

ZIMA 2022/2023

cena: 5,90 EUR

# FASHION AVENUE

L I F E S T Y L E M A G A Z I N E

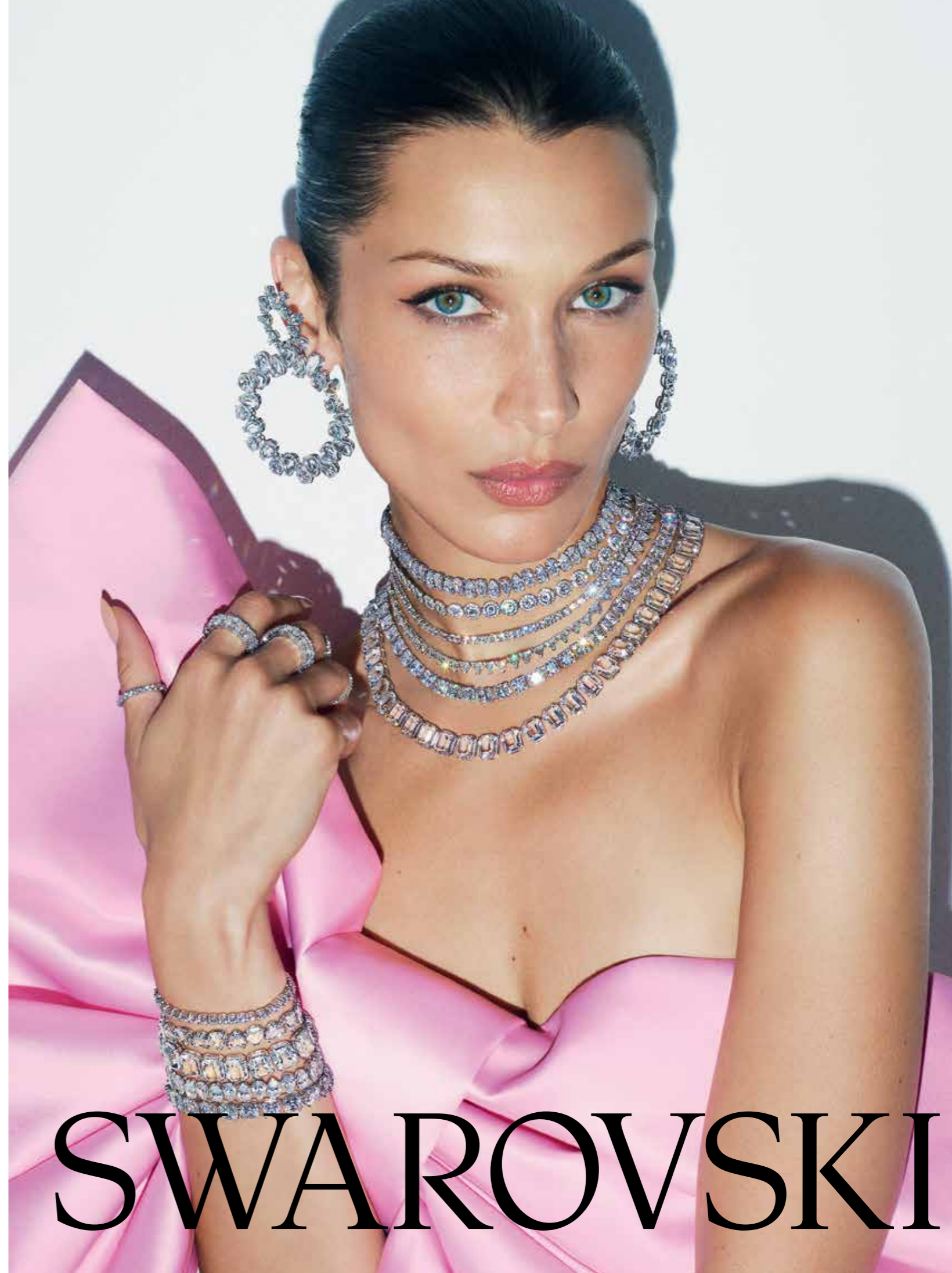


9 771581 523004



slowatch  
[www.slowatch.si](http://www.slowatch.si)

OPEN THE WONDER



SWAROVSKI



12  
Volvo EX90



18  
Riva 76'  
Bahamas Super



26  
Palača umetnosti  
Madlena

40  
Neinvazivni  
estetski posegi



AVTO  
12 Volvo EX90

NAVTIKA  
18 Riva 76' Bahamas Super

UMETNOST  
26 Palača umetnosti Madlena

NAKIT IN URE  
32 Zlatarna Aura in Karat

LEPOTA IN ZDRAVJE  
36 Kozmetične novosti  
40 Neinvazivni estetski posegi  
46 Hårcare

V O L V O



## Pridružite se prihodnosti, ki jo ustvarjamo

Pri Volvu samozavestno stopamo v prihodnost s svojimi izjemnimi novimi elektrificiranimi modeli. Naš popolnoma električni križanec C40 Recharge prinaša izjemen doseg in najsodobnejšo tehnologijo ter je 100 % brez kože, medtem ko se popolnoma električni SUV XC40 Recharge odlikuje z impresivnim dosegom, hitrim polnjenjem in izvirnim stilom. Zelo skrben do okolja je tudi njen bratranec, priključni hibrid XC40 Recharge, ki omogoča krajše vožnje brez izpustov, z učinkovitim motorjem pa je do narave prijazen tudi na daljših. Vse naše elektrificirane modele še lažje odpeljete s prilagodljivim Volvo Car Financiranjem. Zahtevajte ponudbo od svojega zastopnika Volvo in se odpeljite v prihodnost.

CELOTNO PONUDBO PREVERITE NA **VOLVOCARS.SI**



50  
Sens



60  
Zebra Patisseries



84  
Kulinarični Študio



72  
Hiša Ančka  
Boutique Hotel



# FASHION AVENUE

L I F E S T Y L E M A G A Z I N E

## MODA

- 50 Sens
- 56 Image consulting

## GASTRONOMIJA

- 60 Zebra Patisseries
- 78 Di Kappa tartufi
- 84 Kulinarični Študio
- 88 Kulinarične specialitete
- 94 Konoba Most

## ENOLOGIJA

- 64 Vinska klet Benedetič

## POTOPIS

- 72 Hiša Ančka Boutique Hotel

## TEME

- 102 Knjiga Vsi za mizo



NEW

# FLOWER

## BY KENZO

### L'ABSOLUE

## UVOD

Dokler se v ljudeh ne prebudi ljubezen, ne bodo mogli očistiti uma in se rešiti ponosa, jeze, poželenja, pohlepa in navezanosti.

Le tisti, ki je očistil in obvladal um, je zares srečen. Vsak je nezadovoljen in žalosten, ne glede na to, ali je vladar, običajen človek, reven ali ga imajo za svetega. Dokler ne obvladam uma, se radost v meni ne bo prebudila.

Cilj človeškega življenja je spoznanje svoje prave narave, duše. Svoj resnični obraz, dušo lahko vidim le, ko je ogledalo, ki simbolizira um, čisto, ko v umu ni jeze, pohlepa, želja.

Um je kot opica, ki ne more biti niti za trenutek pri miru. Ves čas deluje: razmišlja, govori, ali kaj počne.

Um je kot tat, je prevarant in slepar, je zelo zvit in vedno najde izgovor in vedno znova me prevara.

Človek se mora odpovedati jezi, egu in biti prijazen in ljubezniv do vsakogar. Takrat mu nihče ne bo nasprotoval, ali ga sovražil, temveč ga bodo vsi ljubili.

Kar je resnično, se ne spreminja, ampak obstaja večno. Kar pa se pojavi in izgine, je neresnično. Kar je podvrženo spremembam, se razkroji in preneha obstajati, umre. To ni resnično.

Človeško življenje je bežno kot mehurček, kot tren očesa, ali zvezda danica. Tako hitro mine življenje in človek izgubi neprecenljivo priložnost, da bi spoznal samega sebe in se vrnil v svoj izvor. Človek se rodi, preživi mladost in se postara.

Vsak nasprotnik, sovražnik je moj učitelj. Veliko me bo naučil in mi pomagal, da prepoznam svoje napake. Čeprav je resnica, ki mi jo razkriva, grenka, se bo čez čas spremenila v sladkost, v eliksir.

Moje besede ne vplivajo le na druge, ampak tudi name. Ne ugajajo in razveseljujejo samo drugih, temveč tudi mene. Lepa beseda nikogar ne vznemirja, ampak vsakogar razveseli in pomirja. Govor je zelo pomemben, saj je blagodejen.

Nikoli se ne razburjaj glede preteklosti, saj je minila - nehaj obžalovati.

Inteligenten, zrel človek ve, kako se izogniti slabemu, temu kar ni v njegovo dobrobit. Početje tistih, ki se predajajo čutom, pa je ničvredno, saj delajo škodo samim sebi. Vsak razume stvari v skladu s svojo zmožnostjo dojetja.

Ko se človek ne vdaja pohlepu in poželenju, ampak svojo moč usmeri v notranji razvoj, postaneta njegovo srce in duša svetleča. Zdaj jasno vidi, kaj je lažno in kaj resnično.

Kabir (1398-1448)



NOMINATION  
ITALY

SESTAVI SVOJO ZAPESTNICO ČLEN PO ČLEN

slowatch  
www.slowatch.si

\*Praznujno skupaj!



# MORELLATO

VENEZIA 1930

slowatch.si

#GIOIELLIDAVIVERE  
KOLEKCIJA TESORI | Srebro 925‰

*Morellato*



# ZAČETEK **nove ere**

Volvo EX90

Popolnoma električni sedemsedežni SUV EX90 predstavlja začetek nove ere za Volvo, saj bo od sedaj dalje švedsko podjetje, širom sveta znano po svoji zavezanosti k varnosti, vsako leto razkrilo nov brezemisijski model. Do naslednjega desetletja želi Volvo prodajati le povsem električne avtomobile, kar je eden najbolj ambicioznih načrtov elektrifikacije v avtomobilski industriji, a ključnega pomena za njihov primarni cilj – do leta 2040 postati podnebno nevtralno podjetje.



sedaj pa smo priča novi manifestaciji Volvove zavezanosti brezogljčni prihodnosti v obliki sedemsedežnega športnega terenca, ki sliši na ime EX90.

Najnovejši član prestižne SUV družine, ki je zasedel mesto zastavonoše, uteleša Volvovo usmeritev k varnosti in dela še korak naprej, saj uvaja višje varnostne standarde kot svoji predhodniki. Zasnovan je namreč tako, da razume potnike in svojo okolico, s pomočjo novih podatkov in rednih posodobitev programske opreme po zraku pa bo sčasoma postajal vedno pametnejši in varnejši.

Model EX90 je tako rekoč opremljen z nevidnim varnostnim ščitom, ki ga omogoča dovršena tehnologija zaznavanja, tako znotraj kot zunaj. Najsodobnejši senzorji, kot so kamere, radarji in lidarji, so povezani z visoko zmogljivimi možgani avtomobila in skupaj ustvarjajo 360-stopinjski pogled na svet v realnem času. Ta omogoča več zanesljivosti in učinkovitosti ter povečanje časa za ukrepanje in izogibanje v primeru potencialne nesreče. Senzorji v novem EX90 so celo tako inteligentni, da je Volvo izrekel, da gre za njihovo prvo vozilo, ki je



**Š**vedska zgodba uspeha, znana pod imenom Volvo, je prvo poglavje zapisala leta 1927. Od takrat naprej se je Volvo uveljavil kot vodilna avtomobilska znamka na področju varnostne tehnologije in naprednih inovacij, ki si je zadala tri dolgoročne cilje, fokusirane na varnost in trajnost. Prvi je eliminacija resnih

poškodb in smrtnih žrtev v novih avtih Volvo, druga se nanaša na elektrifikacijo, tretja pa se osredotoča na varovanje okolja. Na osvojitve zadanih ciljev bo bistveno vplivala Volvova 100% električna prodajna paleta, ki je bila lansirana leta 2019 s predstavitvijo modela XC40 Recharge, prvega povsem električnega pripadnika znamke. Kompaktnemu SUV-ju je dve leti kasneje sledil kupejevski križanec C40,





strojno pripravljeno za avtomatizirano vožnjo v prihodnosti.

Novinec je takoj prepoznaven član Volva na račun izčiščenega skandinavskega oblikovanja, pri katerem forma sledi funkciji. Vsestranski in modno ozaveščeni družinski avtomobil sodobnih proporcij navduši tudi v kabini, kateri kraljuje 14,5-palčni vertikalno pozicionirani osrednji zaslon, ki obljublja vrhunsko grafiko in intuitivno uporabo. Zabavno-razvedrilni sistem je plod sodelovanja z družbo Google, zato bodo lastnikom na voljo integrirane storitve, kot so Google Maps, Google Assistant in Google Play Store. V skladu z naravnostjo podjetja po bolj trajnostnem življenjskem stilu, se EX90 ne poslužuje klasičnega usnjenega oblaginjenja, ampak namesto tega nudi elegantne eko alternative.

Prav tako ekološka je pogonska tehnologija športnega terenca, ki jo sestavlja duet elektromotorjev, eden na prednji in eden na zadnji osi, ki sodeluje z baterijo kapacitete 111 kWh, z dosegom do 600 kilometrov in s funkcijo hitrega polnjenja (od 10 do 80 odstotkov v približno 30 minutah).



[www.volvocars.com/si](http://www.volvocars.com/si)



The  
**BIGG-R**  
*is everywhere*

AUTUMN *essentials*



# POVRATEK **Rivine** IKONE

Riva 76' Bahamas Super

Rivina športno-elegantna ikona 76' Bahamas, ki predstavlja zlato sredino prodajne kolekcije odprtih jaht, se je vrnila, da s kopico novih funkcij in tehnologije očara vsakega navtika, ki hrepeni po perfektni fuziji udobne in vznemirljive izkušnje križarjenja po najlepših kotičkih Mediterana.

NAVTIKA





**L**eta 2016 je izjemna Riva 76' Bahamas napisala neizbrisno stran v zgodovini navtičnega oblikovanja in obogatila umetnost premagovanja valov s konceptom brezčasne privlačnosti in inovativnih rešitev. Šest let kasneje je ta ikonični model italijanske znamke zopet v središču pozornosti s kreativno prenovo, na račun katere si je prislužil dodatno oznako Super.

V svoji srčiki 23-metrski objekt poželenja še vedno ostaja odprta jahta z dušo kupeja, saj so tudi pri kreaciji svojega najnovejšega produkta pri Rivi sledili svojim tipičnim oblikovalskim smernicam, katere zaznamujejo dinamična silhueta z velikodušnimi steklenimi površinami, sodobna barvna kombinacija srebrno-črne ter množica estetskih poudarkov, ki pričajo, da Italijani ne pozabijo tudi na najmanjše podrobnosti. In s to vrhunsko kombinacijo si je proizvajalec iz Sarnica že dolgo nazaj zagotovil sloves postavljalca trendov v razredu odprtih jaht pod 70 čevlji.



Riva 76' Bahamas Super je domislica Maura Michelija, ustanovitelja oblikovalskega studia Officina Italiana Design, ki je že skoraj tri desetletja odgovoren za zunanjo podobo Rivinih plovil. Ambiciozen projekt je virtuozna kombinacija inovativne tehnologije in oblikovanja na eni strani ter strasti do tradicije na drugi, kar je edinstvena formula, ki stoji za zgodbo o uspehu Rive.

Plaforma enako velikega flybridge brata 76' Perseo Super je služila kot osnova za transformacijo, ki ni zapostavila najbolj prepoznavne lastnosti predhodnika – ogromnega kokpita, ki navdušuje z inovativno zlozljivo karbonsko streho, ki pride še kako prav ob zelo vročih dneh, ko se gostje želijo skriti pred pripeko. Bistven del doživetja na aerodinamični kabriolet jahti je sproščanje na radodarnih blazinah, naslonjaču chaise longue, ali na udobni beli zofi, toda tiste, ki si želijo dviga adrenalina, kliče krmilna postaja s tremi velikimi, na dotik občutljivimi zasloni, ki je zaščitena z vetrobranskim steklom iz dvojno ukrivljenega laminiranega stekla, z okvirjem iz poliranega nerjavečega jekla. Tam bo voznik na plan lahko spustil 1.800 konjskih moči, kolikor jih generira vsak izmed dvojice dvanajstvaljnih motorjev MAN. Raziskovanje najvišje hitrosti 37 vozlov v okolju totalnega luksuza še nikoli ni bilo tako vznemirljivo ...

Spretno preoblikovanje se nadaljuje v notranjosti, ki opozarja na prestižen značaj plovila z impresivno dekoracijo. Bel furnir, okrašen z lakom v barvi obsidiana, dopolnjuje črno usnje z belimi šivi, ki v prostor vnaša zajetno mero elegance. Na manjka tudi Rivin prepoznavni podpis v obliki selekcije mahagonija in vložkov nerjavečega jekla, ki dopolnjujejo prefinjen stil. V največjem razkošju bo užival tisti, ki bo bival v glavni suiti, a nič manj lepo ne bo tudi gostom v ostalih dveh kabinah, kajti prav vse so opremljene z lastnimi kopalnicami, ki jih krasi carrarski marmor.



Ava Tomlje



S A L E S | S E R V I C E | C H A R T E R



PERASHING

Itama

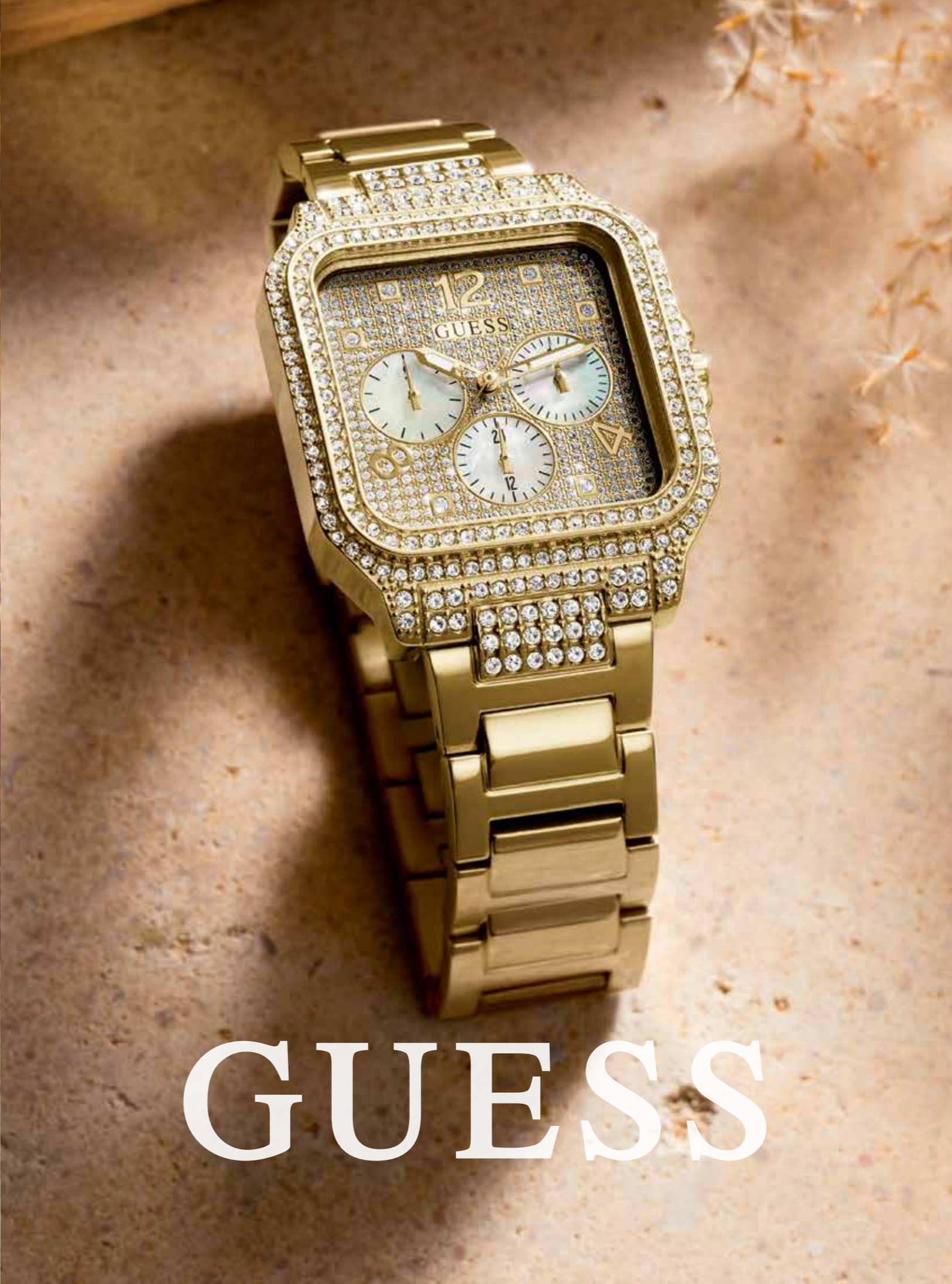
Riva

CUSTOM LINE

T +386 31 375 904 | E sales@mennyacht.com | www.mennyacht.com



ART DIR: PAUL MARCIANO PH: YASMINE KATEB © GUESS, INC. 2022 NA VOLO: WWW.SLOWATCH.SI



GUESS

# POL STOLETJA *skupnega* USTVARJANJA

Palača umetnosti Madlena

Nov ekskluzivni projekt zakoncev Zepter je Palača umetnosti Madlena. V Beogradu se na sedem tisoč kvadratnih metrih nahajajo Muzej orientala, Galerija Artzept, dve večnamenski dvorani, osrednja monaška razstavna dvorana, dvorana starin Ampir, številni saloni in kabineti, kot tudi bazen, rastlinjak in oranžerija.



UMETNOST



Palača umetnosti Madlena mora biti vrhunska, moderna, a spoštljiva do klasike in tradicije. Delovati mora bolj kot običajna ustanova v kulturi, biti mora neizogibno dejstvo, hiša v središču pozornosti javnosti, zagotavljati sloves ekskluzivnega prostora s strogimi kriteriji in kot taka biti v čast in privilegij vsem, ki bodo sodelovali pri realizaciji programa. Nagrade in priznanja morajo uživati velik ugled. Vsebina dogajanja v tem prostoru bo sinteza na eni strani izvirnega, pomenskega, provokativnega, vznemirljivega, estetsko presunljivega in na drugi strani osebnih lastnosti, okusov ter splošnega kulturnega poslanstva in trajnega oplemenitenja umetnosti. To so v prvi vrsti tisti pojavi, dogodki, umetniški dosežki in ustvarjalne osebnosti, ki jih doslej še nismo srečali in so v svetu priznani in sprejeti. Novoodkritih vokalnih solistov je precej v vseh zvrsteh glasbe, ne le v operi; novi pianisti, violinisti, violončelisti, komorne

glasbene zasedbe; novi baletni plesalci in tisti, ki negujejo neklasične oblike plesa ... Gre za izvirne in dragocene dosežke v likovni literaturi, male drzne gledališke forme, gostovanja tujih umetnikov visokega estetskega in miselnega dosega, govornike in predavatelje, ki nam imajo kaj povedati o svetu, v katerem živimo, in naravi, ki ji dolgujemo življenje.

Slavnostno odprtje Palače umetnosti Madlena je zaznamovala razstava domiselno izdelanih stolov, nekakšnih kiparsko-slikarskih stvaritev svetovno priznane likovne umetnice iz Italije, Carle Tolomeo, pod naslovom »Bi radi sedeli na umetnini?«. Sledili bodo komorni koncerti, večeri knjige in srečanja z uglednimi pisatelji, predavanja o najnovejših znanstvenih odkritjih in vprašanih sodobne estetike, igralski nastopi ... Odprtje palače in praznovanje 50 let zakonskega in družinskega sožitja zakoncev Zepter se po igri usode dogajata istočasno. Toda tudi usodi je treba pomagati, da se zgodi.

**M**adlena Zepter je velika ljubiteljica umetnosti, filantropinja, pokroviteljica in ustanoviteljica prve zasebne opere in gledališča v Evropi – Madlenianum in mednarodne nagrade za oblikovanje – Artzept, pa tudi najnovejše arhitekturno veličastne stavbe – Palače umetnosti Madlena v rezidenčnem delu Beograda, ki je multimedijski prostor na več nivojih, prilagojen za izvedbo več vzporednih galerijskih programov, od gledališča do video projekcij, promocij, strokovnih srečanj, simpozijev in stalnih razstav umetniške zbirke Zepter. Večnamenska palača ne bo le mavzolej, spomenik, hiša, v kateri vlada hladna dostojanstvena tišina, ampak vse to, pa tudi veliko več: utripala bo od življenja, idej, ambicij, prometa ustvarjalcev in njihovih podvigov,

zato bo v središču zanimanja kulturne javnosti. Vsebine programa Palače umetnosti Madlena so zasnovane kot protitež in nasprotje vsemu vulgarnemu, površnemu, neokusnemu, komercialnemu, zlaganemu in ničvrednemu, kar kontaminira duhovni prostor in javni diskurz v današnjem svetu. Načeloma s strogim pristopom in preudarnim odnosom do vsega, kar se ponuja, ustvarjalci programa ne bodo za vsako ceno težili h količini in k časovni zapolnitvi, temveč bodo dosegli čim več vsebine v posameznem mesecu in letu, z dejstvom, da so te vsebine resnično vredne ciljev Palače umetnosti, katere ugled bodo ustvarjalci dosledno in brezkompromisno branili. Dogodki morajo imeti avantgarden, a hkrati privlačen duh. Podpirati morajo predvsem ustvarjalne potenciale mladih, biti pa tudi most med Srbijo in najpomembnejšimi stvarmi, ki se dogajajo na duhovnem področju v sodobnem svetu.



Vizija prihodnosti opredeljuje vsebine, katerim se bodo posvečali v prihodnjih letih. Program Apollonium se nanaša na predstavitev novih idej in stvaritev, natančneje posameznih umetnikov ali manjših skupin, v prostorskih in časovnih umetnostih, ki izvirnim stvaritvam vnašajo svežino. Realizacija programa palače se je začela z umetniško senzacijo, izvirnostjo in drznostjo – s stoli Carle Tolomeo, ki kot zgled in vodilo za prihodnost predstavljajo estetsko ekskluzivnost programa Apollonium, in to so dela, ki presenečajo in navdušujejo. Carla Tolomeo ne samo s to razstavo, ampak tudi z izdelavo foteljev za krožno malo gledališče znotraj Palače umetnosti, trajno prispeva k čarobnosti notranjosti nove stavbe. S poigravanjem s kiparskimi oblikami, površinami, proporci, z linijami, volumnom in ritmom je umetnica ustvarila edinstvene sedeže. Njena razstava, ki nikogar ne bo pustila

ravnodušnega, ima še eno stično točko s Palačo umetnosti Madlena: gre za bogato zbirko muzeja stilnega pohištva, razkošnega pohištva avtentične starosti, ustvarjenega v obdobjih, ki jim estetsko pripadajo. Govorimo o salonu v stilu Empire (Francija), o elegantnih ambientih Avstrije, Portugalske, Daljnega vzhoda, Benetk... Poseben užitek čaka obiskovalce na mezaninu Palače umetnosti, kjer je v Muzeju Orienta razstavljeno impresivno število artefaktov iz Kitajske, Japonske, Hong Konga ... Zbirateljska strast Madlene Zepter ter njeno nakupovanje dragih in redkih predmetov na dražbah v slavnih hišah Sotheby's v Londonu in Christie's v New Yorku sta omogočila ekskluzivno razstavo pohištva, starin in raritet ter cele vrste zanimivih in eksotičnih artefaktov.



**Matjaž Tomlje**

# REVOLUCIJA V PREZRAČEVANJU



**NAŠA TEHNOLOGIJA ŽE V DOMOVIH  
100.000 SLOVENCEV!**

 **leanpay**

**NOVO**

**NAKUP NA OBROKE  
do 84 mesecev**

iVent

**LUNOS**

www.lunos.si



# IZRAZITE **svojo** UNIKATNOST

Zlatarna Aura in Karat

Nakit je zelo intimen kos našega premoženja, saj tudi z njim kažemo spoštovanje do samega sebe. Skoraj vsak pravi kos nakita za seboj skriva zgodbo, navezanost in spomin, kar lahko opazimo skozi celotno zgodovino človeštva. Ravno zato v zadnjem času v ospredje prihaja unikaten nakit, izdelan po naročilu, saj z nošenjem takega nakita stranka izrazi svojo individualnost.

NAKIT IN UJRE



**Z**a izdelavo edinstvenega nakita po idejni zasnovi strank se je specializiralo podjetje Zlatarna Aura, ki se je od ustanovitve leta 1991 razširilo na tri poslovalnice in proizvodno enoto, zelo uspešni pa so tudi na spletu, kjer ciljajo na slovenski in hrvaški trg. Sodelujejo s partnerji v Avstraliji, Nemčiji in na Nizozemskem, za katere izdelujejo manjše serije nakita. Vodja družinskega podjetja David Fink pravi, da v segmentu izdelovanja nakita po naročilu sicer niso edini, so pa eni redkih, ki lahko zeleni kos nakita izdelajo v rekordnem času. Razloži, da je njihova največja prednost ta, da celotna proizvodnja, od ideje do izvedbe, poteka znotraj podjetja. S stranko se pogovorijo o njenih željah in ji svetujejo s ciljem, da je končni izdelek vrhunski. Zavedajo se namreč, da je vedno manj zlatarjev in zlatarskih podjetij, ki lahko svojim strankam ponudijo celostno storitev izdelave nakita na enem mestu in v čim

krajšem mogočem času. Proces izdelave nakita je zelo odvisen od tega, s kakšno željo in osnovno idejo stranka pristopi. Nekatere imajo svoje želje dobro razdelane, v drugih pa samo tli želja, da bi imeli nek poseben kos nakita. Določene stranke Zlatarno Aura obiščejo z dragimi kamni, ki so jih kupili na potovanju, ali so jih dobili podarjene od staršev ali drugih družinskih članov. Takšnim dragim kamnom je treba vdahniti smisel in jim povečati vrednost z vdelavo v plemenito kovino, bodisi zlato bodisi platino, če želimo, da je nakit za večno. Nakit pogosto prehaja med generacijami, takšen nakit se večkrat popravlja in obnavlja, pa tudi predeluje. Nakit ljudem res veliko pomeni in radi vidijo, da so njihove družinske dragocenosti v izkušenih in varnih rokah, poudarja Fink in dodaja, da plemenite kovine in dragi kamni nosijo posebno energijo, ki jo je mogoče občutiti. Popolnoma drugačen občutek je nositi prstan iz zlata kot prstan iz medenine ali jekla, enako pa velja tudi

za diamante, smaragde, safirje, rubine in vse druge naravne kamne, v primerjavi z navadnim brušenim steklom. Nakit iz plemenitih kovin se običajno izdeluje ročno, kar pa ne pomeni, da si v zlatarskih delavnicah ne pomagajo z različnimi novimi tehnologijami. V delavnici Zlatarne Aura lahko izdelajo tudi najzahtevnejše kose nakita. Fink razloži, da v vsak kos nakita vložijo veliko ročnega dela, od same priprave, obdelave, vstavljanja kamnov do poliranja, in nadaljuje, da so v pravi zlatarski izdelek investirana čustva in ljubezen, z materiali pa rokujejo s spoštovanjem in skrbnostjo. Kaj pa so trenutne smernice na področju nakita? »Vse gre v smer minimalizma in pravih kamnov,« pove David Fink in dodaja, da je zadnje čase večje tudi povpraševanje po posebnem nakitu za mamice. »Navadno je tak nakit personaliziran z imeni otrok in datumi rojstva, včasih še s kakšnim drugim podatkom, pogosto ga krasi tudi diamant. Možje in

partnerji za mame svojih otrok pogosto želijo nekaj posebnega in z veseljem jim ugodimo,« še doda. Eden od najbolj zanimivih projektov Zlatarne Aura in Karat v zadnjem času je nakit s kristali osmija, najredkejša plemenite kovine na svetu, ki je zelo lesketajoča in povsem edinstvena. Vdelan v nakitu je res nekaj posebnega, še posebej v kombinaciji s platino ali z rumenim zlatom, saj jeklena modra barva osmija predstavlja čudovit kontrast. Najlepši kosi, ki so jih izdelali z vdelanim osmijem, so impresivna ogrlica iz belega zlata z vdelanimi več kot 120 kosi osmija, edinstvena obeska iz rumenega zlata z vdelanim osmijem v obliki križa ter spektakularni viseči uhani iz rose zlata, ki jih krasijo tako kristali osmija kot tudi diamanti.



[www.zlatarna-aura.si](http://www.zlatarna-aura.si)  
**Foto: Peter Zakrajšek**





## AD BEAUTY STUDIO

Današnji tempo življenja je hiter, zato si težko privoščimo čas zase, vendar je potrebno, da rezerviramo zmenek sami s seboj in se prepustimo rokam, ki bodo poskrbele, da boste sproščeni in urejeni zakorakali vsem izzivom naproti. V AD Beauty Studio vas vabi izobraženo, izkušeno in prijazno osebje s storitvami, ki vas bodo polepšale in sprostile. Naj bo to urejanje nohtov, trepalnic in obrvi, ali priprava na poletje z maderoterapijo in s programom Vacuslim 48.

## COLLAGEN BEAUTY GEL

Collagen Beauty gel je slovensko prehransko dopolnilo, ki vsebuje patentirano obliko kolagena Verisol®. Gre za enega boljših kolagenov, saj ima nizko molekulsko maso ter visoko absorpcijo. Skupaj z vitamini, kot so: biotin, niacin in vitamin C, predstavlja popolno kombinacijo za lepšo, mladostnejšo in bolj gladko kožo ter močnejše lase in nohte. Collagen Beauty gelu zaupa že več kot 700 strank. Izdelek je pakiran v vrečkah, katere vsebino, v obliki gela, vmešamo v kozarec vode in popijemo. Obiščite spletno stran [www.kolagen.si](http://www.kolagen.si) in naročite svojega.



## WOMEN'S COLLECTIONS DARILNI SET



Praznični katalogi Oriflame ponujajo številne ideje za obdarovanja za prav vsakogar z Božičkovega seznama. Innocent White Lilac je darilni set za prav posebno dekle. Vključuje toaletno vodo in odišavljeno kremo za roke, ki izžarevata svežo, naravno nedolžnost. Vstopite v vrt v polnem razcvetu. Ob vstopu vas bodo odele rosne zelene note. Na nadaljni poti vas bo pudrasto, cvetlično srce španskega bezga vodilo od svilnate osnove posončnic, vse do lesnega zaključka.

## BOŽIČNA KOLEKCIJA LUSH

Letošnja Lusheva božična kolekcija je veganska, ročno izdelana in brez konzervansov, prav tako pa so skoraj vsi izdelki brez vsakršne embalaže. Izdelki, ki niso »goli«, so zapakirani v reciklirane plastenke in lončke. Mila, kopalne bombice, peneče kopeli, geli in želeji za tuširanje, losjoni in balzami za telo, pilingi in olja za ustnice ter številni drugi barviti izdelki Lush navdušijo s simpatičnim prazničnim oblikovanjem in z nepozabnim vonjem po božiču.



## GIVENCHY GENTLEMAN RÉSERVE PRIVÉE

Dišava Gentleman Réserve Privée je nastala v francoskem mestu Grasse, pri njenem nastanku pa ima delež tudi škotska destilarna. To sodelovanje se v dišavi kaže v podobi aromatičnega ječmena – nepogrešljive sestavine za izdelavo viskija, na kar nakazuje tudi dovršena steklenička.



KEUNE  
HAIRCOSMETICS

KEUNE SLOVENIJA PROSLAVIL 30  
LET DELOVANJA

# MODNI IN LEPOTNI SPEKTAKEL NA LETALIŠČU MARIBOR



Keune akademija pod vodstvom  
Mije Majhena.  
Modne kreacije DH Fashion.



Umetniške pričeske izpod rok  
Steva Pavloviča.



Kolekcija Insta, ID factory hair  
group.



Letošnjo izbrano septembrsko soboto se je letališče v Mariboru prelevilo v prizorišče, polno blišča, modnih kreacij in lepote, združeno pod praznovanjem vrhunske lasne kozmetike Keune, ki v Sloveniji frizerje in stranke s svojo inovativnostjo, predvsem pa kakovostjo, navdušuje že 30 let. Tematsko obarvano praznovanje je stranke dobesedno popeljal po poti spominov zahvaljujoč navdihujoči reviji frizur in modnih kreacij izpod rok priznanih umetnikov.

Tako so povabljeni med slavnostno večerjo, ki sta jo povezovala Alen Podlesnik in Taya Damjan uživali v vizualni poslastici umetniških pričesk Stevo akademije, Id factory hair group in Keune akademije pod kreativnim vodstvom svetovno priznanega stilista Mije Majhena, edinstveno predstavitev je z modnimi kreacijami povzdignil tudi eden izmed najbolj znanih slovenskih oblikovalcev, David Hojnik, z lastno znamko DH Fashion. Lasne kreacije so bile ustvarjene s pomočjo nove, omejene kolekcije izdelkov za oblikovanje ob obeležitvi 100. obletnice podjetja Keune, ki ji je kreativno svežino vdihnil svetovno znani urbani umetnik Joseph Klíbanký.



Po vizualnem spektaklu, uradnem delu in predstavitvi pestre zgodovine podjetja Keune globalno in v Sloveniji je prizorišče s svojo nezamenljivo karizmo prevzel Jan Plestenjak z bendom in tako ustvaril popoln prehod v nepozaben večer druženja in praznovanja ene izmed najbolj uspešnih poslovnih zgodb pri nas.



### 150. OBLETNICA SHISEIDA

Shiseido, poznan po svoji izjemno dovršenih izdelkih, ki združujejo tradicionalno japonsko medicino, modrosti in tehnološke inovativnosti, ponuja vedno nove rešitve težav povezanih s kožo ter nove metode za doseganje popolnega ugodja vaše kože in brezčasne lepote že zavidljivih 150 let. Vsak Shiseido proizvod je zasnovan z namenom, da intenzivno skrbi za kožo, kar je Shiseidova prioriteta.

### SHISEIDO BIO-PERFORMANCE SKIN FILLER

Shiseido BIO-PERFORMANCE Skin Filler s tehnologijo MolecuShift vsebuje dva seruma, nočni in dnevni, ki izboljšata videz kože na molekularni ravni. Nočni serum targetirano deluje na čvrst, prožen videz s tehnologijo MolecuShift. Ta pošilja kompaktne molekule hialuronske kisline v globlje plasti kože. Dnevni serum targetirano deluje na lifting učinek; za privzdignjen, napet videz s tehnologijo, ki preoblikuje molekule hialurona v koži za ustvarjanje dodatnega sloja, ki zadržuje vlago in pomaga potisniti kožo navzgor. Revolucionaren izdelek za mladosten videz od znotraj navzven.



### CLARINS MY CLARINS MATIFYING HYDRATING BLEMISH GEL

Za vse ženske, mlajše od 30 let, ki želijo nadzorovati odvečni sijaj na obrazu in reševati vse nepravilnosti takoj in dolgoročno, je Clarins ustvaril vlažilni gel, ki uravnava odvečni sebum, matira kožo in regulira sijaj. Namenjen je mešani in mastni koži, ki je podvržena nepravilnostim. Ob uporabi je koža v trenutku matirana in navlažena.

### HIŠKA ZELIŠČ TIMIJANOVA TINKTURA

Timijan že iz davne preteklosti povezujejo s pogumom in močjo. Tako drobcena začimbnica, s tako smelo asociacijo. In res, majhni lističi so prežeti s prav ostro močjo. Ta ostrina timola, ki se zelo dobro izloči v alkoholu, je zelo učinkovito sredstvo proti številnim bakterijam in glivam, saj sodi med najmočnejše naravne antiseptike, kar jih poznamo. In zato vedno, ko začutite, da se v vašem grlu nekaj dogaja, izkoristite moč timola v timijanovi tinkturi Hiška zelišč.



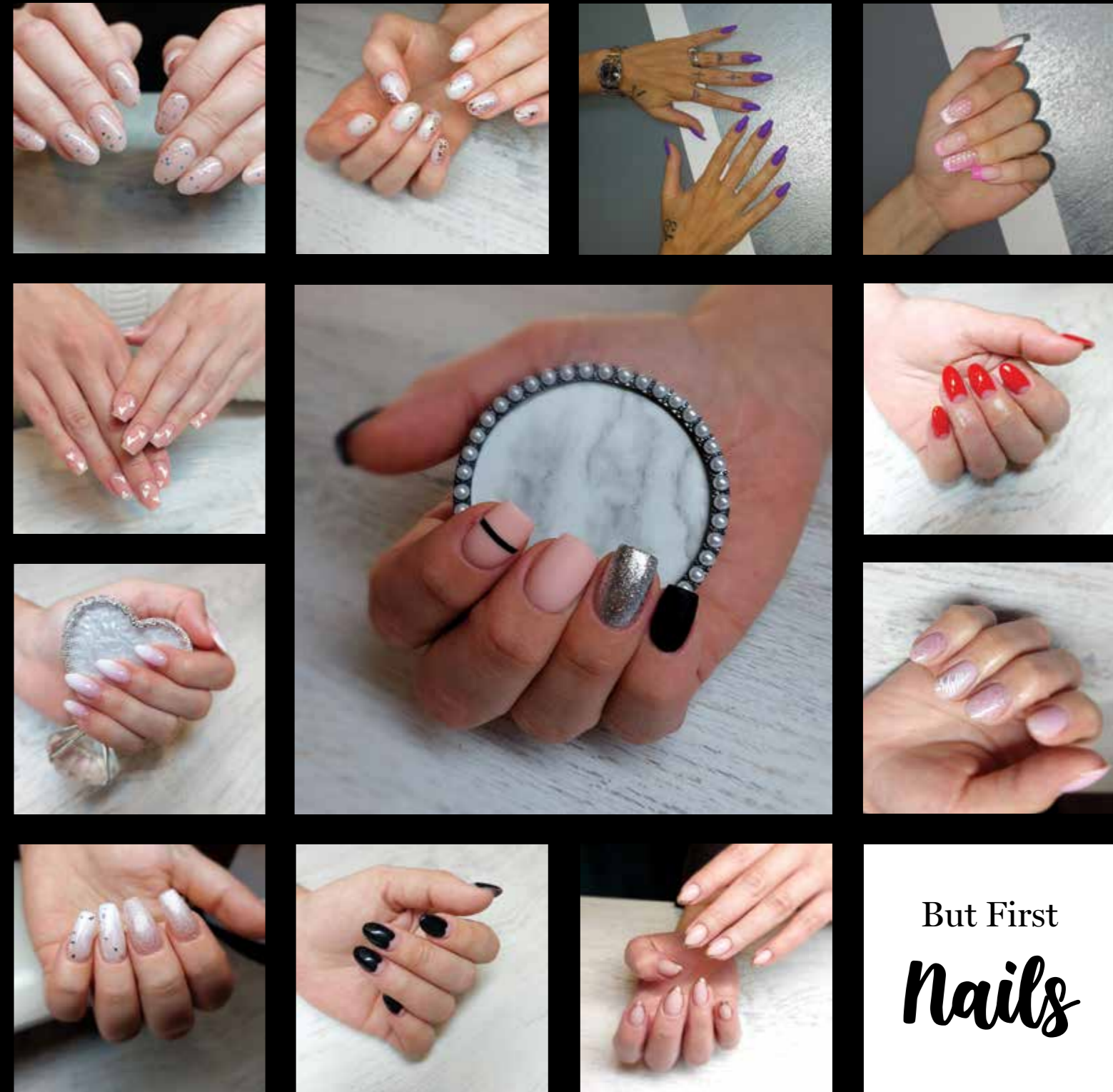
### NELIPOT #PODARINAVADO

Nelipot vas vabi, da za letošnje praznike podarite navado, ki bo vaše najbližje navadila na uporabo certificiranih naravnih in organskih ter dermatološko testiranih kozmetičnih izdelkov, in spodbudite k uporabi telesu prijaznejše kozmetike. S posebno akcijo #podarinvado so Nelipot dezodoranti od 1. decembra 2022 ob nakupu dveh na voljo po 30% znižani ceni, tako v marketih Spar in Interspar po Sloveniji kot na spletni strani [www.nelipot.si](http://www.nelipot.si), prav tako pa poleg dobite prikupno darilno vrečko, da bo obdarovanje še lažje.



# MY·OH·MY

## NAIL STUDIO



But First  
*Nails*



# ZA LEPOTO *ni treba* POD NOŽ

Neinvazivni estetski posegi

LEPOTA IN ZDRAVJE

Vas ob pogledu v ogledalo vedno znova zmoti zguban videz kože na obrazu ter to, da izgleda izsušena in brez energije? Ste začeli razmišljati o estetskem posegu, vendar niste preveč naklonjeni ideji, da bi morali za to pod nož? Ženske in moški si zato čedalje pogosteje pomagajo z neinvazivnimi estetskimi tretmaji, ki na učinkovit način odpravljajo nepravilnosti na obrazu in ohranjajo mladostni videz kože. O slednjih smo se pogovarjali z dr. med. Blanko Zagoričnik Opara, spec. dermatovenerologinjo, iz Dermatološkega centra Derm.

**S**koraj vsaka ženska in tudi moški se želi zaščititi pred staranjem kože, toda zanimivo je, da v zadnjem času z izjemnim napredkom tehnologije potreba po plastičnih operacijah upada.

Vedno bolj se namreč uporabljajo neinvazivni estetski posegi. Dr. med. Blanka Zagoričnik Opara iz ljubljanskega Dermatološkega centra Derm pravi, da so prednosti tovrstnih posegov pred invazivnimi v tem, da po njih ni potrebno daljše okrevanje in rehabilitacija ter da na koži ni videti sledi posegov oziroma so minimalno vidni kakšen dan, zato lahko takoj nadaljujemo z vsakodnevnimi aktivnostmi. Posegi so tudi časovno ugodni, saj sam postopek izvedbe običajno traja okrog ene ure.

Primerni so za vse, ki ne želijo invazivnih kirurških postopkov, bi pa želeli ohraniti čim dlje mladosten in lep videz kože, upočasniti staranje kože, zmanjšati vidne znake staranja na koži. Primerni so za tiste, ki želijo izboljšati posledice aken v mladosti, odstraniti hiperpigmentacije, ki so se pojavile v nosečnosti, ali pa le ohranjati zdrav videz kože in sproti odstranjevati nepravilnosti, ki se na njej pojavijo. Rezultat neinvazivnih estetskih posegov je vedno naraven in svež videz, kožo pomladimo, z njimi nikoli ne moremo popolnoma spremeniti videza obraza ali povzročiti deformacije.

Dr. Zagoričnik Opara poudarja, da je pred pričetkom estetskih posegov zelo pomembno, da se z vsakim posameznikom, ki se odloča za estetski poseg, temeljito pogovori, mu predstavi posamezne estetske posege, njihove dobre strani in omejitve, izve njegove želje, kaj bi želel izboljšati, kaj ga moti, kaj od posegov pričakuje, nato pa skupaj naredi okvirni načrt posegov. Kateri neinvaziven estetski poseg je za posameznika primeren, se odloči glede na videz kože, starost osebe ter želje in pričakovanja glede rezultatov posegov. Običajno je rezultat boljši, če se med seboj kombinira različne metode zdravljenja, saj nekatere npr. delujejo bolj na površino in zunanji videz kože, druge pa izboljšajo tonus kože in sprožijo nastanek novega kolagena.

V Dermatološkem centru Derm od neinvazivnih estetskih posegov najpogosteje izvajajo mikrodermabrazijo, mikronidling, nego s sadnimi kislinami in PRX, laserske posege in IPL, LED terapijo in radiofrekvenčno terapijo.

#### **Mikrodermabrazija**

Mikrodermabrazija je nežen in učinkovit mehanski piling, kjer se s posebnimi instrumenti blago odstrani zgornje odmrle celice na koži, s čimer se obrazu vrne svežino. Koža postane bolj prožna, ima manjše pore, izboljša se njen tonus, globina gub se zmanjša, v globljem delu kože se poveča nastanek kolagena in elastina, poveča se prehod aktivnih učinkovin iz kozmetike v kožo, s pomočjo katerih se ta obnovi. Izvaja se jo za izboljšanje manjših brazgotin, obnovo od sonca poškodovane kože, motenj pigmentacije, zdravljenje aken in izboljšanje brazgotin po aknah.

#### **Mikronidling**

Frakcionirani mikronidling je novejša minimalno invazivna oblika zdravljenja v estetski dermatologiji, s katero se kožo obnovi, ji povrne svež videz in sijaj ter spodbudi nastanek novega kolagena. Predstavlja alternativo laserju in dermoabraziji. Z njim se uspešno zmanjša brazgotine (posebno brazgotine po aknah), izboljša strukturo kože, uspešno se lahko zgladi gube in zmanjša strije, poveča absorpcijo vitaminov in drugih aktivnih hranil in snovi v serumih. Novejši aparati imajo številne zelo drobne sterilne kirurške mikroiglice, ki se zelo hitro premikajo navzgor in navzdol, njihovo dolžino lahko nastavimo glede na to, kateri del obraza tretiramo oziroma kakšen učinek želimo, za različne dele obraza lahko uporabljamo različno globino. Vbodi povzročijo, da naš organizem na to odgovori s povečano proizvodnjo novega kolagena in elastina.

#### **Kemični pilingi**

Gre za neinvaziven postopek, s katerim se doseže glajenje gub, bledenje starostnih lis in zožitev por, lahko tudi zdravljenje aken.





DERMATOLOŠKI CENTER DERM

## Verjamemo v harmonijo estetike, kozmetike in dermatologije

- Dermatološki pregledi
- Pregledi pigmentnih znamenj
- Estetski in laserski posegi
- Digitalna analiza kože
- Nega problematične kože
- Zdravljenje izpadanja las

Kemični piling se običajno izvaja na obrazu, vratu, dekolteju in rokah. Uporabljajo se različne kisline v različnih koncentracijah, odvisno od stanja na koži in učinka, ki ga želimo s pilingom doseči. Kemična raztopina, ki se med posegom nanaša na kožo, odstrani odmrle kožne celice in spodbudi nastajanje novih. Po kemičnem pilingu se za krajši čas na koži pojavi luščenje in rdečina, kasneje pa je koža mehkejša in ima svež in mladosten videz. Običajno je za dober učinek potrebnih več tretmajev.

### PRX

Metoda pomlajevanja z gelom PRX-T33 je posebnost v svetu estetske medicine. Velja za nebolečo metodo, ki se izvaja brez uporabe igel in ne potrebuje obdobja okrevanja. Gel PRX-T33 je sestavljen iz hidrogen peroksida, trikloroacetne in kojične kisline. Medsebojno delovanje aktivnih sestavin spremeni kemične lastnosti posameznih, tako da kislini v formuli ne povzročata zelo opaznega skelenja in luščenja kože, prodiranje izredno nizke koncentracije vodikovega hidroksida v usnjico pa spodbuja nastajanje in obnavljanje kolagena, elastina in hialuronske kisline v koži ter sproščanje rastnih faktorjev. Koža se posledično zadebeli, postane bolj napeta in sijoča.

### Radiofrekvenčna terapija

Radiofrekvenčna tehnologija je zasnovana tako, da z njo učinkovito segrevamo globlje plasti kože brez poškodbe povrhnjice. Glajenje kože poteka s posebnimi sondami, postopek je neboleč in varen. Zaradi toplote se kolagenska vlakna razmaknejo in pri ohlajanju znova skrčijo. S stimulacijo fibroblastov spodbujamo tvorbo novega kolagena in elastičnih vlaken. Koži se povrneta napetost in gladkost. Rezultat je naravno bolj svež izgled. Postopek je neinvaziven,

zaradi česar ga lahko izvajamo tudi na najbolj občutljivih predelih, kot so področje okoli oči in vrat. Namenjen je izboljšanju teksture in tonusa kože, pomlajevanju kože, glajenju gubic, odpravljanju brazgotin in brazgotin po aknah ter zdravljenju strij. Po postopku se lahko takoj vrnete k vsakodnevnim aktivnostim.

### LED terapija

LED (svetlobo oddajajoče diode, ang. LED) terapija ali fotobiomodulacija je sodobna neinvazivna terapija, pri kateri se koža obseva z močno vidno svetlobo različnih valovnih dolžin, rdečo, modro, rumeno, vsebuje pa tudi manjši del infrardeče svetlobe, ki omogoči globlje prodiranje v kožo. Vsaka barva deluje na določene procese v koži. Rdeča svetloba aktivira celično regeneracijo, stimulira fibroblaste in nastanek novega kolagena in elastina, zmanjša gube in deluje proti staranju. Modra svetloba učinkovito zdravi akne. LED terapija se izvaja za pomlajevanje, zdravljenje aken, rozacee, zmanjšanje rdečine na obrazu, zdravljenje izpadanja las. Z njo se doseže svež, pomlajen, enakomeren in zdrav videz kože.

### Nega kože po posegu

Dr. Zagoričnik Opara razlaga, da je za maksimalen učinek neinvazivnih estetskih posegov potrebno dobro sodelovanje stranke in zdravnika. V njihovi ambulanti postopke izvajajo, za domačo nego pa predlagajo dermatokozmetiko, ki deluje sinergistično, pomaga negovati kožo in podaljša dosežene rezultate posegov: sredstva za čiščenje kože, vlažilne kreme, retinoidi, različni antioksidanti, peptidi, hialuronska kislina, zaščita pred UVA in UVB žarki. Z redno uporabo priporočene kozmetike se lahko namreč lepo vzdržuje dosežene rezultate.



[www.dcderm.si](http://www.dcderm.si)

# SIJOČI *in zdravi* LASJE

Hårcare

Ali v resnici veste, kaj vse spada pod nego las in kako lahko najboljše poskrbite za svoje lase kar doma, da bodo videti lepi in sijoči vsak dan? Pravilna nega las zahteva mnogo več kot zgolj kakovostne preparate. Najprej moramo biti pozorni pri samem umivanju, ki se ga je treba lotiti z občutkom in nežnimi krožnimi gibi, saj to predstavlja nekakšen tretma, ki lasišče pomirja in mu daje blagodejen občutek. Največ poškodb pa se pripeti po umivanju, ko so lasje mokri, kajti takrat so posebej krhki in sušenje z običajno brisačo iz frotinja je pregrobo; zato raje izberite tkanine, ki na lase delujejo blagodejno in omogočajo njihovo zdravo rast.







poškodbe. Lasje so po uporabi mehki in razelektreni, hkrati pa se posušijo hitreje in jih tako manj časa izpostavljammo vroči obdelavi, saj je turban za dvajset odstotkov bolj vpojen od navadne brisače. Da lahko vsak najde sebi najljubšega, so pri Hårcare ponudili številne barvne odtenke, poleg turbanov za odrasle pa so kreirali tudi manjšo verzijo za otroke. Ročno šivani premium turbani se poleg strani za sušenje iz ramije, ponašajo še s stranjo iz luksuzne svile, ki potencira učinek hranljive maske za lase, zaščiti pričesko pred vlago in zunanjimi vplivi med tuširanjem, nego obraza, ličenjem, ali kuhanjem, prav tako pa poskrbi, da frizura med spanjem ostane na mestu celo noč.

Za popolno nego las in lasišča so pri slovenski znamki Hårcare v sodelovanju z lokalnimi obrtniki in proizvajalci, s katerimi stremijo k doseganju najvišjih standardov kvalitete, prav tako pripravili elastike iz 100% Mulberry svile, ki so nežne do las, jih ne trgajo in upogibajo ter ne vpijajo vlage in preparatov. Očarajo tudi njihove razkošne prevleke za vzglavnike, ki so narejene iz enakega lahkega, negovalnega in na otip prijetnega materiala.

[www.harcare.si](http://www.harcare.si)



## Prisluhnemo vašim željam



**R**esda je za nego las in lasišča bistvenega pomena pravilna izbira preparatov, torej takšnih, ki ne vsebujejo sulfatov, kot tudi parabena, petroleja, mineralnega olja, formaldehida in sintetičnih dišav, saj te sestavine lase oslabijo. Raje izberite izdelke bogate s proteini, ki tvorijo keratin, ta pa lasem doda moč, elastičnost, lesk in obogati strukturo las. Toda za doseg zelenega videza in dolžine je treba preprečiti lomljenje las in razcepljenje konic, ki se zgodi ob sušenju – pa ne zgolj z uporabo toplote, temveč že ob brisanju s klasično brisačo iz frotirja. Ta je pregroba in dokazano škoduje lasem, alternativo pa predstavlja turban iz ramije, ki je odlična rešitev za zdravo sušenje las. To so že pred časom ugotovili v vodilnih frizerskih salonih, sedaj pa so tovrstni turbani na voljo tudi na slovenskem tržišču, zahvaljujoč blagovni znamki Hårcare, katere misija je razvoj produktov, ki so preprosti za uporabo in narejeni iz tkanin, ki zagotavljajo lepe lase. Turban Hårcare ima številne prednosti: krepí naravno zaščito las, omogoča njihovo optimalno rast, ne draži lasišča in ohranja odpornost na





# PREMIK *modnih* MEJA

Sens

MODA

Modna blagovna znamka Sens, ki jo je osnovala slovenska oblikovalka Zlata Zavašnik, želi premikati meje na področju, kjer jih večina ne. Z moško obleko se malokdo, če sploh kdo, ukvarja na takšen način. Filozofijo Sensa prav tako gradi vključevanje tkanin, pridelanih na okolju prijaznejši način. Tem vrednotam sledi nova kolekcija, ki sedaj vključuje tudi opaznejše barve, kot so zelena, bordo in bež, ki se pridružujejo raznolikim odtenkom modre. Novost so tudi dodatki na oblekah, kot je verižica na suknjiču, telovniku ali hlačah, ki predstavlja zanimiv detajl.

**S**voje življenjsko poslanstvo je gospa Zlata Zavašnik odkrila že zgodaj. Vedno je rada ustvarjala, že kot otrok je razrezovala in ponovno sestavljala nekatera oblačila svoje mame. Goreča želja je bila vpis na Srednjo šolo za oblikovanje, smer Moda, kar ji je tudi uspelo, šolanje pa je nadaljevala na programu Oblikovanje tekstilij in oblačil na ljubljanski NTF. Veliko znanja je pridobila tudi ob 7-letni zaposlitvi kot oblikovalka ženskih kolekcij v enem izmed tekstilnih podjetij tistega časa. Kasneje je izdelovala različne kose zase in kmalu tudi za druge. Svoje kreacije je ponudila določenim lastnikom butičnih trgovin, ki so z navdušenjem naročevali. Seveda so bile količine prevelike in se je Zavašnikova morala hitro organizirati, zato je v svoj krog povabila izurjene šivilje, ki so njene ideje materializirale. Cilj osnovanja lastne znamke je bil jasen že v času študija, le da takrat gospa Zlata še ni vedela, da bodo to



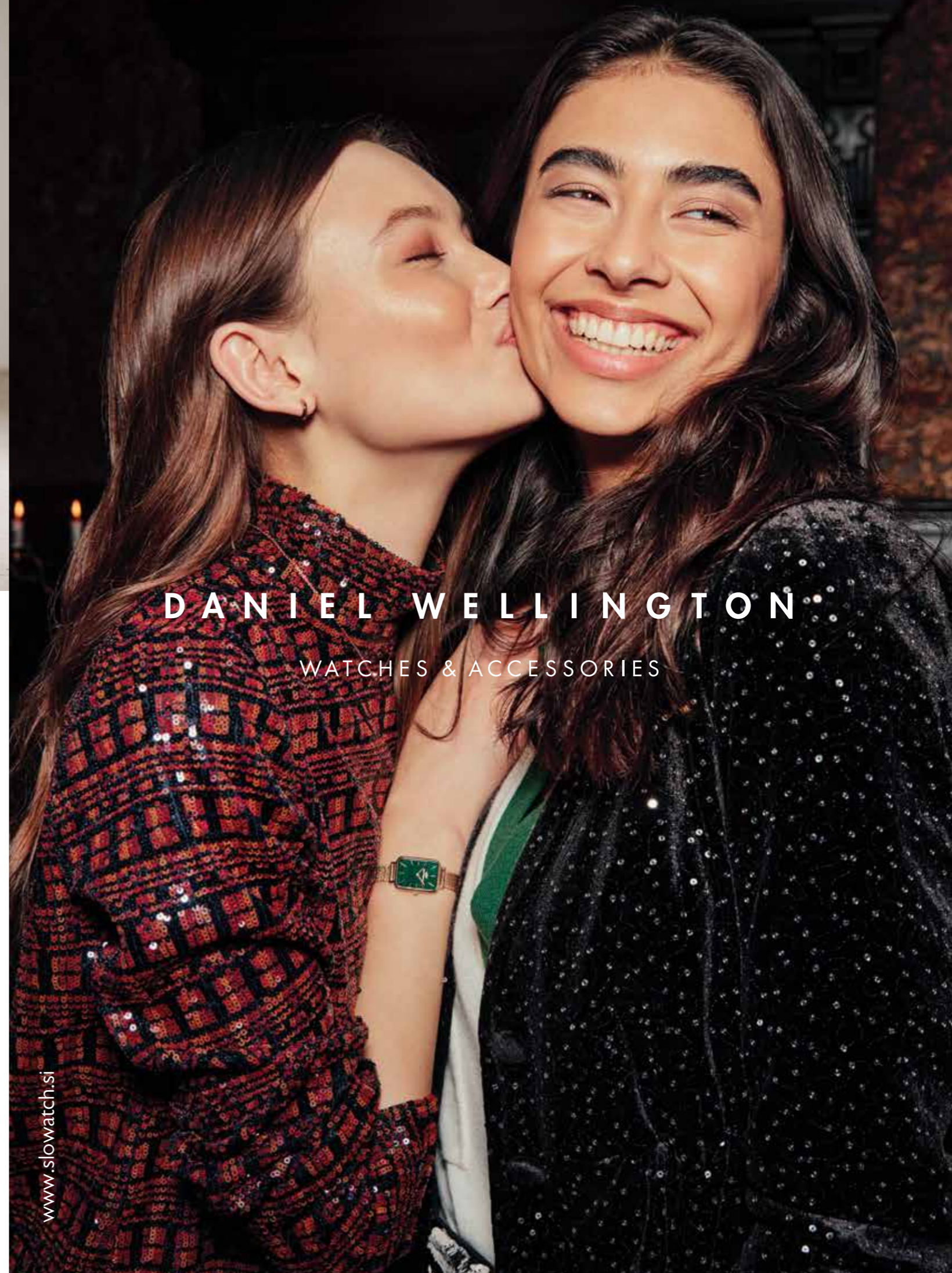
Ustanoviteljica Sensa  
Zlata Zavašnik

ravno moške obleke – prvo desetletje ustvarjanja je namreč namenila ženskim kolekcijam. A opazila je tržno nišo ravno na področju moških oblek in nastal je Sens – danes odločno pravi,

da je bila to edina prava in najboljša pot. Zavašnikovi navdih predstavljajo predvsem tkanine, njihova tekstura in barve. Vsako sezono pride do novosti na tem področju, a oblikovalka ne sledi trendom, temveč jih ustvarja. Veliko ji pomeni, da dela izdelke, ki so trajnostni, ki ljudem nekaj pomenijo in so jim »vredni«. Znamka Sens ponuja klasične obleke za poslovneže, kjer dodatki niso zaželeni, toda obenem je usmerjena na moške, ki želijo nekaj posebnega, nekaj več. Iz nove kolekcije bi direktorica Sensa izpostavila plašč, ki je narejen na način 2 v 1; lahko je klasičen plašč s fazono in z ovratnikom, če mu odstraniš notranji del na zadrgo, ki ga sestavlja sproščena kapuca.

[www.sens.si](http://www.sens.si)

Foto: Tibor Golob in Ana Gregorič



DANIEL WELLINGTON

WATCHES & ACCESSORIES

# FL

FREYA LUPO

## EDINSTVEN NAKIT Z ENERGIJO IN NAMENOM

Slovenska blagovna znamka ročno izdelanega nakita Freya Lupo že od leta 2012 razveseljuje z elegantnim oblikovanjem in s posebno energijo, ki jo zaznate takoj, ko si nakit nadenete. Njena ustanoviteljica Ksenja Volk namreč materiale, ki se med izdelavo in transportom navzamejo energij okolja, ki so pogosto negativne, pred preoblikovanjem v nakit očisti vseh predhodnih zapisov. Gre za poseben postopek, ki ga je spoznala na šolanju v Londonu, skozi leta izkušenj pa še dodatno nadgradila. Z energijskim očiščenjem dobita lastnica ali lastnik nakita Freya Lupo zagotovilo, da na telesu nosita čisto energijo, ki ju energijsko dvigne in ponese med zvezde. Preden prejmeta nakit, je ta še dodatno »personaliziran« z energijo uspeha.

Bistvo nakita Freya Lupo je torej očem skrito. Freya Lupo ima poleg posebne energije in prepoznavnega dizajna tudi svoje vrednote. Spomni vas na to, kdo v resnici ste in vas energijsko podpre na poti vašega poslanstva. Neprecenljivo.

[www.freyalupo.com](http://www.freyalupo.com)

Ksenja Volk





# OBLIKOVANJE **celovite** PODOBE

Image consulting

MODA

Uspešnost posameznika je nedvomno povezana z njegovo podobo. Tega se dobro zaveda Lea Pisani, ki je strokovnjakinja za celovito podobo osebnosti (Image Consultant) že 25 let. Oblikovala je ravni oblačenja, merila za izbiro primernih oblačil za vse življenjske priložnosti. Reference tujih strokovnjakov na tem področju potrjujejo, da je s tem delom inovatorica ne samo v slovenskem, ampak tudi v evropskem prostoru. Svetuje in izobražuje v različnih izobraževalnih sistemih in podjetjih ter oblikuje uniforme in službena oblačila, s čimer dokazuje, da sta osebno zadovoljstvo in samozavest, h katerima pripomore celovita podoba posameznika, temelj za dvig kulture in učinkovitosti vsakega podjetja. V svojem studiu svetuje posameznikom, ki želijo oblikovati podobo, skladno z njihovimi osebnostnimi lastnostmi, naravnimi danostmi in načinom življenja. Hkrati je avtorica prvega slovenskega priročnika o obleki, Obleka – kaj, kdaj, kako, kateremu so kasneje sledile še druge knjižne uspešnice.

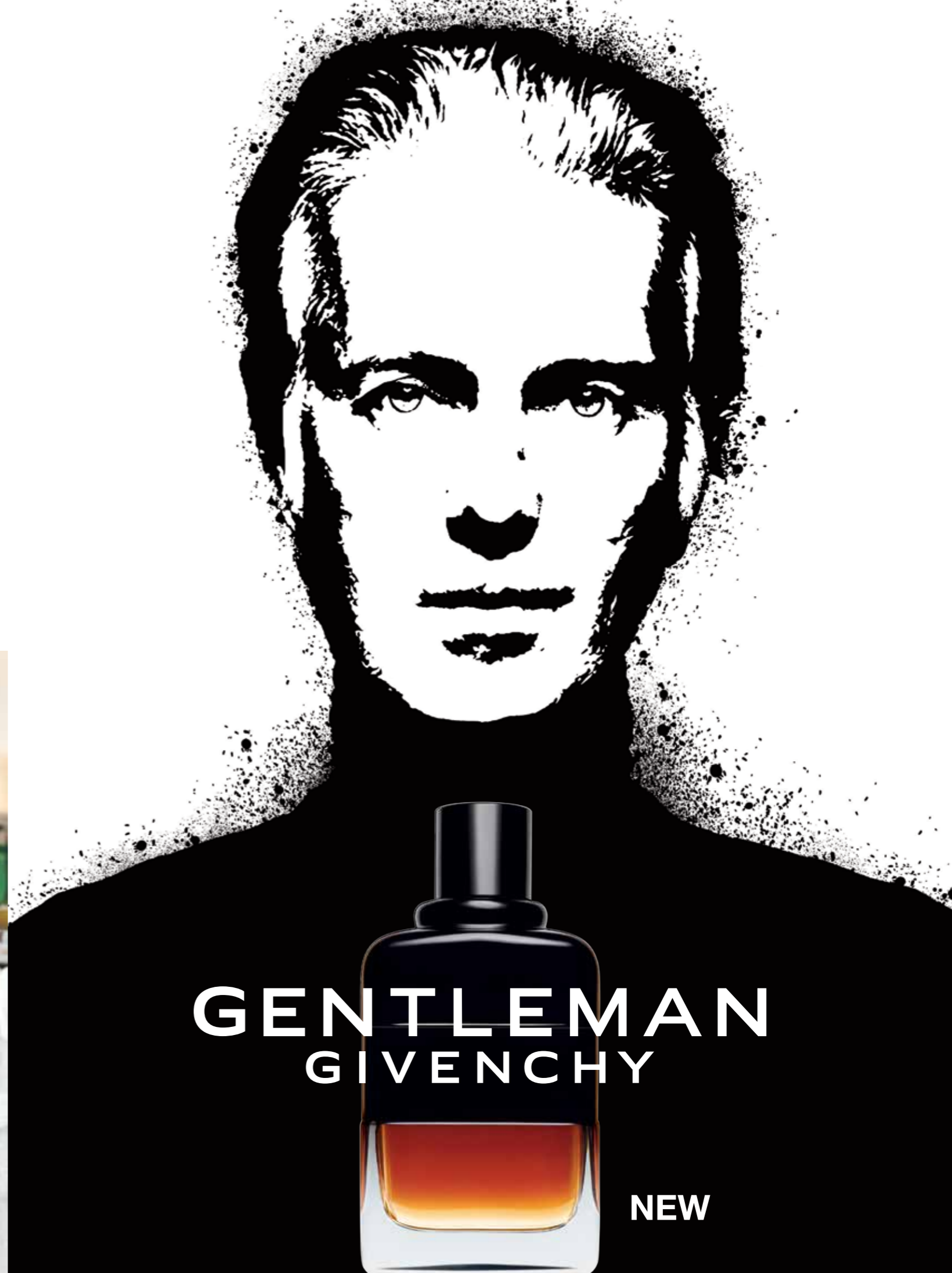
**L**ea Pisani, ki je v Londonu pridobila naziv CMB Image Consultant, znanje o kulturi vedenja pa je nadgradila v mednarodni šoli za protokol in diplomacijo ISPD v Bruslju, na lepoto gleda iz dveh zornih kotov. Po eni strani gre za popolno simetrijo in proporce v skladu z zlatim rezom, ki je najlepše in najbolj skladno razmerje dveh različnih količin. Človek se ga sicer ne zaveda, vendar ga intuitivno čuti. V svojih genih ga imajo najboljši oblikovalci, arhitekti, slikarji. Simetrija je lepa, lahko pa je tudi dolgočasna, zato Pisanova izpostavlja, da je pomembneje, da se ukvarjamo z oblikovanjem celovite podobe kot z lepoto. Podobe, ki je skladna z osebnostnimi lastnostmi človeka. Telo je lahko popolnoma simetrično in v skladu z zlatim rezom, oblačila pa popolnoma v harmoniji z njim (proporci, barve, texture), ampak če ta oseba ni zadovoljna s seboj in ni srečna, se bo le redkim zdela lepa. Strankam zato Pisanijeva pomaga pri oblikovanju vizualne

identitete. Prepričana je, da danes lepota ni povezana z globino žepa in tudi ne z naravnimi danostmi, ki odražajo lepotni ideal. Lep je lahko vsakdo. Ženska, ki je dinamična in kreativna, je videti enkratno v intenzivnejših barvah, posebni kroji udobnih oblačil odlično izražajo njeno dinamično kreativnost, ki jo lahko nadgradi z nenavadnimi dodatki. Kljub telesu, ki morda ni v skladu z lepotnim idealom, je zanimiva in deluje samozavestno. Ustvarila je harmonijo, ki je presenetljiva in skladna. Pri lepoti gre torej za skladnost podobe, osebnostnih lastnosti in sprijaznjenje z naravnimi danostmi, kakršnekoli že so. Kako pa pridemo do nje? Lea Pisani trdi, da s trdom. Trud zaznamo vsi, zanj smo hvaležni, ga občudujemo in ni pomembno, če se pri tem nismo približali lepotnemu idealu in trenutnim modnim zapovedim. Ni lepega ali grdega človeka, je le človek, ki se je potrudil, ali pa ne.



[www.leapisani.si](http://www.leapisani.si)

Foto: Mateja Jordovič in Miran Juršič



GENTLEMAN  
GIVENCHY

NEW

# UMETNOST *okusa*

Zebra Patisseries

GASTRONOMIJA

Francija je dežela vrhunske kulinarike, kjer do chefov in slaščičarskih mojstrov gojijo veliko mero spoštovanja, saj se zavedajo, da so to ljudje, ki pripravljajo njihovo hrano in skrbijo za njihovo ugodje. Je tudi država z največ restavracijami, ki se ponašajo s prepoznavno Michelinovo zvezdico, kar lahko pripišemo njihovi natančnosti, preciznosti, znanju in ljubezni do hrane, ki so nam težje doumljivi. A tudi v Ljubljani najdemo sled francoske brezkompromisnosti, kajti na tovrstno kvaliteto, unikatnost in povezovanje tradicionalnih tehnik z modernim dizajnom prisegajo v slaščičarni in pekarni Zebra Patisseries, ki jo je osnoval v Parizu šolan chef Tomi Češek, ki pravi, da pri vsaki ustvarjeni slaščici strmi k perfekcionizmu, saj si želi za goste ustvariti popolno izkušnjo. V bodoče namerava še naprej stopati po poti butičnosti, razvijati nove okuse in osvajati ljubitelje sladkih dobrot, obenem pa pričenjati z novimi projekti, kot je deljenje svojega bogatega znanja na delavnicah.





**Č**eškova pot v svet francoskih slaščic se je pričela leta 2013 z odločitvijo, da sledi svojim sanjam, življenje obrne na glavo in odide na intenzivno šolanje v Francijo, kjer je obiskoval Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, ugledno mednarodno šolo Alaina Ducassa, kjer je pridobil osnove slaščičarstva in tudi pekarstva. Po zaključku šolanja je odšel še na trimesečno prakso v Provanso, v Ducassovo restavracijo La Bastide De Moustiers, ki se pohvali z eno Michelinovo zvezdico. S pomočjo odlične ekipe je docela nadgradil svoje znanje, saj je dejansko lahko takoj postavljaj sladice na krožnike, kar na primer v restavraciji s tremi Michelinami zagotovo še ne bi smel. Po tej izkušnji se je vrnil v Slovenijo, kjer je z jasno vizijo in resnim namenom, kot tudi s podporo žene Sandre, prav tako kuharske mojstrice, na Dunajski cesti v Ljubljani, osnoval slaščičarno in pekarno Zebra Patisseries, ki se je leta 2018 preselila na sedanje prostore v Kosezah. Slaščičarna v neklasičnem pomenu besede, ki je pravzaprav bolj podobna butični prodajalni, povezuje dva stebra – na eni strani umetnost, na drugi pa slaščičarstvo. Njeno filozofijo najbolje povzame slogan »Umetnost okusa«,

a chef Češek rad pove, da je bistvo slaščic naslednje: »Dobra knjiga je kot napeta knjiga. Komaj čakaš, da izveš, kaj te še čaka, obenem pa si želiš, da bi trajala večno. Naj sladkanje postane obred, hrana za dušo.« Potrditev, da delajo v pravi smeri, ekipa Češka dobiva vseskozi z nasmejanimi obrazi svojih strank, toda letos jih je prijetno presenetilo prejetje nagrade enega najvplivnejših mednarodnih vodnikov v svetu gastronomije, Gault&Millau, ki je Zebro Patisseries razglasil za najboljšo slaščičarno v Sloveniji. Ponosni chef pravi, da jim ta dosežek pomeni ogromno, vendar njihov prvotni namen ostaja zadovoljstvo kupcev, zato jih nenehno osupljajo z novimi okusi in kreacijami. Francoskim klasikam, kot so eclarji, macroni, bagete in rogljički, se je nedavno pridružila pregrešno dobra slaščica, ki se poklanja Sloveniji. Do ideje za torto Triglav, v prepoznavni obliki Aljaževega stolpa, so prišli dokaj spontano, med iskanjem nečesa unikatnega, slovenskega in avtohtonega. Sprva so se igrali z okusom orehove potice, ampak je prerahla struktura to onemogočila, zato so okus spremenili in tako dobili popolno teksturo kot tudi videz.

[www.zebra-patisseries.si](http://www.zebra-patisseries.si)



KLET BRDA  
Družinski vinogradi

Praznujte z nami  
60 let Peneče Rebule.

Napolnimo življenje  
z iskrivostjo!

Peneča  
REBULA  
let 60 years



Minister za zdravje opozarja: Uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!



# STOLETNIKA *briške vinske* ZGODBE

Vinska klet Benedetič

Briška vinska klet z imenom Benedetič bo leta 2023 praznovala častljivo 100. obletnico in da bi ob tem pomembnem jubileju na še številna uspešna leta nazdravili v pravem okolju, so lastniki letos dovršili novozgrajene prostore, kjer na tisoč kvadratnih metrih površine domujejo sodobna vinska klet, minimalistično oblikovana degustacijska dvorana ter terasa s čudovitim pogledom na okoliške vinograde.

Znanje o vinogradništvu in vinarstvu se pri Benedetičevih prenaša iz roda v rod vse od leta 1923, ko sta Valentin Keber in njegov zet Andrej Benedetič od grofa Teuffenbacha odkupila dva hektarja vinogradov, ki še danes nosita ime Brgalotišče. Vajeti kmetije je današnji gospodar Klemen Benedetič kot mladenič prevzel od očeta

Franka in mame Irene, ki sta kmetijo pred 40 leti recipirala od svojih staršev in jo v zadnjih desetletjih tudi povečala ter obogatila z nasadi češenj, oljk in kakija. Tako se na obrobju Goriških brd, ki meji na italijansko vinorodno območje Collio, kjer se briška pokrajina počasi stika z nižinami Furlanije - Julijske krajine, poleg približno 50.000 vinskih trt, nahajajo tudi sadna in oljna drevesa, katerih darove družina Benedetič z veseljem ponudi ob vinskih

degustacijah. Te izvajajo v popolnoma novi dvorani, ki je del večjega projekta, na katerem so na kmetiji trdo delali zadnji dve leti. Vinsko klet in pripadajoče prostore so posodobili, jih povečali ter vinsko opremo tudi modernizirali. S prenovljenim degustacijskim notranjim in zunanjim prostorom (teraso) obiskovalcem nudijo sproščeno briško izkušnjo. Gostje imajo za degustacijo na voljo široko kolekcijo vin, ki jih spremljajo tradicionalne briške jedi, ki z vini

orišejo karakter in temperament pokrajine. Ker Benedetičevi upravljajo s kar 15 hektarji zemlje, od česar se vinogradi nahajajo na 12 različnih lokacijah, posebnosti vsake mikro lokacije dajejo vinom izjemno pestro paleto raznolikosti in značajev. Ob sprehodu čez prodajno linijo Benedetič bodo gostje lahko spoznali, kakšna vina se rojevajo na najboljših briških legah, ob spoštovanju truda prednikov in stremljenja k ohranjanju tradicije,





a hkratnemu sledenju trajnostnim trendom v vinogradništvu in vinarstvu. Ker družina Benedetič z gospodarjem Klemnom na čelu vestno skrbi za okolje, je njihovo grozdje kot tudi vino pridelano v skladu z okoljem prijaznimi praksami, s čimer poskušajo ohranjati tradicionalno krajino, to so terasirani vinogradi, umeščeni med ekološke niše (mejice), s pestro rastlinsko in živalsko biodiverzitetjo. Izpostaviti gre tudi dejstvo, da grozdje obirajo izključno ročno.

Posebno pozornost namenjajo domačima sortama, rebuli (ribolla gialla) in sauvignonu vert (prej tocai friulano). Predvsem so ponosni na slednjega, saj je bil že dvakrat nagrajen s strani Decanterja, najbolj pomembnega

vinskega tekmovanja na svetu.

Žlahtno vino, ki ga Benedetičevi že skoraj okroglih sto let pridelujejo na briški kmetiji, se steka v lične steklenice s prepoznavnim logotipom, ki prezentira numulite, fosile morskih praživali, ki jih lahko celo naberete v nekaterih njihovih vinogradih. »Noučiči«, kot jim sami pravijo, so ostanek in dokaz kalcitnega morja, ki se je v obdobju eocena (izpred 56 do 33,9 milijoni let) razprostiralo na tem območju in je nedvomno vplivalo na nastanek edinstvenih tal – fliša, bogatega s kalcitom, ki daje vinom Benedetič edinstveno mineralnost.



[www.benedetic.si](http://www.benedetic.si)

Dobrodošli  
na vrhunskih poslovnih kosilih  
po prijaznih cenah.

Na voljo so 3-, 5- ali 7-hodni meniji  
v popoldanskih in večernih urah.

**Delovni čas:**

ponedeljek – petek: 12.00 – 22.00

Rezervacije sprejemamo na telefonski številki 051 285 335  
ali preko spletnega obrazca na [www.maxi.si](http://www.maxi.si)

**MAXIM**  
RESTAVRACIJA

Trg republike 1, Ljubljana, e-pošta: [maxim@mercator.si](mailto:maxim@mercator.si)





#### Prava prestižna svilena posteljnina

Medtem, ko večina že pozna saten svileno posteljnino, pa le redki poznajo žakard svileno posteljnino. Poleg tega pa je tudi izjemno pomembna kvaliteta svilenega blaga, iz katerega je posteljnina izdelana in se pri svili meri v enoti momme (mm).

Momme [mom-ee] je japonska beseda, ki se uporablja kot enota za merjenje teže prave svile. Momme, pogosto okrajšana kot mm. Višji kot je momme, težja in gostejša bo vezava. Na primer: posteljnina z 31 momme svile ima tkanje svilenih vlaken tkano tesneje, kot posteljnina z 22 momme svile. Svilene tkanine z višjim momme so narejene tudi iz debelejših preje. Razlika v občutku, pa je nedvomno zelo velika.

Svilena posteljnina Naturaland meri kakovost svile med 22 in 31 mm in je na voljo v saten in žakard tkanju. Saten svilena posteljnina med 22 in 28 mm ter žakard svilena posteljnina med 22 in 31 mm.

Debelejša, kot je svila, bolj kakovostna je posteljnina in tudi spanje v njej je mnogo boljše. Občutek spanja v svili, ki meri kakovost svile 31 momme, je nepozaben in poleg tega nudi mnogo večje lepote učinke in mnogo boljše vpliva na zdravje:

- pomaga lasem in koži ohraniti naravno vlažnost
- pomaga preprečevati zapletanje in kodranje las med spanjem
- svilene prevleke za blazine zmanjšajo gube na koži med spanjem
- svila je naravno hipoalergena in ne draži
- čista 100-odstotna svila uravnava temperaturo
- posteljnina iz Mulberry svile je varna in zdrava

#### Saten ali žakard tkanje?

Obožujete saten, večno klasiko, ali razkošje, ki ga nudi žakard tkanje? Medtem ko je saten tkanje tkanina, ki ustvari svileno posteljnino v enobarvnih odtenkih, je žakard tkanje tisto, ki ustvari svileno posteljnino v prestižnih vzorcih.

Enobarvne saten svilene posteljnine so vedno odlična rešitev, saj jih je zelo lahko vključiti v različne dizajne spalnic. Treba je le izbrati pravi odtenek in popolna spalnica, ki nudi odlično spanje, je vaša.

Žakard svilene posteljnine pa so tiste, ki zahtevajo malce več pozornosti, saj pričarajo pravi prestiž v svileni posteljnine in tako v vaši spalnici. Skrbno izbran odtenek in vzorec bosta vašo spalnico zagotovo spremenila v pravo graciozno vzdušje. Ker so žakard svilene posteljnine tiste, katere lahko dosežejo najvišjo kakovost svile (31 mm) zaradi posebnega tkanja, ki tvori vzorce, pa je to tudi svilena posteljnina z najvišjo kakovostjo.

**naturaland**



 [www.naturaland.si](http://www.naturaland.si)

 [info@naturaland.si](mailto:info@naturaland.si)

 070 500 847



# KJER STA *doma užitek* IN POČITEK

Hiša Ančka Boutique Hotel

POTOPIS

Ob številnih obveznostih in natrpanih urnikih dandanes redko najdemo čas zase, zato je toliko bolj pomembno, da proste trenutke preživimo v miru in dobrem počutju. Odličen primer kraja, kjer se lahko odpočijemo in sprostimo, je butični hotel Hiša Ančka, ki se že več kot dvesto let nahaja na obrobju Slovenj Gradca, s čimer bo navdušil ljubitelje tako naravne kot kulturne dediščine.



**K**orenine Hiše Ančka segajo v 30. leta prejšnjega stoletja, ko je gostilno ustanovil lokalni gostilničar nemškega rodu Eichholzer, a jo kaj kmalu prodal gospe Ančki, ki je s svojo podjetnostjo in zagnanostjo poskrbela, da je že pred 2. svetovno vojno in še posebej po njej furmanska gostilna zaslovela daleč naokoli. Gostilna Ančka je delovala vse do leta 1973, potem pa je, žal, ostala zapuščena. Vendar le do leta 2017, saj sta se gostinec Peter Uranc in njegova partnerka Maja Gabrovec odločila, da hiši z bogato tradicijo in odlično lokacijo vdahneta novo življenje. Želela sta obdržati staro ime, tudi zaradi hčerke Ane, zato sta svoj projekt poimenovala Hiša Ančka. Toda vsebino sta temeljito nadgradila z estetsko dovršenimi sobami, z odlično restavracijo in s sproščujočim wellnessom. Temeljita obnova je potekala postopoma, najprej so obnovili restavracijo s čudovitim letnim vrtom, med leti 2017 in 2019 pa je zaživelo še pet butično urejenih sob kot tudi

wellness v kletnih prostorih, kjer so se pri prenovi, v želji poklona dediščini, ohranili vsi kamniti in opečnati detajli. V nekdanji gostilniški ledenici, kjer je v slamo zavrt led zdržal celo do zgodnjega poletja, sedaj stoji finska savna.

V letošnjem letu so lastniki zgodbo še nadgradili z obnovo nekaj korakov oddaljene Hiše Maja, kjer domujejo tri sobe in trije apartmaji, ki so zaključeni v lični kombinaciji moderno-starinskega stila. Takšna estetska filozofija je vodila tudi oblikovanje ambienta Hiše Ančka, kjer sodobne prvine dopolnjujejo rustikalne z avtentičnimi starinskimi poudarki. Pri urejanju zunanosti so bili lastniki sicer omejeni zaradi spomeniške zaščite obeh objektov, kajti nahajata se ob in znotraj starega mestnega obzidja. Toda v notranjosti je Maja Gabrovec ustvarila zanimivo dizajnersko oazo iz domačih materialov kamna in lesenih elementov, ki večinoma izhajajo iz preteklosti starega objekta. Hiši Ančka in Maja skupno sprejmeta do petindvajset gostov v enajstih apartmajih oziroma sobah, ki so simpatično poimenovane po družinskih članih lastnikov, s čimer v prisposobi nagovarjajo goste, da niso le številke, ampak se za vsakega posebej potrudijo. Na ta način so želeli poudariti osebni pristop, ki je vselej njihovo vodilo.

Poleg bivalnih prostorov in wellnessa s svojevrstnim čarom, ključen del Hiše Ančka predstavlja tudi vrhunska restavracija, kjer kuhajo moderne jedi s pridihom Slovenije in kateri se za zadostitev vseh okusov pridružujeta bogato založen vinski bar in napolitanska pizzerija z izvirnimi picami z drožmi. Glavni chef je Gašper Kačičnik, ki se kljub mladosti lahko pohvali s številnimi izkušnjami in ki navdušuje s kuhanjem na odprtem ognju in žerjavici pred očmi zainteresiranih gostov. S ponosom se lastniki pohvalijo z uvrstitvijo na slovensko tedensko akcijo Teden restavracij, kjer promovirajo najboljšo kulinariko na naših tleh.

Razvajanje v Hiši Ančka, s katero je Slovenj Gradec pridobil obogateno gostinsko in turistično ponudbo, se ne konča v objemu historičnega objekta s sodobno dušo, saj se v njeni neposredni bližini nahajajo številne možnosti za aktivno preživljanje oddiha. V zimskih mesecih na smuko vabi bližnje smučišče Kope, kmalu pa bo dokončana ena izmed najlepših evropskih kolesarskih stez »Štrekna«, ki bo s številnimi predori in z viadukti povezala Koroško z Velenjem; s sosednjo Avstrijsko





Koroško so že sedaj urejene mnoge kolesarske povezave in pešpoti. Adrenalinske pustolovščine lahko medtem gostje doživijo v Črni na Koroškem na Črjanski zajli in ferati, ali v Podzemlju Pece, kjer lahko peš, s kolesom, ali s kanujem, potujejo po bivšem rudniku svinca. Krasen oddih zaokrožujejo kulturna doživetja v rojstni hiši Huga Wolfa, Koroški umetnostni galeriji in cerkvi svete Elizabete.

[www.hisaancka.si](http://www.hisaancka.si)



# thai massage ONZONTHAI



## SALON TAJSKE MASAŽE

Jurčkova cesta 1, Ljubljana Rudnik

*Darilni bon*

Razveselite svoje najdražje  
z darilnim bonom za masažo.

Naročila: **040 191 484**

 **040 191 484**

**E:** [onzonthai@gmail.com](mailto:onzonthai@gmail.com)

**S:** [www.tajskamasaza.eu](http://www.tajskamasaza.eu)

**F:** [www.facebook.com/onzonthai](http://www.facebook.com/onzonthai)



Poznali so jih že v času starih Egipčanov, Grkov in Rimljanov in so vse do danes prava poslastica vseh gurmanov. Skrivnost njihovega nastanka so odkrili šele v 19. stoletju, od tedaj pa so bili in ostali tartufi kralji gob. O podzemeljskih dobrotah smo se pogovarjali z Dejanom Kozlovičem, ustanoviteljem podjetja Di Kappa tartufi, ki se je podpisalo pod prvo tartufato, izdelano v osrčju slovenske Istre.

# PRAVI *kulinarični* BISERI

Di Kappa tartufi





**P**lodovi močnega in specifičnega vonja črne ali bele barve, veliki med dva in osem centimetrov, so skriti pod površino zemlje na redkih mestih. Niso vidni na površju, spominjajo na krompir, po okusu pa so mešanica čebule in starega sira. V zemlji živijo v simbiozi s koreninami grmov ali dreves in od vrste teh je odvisen njihov vonj. V naravi obstaja sedemdeset vrst tartufov. Najbolj poznane so vrste črnega tartufa, ki jih lahko najdemo v francoski pokrajini Périgord, in veliki beli tartuf, katerega najbolj cenjena vrsta raste v italijanski pokrajini Piemont. Na Hrvaškem se te zelo cenjene gobe nahajajo v Istri in so skrite v glinasti, težki zemlji motovunskih gozdov, v okolici Buzeta in mesta Livade. V Sloveniji rastejo tartufi v Istri in v okolici Postojne.

Pisni dokumenti o tartufih segajo v dobo starih Grkov in Rimljanov. Njihovo slast je slikovito opisal Plinij starejši, ki je zapisal, kako si je neki sodnik v Kartageni polomil zobe, ko je jedel velik surov tartuf. Redek in dobro skrit v zemlji, težko ga najdemo in zato tudi ni čudno, da je bil dolgo časa predmet preučevanja. Skrivnost narave tartufa je bila odkrita šele v 19. stoletju, četudi so svoj slavnih pohod te nenavadne gobe začele že pred koncem 15. stoletja. Tedaj so jih slučajno našli psi. Prvo knjigo o tartufih je napisal Alfonso Ciccarelli leta 1564. Ne glede na opevano in hvaljeno preteklost, se je skrivnost o njihovi rasti in načinu življenja ohranila vse do 19. stoletja, ko so odkrili, da tartufi rastejo izključno v simbiozi s koreninami določenih vrst drevja, od katerih najbolj izstopata hrast graden in dob. To odkritje je odprlo vrata raziskovanjem o možnostih čarovniških raziskovanj vzgajanja tartufov. Danes poznamo njihovo vrhunsko kakovost in tako se redno nahajajo na jedilnikih najboljših restavracij. Zaradi visoke cene so bili nekaj časa dostopni samo gastronomskim poznavalcem z globokimi žepi in s prefinjenim okusom.

V vsakem primeru je to čuden, skrivnosten in od svetlobe skrit gomolj, ki ga človek ne more najti. Lahko ga zavohata le dobro izurjen pes ali

prašič. Medtem ko so nekatere gobe vsakdanje (na primer šampinjoni), nekatere sezonske (na primer jurčki), so tartufi enostavno elita med gobami. Zaradi rasti pod površino zemlje, specifičnega načina iskanja, svojih priznanih in malo manj poznanih kulinarčnih, afrodizičnih in medicinskih lastnosti, je njihova cena astronomska. Za kilogram tartufov se giblje cena med 500 in 1.000 evri, kar jih uvršča med najdražjo naravno hrano na svetu. Zaradi tega, pa tudi zaradi specifične močne arome, so tartufi gastronomska poslastica, ki jo dodajajo jedem mleto ali v obliki tankih lističev. Neposredno pred koncem kuhanja ali pred serviranjem, te gobe v izredno malih

količinah lahko dodajo ribjim jedem in jedem iz mesa, izjemni pa so kot začimba testeninam, njokom, rižu in vsemu tistemu, kar si kulinarčna domišljija lahko zamisli.

Četudi so dragi, si v malih količinah tartufe lahko privoščimo. Verjemite, ne bo vam žal, saj bodo jedem dali ne samo nov okus, ampak tudi značaj. Za začetek osvojite osnovno pravilo: površina tartufa mora biti brezhibno čista, saj se uporablja neolupljen. Zato najprej odstranite ostanke zemlje s površine, potem pa tartuf s pomočjo ščetke operite v tekoči vodi. Posušite ga s kuhinjsko krpo in se podajte v nove kulinarčne izzive.

Kljub temu da si gastronomi še danes niso



enotni, ali so tartufi hrana ali začimba, so enoglasni pri oceni, da tartuf predstavlja vrhunec vseh užitkov. In to zagotovo je. Prav zato se prepustite užitku te popularne, skrivnostne in skoraj mistične kulinarčne specialitete, vendar pri tem izberite najbolj kakovostne izdelke na trgu. Podjetje Di Kappa tartufi je na račun 30-letne tradicije lova na tartufe prava izbira. Ustanovitelj podjetja Dejan Kozlovič je dišeči svet tartufov spoznal leta 1993, ko je s 17 leti postal najmlajši lovec na tartufe v slovenski Istri, eni od prestolnic tartufov. In tam je že kmalu našel svoj do sedaj največji tartuf, ki je tehtal kar 486 gramov. Pred tremi leti se je zaradi bogatih izkušenj in ljubezni do tartufov odločil, da izdelava lastno tartufato; začelo se je v domači kuhinji, nadaljevalo pa v lastnem obratu za proizvodnjo. Tako je nastala prva tartufata, izdelana v osrčju slovenske Istre, pri kateri Kozlovič uporablja vestno in ročno pregledane tartufe, rezane na lističe, katere spremljajo le skrbno izbrane domače sestavine.

Širok prodajni asortiman vključuje nekaj za vsakega; svežim in zamrznjenim črnim in belim tartufom ter tartufatam iz črnega poletnega tartufa se pridružuje ogromno poslastic, obogatenih s tartufi, kot so ekstra deviška oljčna olja, med, masla, kreme, salame, siri ... Posebna zanimivost izmed butičnih izdelkov Di Kappa je pikantna črna tartufata, ki očara z nepričakovanim, a odlično ujemajočim se čilijem habanero. Poznavalce teh elitnih gob nameravajo v kratkem prepričati še s solnim cvetom s tartufom ter s karpacom belega in črnega tartufa.

Če se želite tudi sami pognati v dogodivščino iskanja tartufov, vas bodo z veseljem povabili na lov v deželo tartufov in vam svetovali glede izbora primernih dreves za vzgojo teh kulinarčnih biserov.

**[www.dikappatartufi.si](http://www.dikappatartufi.si)**  
**IG: [dikappa\\_tartufi](https://www.instagram.com/dikappa_tartufi)**  
**FB: [Di Kappa tartufi](https://www.facebook.com/DiKappaTartufi)**



## Dobrodošli na Ptuju, v mestu tisočerih dobrot! **34. FESTIVAL DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ**

bo potekal med

**19. in 21. majem 2023**

v Minoritskem samostanu na Ptuju.

Na spletni strani

**[www.dobroteslovenskihkmetij.si](http://www.dobroteslovenskihkmetij.si)**

vas čaka pestra ponudba slovenskih dobrot.

Dobrote so pridelane v sožitju z naravo ter predelane s skrbnimi rokami na podlagi receptur, ki so se prenašale skozi generacije.

**Ohranimo slovensko kulinarčno pestrost in bogastvo!**



# ZA **prste** OBLIZNIT

Kulinarični študio

GASTRONOMIJA



Med uličicami Kopra se skriva gastronomski zaklad, butična restavracija Kulinarični študio, kateri poveljuje uigran duet Iva in Špele Tomšič, ki znata pričarati izvirno, kreativno, a morda najpomembneje – prijetno domačo izkušnjo brez pretencioznosti, kiča, nepotrebnih okraskov in olepševanj. Intimno druženje kot v prijateljevi dnevni sobi, ob inovativnih krožnikih z veliko mero navdiha in spremljavi najboljših predstavnikov naravnih vin – to je Kulinarični študio, ki bo v drugi iteraciji kaj kmalu zaživel tudi v slovenski prestolnici.



**K**ulinarični študio je gurmanom sprva postal znan na račun vrhunskih pekovskih izdelkov, Ivo in Špela sta namreč mojstra dela z drožmi, toda od samega začetka je bil njun cilj odpreti restavracijo z le nekaj mizami, kjer se lahko povsem posvetita gostom in jih presenečata z vedno spreminjajočim se jedilnikom. In ko jima je to uspelo, sta ohranila svojo kuharsko filozofijo osredotočanja na eno ključno sestavino – seveda lokalno in svežo, katera

kraljuje določeni jedi. To smo izkusili na lastni koži, ko nas je v simpatičnem ambientu, v spremstvu italijanske glasbe in vonja po sveže pečenem kruhu, sprejel nasmejani Ivo in nam za dobrodošlico ponudil kozarec Pet Nat roséja Gordie, ki se je kot eden prvih slovenskih vinarjev lotil tega sicer starodavnega postopka pridelave, ki je rodilo sadno in iskrivo peneče vino. Po idealni osvežitvi smo štartali z degustacijo: svoje pekovske zmožnosti je Ivo dokazal s še toplimi miškami, ki smo jih z največjim veseljem mazali s fermentiranim maslom, posutim s cvetnim prahom, in oblivali

z vrhunskim oljčnim oljem, ki je bilo »mlado« zgoj 48 ur. Če so miške navdušile z nostalgичnim čarom, so z igro tekstur osupnili cannoli s kozjo riccoto in kaviarjem postrvi. S prvim hodom je Ivo naša pričakovanja dvignil visoko, a jih je še presegel z naslednjo skupnostjo jedi. Raziskovali smo Jadransko morje s tuno crudo v estetsko privlačni rumeno-zeleni kombinaciji paradiznikove vode in limonine emulzije kot tudi z mariniranimi gamberi z riževim čipsom in s sledmi fermentiranega čilija. Prav tako smo mentalno obiskali slovenske planine s suho zorjenim govejim tartarjem, pokapljanim z drobnjakovim oljem, in s telečjim tartarjem v omaki strelke, kateremu je chef podal naziv vitello tonnato 2.0. Ob tem smo se morali precej držati nazaj, da nismo zaužili preveč hrustljavega hišnega kruha, saj smo vedeli, da nas čaka še mnogo presenečenj. Nato je Ivo na mizo postavil pico. Toda ne tipično pico, temveč takšno, ki odraža njegovo domišljijo in ustvarjalnost. Na testu z drožmi so se družile jegulja, fermentirana koruzna krema ter cikorija s prelivom vinaigrette in s črnimi orehi – sestavine, za katere bi prisegli, da se bodo teple, vendar so se namesto tega lepo objemale v ustih. In glej ga zlomka, da je kuharski mojster na glavo postavil še eno italijansko klasiko: špagete carbonara, katere pa niso bogatili drobci »guanciale«, temveč ličnice palamide, romba

in ciplja, ki so se izkazale za odlično alternativo. Vse zaključeno brez smetane ter obvezno z zlatimi rumenjaki in ovčjim sirom pecorino, ki so s skupnimi močmi ustvarili izjemno kremast karakter teh ročno pripravljenih testenin. Inovativnost se je nadaljevala z »out-of-the-box« Wellingtonom, ki v masleni srajčki ni skrival govejega fileja, temveč ribjega, kateremu se je dobro dopadel japonski daši z blitvo. Preobražena klasika s cipljem kakopak ne bi bila perfektna brez izbrane kapljice, pri čemer Ivo in Špela pomagajo sosedje iz vinskega bara s preko 180 etiketami. In kako se je zaključilo nadvse originalno in epikurejsko uživanje v Kulinaričnem študiu, kjer se lokalne dobrote ljubijo z naravnimi vini? S pred našimi očmi pripravljenim tiramisujem. Špela je poskrbela za osnovo – domače piškote savoiardi, Ivo pa za mascarpone. Slednji je piškote prelil z vročo kavo iz brazilskih zrn, jih oblij z nežno kremo, posul s kakavom s kančkom tonka fižola in »voilà« – v manj kot minuti je bila finalizirana nebeška sladica, ob kateri smo si morali oblizniti prste. In morda boste ob vašem obisku imeli takšno srečo kot mi, da vam bo prijazen chef poklonil hlebček samo za vas pečenega kruha, da se zapomnljivo doživetje še ne bi končalo ...

**FB & IG: Kulinarični Študio**  
**Foto: Dean Dubokovič**





# PRESTIŽ *v udobju* DOMA

Kulinarične specialitete

Zima je prispela in z njo najčarobnejši čas v letu, ki ga zaznamujejo prijetna druženja z najbližjimi. In ker si družina in prijatelji zaslužijo le najboljše, jih za letošnje praznike presenetite s posebnimi kulinaričnimi specialitetami, ki bodo zagotovile, da se bodo skupaj preživeti trenutki za vedno vtisnili v spomin.



še posebej, če boste poleg dodali cenjen ruski kaviar, ki bo skupaj s kozarcem žlahtne kapljice večerjo spremenil v carsko pojedino.

Prestiž v udobju lastnega doma lahko prav tako pričarate s steakom goveda Rubia Gallega, ki spada med najboljše vrste v svetovnem merilu. V kulinariki večkrat velja pravilo »več je manj« in pri tem steaku to še kako drži. Najboljše rezultate boste dosegli, če ga boste začinili le z grobo morskjo soljo, zraven pa ponudili slovito južnoameriško omako čimičuri, ki predstavlja nepogrešljiv dodatek mesu.

Toda za konec naj poudarimo, da kulinarčne specialitete ne bodo dosegle visokega nivoja uživanja, če ne boste uporabili kakovostnih sestavin. Privoščite si vrhunski steak, obvezno svež in ne zamrznjen; svetujemo, da izberete suho zorjenega, saj so ti brez dvoma najboljši. Suho zorenje je proces, ki poteka v tehnološko

opremljenih hladilnicah – zorilnicah pod določenimi pogoji in predstavlja dehidracijo mesa. Svoje poslanstvo morajo opraviti tudi encimi, kajti na ta način nastane nasičenost naravnega okusa in arom. Ključno vlogo igra tudi upoštevanje priporočenih smernic priprave: peče se le sobno temperirano meso, za ohranitev mesnega soka in maščobnih delcev pa je idealna stopnja pečenja »medium rare«. Pomembna sta še vsaj petminutno mirovanje pečenega steaka in rezanje mesa prečno na vzdolžna mišična vlakna. Če boste vestno sledili tem nasvetom, boste s svojimi kuharskimi kreacijami prav gotovo navdušili izbrane goste in si prislužili iskrene pohvale, ki se jih boste spominjali še dolga leta. Pa dober tek!



[www.steakshop.si](http://www.steakshop.si)

**S**te pripravljene za praznične dni v kuhinji zavijati rokave ter se lotiti priprave kreativnih receptov in impresivnih krožnikov, za katere v pestrem vsakdanu ne najdete časa? Da bodo praznična druženja letos prava gastronomska doživetja, smo v sodelovanju s strokovnjaki za najboljše steake iz Steakshop.si naredili selekcijo receptov za prestižne jedi, ki bodo nedvomno pustile impresijo na še tako zahtevne gurmane. Za odličen pričetek decembrske gostije priporočamo tatarski biftek, ki je nepogrešljiv ob raznih zabavah, še posebej noveletnih. Po originalnem receptu ga lahko pripravite izključno iz uležanega pljučnega fileja, najmehkejškega dela goveda, katerega drobno sesekljajte z ostrim nožem, za dovršeno fuzijo tekstur pa lahko dodate jajčni rumenjaki, slanino lardo ali domačo gorčično omako. Goveja pečenka Wellington velja za morda najbolj prepoznavno praznično mesno deličijo. In le kako ne bi bila, ko pa je sestavljena iz

samih dobrot – pljučnega fileja, praženih gob, rezin pršuta in listnatega testa. Čeprav je priprava nekoliko bolj zapletena, se bo vaš trud še kako obrestoval, saj je jed resnično nekaj izjemnega. Nad bogastvom kombinacije okusov boste osupnjeni, vendar pri kuhi omake ne pozabite na jurčke, črno trobento in nekaj kapljic najboljšega konjaka.

Če želite na božični jedilnik dodati pridih francoskega šika, je dobra odločitev izbira tradicionalnega recepta iz francoske kuhinje. File au poivre je flambiran file s poprovo omako, pri pripravi katerega bodite radodarni z maslom in ne pozabite na nenehno obilvanje steaka, da alkohol povre.

Greh bi bil, če izpustimo eno izmed največjih gurmanskih poslastic, ki sodi na praznično mizo. Govorimo seveda o steaku japonskega goveda Wagyu, o katerem ste morebiti že slišali govorice o bogati maščobni marmoriranosti in okusu, ki je popolnoma svojevrsten in drugačen od drugih vrst govejih steakov. Popeljal vas bo v novo dimenzijo in ustvaril izkušnjo, ki se pomni;



# PEN KLUB

restavracija  
Kaval Group

TOMŠIČEVA ULICA 12, LJUBLJANA  
PENKLUB@KAVAL-GROUP.SI  
+386 41 366 249

Ob stičišču kulture, umetnosti in urbanosti, obdana z monumentalnimi neorenesančnimi palačami Ljubljane, ob poti v Tivolski park in vpeta v prekrasen vrt bo PEN KLUB restavracija ustvarila edinstveno in nepozabno kulinarično doživetje.

Sami prostori so nekaj posebnega. Z izjemno tankočutnostjo so jih oživil v arhitekturnem biroju TRIJE pod vodstvom Andreja Mercine. Že sama veža v katero stopite skozi prekrasna nihajna vrata dobesedno presune. Prekrasen star škripajoč parket razkriva del zgodbe te hiše. Ko so v veži odstranjevali nekdanje talne obloge so odkrili nekaj izjemno lepega: nekdanj so namreč redno kot vmesni sloj pri oblaganju tal uporabljali časopise, ki so v desetletjih hoje na parketu pustili svoj odtis. Obiskovalec bo tako v veži, če bo čakal na mizo, lahko poskušal razbrati, čigava usoda je bila vtisnjena v tla kultne restavracije.

Restavracijo sestavljajo trije prostori. Prijetna rumena svetla soba, iz katere se lahko preselimo na verando s prekrasnim pogledom na bližnje mestne palače, park Tivoli in na vrt Lili Novy.



CHEF MOJMIR MARKO ŠIFTAR

“V pojmu mladost se skriva več pomenov. Z mladostjo se izražajo barve, vonji, okusi in arome na svojstven način. V mladosti se skriva vrhunec drznosti, izzivalnosti in ustvarjalnosti. V kulinariki poskušam povezati vse zgoraj navedene dejavnike in rezultat prikazati na krožnikih. Z ljubeznijo do hrane, gostoljubja in okolja smo ustvarili prostor v katerega boste vstopili in ga le stežka zapustili. Dobrodošli.”

*Mojmir Šiftar*

Chef Mojmir Marko Šiftar, nekdanji kapetan mladinske kuharske reprezentance in polfinalist prestižnega izbora S. Pellegrino Young Chef 2018, ki ga je Kulinarični vodnik Gault & Millau razglasil za najboljšega mladega talenta leta 2019 je tudi prejemnik nagrade kulinaričnega vodnika Michelin Bib Gourmand.



Modri salon, ki je ime dobil po freski, ki so jo odkrili na stropu in jo skrbno restavriral, tako da očitno deluje, kot da je iz nekih drugih časov. Učinek povečajo fotografije rož Luzie Simons, ki dajejo vtis trodimenzionalnosti in zdi se, kakor da rože ležijo v vitrinah ali brez usmeritve plavajo v prostoru, brez dna ali stropa. Ko opazujemo njene podobe nas preplavi želja, da se dotaknemo rož, tako resnične so, da bi radi potrdili ali celo razumeli njihovo lepoto. (razstava 8 slik se bo 4x letno menjala – omogočila pa jo je Galerija Fotografija / Barbara Čeferin)

Še pred njo je bela soba, ki presune s stensko slikarijo - sodobno poslikavo avtorja Mateja Stupice in upodablja prizore prav iz te hiše in z njenega vrta.

Ostaja še en detajl, ki pa se zagotovo vtisne globoko v spomin – in sicer osvetljava prostorov. V modrem salonu je na stropu orjaški lesteneč oblikovalca Toma Dixona, ki so jih oblikovali v novo konstrukcijo. V sobici, ki je ob točilnem pultu in je gorčične barve, je še en unikat - nekaj retro plafonjer, jih po dve in dve zvezali skupaj, dodali nekaj namiznega inventarja za kable med njimi – in nastala je zabavna nova luč.



KAVAL GROUP

# ČARI *istrske* KUHINJE

Konoba Most



GASTRONOMIJA

Če se nameravate podati na raziskovanje naravnih lepot hrvaške Istre, nikakor ne smete izpustiti obiska Konobe Most, kjer goste v pristni rustikalni atmosferi seznanjajo s čari istrske kuhinje. Pri tem ne filozofirajo preveč, temveč jih vodi vizija dovršenih sezonskih krožnikov, kreiranih s svežimi in z lokalnimi sestavinami.



**E**den od biserov istrskega polotoka je gotovo dolina reke Mirne, koder se je še vladarica habsburških dežel Marija Terezija ustavljala in nabirala cenjene tartufe na poti iz Trsta na Dunaj. V okolici Buzeta, mesta bogate zgodovine, domuje Konoba Most, ki simbolizira steber gastronomije in kulture z vestnim prenašanjem tradicije iz roda v rod že štiri generacije. Ponosno nosi naziv ene najstarejših konob v Istri, katere začetki segajo v daljno leto 1933. Njena zgodba se je začela pisati z družino Marinac, ko je pranono današnjih lastnikov iz strasti do dobre hrane odprl vrata gostilne, tedaj imenovane Trattoria al Ponte. Danes sta glavni protagonistki chefinji Nilda in Majda Marinac, ki ostajata zvesti preverjenim receptom svojih non; celotna filozofija kuhinje sloni na spoštovanju dediščine prednikov kot tudi okolja, zato se pri ustvarjanju jedi poslužujejo avtentičnih lokalnih pridelkov.

Na račun skoraj stoletne tradicije, topline gostiteljev in njihove predanosti svojemu delu, so se dobro uveljavili med hedonisti, ki se v konobo vedno znova vračajo. A to ne pomeni, da jih vedno pričakajo enake jedi; kljub temu da v Konobi Most ostajajo predani istrskim specialitetam, vse temelji na sezonskih živilih, zato se jedilnik dopolnjuje in menja; tako boste v pomladnem času lahko uživali v dobrotah iz divjih špargljev, medtem ko bo jesen očarala z okusi podzemnega dragulja – tartufa. Vedno pa se gostje lahko zanesejo na tradicionalne istrske poslastice, kot so tipična mineštra bobiči, bogat divjačinski golaž po receptu none Kamen in da ne pozabimo še na fantastične mesnine in sire, katere spremljata ravnokar pečen kruh in hišno oljčno olje. V Konobi Most so pravi mojstri tudi v pripravi ročno narejenih svežih testenin – njokov, fužev, pljukancev, rezancev, raviolov – in sočnega kosa mesa, ne glede na to, ali ste pristaš ombola, klobasic ali bifteka. Razvajanje z





delicijami v prijetnem rustikalnem ambientu ni zaokroženo brez žlahtne kapljice, zato je gostoljubna družina Marinac na vinsko karto skrbno uvrstila ključne lokalne predstavnike, ki skupaj z domačim kolačem iz kutine in

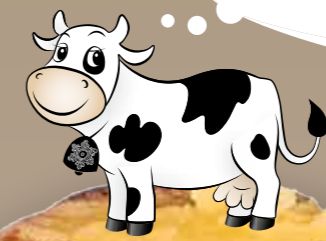
s hrustljivimi kroštolami naredijo piko na i gastronomskemu izkustvu v Konobi Most.

[www.konobamost.hr](http://www.konobamost.hr)  
Foto: Alessia Stelko



ROČNO DELO  
KUHANO NA OGNJU

*“Kdor ne maže,  
ta ne vozi!”*



GHEE

*“Zlati Ghee – esenca narave”.*



ART DIR: PAUL MARCIANO PH: YASMINE KATEB © GUESS, INC. 2022 VEČ NA WWW.SLOWATCH.SI

GUESS

# DRUŽENJA *ob dobri* HRANI

Knjiga Vsi za mizo

Darja Končarevič, idejna vodja kulinarčne zgodbe Bazilika in barov z najbolj domišljenimi solatami Bife, je po svojem dobro sprejetem knjižnem prvencu Toplo priporočam izdala novo knjigo Vsi za mizo, v kateri je na svoj prepoznaven način podala slastne recepte in zlahka izvedljive ideje za sproščena druženja.

TEME



**L**jubezen do kuhanja se Darja Končarevič pretaka po žilah. Pravi, da verjetno tudi zato, ker je to sestaven del njene družinske dinamike – vse skupaj je prepleteno z družinjo, tako z ljubimi prijatelji kot z družino. Na hrano gleda celostno in verjame, da je zdrava že zato, ker jo pripravimo sveže, iz sezonskih, lokalnih sestavin in iz srca; če jo pojemo v dobri družbi, pa je vse skupaj točno tako kot mora biti. In ravno o tem se je razpisala v svoji novi knjigi Vsi za mizo, ki je luč sveta ugledala novembra. A če je pred sedmimi leti v knjižnem prvencu Toplo priporočam ovekovečila družinske klasike, nekaj jedi, ki prihajajo iz njene kuhinje, predvsem pa recepte, ki jih ustvarjajo v Baziliki, je Vsi za mizo posvečen zlasti druženjem, tako s prijatelji ob koncu tedna, kot vsak dan ob mizi z družino. Knjiga je vsebinsko in vizualno razdeljena na dva dela. Na prvi del, kjer so recepti, in drugi del, ki je malo bolj lifestyle, tu se nahajajo zlasti ideje za druženja ob različnih priložnostih. Naj bodo to pojedine ob koncu tedna za prijatelje, enostavna, a domiselna družinska kosila, ali nekaj sladkega v dvoje (z

bližnjicami vred). Bistvo se skriva v sproščnem pristopu. Ob prebiranju si boste verjetno bolj kot shrambo zaželeli do zadnjega kotička napolniti dom – s prijatelji, z glasno famijlo in z lačnimi otroki. Darja izpostavlja, da se včasih preveč obremenjujemo s tem, kaj postaviti na mizo, saj je v resnici bolj pomembno, s kom sedite ob mizi. Njen cilj je torej bralce spodbuditi, da še ta vikend na druženje k sebi povabijo prijatelje ali družino, narežejo fin sir in odprejo steklenico vina; ko pa jim zmanjka idej, le prelistajo knjigo Vsi za mizo, ki je dostopna v vseh Bazilikah in Bifejih, na spletni strani [www.zamizo.si](http://www.zamizo.si), pa tudi v vseh bolj založenih knjigarnah in kakšnih finih trgovinah. Za hladnejše zimske dni priporoča poglavje z naslovom Nedeljska druženja in pravi, da naj bralci obvezno poskusijo vse hranljive juhice in tudi pečeno cvetačo iz škartoca kot alternativo pečenki. Glede navdiha za decembrsko peko pa lahko ideje za piškote najdejo v poglavju Vsi imamo radi piškote, izmed katerih izpostavlja pekanove z javorjevim sirupom.

[www.zamizo.si](http://www.zamizo.si)  
Foto: Manca Jevšček in Romina Ivančič

**nature's**  
FINEST



**100% NARAVNE BELJAKOVINE**  
Za maksimalno rast mišic in optimalno prebavo!

Na voljo v trgovinah **SPAR, E.Leclerc**, na spletni strani [www.naturesfinest.si](http://www.naturesfinest.si) ali brezplačni telefonski številki **080 35 31**.



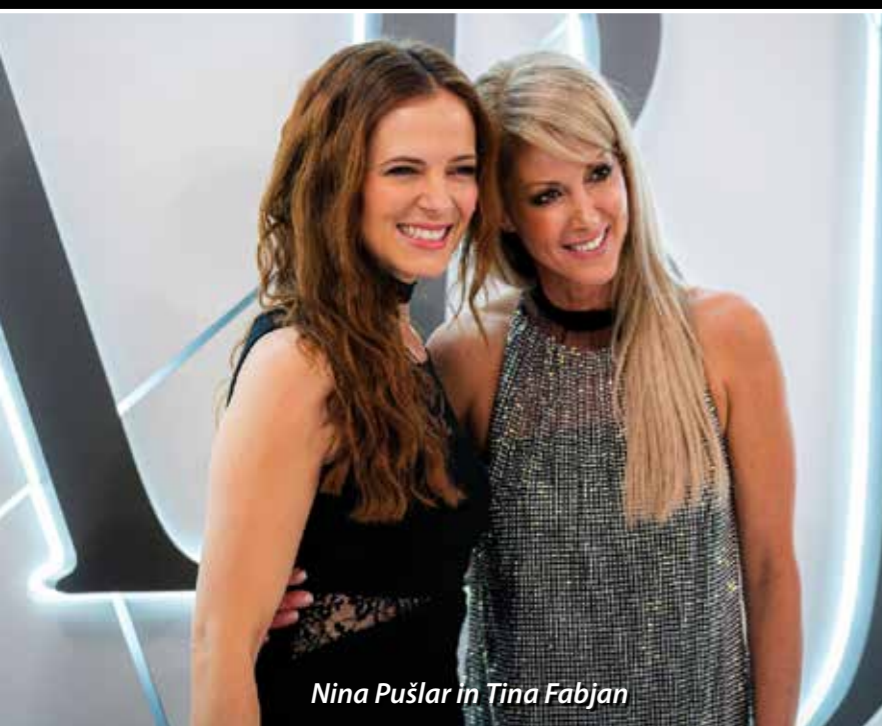
HyperLight®

HyperLight. HyperLife.

# FABJAN MEDICAL GROUP

Celje

Ena od najbolj uspešnih slovenskih zasebnih medicinskih ustanov Fabjan Medical Group je v Celju odprla nove medicinske prostore, ki so kar trikrat večji kot prej in imajo zdaj osem dodatnih ambulant in impozantno avlo. V Celju na Aškerčevi ulici 14 ponujajo širok spekter estetskih posegov, dermatologije, ginekologije in estetskih zobozdravstvenih storitev. Kot se medicinsko skupino spodobi, imajo poslovne enote po celi Sloveniji. Na veliki otvoritvi v Celju sta nas pozdravila zakonca Fabjan, zapela pa nam je vedno očarljiva Nina Pušlar.



Nina Pušlar in Tina Fabjan



Matic, Tina in Mark Fabjan



Arhitekta Malgaj in  
Pregelj z ženo



Tina Fabjan z ekipo

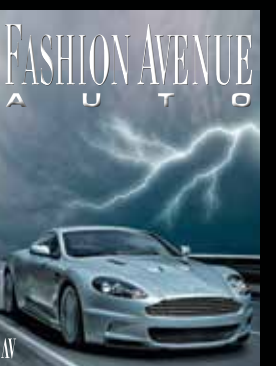
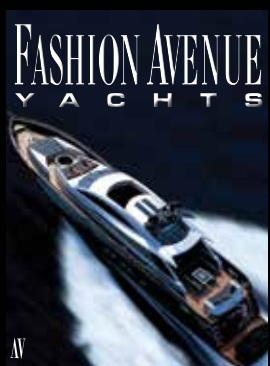
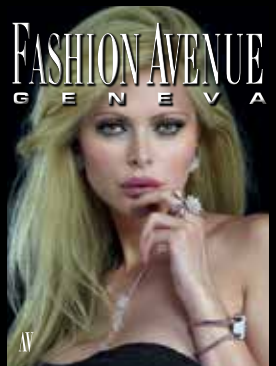


Dean Dubokovič in Martin Dolinšek



BIOPTRON®  
LIGHT THERAPY SYSTEM by Zepter Group

www.zepter.com



# FASHION AVENUE

MONTE CARLO · GENEVA · MILANO · VIENNA · DUBAI · ABU DHABI · LONDON · HONG KONG · SLOVENIA · CROATIA · SERBIA



Založnik: Fleetman d.o.o., Njegoševa 19, 1000 Ljubljana  
Odgovorni urednik: Matjaž Tomlje, Pomočnica glavnega urednika: Ava Tomlje

Tisk: Printera.hr, Distribucija: EKDIS d.o.o.

Na podlagi ZDDV-1 sodi revija med proizvode, za katere se obračuna DDV po stopnji 5 %.

[www.fashionavenue.si](http://www.fashionavenue.si)

E-naslov: [ava@fashionavenue.si](mailto:ava@fashionavenue.si)