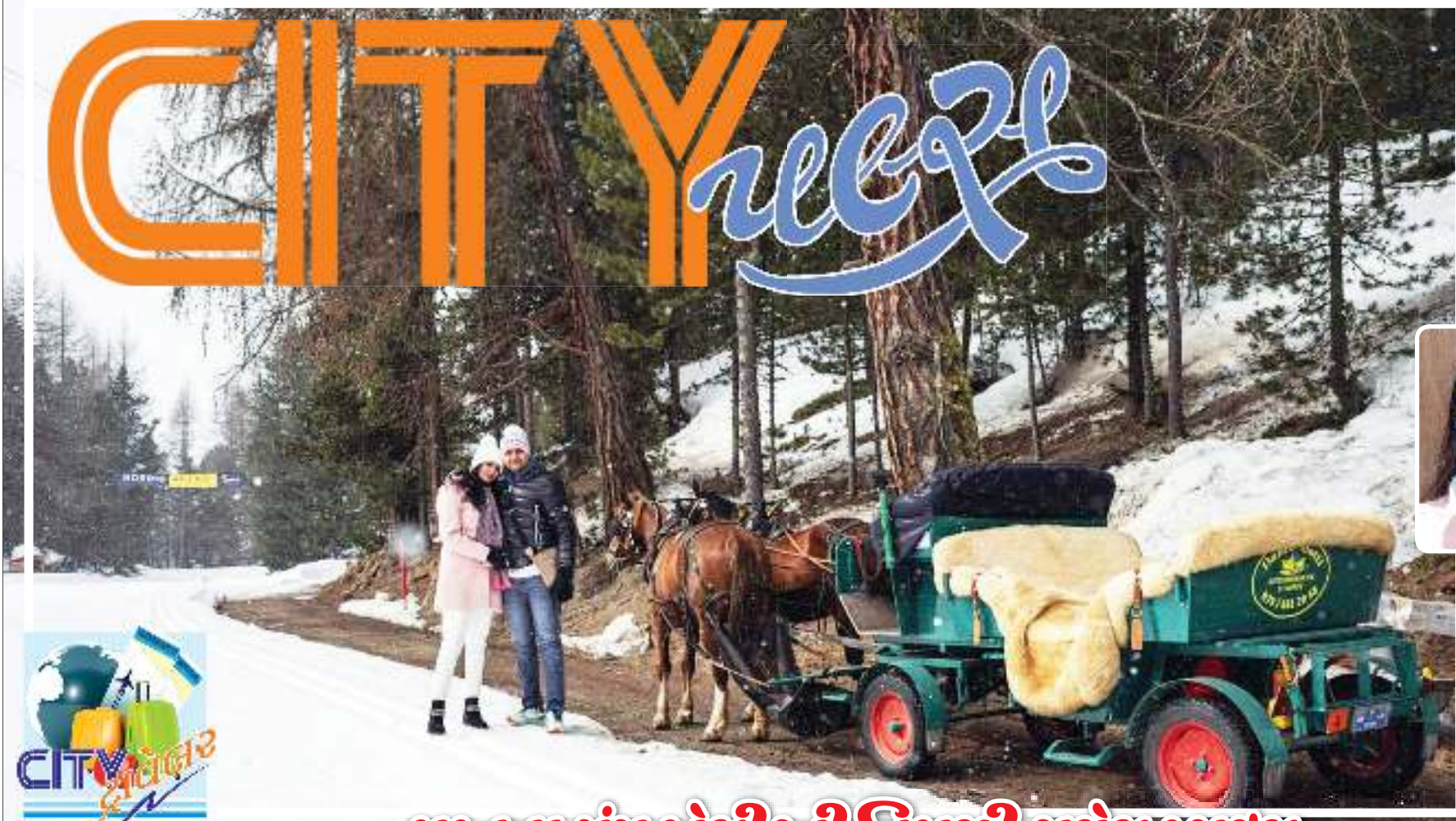




સુરતમાં એવા લોકો પછા છે જેમની પાસે પુષ્કળ પૈસો છે પણ તેમની લાઈફ સતત વ્યસ્ત છે. બિઝનેસને કારણે તેઓ પોતાની વાઈફ કે ફેમિલી સાથે પર્સનલ ટાઈમ સ્પેન્ડ નથી કરી શકતા. તેઓને શાંતિની તલાશ હોય છે ભાગદોડથી દુર એવી લાઈફ જીવવાની ઈચ્છા હોય છે જ્યાં તેઓને બધી ફેસિલીટી એક જ જગ્યા પર મળી જાય. બસ આ જ કારણોથી હવે અલ્ટ્રા લક્ઝુરિયસ અને એક્સલુઝીવ ટ્રીપનો ટ્રેન્ડ આવ્યો છે. એવો આઇલેન્ડ કે એવો વીલા રેન્ડ પર લેવો જે સિક્કલેડ તથા લેવિશ હોય છે. અતિ-કમર્શિયલાઈઝડ ટુરિસ્ટ-ટ્રેપ્સને બદલે શહેરનો આ અગ્રવર્ગ ચુનંદા પ્રાઇવેટ કેસ્ટિનેશન્સ પર રજા ગાળવું પસંદ કરે છે. જ્યાં જઈ માત્ર રિલેક્સ કરવું છે. બધી ફેસિલિટી તેમને પ્રાઇવેટ ટાપુ, રિસોર્ટ કે વિલામાં જ પ્રોવાઈડ કરાતી હોય. તો ચાલો આપણે આવી ટ્રીપ્સ વિશે જાણીએ....

સુરતના યંગ એલીટની નિરાળી ટ્રાવેલ સ્ટાઇલ એક્સક્લુઝિવ લોકેલ્સ, અલ્ટ્રા લક્ઝુરિયસ અને સુપર પર્સનલાઇઝ્ડ ટ્રીપ્સ



બહારથી સુંદર કુદરતી દ્રશ્યો જોવાની મજા લેતા. લેક પાસે આઈસ્ક્રીમ ખાતા બેઠા રહેતા. ત્યાં લેકનું પાણી એકદમ ક્રિસ્ટલ જેવું ચોખ્ખું એટલે એમાં સ્વિમિંગ કરવાની બહુ મજા આવતી. ત્યાં નહીં ગરમી, નહીં ઠંડી લાગે, નહીં વરસાદ પડે એકદમ પ્લેઝન્ટ વેધર જે અહીં સુરતમાં મળવું મુશ્કેલ છે. અહીં મોંઘેમાં ગ્લેશિયર જોવા ગયા હતા. ખરેખર લક્ઝુરિયસ ફીલિંગ આવતી હતી. લક્ઝરીયસ એક્સક્લુઝીવ પ્રાઇવેટ વિલામાં કોઈ શોરબકોર કે ડિસ્ટર્બન્સ નહીં હોવાના કારણે મને આ ટ્રીપમાં ખરેખર એકદમ રિલેક્સ થઈ ગઈ હતી.

સોશયલ મીડિયાને કારણે લક્ઝુરિયસ ટ્રીપનો ટ્રેન્ડ આવ્યો

ટ્રાવેલ પ્લાનર શેમલ શાહે જણાવ્યું કે, કોવિડ પછી અલ્ટ્રા લક્ઝુરિયસ ટ્રીપનો ટ્રેન્ડ આવ્યો છે. સોશયલ મીડિયાની એક્સ્ટ્રા ઓર્ડિનેરી પ્લેસીસની રીલ્સ જોઈને પણ એક્સલુઝીવ ટ્રાવેલિંગ વધ્યું છે. જો આવી ટ્રીપ એશિયામાં કરવાની હોય તો તે 10થી 12 દિવસની હોય. આવી ટ્રીપમાં તમને રેગ્યુલર એરલાઈન્સમાં ટ્રાવેલ ના કરી પ્રીમિયમ વેલિક્લમાં ટ્રાવેલ કરવું હોય, એક્સલુઝીવ હોટલમાં સ્ટે કરવું હોય તો પ્રતિ વ્યક્તિ 2થી 2.5 લાખનો ખર્ચ થઈ જાય. સ્કેન્ડિનેવિયાન કન્ટ્રીઝની 8થી 10 દિવસની ટ્રીપ હોય. સુરતના આર્થિક રીતે ખાસ્સા સંપન્ન લોકો નોર્મલ ટૂર કરી ચુક્યા હોય તેમને આવી ટ્રીપ જોઈતી હોય. તેઓ વર્ષમાં ત્રણ જેટલી ટ્રીપ પ્લાન કરતા હોય. હવે તો કઝાકિસ્તાન, ઉઝબેકિસ્તાન, વિયેતનામની અમુક એક્સપ્લોર ના થઈ હોય તેવી જગ્યાઓ પર આવી ટ્રીપ પ્લાન કરાતી હોય છે.



હુંની હપ્તે ગોંડલીયાને મહિનામાં એમના પ્રેગ્નેન્સીના ન્યૂઝ મળ્યા હતા ત્યારે તેમને રિલેક્સિંગ ટ્રીપ કરવી હતી તો તેઓ હસબન્ડ વાઈફે તેમના બે કપલ ફ્રેન્ડ્સ સાથે સ્વિટ્ઝર્લેન્ડની 15 દિવસની ટ્રીપ કરી હતી. તેઓ ત્યાં બર્ન, જિનીવા, મોંટ્રો, ગ્રેમૅટ, લ્યુસર્ન, જ્યુરિચ અને ઈન્ટરલાકેન ફર્યા હતા. હેની ગોંડલીયાએ જણાવ્યું કે, હાલ તેઓ હોમમેકર છે. તેમણે જણાવ્યું કે, અહીં અમે બે જગ્યા પર પ્રાઇવેટ વીલા બુક કરાવ્યા હતાં જ્યાંથી માઉન્ટન, લેક (તળાવો) આ બધું જોવાની બહુ મજા આવી જાય. અમે હોટલના રૂમની બહારથી સુંદર કુદરતી દ્રશ્યો જોવાની મજા લેતા. લેક પાસે આઈસ્ક્રીમ ખાતા બેઠા રહેતા. ત્યાં લેકનું પાણી એકદમ ક્રિસ્ટલ જેવું ચોખ્ખું એટલે એમાં સ્વિમિંગ કરવાની બહુ મજા આવતી. ત્યાં નહીં ગરમી, નહીં ઠંડી લાગે, નહીં વરસાદ પડે એકદમ પ્લેઝન્ટ વેધર જે અહીં સુરતમાં મળવું મુશ્કેલ છે. અહીં મોંઘેમાં ગ્લેશિયર જોવા ગયા હતા. ખરેખર લક્ઝુરિયસ ફીલિંગ આવતી હતી. લક્ઝરીયસ એક્સક્લુઝીવ પ્રાઇવેટ વિલામાં કોઈ શોરબકોર કે ડિસ્ટર્બન્સ નહીં હોવાના કારણે મને આ ટ્રીપમાં ખરેખર એકદમ રિલેક્સ થઈ ગઈ હતી.



સુરતના પ્રીમિયમ લોકો પર્સનલ શોપિંગ એક્સપિરિયન્સ માટે U.K જાય છે

ટ્રાવેલ વત્રકાર તરીકેની ઓળખ ધરાવતા શોપિંગ શાહે જણાવ્યું કે હવે લક્ઝરીની વ્યાખ્યા બદલાઈ છે. હવે લક્ઝરી એટલે પ્રાઈવસી થઈ ગયું છે. લક્ઝરી એટલે જ્યાં તમને પ્રાઈવેટ વિલામાં મસાજની ફેસિલિટી, પર્સનલ યોગા ક્લાસ, અને લક્ઝુરિયસ ફીલિંગ મળે છે. જ્યાં આજુબાજુ કોઈ નથી તમારો રિસોર્ટ તમારો પ્રાઈવેટ અને એક્સક્લુઝીવ છે . જ્યાં ફૂડ પણ તમને વિલામાં સર્વ કરાય. અહીં તમારે માત્ર રિલેક્સિંગ ટાઈમ સ્પેન્ડ કરવાનો છે. ગ્રીસ અલ્ટ્રા લક્ઝુરિયસ રેસ્ટિનેશન છે, જાપાનનો પણ એમાં સમાવેશ થાય છે. આપણી લાઈફ બહુ વ્યસ્ત અને હકટિક છે. તો પ્રીમિયમ લોકો માલદીવમાં માત્ર પોતાની જ ફેમિલીને મળે ત્યાં પ્રાઈવેટ આઈલેન્ડ રેન્જથી લે છે. સુરતમાં બહુ એવા લોકો છે જે આર્થિક રીતે ઘણા સમ્પ્લ છે. તેઓને એવી જગ્યાઓ પર જવું છે જ્યાં મિશલીન સ્ટાર રેસ્ટોરન્ટ છે ત્યાંના ફૂડ માટે પુષ્કળ પૈસો ખર્ચ કરી લક્ઝુરિયસ ફીલિંગ મેળવે છે. હવે તો પર્સનલ શેફને સાથે લઈ જવાનો પણ ટ્રેન્ડ છે. U.K માં લંડનમાં પર્સનલ શોપિંગનો સુરતીઓમાં ટ્રેન્ડ છે. સુરતીઓ આવા પર્સનલ શોપિંગનો અનુભવ લેવા જાય છે. અહીં તમને સ્ટાઈલિશ પર્સનલ શોપિંગ મળે જે તમારી સ્ટાઈલ તમારા ટેસ્ટ પ્રમાણેનું સર્જેસ્ટ કરે.

મોલદીવમાં પ્રાઇવેટ ટાપુ પર રહ્યા , સેશેલ્સમાં 100-100 વર્ષના કાયબાને ફિલિંગ કરાવ્યું

શ્રુષ્ટિ વધાસિયાએ જણાવ્યું કે, હું મારા હસબન્ડ સ્મિતના ટેક્સટાઈલના બિઝનેસમાં હેલ્પ કરું છું. અહીં સુરતમાં સતત બિઝી લાઈફ અને બિઝનેસને કારણે કોન રણકયા જ કરતો હોય એટલે અમને પ્રાઈવસી જોઈતી હતી. તો અમને અમારા ટ્રાવેલ એજન્ટે મોલદીવ અને સેશેલ્સની લક્ઝુરિયસ પ્રાઈવેટ ટ્રીપ કરવાનું સર્જેશન આપ્યું હતું. પહેલા અમે 7 દિવસની મોલદીવની ટ્રીપ કરી હતી પછીના ચાર મહિના બાદ સેશેલ્સની 7 દિવસની ટ્રીપ કરી હતી. જ્યાં અમે અમારો લિઝર ટાઈમ સ્પેન્ડ કરી રિફ્રેશ થયા હતાં. અમે સેશેલ્સમાં જંગલની વચ્ચેના સેન્ચુરી વિલામાં રહ્યા હતા. જ્યાં આજુબાજુ મોટા મોટા ગ્રેનાઈટના પથ્થર હતા. ત્યાં અમે 100-100 વર્ષની ઉંમરના કાયબાને ફીડ કરાવવાનો અને હાઈકિંગનો એક્સપિરિયન્સ કર્યો હતો. મોલદીવમાં એક ટાપુ પર માત્ર 7 જ વિલા છે તેમાંના એક વિલામાં અમે રહ્યા હતા ત્યારે ખરેખર લક્ઝુરિયસ ફીલિંગ આવી હતી. અહિં અમે વોટર એક્ટિવિટી કરી હતી. એક ટ્રીપ અમે ગયા વર્ષે મોરેશિયસની કરી જે ફેમિલી સાથેની હતી. જ્યાં જ્યાં અમે રિસોર્ટમાં રહ્યા ત્યાં બધે જ પાણીપુરી ખાવા મળી હતી.



આ ફટાકડા ફૂટશે નહીં, છોડ બનીને ખીલશે

દિવાળી એટલે રોશની, રંગોળી, મીઠાઈઓ અને ફટકડાનો તહેવાર. ફટકડા છોડવાની મજા તો બહુ આવતી હોય છે પણ તે પર્યાવરણને નુકસાન પણ કરે છે એ પણ સાચું છે ને! તમે એવા ફટકડા જોયા છે જેને સળગાવવાના નથી કે ફોડવાના નથી. હવે તમે કન્ક્રુજ થઈ ગયા ને! તમે વિચારમાં પડી ગયા હશે કે ફટકડા તો ફોડવા માટે જ હોય પણ ના અમે તમારી સમક્ષ એવા ફટકડાની વાત કરવા જઈ રહ્યા છે જે ઈકો ફ્રેન્ડલી છે. દેખાય તો અદ્દલ ફટકડા જેવા જ છે પણ તે તમારા ઘરની બાલ્કનીને ફૂલોથી, શાકભાજીઓથી, ફૂડસથી સજાવી દેશે. મીઠાઈના બોક્સ અને મીઠાઈઓ પણ તમારા ઘરની બાલ્કની, ટેરેસને ગ્રીન ઝોનમાં ફેરવી દેશે. તો ચાલો આ કેવા પ્રકારના ફટકડા, મીઠાઈઓ અને મીઠાઈના બોક્સ છે તેના વિશે જાણીએ...

આ ફટકડાને ફોડવાના નથી પણ તેને વાવી દેવાના

અદ્દલ કોઠી, ચકરી, રોકેટ, સુતળી બોમ્બ જેવા દેખાતા ફટકડા એવા ફટકડા છે જેને સળગાવવાના કે ફોડવાના નથી પણ તેને કુંડામાં કે બગીચામાં ભીની માટીમાં વાવી દેવાના છે. પછી રોજ તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખો એટલે થોડા દિવસમાં તેમાંથી છોડ ઊગી નીકળશે. આને પ્લાન્ટેબલ સિડ્સ કેકર્સ કે ‘બીજ પટાખા’ કહેવામાં આવે છે. આ કોઈ ફૂટતા ફટકડા નથી, પરંતુ પર્યાવરણને નુકસાન ના થાય તે રીતે દિવાળી ઉજવવા માટે બનાવવામાં આવેલા નકલી (ઈકો ફ્રેન્ડલી) શાકભાજી, તેમાં અલગ અલગ ફૂલોના બીજ છુપાવવામાં આવેલા હોય છે.

પ્લાન્ટેબલ મિઠાઈ બોક્સમાંથી પણ છોડ છોડ

મીઠાઈના બોક્સ પણ એવા મળવા લાગ્યાં છે કે, બોક્સના અંદરની મીઠાઈઓ ખાઈ લીધા બાદ બોક્સને કચરામાં નથી ફેંકવાનું પણ તેના ટુકડા કરી કુંડા કે બગીચાની ભીની માટીમાં વાવી દવાથી તેમાંથી છોડ ઊગી નીકળે છે. આ બોક્સ સીડ પેપરમાંથી બને છે. આ કાગળ રિસાયકલ કરેલા વેસ્ટ પેપરમાંથી અથવા કોટન વેસ્ટમાંથી બને છે, જેમાં કપાસિયા, તુલસી, ટામેટા, મરચા, ગલગોટા અને બીજા ફૂલ અને શાકભાજીના બીજ મિક્સ કરવામાં આવે છે. અત્યારે એવો ટ્રેન્ડ છે કે મીઠાઈઓ આવા બોક્સમાં ગીફ્ટ કરવામાં આવતી હોય છે. આ બોક્સ ઝીરો વેસ્ટ બોક્સ છે જે પર્યાવરણના જતનના ડિસ્ચનેસર કરે છે.

કચા ફટકડામાંથી કચા છોડ છોડ?

રોકેટમાંથી કાકડીના પેલા છોડ છે. સુવર્ણ બોમ્બમાંથી તુલસીના, ફટકડાની સેર હોય તેમાંથી તાદળાળો, રાઈ, મૂળા, કોઠીમાંથી કુંગળીના છોડ ઊગી નીકળે છે. આ ફટકડા પર્યાવરણનું જતન કરે છે. મનુષ્ય, પશુઓ માટે હાનીકારક ધુમાડો નથી ઓકતા. દિવાળી પર આ પ્રકારના પ્લાન્ટેબલ સિડ્સ કેકર્સનો ટ્રેન્ડ એવા મળી રહ્યો છે. તે ફિએટોવીટીને દર્શાવે છે.

પ્લાન્ટેબલ સિડ્સ કેકર્સ કેવી રીતે બને છે?

અદ્દલ ફટકડા જ લાગતા પ્લાન્ટેબલ સિડ્સ કેકર્સ વેસ્ટ પેપર (રિસાયકલ કાગળ), માટી અથવા ઓર્ગેનિક સામગ્રીમાંથી બનાવવામાં આવે છે. જો તેને સળગાવશો તો અંદરના બીજ બળી જશે. આ ડમી ફટકડાને 15થી 30 મિનિટ પાણીમાં પલાળી રાખવાના હોય ત્યારબાદ કુંડામાં અથવા બગીચાની ભીની માટીમાં વાવી દેવાના હોય.

પ્લાન્ટેબલ સ્વીટ્સ દિવાળીની અનોખી ગિફ્ટ

દેખાવમાં અસલી મીઠાઈ જેવી જ લાગે છે પરંતુ તે ખાવા માટે નહીં પણ માટીમાં છોડ ઊગાડવા માટે બનાવવામાં આવે છે. દિવાળી અને ખાસ પ્રસંગોએ આ સ્વીટ્સ ગિફ્ટિંગનો સુંદર વિકલ્પ છે. તે પણ વેસ્ટ પેપરમાંથી બનાવાય છે. કાજુ કતરી, પેંગ, લાડુ, મોદક જેવા આકારની આ મીઠાઈઓની અંદર અલગ અલગ શાકભાજી કે ફૂલોના બીજ જેમકે, મૂળા, મરચા, રીંગણ, ગલગોટા કે ટમેટાના બીજ હોય છે. કોઈને આવી સ્વીટ્સ ગિફ્ટ આપ્યા બાદ જ્યારે તેમના ઘરે તેમાંથી છોડ ઊગશે ત્યારે તે તમારી યાદ બનીને કાયમ રહેશે.