

Готова и в очакване... за ваше удобство

След много месеци работа вече сме в състояние да свържем новата пречиствателна система на Геша Вю.

Построена в страни от селището, в близост до гората, новата пречиствателна станция е иновативен продукт, без химическо третиране на отпадните води и е още една стъпка в посока покривне на критериите за екологичност на проекта ни.

Компактната пречиствателна система от биологичен тип е с капацитет за обработка на канализационни отпадни води от над 500 души.

Свързана към цялостната канализационна система на селището в най-ниската топографска точка, биологичната станция ще приема за обработка отпадните води с предвидена възможност за прекарването им през ултра-виолетова филтърна система преди да се върнат обратно в природата.



Може би е малко необичайно да се гордеш с канализацията на своя дом ... но ако опазваш средата около себе си, може би имаш основателна причина.

Дейвид Холандс и Юлиан Георгиев инспектират новата пречиствателна станция.

Малката снимка: Основната канализационна тръба се инсталира.

Първите къщи са обзаведени в Геша Вю



Обзавеждане категория Deluxe в Геша Вю.

Екипът на Геша Вю с гордост представя на собствениците и своите гости първите две, напълно обзаведени еднофамилни къщи.

Мира Холандс и Десислава Георгиева са създали уникален дизайн, за да поставят финалния акцент на цялостната концепция "Геша Вю".

В ноемврийския брой ще публикуваме статия, посветена на обзавеждането в селището, за да Ви потопим в атмосферата и уюта, създадени специално за проекта.

Горещи спа вани

Въвеждането на терапевтичните спа вани Softub в Геша Вю се посрещна с изключителен интерес.

Въпреки своята цена от 4.500€ този луксозен продукт може да добави значителна стойност към Вашата почивка. Softub е проектиран така, че да може да бъде монтиран почти навсякъде, а със своите 3 цвята и 3



размера прави избора Ви доста лесен.

След интензивен ден прекаран в Геша Вю вашето лично спа ще ободри и възстанови силите на цялото Ви семейство. Лесен за поддръжка и с изключително нисък разход на енергия, първоначалната инвестиция се възвръща още през първите 2 години на експлоатация.

За повече информация, моля посетете: www.softub.bg

Кулинарни изкушения от експерти

С удоволствие бихме искали да Ви представим нашите добри приятели HRC България. Това е първата и единствена Кулинарна академия на Балканите, в която се преподава на английски език.



HRC CULINARY ACADEMY

Академията предлага образователна програма за период от две години и половина, като през две от тях, студентите се назначават на работа, за да могат да придобият така необходимия им опит, който липсва на повечето, завършили подобен тип учебни заведения, а също така и да подпомогнат финансово своето следване.

Освен това, след дипломирането си студентите могат да получат втора степен бакалавър в Hospitality Management от International University College само в рамките на две и половина години. Предвкушвате ли удоволствието?

А ето и една рецепта, предложена от експертния екип на академията, на която ще можете да се насладите в някой от ресторантите на Геша Вю:

Кишът е отворен блат с плънка от яйца, прясна сметана и голямо разнообразие от допълнителни съставки, които дават различните наименования на това ястие.

Например Киш Лорен (с бекон) или Флорентин (с спанак).



Продукти за 4 порции

Основно тесто за пай:

Брашно	250 гр.
Царевично нишесте	50 гр.
Сол	5 гр.
Краве масло	160 гр.
Студена вода	100 мл.

За плънката:

Яйца	20 гр.
Сметана	100 мл.
Прясно мляко	100 мл.

Гарнитура

Зехтин	20 мл.
Ситно нарязан лук	20 гр.
Ситно нарязан спанак	100 гр.
Печен пипер, нарязан на лентички	80 гр.
Скариди, обелени и нарязани	150 гр.
Гауда настъргана	100 гр.

Приготвяне

За основният блат

За тестото е необходимо да смесите сухите съставки и да добавите към тях кравето масло, за да се получат „трохи“.

Добавете студената вода, за да се получи тесто, като не се меси твърде дълго.

Завийте с найлон и оставете да престои 30 мин. в хладилник. След това го разточете в необходимия размер.

Приберете го отново в хладилник.

Плънка

Смесете яйцата, млякото и сметаната. Задушете лука, спанака, скаридите и пипера.

Охладете двете микстури.

Ястие и сервиране

- Във форма за тарт поставете тестото.
- Поставете алуминиево фолио върху тестото и печете 15-20 мин. до златисто-кафяво.
- Отстранете фолиото.
- Оставете да изстине.
- Поставете продуктите за плънката равномерно и ги залейте с яйчената смес.
- Сложете да се пече отново докато се стегне.
- Отстранете от фурната и гарнирайте със настърганата Гауда и запечете докато се разтопи.

Сервира се веднага!

Добър апетит!

Любопитен факт

Въпрос: Приблизително колко са слънчевите дни над Геша Вю през годината?

Отговор: По данни на метеоролози през последните 50 години град Дряново се слави като града с най-много слънчеви дни в годината.

Според г-жа Иваничка Стефанова, която от дълги години работи в местната климатична станция, ясните и безоблачни дни над



Дряново са почти 300 в годината. Което означава, че на всеки 6 слънчеви дни се пада само един мрачен.

Максималната измерена температура за региона на град Дряново е 42С, а най-ниската -28С.

Средни месечни температури, измерени в град Дряново за първите 8 месеца на 2009 година

Януари	2.6° С
Февруари	3.7° С
Март	8.3° С
Април	13.4° С
Май	18.3° С
Юни	21.9° С
Юли	23.0° С
Август	23.4° С

Сезон на изобилието в Геша Вю



Екипът на Геша Вю се гордее със своята първа реколта от грозде, орехи и ябълки, засадени в градините на селището. Да откъснеш и опитаеш плод, узрял пред очите ти, създава онова неповторимо усещане за близост с природата, толкова силно залегнато в цялостната концепция на селището.

Образование в Геша Вю

Представете си място, тихо и безопасно, където вие и най-малките членове на семейството Ви може да учите, да се образовате по един уникален и алтернативен начин: да овладеете музикален инструмент, чужд език, фотография, кулинария, изкуство ... Основни умения за забавление и развлечение или наистина сериозни курсове и класове със сертификати, признати в Европа.

Приключенски ваканции

Изискванията на новото проактивно поколение изисква съставянето на изцяло нова стратегия за почивка и отход. Излежаване около басейна с чаша коктейл в ръка вече не е вълнуващо, новата ваканция мечта е на напълно необичайно място, с изучаване и практикуване на нови и



Уроци по оцеляване в гората.

вълнуващи занимания- ориентиране, риболов, занаяти и приключения в природата в групи, създадени по интереси и възраст.

Придобиване на знания

На всеки гост на Геша Вю ще се даде възможност да участва в специални класове или училища, водени от преподаватели и треньори, за да развият личния си потенциал, по един нов и алтернативен начин, докато се наслаждават на изключителната природа, много нови приятели и най-висок клас услуги.

Днес, дори хората от третата възраст имат желание и необходимост

да учат и придобиват знания и умения в добра компания на красиво и спокойно място.

Танци за всички възрасти, открити упражнения по йога и аеробика, уроци по оцеляване в гората за деца, които никога не са били на къмпинг, пещерно дело и парапланеризъм за любителите на екстремни приключения... Геша Вю е място, където можете да намерите всичко това.



Уроци по аеробика и йога на открито.

Детска ясла, частно училище за най-малките, курсове и открити уроци през цялата година- екипът на Геша Вю е създал собствена уникална стратегия за нов тип образование на едно приказно място.



Детска ясла и градина за най-малките.

Имаме удоволствието да работим с:



С поглед към лято 2010

Още преди настъпването на зимата, плановете за следващото лято вече са в ход.

С приключване на довършителните дейности и все по-нарастващия интерес от страна на нашите собственици да резервират своята ваканция, ние вече виждаме реалните резултати от нашия четири годишен труд.

Макар и селището да не е напълно завършено, екипът на Геша Вю ще започне работа по развитието на пакета от услуги и удобства, които ще предложи на своите гости.



Лято в Geshaview.

След дългият и труден период на строителство с нетърпение очакваме отново да се насладим на красотата и очарованието на това божествено

място, потънало в зеленина и спокойствие.

Интересът от страна на българските туристи значително изпреварва този от страна на чуждите. Поради тази причина, нашите очаквания са през първото лято основният туристически поток да бъде главно от България. В краткосрочен план това ще бъде добър старт за проекта и ще му даде възможност да се развие в различни посоки.

Моля, актуализирайте своята информация за лято 2010 като посетите нашият уеб адрес: www.geshaview.eu

Лицата на Геша Вю

Бих искала да ви представя някои важни за проекта Геша Вю личности...

Петя Шандрова

Петя Шандрова е в екипа на Геша Вю от 2006г и има грижата всеки един детайл по техническата част на къщите в селището да е изпипан и



Петя Шандрова

завършен до съвършенство. Истински професионалист и перфекционист, Петя винаги е готова да отстоява до край високите ни изисквания за безкомпромисно качество и безупречен вид на всяка една от 74-те къщи, построени на този етап в еко-селище Геша Вю.

Озеленяване



След три години внимателно и гриховно запазване на всички дървета и естествени релефни форми на територията на Геша Вю, най-накрая дойде времето за добре обмислена и планирана „външна декорация“ на селището. Нямаме търпение да настъпи следващата пролет, за да видим резултатите от работата на екипа по озеленяване, като едва тогава ще се разкрие цялата външна красота на Геша Вю.

Зелените площи в Геша Вю придобиват своя окончателен вид.



Yana Dimitrova
Яна Димитрова

Благодаря ви, че отделихте няколко минути, за да се потопите в атмосферата на Геша Вю! С нетърпение очаквам следващата ни среща през месец Ноември.

Темите за следващия месец включват:



Стилът в обзавеждането Геша Вю.



Първи тестове на уличното осветление в селището



„Опитът на един клиент“- Интервю на Дейвид Холандс



Есенните цветове на България.

За информация и посещения на Геша Вю:
info@geshaview.eu • Телефон: 00359 2 822 00 65



Международни награди за проекта "Геша Вю"

1309 София, бул. „Сливница“ 127
Уест Парк Център, етаж 3, офис 22

Телефон: 00359 2 822 00 65
00359 2 822 00 91
00359 2 822 00 61

Email: sales@geshaview.eu
www.geshaview.eu

