



Pariisiin Generator-hostelliin on oma kahvila.

HOSTELLI

Tervetuloa poshtelliin!

HOSTELLIN JA HOTELLIN välimaastoon sijoittuvat designhostellit eli *poshtellit* ovat valloittaneet maailmaa koko 2010-luvun eikä loppua näy. Viime aikojen puhutuimpiin poshtelleihin kuuluu Generator (generatorhostels.com), joka on avannut lyhyen ajan sisällä designhostellit sekä Pariisiin että Roomaan. Ketju toimii jo monessa muussakin kaupungissa.

Poshtellin tunnistaa muutamasta seikasta. Sisustus on kuin designhotellissa, majoipaikka sijaitsee trendikorttelissa ja alakerrassa on tyylikäs ravintola ja baari. Asiakaskun-

ta? Nuoria tyylitietoisia budjettimatkailijoita, *poshpackereita* (ilmiön ympärille on syntynyt jopa varaussivusto poshpacker.co).

Vuodepaikkojen lisäksi yhä useampi hostelli tarjoaa kahden hengen huoneita. Matkailijan kannalta poshtelleissa on parasta hinta-laatusuhde. Generator on panostanut suihkuihin ja suunnitellut hostelliensa ympärille kaikenlaista tyylikästä ohjelmaa. Pariisissa kahden hengen huoneen saa sadalla eurolla. Joistakin asioista on tosin tingitty, Generatoreista ei löydy yhteiskeittiötä. **MP**

ELOKUVAT

Mondon tärpit R&A-festareille



Youth

Paolo Sorrentinon elokuvan päärooleissa loistavat Michael Caine ja Harvey Keitel, miljöönä toimii alppihotelli. Elokuva tulee talvella teattereihin.



Ice and the Sky

Pingviinien matkan tekijän Luc Jacquet'n dokumentti kertoo jäätikkötutkija Claude Lorieuxesta. Rakkautta & Anarkiaa Helsingissä 17.-27.9.



RUOKA

Malesian parhaat katuruuat?

KLASSIKKO Kansallisruoka *nasi lemak* on varma valinta ja sopii lempeydessään myös herkän maistajan makunystyröille. Kookosmaidossa keitetty riisi tarjoillaan yleensä kurkun, kananmunan, pähkinöiden ja esimerkiksi kanakastikkeen kera. **LASTEN SUOSIKKI** Joka kadun kulmassa myytävät rapu- ja kalapyörykkävartaat eli *fish ballsit* näyttävät ja maistuvat enemmän siskonmakkarapalloilta kuin kalalta. Jotkut myyvät herkkua kastikkeiden kera, toiset nuudelin rinnalla. Parasta kuitenkin suoraan tikusta nautittuna.

KUNNON KEITTO Malesian katu-keittiössä nuudelikeittoja löytyy kymmenittäin, mutta yhden maku on ylitse muiden. *Laksan* liemessä kookosmaidon makeus yhdistyy täydellisesti tamarinidin happamuuteen ja chilin tulisuteen unohtamatta sitruunaruohon ja korianterin raikkautta. Kokeile rapujen ja tofun kera. **JÄLKIRUOKA** Vihreäpiikkistä siiliä muistuttavaa durianhedelmää voi kokeilla vaikka pehmiksen muodossa.

JUOMA Vihreitä riisinuudeleita, härkäpapuja, maissia, kookoskermää ja kookosokeria. Cendol-juoman maku muistuttaa etäisesti mustaa jäähtynyttä maitoteetä sokerilla. **Inari Fernández**