MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA, ŠKODUJE VAŠEMU ZDRAVJU

10
Volvo XC40 Recharge

18
Pershing 6X

44
UNIZOB
zobozdravstvo

58
Dedoles

AV FASHION AVENUE
LIFESTYLE MAGAZINE

AVTO
10 Volvo XC40 Recharge

NAVTIKA
18 Pershing 6X

LEPOTA IN ZDRAVJE
28 Kozmetične novosti
32 Nabie
40 Remington PROluxe You
44 UNIZOB zobozdravstvo

MODA
50 VB Fashion
58 Dedoles

TEME
64 Mastercard
114 Earth's Goodies

WWW.SLOWATCH.SI

70
John Lautner

96
PEN KLUB
restavracija

102
Ipša

108
Spa Suite Dobrna

AV FASHION AVENUE
LIFESTYLE MAGAZINE

ARHITEKTURA
70 John Lautner

GASTRONOMIJA
78 Gurmanske poslastice
82 Linda Bistro
96 PEN KLUB restavracija
102 Ipša

ENOLOGIJA
88 Šampanjec

POTOPIS
108 Spa Suite Dobrna

exclusive dealer

FERRETTIYACHTS PERSHING itama Riva CUSTOM LINE

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

www.mennyacht.com

FASHION AVENUE

UVOD

Moder sin razveseljuje očeta, nori sin pa je žalost svoje matere.

Krivični zakladi nič ne koristijo, pravičnost pa rešuje smrti.

Gospod ne pusti, da bi stradal pravični, zavrača pa pohlep krivičnih.

Kdor je modrega srca, sprejema zapovedi, kdor je bedastih ustnic, se ugonablja.

Kdor hodi v popolnosti, hodi varno, kdor pa izkrivlja svoje poti, bo razkrinkan.

Kdor mežika z očmi, si zadaja bolečino, kdor je bedastih ustnic, se ugonablja.

Usta pravičnega skrivajo vir življenja, usta krivičnih pa nasilje.

Sovraštvo zbuja prepire, ljubezen pa pokriva vse napake.

Imetje je bogatemu močna trdnjava, revščina siromakom poguba.

Zaslužek pravičnega priteka za življenje, dohodek krivičnega pa za greh.

Kjer je veliko besed, ne manjka greha, kdor je dojemljiv, pa brzda svoje ustnice.

Ustnice pravičnega jih hranijo veliko, bedaki pa mrjo, ker jim manjka razumnost.

Gospodov blagoslov bogatí, pehanje ne doda ničesar.

Kakor je norec vesel, da počenja hudobijo, tako je modrec vesel, da je moder.

Strah krivičnika pride nadenj, željo pravičnih izpolni.

Krivičnik premine, kakor gre mimo vihar, pravični pa stoji na trajnem temelju.

Kar je kis za zobe in kar je dim za oči, je lenuh za tiste, ki ga najamejo.

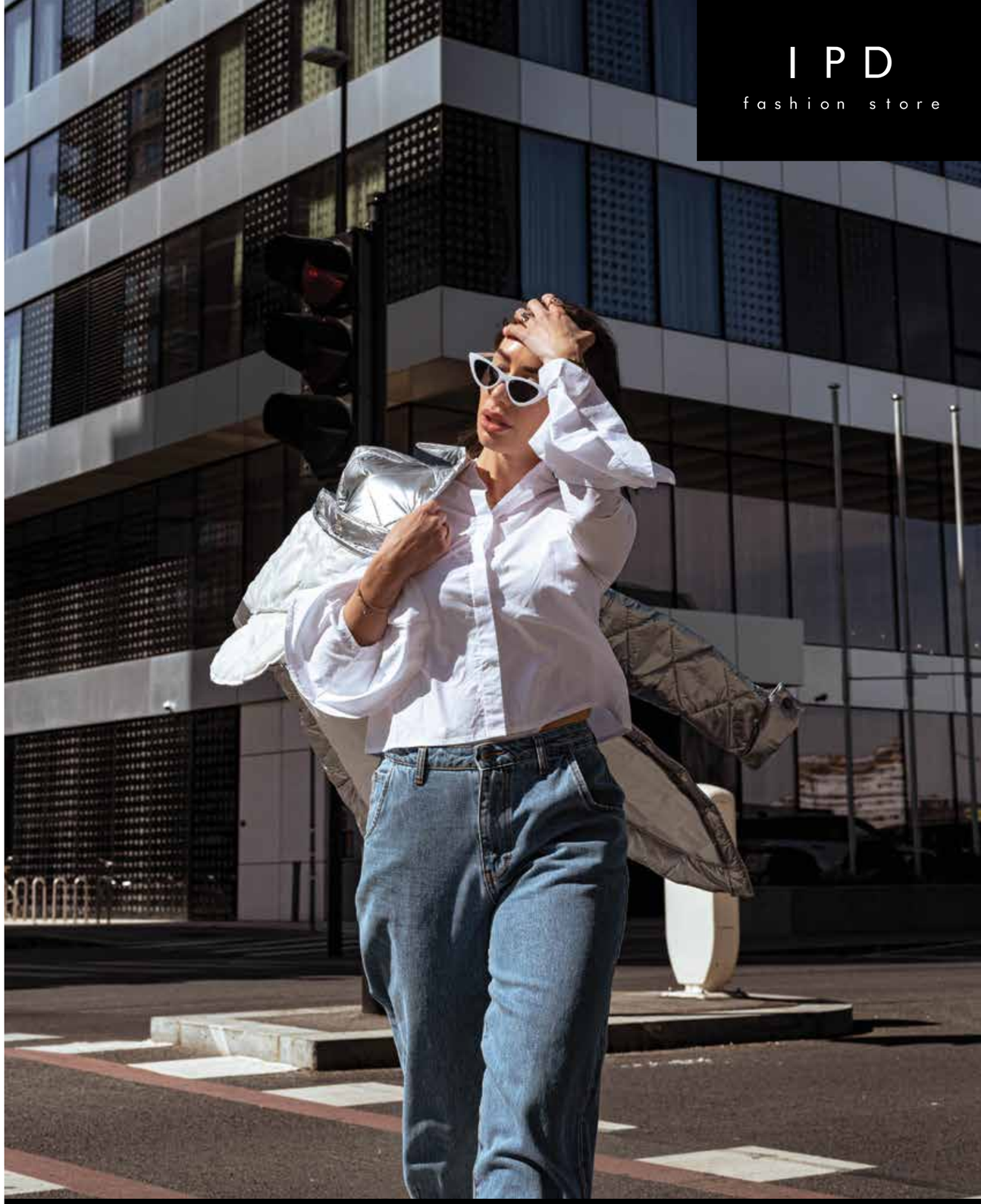
Strah gospodov podaljšuje dni življenja, leta krivičnikov pa se krajšajo.

Gospodova pot je obramba popolnemu in poguba tem, ki delajo húdo.

Ustnice pravičnega izražajo dobrohotnost, usta krivičnih pa prevare.

Dobra vaga v nebesa pomaga.

Kralj Salomon (970–931 pr. n. št.)



Supernova center Ljubljana Šiška
Cesta Ljubljanske brigade 33

Nova spletna trgovina:
www.ipdfashionstore.com

Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

ELEKTRIKA je PRIHODNOST

Volvo XC40 Recharge

Manifestacija Volvove zavezanosti brezogljični prihodnosti je kompaktni električni SUV XC40 Recharge, prvi član linije povsem električnih modelov, ki bodo pomagali uresničiti proizvajalčeve velike elektrifikacijske ambicije.

Prvi avtomobil z značko Volvo je s proizvodne linije v Göteborgu na Švedskem zapeljal leta 1927. Vse od takrat je Volvo širom sveta znan kot vodilni avtomobilski proizvajalec na področju varnostne tehnologije in inovacij, ki si je zadal tri ambiciozne dolgoročne cilje, fokusirane na ljudi, varnost in trajnost. Prvi je eliminacija resnih poškodb in smrtnih žrtev v novih avtih Volvo, druga se nanaša na elektrifikacijo prodajne palete, saj napovedujejo, da bo do leta 2025 polovica njihovih prodanih vozil električnih, do naslednjega desetletja pa želi podjetje prodajati le 100% električne avtomobile, kar

je ena izmed najbolj ambicioznih strategij elektrifikacije v avtomobilski industriji. Finalni cilj Volva se osredotoča na varovanje okolja, kajti do leta 2040 želijo zmanjšati svoj ogljični odtis in postati podnebno nevtralno podjetje. In pri tem bo pomembno pripomogel prvi povsem električni predstavnik znamke XC40 Recharge.

Ta je baziran na najmanjšem modelu prestižne skandinavske SUV palete, ki sliši na ime XC40. Gre za prodajno uspešnico, ki je bila v preteklosti med drugim okronana z laskavim nazivom evropski avto leta. V novi različici Recharge predstavlja pomemben mejnik za švedskega proizvajalca, saj uteleša njegov vstop v svet električnih vozil. Kompaktni električni SUV sedi na platformi CMA, poganja pa ga električni motor z močjo 408 KM in dosegom 400 km, pri čemer je baterijo preko hitre polnilnice mogoče do 80 odstotkov napolniti v le 40 minutah.

XC40 Recharge služi kot pionir, ki je uvedel Volvovo linijo popolnoma električnih modelov in je tako za švedsko znamko oral ledino. Kmalu mu bo na pomoč pri prodaji priskočil drugi član brezemisijske kolekcije, križanec C40 Recharge, ki je prvo vozilo Volva, zasnovano v povsem

Ujemite najboljši hip, da se priključite prihodnosti

Nova napredna vozila Volvo že danes vstopajo v prihodnost, da bi jo varovala. V naši aktualni ponudbi vam nudimo zmogljive **priključno-hibridne športne terence XC40, XC60 in XC90 Recharge,** ki omogočajo krajše vožnje brez emisij, na daljših pa so zaradi učinkovitega in izjemno varčnega bencinskega motorja prav tako zelo prijazni do narave. **Zahtevajte ponudbo po meri** in si zagotovite najboljše cene ter vozilo še lažje odpeljite z Volvo Car Financiranjem s **konkurenčno obrestno mero.**

V naši ponudbi so vam **takoj na voljo tudi vozila iz izbora Volvo Selekt,** ki prinaša najboljša rabljena vozila Volvo na trgu, preverjena v 110 točkah, stara do 5 let in z vsaj 1-letnim jamstvom. Vozila iz zaloge nudimo po **najboljših pogojih financiranja,** pri menjavi pa lahko odkupimo vaš avto katerekoli znamke.
Vabimo vas, da izkoristite priložnost.

CELOTNO PONUDBO PREVERITE NA **VOLVOCARS.SI** IN **SELEKT.VOLVOCARS.SI**

Povprečna poraba goriva: 2,39 – 2,81 l/100 km. Emisije CO_2: 54,04 – 73,36 g/km. Emisijska stopnja: EURO 6d-ISC-FCM. Emisije NOx: 0,0058–0,0072 g/km. Vrednosti meritev porabe in emisij ustrezajo novem standardu meritev WLTP. Ogljikov dioksid (CO_2) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanjega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanjega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM10 in PM2,5 ter dušikovih oksidov. Priporočene maloprodajne cene so v EUR in vsebujejo DMV, 22% DDV in ekološko takso. Cene veljajo za vozila s serijsko opremo. Cene ne vsebujejo stroška kovinske barve in priprave vozila. Modelno leto 2022. Opozorilo: Določeni podatki v tem ceniku so lahko z napako, nepopolni ali so se med procesom tiska ali objave spremenili. Pred naročilom se posvetujte s trgovcem Volvo, ki vam bo zagotovil zadnje verzije podatkov. Proizvajalec si pridružuje pravico do sprememb cen, barv, materialov, specifikacij in modelov brez predhodne najave. Slike so simbolične. Več informacij na volvocars.si ali pri pooblaščenem Volvo prodajnem zastopniku. VCAG d.o.o., Leskoškova 2, 1000 Ljubljana.

Volvo Car center Ljubljana, Leskoškova 2 (BTC), 01/58 43 205, ljubljana.volvocars.si | **Volvo Car center Maribor**, Zagrebška 38, 02/292 78 50, maribor.volvocars.si

električni izvedbi. Novinec že na prvi mah očara s kupejevsko silhueto, ki se nadaljuje v vpadljiv strešni spojler in zadek z globoko zarezanimi lučmi. Gre za prvi model v prodajni paleti, ki ne uporablja usnja, ampak namesto tega nudi eko alternative. Podobno kot XC40 Recharge ponuja informacijsko-razvedrilni sistem, ki je plod sodelovanja z družbo Google in temelji na operacijskem sistemu Android. Strankam so tako na voljo aplikacije Google in integrirane storitve, kot so Google Maps, Google Assistant in Google Play Store. Oba člana linije Recharge posodobitve programske opreme prejemata kar po zraku, kar pomeni, da bosta svoje tovarniško nameščene funkcije in sisteme stalno izboljševala.

www.volvocars.com/si

TEKTONIK
KRAFT PIVOVARNA & PIVOTOČ
Pridite v miru,
pridite k izviru.
LIKOZARJEVA 1
Izvirni pivotoč
na spletu
TEKTONIK
kraft pivovarna
ŽEJA NI OVIRA!
WWW.TEKTONIK.BEER

Samozavesten in uporniški 6X izraža najdrznejšo plat Pershingovega značaja, stran, ki privlači tiste, ki ljubijo vznemirjenje na vodi. Kljub svoji kompaktnosti se ne dovoli ustrahovati in je – opremljen z 48 vozli moči – pripravljen na borbo z vsemi tekmeci.

DRZEN po NARAVI

Pershing 6X

Stranke Pershinga zahtevajo nekaj, kar drugi proizvajalci preprosto ne znajo dostaviti. Iščejo tisti faktor X, zato ne preseneča, da je italijanska navtična znamka pred petimi leti kreirala »Generacijo X«, kolekcijo ekskluzivnih jaht z vrhunsko zmogljivostjo in s provokativnim stilom. Novo filozofijo je prezentiral 16,5-metrski 5X, inovativno linijo jaht pa so od tedaj dopolnili večji modeli 7X, 8X in 9X, ki so se trdno zasidrali na vrh svojih segmentov in postali favoriti kupcev. Da bo ekipa popolna, so pri Pershingu zasnovali še 6X-a, ki si z moštvenimi kolegi deli visoke ambicije po osvojitvi naslova najboljšega plovila na svetu.

Nova zvezda Pershinga prepriča na prvi mah, saj so oblikovalci zadeli žebljico na glavico. Naloga niti ni bila zahtevna, saj so le natančno sledili leta 2016 mojstrsko začrtani oblikovni filozofiji, katero so prilagodili na dolžino 19 metrov. Dominanten videz v prvi vrsti ustvarjajo izredno aerodinamična silhueta in velike zastekljene površine na ladijskem trupu, ki notranje prostore radodarno preplavljajo z naravno svetlobo. Kljub kompaktni formi plovilo nikakor ni nepopolno, kajti poslužuje se novosti, ki jasno odražajo Pershingov napreden pristop k dizajnu. Funkcionalnost in udobje povečuje velikodušna ležalna blazina na krmi, ki odlično dopolnjuje sosednjo zunanjo zofo in kotiček za sprostitev na premcu.

Na glavni palubi se zunanji del tekoče nadaljuje v interier, za kar poskrbi čez celotno širino jahte razprostirajoč se ločevalni steklen element. K brezhibnemu »indoor-outdoor« efektu nadaljnje pripomore podobna barvna zasnova belo-sive, ki je združena s prvinami

BRAVIA XR OLED

Povsem novi OLED z odlično svetlostjo in kognitivno inteligenco

4K HDR · BRAVIA CORE · Google TV · Acoustic Surface Audio+ · XR 4K Upscaling · XR OLED Contrast

A.C.S.

A. C. S., d.o.o. • Ljubljana, Celovška cesta 108
tel. 01/5001587 • e-pošta: info@acssony.si
www.acssony.si

* Vključno s procesorjem, ki navzkrižno analizira več elementov slike skupaj z žarišči, da poustvari človeško perspektivo.
Od 18. novembra 2020 si nobena druga blagovna znamka ne lasti take kognitivne inteligence za procesor svojega televizorja. Potrdilo podjetje Strategy Analytics v novembru 2020.
»Sony«, »BRAVIA« in njihovi logotipi so registrirane blagovne znamke ali blagovne znamke družbe Sony Corporation. Google in Google TV so blagovne znamke podjetja Google LLC.
Vsi drugi logotipi in blagovne znamke so last njihovih lastnikov.

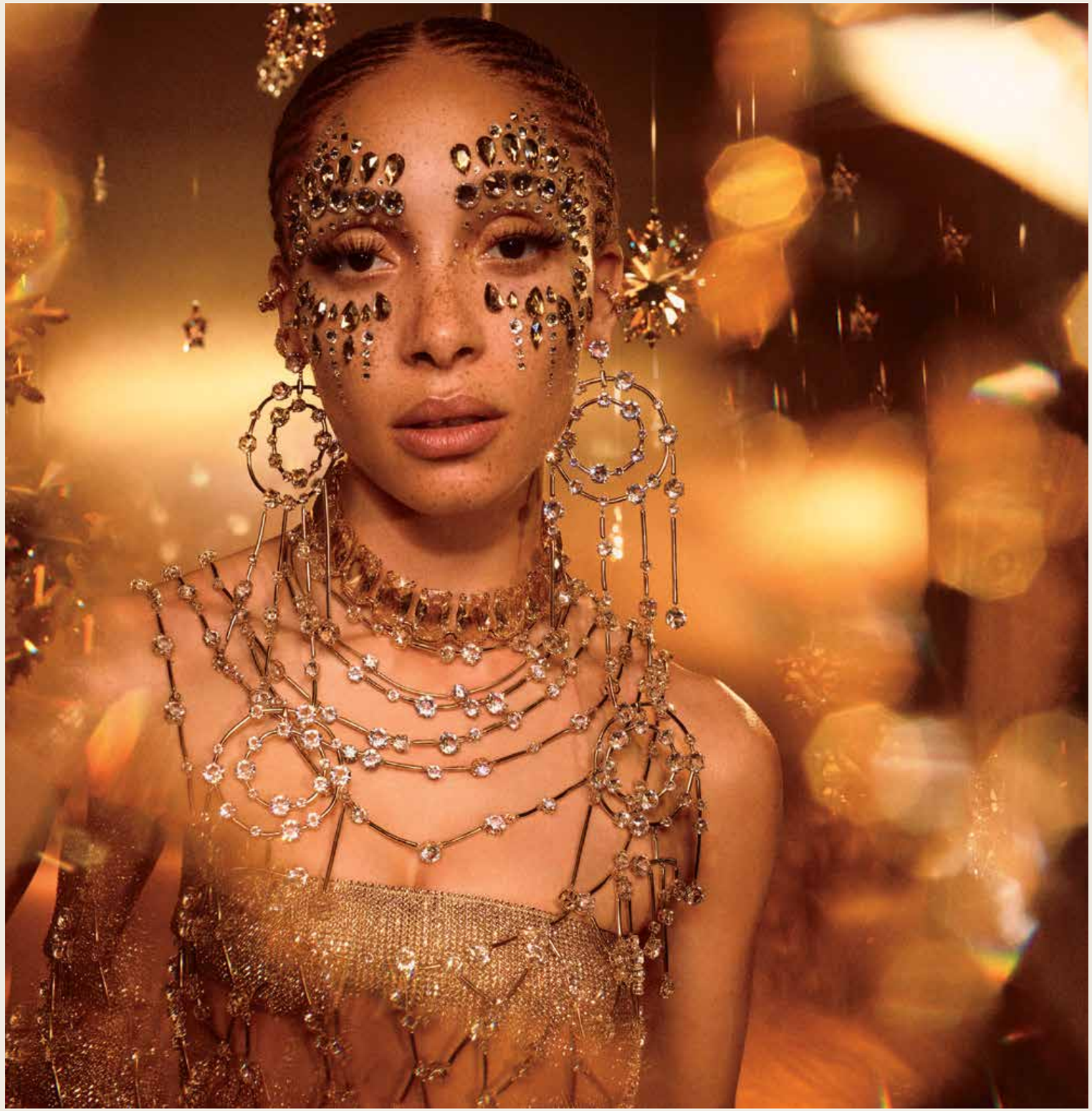
“6X je nov član Pershingove linije jaht z vrhunsko zmogljivostjo in s provokativnim stilom.”

iz nerjavečega jekla, lakiranega lesa in prvovrstnega usnja. V loungu kot češnjica na vrhu torte deluje stropna osvetlitev s horizontalnimi LED trakovi, ki zvečer poskrbi za čudovit ambient.
Glave obračajo tudi prostori na spodnji palubi, katero sestavljajo ladijska kuhinja s strešnim oknom in tri kabine z lastnimi kopalnicami, zaključene v enakem dovršenem slogu. Na prošnjo kupca se lahko eno izmed spalnic spremeni v dnevno sobo in tako pridobi novo mesto za druženje ob slabšemu vremenu.

In zdaj se dotaknimo še tega, kar verjetno najbolj zanima bralce tega članka – zmogljivosti. Pershing je širom sveta znan po dih jemajoči moči in z novim 6X tudi na tem področju niso razočarali. Duet dvanajstvaljnih motorjev MAN s 1.550 konji poskrbi, da so akrobacije na vodni gladini dosegljive brez večjega napora, saj se luksuzna jahta požene vse do hitrosti 48 vozlov in s tem postavlja standarde v svojemu razredu.

AV

Ava Tomlje



SWAROVSKI

GIVE THE GIFT OF WONDER

slowatch
www.slowatch.si

DOLCE & GABBANA THE ONE GOLD

The One Gold in The One For Men Gold je novi dišavni duo hiše Dolce & Gabbana Beauty. Prefinjeni novi vonj, ki temelji na zapuščini linije The One, pooseblja žarek sijaja in magnetno karizmo. Z neustavljivo privlačnostjo dišavi The One Gold in The One For Men Gold praznujeta ženske in moške, ki osvetljujejo svet s svojo neustavljivo prefinjenostjo.

KARBONOIR NARAVNO NEGOVALNO MAZILO Z AKTIVIRANIM OGLJEM

Simfonija skrbno izbranih rastlinskih masel in olj neguje tudi najbolj suho in problematičo kožo, jo nahrani in zavaruje pred izsuševanjem. 100% naravno mazilo zmanjša občutek zategnjene, srbeče kože in jo naredi mehko in gladko. Zagotovo pa vas bo navdušil tudi njegov čaroben vonj, ki spominja na božične dni.

MAYARULA POMLAJEVALNA OLJA

Izdelkom za obraz ekološke pomlajevalne kozmetične linije Mayarula so se to jesen pridružila še pomlajevalna olja za telo v treh vonjih in namenih – Relax, Balance in Joy. Negujejo kožo, ji vračajo sijaj, mehkobo, prožnost ter blagodejno vplivajo na naše počutje. Na strani *www.mayarula.si* lahko poiščete kombinacijo, ki je vam najljubša in bi vam najbolj ustrezala, kakor tudi vse izdelke in paketke za nego obraza.

LUSH NEGA LAS

Lusheva linija za nego las je res nekaj posebnega. Prvič, ponujajo raznolike produkte za zadovoljitev potreb las v vseh oblikah in formah, vključno z naravnimi barvami za lase. Drugič, Mark Constantine, eden od ustanoviteljev znamke, je triholog (specialist za študijo stanja las in lasišča), kar pomeni, da so poleg hranljivega svežega sadja in zelenjave, cvetja, zeliščnih poparkov in najboljših eteričnih olj izdelki za lase Lush narejeni z veliko dozo strasti in strokovnega pridiha.

ZLATI GHEE KREMA

Osnovna sestavina hranilno-vlažilne kreme je ghee, ki je med prvimi v izboru najbolj dobrodejnih olj. Po sinhronosti s človekovekovo telesno biologijo, fiziognomijo in energetsko pojavnostjo je že po naravi našemu bitju najbližji. Poleg gheeja so v kremi še prvovrstna BIO olja, ki zadovoljijo vse tipe kože. Ročna narejena krema Zlati Ghee je shranjena v dovršeno Miron stekleno posodo in darilno šatuljo.

INNOFACIAL TRETMA

Prvi korak na poti k pomlajevanju je čista, hidrirana in negovana koža. S tem namenom so v medicinskem laboratoriju razvili edinstven tretma – Innofacial, ki omogoča vrhunski dermoestetski rezultat in varno nego za vse tipe kož. V lepotnem salonu Lepotarium na Viču s tem najmočnejšim vlažilnim dermoabrazijskim sistemom estetske medicine neinvazivno in brez iritacije izvajajo intenzivno nego, globinsko čiščenje ter hranjenje in zaščito kože na enem mestu.

NELIPOT FABULA IN ZARANO

Slovenska blagovna znamka Nelipot je uspešno linijo dezodorantov v stiku, ki govori zgodbo o povsem naravni zaščiti pred neprijetnim telesnim vonjem, obogatila z dvema novima vonjema. Stik Fabula poleg ylang-ylanga vsebuje eterično olje pačulija, ki mu pripisujejo, da blaži občutke tesnobe ter pripomore k zaznavanju občutkov sproščenosti, medtem ko stik Zarano očara z eteričnim oljem limete in palisandra, ki spodbuja imunski sistem in ima izjemen vpliv na regeneracijo tkiv.

ORIFLAME SIGNATURE

Sprejmite osebo, ki v resnici ste s Signature parfumom zanjo, brezčasno, a sodobno dišavo, ki naredi eleganten vtis, ki traja. Dišavo sta ustvarila mojster dišav Olivier Cresp in njegov sin Sebastien. Roza poper temu ženstvenemu vonju doda iskrico, Fleur de Lavande pa cvetlične in lesne podtone. Nova moderna klasika, ki ji je usojeno, da postane vaš prepoznaven vonj. Razkrijte pravo sebe s Signature parfumom zanjo. Edinstveni ste in to je vaš podpis.

HERBA SLOVENICA NARAVNI KREMI

Popolnoma naravni kremi za obraz Herba Slovenica se ponašata z bio in vegan certifikatoma. Hranilna krema z vonjem vrtnice, smilja in geranije je primerna za suho in zrelo kožo, kot nočna krema ali odlična zaščita kože v zimskem času. Vlažilna krema pa je primernejša za mlado, mastno ali aknasto kožo, sivka in brin delujeta antibakterijsko, v kombinaciji s smiljem pa kožo tudi regenerira. Naravni kremi dobite na *www.herbaslovenica.si* in v trgovini Herbe Slovenice na Gosposvetski 7 v Ljubljani.

HERBIO ETIN EVKALIPTUSOVO MAZILO

Etin je mazilo, narejeno iz zeliščnih sestavin na tradicionalen način. Pripomore k boljšemu počutju pri bronhitisu, gripi, slabem počutju. Pomaga pri odpiranju dihalnih poti, zmanjšuje in ublaži kašelj, glavobol, migrene… Izbrane zeliščne sestavine blagodejno vplivajo tudi pri zmanjšanju telesne temperature, je pravzaprav SOS mazilo za jesenske, spomladanske dni. Narejeno po recepturi naših babic z oljem evkaliptusa, rožmarina, žajblja, timijana. Več o izdelku najdete na *www.herbio.org*.

ČISTOST in UČINKOVITOST

Nabie

S Petro Marinko, lastnico in ustanoviteljico podjetja Nabie, smo se pogovarjali o principih čiste kozmetike in prehranskih dopolnil. Njena mantra, ki si jo deli s svojo izbrano skupino raziskovalcev, razvojnikov, profesorjev in znanstvenikov z različnih področij — kemije, farmacije, kozmetologije, medicine in imunologije, je, da nam ne sme biti vseeno, kaj nanašamo nase in vnašamo vase. Naše telo je namreč vesolje, zato meni, da ga moramo sprejemati, spoznavati in negovati v vsej polnosti, in to z majhno pomočjo različnih botaničnih sestavin, ki delajo čudeže. Te so pri Nabie zajeli v lastne formulacije, ki gradijo inovativne izdelke, ki ne izstopajo le zaradi minimalističnega dizajna, ampak predvsem zaradi stalne kakovosti, učinkovitosti in najpomembneje — neškodljivosti izdelkov.

Kaj vam pomeni lepota?
Lepota je jutranja meglica na hribu, vonj kave, list, ki pade na vetrobransko steklo avta, ravno ko si na semaforju, jata ptic, ki potuje v svojem ritmu, obris, ki ga vidiš na drevesnem deblu, glasba. Lepota je narava, je vse okoli nas; tisto, kar nam je prevečkrat samoumevno, tisto običajno, nepopolno, pa vendar nas, če pogledamo z drugimi očmi, lahko gane. Enako je s telesno lepoto.

Kdaj ste se spoznali s principi čiste kozmetike?
V raziskovalni fazi razvoja Nabie. Takrat sem presenečena ugotovila, da ni pomembno le, kaj je v kozmetiki, ampak, da je še bolj kot to pomembno, česa v kozmetiki ni. Resnično presenečenje je bilo, da je že v izdelkih za naše najmlajše tudi po pet, šest sestavin, ki dokazano povzročajo raka ali motijo hormonsko ravnovesje. Dejstvo je tudi, da dnevno uporabljamo precej izdelkov, ki so zares škodljivi. In odločitev je bila sprva enostavna. Izkazalo pa se je, da je čistost relativno težko najti, prebiranje deklaracij oziroma sestave namreč vzame ogromno časa. Takrat sem se odločila, da bo Nabie blagovna znamka tista, pri kateri bodo ljudje vedeli, da si z našimi izdelki ni mogoče škoditi, da so čisti in varni. To se mi zdi izjemno pomembno.

Menite, da so potrošniki ozaveščeni o prednostih tovrstne kozmetike?
Ozaveščenost se iz dneva v dan veča. Ljudje so začeli biti pazljivi pri izbiri hrane, pri aditivih, ojačevalcih, prihaja do odpoklicev zaradi nevarnih snovi in ljudje so vsekakor bolj pozorni. Enako je tudi pri kozmetiki. In prav je tako. Žal je še vedno ta odgovornost na strani potrošnika in ne proizvajalcev. S primerno zakonodajo bi se lahko tudi to področje relativno enostavno uredilo. Toda v ozadju so dobičkonosni interesi in ti na račun cene v izdelke porinejo res škodljive snovi. Tudi meni so večkrat tekom razvoja naših izdelkov rekli: »Pa za koga sploh vi delate to? Za tisti odstotek ljudi, ki bere sestavine?« V resnici je ta odstotek ljudi vse večji, in to nas veseli, ne samo zaradi tega, ker prepoznajo to našo dodano vrednost, ampak zato, ker ugotovijo, da so izdelki lahko na ta način še bolj učinkoviti, ker ne povzročajo sočasne škode kot mnogo drugih, ki ponujajo instant rešitve. Pri vsem, kar vem, ne bi mogla mirno spati, če ne bi bili tako naravnani.

Kako je prišlo do ideje za oblikovanje lastne blagovne znamke Nabie?
Kot večkrat povem, sem v svet Nabie prišla čisto po naključju, spoznala CBD in kanabinoide in se navdušila tako zelo, da sem začela raziskovati. Iz arhitekturnih časov sem navajena vsak projekt najprej dodobra raziskati in tako se je začelo. Sprva zelo analitično, z raziskavo trga in udeležb na konferencah, s prebiranjem knjig, člankov, potem pa zelo hitro z iskanjem pomoči strokovnjakov vseh področij, s formiranjem ekipe, s katerimi smo preudarno razmislili kaj, kje in kako; ogromen poudarek je bil že na začetku na tem, česa v naših izdelkih ne bo. Danes, ko so izdelki na trgu, tudi mnenja strank pomagajo soustvarjati nove.

Kaj Nabie ločuje od drugih konkurenčnih znamk?
Kozmetični trg in trg prehranskih dopolnil je tudi zaradi zelo slabe regulative prenatrpan in že sama imam včasih veliko težav pri iskanju kakovostnih neškodljivih osnovnih potrebščin. Od konkurence nas že na prvi pogled verjetno loči vizualna podoba, saj smo ubrali minimalistični pristop, ki prenaša sporočilo čistosti že na prvi pogled. S tem smo kupcem, ki stojijo pred polico in se odločajo, želeli sporočiti, da smo drugačni. Naša bistvena prednost pa je zagotovo združitev čiste kozmetike, čistih prehranskih dopolnil in čistega stila z učinkovitostjo. Včasih smo nad samim izdelkom bili celo sami presenečeni; predvsem, kako je lahko brez vseh škodljivih dodatkov tako prijeten za nanos in učinkovit.

Kako močno je narava integrirana v izdelke Nabie?
Zelo močno. Mi smo narava. Naše telo je narava. Zato so tudi naši izdelki naravni. Vendar se velikokrat termin »naravno« izrablja in se ga enači s kakovostno, neškodljivo. Veliko naravnih snovi je škodljivih in samo naravno ne pomeni še nič. Umetno narejena snov je lahko tudi manj škodljiva kot naravna. Pri Nabie smo zelo pozorni na to, da poskusimo zadostiti temu, da so izdelki naravni in hkrati neškodljivi, zato je posebna skrb namenjena izbiri sestavin, za katere včasih kompliciramo tudi do te mere, da preverjamo čistost tal, na katerih je nekaj zraslo. Narava je izjemna in če znamo to prepoznati in uporabiti, imamo bogastvo. Zelo pomembno se nam zdi, da prav zaradi te izjemnosti skrbimo, kolikor se da, tudi za to, da z našimi izdelki narave ne izčrpavamo, ne izkoriščamo in ne obremenjujemo. Le na ta način bomo lahko dolgoročno bivali v sožitju.

Katere so, poleg kanabinoidov, ključne sestavine in česa ne bomo našli v izdelkih Nabie?
V naših izdelkih sta dve glavni fantastični sestavini. Ena je konoplja in njeni magični kanabinoidi, ki imajo izjemno moč telesu pokazati, kako naj se postavi nazaj v ravnovesje, druga pa je bela jelka. Slovenska bela jelka iz kočevskega pragozda. Iz lubja njenih vej se pridobiva izjemen antioksidant z imenom Belinal®, ki ima neverjetne, klinično dokazane učinke na telo in kožo. V vseh naših izdelkih so učinkovine, ki dokazano pomagajo pri določenih težavah. Nova linija Nabie S Botanicals prednjači po številu aktivnih sestavin, ki že vsaka zase pripomorejo k želenemu učinku, skupaj pa tvorijo visoko koncentriran izdelek, ki je res lahko učinkovit. V naših izdelkih ne boste našli silikonov, mineralnih olj, toluenov, ftalatov, sls, umetnih arom, barvil, phenoxyethanola in še mnogo drugih škodljivih snovi, ki so same mogoče neškodljive, v kombinaciji s še kakšno pa celo nevarne.

V asortimanu najdemo tudi prehranska dopolnila s CBD. Komu so namenjena?
Naša prehranska dopolnila so namenjena vsakomur. Vsi imamo neke deficite, težave, neravnovesja. Morda premalo spimo, smo nervozni, imamo natrpan urnik, smo utrujeni, nimamo koncentracije... Našli smo več rešitev; vsakdo najde svojo najljubšo. Naša osnova je 5% CBD v olivnem olju, ki je kultni izdelek. Najbolj popularnim gumi medvedkom Nabie pa sta se ravnokar pridružila še dva spreja za pomiritev in poživitev iz linije Nabie S, ki smo jim dodali še druge sestavine. V prvem so dokazano učinkovite pri pomiritvi, sproščanju, boljšem spancu, v drugem pa za boljšo koncentracijo, spomin in več energije. Lahko jima rečemo kar dnevni in nočni sprej.

Kakšne novosti prinaša nedavno lansirana linije izdelkov Nabie S Botanicals? Na kateri izdelek ste najbolj ponosni?
Novosti so v visokih koncentracijah in številčnosti aktivnih sestavnih, s katerimi smo izboljšali učinkovitost. Posledično se izdelka tudi manj porabi. Odločili smo se tudi za pakiranje v alu tube, ki je še bolj okolju prijazno in s tem smo hkrati preprečili kontaminacijo krem z bakterijami, ki se lahko zgodi, ko s prsti zajamemo kremo iz lončka. Tudi nanašanje je zdaj precej lažje, obenem pa smo še bolj zmanjšali uporabo plastike in rešili težavo prehajanja mikroplastike v izdelke, o čemer se premalo govori. Vsi izdelki iz nove linije so nekaj drugačnega v svetu kozmetike, učinkovitost vsakega od njih je presenetila celo nas in tudi odzivi tistih, ki so jih že poskusil, so neverjetni. Vsi so nastajali s tako preudarnostjo, da težko odločim, na katerega sem najbolj ponosna. Bi pa morda izpostavila gel Nabie S Circulation Boost Reflow, ki je bil narejen v sodelovanju z limterapevtko. Z res posebnim namenom, da pospeši delovanje limfe v telesu, ki je odgovorna za prenašanje toksinov in škodljivih snovi iz našega telesa. S kombinacijo več kot 12 botaničnih sestavin smo uspeli zasnovati visoko koncentriran oljni gel, ki že samo z nanašanjem na limfne točke vzpodbudi njeno delovanje, če pa ga nanašamo na celo telo, je efekt izjemen. Zeliščni vonj nam daje občutek, kot da smo ravnokar prišli iz terapije.

Kaj načrtujete za prihodnost?
V načrtu imamo še veliko stvari. Novi izdelki, nekaj inovativnih pristopov… Idej nam ne zmanjka in upamo, da bomo lahko večino njih zrealizirali. Ker delamo na dolgi rok, veliko vlagamo v razvoj, kakovost in analize izdelkov. Prilagajamo se trgu, hkrati pa vedno iščemo svojo pot, svoj način. Vsekakor je naš največji cilj to, da postanemo prepoznavna blagovna znamka s čistimi izdelki, ki ji potrošnik lahko zaupa brez vprašanj in vselej ve, kaj dobi.

www.nabie.si

PRESNE TORTE

ročno izdelane supersladice

Brez problematičnih sestavin in alergenov, primerne tako za vegetarijance, vegane, presnojedce, diabetike in alergike, kot tudi za vse tiste, ki ni vseeno kaj vnašajo v svoje telo. Ročno izdelane, polne superživil in lokalno pridelanega sadja, postavljajo nove standarde v svetu slaščic. Končno lahko brez slabe vesti uživate v grižljaju slastne torte!

info.presne.torte@gmail.com • www.presnetorte.com

gsm: 040 88 99 99

STELLA ES5109, JF03799710, JF03800710, JF03799710 // **FOSSIL.COM** // **#FOSSILSTYLE**

FOSSIL

NA VOLJO V

slowatch

WWW.SLOWATCH.SI

SAMO za VAS

Remington PROluxe You

Si predstavljate, da se lahko oblikovanje frizure povsem prilagodi vašemu tipu las? Takšno personalizacijo je ravnokar omogočil strokovnjak za lepoto Remington z lansiranjem nove inovativne kolekcije PROluxe You, ki spoznava in prilagaja toploto tako, da lahko dosežete najboljše rezultate – pričesko kot iz frizerskega salona, ki bo obstojna cel dan.

Vsak posameznik ima edinstvene lase; lahko so dolgi, kratki, tenki, debeli, skodrani ali ravni, vendar obstaja ena stvar, ki je skupna vsem nam – želimo imeti urejeno in sijočo pričesko, ki obrača glave. Pa ste vedeli, da vsak tip las potrebuje drugačno temperaturo, če se želimo izogniti poškodbam las? Včasih je težko vedeti, katera temperatura ali tehnika je najboljša za oblikovanje naših las, ker kar deluje pri nekomu drugemu, ni nujno, da deluje tudi pri nas. Podjetje Remington je na ta izziv odgovorilo z inteligentno novo tehnologijo StyleAdapt, ki se uči, kakšni so vaši lasje in prilagodi temperaturo vašim unikatnim potrebam oblikovanja. Tako lahko preprosto kreirate pričesko, ki izgleda, kot da je delo profesionalca.

Inovativno tehnologijo so pri Remingtonu implementirali v novo kolekcijo PROluxe You, katero sestavljajo trije dovršeni produkti, ki personalizirajo vaš proces oblikovanja las: sušilnik, ravnalnik in oblikovalec. Vsi med uporabo s pomočjo senzorja nenehno spremljajo temperaturo las, te odčitke pošiljajo v inteligentni mikroprocesor in prilagajajo toploto zraka oziroma plošč na idealno temperaturo za vaše lase, kar je jasno razvidno na LED zaslonu. S tem tehnologija StyleAdapt, ki odlikuje linijo PROluxe You, opravi nalogo spreminjanja temperature namesto vas in omogoča strokovne rezultate brez poškodb. Hkrati se napredni aparati pohvalijo z dvema uporabniškima profiloma, tako da lahko shranite personalizirane nastavitve dveh različnih uporabnikov; to je popolna rešitev za vse, ki si delijo pripomočke za oblikovanje las še z nekom. Ne glede na vaš tip las ali tehniko oblikovanja ste tako lahko prepričani, da boste ustvarili vrhunsko pričesko, prilagojeno vašim željam in potrebam.

si.remington-europe.com

SAMO ZDRAV *nasmeh je* ZARES LEP

UNIZOB sodobno zobozdravstvo

»Za letošnjo silvestrsko zabavo naj bo moj nasmeh popoln.« Pogosto pacienti prihajajo k zobozdravniku z željo po lepem nasmehu za točno določeno priložnost, kaj pa se dogaja z zobmi in obzobnimi tkivi pred in po tem, pa jim ni več tako pomembno. Takšno razmišljanje želimo zobozdravniki spremeniti in ovreči mite, ki so še vedno prisotni med ljudmi. Naštela bom najpogostejše med njimi.

1. K zobozdravniku grem, ko imam težave, trenutno pa me nič ne boli. NE DRŽI
K zobozdravniku gremo predvsem zato, da preprečimo, da do težav ne bi prišlo. Ob rednih kontrolnih pregledih diagnosticiramo morebitne začetne ali napredovale spremembe zobnih in obzobnih tkiv in jih saniramo, še preden bi lahko povzročile večje težave oziroma bolečino. Z odlašanjem obiska pri zobozdravniku postaja težava vedno večja in rešitev vedno bolj kompleksna, včasih celo ni več mogoča in je treba zob odstraniti.

2. Ščetka s trdimi ščetinami bolje odstrani zobne obloge. NE DRŽI
Če uporabljamo klasično zobno ščetko, so mehke ščetine nujne, da lepo očistimo sulkus med dlesnijo in zobom, kjer najbolj zastajajo zobne obloge. S pretrdimi ščetinami poškodujemo dlesen, ki se zaradi stalnega travmatiziranja umakne in posledično razgali zobni vrat. Zelo dobro čiščenje in predvsem gladkost zob lahko dosežemo tudi s sonično ščetko.

3. Če uporabljam nitko, mi krvavijo dlesni, ker se ranim. NE DRŽI
S ščetko očistimo zobe povsod, razen v medzobnih prostorih. Za čiščenje tega področja je nujna vsakodnevna uporaba zobne nitke ali medzobne ščetke. Če se medzobni prostori vsakodnevno ne čistijo, je dlesen vneta in ob dotiku krvavi. Ko bomo prvič ali prvič po dolgem času uporabili nitko ali medzobno ščetko, nam bo dlesen krvavela, kar je logična posledica. Prav je, da s čiščenjem medzobnih prostorov nadaljujemo, saj s tem odstranjujemo obloge, ki so vzrok za vnetje dlesni. Po nekaj dneh nitkanja krvavitve več ne bo, ključno pa je, da nam to postane vsakodnevna rutina, ki nam nenazadnje vzame le približno minuto časa. Čiščenje medzobnih prostorov ni samo preventiva pred vnetjem dlesni, ampak tudi pred nastankom kariesa v medzobnih prostorih.

4. Zaradi klime ali prepiha me boli zob. NE DRŽI
Bolečina v področju zoba je najpogosteje povezana z zobom ali obzobnim tkivom, zelo redko najdemo vzrok drugje (npr. nevrološki izvor). Najpogosteje gre za bolečino zaradi vnetja zobne pulpe (živca), odmrtja zobne pulpe (živca) ali granulom (kronično vnetje nad korenino zoba, kjer se vnetje ni diagnosticiralo ali pa zdravljenje ni bilo uspešno). Bolečina lahko izvira tudi iz obzobnih tkiv. Kadar nam pade odpornost, se tudi vnetje v področju zoba spremeni iz asimptomatskega v simptomatsko, kar pomeni, da imamo kar naenkrat težave.

5. Zaenkrat bom pustil zob, ki je primeren za odstranitev, v ustih, trenutno me nič ne boli. NE DRŽI
Zob, katerega krona je propadla in njena dograditev ni mogoča, obsežni granulomi nad avitalnimi zobmi, poke korenin, majavost zoba pri napredovali parodontalni bolezni so stanja, pri katerih je potrebna ekstrakcija zoba v izogib neizbežnim težavam. Zakaj ne bi zoba

odstranili načrtovano? V času, ko se pojavi bolečina ali morda že oteklina, je odstranitev za pacienta bolj neprijetna, saj je zaradi vnetja učinek anestetika slabši. Dlje kot se odlaša z ekstrakcijo zoba, več kosti se v tem področju izgubi, pri čemer je nadomeščanje s katerokoli protetično varianto (proteza, mostički ali implantati) oteženo.

6. Moje telo bo zavrnilo implantat, saj gre za tujek. NE DRŽI
Sodobni dentalni materiali so biokompatibilni, zato »zavrnitev implantata« zaradi samega materiala (titan ali keramika) ni vzrok za izgubo vsadka, razen če gre za alergijo. Do izgube implantatov prihaja zaradi neustreznega čiščenja področja implantata ali neupoštevanja priporočil glede pogostosti kontrolnih pregledov ali neustreznega načrtovanja protetične rehabilitacije. Zobozdravnik je tisti, ki presodi, če je pacient sploh primeren kandidat za vsadke, saj pozna splošno zdravstveno stanje in navade pacienta. Uspešnost »preživetja« implantatov v ustih je torej rezultat ustreznega načrta s strani zobozdravnika ter dobrega sodelovanja in upoštevanja navodil in priporočil s strani pacienta.

7. Ko bom imel protezo, bo konec mojih skrbi in težav z zobmi. NE DRŽI
Že sama misel na to, da bomo sčasoma vsi imeli proteze, je napačna. Svoje zobe, če jih pravilno vzdržujemo in hodimo redno k zobozdravniku, imamo lahko vse življenje. Je pa misel, da bo s protezo lažje, zmotna, saj se s totalno protezo lahko doseže le 30% efektivnost žvečenja v primerjavi s svojimi zobmi. Skratka, prizadevamo si, da ohranjamo svoje zobe čim dlje funkcionalne.
Vse te mite povzame dejstvo, da nihče ne pride rad k zobozdravniku, bodisi zaradi negativnih izkušenj iz otroštva bodisi strahu pred belo haljo bodisi strahu pred diagnozo. Vsi radi slišimo stavek: »Vse je v redu«. In vse bo v redu, če se vzpostavi primerno zaupanje med vami in (zobo)zdravnikom. Takrat ne potrebujete mitov, ki odgovarjajo na vaša vprašanja, saj boste pri vašem zobozdravniku dobili vsa navodila in pojasnila.
Prvi obisk pri zobozdravniku naj bi izgledal nekako tako: po pregledu vaših zob in obzobnih tkiv sledi pogovor glede vzdrževanja ustne higiene. Treba se je pogovoriti o sedanjih navadah in pripomočkih, ki jih uporabljate, ter predlogih za izboljšave. Po natančnem kliničnem pregledu in glede na rentgenske posnetke se naredi načrt za celostno obravnavo zob in obzobnih tkiv, da se vzpostavi zdravje, funkcionalnost in estetika ustne votline. Ko je stanje v ustni votlini sanirano, urejeno in stabilno, sledi še načrt kontrolnih pregledov.
Seveda se za silvestrovo, poroko ali katerokoli drugo posebno priložnost da polepšati nasmeh, ampak ob primerni ustni higieni in rednih kontrolah pri zobozdravniku so to le finese, ki jih z lahkoto dosežemo z manjšimi popravki, kot so poliranje ali peskanje, kjer se odstranijo pigmenti s površine zob, ali pa s profesionalnim beljenjem zob. Samo zdrav nasmeh je zares lep.

Sodobno zobodravstvo – oskrba po vaši meri

Kje se poznajo največji premiki na področju zobozdravstva? V ospredje se postavlja **preventiva**: najbolj osnovna in prav nič nova stvar, za katero potrebujemo samo znanje, pravilne tehnike ščetkanja in čiščenja medzobnih prostorov. To najlažje dosežemo tako, da damo pacientu v roke ogledalo in mu pokažemo pomanjkljivosti ter kaj mora izboljšati. Ključ do uspeha je, da se pacient nauči ustrezno vzdrževati svoje zobe in obzobna tkiva. K preventivi spada tudi odstranjevanje trdih zobnih oblog. Potrebno je profesionalno čiščenje pri zobozdravniku ali ustnemu higieniku, kjer ultrazvočna konica trde obloge razbije, zatem pa se površino še spolira. Pogostost odstranjevanja zobnega kamna je odvisna od posameznika in predvsem od čiščenja ter količine mineralov v slini, v povprečju je priporočljivo čiščenje enkrat letno. Področje preventivnega zobozdravstva je velikokrat zapostavljeno, kljub temu da je najpomembnejši del celostne obravnave pacienta. Seveda je ključen pogoj, da pacient prihaja na preglede in s tem ne odlaša, ker sedaj smo se že naučili, da miti ne držijo in da čakanje ne prinese nič dobrega.

Ker želimo zobe ohraniti čim dlje, sodobno zobozdravstvo sledi **minimalno invazivnemu pristopu**, kar pomeni, da se vedno odločimo za tehniko oziroma vrsto preparacije, ki v dani situaciji minimalno posega v zob. V ospredje se postavlja visoko estetske rešitve, ki so hkrati minimalno invazivne, predvsem luske in delne prevleke (onlay-i, inlay-i, overlay-i). Sledenje sodobnim smernicam pomeni tudi poznavanje indikacij za določeno vrsto in material protetičnega nadomestka.

V estetskem zobozdravstvu ima pomembno mesto **bonding**, metoda, pri kateri se s kompozitnim materialom zapira razmike med zobmi, preoblikuje sprednjo stran zoba, zob podaljša, korigira se lahko barvo, prosojnost… V večini primerov gre za ugodnejšo in manj invazivno alternativo keramičnim luskam, saj v primeru tovrstne oskrbe, zoba ni treba brusiti, material samo dodajamo.

Na tržišču obstaja veliko pripravkov in pripomočkov za **beljenje zob**, vendar je potrebna velika mera previdnosti, da nismo do zob preveč agresivni in ne povzročimo trajnih poškodb sklenine ali celo preobčutljivost zob. Pred beljenjem se svetuje pregled, čiščenje mehkih in trdih zobnih oblog, poliranje, izdelavo individualne folije po odtisu zob, s katero po natančnih navodilih in s preverjenimi preparati doma sami nanašate belilni gel. Druga možnost je beljenje v ordinaciji, kjer se nanese belilni gel višje koncentracije, zato je nadzor nujen.

Implantologija je zelo napredovala, sploh v različnih možnostih protetičnih nadgradenj vsadkov. Manjkajoči zob, skrajšano zobno vrsto ali brezzobost, se lahko rešuje z vstavitvijo enega ali več implantatov. Gre za titanove ali keramične vsadke, ki se po vstavitvi v kost, s kostjo povežejo oziroma zrastejo in tako lahko služijo kot osnova, ki se nadgradi z vijačenimi solo prevlekami, z mostovnimi konstrukcijami ali s snemno protetičnimi rešitvami.

Naj ob koncu še enkrat poudarim, da je vlaganje v preventivo najboljša in tudi najbolj ugodna investicija. S kontrolnim pregledom na 6 do 12 mesecev in profesionalnim čiščenjem zobnega kamna, ki v tem času nastane, se izognemo dramatičnim presenečenjem v obliki zobobola ali bolečine v področju dlesni. Še posebej si ne želimo, da bi nam kaj takšnega pokvarilo posebno priložnost, recimo silvestrsko zabavo. Saj zdaj že veste, samo zdrav nasmeh je zares lep!

Tea Matko, dr.dent.med.
UNIZOB sodobno zobozdravstvo
www.unizob.si

MOŠKA obleka PO MERI

VB Fashion

Za moške, ki vedo kaj hočejo in dajo nekaj nase, inženir tekstilne konfekcijske tehnologije Branko Vratar skupaj s sinovoma pod znamko VB Fashion kreira personalizirane moške obleke. Pri tem se opira na 100-letno tekstilno-šiviljsko tradicijo v Pomurju in na lastno filozofijo, da je poleg samozavesti, dobra obleka najboljša stvar, ki jo moški lahko ima.

Kako se je začela pisati zgodba znamke VB Fashion? Že od nekdaj radi ustvarjate?
V moji mladosti je Mura veljala za perspektivo, zato se je moja ustvarjalna žilica pilila tudi po srednji šoli skozi študij konfekcijske tehnologije na Univerzi v Mariboru. Ves čas sem opazoval procese in jih poskušal izboljševati. Včasih je to pomenilo, da sem stroj popolnoma priredil maksimalnemu rezultatu. Detajli oblek so tako počasi dobivali moj pečat. Morda takrat še nisem imel vizije za VB Fashion, a zgodba se je počasi začela razvijati. VB Fashion je danes tukaj zaradi včeraj in zre v prihodnost, ki jo hočeta graditi tudi moja sinova. Prenos znanja in veščin, ki so plod bogatega razvoja v naši regiji, ne sme iti v pozabo. Sinova podpirata tradicijo, hkrati pa vidita razvoj blagovne znamke širše s sodobnimi prijemi.

Kje ste nabirali svoje znanje in izkušnje?
Visoki nivo tehnologije sem spoznaval najprej v Muri, kjer sem 13 let vodil proizvodne procese. Do potankosti sem izkusil uveljavljene metode dela vrhunskih evropskih blagovnih znamk, ki so takrat sodelovale z Muro. Poleg bogatih izkušenj me je vedno navduševal inovativni pristop, želja po drugačnih metodah dela, proizvodnih procesih in novi obliki sistematizacije. Naslednjih sedem let sem tako deloval v Rusiji, kjer sem za enega večjih trgovcev skrbel tudi za razvoj blagovne znamke in vso proizvodnjo, ki je potekala na različnih koncih sveta. Čedalje bolj mi je postajalo jasno, kakšno je bogastvo pridobljenega znanja in želja po njegovi ohranitvi.

Kakšen je vaš osebni pogled na moško modo?
Diskreten. Odličnost moške obleke prihaja z obliko, z visoko kakovostnimi materiali in s tehnologijo; z zlitjem vseh elementov v eno samo dobro počutje. Obleka po meri je obleka, na katero moški pozabi, da jo mora nositi. Njegova poslovna učinkovitost je na drugačnem nivoju. Če jih ima pet do šest v omari, mu ni treba veliko razmišljati glede oblačenja in se čas pretvori v denar ali enostavno v tisto, kar si želi početi. Verjamem, da so obleke po meri za moške, ki vedo, kaj hočejo in dajo kaj nase.

Kaj vse izdelujete in iz katerih materialov?
Po meri izdelujemo moške poslovne obleke in plašče kot tudi ženske kostime. Nivo izdelave je višji in primerljiv nivoju serijske izdelave vplivnih blagovnih znamk. Strankin individualni izbor in naš posluh za njene želje pa lahko prinašata edinstvene rezultate. Ponudba tisočih artiklov 100-odstotno naravnih materialov obsega italijanske volne vrhunskih proizvajalcev, naša stalna zaloga pa se giblje med 300 in 400 različnih artiklov materialov. Za poznavalce voln se lahko pohvalimo s posebno ponudbo kakovosti vse tja do oznake Super 160. Celoten proces jemanja mer in izbora tkanin je pri nas drugačen, saj se zavedamo sodobnega življenjskega tempa. V ključnih primerih gremo z izdelavo oblek stranki časovno naproti, saj se zavedamo pomembnosti nenadnih poslovnih dogodkov in konferenc.

Zakaj bi se moški odločil za šivanje obleke po meri? Ali lahko govorimo o arhitekturi obleke?
Oblačilo, sešito po meri, se začne z idejo in dotikom tkanine, z dizajnom. Odnos do obleke se prične graditi postopoma, čeprav gre za sorazmerno hiter proces. Pri izkušnji samega procesa gre torej za odnos do oblačenja, ki ga težko nadomestijo trgovine s konfekcijo ali tiste na spletu. Stranka ima poleg izbire zares izjemnih voln, na voljo tudi personalizirane detajle in načine izdelave teh. Pomagamo ji tudi, ko pride z nekonvencionalno idejo, ki jo potem skupaj nadgradimo. Vsak detajl je pika na i vaše obleke. Lahko je v obliki izbire okrasnega šiva AMF, ki daje videz ročnega šiva, ali izbira barve sukanca na podlogi (Columbia šiv). Sama arhitektura obleke ni le v krojnih delih. Skrivnost prilagajanja obleke telesu je tudi v približno 180 različnih vrhunskih gradnikih (medvlogah, trakovih in sukancih) predvsem nemških proizvajalcev. Načini združevanja slednjih, da se forma približa tudi telesni drži, je ključnega pomena.

Kakšne so dejanske prednosti moške obleke, ki je sešita po meri?
Obleka, sešita po meri, ni rezultat kompromisov. V trgovini je kupec omejen z izbiro artiklov tako po barvi kot strukturi, da ne govorimo o konfekcijskih številkah oblačil, ki so različne glede na izbiro blagovne znamke. Tudi pri nakupu po spletu ni mogoče izbrati obleke, ki bi v popolnosti ustrezala postavi. Že osnovne dimenzije oblačila se večinoma ne skladajo s postavo (širina ramen, obseg prsi in pasu, dolžina oblačila oziroma rokava, obseg pasu hlač ter bokov, dolžina in širina hlačnic…), kaj šele določene specifike postave, kot je drža ipd. Naše stranke so večinoma stalne, saj jih izkušnja z oblačili po meri popolnoma prevzame. Nove stranke pridejo največ po priporočilih stalnih strank. Slednje se zavedajo, da s takim načinom nakupa in izdelave prispevamo tudi k ohranjanju zdravega življenjskega okolja. Z uporabo 100% naravnih materialov in izdelavo za znano stranko ni izdelave na zalogo in neprodanih količin, ki bi obremenjevale okolje. Stranka, ki si da izdelati obleko po meri, to obleko dejansko uporablja.

je na naši spletni strani *www.vb-fashion.com*, kjer je galerija naših modelov. Slednja lahko služi kot osnova za izpolnitev vaših posebnih želja.

Kakšni so vaši načrti za prihodnost?
Glede na to, da moja sinova David in Leon kažeta posebno naklonjenost do šivanja oblačil po meri, same tradicije in ohranjanja znanja, smo začeli s posebnim vzorčnim modelom, ki podpira koncept franšiz, globalnega delovanja. Posebna garderobna omara s kolekcijo modelov in katalogov tkanin vrhunskih italijanskih proizvajalcev je že na voljo.

www.vb-fashion.com

Koliko časa zahteva proces ustvarjanja moške obleke? Ali jo lahko naredite v enem tednu?
Običajni čas procesa, ki se začne z zajemom mer, poteka dva do tri tedne, brez vmesnega pomerjanja. Glede na posebno specifiko procesa, ki vedno poteka v Sloveniji, je naša obleka lahko končana tudi v enem tednu.

Kje si lahko stranke ogledajo vaša dela?
Vzorčna kolekcija moških oblek (tudi smokingov in frakov) je na voljo na sedežu podjetja in ob torkih od 13. do 19. ure v poslovalnici v Ljubljani (Trgovski center Ledina). Več podatkov

FREYA LUPO

ZA DRZNE IN NEUSTRAŠNE MOŠKE

Ljubiteljice luksuznega nakita že osem let razveseljuje slovenska blagovna znamka Freya Lupo, katero opredeljujejo prestižne kreacije z energijo, ki opolnomoči. Sedaj so na svoj račun prišli tudi modno ozaveščeni moški, saj je Freya dobila svojega Lupo. Prva moška linija simbolizira drznost in neustrašnost. Gre za energijo vodje – energija je vibracija, vibracija pa nosi informacijo. Zato je energija nakita tako zelo pomembna za telo; nakit namreč da informacijo molekulam, kako se organizirati, da se bo telo počutilo bolje oziroma polno energije. Dvig energije nam v dani situaciji omogoči, da vidimo situacijo bolj jasno, da prepoznamo nove priložnosti, nove rešitve... Materiali za nakit so pridobljeni izključno iz Evropske unije in so energetsko očiščeni vseh zapisov, s čimer stranka dobi zagotovilo, da nosi čisto energijo, ki jo energetsko dvigne.

www.freyalupo.com

TOPLA *in pisana* ZIMA

Dedoles

Nobenega dvoma ni, da zimo zaznamujejo topla in udobna oblačila, toda tudi v tem letnem času ste lahko videti elegantno in modno. Oblačilnim kombinacijam dodajte nekaj posebnega s pisanimi dodatki Dedoles, ki naj postanejo polnopraven član vaše garderobe in vas tako na vsakemu koraku ščitijo pred mrazom.

Kakšna bi bila zima brez tople pletene kape? V Dedolesu so ustvarili raznolike modne kose, ki prijetno grejejo glavo in se borijo proti mrazu, hkrati pa na račun simpatičnih vzorcev zagotovijo veselje celotne družine. Dedolesove zimske kape opredeljujejo topla podloga in igriv cof, bleščeče barve in tipičen zimski dizajn, ki razveseljuje tako male kot velike ljubitelje snežne zabave. Od zdaj naprej bodo smučanje, sankanje, hoja po gozdu ali igra v snegu zaznamovani z udobjem. Dedolesovi oblikovalci so tako za ženske kot za moške zasnovali modele zimskih jagod, zasnežene pokrajine, sivega gozda ali piva, otroci pa bodo medtem lahko uživali v motivih snežaka, jelena ali zimskih jagod s ptico.

Vsem, ki jim niso všeč kape, vendar ne želijo trpeti zaradi ozeblih ušes, bo odlično služil pleten naglavni trak. Trendovski modni dodatek z zabavnimi vzorci Dedoles vas ne bo le ogrel, ampak bo tudi poskrbel za dobro razpoloženje. Mehki in udobni pleteni naglavni trakovi z oblogo iz flisa vas lahko ogrejejo med zabavnimi zimskimi aktivnostmi, lahko pa jih nosite tudi kot dizajnerski kos med sprehodom po mestu. Topli naglavni trakovi so tako kot kape na voljo v značilnih zimskih motivih, kot so zimska pravljična pokrajina, sivi gozd, zasnežena pokrajina in pingvini.

Tudi vrat v hladnejših mesecih potrebuje kakovostno zaščito. Z Dedolesovimi šali vas nikoli več ne bo zeblo. So vam všeč pingvini, pande, snežaki, jeleni ali medvedi? Poiščite temo, ki je popolna za vas. In pozor: topel šal lahko kombinirate s kapo ali z naglavnim trakom ter tako ustvarite elegantno modno kombinacijo.

Zima, sneg in mraz za vaše roke ne bodo več problem. Z mehkimi in s toplimi pletenimi rokavicami Dedoles bo vašim rokam udobno prav tako, kot si tudi zaslužijo. Poleg tega posebna tkanina na konicah palcev in kazalcev omogoča upravljanje zaslona na dotik mobilnega telefona, kar pomeni, da vam ne bo več treba skrbeti, da rokavice nenehno slačite in oblačite. V asortimanu bo vsakdo našel najljubši barviti motiv in velikost, ki jim ustreza. V Dedolesu niso pozabili niti na malčke in so zanje ustvarili tri pare rokavic, od katerih je vsaka drugačna, a skupaj sta popoln par. Rokavice lahko uskladite s šalom, s kapo ali z naglavnim trakom ter tako zimo preživite v objemu udobja in topline.

www.dedoles.si

Popolnoma električen IONIQ 5.

Vaš novi ponos.

Bodite ponosni na svoja dejanja. Zagotovite si čisto sedanjost in brezkrbno prihodnost. Popolnoma električni IONIQ 5 vas bo popeljal do 481 km daleč in to popolnoma brez emisij. Baterijo boste napolnili le v 5 minutah za 100 km, ali v 18 minutah z 10 % na 80 %. Bodite del brezemisijske prihodnosti. Hyundai je na poti, da do leta 2045 postane podnebno nevtralno podjetje. Nevtralizirali bomo izpuste CO_2 vseh procesov vključno s proizvodnjo.

Bodite naš ponos!

HYUNDAI

5 LETA GARANCIJE BREZ OMEJITVE KILOMETROV

8 LET GARANCIJE NA BATERIJO

Poraba goriva: 0,0 l/100 km; emisije plinov CO_2: 0,0 g/km.

Emisije onesnaževal zunanjega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanjega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM_{10} in $PM_{2,5}$ ter dušikovih oksidov. Slike so simbolne. Pogoji garancije in podatki o specifični porabi goriva in emisijah CO_2 so na voljo na www.hyundai.si.

BREZSKRBNOST pri spletnem NAKUPOVANJU

Mastercard

Mastercard® s plačilnimi karticami Mastercard World in Mastercard World Elite odgovarja na vse močnejše zahteve uporabnikov digitalnih plačil.

Vse bolj priljubljeno spletno nakupovanje med Slovenci kliče po vedno varnejši plačilni izkušnji. Že tri četrtine Slovencev namreč spletno nakupuje (76 %), pri tem pa kot najpomembnejši faktor izpostavlja varnost bančnega računa (56 %), kot potrjuje tudi raziskava Masterindex (2021). Globalno tehnološko podjetje Mastercard s karticama World in World Elite zagotavlja plačilno sredstvo ekskluzivnih brezplačnih ugodnosti, ki ustrezajo še tako zahtevnemu življenjskemu stilu.

S karticami Mastercard World in World Elite za varne in zavarovane spletne nakupe

Uporabniki plačilnih kartic vse bolj cenijo praktične ugodnosti in izpostavljajo pomembnost varnega in zaščitenega spletnega plačevanja ter ugodnosti, ki obogatijo potovalno izkušnjo. To so najpomembnejša dognanja nedavne raziskave nakupovalnih navad potrošnikov, na katerih slonijo najnovejše ugodnosti, ki jih Mastercard brezplačno nudi imetnikom kartic Mastercard World in Mastercard World Elite.

Plačilna kartica Mastercard World in Mastercard World Elite imetnikom nudi možnost brezplačne aktivacije zavarovanja spletnih nakupov, s katerim so zaščiteni pri nakupu, v primeru kraje ali nastale škode, poleg tega pa deležni podaljšane garancije in garancije najugodnejše cene za spletne nakupe.

Zavarovalni paket spletnega nakupa vsebuje tri različna zavarovanja:

• Podaljšana garancija (za nakupe do 2.000 eur)
Eno dodatno leto garancije proizvajalca za gospodinjske aparate in elektroniko, kot so pametni telefoni in prenosni računalniki.

• Garancija najugodnejše cene za spletne nakupe (do 500 eur)
Uporabniku je zagotovljeno vračilo razlike med nakupno ceno izdelka in nižjo ceno za isti izdelek, ki jo najde v drugi spletni trgovini

v 15 dneh od nakupa (minimalna cena posameznega izdelka 15 eur; minimalna razlika v ceni 15 eur).

• Zaščita pri spletnem nakupu (do 2.000 eur)
Zaščita pred krajo izdelka ali poškodbami zaradi poplav ali požara v kraju bivanja v 90 dneh po nakupu. Zavarovalnica bo popravila ali zamenjala izdelke, ki jih krije zavarovanje, ali pa imetniku kartice povrnila znesek, enakovreden kupnini izdelka.

Dodatne informacije o brezplačnem zavarovanju spletnih plačil so na voljo na:
www.mastercard.si/sl-si/personal/find-a-card/Zavarovanje-spletnih-nakupov.

Obogatena potovalna izkušnja: hitrejše in udobnejše potovanje

Imetnikom kartic Mastercard World in World Elite so na voljo tudi ugodnosti, ki bogatijo potovalno izkušnjo in prihranijo na času. Z brezplačno storitvijo hitrega prehoda imetniki preskočijo vrsto naravnost do varnostne kontrolne točke, že na več kot 40 letališčih po svetu, mreža držav pa se mesečno širi. Poleg tega pa lahko imetniki uživajo v prednostih rabe ekskluzivnega letališkega poslovnega salona na mednarodnem letališču Jože Pučnik v Ljubljani, ki je za imetnike kartice Mastercard World Elite brezplačna, za imetnike Mastercard World pa je vstop s plačilom.

Kartice Mastercard World in World Elite omogočajo banke NLB, Sberbank, Deželna banka Slovenije in Unicredit bank.

www.mastercard.si

Aktivirajte **brezplačno zavarovanje** spletnih nakupov za vašo kartico Mastercard® World na Mastercard.si

- Garancija najboljše cene
- Podaljšana garancija
- Zavarovanje nakupa

Cunja.si

Spletna trgovina Cunja je nastala z željo, da lahko prav vsaka izmed vas po dostopni ceni izbere modna oblačila zase. Saj poznaš citat: »Počutim se bolje, kadar obožujem svoj outfit!«

Ekipa Cunja za vas pripravi ideje, kako modno uskladiti kose, da se boste v njih počutile samozavestno in čudovito na vsakem koraku.

Naša najnovejša kolekcija navdušuje s prepletenostjo ženstvene klasike in damskih modnih trendov, ki bodo vladali letošnji sezoni, poleg tega pa smo pripravili tudi božično kolekcijo z bogatim izborom mehkih in udobnih puloverjev.

www.cunja.si
Cunja.si
cunja.si

Rezidenca Sheats–Goldstein

MOJSTER sodobnega OBLIKOVANJA

John Lautner

ARHITEKTURA

John Lautner je bil eden najpomembnejših sodobnih arhitektov prejšnjega stoletja, ki je raziskoval odnos človeka in narave do prostora. Lautnerjevim nezamenljivim delom so skupni izrazita geometrijska zasnova in dramatičnost oblike, a hkrati tudi občutek topline, ki jo izžarevajo njegove funkcionalne skuplture.

Hiša Elrod

John Lautner ni vpisal študija arhitekture, diplomiral je namreč iz angleščine, toda kljub temu ga je kmalu zaneslo v vode oblikovanja. Šest let je nabiral znanje pri mojstru Frank Lloyd Wrightu, nato pa se je odločil za samostojno pot in ustanovil lastni biro v Los Angelesu, od koder je ustvarjal sijajne oblike, enakovredne kreacijam njegovega priznanega učitelja. Potemtakem ni nič presenetljivega, da je (bilo) Lautnerjevo delo predmet številnih razstav v domačih Združenih državah in v tujini, njegovi objekti pa predstavljeni v raznolikih publikacijah, filmih,

BioSing®

KAVIAR MED MESNINAMI ZA IZBRANE OKUSE

Stast Davida Lesarja, ustanovitelja podjetja BioSing, je izdelava unikatnih zorjenih suhih mesnin najvišje kvalitete, ki nastajajo brez aditivov in industrijskih bližnjic. Medvedova, jelenova salama in ostale dobrote zorijo v podzemni glineni zorilnici upoštevajoč lunin cikel. Pokušine teh enkratnih izdelkov z izbranimi naravnimi vini v kleti vizionarskega mladeniča so pravcata teatralna izkušnja, ki jo je greh izpustiti.

www.biosing.si

> Lautnerjeve unikatne entitete so močno zaznamovale arhitekturni svet.

Hiša Stevens

videospotih in oglasih. Priznanje Lautnerjeve odličnosti je prišlo tudi v obliki mnogih odličij; med drugim je za svoje življenjske dosežke prejel častivredno zlato medaljo ameriškega inštituta arhitektov.

Med Lautnerjeva najbolj svetovno prepoznana in priznana dela štejemo inovativni Chemosphere, ki ga je zasnoval za mladega letalskega inženirja, kot tudi Silvertop, ki velja za njegovo prvo raziskovanje skulpturskih možnosti monolitnega betona. Omeniti je treba še hišo Elrod, katere strop v obliki sončnih žarkov je tako poseben, da je bil uporabljen v Bondovi ekstravaganci »Diamanti so večni«. V Palm Springu se prav tako nahaja veličastna rezidenca Hope, katere glavna značilnost je valovita streha, prebodena z ogromnim okroglim oknom, ki v prostor spušča veliko naravne svetlobe. Članek pa je žal prekratek, da bi lahko omenili vse impresivne strukture, ki jih je eden najbolj vplivnih arhitektov 20. stoletja ustvaril tekom bogate 60-letne kariere.

Ava Tomlje

Silvertop

POSEBNO *kulinarično* DOŽIVETJE

Gurmanske poslastice

Govedina Wagyu, kaviar in tartufi so ene najbolj prestižnih gurmanskih poslastic. Če jih še niste poskusili, so letošnji prazniki odlična priložnost, da vaše brbončice spoznajo unikatno teksturo, arome in okus teh dobrot in da hkrati svoje najbližje presenetite z unikatnim receptom, ki bo družinsko srečanje spremenil v pravo kraljevsko pojedino.

Govedo Wagyu originalno izvira iz Japonske, od koder so znane zgodbe o predvajanju klasične glasbe živalim in njihovo masiranje za doseg čim mehkejšega mesa, vendar to pasmo vzgajajo tudi slovenski rejci, ki se pohvalijo z vrhunsko kakovostjo in bogato maščobno marmoriranostjo mesa. Končna odličnost steaka seveda zavisi tudi od primernega zorenja in pravilnega načina priprave. Okus, s katerim se boste srečali ob konzumiranju govedine Wagyu, je popolnoma svojevrsten, poseben in drugačen od okusov drugih vrst govejih steakov. Popeljal vas bo v novo dimenzijo in pričaral gurmansko izkušnjo, ki se pomni. Govedina Wagyu se uživa počasi in z užitkom, kajti tako veličasten kos mesa si zasluži, da ga okušamo s sleherno okuševalno brbončico. Ob ugrizu boste najprej začutili nenavadno mehkobo in strukturo mesa, v primerjavi z ostalimi steaki. Uživanje se tukaj šele začne, sledi eksplozija sočnih mesnih sokov v kombinaciji s topljeno maščobo; vse skupaj v ustih pričara občutek svilene mehkobe, neverjetno nežen in rahlo sladkast okus, ki bo pri mesojedcih sprožil pravo nirvano – umami okus, katerega je težko opisati z besedami, treba ga je enostavno doživeti.

Kulinarični biser, vreden, da ga postrežemo ob prvovrstnemu steaku Wagyju, je gotovo kaviar, ki spada med najbolj cenjene delikatese na svetu. Zgodovina pravi, da je kaviar v Evropo zanesla ruska cesarska družina na svojih obiskih, danes pa tega gastronomskega prestiža ne cenijo le najboljši kuharski chefi, temveč tudi številni gurmani. Prva izbira poznavalcev je kaviar beluga, ki ga pridobivajo iz jesetra Huso huso. Je najredkejši in zato najdražji kaviar. Njegova velika zrna so nežne teksture in zagotavljajo bogat, kremast okus z rahlim priokusom lešnika.

Še ena poslastica, ki se uživa ob posebnih priložnostih, so tartufi, ki veljajo za elito med gobami. Uvrščamo jih med najstarejše vrste gurmanskih delicij, saj so jih poznali že v času starih Egipčanov, Grkov in Rimljanov. Ne glede na opevano preteklost, se je skrivnost o njihovi rasti ohranila vse do 19. stoletja, ko so odkrili, da tartufi rastejo izključno v simbiozi s koreninami določenih vrst drevja. To odkritje je odprlo vrata raziskovanjem o mnogokaterih možnostih kombiniranja tartufov z drugimi kulinaričnimi presežki. Njihova superiorna kakovost je poskrbela, da so se trajno zasidrali na jedilnikih najboljših svetovnih restavracij.

Ava Tomlje

STEAKSHOP by STARI PISKER

Pred skoraj desetimi leti je zaživel celjski hram kulinarike, znan pod imenom Stari pisker. Vsi pravi gurmani vedo, da tam pripravljajo najboljše steake, ki v zorilnici odsedijo vsaj 60 dni, nato pa jih do perfekcije spečejo na odprtem ognju. Bogata ponudba zadosti vsem željam strastnih mesojedcev, ki lahko naročijo vse od Porterhouse, Club, T-Bone, Ribeye, Tomahawk, Filet Mignon, Gaucho, Hanger, Teres Mayor in Picanha steaka do slovite premium trojice: japonskega steaka Wagyju, florentinskega steaka Chianina in volovskega steaka iz španske Galicije. Da bodo zvesti fani Starega piskra lahko tudi doma pripravljali mesne dobrote, tako slastne, da bi jih še angelčki jedli, so odprli butično spletno trgovino **Steakshop.si**, ki ponuja vrhunske kose, ki jih odlikujejo odličen okus, sočnost, mehkoba in tekstura. Ker prisegajo le na najboljše, so v ponudbo vključili le preverjene domače in tuje dobavitelje, katerih meso nato v tehnološko napredni lastni zorilnici z metodo suhega, mokrega in kombiniranega zorenja oplemenitijo še z boljšim okusom. Za celovito kulinarično doživetje se takšnim in drugačnim steakom pridružujejo svinjska in goveja rebra, burger polpete, lardo slanina, divji aljaški losos in celo cenjen kaviar, ki jih v hlajenem vakuumskem pakiranju dostavljajo po vseh koncih Slovenije. Da boste lahko navdušili tudi goste s prefinjenim okusom, so pripravili ogromno receptov in nasvetov za peko, s katerimi bodo pripravljene jedi prav tako mamljive kot v celjskem Starem piskru.

www.steakshop.si steakshop.si steakshop.si

POTEP okrog SVETA

Linda Bistro

Eden najboljših aspektov potovanj je zagotovo spoznavanje novih kultur, navad, običajev in tudi okusov. A za gurmanski potep okrog sveta ni treba iti dalje kot v Linda Bistro, kjer priznani kuharski chef Ryan Craig ustvarja jedi z vseh vetrov, pri čemer kombinira lokalne sestavine z nepričakovanimi recepti in tako mojstrsko povezuje znano z neznanim.

Filozofija Linda Bistroja je preprosta: raziskovanje kulinarične tradicije različnih kotičkov planeta v prijetni atmosferi ob vrhunski vinski in koktejl spremljavi. Koncepta, ki bi slovenskim ljubiteljem dobre jedače širil obzorja, sta se domislila Vladimir Dobrev in Sanja Rađenović. Že od prvih trenutkov poznanstva, je kulinarika predstavljala bistven vezni člen med njima, zato sta se po dveh letih razmišljanja dokončno odločila, da ljubezen do hrane prelevita v posel. Pogrešanje ponudbe v slovenski prestolnici je botrovalo k konceptualizaciji jedilnika kot vedno spreminjajoče se forme, ki omogoča, da gostje znova in znova izkusijo nekaj novega. Ker je ključnega pomena pri ustvarjanju raznolikih gurmanskih doživetij izbira chefa, čigar znanje in stil so rezultat vplivov različnih kultur in tehnik, sta Vladimir in Sanja v svoje vrste povabila Britanca Ryana Craiga, ki se je med drugim uril v restavraciji z Michelin zvezdico. Da bo izkušnja perfektna, so v svojo ponudbo vključili tudi poznane koktejl klasike, reinterpretirane za 21. stoletje. Njihova baza se nahaja v ljubljanskem mestnem jedru, v stari meščanski hiši z impozantnimi oboki, ki stoji ob furmanski lipi iz leta 1626. Najstarejšemu drevesu v glavnem mestu sta se lastnika poklonila z imenom Linda, ki je izpeljanka iz nemškega poimenovanja »Lindenbaum«, hkrati pa je tudi španski izraz za lepo, saj je interier bistroja ravno takšen. Za to je poskrbela arhitektka Andreja Remih, ki je objektu s tradicijo vdahnila novo življenje in s sodobno zasnovo ustvarila kontrast temu, kar je bilo. Ambient v prostoru na Borštnikovem trgu je nekakšna mešanica sproščene elegance z dotikom drznosti. V barvni paleti sta glavni vlogi prevzeli roza in siva, katerima se pridružuje temno zelena, v katero so odeta sedišča separejev. Te lahko naštejemo na prste dveh rok, kar ustvarja intimno vzdušje za prijetno druženje v krogu domačih ob deljenju izvirnih krožnikov in srkanju odličnih vin ali koktajlov.

Kreativni chef Craig je ob otvoritvi lanskega decembra napovedal, da bo na meni uvrščena najmanj ena jed, ki je gostje še niso poskusili ali je niso pričakovali. In ob našem obisku se je to izkazalo za čisto resnico. Degustacijo smo pričeli s kvartetom tapasov z mednarodnim značajem. Sprva smo odleteli na Bližnji vzhod z babaganušem s čičerikinim humusom, s solatnimi srčki in z redkvicami, kateremu je družbo delala mediteranska focaccia. Kitajske vplive je pričaral bao bun, na pari kuhan kruhek, ki je ponudil domovanje okisani zelenjavi in ocvrtemu piščancu, mariniranemu v pinjencu. K slednjemu se je odlično podala sodobna interpretacija pomfrija po receptu, ki prihaja iz francoske Provanse. Čičerikini ocvrtki s parmezanom so v spremljavi majoneze mlade čebule res zadeli v črno s svojo rahlo teksturo, ki se kar stopi v ustih. Najbolj pa nas je impresioniral

zadnji tapas: mesni krof s klobaso N'duja, s svinjino in s pekočo majonezo, s katerim nam je kuharski mojster dokazal, da krofi niso aktualni le za pustni čas. Prerojene španske pogruntavščine – tapase je spremljal italijanski sveži chardonnay, ki ni želel nadvladati posebnih paritev okusov, katere je inoviral chef Craig.

Nadaljevali smo z glavnima jedema, ki sta predstavljali pravi »comfort food« za mrzle zimske dni. Vegetarijansko opcijo je tokrat predstavljala buča sorte Delica, katere temno rumeno sočno meso se je kopalo v smetanovi arašidovi omaki s sečuanskim poprom, ki je poskrbel za ščepec pikantnosti. Skok v Italijo pa so omogočili kalamari na bolonjski način, prezentirani s kremno polento s sirom grana padano, ki so potešili želodec in srce. Vinska partnerja

sta prav tako prišla iz dežele pašte; na eni strani je zlato obarvani dišeči traminec iz Južne Tirolske predstavljal slajšo možnost, svileni montepulciano iz Toskane pa malce resnejšo alternativo. Brbončice so skakale od veselja tudi pri okušanju sladice: dvojne čokoladne torte brez moke, ki so jo na nov nivo popeljali nežna krema, bučno olje in crumble bučnih semen. Finale je lepo zaokrožil naš potep okrog sveta, kjer smo spoznali prepoznavne jedi različnih dežel, katerim je glavni chef z veliko mero ustvarjalnosti poudaril njihove naravne kvalitete in iz njih izvlekel globino okusa.

www.lindabistro.si
Borštnikov trg 2
041 720 614

zlati-ghee.si

GHEE

SESTAVLJANJE PRAVLJICE, VEDNO V SEDANJIKU.

LE EDEN je PRAVI

Šampanjec

Šampanjec je klasika vsake zabave in posebne priložnosti, vendar si zaradi svoje unikatnosti vsekakor zasluži pozornost celo leto. Luksuzni mehurčki, ki ob okušanju pričarajo senzacionalno fizično zaznavo, niso le odličen aperitiv, ampak lahko perfektno spremljajo obrok in druženje od začetka do konca. A ne pozabite, ni vsako peneče vino tudi šampanjec...

Šampanjec je najslavnejše peneče vino na svetu, ki uteleša prestiž. Prihaja iz Šampanje, najbolj prepoznavne vinorodne pokrajine na svetu. Samo peneča vina, ki domujejo v tej francoski regiji in ki so pripravljena zgolj in samo na tradicionalni, šampanjski način, se lahko imenujejo šampanjec. Grozdje zanj mora biti potrgano ročno, edinstven je tudi sortni sestav, pri čemer chardonnay poskrbi za fineso, modri pinot za strukturo in pinot meunier za sadnost. Pravi šampanjec je dovoljeno piti ves dan – od sedmih zjutraj do enih ponoči. To je privilegij najbolj ugledne pijače na svetu. Po pravem šampanjcu, pridelanem po šampanjski metodi, tudi ni glavobolov.

Zakaj je šampanjec najboljše peneče vino? Eni bodo rekli hladnejša klima, drugi kredasto-apnenčasta tla, tretji sorte pinot noirja, chardonnaya in pinot meunierja… Vse drži, vendar je bistvena še ena komponenta – obrtno znanje. Pokrajina Šampanja premore preko 34 tisoč hektarjev vinogradov in skoraj vse grozdje se predela v šampanjec. To pomeni, da v tej pokrajini na severovzhodu Francije, približno 160 kilometrov oddaljeni od Pariza, ljudje iz vinogradniške branže ne razmišljajo o ničemer drugem kot o mehurčkih.

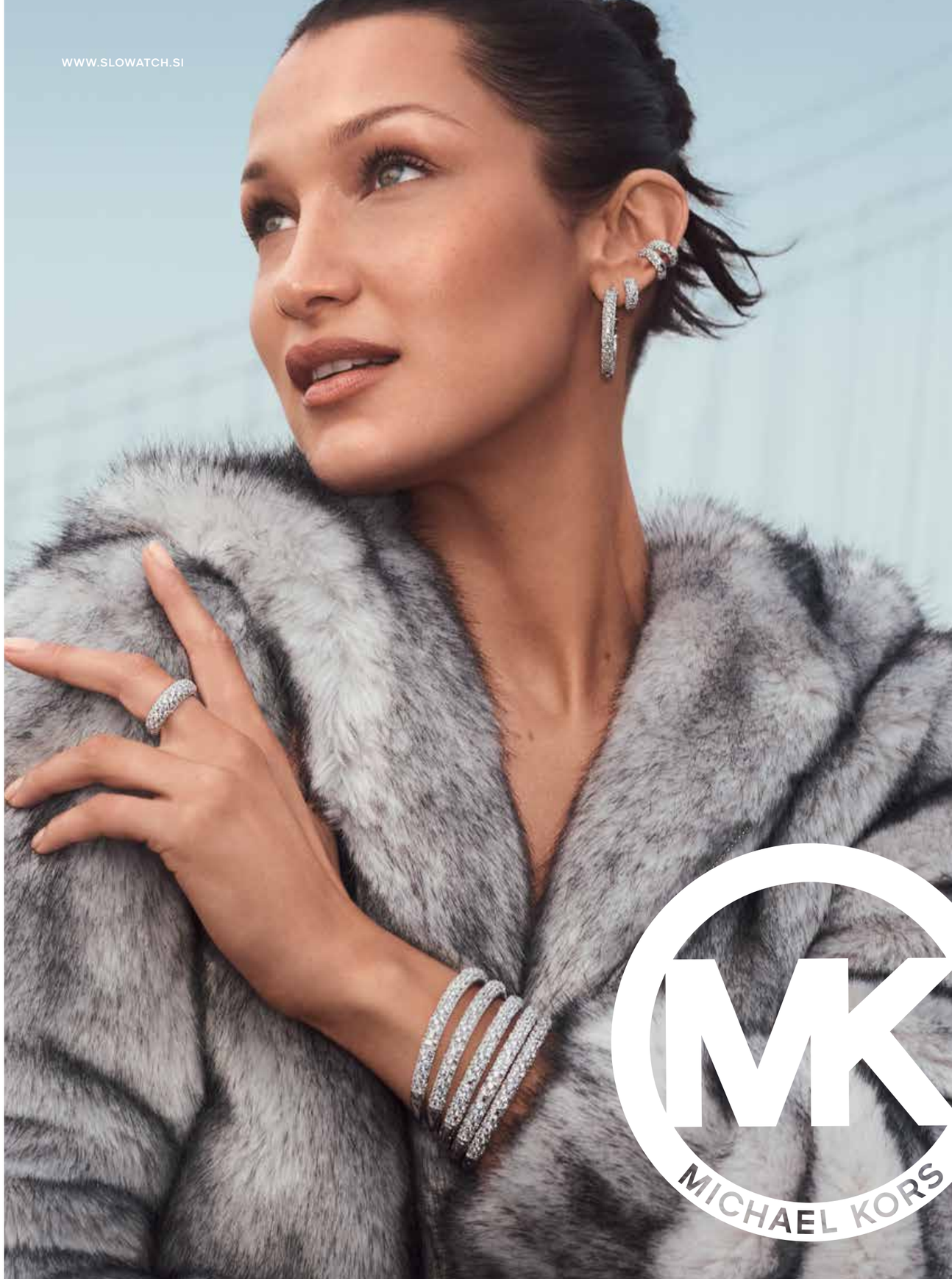
Tudi v Sloveniji imamo domačo blagovno znamko šampanjca, pod katero se je podpisala Ruska dača. Lastniki čudovite vile v Gameljnah,

ki odraža življenje premožnejšega slovenskega meščanstva z začetka 20. stoletja, namreč razvijajo in oblikujejo edinstvene lastne izdelke, ki so na voljo le v njihovem butiku. Namenjeni so odličnim kulinaričnim doživetjem, s katerimi lahko svojim osebnim gostom ali poslovnim partnerjem sporočite, da imajo prav posebno mesto v vašem življenju. Gre za izdelke visoke estetike in dizajna, ki pustijo pečat in oplemenitijo vsak družabni dogodek.

Šampanjec Ruska dača Grand Celier prihaja iz odličnih vinogradov Premier Cru hiše Vilmart & Cie, ki se nahajajo na območju Montagne de Reims. Slovita hiša šampanjca, ki jo je leta 1872 ustanovila Désiré Vilmart, sodi med tiste s prestižnim statusom Récoltant Manipulant in nosi certifikat trajnostne pridelave. Šampanjec pridelujejo že od leta 1890, ko so bili zasebni pridelovalci precej bolj redki, kot so danes. Laurent Champs, sedanji lastnik, predstavlja že peto generacijo. V enciklopediji »World of Champagne and Sparkling Wines« je avtor Tom Stevenson, svetovna avtoriteta za šampanjce, hiši Vilmart & Cie dodelil 90 točk od 100 in jih označil kot dobro vrednost, v enciklopediji pa jim je namenil celo stran.

Šampanjec Ruska dača je pridelan iz grozdja chardonnaya (70 %) in modrega pinota (30 %), ki je dozorelo v vasici Rilly-la-Montagne. Osnovno vino trenutne polnitve predstavlja letnik 2015. K izboru so povabili poznavalca Roberta Gorjaka, ki je menil, da je »Grower Champagne« smer, v kateri naj bi iskali. Na interni pokušini so med prisotnimi vzorci izbrali tistega, ki je združeval odlično kakovost, najboljše ujemanje s kaviarjem, primerno ceno in lastno osebnost. Šampanjec Ruska dača Grand Celier ponudi vse to. Gre za peneče vino, ki ga avtorji opisujejo kot »drzna eleganca« in ki skupaj s kaviarjem Ruske dače ustvarja edinstveno harmonijo okusa za uživanje z vsemi čutili. Z nekajletnim staranjem bo šampanjec navdušil s polnim telesom in z izjemno barvo; vinski ocenjevalci so še posebej navdušeni, saj ob tem ostaja izjemno svež oziroma čist, zaradi česar brbončice kar vzklikajo od zadovoljstva.

www.ruska-daca.si



L'INTERDIT
GIVENCHY

THE NEW FRAGRANCE

SVEŽ zagon DOMIŠLJIJE

PEN KLUB restavracija

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.

V PEN KLUB restavraciji gostje začutijo menjavo generacij, ki tradiciji prinaša svež zagon domišljije, izvirnosti in kreativnosti. Navdih so iskali v naravi in njenih darovih ter nenehno spreminjajočemu se vzdušju, ki ga prinašajo letni časi. Ta hiša je brezčasna, saj njene prostore prežemajo bogate zgodbe – tako zgodovinske kot kulinarične. V njej so se dolga leta pripravljale jedi, ki so restavraciji dale pečat prepoznavnosti in posebnosti ter druženje naredile še prijetnejše. V poklon tradiciji so hišnim jedem nadeli novo preobleko, jih navdihnili z novimi časi, in to v želji, da njih večna vsebina ustvari novo doživetje.

Glavni chef je Mojmir Marko Šiftar, nekdanji kapetan mladinske kuharske reprezentance in polfinalist prestižnega izbora S. Pellegrino Young Chef 2018, ki je prejemnik nagrade kulinaričnega vodnika Michelin Bib Gourmand in katerega je kulinarični vodnik Gault & Millau razglasil za najboljšega mladega talenta leta 2019. Nagrajeni chef de cuisine je svoje ustvarjanje v PEN KLUB restavraciji opisal kot mladost: »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 vstopilli in ga le stežka zapustili. Dobrodošli.«

Restavracijo sestavljajo trije prostori, ki so nekaj posebnega. Z izjemno tankočutnostjo so jih oživili v arhitekturnem biroju TRIIIJE 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: nekdaj 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.
Iz prijetne rumene svetle sobe se lahko gostje preselijo na verando s prekrasnim pogledom na bližnje mestne palače, park Tivoli in vrt Lili Novy. Modri salon je ime dobil po freski, ki so jo odkrili na stropu in jo skrbno restavrirali, tako da očitno deluje, da je iz nekih drugih časov. Učinek povečajo fotografije rož Luzie Simons, ki dajejo vtis tridimenzionalnosti 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 videti, da bi radi potrdili, ali celo razumeli njihovo lepoto. Tretji prostor restavracije je bela soba, ki presune s stensko slikarijo – s sodobno poslikavo avtorja Mateja Stupice, ki upodablja prizore prav iz te hiše in z njenega vrta.
Ostaja še en detajl, ki se zagotovo vtisne globoko v spomin, in sicer osvetlitev prostorov. V modrem salonu je na stropu orjaški lestenec oblikovalca Toma Dixona, katerega so oblikovali v novo konstrukcijo. V sobici gorčične barve, ki je ob točilnem pultu, je še en unikat – nekaj retro plafonjer so po dve in dve zvezali skupaj, dodali nekaj namiznega inventarja za kable med njimi in nastala je zabavna nova luč.

AV

www.kaval-group.si
Fotografije: Dean Dubokovič, Peter Irman

OLJARNA FRAM®
270 LET

Spoštovanje tradicije

Skrbno izbrana semena pridelujemo v harmonično doživetje vonja in okusa že od daljnega leta 1750.

Oljarna FRAM
www.oljarnafram.si
02 6014 712

SIMBIOZA Z NARAVO

Ipša

Leta 1998 se je družina Ipša, ki je bila vedno povezana z naravo, odločila, da se vrne k tradiciji in začne obnavljati stare oljčnike svojih prednikov. Že na samem začetku svoje poti so med prvimi začeli pobirali oljke po sortah, kar jih je uveljavilo na hrvaški in kmalu tudi na svetovni oljkarski sceni. Po številnih osvojenih medaljah in nagradah za svoja ekstra deviška oljčna olja, so se odločili, da bodo v posel spremenili tudi svojo drugo strast in se resno lotili pridelave naravnih vin.

Nobeno drevo ni tesneje povezano z zgodovino človeštva kot veličastna oljka. Bila je sveta mnogim civilizacijam, Egipčanom, Feničanom, Rimljanom in Grkom, ki so verjeli, da je oljčno drevo darilo najmodrejše izmed Zevsovih hčera, boginje Atene. Od takrat se je oljka močno ukoreninila v našo kulturo, še vedno pa predstavlja simbol miru, zmage in napredka.

Arheološke najdbe dokazujejo, da je bila oljka, ki sodi med najstarejše kulturne rastline, pred deset tisoč leti prvič udomačena v zahodnem Mediteranu. Od tam se je razširila na mnoga področja, zaradi ugodnih naravnih pogojev izredno dobro uspeva v hrvaški Istri, kjer ima proizvodnja oljčnega olja dolgo tradicijo.

V vasici Ipši, nedaleč od meje s Slovenijo, se nahaja posestvo družine Ipša, kjer že dve desetletji ustvarjajo vrhunsko ekstra deviško ekološko olje iz sort Frantoio, Leccino, Istrska Belica, Bugla in Črnica. Ker se zavedajo, da vnema in ljubezen do oljke, tega čudovitega drevesa, nista dovolj, so z nenehnim izpopolnjevanjem, izobraževanjem in uvajanjem novih agronomskih tehnologij ustvarili izdelek, ki so ga prepoznali najbolj priznani svetovni kritiki.

Najpomembnejša odločitev v proizvodnji ekstra deviškega oljčnega olja, ki jo je družina Ipša sprejela že na začetku, je bila zgodnja žetev in predelava isti dan v moderni oljarni z metodo hladnega stiskanja. Takšen proces namreč zagotavlja, da oljčno olje ohrani vse lastnosti, ki jih je imel sadež – je neoksidirano, z zelo nizko stopnjo prostih maščobnih kislin in visoko vsebnostjo polifenolov, pomembnih antioksidantov, ki zmanjšujejo tveganja za pojav različnih vrst raka in osteoporoze, ščitijo srčno-žilni sistem, izboljšajo možganske funkcije in blažijo vnetja.

Potrditev za svoje delo so prejeli leta 2005, ko sta njihovi olji Frantoio in Istrska belica postali eni prvih hrvaških oljčnih olj, ki so vključena v svetovni vodnik ekstra deviških oljčnih olj Flos Olei. Velik uspeh je kasneje doseglo olje Frantoio, ki se je v letih 2011 in 2017 v istem vodniku uvrstilo med 20 najboljših oljčnih olj na svetu. Pri njihovemu delu jih je nenehno vodila filozofija simbioze z naravo, saj se zavedajo, da je vrhunsko kakovost mogoče doseči le z ekološko pridelavo. Tega načela so se držali tudi, ko so po uspešnem nizu let v oljkarstvu začeli pridelovati vino. K temu pristopajo z avtentičnim načinom proizvodnje z minimalno uporabo tehnologije in mehanizacije, ki danes velja za starodaven. Način, kako s plodovi ravnajo izključno z naravnimi sredstvi, z ekološko predelavo grozdja in trte, je podoben pripravi vina, kot so to počeli njihovi dedki. S skrbnim nadzorom pridelka dosegajo kakovost grozdov ter trgatev, ki je skrbno načrtovana in ločena na sorte po vinogradih, pričnejo konec avgusta ali v začetku septembra. Ob prihodu v klet sledita spontana fermentacija na lastnih kvasovkah in maceracija, dolga 10 do 25 dni, čemur sledi prešanje in usedanje. Ko vino pretočijo v lesene sode, v njih odleži 10 do 18 mesecev.

Vina Ipša so naravna vina, pridobljena iz avtohtonih in svetovno priznanih sort grozdja – istrske malvazije, sivega pinota, refoška in terana, s postopkom daljše maceracije in staranja v lesenih sodih. Trenutno družina Ipša proizvaja štiri vrste vina: malvazijo, sivi pinot ter variaciji Santa Elena in 1210.

Stoodstotna istrska malvazija je vino izjemne gostote in prepoznavne zlate barve s kristalnim odsevom. Vonj izžareva zrelo sadnost, najbolj pa izstopa aroma zrelih marelic, ki ji v odtenkih sledita melona in breskev. Zaokroženo in harmonično vino se ponaša z umirjenimi kislinami in se odlično poda k zelenjavnim predjedem in testeninam z omakami na osnovi smetane in sira, rižoti z morskimi sadeži, pa tudi k ribam ter rdečemu mesu.

Grozdje sivega pinota je naravno temnejše od drugih belih sort, kar daje temu vinu markantno

in prepoznavno jantarno barvo. Ima intenzivno, fino in sortno aromo s prepletenimi notami suhega jabolka, marelic in figovih plodov ter z diskretnimi poudarki vanilije in cimeta. Razvaja z razkošnim in hkrati s suhim okusom z izrazito toplino in se krasno ujema z narezki ter jedmi iz belega mesa in bele ribe.

Santa Elena pa je rdeče vino, ki združuje merlot in refošk. Ime je dobilo po istoimenski legi nedaleč od Oprtlja, slikovitega mesteca v severozahodni Istri. Gre za močno in bogato vino s srednje intenzivno aromo z notami gozdnih sadežev, cimeta in rožiča. Odlično se izkaže kot priloga rdečemu mesu ter intenzivnejšim, začinjenim gurmanskim kreacijam.

Na družinski kmetiji Ipša ustvarjajo tudi desertno vino iz suhih jagod istrske malvazije, ki so ga poimenovali 1210. Ta kapljica je čista, s prevladujočo sladkobo in z intenzivno aromo kostanjevega medu z odtenki marcipana in belih cvetov. Zrelo vino se idealno združi z zrelimi siri s plemenito plesnijo ali z domačimi istrskimi piškoti.

Tudi sami se lahko sprehodite po prelepem posestvu v vasi Ipši in v novem modernem degustacijskem prostoru s pridihom tradicije preverite, zakaj je ime Ipša danes prepoznano na hrvaškem kot tudi svetovnem gastronomskem zemljevidu. Degustacije obsegajo okušanje štirih vrst oljčnega olja in treh vrst vina ter vključujejo avtohtono hrano, pridelano na lokalnih kmetijah, tako da lahko gostje v celoti doživijo izvirne okuse Istre.

AV

www.ipsa-maslinovaulja.com

ČEBELARSTVO ferenčak

NAJSLAJŠE DARILO NARAVE

Čebelarstvo Ferenčak je podjetje, ki temelji na ljubezni do narave, solidarnosti in stremljenju h kvaliteti.

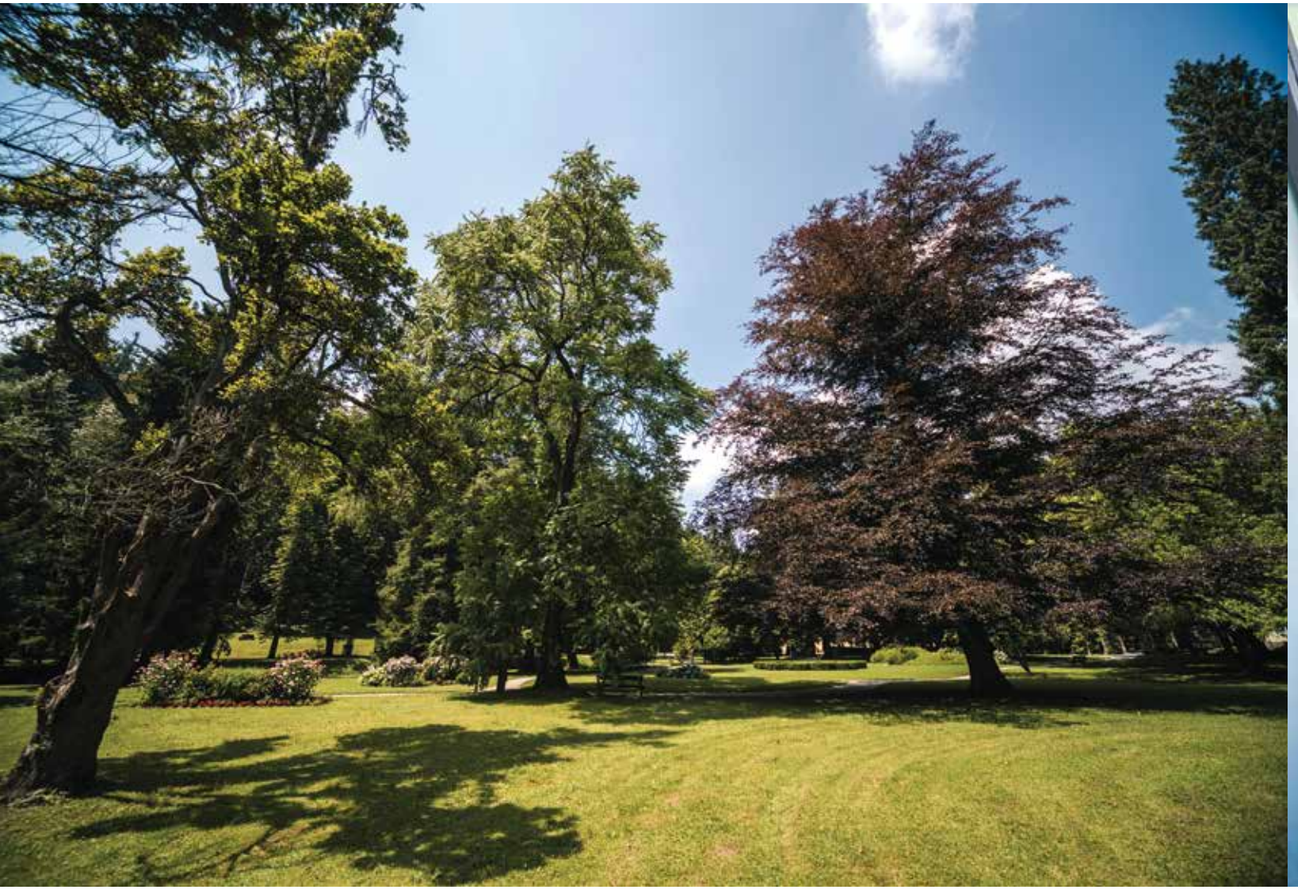
Čebelarstvo Ferenčak
+386 31 737 972
www.cebelarstvoferencak.si

DOBRODOŠLI V RAJU

Spa Suite Dobrna

Zdraviliški park Dobrna je res raj na zemlji. Krajina z dolinami in griči je posebnost Slovenije in Dobrna je ravno takšna, samo da je obogatena z izvirsko termalno vodo s čudovitimi učinki. Dolina, v kateri se nahaja termalni park z več hoteli, je pomirjajoča in vas polni z dobro voljo in veseljem do življenja.

> “Termalne kopeli pod zvezdnatim nebom...”



Zdraviliški park je delo več generacij. Urejanje zdraviliškega parka v Dobrni sega približno v leto 1820, ko je tedanji lastnik zdravilišča, grof Franc Ksaverij Kajetan Dienersberški, uredil kostanjevo Alejo. Odločilni sta bili leti 1847 in 1848, ko je upravo zdravilišča prevzel v svoje roke grof Hoyos. Takrat so v gozdu nad zdraviliškim potokom uredili obsežno mrežo poti z večjimi in manjšimi rondoji. V sedemdesetih letih, ko se je zdraviliški kompleks že razrasel skoraj do svoje današnje razsežnosti, so se drevesnim sestojem pridružili cvetlični parterji, tako zlasti tisti ob Hiši na trati in ob hotelu Park. V nadaljnjem razvoju parka srečujemo vedno bolj poudarjeno željo po kombiniranem sistemu komunikacij. Drevesne skupine se dopolnjujejo z združbami okrasnega grmičevja in cvetličnih nasadov, nekdanja barvna monohromija s prevladujočo zeleno barvo se spremeni v pisano paleto cvetličnih preprog, z izbranimi akcenti plodov drevesnih in grmičastih sestojev pred vse obvladujočo kuliserijo stoletnih dreves. Ljubitelju narave ponuja sprehod skozi dobrnski park zaradi raznolikega rastja, in to predvsem dreves, v vsakem letnem času neslutena doživetja. Poleg divjega kostanja, ki povsod prevladuje, so tu še jesenolistni javor, breza, cigarovec, pacipresa, rdečelistna bukev, srebrna smreka, platana, beli topol, cer, dob, tisa, ameriški klek, hiba, čuga in

novi lastnik vsako leto doda parku nekaj novega. Poleg hotelov je na novo zgradil šest stilsko opremljenih apartmajev Spa Suite Dobrna, s pridihom bogate zgodovinske preteklosti Term Dobrna, ki goste pričakujejo v naravnem okolju 200-letnega Zdraviliškega parka. Daleč stran od mestnega vrveža zagotavljajo neprecenljiv občutek svobode in umika od vsakodnevnih obveznosti. Z veliko mero skrbnosti in navdiha opremljeni apartmaji vas ne bodo pustili ravnodušne. Apartmaji Spa Suite Dobrna s svojo stilsko in z inovativno opremo po meri sodobnega uporabnika zagotavljajo popolno udobje bivanja, razvajanja in sprostitve. Popolnost bivanja se dopolnjuje s slikami vode na platnu umetnika Doriana Španzla, z bogato vinsko vitrino, z zajtrkom v postelji ter z japonskim straniščem s funkcijo bideja. Vrhunec prestižnosti, udobja in elegance vsakega apartmaja Spa Suite Dobrna je zasebni SPA, ki obsega turško savno, termalni dež in zunanji leseni čeber z naravno termalno vodo, ki priteče neposredno iz termalnega vrelca, katere temperatura znaša od 35 do 36,5 stopinj Celzija. Termalna voda zaradi vsebnosti kalcija, magnezija in hidrogenkarbonata že stoletja ljudem vrača tisto, kar jim manjka – zdravje, moč in energijo.

www.terme-dobrna.si

Podarite stekleničko zdravja!

Naše ekstra deviško oljčno olje Grand Selection Platinum resnično poka od zdravja. Ob polnitvi je namreč vsebovalo več kot 1000 mg/kg polifenolov, kar je občutno več kot v ostalih ekstra deviških oljčnih oljih. Polifenoli dokazano prispevajo k zaščiti lipidov v krvi pred oksidativnim stresom ter pomagajo pri ohranjaju vašega zdravja in vitalnosti. Grand Selection Platinum je tudi edino olje, ki je zaščiteno z DNK profilom. DNK profil zagotavlja čistost, sledljivost in neoporečnost.

Naše tekoče "zlato" vam je na voljo le v omejeni seriji 600 oštevilčenih pollitrskih stekleničk, ki jih lahko naročite preko silvia.just@monterosso.si ali s klicem na 041 303 701.

Več informacij o izjemnih rezultatih analize našega ekstra deviškega oljčnega olja Grand Selection Platinum si lahko preberete na povezavi:

Foto: Fotoatelje D&D

monterossoistra

MONTE ROSSO
STANCIJA • ESTATE

RAZVAJANJE za KOSMATINCE

Earth's Goodies

Na račun svoje očarljivosti, elegance in samostojnosti, so se mačke zasidrale v srca ljubiteljev živali in postale ene najbolj priljubljenih človeških spremljevalcev. Čeprav se mucke vizualno in karakterno med seboj precej razlikujejo ter se ponašajo z lastnimi raznolikostmi in posebnostmi, pri vseh velja, da je ustrezna prehrana temelj dobrega počutja. Tega se zavedajo pri slovenski znamki Earth's Goodies, ki je po osvojitvi želodčkov pasjih prijateljev sedaj na trg lansirala še prvovrstno linijo hrane za mačke, ki velja za pravo mesno razvajanje za kosmatince.

Pri Earth's Goodies na prvo mesto postavljajo kakovost hrane, ki predstavlja osnovo za dolgo, zdravo in srečno življenje naših štirinožnih sopotnikov. S pomočjo bogate strokovne in znanstvene podpore, ki sta jo ponudili uveljavljeni podjetji Iris d.o.o. in Mediglobe d.o.o., so letos debitirali inovativno linijo pasje hrane, ki se je zaradi uporabe zgolj svežih in naravnih sestavin iz kontrolirane ekološke pridelave v le kratkem času uveljavila na slovenskem tržišču in si celo prislužila dve mednarodni nagradi, ki stojita kot dokaz o njeni vrhunski kakovosti. Pri znamki sedaj nadaljujejo svojo uspešno pot z realizacijo dolgoletne želje tudi lastnikom mačk ponuditi hrano najvišjega ranga. Decembra je na tržišče prispela nova linija za mačke in mačje mladičke Earth's Goodies, ki sledi filozofiji, da je najbolj primerna uravnotežena prehrana, ki vsebuje vse snovi v ustreznih količinah. Z mislijo na pravega, specializiranega mesojeda, mokra hrana Earth's Goodies ne vsebuje žitaric, v recepturi ni prostora za »junk«, kot so umetna barvila, konzervansi in ojačevalci okusa, vsebuje pa izredno visok odstotek pravega sočnega mesa iz ekološke reje. Za dobrote v vrečkah, ki so na voljo v štirih različicah, uporabljajo zgolj kakovostno, sveže meso, ki bi ga uživali tudi sami, katerega so obogatili s hranljivo superhrano, kot sta spirulina in mačja meta. Vse sestavine mokre hrane Earth's Goodies so nežno pokuhane na pari, da ohranijo koristne lastnosti in okus, ki ga živali obožujejo. Da bo štirinožna članica vaše družine zadovoljna in zdrava, ji torej ponudite hrano, ki zadosti vsem njenim potrebam. Hvaležna mucka vam bo z veseljem zlezla v naročje in srečno zapredla – le kaj je lepšega od tega?

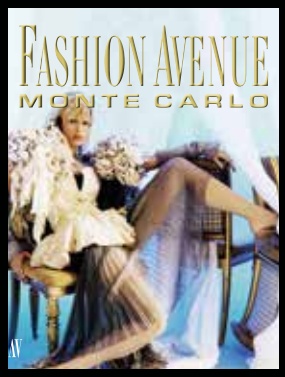
Alenka Godec in njeni kosmatinki Chilly in Lucy. Vse tri se strinjajo, da gre zdravje tudi skozi želodček.

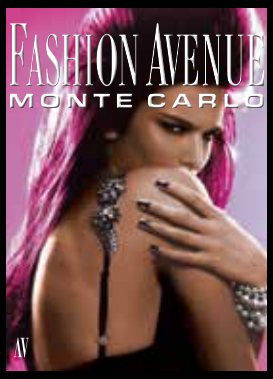
Ko se srečata pogleda in zaznaš čisto prave zvezdice v očeh, ko ne izostane niti mahajoč repek, veš da imaš pred seboj eno veliko srečo. Srečo na štirih tačkah. Chilly in Lucy, ki bogatita Alenkino življenje in življenje cele njene družine, sta posvojenki iz zavetišča. Alenka, ki se zaveda, kako pomembna je prehrana in s tem v povezavi zdravje njenih psičk, vselej zanju izbira kar najbolj zdravo in kakovostno hrano.

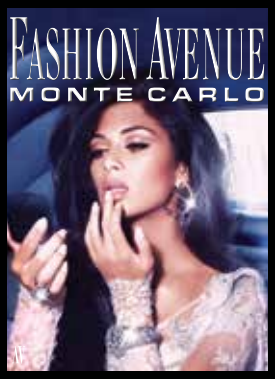
V sem je dobro znano, kako velika ljubiteljica živali je Alenka Godec. V njenem življenju so vselej prisotni kužki, od najstniških let, ko ji je družbo delala in prisluhnila vsem njenim najstniškim razmišljanjem koker španjelka Dina, potem je za svojega vzela moževega dobermana. Mnogo let sta Alenko in njeno družino razveseljevali krasni borderki (op. Border Collie). Spominja pa se, da so doma kar naprej pregledovali spletne strani zavetišč in društev, posledično je bilo jasno, da naslednjega kužka, psičko posvojijo. Chilly je prišla iz zavetišča Turk, Lucy nekoliko kasneje, preko Animal Angels, iz hrvaškega zavetišča. Psički sta se krasno ujeli, neprecenljive trenutke, ki jih skupaj preživijo, zaznamuje ena velika sreča in stik z naravo, daleč, daleč od ponorelega sveta.

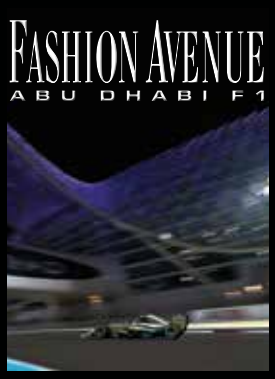
Chily in Lucy sta pravi zvezdnici na štirih tačkah, saj Alenko spremljata in preživita ob njej veliko časa. Pred nedavnim sta postali tudi čisto pravi ambasadorki za hrano Earth's Goodies, blagovno znamko naravne hrane za pse in mačke iz Slovenije. Prvovrstno meso v izredno visokem deležu in ostale sestavine, med katerimi recepturo pasje hrane bogatijo tudi konopljini srčki oziroma oluščena konopljina semena, so organskega porekla. Vse živali, ki se uporabijo za proizvodnjo hrane, so iz proste reje z najvišjimi etičnimi standardi za dobrobit živali. Prav te odlike so Alenko Godec prepričale, da imata Chilly in Lucy vsakodnevno na jedilniku dobrote Earth's Goodies. »Ko jim pripravljam obrok, nestrpno čakata in nato poližeta do zadnje pike. Pomembno je tudi, da imata prebavo, kot se šika« pove Alenka.

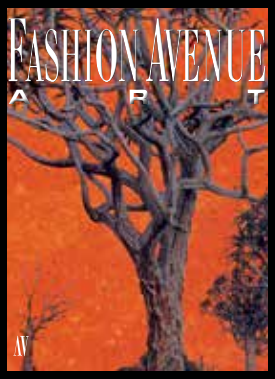
www.earths-goodies.si
www.vetshop.si
Foto: Loving Paw

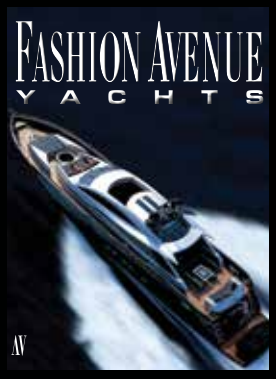


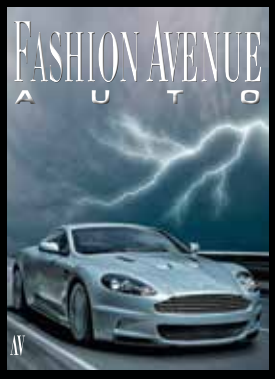


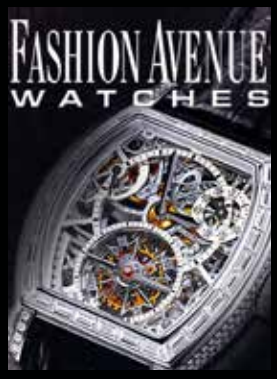












FASHION AVENUE

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

AV

Založnik: Fleetman d.o.o., Njegoševa 19, 1000 Ljubljana
Odgovorni urednik: Matjaž Tomlje, Pomočnica glavnega urednika: Ava Tomlje
Marketing: Tea Mulej
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 E-naslov: ava@fashionavenue.si