med min store interesse for sprog og kultur, for når man taler om sikkerhed i luftfart, er det vigtigt at se på human adfærd: Hvorfor gør vi, som vi gør? Og hvordan agerer man i en presset situation? Det er det, jeg har fokus på i min undervisning, for når

man har forståelse for kulturelle, sociale og adfærdsmæssige forskelle, forstår man også bedre de menneskelige faktorer, og hvorfor man handler og kommunikerer, som man gør. Og det er essentielt, når man taler om sikkerhed“.

SHAKESPEARE, SPROG OG STEMNINGSMUSIK

„Jeg taler aldrig om flyvemaskiner, når jeg kommunikerer med passagerne under en flyvning, men bringer i stedet min egen viden og mine egne interesser i spil. For eksempel har jeg en stor passion for Shakespeare, men jeg har også læst italiensk i mange år, så da

vi en sommer fløj fast rutetrafik til og fra Rom, briefede jeg selvfølgelig også på italiensk. Derudover fylder musik meget i mit liv, og i min fritid spiller jeg guitar med en kammerat. Jeg har altid musik med i cockpittet til pauserne, og det gør bare noget positivt ved stemningen, når man lytter til lidt „funky music“, mens man venter på, at passagererne kommer om bord. Ved vores seneste personalefest lavede jeg sammen med en kabinechef et længere musikalsk indslag for hele virksomheden. Det var en stor succes, og det er sjovt at få mulighed for at kombinere interesser og arbejde på den måde – og det er der heldigvis plads til i Jet Time“.

Sådan får kaffen sin (gode) smag

Vi danskere elsker kaffe, og her kan du blive klogere på, hvordan de sorte dråber bliver til. Læs om hvordan kaffen bliver dyrket, ristet og brygget.

For rigtigt mange af os er lyden af kaffemaskinens snurren lyden af vores morgener. Dagens første kop kaffe det, der skal til, for at vi kommer i gear. Det er en del af vores morgenrutiner, og mange føler slet ikke, at de kan vågne rigtigt uden en kop kaffe.

I begyndelsen af 1660'erne kom kaffen for alvor til Danmark og kaffen blev hurtigt samlingspunktet for datidens fruer og frøkener fra det bedre borgerskab. Madam Blå blev også for familien samlingspunktet, og lige inden Anden Verdenskrig var Danmark verdens mest kaffedrikkende nation med

verdensrekord i antallet af kopper kaffe indtaget per indbygger. Under krigen var der primært erstatningskaffe at finde, men kaffen blev hurtigt populær igen efter krigen, og vi i de nordiske lande har stadig verdensrekord i kaffedrikning.

Arabiens vin

Oprindeligt var kaffe en madvare og ikke en drik, og tidlige østafrikanske stammer blandede bærrene fra kaffetræet med fedt fra dyr og formede små energikugler til at spise. „Kaffetræet voksede også på den arabiske halvø, og det var her, at kaffen udviklede sig til en varm drik omkring år 1000 e.Kr., hvor man begyndte at riste kaffebønnerne og brygge en kaffedrik“, fortæller Ole Andersen, direktør i Moccamaster. Havnebyen Al Mocha i Yemen blev verdens første kaffe-centrum, og kaffen fik status som en religiøs drik, der kunne sørge for, at de fromme kunne holde sig vågne og hengive sig til bøn selv om natten. Omkring år 1470 blev kaffe så populær, at de første kaffehuse blev åbnet i Mekka, og her mødtes almindelige mennesker for at diskutere, spille skak og høre musik. Rygtet om „Arabiens vin“ spredte sig, og handelsrejsende fra Venedig bragte kaffen til Europa i 1615, hvorefter den sorte drik gik sin sejrsgang over hele Europa i det 17. og 18. århundrede, og i 1660 fandtes der eksempelvis over 2000 kaffehuse i London.

Udbredt i hele verden

Historikere er enige om, at de første kaffetræer groede på en højslette i provinsen Kaffa i det nuværende Etiopien. Ordet

kaffe stammer dog ikke derfra. Det kommer fra det arabiske qahwa, der betyder en drik, som er lavet fra planter.

Siden er dyrkning af kaffe udbredt til hele verden – hvor der er tropisk klima. Kaffetræet er en tropisk plante, der tilhører plantefamilien rubiaceae, som omfatter mere end 60 forskellige arter. „Den allervigtigste er Arabica, som udgør ca. 75 procent af verdens kaffeproduktion“, fortæller Ole Andersen. Planterne er træagtige og grønne men varierer ellers i størrelse, og i kaffeplantagerne bliver træerne skåret ned, så de bliver bredere og mere buskede – og nemmere at høste fra. „De små bær udvikler sig i løbet af et halvt års tid fra at være lysegrønne til at blive gule og helt mørkerøde eller blåsorte, når de er modne, hvorefter de typisk håndhøstes“. Den største kaffeproducent i verden er Brasilien, men der produceres også fortsat rigtigt meget kaffe i Etiopien.

Kaffens gode smag

Har du selv smagt forskellige typer af kaffe, ved du sikkert også, at kaffe kan smage meget forskelligt. Her spiller både sort, ristning, kvalitet og brygning ind på smagen. „Kaffe har ligeså mange smagsnuancer som rødvin, hvis man smager efter“. Bliver kaffen ristet meget, får den en stærkere og mere bitter smag. Efter ristning og pakning skal bønnerne males – og her har formalingsgraden også betydning for smagen og brygningen. „Det mest optimale er at male de hele bønner selv, så man får de friskeste og lækreste bønner. Men som med alt andet, så er det også smag og behag at drikke kaffe, så vi kan lide noget forskelligt“. fortæller Ole Andersen. „Men fælles for alle er, at vandet skal have den korrekte temperatur, når det rammer bønnerne. Nede i tragten skal temperaturen være mellem 92 og 96 grader, og det er en typisk fejl ved mange kaffemaskiner, at vandet bliver for koldt under brygningen“. Den færdige kaffe skal være mellem 80 og 82 grader, og kaffen må ikke stige i temperatur, når den er brygget.



MOCCAMASTER

HANDMADE





FOTO: PARIS SAINT-GERMAIN HANDBALL

Han er kåret som verdens bedste håndboldspiller to gange og er kendt for sin evne til at score mange og spektakulære mål. Jet Time har været på kunstudstilling i Paris med Mikkel Hansen. Kunsten spiller nemlig en stor rolle i den danske håndboldstjernes liv.

AF LISBETH BRAHE | FOTOS: KRISTIAN HAAGEN

Det er nok mest Mikkel Hansens hænder, håndboldfans tænker på, når de jubler over de hundredvis af mål, han gennem årene har scoret. Men det er nu ikke hans hænder, der først springer i øjnene, da Mikkel Hansen træder ind ad døren på Le Café i Paris for at møde Jet Time. Med sine 196 centimeter, sin stærke kropsbygning og det karakteristiske lange hår er Mikkel Hansen let at genkende, også udenfor håndboldbanen. Han virker afslappet og bestiller sin morgenmad på flydende fransk. Det eneste, der afslører at der er tale om en verdensstjerne, er hans stilfulde Patek Philippe-ur.

Siden 2012 har Mikkel Hansen boet i Paris, hvor han spiller for storklubben Paris St. Germain Handball. Inden han flyttede til den store herskabslejlighed i det 8. arrondissement, har han han spillet i topklubben FC Barcelona og har desuden været en fast del af det danske herrehåndboldlandshold. Der har været masser af sejre, og han var bl.a. med til at skrive dansk OL-historie, da landsholdet vandt finalen over Frankrig i 2016.

„DER ER IKKE NOGET, DER HEDDER AT SPILLE PÅ HALV KRAFT“

Mikkel Hansen er blevet kaldt håndboldens svar på basketballikonet LeBron James, fordi han kan lave afleveringer til medspillere, som kun få andre kan. I 2011 og 2016 resulterede det også i, at han blev kåret som verdens bedste håndboldspiller af det internationale håndboldforbund. Med den titel gik en drengedrøm i opfyldelse for

Mikkel Hansen, der allerede som 12-årig havde meldt sig ud af fodboldklubben, for udelukkende at koncentrere sig om at spille håndbold. Det var i Helsingør, hvor træneren var hans far, den tidligere landsholdsspiller Flemming Hansen. *„Jeg har altid villet være verdens bedste håndboldspiller. For mig er der intet, der hedder at spille på halv kraft. Jeg er ekstremt målrettet, jeg arbejder hårdt og jeg giver ikke op. Lige siden jeg var dreng, har jeg haft en udpræget konkurrencementalitet og et stort vindergen. I mit*

„Jeg er ekstremt målrettet. Jeg arbejder hårdt og giver ikke op“.

barndomshjem var der tit dårlig stemning, når jeg spillede spil med mine to søstre, for jeg ville bare vinde. Jeg mener ikke, man kommer nogen steder uden hårdt arbejde. I skulle bare vide, hvor mange gange jeg har repeteret spilsituationer – om og om igen. Og jeg har fejlet rigtigt mange gange. Men hvis man ikke lærer af sine fejl, kommer man ingen steder. Jeg har en god evne til at se tingene ske. Det handler om at tænke 'hvad plejer vi at gøre her?' Men selvfølgelig spiller vi ikke på samme måde overfor alle hold, så der er altid rigtigt meget forberedelse inden kampene“ siger Mikkel Hansen.

De mange timers træning har givet mange sejre og mange medaljer, men der er sjældent tid til at hvile på laurbærrene. „Når



DEN KREATIVE STJERNESPILLER

BLÅ BOG

HÅNDBOLDSPILLER

Mikkel Hansen
Født 22. oktober 1987
i Helsingør

Begynder sin håndboldkarriere
i Helsingør Idrætsforening

2007: Debuterer på det danske
herrelandshold

2008: Kommer med landshol-
det til Sommer-OL som
reserve, men får spilletid

2008: Spiller for FC Barcelona

2010: Spiller for AG Køben-
havn

2011: Vinder VM-sølv med
landsholdet, og er top-
scorer med 68 mål. Bliver
udtaget til turneringens
All Stars-hold

2011: Bliver af det internatio-
nale håndboldforbund
kåret som verdens bed-
ste håndboldspiller 2011

2012: Spiller for den franske
håndboldklub Paris Saint
Germain Handball

2012: Vinder EM-finalen med
landsholdet

2016: Vinder OL-finalen med
landsholdet

2016: Får igen titlen som ver-
dens bedste håndbold-
spiller af det internatio-
nale håndboldforbund.



vi vinder en finale, så er det klart, at det bliver fejret. Når man er del af et hold, er det vigtigt, at man kender hinanden udenfor banen. Men det handler hele tiden om at forberede sig til den næste træning og kamp, så der er ikke tid til så meget ballade. De fleste tror, at når man er skadet, så har man fri, men sådan er det bestemt ikke. Så træner jeg tre-fire timer om dagen. Det er tit øvelser, der tager ekstremt lang tid, fordi det handler om at få stabiliteten, styrken og koordinationen tilbage“ uddyber Mikkel Hansen.

„Det, jeg ser i et kunstværk, skal have en værdi for mig, ellers er det lige meget. Jeg elsker, at vi alle har en subjektiv mening om kunst“.

Men selv når knæ og muskler gør ondt, og han mere har lyst til en fridag i byernes by med kæresten, så er stjernespilleren ikke i tvivl om, at han laver det rigtige. „Jeg er stolt af at være nået dertil, hvor jeg er i dag, og mit drive hver eneste dag er, at jeg skal have det sjovt. Hvis det ikke er sjovt, kan jeg ikke motivere mig selv til at blive bedre. Det er det samme som når man går i skole. Man giver sig lige lidt mere i de fag, man synes er sjove. Når man ikke har motivationen, er det svært at give sig. Selvfølgelig er der ikke finalekamp hver eneste dag. Nogle gange må man også bide i det sure æble og tage det kedelige med. Men jeg er bare så glad for det, jeg laver, og jeg sætter så meget pris på det. Jeg har desværre mange bekendte med en hverdag, som bare er ’fin nok’. Det kan være, det er tryghed eller sikkerhed, der holder dem fast i sådan et arbejde, men det er trist, for det kan ende

med, at det ramler sammen for dem“ siger Mikkel Hansen.

KUNSTELSKEREN

Efter morgenmaden på cafeen foreslår Mikkel Hansen en gåtur. Han vil vise os et af sine yndlingssteder i Paris, Centre Pompidou. Der bor en stor kunstelsker inde i den høje viking, så selvom hans liv er planlagt ned til mindste detalje med træning, møder, forberedelse og mere træning, finder han også tid til at dyrke kunsten. „Jeg har altid interesseret mig for kunst, og den interesse betyder, at jeg indimellem kan få et afbræk fra sporten. Jeg bor heldigvis i en by, hvor der er en masse fed kunst, og jeg holder mig ajour med de aktuelle udstillinger på de store steder og kender også nogle gode gallerier. Centre Pompidou udstiller mange spændende ting, og jeg er vild med bygningens futuristiske udseende. Jeg har mange franske venner, som intet har med håndbold at gøre, og det er fedt at tale med dem om kunst. Nu har jeg også fået en reel mulighed for at købe noget af den kunst, jeg ser, og det øger selvfølgelig interessen. Jeg er ikke selv i stand til at male noget som helst, men jeg er altid fascineret af de fag, som jeg ikke er god til.“

I Paris er der ikke mange, der kender Mikkel Hansen, så han kan ubemærket gå rundt blandt gæsterne i Centre Pompidou. Han fortæller, hvad det er, kunst lige præcis giver ham: „Det, jeg ser i et kunstværk skal have en værdi for mig, ellers er det lige meget. Jeg elsker, at vi alle har en subjektiv mening om kunst. Jeg har en veninde, som jeg ellers deler mange interesser og holdninger med, men når hun ser mine kunstoffotografier i min stue, så siger hun, at hun synes de er forfærdelige. Jeg synes selv, de er overdrevet fede. Men det er det, der er det sjove ved kunst – der er tale om personlig smag. Jeg køber ikke kunst som en investering, jeg køber det for mig selv for at få glæde af det. Jeg køber efter om værket siger mig noget, og jeg er heldigvis meget sikker i min smag“.

At omgive sig med smukke ting betyder meget for Mikkel Hansen. Da han skulle flytte til Paris, var han selv med til at vælge lejligheden. Han ville ikke bare placeres et tilfældigt sted, for han havde holdninger til, hvilken type lejlighed det skulle være. Gerne noget med den ægte parisiske charme og plads til at hænge kunst-





MIKKEL HANSEN DRØMMER OM AT REJSE TIL

Jeg vil gerne tage på rejser, hvor jeg kan få både afslapning og kulturelle oplevelser. På min ønskeliste står der ture til Marrakech, Tokyo og Istanbul.

værker op. Han ville gerne føle sig hjemme og til rette. „Jeg ville ikke bo i nogle kufferter. Jeg ville have et dejligt hjem, hvor jeg kunne hygge mig og lade op, og hvor min kæreste og familie kunne komme på besøg. Vi endte med en fantastisk løsning. Jeg er vild med at indrette mit hjem med kunst og design, og lige nu drømmer jeg om nogle møbler af den franske designer Patrick Seguin“.

HÅNDBOLDHALLEN SKAL VÆRE ET FRISTED

Mikkel Hansen vil ikke kun bruge sin position til at komme ind på VIP-rækken til populære arrangementer. Han vil også skabe noget, der har betydning for andre. Det har resulteret i »MH24 – Foreningen Mikkel Mod Mobning« – et projekt, han kører sammen med Mary Fonden, for at styrke trivslen i dansk børnehåndbold.

Formålet er at modarbejde mobning og øge trygheden og tolerancen blandt børn og unge i sports- lige, kulturelle og sociale fællesskaber. Foreningen har siden sin start afviklet en række håndbold-camps, hvor alle indtægter ubeskåret går til at støtte forskellige projekter. „Jeg har altid

tvunget af deres forældre, og andre gjorde det bare for at lege lidt. Nu laver jeg camps for de unge, og jeg er selv til stede – ikke noget med at sende nogle andre. Jeg husker selv, hvor meget det betød for mig som ung at møde landholdsspil- lerne. Det er vigtigt at holde fast i venskaber, især i dag, hvor vi kommunikerer så meget gennem telefonen. Jeg synes, vi skal blive bedre til at være opmærksomme og ikke se livet gennem en skærm. Jeg er også selv dårlig til at slippe telefonen, og jeg skal helt klart blive bedre til at være i nuet, for telefonen er god til mange ting,

at man kan yde sit bedste i en kamp. „I min klub og på landsholdet er der en god stemning, men man kan ikke tvinge venskaber frem. Det er vigtigt, at vi kan lide hinanden. Man skal have en reel lyst til at passe på sine holdkammerater, og man skal kende de andres humør. Der kan være dage, hvor man er virkeligt træt, men så er det fedt at være en del af godt hold. Så hiver man hinanden op igen. Man bliver smittet af de andres energi“ forklarer Mikkel Hansen.

AU REVOIR, MONSIEUR MIKKEL

Mikkel Hansen har kontrakt med Paris Saint Germain Handball indtil 2022, og herefter skal han, som han selv siger, ud på dybt vand igen og i gang med noget, hvor han måske ikke er så god. „Jeg bliver ved med at sætte mig nye mål, og et kæmpe mål for mig er at vinde Champions League. Jeg går også benhårdt efter at vinde VM på hjemmebane. Men når jeg er færdig som professionel spiller, vil det nok være svært at finde et job, der giver samme rush, som jeg oplever med håndbold. Jeg har ikke skrevet jobansøgninger før, og mit cv har altid været når jeg spiller. Men når jeg en dag ikke spiller mere, håber jeg også at få et familieliv og nogle børn. Dem vil jeg så fortælle, at de skal lave det, de har lyst til, og som de synes er sjovt“.

„Jeg har altid haft lyst til at hjælpe de unge i forhold til min egen rolle“.

haft lyst til at hjælpe de unge i forhold til min egen rolle. Jeg har som mange andre stået på begge sider af mobningen, så jeg vil gerne hjælpe andre til ikke at begå de samme fejl, som jeg har begået. Når man dyrker sport, skal klubben helst være et sted, hvor man har det sjovt, og ikke et sted, hvor man har ondt i maven. Så giver det ingen mening. Der er forskellige grunde til at træne. Jeg tog for eksempel selv til træning for at blive den bedste. Nogle blev

blandt andet til at tage billeder af det, man gerne vil huske. Der er desværre en udbredt opfattelse af, at hvis man ikke har dokumenteret noget, så er det slet ikke sket. Der er jeg uenig. Vær dog til stede nu og her med de mennesker, du kan lide!“

Mikkel Hansen har selv fået rigtigt mange venner gennem håndboldlivet og anerkender, at det sociale liv på holdet er vigtigt, for

Mikkel Hansen på vej til kunstudstilling i Centre Pompidou i Paris.

Er du klar til at tabe dit hjerte?

Mange har tabt deres hjerte til den spanske ø Mallorca, og det er der en god grund til. Her er noget for alle – kultur, historie, natur og kulinariske oplevelser i autentiske spanske rammer. Jet Time Magasinet tager dig med til en fantastisk ø, hvor der siden charterturismen er sket rigtig meget.

MALLORCA

FOTO: SHUTTERSTOCK

HVIS MAN KUN HAR 24 TIMER, SÅ SKAL MAN SE ...

TIL KULTURELSKEREN: La Seu-katedralen i Palma er en af Mallorcas mest betydningsfulde bygninger. Det er en kæmpe katedral bygget på stedet for en tidligere moske. Opførelsen af katedralen begyndte i 1230 og fortsatte i løbet af de følgende 400 år. Den spanske arkitekt Antoni Gaudí har også bygget på katedralen.

TIL NATURFREAKEN: Cuevas del Drach, eller Dragegrotterne, som de populært kaldes, ligger ved Porto Cristo på Mallorcas østkyst. Dragegrotterne er blandt øens mest spektakulære seværdigheder og fascinerer ofte både voksne og børn.

TIL DE YNGSTE: Kun 15 minutters kørsel fra Palma ligger Western Water Park, som er et badeland med cowboystema. Her er mulighed for at se et imponerende show, hvor „cowboys“ og „fængselsfanger“ springer i vandet fra op til 30 meters højde. Western Water Park har også et legeland for de små. Når entréen er betalt er alle aktiviteterne gratis.



Besøgt og beboet af historiske personligheder

Mange kendte forfattere og skuespillere har gennem tiden boet på Mallorca. Robert Graves, kendt som en af Englands største digtere, var en af de første englændere, der flyttede til øen. Han opholdt sig i den smukke bjerglandsby Deià, der siden blev et mødested for berømt heder.

Komponisten Frédéric Chopin og forfatteren George Sand var nogle af øens første turister. I 1883 havde de et ophold på et kloster i Valdemossa. George Sand skrev efterfølgende romanen „En vinter på Mallorca“.

Det historiske Hotel Formentor på øens nordligste spids har også været et centrum for store personligheder fra hele verden, blandt andet Winston Churchill, Charles Chaplin, Audrey Hepburn, Grace Kelly og Dalai Lama.

Autentiske delikatesser og „solskins-vin“

På Mallorca venter der en stor kulinarisk oplevelse. Her er et hav af gode råvarer og kvalitetsprodukter. Da øen er en del af Spanien, kan man selvfølgelig få alle de klassiske spanske retter, som for eksempel

paella og gazpacho. Man skal heller ikke gå langt for at finde lækre tapas eller friskfangede fisk, skaldyr og blæk-sprutter, da havet er tæt på.

Mallorca har også sine egne specialite-ter, for eksempel den berømte mallor-cinske pølse 'sobrasada', fremstillet af svinekød og krydret med paprika, eller den mallorcinske udgave af bruchetta

'pa amb oli' med skinke og ost eller olivenolie og tomat. Suppe er også populært på Mallorca og fås med fisk og masser af friske grøntsager.

Overalt på Mallorca gror der friske krydderurter som rosmarin, timian og basilikum, og maden er altid godt krydret.

Prøv også at gå på et af de mange lokale markeder, som bugner af spæn-dende friske råvarer, og få samtidig en helt speciel kulturel oplevelse. Der er altid et marked hver dag i ugen et eller andet sted på Mallorca. Øen produ-cerer sin egen vin, hovedsageligt i områderne Binissalem og Pla i Llevant, og den er meget smagfuld på grund af de mange solskinstimer.

FAKTA OM DEN GRØNNE Ø

Mallorca er en ø i øgruppen Balearerne, som er en del af Spanien. Øen ligger cirka 170 km fra Barcelona.

- » Øens areal er 3.640 km²
- » Der bor fast omkring 870.000 indbyggere
- » Hovedstaden hedder Palma



FOTOS: SHUTTERSTOCK

- » Omkring en kvart million danskere tager hvert år til Mallorca
- » Der er mere end 300 solskinsdage om året
- » Gennemsnitstemperaturen ligger på 21 grader
- » Der er over 2.500 restauranter
- » Der er i alt 41 marinaer
- » Omkring 35.000 cyklister besøger Mallorca hvert år
- » Over 400 km vandrestier er tilgængelige på øen

Den perfekte dag i Palma

Næsten 10 millioner turister ankommer hvert år til Spaniens tredjetravleste lufthavn, Palma de Mallorca. Mange sætter med det sam-me kurs mod deres hotel, lejlighed eller finca i øens små bjerg- eller kystbyer. Men der er mere end én god grund til at gøre holdt i Palma, eller i det mindste besøge byen, mens man er på øen – den sommer nemlig af liv.

Palma de Mallorca huser omkring en halv million indbyggere, så den er stor nok til at være livlig og lille nok til at være overskuelig. Byen har en perfekt balance mellem shopping, caféer og museer, og overalt finder man hyggelige gader med aristokratiske byhuse, rigt dekorede barokke kirker, pladser med menneskemyl-der og overfyldte markeder.

START DAGEN GODT

Morgenmad er hipt som aldrig før, og skal det være både hipt og lækkert, skal man besøge den lokale favorit [LA MOLIENDA](#). La Molienda er eksperter i velsmagende morgenmad, baseret på lokale, økologi-ske ingredienser fra små producenter. Ambitionerne er internationale og maden er moderne spansk med et twist. En fremragende start på dagen.

Søg derefter ned mod hav-nepromenaden og gør stop på [ES BALUARD](#), Mallorcas museum for moderne kunst. Museet ligger i et istandsat fort, og samlin-gen rummer mestre som Picasso og Miró. Melder sulten eller tørsten sig, har museet en fornem uden-dørs restaurant med udsigt over Middelhavet. Her kan man nemt få et par timer til

Palma de Mallorca er hele Mallorcas hjerte. I Palma troner kongeslottet ma-jestætisk over byen, mens lystyachts i marinaen vidner om, at byen stadig står jetsettet meget nær. Det er her gaderne myldrer af liv og her restauranter, barer og museer gør deres for, at Palma lever op til sit kælenavn som mini-Barcelona. Jet Time Magasinet har besøgt byen og fundet en række steder til den perfekte dag i Palma.

AF KRISTOFFER DAHY ERNST | FOTOS: SHUTTERSTOCK

at gå midt i kunsthistoriens vingesus, mens man spiser ibérico-skinke og tun-tataki og nyder udsigten.

På Palmas hovedstrøg [PASSEIG DEL BORN](#) finder man alt hvad et spansk modehjerter kan begære. I gaden ligger de store butik-ker, mens der i sidegaderne findes mindre, men mindst lige så interessante, små butikker med hver deres stil og styrke. Slå gerne et smut forbi [RIALTO LIVING](#), der har alt fra kontorudstyr, møbler og bøger til tøj og parfumer – og selvfølgelig også en hyggelig café.

Centralt i Palma finder man katedralen [LA SEU](#), der rejser sig op af havet og afslører byens storhed. La Seu, hvis rigtige navn er Cathedral Santa Maria, blev påbegyndt i 1200-tallet og tog mere end 400 år at

færdiggøre. I dag er den gotiske katedral et mar-kant historisk vartegn fra tiden efter middelalderen, hvor Mallorca atter kom på kristne hænder efter at have været under islamisk kontrol i over 300 år.

FØLG DE LOKALE

Man finder nemt god over-natning i Palma. Men skal det være rigtig lækkert, skal man tjekke ind på [HOTEL SANT FRANCESC](#). Som alle ekstraordinært gode hoteller har Sant Francesc selvfølgelig rooftop-pool og dertilhørende bar. Her kan man lade op med drinks og snacks fra den veludsty-rede bar, mens udsigten til byens smukke tage danner kulissen hele vejen rundt om terrassen. Det bliver sjældent bedre.

Har man sagt Palma, må man også sige tapas. Palma



[LA MOLIENDA](#)



[ES BALUARD](#)



[LA SEU](#)



[HOTEL SANT FRANCESC](#)

er rig på gode steder, og tommelfingerreglen med at følge efter de lokale og undgå de allertravleste turistfælder holder også stik her. Et bud på et sted med fremragende pintxos, en tapasvariation fra Baskerlandet, er [LA 5A PUÑETA](#). Man kommer til at kæmpe sig igennem menneskemængden, men det er kun en del af charmen. Stemningen er høj, så man bør droppe vinen og i stedet gå direkte om bord i deres cocktailkort, mens man i baren sørger for et konstant højt indtag af lækre pintxos.

Ligesom i resten af Spanien er gin kæmpestort i Palma, og på baren [GINBO](#) har de over 150 forskellige typer gin, der enten serveres over kæmpestore isterninger eller i barens velsmagende cocktails. Ginbos gin & tonic har vundet priser, så den er i den grad værd at rejse efter.

ADRESSER

Es Baluard
Plaça de la Porta de Santa Catalina, 10, Palma

La Molienda
Carrer del Bisbe Campins, 11, Palma

Rialto Living
Carrer de Sant Feliu, 3, Palma

La Seu / Palma Cathedral
Plaza Almoina, Palma

Hotel Sant Francesc
Plaça de Sant Francesc, 5, Palma

La 5a Puñeta
Carrer de les Caputxines, 3, Palma

Ginbo Cocktail Bar
Passeig de Mallorca, 14A, Palma



[GINBO](#)

[LA 5A PUÑETA](#)

DEN KORTE HISTORIE OM PALMA

Siden masseturismen tog sin begyndelse på Mallorca i 1950'erne, har Palma undergået en forvandling til en moderne storby med masser af historie. Mere end halvdelen af Palmas befolkning arbejder i turistsektoren, og turismen er en af de mest indlysende årsager til Palmas position som økonomisk vækstmotor, sammenlignet med andre, mindre velhavende regioner i Spanien.



Palmas berømtheder

Palma har fostret en række notabiliteter, der har gjort sig bemærket i den store verden. Real Madrid-fodboldspilleren Marco Asensio, der også har

fast plads på det spanske landshold, kommer fra byen. Det samme gør verdens bedste tennisspiller, Rafael Nadal, der i skrivende stund ligger nummer 1 på verdensranglisten med 16 Grand Slam-titler og 30 ATP World Tour-titler.

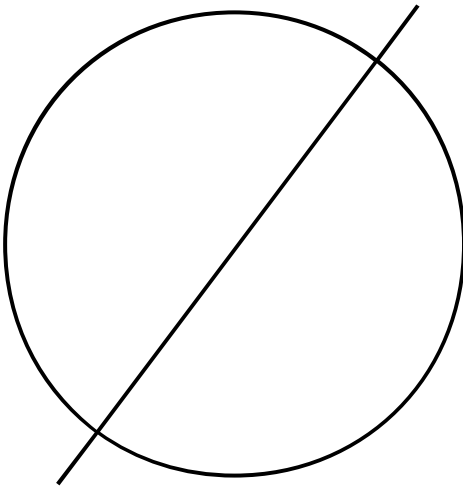
Kunstneren Joan Miró er den vel nok mest kendte mallorciner. Han er dog ikke født på øen, men blev gift der i 1929 og havde et hus i Palma frem til 1983, hvor han døde. Joan Miró etablerede i 1981 sammen med sin hustru Pilar kunstcentret Fundació Pilar i Joan Miró, der ligger få minutters kørsel fra Palma. Kunstcentret rummer hans værksted og alle de kunstværker, objekter og dokumenter, det indeholdt.

[RIALTO LIVING](#)

KONTRASTERNES

AF LISBETH BRAHE | FOTOS: JESPER DARVILLE OG SHUTTERSTOCK

Mallorcas byggestil kan ikke benævnes med ét ord. Her er alt fra arkitektur, der er rig på kulturarv fra maurernes tid, til helt moderne eksklusive ejendomme beboet af Hollywood-stjerner. Vil du bo tæt på det autentiske Mallorca, bør du til gengæld kun kende ét ord; Finca.



Mallorca er ikke en stor ø, men når man kommer rundt på øen, vil man opleve, at byggestilen varierer meget. Lige fra små sandstenshuse med kalkmalerier på murene til moderne prestigeboliger.

Jesper Darville er en dansk journalist, og han har indløst flybillet til Mallorca mange gange, siden han som barn besøgte det nordlige charterområde for første gang. Han har studeret øens arkitektur på tæt hold og beskriver øens varierede byggestil således:

„Konstraster – det er det eneste rigtige ord at anvende om Mallorcas byggestil. Øens arkitektur er nemlig så forskellig, fordi øen har været påvirket af mange kulturer gennem tiden, for eksempel romersk og arabisk kultur. Hver kultur havde deres indflydelse, og byggestilen varierer derfor efter, hvor man er på øen. På vestkysten dominerer den rustikke byggestil med gamle jagthytter bygget uden cement i den såkaldte tørstens byggestil. I dette område finder man også tydelige spor af religion, da mange husfacader er dekoreret med smukke kalkmalerier med motiver, der skal beskytte mod onde ånder. Østpå kan man til gengæld møde kontrasten i den modernistiske stil. En stil som mallorcinerne selv er meget stolt af.





STJERNESTØV

Hvis man besøger Mallorca om sommeren, kan man måske løbe ind i en lang række kendte.

Brad Pitt

Claudia Schiffer

Rafael Nadal

Den spanske kongefamilie

Omkring Arta vil man for eksempel kunne se byggerier af arkitekten Gaudi. De fleste huse på øen er sandstenshuse på to-tre etager med grønne skodder“.

Mallorca har i nyere tid også tiltrukket et velhavende publikum, deriblandt kendte Hollywoodstjerner. Deres boliger er prangende og har intet autentisk præg over sig. „På Mallorca ser man efterhånden også mange store huse i hvid beton med gigantiske terrasser og parker. Her ligner mange af husene de huse, som findes i Hollywood. De har blot her en fantastisk havudsigt. De findes især i området omkring Andraxt, så her kan man være heldig at kunne spise sin frokost ved siden af Brad Pitt“, fortæller Jesper Darville.

FINCA – HER BLIVER TURISTEN VÆRDSAT

Hvis du vil opleve noget af det autentiske Mallorca, skal du prøve at bo på en finca. En finca er et landsted eller en gammel herregård. Det er ofte 300-400 år gamle byggerier med tykke stenmure og tegltag. Mange fincaer er også nybyggede luksus-ejendomme, der er designet i en stil fra de oprindelige huse. Ligegyldigt om der er tale om ældre eller nyere fincaer, har de fleste deres egen pool. Nogle fincaer er en slags pensionater, hvor der er personale til at lave mad og servicere, mens andre er villaer til leje, hvor man selv klarer husholdningen.

Jesper Darville fortæller: *”Når man bor på en finca, får man en langt større fornemmelse af, hvad*

det ægte Mallorca er. Maden, vinen og stemningen er meget anderledes end på et hotel. Man er også tæt på historien, for mange fincaer har gennem tiden været beboet af markiser, som har brugt dem som sommerboliger eller som hvilesteder, inden rejsen gik videre“.

På landet er holdningen til turister en anden end i byen, og man vil ofte opleve en anden god service. Jesper Darville forklarer: *”Ejerne af fincaerne er ofte meget taknemmelige for, at man har fundet vej til deres hyggelige landsted, og derfor behandler de en godt. Her er turisten værdsat. Ejerne giver ofte lige en ekstra god service, for at ens oplevelser her bliver noget særligt, så man kommer igen eller fortæller positivt om stedet til sit netværk“.*

Jesper Darville rejser i dag ofte til Mallorca, fordi han til stadighed fascineres af øens kultur og historie. Han bor selv mest på klostre eller fincaer, netop for at komme helt tæt på oplevelser som ikke er for alle. Alle de mange gode tips til sightseeing og gode spisesteder har han samlet på www.accesmallorca.com, som er en insider-lokalguide, og på www.mallorcaoplevelser.dk, som giver et generelt overblik over øens mange muligheder.

Find din finca her:
WWW.FINCALLORCA.COM



Når man lejer en finca i stedet for at bo på et hotel, får man en oplevelse af at være væk fra charterturismens hektiske miljø og tæt på landlivet.



HISTORIEN – TIDSLINJE

ca. 3500 f.Kr.:	De første mennesker ankommer til Mallorca og slår sig ned i huler langs kysten.
ca. 1500 f.Kr.:	Talayot-Kulturen, den baleariske variant af bronze- og jernalderen begynder.
123 f.Kr.:	Romersk invasion.
902:	Mallorca bliver erobret af Maurerne.
1229:	Mallorca bliver erobret af aragoniske tropper under Jakob 1.
1276:	Jakob 2. udråber Kongeriget Mallorca.
1349:	Peter 4. af Aragonien fordriver Jakob 3. og derefter bliver Mallorca en aragonsk besiddelse. Indtil selvstyret i 1983 bliver øen regeret fra fastlandet.
1936:	Under den spanske borgerkrig kommer Mallorca ind under Falangens magtområde.
1978:	Spanien bliver et parlamentarisk monarki.
1983:	Balearerne bliver en selvstyrende region i Spanien. Øgruppen er i dag opdelt i 53 kommuner.

DE MANGE TÅRNE

Mange steder på Mallorca findes der seværdige forsvarstårne. De stammer fra 1500-tallet, hvor soldater fra det Osmanniske Rige allierede sig med pirater fra Nordafrika i kampagner, der skulle erobre Mallorca og de øvrige Baleariske øer. Tårnene blev placeret strategisk i et netværk, så de let kunne kommunikere med hinanden via røgsignaler. Når vagten i et tårn spottede et fjendtligt skib, sendte han signal til det næste tårn, som så sendte signalet videre, indtil det nåede byerne, og en hær kunne samles og gøres kampklar. Nogle af tårnene var udstyret med kanoner, men langt størstedelen havde blot en bevæbnet vagt. To af de mest velbevarede og lettilgængelige tårne er Torre del Verger og Castillo de Punta de'n Amer, som ligger mellem Cala Millor og Sa Coma.

Kribler det i kroppen efter at få pulsen op, og har du ikke ro til at dase, så er Mallorca stedet, hvor du kan få de fleste sportsønsker opfyldt – både dem der giver sved på panden og dem, der masserer hjernecellerne.

PULSEN OP

og tankerne på plads

AF LISBETH BRAHE | FOTOS: SHUTTERSTOCK

SURFING – BØLGENDE LYKKE

En mallorcinsk legende fra det 13. århundrede fortæller om en munk, der formåede at forlade Mallorca ved at holde sit tæppe ved hjælp af en pind og bruge det som et sejl til at bære sig over havet til Barcelona. Således blev han den første surfer i historien, og et billede af ham kan stadig beundres højt oppe på en kirke i Sóller.

Der har været mange surfere siden hen, der har kastet sig ud i de rullende bølger omkring Mallorca, for øen er det ideelle sted for wind- og kitesurfing. Her er gunstige vinde, behagelige vandtemperaturer og et stort antal surfskoler. Alt afhængig af budgettet kan man vælge at følge en klasse, eller man kan få privat undervisning. Nogle dage må man også have tålmodighed til at vente til de helt rigtige surferbølger indfinder sig.

www.mallorcaadventuresports.com/surfing

DE BEDSTE OMRÅDER TIL WIND- OG KITESURFING:

- > PALMABUGTEN
- > EL ARENAL
- > CIUDAD JARDÍN
- > ALCUDIABUGTEN
- > ESTRENC

GOLF – TOPKLASSE GOLFBANER

Det milde vejr på Mallorca er også en god grund til, at golf er en velegnet sport at dyrke på øen. Man kan spille året rundt, og der er 18 mesterskabsbaner, hvor green fee-spillere er velkomne. Banerne er meget forskellige, både hvad angår landskab og pengepung.

Det kan være en god ide at have researchet sig frem til, hvilken bane, der er egnet for ens niveau, og booke en starttid hjemmefra. Man skal desuden være opmærksom på de enkelte baners handicapbegrænsninger.

www.spansksgolf.dk/mallorca/

3 BANER I 3 FORSKELLIGE OMRÅDER

REAL GOLD DE BENDINAT

Område: Palmabugten, 18 huller
hcp: herrer 54 – damer 54

GOLF DE ANDRATX

Område: Sydøst, 18 huller
hcp: herrer 28 – damer 35

GOLF SON ANTEM EAST

Område: Syd, to baner med 18 huller
hcp: herrer 54 – damer 54

CYKLING – JERNHESTENS PARADIS

Cyklister på olympisk niveau har brugt Mallorca som træningsbase i årevis, fordi øen har et 1.200 km langt varieret vejnet, og fordi der er sværhedsgrader for alle cyklister.

Man kan cykle hele året rundt, men mange vil nok vil finde sommeren for varm til at træde i pedalerne. I højsæsonen er der desuden mange biler på de små veje.

På øens nordside finder man bjerge, og midt på øen finder man flade strækninger, hvor alle kan være med. Overalt på øen kan man cykle, og overnatningsmuligheder er der masser af, lige fra campingpladser til fincaer og klostre. Ønsker man ikke selv at planlægge sin cykelrute, er der på Mallorca så småt ved at blive lavet afmærkede cykelruter. På disse ruter kører man på mindre veje og undgår derfor at møde alt for mange biler.

www.cyklermallorca.dk

VANDRETURE

– BALSAM FOR SJÆLEN

På Mallorca er der flere oplagte steder at kridte vandreskoene. Der er både lange og korte ruter, og undervejs kan man overnatte på landsteder eller klostre.

SERRA DE TRAMUNTANA

Bjergkæden danner rygsøjlen på Mallorca og snor sig hele vejen fra nord til syd over en strækning på 88 km. I dette område findes der adskillige vandreruter, som fører en gennem fyrreskove, imponerende klippeformationer og små, charmerende landsteder. Knudepunktet i Tramuntanabjergene er byen Sóller. Højeste punkt er Puig Major i 1.445 meters højde, derefter følger Puig Massanella i 1.349 meters højde. Begge kan

nås til fods, dog er det kun helt erfarne vandrere, der skal tage disse ture, da en del klatring er involveret.

SERRA LLEVANT

Serra Llevant er et af Mallorcas dramatiske, men ikke mindre storslåede, bjerge i den nordøstlige del af Mallorca. Her er omkring otte forskellige vandreruter i forskellig sværhedsgrad. Her kan man finde nogle smukke vandreruter omkring den populære feriedestination Cala Ratjada, eller den kulturelle og hyggelige Arta, hvor man kan se bugter og strande. På en klar dag kan man fra de højeste punkter se over til øen Menorca. Det højeste punkt her er Puig de la Talaia Freda, som når 562 meters højde, hvor man også kan opleve et af Mallorcas middelalderlige vagttårne.

Serra Llevant blev i 2002 udråbt til naturreservat, så her kan man også nyde et vildt fugleliv.

SA DRAGONERA

Sa Dragonera er en klippeø og naturpark, som ligger 20 minutters sejltur fra fiskerbyen Sant Elm nord for Andratx i det sydvestlige hjørne af Mallorca. Øen er en del af Serra de Tramuntana-bjergkæden og har fået navn efter formen på bjergryggen, som ligner en drages ryg. Dragonera byder på et rigt dyre- og naturliv og har vandreruter i forskellige sværhedsgrader. Det højeste punkt er bjerget Puig de na Pòpia på 360 meter.



BÅDTURE – VIND I HÅRET OG SKUMSPRØJT PÅ KINDERNE

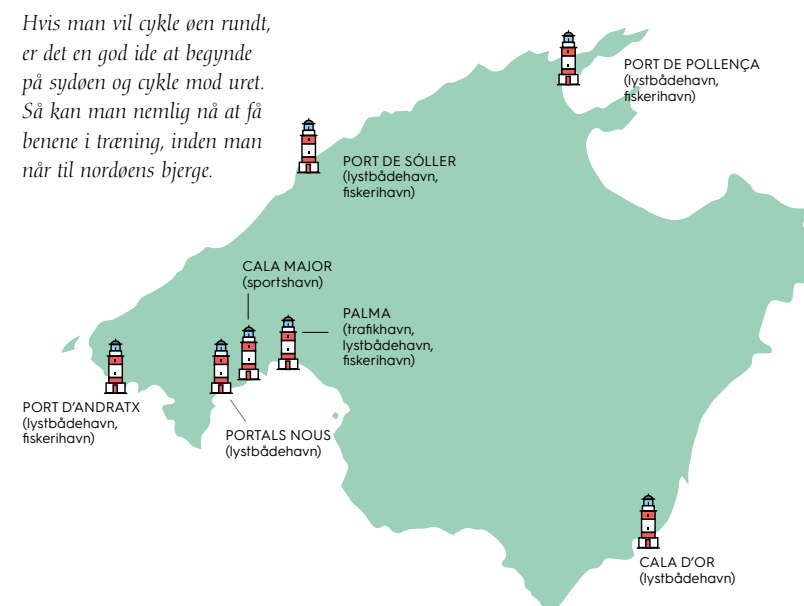
Hvis man vil opleve skjulte bugter og fine marinaer på Mallorca, er en ferie med båd en oplagt mulighed. Man kan på denne måde opleve øen på en mindre „turistet“ måde. Man behøver

ikke selv have en båd, da adskillige charterselskaber lejer både ud, enten med eller uden skipper. Man kan vælge bare at tage endagsture med sejlbåde, speedbåde og katamaraner, hvor man kan sejle ud og nyde frokosten i en bugt eller om bord, snorkle og dase

i en bugt. Hvis man vil sejle i længere tid kan man chartre en båd med skipper og kok og for eksempel sove i det fri under stjernerne. Ligegyldigt hvor lang tid sejlturen varer, kan man om bord på en båd nyde stilheden, kun afbrudt af vinden og bølgenes skulpen.

Omkring Mallorca er der ingen understrømme, og der er masser af liv i havet. Man kan se havskildpadder, rokker, barracudaer, flyvefisk og selv delfiner, hvis man er heldig. Mallorca har 43 havneanlæg. Det bliver i alt til omkring 14.280 fortøjningspladser. Man kan finde alle slags både i havnene, lige fra luksusyachts til lokale små fiskekuttere. I mange af havnene er der hyggelig stemning, gode restauranter og mulighed for at tale med de andre sejllende.

www.seatravel.dk/lej-sejlbad/middelhavet/mallorca





Smag

PÅ MALLORCAS NATUR

Mallorca er lig med sandstrande, fremragende restauranter og øliv, når det er allerbedst. Men Mallorca er også skønne vinmarker og lækre afgrøder, der gør øen til en både sanselig og velsmagende oplevelse.



AF KRISTOFFER DAHY ERNST | FOTOS: SHUTTERSTOCK

Mallorca rummer naturoplevelser ud over det sædvanlige, og de fleste når kun at se og smage. En brøkdel af alt det fantastiske, Mallorca har at byde på. Hvis tålmodigheden er for kort til øens turkisblå sandstrande eller lange dage ved poolen, er man i gode hænder på Mallorca. Den store ø er et sandt slaraffenland for den eventyrlystne naturelsker.

Et godt udgangspunkt er øens hjerte, Palma de Mallorca, hvor langt størstedelen af øens næsten 10 millioner årlige turister ankommer. Under en time herfra finder man en vidunderlig verden af sløve, sandfarvede byer, knastørre olivenlunde og plantager med alt fra mandler over appelsiner til abrikoser. I baggrunden danner bjergkæden Serra de Tramuntana en dramatisk kulisse, der vidner om et varieret og dragende landskab.

Serra de Tramuntana løber langs den nordvestlige kyststrækning på Mallorca, og takket være bjergene får de laveliggende områder på den resterende del af øen mildere vintre. Området er dramatisk med stejle klipper, der ender i smukke bugter med stenede strande.

Bjergkæden oplever oftere nedbør end resten af øen. Det skaber frugtbare dale med masser af appelsin- og citrontræer, og særligt tæt ved Sollér og Fornalutx, i øvrigt en af Spaniens smukkeste bevarede byer, er der mange pittoreske appelsinlunde. Et sandt slaraffenland for dem, der vil opleve tilblivelsen af velsmagende råvarer på allernærmeste hold.

VIN, DER ER VÆRD AT REJSE EFTER

På de mere flade dele af bjergskråningerne omkring Deià og Valldemossa er forholdene optimale for tomater, bønner og vin. Og nævner man vin og Mallorca i samme sætning, er det umuligt at komme udenom Binissalem. Binissalem opnåede i 1991, som det første af to vindistrikter på Mallorca, den spanske klassifikation D.O., der er kendetegnet for fine spanske producenter. Binissalem er øens største vinby

og -distrikt. De imponante palæer i byens hjerte afslører fordums storhed hos vinproducenterne, og i dag er mallorcinsk vin stadig værd at rejse efter.

Vingårdene ligger tæt, så en tur med smagning af flere vine er en oplagt mulighed. Start for eksempel på den familieejede Bodegas Ribas, der blev grundlagt helt tilbage i 1711, og dermed er den ældste vingård på Mallorca. Et par efterfølgere kunne være Macià Batle, Bodegas Mesquida Mora og Bodega Ramanyà, der varierer markant i størrelse, men som alle præsterer noget af det bedste vin, Mallorca har at byde på.

CITRUSFRUGTER DE LUXE

Når tørsten er slukket i vin, er tiden kommet til at opdage mere af Mallorcas fantastiske natur og flere lokalt producerede delikatesser. Sæt kursen mod Sollér-dalen, hvor citrustræerne står på rad og række og byder på nogle af de mest velsmagende appelsiner og citroner, man kan drømme om.

Landskabet er som et grønt tæppe og er særligt smukt dekoreret med orange og gule ornamenter i januar og februar, hvor frugterne er modne.

De milde vintre er også gavmilde mod øens fem millioner mandeltræer, der blomstrer i årets første måneder. Der er mandelplantager over hele øen, men den største koncentration findes i midten af øen i byer som Marratxí, Bunyola og Santa Maria. Mandelhøsten sker i slutningen af august og starten af september, når de søde mallorcinske mandler er klar til at blive spist – og det er den dag i dag stadig alment kendt, at mandler fra Mallorca hører til blandt verdens mest velsmagende.

DE GYLDNE DRÅBER

Olivেনলি er langt fra nogen ny delikatesse på Mallorca. Man har plukket olivenolie på øen i to årtusinder, og mere end 90 % af alle øens oliventræer er mere end 500 år gamle.

I dag har turisme overtaget førstepladsen fra olivenolie som Mallorcas økonomiske hovedindtægt. Det betyder, at mange af de gamle olivengårde er blevet omdannet til luksuriøse hoteller. Der findes dog stadig rigeligt med producenter, der holder den mallorcinske tradition for kvalitet og velsmag i hævd.

Koncentrationen af producenter er høj på ruten mellem Sollér og Valldemossa. Man bør undgå den hurtige motorvej 211 og i stedet begive sig ud på den lidt mere kringled

og meget smukkere vej 210, der snor sig umådeligt smukt gennem olivenlunde med fabelagtig udsigt til både bjerge og hav.

Mallorca er rig på smagsoplevelser og varieret natur. Høje bjerge, frodige dale, dramatiske klippeformationer, indbydende bademuligheder og knastørre åbne landskaber. Det sværeste ved at besøge øen er at vælge mellem alt det, Mallorca har at byde på.



PÅ UNESCO'S VERDENSARVSLISTE

I 2011 blev bjergkæden Serra de Tramuntana, der strækker sig over 90 km langs med Mallorcas nordlige kystlinje, optaget på UNESCOs verdensarvsliste under kategorien kulturlandskab. Det betyder, at området er anerkendt som et sted med næsten perfekt symbiose mellem menneskelig handling og natur. Den største højde er Puig Major med 1.445 meter og på andenpladsen ligger Puig de Massanella, der er 1.364 meter. Området her er et særdeles attraktivt træningsterræn for nogle af verdens bedste cykelryttere.



Blomsterfest

Når Mallorcas godt fem millioner mandeltræer står i blomst i februar, bliver det fejret med Fira de la Flor D'Ametler i byen Son Servera. Den gratis mandelfest foregår i en finca fra det 18. århundrede, hvor besøgende kan købe produkter lavet af mandler, mandeltræ og mandelblomster, samt få indblik i produktionen af mandler på Mallorca. Der er masser af musik i løbet af dagen, som typisk ligger den første søndag i februar.

Druesaft

På Mallorca er cirka 50 % af alle røde druer af sorten Manto Negro. Andre druer tæller Cabernet Sauvignon, Callet, Tempranillo, Monastrell, Syrah og Merlot. Mallorcinsk hvidvin består hovedsageligt af druen Prensall Blanc, men det er også muligt at finde hvidvin på Macabeo-, Parellada-, Chardonnay- og Moscatel-druer. Kig efter ordene crianza (god), reserva (bedre) eller gran reserva (bedst), når du køber vin på Mallorca.

NÅR VIN ER ET håndværk

I 2013 fik Jet Time det norditalienske vinhus Viviani til at lave en helt særlig vin, som er skabt til at blive nydt om bord på et fly. Resultatet blev vinen Musio. Fra druerne plukkes med nænsom hånd og til Jet Times passagerer sætter et glas Musio til læberne, går der op til tre år. Indimellem ligger der rigtig mange timers hårdt arbejde, stærke traditioner og ikke mindst kærligheden til den gode vin.

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN | FOTOS: SEBASTIAN BAK ROSENVINGE, MATTIA TRAVERSO OG ERIK REFNER



Ægteparret Sandra og Claudio Viviani driver en lille vingård i Valpolicella Classico-distriktet. Med sin placering 450 meter oppe på Veronadalens bakkeskråninger har gården nogle af de højest beliggende vinmarker i det norditalienske distrikt. Gården har været på familien Vivianis hænder i generationer, men det er først inden for de seneste 25 år, at produktionen, med ønologen Claudio Viviani bag roret, er blevet tilgængelig for et større publikum.

Vivianis produktion er lille: Med knap 80.000 flasker om året er Vivianis produktion under en tiendedel af, hvad de store vingårde i Valpolicella-distriktet kan præstere. Men det bekymrer ikke Claudio: „For mig er det at lave vin et håndværk,

og jeg vil til hver en tid hellere lave få flasker af rigtig god kvalitet, end mange flasker af o.k. kvalitet“, siger han og slår samtidig fast: „Jeg er vinmager – ikke vinsælger!“

100 % MANUEL VINHØST

Fra druerne høstes til Musio serveres for Jet Times passagerer, går der op til tre år. I løbet af de tre år gennemgår druerne en lang og nænsom proces, for at de kan blive til den helt særlige vin, der er specialdesignet til at blive drukket om bord på Jet Times charterflyvninger.

I modsætning til de fleste kommercielle vinhuse foregår Vivianis vinhøst hvert år 100 % manuelt – her er der ingen



om Musio

‘Musio’ er en rødvin, der er specialproduceret til Jet Time af det italienske vinhus Viviani. Musio indeholder elementer af Vivianis berømte Amarone samt både Ripasso og Valpolicella, der tilsammen giver en kraftig men blød vin, der passer perfekt til at blive indtaget sammen med et godt måltid i en flykabine, hvor smagsindtrykkene nedsættes markant.

Navnet ‘Musio’ refererer til den italienske munk og vindyrker Musio, som omkring år 1000 besad de samme vinmarker, som vinhuset Viviani i dag ejer. Historien fortæller, at San Seno-klosteret var så begejstret for Musios druer, at de forsøgte at få fingrene i Musios marker. Dette ville Musio dog ikke gå med til, og han vedblev at dyrke markerne til sin død.

SANDRA OG CLAUDIO VIVIANI

Sandra og Claudio Viviani har været gift i mere end 20 år. Sandra er oprindeligt fra Holland, men hun mødte Claudio, da hun som ung rejste rundt i Italien. Claudio kommer fra en lang generation af vinmager. Den nuværende vingård er første gang registreret i familiens eje i 1936, men markerne daterer mindst tilbage til Claudios tip-tip-oldefar, som også havde en vinproduktion på stedet.

Claudio overtog produktionen med vinen i 1990'erne, og han anses nu for at være en af de bedste vinmager i Italien. Claudio har en hædersliste så lang som sin arm med bl.a. 14 Tre Bicchieri, som er en hæder, der kun tildeles de allerbedste italienske vinhuse. Derudover finder man også flere af Vivianis seks forskellige typer vin i en lang række Michelin-restauranter i hele verden, ligesom Claudios Amarone, Casa dei Bepi, betragtes som en af de bedste, der findes.

maskiner, der hjælper til, og hver en drue på de 20-70 år gamle vinstokke plukkes med hånden af en af de otte plukkere, som Sandra og Claudio har et varmt og personligt forhold til. Sandra fortæller: „Alle vores hjælpere er født og opvokset her i regionen og er flasket op med Valpolicella-traditionen, så de ved præcis, hvordan vores druer skal høstes. Vi bruger de samme sæsonplukkere hvert år, da deres erfaring er uvurderlig. De fleste er pensionerede, og dem der har arbejde tager ferie i de tre til fire uger, hvor vi høster, så de kan hjælpe os med at få høsten i hus.“

Og det er ikke tilfældigt, at Sandra og Claudio vælger at høste manuelt. Selve høstmetoden er nemlig utroligt vigtig i forhold til det resultat, man får i den sidste ende. „Måden man håndterer druerne på er utrolig vigtig“, fortæller Sandra og fortsætter: „Man skal have en forsigtig og blød hånd, når man plukker, så man ikke beskadiger druernes skræl.“

VI HØSTER, NÅR DRUERNE ER KLAR TIL DET

Sandra og Claudios vinmarker strækker sig over 10 hektar med 6-9.000 planter per hektar, alt afhængigt af jordtypen. Det giver en årligt høst på cirka 100.000 kilo druer, hvoraf cirka 15.000 kilo går til produktionen af Musio.

Høsten starter som regel i den tredje uge i september, men

temperaturen og mængden af nedbør over året har stor betydning for, hvornår druerne er klar til at blive plukket. Som Claudio siger: „Vi har ikke en fast høstdato – vi plukker druerne, præcis når druerne er klar til det“. For vinen har altid været en del af hans liv, og han kender druerne så godt som sine børn. Ved at smage på druerne, fornemme deres sødme og se på deres farve, ved han præcis hvornår det er tid til at få årets høst i hus.

DRUER TØRRES EFTER 3.500 ÅR GAMMEL TRADITION

Når høsten så går i gang, starter plukkerne nedefra og arbejder sig opad igennem vinmarken. Og Claudio er med i hele processen, for det er ham, der vælger præcis hvilke druer, der skal plukkes hvornår. De bedste druer plukkes først, og i modsætning til resten af høsten, skal de ikke presses med det samme. I stedet køres de omkring en kilometer op ad bjerget til Sandra og Claudios tørrehus – eller fruttaio, som det kaldes på italiensk – hvor de skal gennemgå en tørringsproces, Appassimento, som er en unik metode karakteristisk for Valpolicella Classico, som altid har karakteriseret områdets vinproduktion. Man mener, at teknikken er op til 3.500 år gammel, og over århundreder er teknikken med at tørre druerne før de presses blevet forfinet og kendetegner



VALPOLICELLA CLASSICO

Musio er en vin fra Valpolicella Classico-distriktet. Valpolicella er et vinområde i det nordøstlige Italien, øst for Gardasøen. Området er mest kendt for sin kraftige Amarone, men også den næsten lige så kendte Ripasso kan nævnes.

Ordet Valpolicella betyder kort "dalen med de mange kældre". Der produceres store mængder vin i Valpolicella, og den originale produktionszone er udvidet markant. Derfor findes der nu en Valpolicella Classico-zone, der angiver området, hvor de oprindelige Valpolicella-vine blev fremstillet. Området er beliggende ved foden af Monti Lessini, og strækker sig fra nordvest for Verona omkring Sant'Ambrogio di Valpolicella og i en vifte mod øst til kommunen Gazzano di Tramigna.

Valpolicella-regionen har et mildt til køligt kontinentalt klima, som er påvirket af nærheden til to store vandområder, nemlig Gardasøen mod vest og Adriaterhavet mod syd/øst. Classico-zonen er den køligste med de kolde vinde, der blæser ned fra Alperne.

Kilde: Wikipedia.org, Politiken.dk

SMAGEN ÆNDRER SIG I HØJERE LUFTLAG

Smager vinen og maden ikke som vanligt, når du er oppe at flyve, er det ikke dig, der er noget galt med. Din lugte- og smagssans svækkes nemlig, når du befinder dig højt til vejrs.

I kabinen på et fly er luften tynd og tør, og der er relativt meget larm. Samtidig er lufttrykket lavere, hvilket vil sige, at hvis man nyder et glas vin i 30.000 fods højde, svarer det til at nyde et glas vin på en bjergtop 3 kilometer over havets overflade. Alt det tilsammen gør, at smagsindtrykkene nedsættes med ca. 30 %.



Kilde: Anne Dorthe Jensen/Jet Time, Nerdoktor.dk, Politiken.dk



SLIP FOR KRØLLETTØJ

Brug tiden på at nyde din rejse i stedet for at stryge tøj. Pak tøjet i en elegant dragttaske, så tøjet holder sig glat. Tasken er fremstillet i slidstærk, vandafvisende nylon med hanke og detaljer i kernelæder. Tasken har et stort udvendigt rum beregnet til for eksempel sko, og en rem på bagsiden kan holde den fast til en trolley.

MISMO DRAGTTASKE, DKK 4599,-



Ikke mere fumleri

Livet er for kort til at stå og fumle med sammenkrøllede ledninger, og derfor er trådløse hovedtelefoner en god investering. Bluetooth-hovedtelefonerne AH-GC20

fra Denon er elegante, stilrene og har en lyd, der er fyldig og klar. Hovedtelefonerne kan også pakkes sammen, så de kan opbevares og transporteres ubesværet.

DENON AH-GC20 HOVEDTELEFONER, DKK 2500,-

LIGE VED HÅNDEN

Pak det rigtige med i håndbagagen og få „det gode liv“ med på rejsen



Pas på passet

I lufthavnen skal det ofte gå stærkt, og der er meget, man skal holde styr på. Hvis man sætter sit pas i en holder af slidstærkt materiale og med et flot motiv, kan det være lettere at finde frem til, når man står med fyldte tasker og en stram tidsplan.

BY MALENE BIRGER PASHOLDER, DKK 399,-

HÅNSKREVNE TANKER

Nogle gange kommer de gode ideer, når man sætter sig i flysædet. At skrive dem ned i en notesbog er en god „offline“ måde at huske dem på, indtil man igen er landfast. Denne

slidstærke notesbog fås også med navneprægning. **LEUCHTUM1917 NOTESBOG**, fra DKK 199,-



Styr på det du holder af

En lille bluetooth-tracker kan skåne en for mange bekymringer om forsvundet bagage, når man er kommet udenfor lufthavnen. Den sættes på ens bagage, og via en app kan man let finde frem til den, hvis uheldet skulle være ude. Trackeren kan også anvendes til at sætte på andre ting, som ikke må mistes undervejs, for eksempel barnets vndlingsbamse.

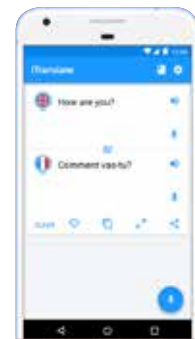
THE TILE APP, DKK 149,-



BLIV FORSTÅELIG

Lad ikke et andet sprog forhindre dig i at tale med dem, du har lyst til. En app kan hjælpe dig med at gøre dig forståelig på over 100 sprog. Den kan oversætte enkle tekster og websites og har voice-to-voice-funktion.

ITRANSLATE TRANSLATOR APP, DKK 31,-



HYGGETID MED TØRKLÆDE

Undervejs på flyrejsen kan det være hyggeligt at sidde lunt med et tørklæde. Dette tørklæde har så stor en størrelse, at det også kan anvendes som et lille tæppe eller som et sjal. Det er designet af den kendte danske designer Charlotte Sparre og er i 100 % georgette-silke.

CHARLOTTE SPARRE TØRKLÆDE, DKK 499,-

Altid online

Slip for at lede efter wi-fi og hav dit eget netværk med overalt. En lille fleksibel og kraftig rejse-3G router sørger for, at man hele tiden er online.

TRÅDLØS ROUTER, ASUS WL-330N3G, DKK 299,-



nu især områdets berømte Amarone-, Recioto- og Ripassovine.

Tørringsprocessen varer som regel tre måneder, men kan vare længere alt afhængigt af, hvor meget vand, druerne indeholder. For når vandet fordampes fra druerne, bliver sukkeret tilbage, og resultatet er derfor en utrolig sødme i de enkelte druer, som også får en mere intens smag. Til gengæld bliver druerne også 30-40 % mindre, og det er derfor på alle måder en kostbar proces.

MASSER AF LUFT OG DAGLIGT TILSYN

Ventilation er altafgørende i tørringsprocessen, og druerne placeres derfor i åbne kasser, som stables oven på hinanden i det gamle tørrehus, hvor vinduer og døre står åbne døgnet rundt for at lade en naturlig ventilation fjerne enhver form for fugt.

Men det er ikke kun ventilationen, der er vigtig. For at undgå at druerne mugner og rådner, skal alle druer være

i perfekt stand, og der må ikke være knuste eller på andre måder ødelagte druer i kasserne. „Vi tjekker druerne hver dag, så vi kan fjerne de druer, der for eksempel er blevet ødelagt under transporten eller som i løbet af processen viser begyndende tegn på mug“, fortæller Sandra, som ikke lægger skjul på at det at lave vin for dem er mere end bare et arbejde – det er hele deres liv.

Efter tørreperioden er afsluttet, er det tid til at få presset de sidste druer, som herefter blandes til de forskellige vine, Viviani fremstiller. Blandingsforholdene varierer fra vin til vin – for eksempel består 50 % af Musio af vin fremstillet af de druer, der har været gennem den traditionelle Appassimento-proces.

CLAUDIO TAPPER – SANDRA SÆTTER ETIKETTER PÅ

Viviani har sin egen vinkælder, hvor Musio efter blandingen ligger på fad i op til 18 måneder, indtil den er klar til at blive tappet. Og heller ikke her er der noget, der er overladt til tilfældig-

hederne, for det er Claudio selv, der tapper vinen på flasker, for at være sikker på, at det bliver gjort på den helt rigtige måde. „Det er især vigtigt, at vinen ikke bliver tilført ilt, mens den fyldes på flasker, da det kan have stor betydning for den endelige vins smag og farve“, fortæller den garvede vinmager.

Når de små Musio-flasker er fyldt op med de dyrebare dråber, sætter Sandra etiketter på flaskerne, som herefter ligger i Vivianis vinkælder i op til et år, før de endelig kommer om bord på et af Jet Times fly.

Tre år og en lang proces er der gået fra Claudio udvalgte druerne på Vero-nadalens bakkeskråninger, til Jet Times feriegode passagerer endelig smager på Musio – en vin, der er lavet med både hånd og hjerte, skabt til at blive nydt i præcis det øjeblik, om bord på et fly i 30.000 fods højde.



CERTIFICERINGER FOR STØRRE ANSVARLIGHED

ISO 14001:2015

For at sætte klimaarbejdet i system har Jet Time siden 2014 været ISO 14001:2015-certificeret. Det betyder blandt andet, at selskabet fastlægger mål for arbejdet med miljø, og der sikres både opfølgning og udvikling af miljømæssige tiltag.

Jet Time gennemgår hvert andet år en stor auditering, hvor repræsentanter for ISO 14001 følger op på selskabets miljøarbejde. Dermed sikres det også, at der bliver fulgt op på de mål, Jet Time selv stiller samt på de krav, selskabet møder fra eksempelvis kunder og lovgivning.

IOSA

IATA Operational Safety Audit

IOSA

Jet Time er som ét ud af knap 425 flyselskaber – ud af de mere end 9.000 flyselskaber der findes i verden – certificeret til at operere under den internationale sikkerhedsstandard IOSA. IOSA's akkrediterede auditorer sikrer løbende kontroller af Jet Times sikkerheds- og arbejdsprocedurer. En sådan auditering kan tage op til to uger, hvor alle procedurer og al dokumentation for sikkerhed bliver minutløst gennemgået.



SIKKERHED OG CO₂

Socialt ansvar handler om både sikkerhed, brændstof og en åben kultur

AF FRIDA ASTRID ULRIK-PETERSEN
FOTO: ERIK REFNER

Administrerende direktør i Jet Time A/S, Jørgen Holme er ofte på rundtur blandt maskiner og medarbejdere.

Hos Jet Time tager man sit ansvar alvorligt – både når det kommer til sikkerhed og klimahensyn. Derfor har det danske flyselskab taget nogle forholdsregler, så produktionen kan afvikles med størst muligt fokus på ansvarlighed og bæredygtighed.

Luftfartsbranchen er ikke just kendt som den mest bæredygtige. Faktisk siges den samlede flytrafik i verden at stå for op til 3 % af jordens samlede CO₂-udledning på årsbasis. Og selvom der forskes i at skabe mere klimavenlige flytransportløsninger, er flyet stadig det transportmiddel, der forurener mest per transporteret passager.

Med et ønske om at skabe en mere bæredygtig flyproduktion har Jet Time gennem de seneste år implementeret en række tiltag, der skal nedbringe selskabets klimapåvirkning, ligesom sikkerhed og arbejdskultur er en vigtig del af Jet Times fokus på social ansvarlighed. Administrerende direktør i Jet Time Jørgen Holme forklarer:

„Det er vigtigt for os, at vores indsats for socialt ansvar er realistisk og bæredygtig for både samfund og forretning. Vi ved for eksempel godt, at det aldrig bliver klimavenligt at flyve. Men vi kan gøre vores for at reducere klimabelastningen og samtidig styrke sikkerhed, økonomi og arbejdsmiljø, og på den måde gøre Jet Time mere bæredygtig som både flyselskab og arbejdsplads“.

PLANLÆGNING OG MODERNE TEKNOLOGI

At holde et fly på vingerne kræver en hel del brændstof, hvilket udleder CO₂ til atmosfæren – og det er hverken godt for klimaet eller for et flyselskabs økonomi. Derfor arbejder man i Jet Time hele tiden på at optimere mængden af brændstof, der bliver brugt, når Jet Times fly er i luften.

„Jet Time har valgt at fokusere på arbejdet med at mindske sit brændstofforbrug og dermed sin CO₂-udledning, fordi det er her, virksomheden især har mulighed for at gøre en positiv forskel for klimaet og samtidig nedbringe egne omkostninger,“ siger Jørgen Holme.

Blandt andet har hele Jet Times flåde, som alle er fly af typen Boeing 737, fået monteret opadbøjede vingespids – såkaldte winglets – der mindsker luftmodstanden og optimerer brænd-

stoføkonomien, når flyene er i luften. På den måde skærer winglets tre til fire procent af brændstoffsforbruget, hvilket over de seneste syv år har medført en betydelig reduktion i CO₂-udledningen fra Jet Times produktion. Samtidig er Jet Times piloter trænet til at flyve i den mest økonomiske flyvehøjde, som på flyvninger over én time ligger på mellem 31.000 og 37.000 fod (9.300 til 11.300 meter), hvor flyet yder mest uden øget brug af brændstof.

SIKKERHEDEN HAR ALTID FØRSTE PRIORITET

Socialt ansvar handler dog ikke kun om klima. Som flyselskab er det Jet Times vigtigste mål at afvikle sine aktiviteter ud fra den højest mulige sikkerhedsstandard, så både passagerer og medarbejdere kommer sikkert fra A til B.

Derfor har man i Jet Time det, der kaldes en ærlig kultur, hvor man accepterer og lærer af sine fejl, frem for at skjule dem. Hvis et fly for eksempel bliver påkørt, er det vigtigt, at det bliver fortalt og ikke fortiet. Derfor kan Jet Times medarbejdere altid uden konsekvenser melde enhver form for menneskelig fejl til selskabets afdeling for sikkerhed, som så har mulighed for at evaluere, om der er arbejdsgange eller procedurer, der skal ændres.

flydende energi

Et glas hjemmepresset juice er en genial genvej til at få masser af vitaminer indenbords. Alt hvad du behøver er friske råvarer, en saftpresser og et par opskrifter.

AF LISBETH BRAHE | FOTO: SHUTTERSTOCK OG MADS BO

Der er så meget, vi skal huske i hverdagen, ikke mindst det der med sundhed. Magasiner og sundhedsportaler bugner af gode råd, og det kan være svært at nå at få opfyldt alle de rigtige kvoter. Men der er genveje. Hjemmebrygget juice er én af dem, fordi juice er en hurtig, enkel og lækker måde at tanke op med sundhed i en fart.

Hvis du ikke normalt spiser så mange grøntsager, eller måske slet ikke kan lide kål, persille, selleri eller ingefær, så kan en juice være en god genvej til at få masser af vitaminer, mineraler og antioxidanter. At spise samme mængde grøntsager som en juice indeholder, kan tage meget længere tid end det tager at lave juicen og nyde den.

Der er ingen begrænsninger for, hvad en juice kan indeholde; grønkål, hvidløg, rødbede, selleri, søde kartofler, lime, agurk, æble og citron. Man kan følge en opskrift eller selv eksperimentere sig frem – mulighederne er uanede. Nogle kombinationer kan smage lidt „alternativt“, men ved at tilsætte lidt citrusfrugt eller et par sødende frugter, kan smagen blive langt bedre og fornøjelsen større.

DRIK JUICEN LIGE EFTER BRYGNING

Det kræver lidt teknisk udstyr for at komme i gang. En juicepresser er en nødvendighed, da den adskiller saft og masse fra hinanden. En god juicemaskine udnytter råvarerne fuldt ud, så al saft fra skrog, skræl og indmad ender i kanden. Man kan også anvende

KOM I GANG – OPSKRIFTER

Skyl og rens alle ingredienser og bland dem i en juicemaskine.

GUL JUICE

6 mellemstore gulerødder
6 cm gurkemejerod
2 cm ingefær
1 rød peber
½ økologisk lime med skræl
½ økologisk citron med skræl
1 æble
1 spsk. kvalitetsolie

RØD JUICE

3 cm rødbede
4 cm squash
4 cm agurk
2 mellemstore gulerødder
2 cm ananas
1 æble
1 cm ingefær med skræl
2 cm økologisk citron med skræl
½ broccolistok

GRØN JUICE

2 æbler
2 håndfulde frisk spinat
1 cm økologisk citron med skræl
3 cm squash
Isterninger og
2 spsk kvalitetsolie

3 HURTIGE TIL MADS BO/HIGH ON LIFE

Hvorfor er det godt at drikke juice?

Når vi drikker friskpresset juice, åbnes der op for en uhyre effektiv forsyningsvej til kroppen. Der er direkte udbringning af vitaminer, mineraler, enzymer, kulhydrater og talrige andre næringsstoffer. Alle disse naturlige næringsstoffer arbejder sammen om at styrke ens immunforsvar og får kort og godt ens krop til at opføre sig ordentligt. Ingredienserne i friskpresset juice er hverken kogt, stegt eller på anden måde ødelagt. De er fulde af levende næringsstoffer og enzymaktivitet.



Hvordan reagerer kroppen, når man drikker juice?

Friskpresset juice leverer næringsstoffer direkte til alle kroppens celler på kun få minutter, og den skal ikke fordøjes på samme måde som almindelig mad. Efter blot 20 minutter er alle kroppens celler fodret af, og så snart det er sket, kan kroppen begynde at helbrede sig selv.

Hvorfor er det godt at lave juice selv?

En af de helt åbenlyse fordele ved at lave juice selv er at man ved, hvad der er i. Man sikrer sig ligeledes, at juicen ikke indeholder tilsætningsstoffer og er blevet varmebehandlet, da det går ud over vitaminerne.

Mads Bo er indehaver af highonlife.dk, som arbejder for at udbrede budskabet om, at det ikke behøver at være svært at leve sundt og derved få mere energi i hverdagen.

en blender. Begge løsninger er gode, fordi de begge frigør immunforsvarsstyrkende stoffer under processen. Når du selv laver juice, er det vigtigt, at du forarbejder råvarerne hurtigt og drikker juicen umiddelbart efter, for at vinde så meget sundhed som muligt. Når overfladen på frugten og grøntsagen først er brudt, taber de hurtigt en stor del af antioxidanterne, og det forringer juicens ernæringsmæssige kvaliteter. Foruden en masse immunforsvarsstyrkende antioxidanter er juicen fyldt med opkvikkende kulhydrater.

SNYD DE SMÅ

Juicer er også perfekte til at skylle en masse sundhed ned i børnenes maver. Hvis du serverer et glas spinatsaft uden forklaring, går den nok ikke. Men hvis du involverer dine

børn i processen med juicepresseren og en god fortælling, så skal du bare se, hvad der sker. At kværne en gulerod, en rød peber eller noget grønkål med æble, lidt citron og et gram ingefær kan for mange børn være meget spændende at være med til, for der kommer jo saft ud i den anden ende. En juice kan også give børn et sundt energi-spark i eftermiddagstimerne, hvor det ofte er de søde alternativer, der lokker.

Salgstalen er altså lang for alle de positive effekter, der er ved at drikke de farvestrålende og næringsrige juicer. Så tag hellere et kig i bunden af dit køleskabs grøntsagsskuffe – måske gemmer der sig lige et par gulerødder eller en rødbede, og måske er der levnet en appelsin eller tre i frugskålen? Og så er der pludselig dømt juicetid.



*Vi fandt
aldrig vores
egen...*



**... til gengæld har vi fundet 5 ferieboliger
sammen med 20 andre familier**

"Vi søgte længe efter vores egen bolig i Italien og Frankrig,
uden at finde den helt rigtige løsning til prisen. Med 21-5
har vi fået en langt højere standard 5 forskellige steder i
verden - med langt større ferie fleksibilitet og intet besvær"

Lene & Danny Espersen
Ejere i foreningen 21-5 DK1

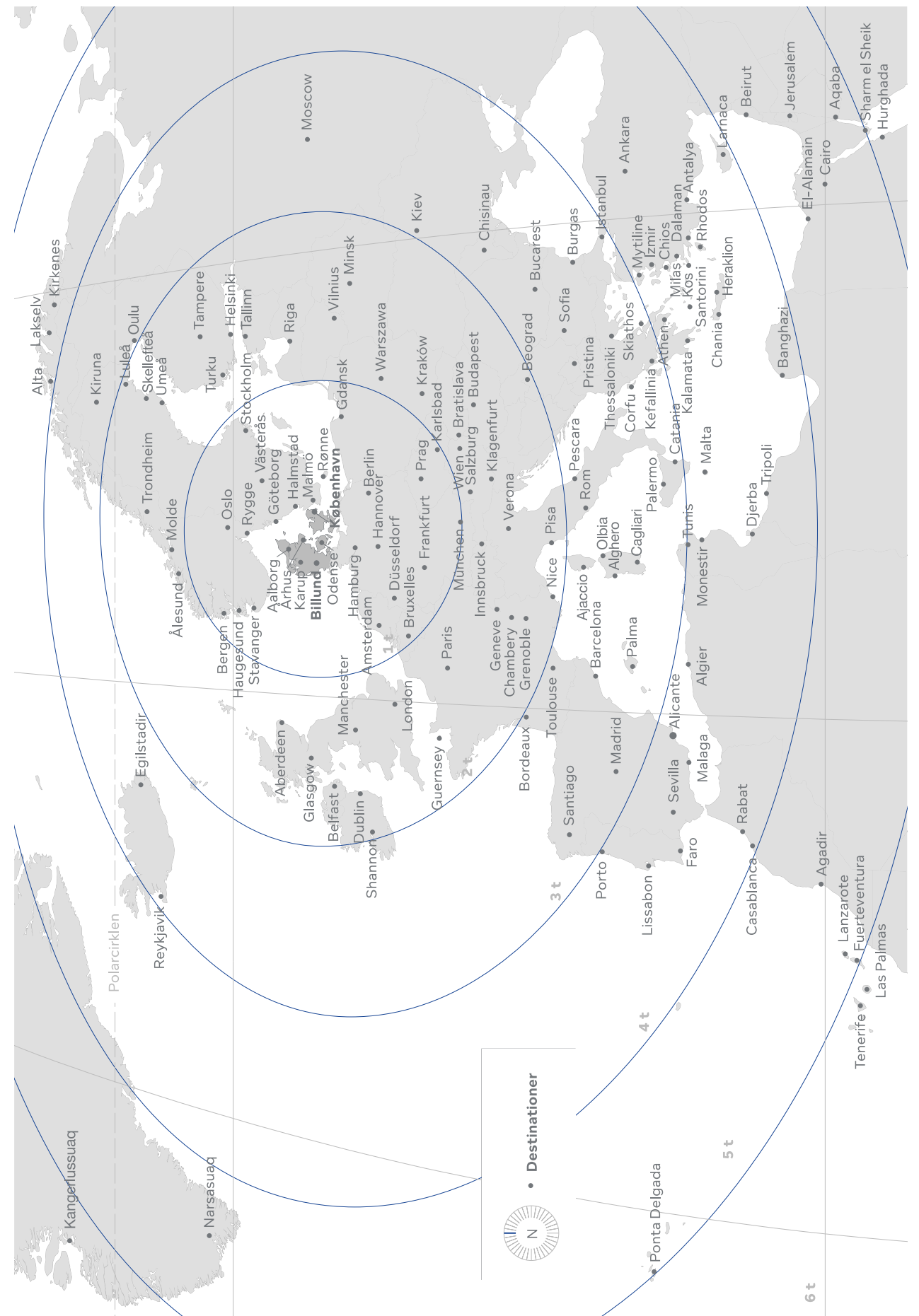


**Kunne du også tænke dig, at eje 5 skønne ferieboliger
sammen med 20 andre familier?**

Kom til en kop kaffe eller kontakt os, hvis du vil vide mere.
Skriv til info@21-5.dk eller ring på 70 26 11 55. Se flere skønne
ferieboliger på www.21-5.dk.



21-5 A/S
RUNGSTEDVEJ 41
2970 HØRSBOLM
TLF. 70 26 11 55
INFO@21-5.DK
WWW.21-5.DK



Vi opfylder drømme & skaber livsglæde