

POMLAD 2023

cena: 5,90 EUR

FASHION AVENUE

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



2003-2023



AV





FOSSIL

slowatch

Več na www.slowatch.si



10
BMW XM



18
Custom Line
Navetta 50



26
Frank Gehry



46
Kolagen



FASHION AVENUE

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

AVTO 10

BMW XM

NAVTIKA 18

Custom Line Navetta 50

ARHITEKTURA 26

Frank Gehry

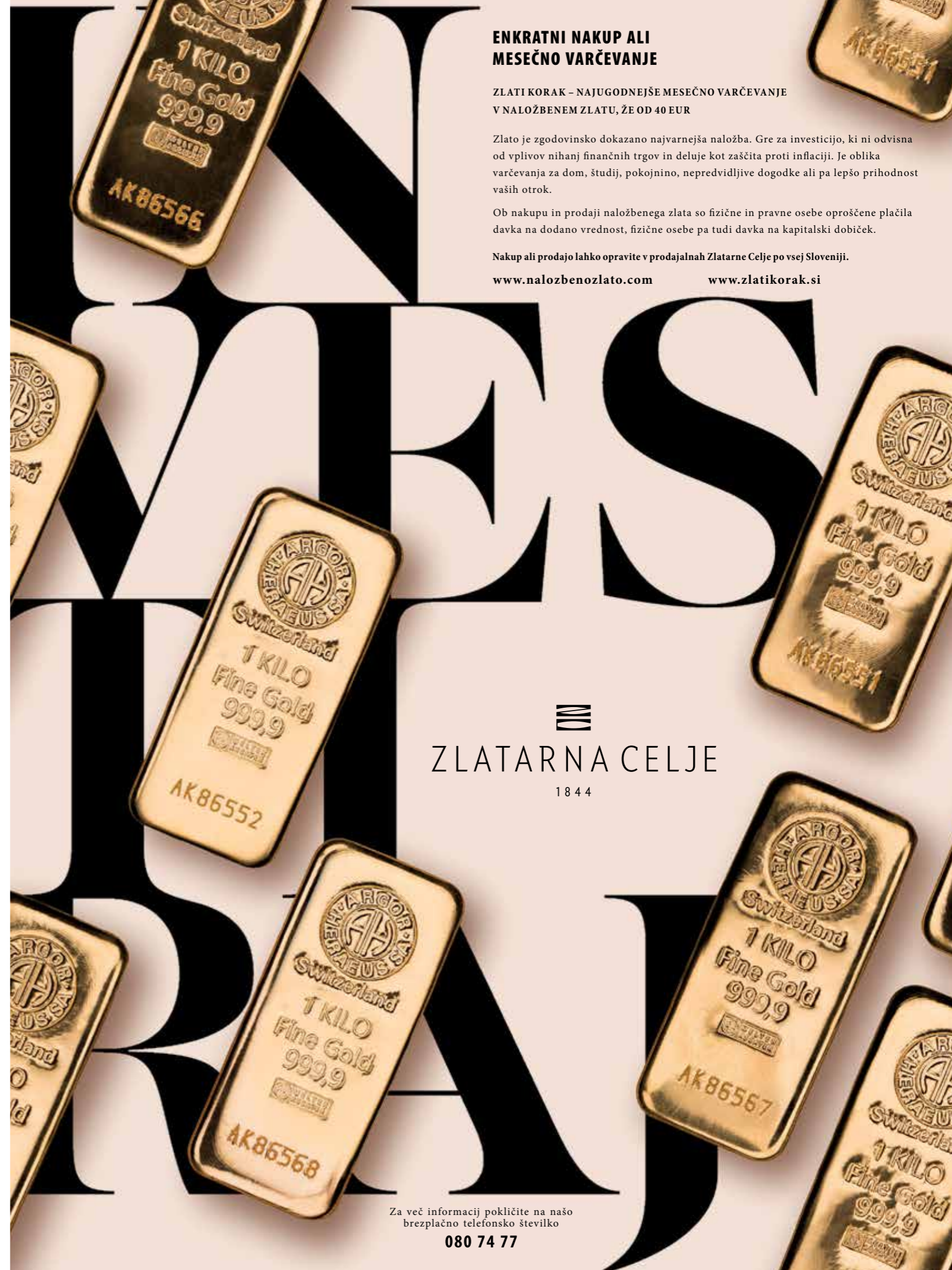
LEPOTA IN ZDRAVJE

34 Kozmetične novosti

38 Benko & Knehtl

46 Kolagen

92 Nutralux



ENKRATNI NAKUP ALI MESEČNO VARČEVANJE

ZLATI KORAK – NAJUGODNEJŠE MESEČNO VARČEVANJE
V NALOŽBENEM ZLATU, ŽE OD 40 EUR

Zlato je zgodovinsko dokazano najvarnejša naložba. Gre za investicijo, ki ni odvisna od vplivov nihanj finančnih trgov in deluje kot zaščita proti inflaciji. Je oblika varčevanja za dom, študij, pokojnino, nepredvidljive dogodke ali pa lepšo prihodnost vaših otrok.

Ob nakupu in prodaji naložbenega zlata so fizične in pravne osebe oproščene plačila davka na dodano vrednost, fizične osebe pa tudi davka na kapitalski dobiček.

Nakup ali prodajo lahko opravite v prodajalnah Zlatarne Celje po vsej Sloveniji.

www.nalozbenozlato.com

www.zlatikorak.si


ZLATARNA CELJE
1844

Za več informacij pokličite na našo
brezplačno telefonsko številko

080 74 77



52
Restavracija
Old River



58
Vinarija Kozlović



64
Villa Majda



82
Altrokè

GASTRONOMIJA

- 52 Restavracija Old River
- 72 Bistro Maha
- 78 Čokoladna poslastica
- 82 Altrokè
- 86 Olive Oil Red Fairytale

ENOLOGIJA

- 58 Vinarija Kozlović

POTOPIS

- 64 Villa Majda

MORELLATO
VENEZIA 1930

ALUORA RAMAZZOTTI

#GIOIELLIDAVIVERE
KOLEKCIJA COLORI

www.slowatch.si

FASHION AVENUE

UVOD

Inteligenca pomeni zmožnost prilagoditi se spremembi.

Znanost ni samo disciplina razuma, ampak tudi romance in strasti.

Največji sovražnik znanja ni nevednost, ampak iluzija znanja.

Moj cilj je enostaven: popolno razumevanje vesolja, zakaj je tako, kakršno je in zakaj sploh obstaja.

Smo samo napredna oblika opic na majhnem planetu ob zelo povprečni zvezdi. Ampak lahko razumemo vesolje. To nas dela zelo posebne.

Smo v nevarnosti, da sami sebe uničimo zaradi pohlepa in neumnosti. Ne moremo gledati samo nase na tem majhnem, vse bolj onesnaženem in prekomerno poseljenem planetu.

Poglej gor, k zvezdam, in ne dol, k svojim stopalom. Poskusi najti smisel v tem, kar vidiš in razmišljaj o tem, kaj omogoča obstoj univerzuma. Bodi radoveden.

Preko interneta smo vsi povezani kot nevroni v ogromnih možganih.

Delo ti da smisel in namen in življenje bi bilo пусто brez dela.

Preteklost je tako kot prihodnost, nedoločena, in obstaja le kot spekter možnosti.

Edinstvena slika realnosti ne obstaja.

Ne glede na to, kako težko se utegne zdeti življenje, vedno obstaja nekaj, kar lahko storiš in pri tem uspeš.

Verjamem, da stvari ne morejo biti nemogoče.

Naslednjič, ko vam bo kdo očital napako, mu odvrnite, da je to morda dobro. Ker brez nepopolnosti ne bi obstajali ne vi ne jaz.

Vsi smo si drugačni. Ne obstaja standardni človek, toda vsi si delimo isti človeški duh.

Življenje bi bilo tragično, če ne bi bilo smešno.

Moj nasvet drugim invalidnim osebam bi bil, naj se osredotočijo na stvari, ki jih njihova invalidnost ne preprečuje, da bi jih delali dobro, in naj ne obžalujejo stvari, ki jih invalidnost omejuje. Ne bodite invalidni tudi v duhu, če ste že fizično.

Ljudje ne bodo imeli časa za vas, če boste vseskozi jezni in se boste pritoževali.

Stephen Hawking (1942-2018)



The Ultimate **Electrified M Power** *

BMW XM:

Poraba goriva (kombinirano po WLTP) v l/100 km: 1,7 – 1,6
Emisije CO₂ (kombinirane po WLTP) v g/km: 39 – 35
Poraba električne energije (kombinirano po WLTP) v kWh/100 km: 34,5 – 33,0

Oglikov dioksid (CO₂) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM₁₀ in PM_{2,5} ter dušikovih oksidov.

* Ultimativna elektrificirana M moč.

Več na: [BMW.si](https://www.bmw.si)

ULTIMATIVNI *hibridni* SUV

BMW XM

Le kdo ne ve, da se pod najbolj dirkaško fokusirane BMW-je podpisujejo v zmogljivostni diviziji M? Toda gotovo edine redki pomnijo, da so Bavarci nekoč ustvarili lasten in popolnoma čistokrven model M, ki je postal junak med superavtomobili 70. let. In zdaj je epska pripoved pridobila novo poglavje s prvim elektrificiranim vozilom, ožigosanim z emblemom M.



Stopinjam najbolj ekskluzivnega avtomobila bavarske družbe – modela M1 – sledi drugi samostojni produkt oddelka M, superavto za 21. stoletje, ki pa svojo dominanco ne izraža s kupejskim, temveč z izklesanim SUV-telesom. In da se kdo ne bi slučajno zmotil in XM-a zamenjal za klasičnega člana rodbine X, so mu oblikovalci nadeli res masivne in celo iluminirane nosnice, na račun katerih bo ponoči izgledal kot preteča žival. Senzacionalnemu dizajnu zunanosti, ki kar izžareva samozavest, sledi zasnova notranjosti, ki je precej nepričakovana. Glede na



“

Najbolj zmogljiv BMW M doslej
s pomočjo novo zasnovanega
hibridnega pogona na cesto
dostavlja 748 konjskih moči.

”





20. 6. – 3. 9. 2023
Ljubljana, Slovenija



71. LJUBLJANA FESTIVAL

zmogljivostno naravo sektorja M bi računali na temačno vzdušje z veliko karbona, a namesto tega XM uvaja prvovrstno modro oblažjenje, kombinirano z razkošnim vintage usnjem in s tridimenzionalnim skulpturiranim stropom, ki na račun ambientalne osvetlitve predstavlja vrhunec prostora. V času, ko si praktično celotna prodajna paleta BMW-ja deli identiteto kabine, nova vizija predstavlja dobrodošlo spremembo in pravcat odraz ekstravagance.

V skladu z elektrifikacijsko strategijo skupine BMW je prvi pravi M po štirih desetletjih priključni hibrid, za katerega obljublajo moč, ki presega vse konvencije. V posebni izvedbi Label Red je XM namreč najzmogljivejše serijsko vozilo M doslej, ki poleg izrednih voznih akrobacij ponuja možnost jadrnanja v čisti tišini. V novo razvitem pogonskem sistemu M Hybrid sta moči združila osemvaljni bencinski agregat in električni motor, ki na cesto dostavljata 748 poskočnih konjev, ob tem pa omogočata preko 80 kilometrov vožnje brez emisij.



Ava Tomlje



Anna NETREBKO	Vasily PETRENKO
Yusif EYVAZOV	Iván FISCHER
Željko LUČIĆ	Andris NELSONS
Sondra RADVANOVSKY	Herbert BLOMSTEDT
Piotr BECZAŁA	María PAGÉS
Ludovic TEZIER	Edward CLUG
Jonathan TETELMAN	TEATRO LA FENICE
SIMFONIČNI ORKESTER RTV SLOVENIJA	
ORKESTER SLOVENSKE FILHARMONIJE	
ROYAL CONCERTGEBOUW ORCHESTRA	
BOSTON SYMPHONY ORCHESTRA	
GEWANDHAUSORCHESTER LEIPZIG	

Več informacij in vstopnice: ljubljanafestival.si



Ustanoviteljica Festivala Ljubljana je Mestna občina Ljubljana.



Mestna občina
Ljubljana



Glavni sponzor:

Glavni medijski sponzor:

Častni pokrovitelj Ljubljana Festivala 2023 je župan Mestne občine Ljubljana Zoran Jankovič.

SIMBOL *veličastnosti*

Custom Line Navetta 50

Kdor hoče v veličastnem stilu in absolutnem udobju s skupino najboljših prijateljev prekrižariti svet in če mu na bančnem računu sedi nekaj odvečnih milijončkov, bo navdušen nad novim paradnim konjem znamke Custom Line, ki je genialni primerek italijanskega dizajna, pripravljen vzbujaati neskončne emocije.

NAVTIKA

Moda po meri je filozofija blagovne znamke Custom Line, ki uresničuje še tako petične želje lastnikov s pomočjo nešteti personalizacijskih možnosti. Za tiste, ki zahtevajo največ in so za to pripravljeni tudi pošteno plačati, so sedaj Italijani kreirali model Navetta 50, ki v prodajnem portfelju na mestu največjega zamenjuje model 140. Če smo še nedolgo nazaj trdili, da je slednja prava paša za oči in vir užitka za tiste, ki so na krovu, lahko sedaj brez zavajanja z istimi besedami opišemo njeno precej večjo sestro, prekrasno flybridge jahto, ki se razteza na kar štirih palubah in zajetnih 50 metrih ter s tem ponuja vse, kar bi si premožni lastnik in njegovih deset gostov lahko zaželelo. Če bi se ti na primer naveličali svoje dobičkonosne, a stresne službe na Wall Streetu, in si zaželeli frajarjenja na francoski rivieri, je dogodivščina na doseg roke. Navetta 50 se namreč navkljub svoji obilni velikosti ponaša s potovalno hitrostjo 15 vozlov, ob tem pa prepriča z radodarnim dosegom približno 4.000 navtičnih milj. Te impresivne številke omogoča izbira aluminija namesto jekla, ki teha skoraj trikrat manj. Inovativen material zmanjša porabo goriva za skoraj 15 odstotkov, pri čemer je najboljša učinkovitost

seveda dosežena pri nizkih obratih in potovalni hitrosti, za katero je plovilo tudi zasnovano. Ni pomemben cilj, pomembno je potovanje – in to v maksimalnem luksuzu. Kot del prizadevanj za čim večje udobje križarjenja, so se v podjetju Custom Line zopet obrnili na svoje dolgoletne partnerje: na arhitekturno družbo Antonio Citterio Patricia Viel, ki je zasnovala notranjo opremo, ter še na eno zelo poznano ime v navtičnem svetu – Filippa Salvettija, ki je skoval prenekatero lepotic navtičnega koncerna Ferretti Group. Vpliv teh vrhunskih strokovnjakov je razviden v vsaki stilistični izbiri, pri kateri detajli krasijo izčiščeno in linearno obliko. Majestetična morská dama tako predstavlja nov korak v evoluciji prodajne palete, ki igra na karto sodobnega in modnega izraza. Medtem ko izbira aluminija predstavlja veliko novost, je oblikovalski jezik že poznan, vendar tokrat dosega nove dimenzije zaradi impresivnih mer, ki preprosto zahtevajo spoštovanje. Forma ladijskega trupa očara z minimalističnimi linijami, ki lepo dopolnjujejo obsežna okna in poskrbijo za nepozabno silhueto. Arhitekturna postavitev se vrti okoli glavnega apartmaja, iz katerega se razvijajo vsi prostori na krovu. Lastnikova suita je za dih jemajoče 180-stopinjske poglede pozicionirana v premcu na zgornji palubi, obdana z okni od



TUCSON

Zmagovalec velikega primerjalnega testa!



Ni se težko povzpeti na vrh, če te opiše toliko dobrih stvari. Novemu Tucsonu se je odmik od klasičnega obrestoval, saj se s svojo drzno in vznemirljivo podobo javnost preprosto navdušil. Opazna in sodobna podoba zunanjih drznih linij poudarjeno izraža njegovo moč, njegovo inovativnost pa dopolnjujeta še oblikovalsko dovršena notranost ter udobje izbranih materialov.

SUVeren in dinamičen je na voljo v bencinski in dizelski različici, katerima sledita še elektrificirani različici s hibridnim ter priključno hibridnim pogonom. Slednji združuje največjo učinkovitost porabe goriva z neprekosljivim užitkom v vožnji. Svoje zmagovalca primerjalnega testa pa si lahko omislite tudi z N line opremo, ki mu bo dala bolj športni videz.

Hyundai je na poti, da do leta 2045 postane podnebno nevtravno podjetje. Električna mobilnost je šele začetek.



5 LET Garancije brez omejitve kilometrov

8 LET Garancije na baterijo

Povprečna poraba goriva: 1,383 – 7,816 l/100 km, emisije CO₂: 31,40 – 177,68 g/km.

Emisije onesnaževal zunanjega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanjega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM₁₀ in PM_{2.5} ter dušikovih oksidov. Slike so simbolne. Akcija velja do razprodaje zaloga. Več informacij vezanih na akcijsko ponudbo je na voljo pri pooblaščenih prodajalcih vozil Hyundai. Pogoji garancije in podatki o specifični porabi goriva in emisijah CO₂ so na voljo na www.hyundai.si. Kupci ste v raziskavi QUDAL (Quality meDAL) terenskim vozilom Hyundai poddelili priznanje Najvišja raven kakovosti na slovenskem trgu. Vir: <https://www.qudal.com/SLOVENIA-653YP18>. Najboljši SUV srednjega razreda v velikem primerjalnem testu Prima. Rezultati Prima testa: <https://siol.net/avtomoto/testi/primerjava-12-suv-test-je-pokazal-najboljse-foto-591935>.

“ Ni pomemben cilj,
pomembno je potovanje – in
to v maksimalnem luksuzu. ”





tal do stropa ter opremljena z veliko zasebno teraso. In ravno ta medsebojna povezanost med interierjem in eksterierjem je prepoznavna značilnost Navette 50, ki je replicirana v ostalih štirih kabinah kot tudi v razkošnem loungeu na glavni palubi, ki zaradi radodarne uporabe stekla gostom daje občutek, kot da so na otoku, obdanem z vodo. Verjetno ni treba izgubljati besed glede dekorja, prežetega z občutkom prefinjenosti, ki poudarja osebnost, vrednote in dediščino znamke, vključno z reinterpretacijo tradicije gradnje jaht iz sodobne perspektive. Notranja zasnova temelji na konceptu,

osredotočenem na sofisticirane podrobnosti in uporabo trajnostnih materialov, kot je reciklirano usnje, ki krasi po meri oblikovane kose in poudarja spretnost mojstrov italijanske ladjedelnice. Ambient pravzaprav spominja na vrhunsko opremljeno stanovanje, ki z naravnimi in s pastelnimi toni sprosti vse čute. Fine materiale in dizajnersko pohištvo dopolnjujejo moderna slikarska dela, na račun katerih Navetta 50 postane zavetišče za vse z izbranim okusom.



Ava Tomlje



MENNYACHT
C H A R T E R



we make your dreams come true



SCAN THE QR CODE
FOR MORE INFORMATION
T +386 41 777 494
E charter@mennyacht.com
www.mennyacht.com



PERSHING

itama

Riva

CUSTOM LINE

FUNKCIJA *skozi* FORMO

Frank Gehry

Le Corbusier; Ludwig Mies van der Rohe, Frank Lloyd Wright – imena iz sveta arhitekture prejšnjega stoletja. Njim se po prepoznavnosti priključuje Frank Gehry.

ARHITEKTURA

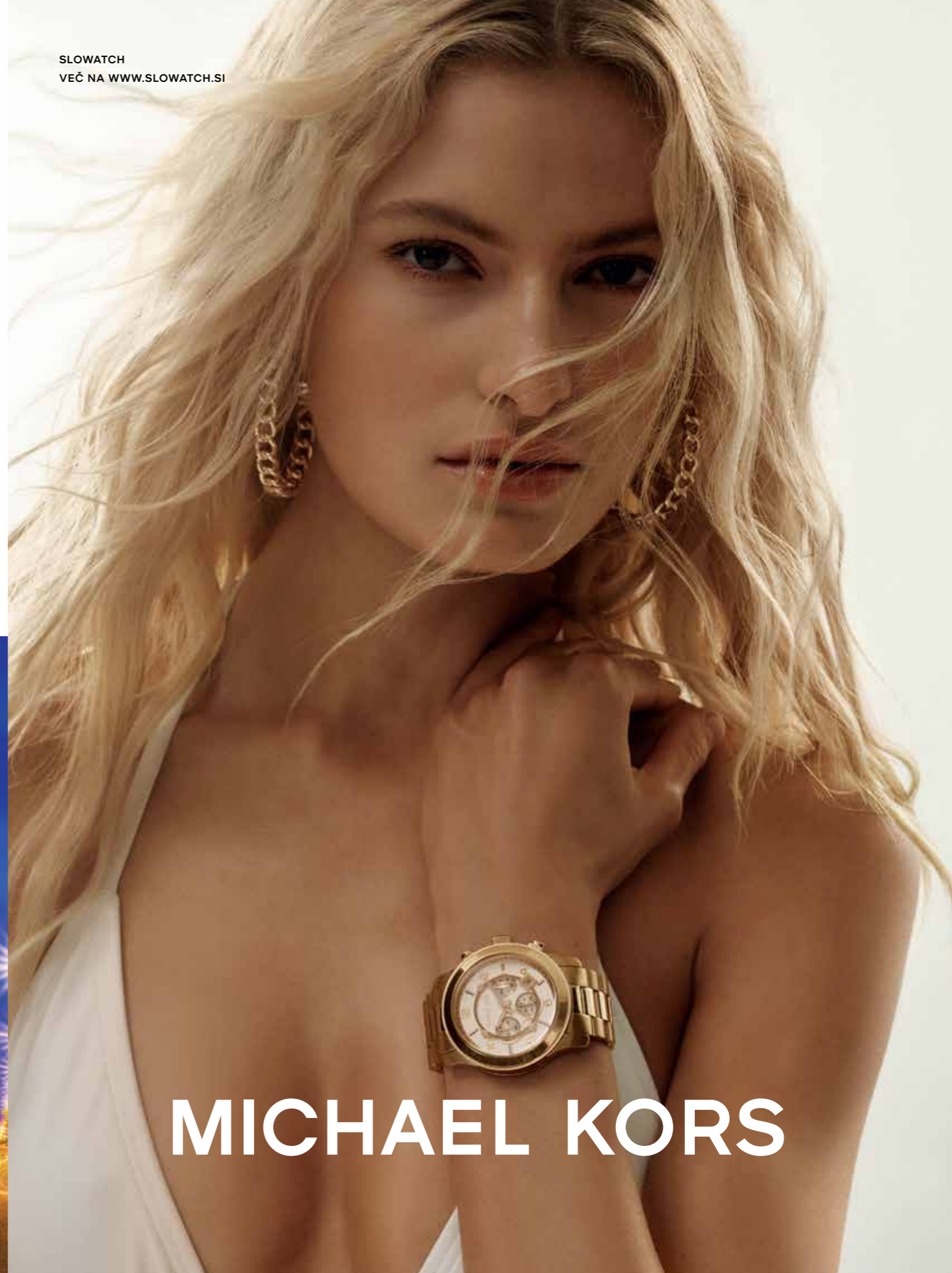


Za mnenje o velikem umetniku smo povprašali dekana ljubljanske Fakultete za arhitekturo prof. mag. Petra Gabrijelčiča, ki pravi: »Frank O. Gehry je nedvomno ena od najpomembnejših ikon današnjega svetovnega kulturnega showbusinessa, čeprav mu težko pripišemo karizmatičnost ideoloških liderjev Le Corbusierjevega kova. Prej ga lahko primerjamo s samosvojim in genialnim Gaudijem ali našim Plečnikom, ki sta se vedno izmikala vsakršnim stilnim opredelitvam in zato ostala razmeroma dolgo neopažena in izven blišča sodobnega modnega glamurja. Zakaj in kako se je uspel Gehry izviti iz anonimnosti in postati paradni konj zahodne kulture in ambasador mednarodnega kapitala? Brez dvoma je njegov veliki met gradnja kulturnega Guggenheim muzeja v španskem Bilbao, ki mu je odprl vrata na najširše mednarodno prizorišče. Z velikimi evropskimi naročili je postal ponos in eksportna znamka Amerike, obliž za njen

kompleks do evropskega ekskluzivizma. Vendar moramo opazovati in razumeti fenomen Gehryja le v kontestu sodobne postindustrijske družbe in obče globalizacije. Za postmoderno obdobje je namreč značilno, da so splošne paradigme in velike zgodbe razsrediščene, razmrežene, monistično načelo zamenja pluralnost, webrovsko diferenciacijo zamenjuje skupek prepletenih entitet. Ljudje ne pristajajo več na velike ideologije. V množici novih priložnosti so razpeti med željo po avanturi, a hkrati tudi željo po varnosti. Razpetost med avanturo informacijske plime z neskončno možnostjo individualnih interpretacij in varnostjo udomačenega okolja množične kulture poraja željo po ikonografsko poenostavljenem dojetju sveta, ki jo tako uspešno izkorišča sodobna multimedijaska produkcija. Ob imenih, kot so Madonna, Gucci, Metallica se zato vse pogosteje pojavlja tudi ime arhitekta F. O. Gehryja kot le eno od možnih, morda celo naključno izbranih, s katerimi se hranijo revialni tisk in populistični mediji.



SLOWATCH
VEČ NA WWW.SLOWATCH.SI



MICHAEL KORS



Za podobo arhitekta F. Gehryja se skriva več obrazov. Obstaja medijsko razvpiti Gehry, ljubljenec modne scene, dekadentni umetnik nekonvencionalnega duha, ki se, po mnenju tiska, ne ozira na arhitekturne stile in ki z lahkotnostjo predrzno kombinira najrazličnejše neobičajne materiale in tehnike v svoje arhitekturno-kiparske podobe spektakla. Potem je tu resnični Gehry, ki je vse in nič od tega. Ljubitelj umetnosti, vsega nenavadnega in minljivega, elitist povezan s številnimi umetniki, tako osebno kot profesionalno. In končno F. G. kot obsesiven perfekcionista, ki išče, kot nekdanji alkimisti, formulo, po kateri bo mogoča idealna združitev ekspresivne oblike z njeno uporabno funkcijo. Je hladen romantik, racionalen ekspresionist, modri pustolovec, ki ustvarja na robu dopustnega, kjer spreminja praktično v poetično, arhitekturo v umetnost. Frank Gehry je umetnik in ne znanstvenik, praktik in ne teoretik. Prej kipar kot arhitekt. Sodobne ideje teorije fraktalov in kaosa, tako značilne za današnjo avantgardo in njene protagoniste, nimajo mesta v njegovem življenju. In čeprav

so njegova dela neizvedljiva brez podpore sodobnih računalniških programov, osebno zavrača računalnik kot oblikovalsko orodje. Projekt začne po starem. Na osnovi enostavne prostoročne skice, ki ji sledi vrsta provizornih študijskih modelov sestavljenih iz najrazličnejši odpadnih materialov: koščkov papirja, lepenke, aluminijaste pločevine in lesenih elementov. Za Gehryja je to višek ustvarjalnega procesa. Uživa v kreativni igri razmeščanja raznovrstnih elementov, v stalnem preizkušanju in iskanju novih idej. Ko je zasnova objekta dokončana, jo preda svojim sodelavcem, da jo izpopolnijo in pripravijo za dialog z naročnikom. Šele po tem, ko so vsi zadovoljni z rešitvijo, izdela končno maketo, ki jo s pomočjo računalniškega skenerja prenese v obliko dvodimenzionalnih načrtov, po katerih bodo izvajalci pripravili in razrezali potrebne materiale. Za Gehryja so njegovi objekti predvsem prostorske skulpture. Sam se ukvarja z njihovo formo, medtem ko poskrbijo sodelavci za njeno racionalno poselitev.«

Matjaž Tomlje



SKAGEN DENMARK

slowatch

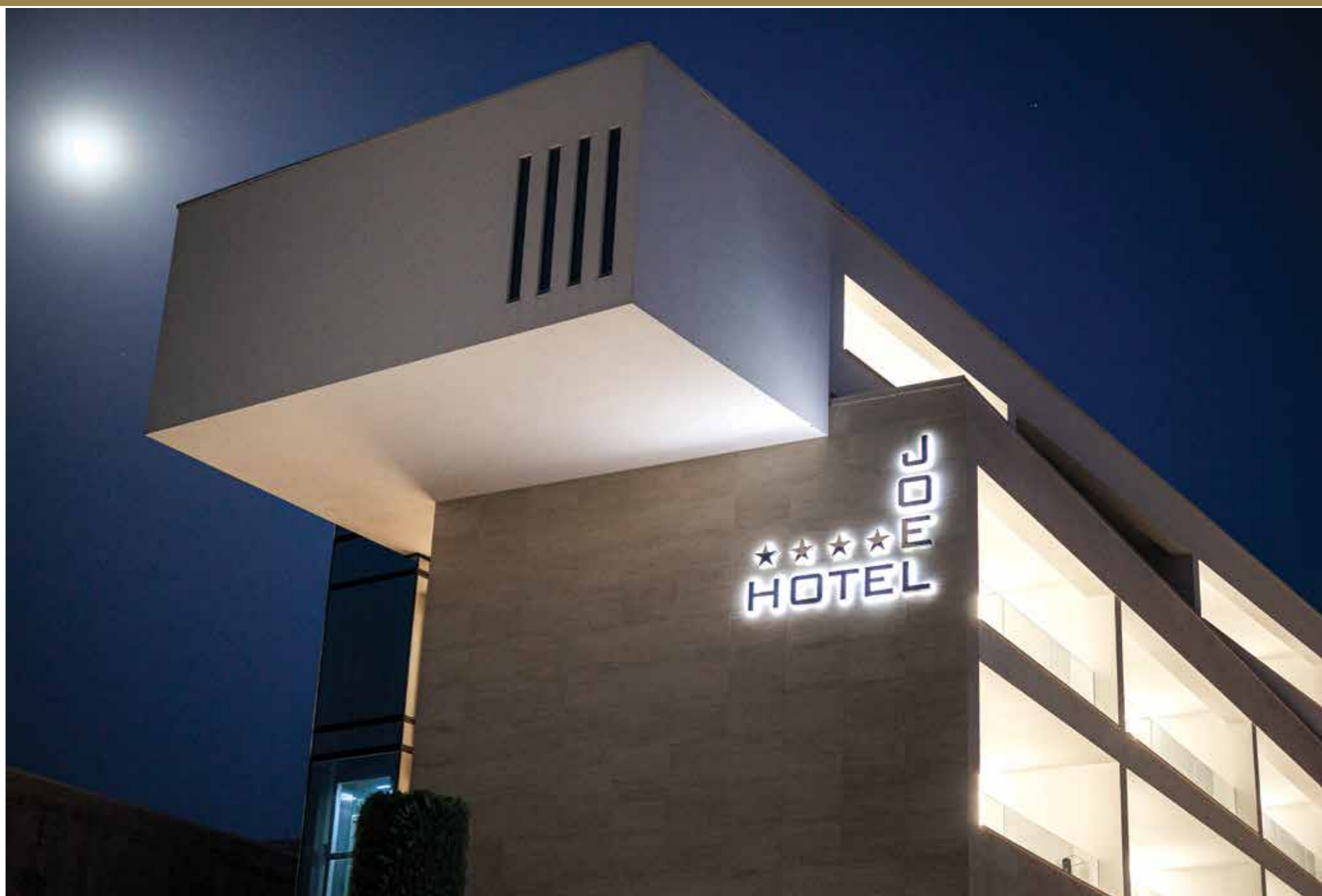
VEČ NA WWW.SLOWATCH.SI



Nepozaben pobeg v luksuzno oazo udobja in elegance

Hotel Joel je luksuzni aparthotel na otoku Pagu s 16 udobnimi apartmaji s prostornim balkonom in krasnim pogledom na morje, katerih povprečna velikost znaša 58 m². Hotel na odlični lokaciji ob plaži in le nekaj korakov stran od centra mesta Novalja se ponaša z vrhunsko restavracijo, zunanjim fitnessom in zunanjim ogrevanim bazenom, ob katerem se nahaja koktajl bar. Gostom so na voljo tudi transferne storitve, sobna postrežba, brezplačna izposoja koles in osebje 24 ur na dan, ki vestno poskrbi, da se izpolnijo vse želje gostov. Hotel Joel od letos ponuja tudi storitve za praznovanja in luksuzne manjše poroke do 80 oseb (z možnostjo ekskluzivnega najema hotela).

Eleganten hotel je v lasti znanega hrvaškega nogometaša Dejana Lovrena, zato predzverje krasi manjši »Trophy Corner«, kjer je razstavljenih nekaj najpomembnejših pokalov iz kariere lastnika, kot so: replika pokala Lige prvakov 2018/2019, srebrna medalja za reprezentanco Hrvaške s svetovnega prvenstva v Rusiji 2018 in zlata medalja angleške Premier lige z Liverpoolom iz sezone 2019/2020.





NABIE BODY OIL

Koža ima izjemno sposobnost raztezanja in krčenja. Z botaniko ji pri tem lahko še pomagamo. Nabie Body oil, izbrana koncentrirana mešanica olj, CBD-ja in drugih botaničnih sestavin, je bila ustvarjena za vzpodbujanje elastičnosti kože in vračanje napetosti kože. Pomladna nega obraza in telesa, za gladko, napeto, sijočo kožo, brez nepravilnosti. Na voljo v Nabie Shop, Ljubljana in na www.nabie.si.

CLARITECA ČISTILO ZA OBRAZ ELEMENT

Slovenska blagovna znamka Clariteca predstavlja čistilo za obraz z vitaminom C v inovativni prašni obliki, ki se aktivira z vodo šele med umivanjem. Zaradi svoje prašne oblike je vitamin C v čistilu Element zelo stabilen in posledično najbolj učinkovit. Prah se z dodatkom vode spremeni v svilnat gel, ki odstrani tudi najbolj trdovratna ličila. Čistilo za obraz na vodni osnovi je primerno za vse tipe kože, tudi za občutljivo in nagnjeno k aknam.



KARBONAIR PILING ZA SUHO KOŽO

Suha koža ne potrebuje pilinga? Ravno obratno! Pri suhi koži je še toliko bolj pomembno, da odstranjujemo odmrle kožne celice, saj tako koži omogočimo, da učinkovito vpije vlažilna sredstva. Ta 100% naravni piling za suho kožo z božanskim čokoladno-kavnim vonjem spodbudi obnavljanje kože in ji povrne mehko, na koži pa pusti tanek, svilnat zaščitni sloj, ki ščiti pred izgubo vlage.

ORIFLAME NOVAGE+

Novage+ Bio Activating nega kože je revolucija na področju preprečevanja staranja: vrhunska kozmetična učinkovitost, nežnost do kože in narave, oblikovana za vse vrste kože. Linije Novage+ združujejo napredno tehnologijo z izbranimi izvlečki iz stebel rastlin, ki so usmerjeni v specifične znake staranja. Izberite osebno prilagojeno rutino nege kože in poskrbite za popolno učinkovitost s klinično dokazanimi trajnimi rezultati.



ZELIŠČA CVETKA KOLEKCIJA VRTNICA

Pomlajevalna naravna kozmetika vrtnica je namenjena koži, kjer se že pojavljajo gubice, ki jih želimo zmanjšati in preprečiti nastajanje novih. Bogata je z aktivnimi učinkovinami, s peptidi in s svežimi zeliščnimi izvlečki, ki na kožo delujejo regenerativno, spodbujajo sintezo kolagena in elastana ter luščijo odmrlo plast kože.

MALINCA
PREMIUM

× Add Actives



Navdušena nad tem produktom. Takoj po uporabi je moja koža voljna in mehka, antiage učinki pa so vidni že po kratkem času redne uporabe. Super je!

Alja Cigale

Moram pohvaliti serum! Ne najdem besed, kako sem navdušena. Borila sem se z zelo suho kožo po obrazu in odkar uporabljam serum, je koža postala nežna. Na začetku me je skrbelo, da bom imela po nanosu preveč mastno kožo, ampak se tako lepo vtire, da daje najbolj lahek občutek na obrazu. Pa še nenormalno diši. Trenutno je to moj najljubši kozmetični izdelek, res bravo! Za ta Serum C15 Booster res kapo dol.

Sanja Varga

SERUM C15 BOOSTER

Antioksidantni serum z naprednim vitaminom C

ANTI-AGE NEGA OBRAZA

vsi tipi kože

drobne linije in gube

hiperpigmentacije

neenakomeren ten kože



CLARINS DOUBLE SERUM LIGHT TEXTURE

Vse prednosti kože, ki kljubujejo staranju, so na novo predstavljene. Ikonični Clarins Double Serum je sedaj na voljo v formuli z lahkotnejšo teksturo. Vsestranski koncentrat proti staranju za stimulacijo vitalnosti kože, z edinstveno dvojno formulo, ki združuje 21 rastlinskih izvlečkov. Serum pomaga okrepiti 5 vitalnih funkcij kože: regeneracijo, hranjenje, oksigenacijo, hidracijo in zaščito. Nova, lažja formula je prilagojena za moške in ženske, za toplejše letne čase ter za mešano do mastno kožo.

MAYARULA RAZPRŠILA ZA PROSTOR

Preпустite se čudovitim mešanici naravnih vonjev, ki pomagajo umiriti misli, dvigniti nivo pozitivnih vibracij, očistiti negativne energije in pripraviti na izboljšanje počutja ali spanja. V okolju prijaznem pakiranju vas pričakuje mini pakiranje šestih ekološko zasnovanih razpršil za dom, ki vas s skrbno izbranimi kombinacijami eteričnih olj in kristalov podprejo ob različnih dejavnostih in poteh življenja. Najdete ga na: www.mayarula.si



FLOWER BY KENZO L'ABSOLUE

V mestu je vzcvetela rdeča cvetlica. Preprosta in čudovita. Nežna in mogočna. Cvetlica popotnica, ki požene korenine tudi skozi asfalt. Flower by Kenzo je neobičajna, moderna cvetlična dišava. Združuje lepoto narave s čari življenja v mestu. Flower By Kenzo kombinira cvetlične akorde parmske vijolice, gloga in bolgarske vrtnice, prašne tone burbonske vanilje, belega mošusa in smole opopanax ter stimulatívno harmonijo molekul hediona in ciklosala.

KENZO HOMME EAU DE PARFUM

Quentin Bisch je ustvaril čutno interpretacijo s sončno svetlobo ogrete kože z edinstvenim vonjem, poudarjenim z lesnimi odtenki pačulija in slanimi notami morskih akordov. Nova črna steklenička parfumske vode Kenzo Homme z modrikastimi odtenki je oda poeziji. Njegova oblika odraža navpično moč in prožnost bambusovih poganjkov. Njegov poševni videz plute spominja na rez katane, samurajskega meča.



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.



VIP
Bejba

#vipbejba

LASNI PODALJŠKI

kakovostni
& dolgi

mehki
& lepi

naravnega
videza

Postani
dolgolaska kar doma!

clip-on

100%
naravni Remy lasje



čopi

100%
kvalitetna sintetika



lasje za kitke
lasulje



VIP
Bejba

ARHITEKTI *nasmeha*

Benko & Knehtl

LEPOTA IN ZDRAVJE

V tokratni izdaji revije Fashion Avenue bom predstavila nenavadno, a vznemirljivo zgodbo o tem, kako sem se odpravila na obisk v zobno ordinacijo v Mariboru. Čeprav Maribora ne obiščem prav pogosto, sem imela v mislih, da je pot do tja daljša. Po dobri uri sem že bila pred ordinacijo in pristni sprejem, ki mi ga je namenil tim v Mariboru, me je navdušil.



Ena izmed asistentk me takoj povabi v ordinacijo, kjer me pričaka doktor Darjan s širokim, svetlim nasmehom. Doktor Darjan je znan zobozdravnik iz Maribora, ki se lahko pohvali s številnimi zadovoljnimi pacienti, med katerimi so tudi nekateri vplivneži. Redno objavlja zanimivo vsebino na svojem Instagram profilu, s čimer navdušuje in izobrazuje svoje sledilce. Doktor Darjan se ponosno drži svojega imena in slovi po skrbnem in natančnem delu, kar ga postavlja med najbolj cenjene zobozdravnike v Sloveniji in širše v regiji. S svojo predanostjo pacientom in spoštljivim odnosom do vsakega posameznika, ki se znajde v njegovi ordinaciji, dokazuje, da mu je skrb za zdravje in zadovoljstvo pacientov na prvem mestu.

»Kje pa je Mihaela, vaša partnerka,« me je takoj zanimalo. »Ona se nerada izpostavlja, čeprav brez nje ordinacije Benko & Knehtl ne bi bilo,« mi pomežikne doktor Darjan.

Ozrem se po ordinaciji in vidim veliko tehničnih aparatov: dentalni skener, posebni fotoaparati, veliko monitorjev ... Pojasnijo mi, da se je v zadnjih letih zobozdravstvo skoraj popolnoma digitaliziralo in da brez visoke tehnologije več ne gre. Zanimalo me je tudi, katere storitve najraje nudijo. Doktor pove, da uživa v estetiki. Zadnjih nekaj let je namreč posvetil poglobljenemu raziskovanju in pridobivanju znanja ter spretnosti na področju estetskega zobozdravstva. Razkrije, da še posebej uživa v kompleksnih primerih, kjer je treba združiti več posegov, da bi dobili končni rezultat – to je skladen in privlačen nasmeh.

»Zobni aparat sam po sebi ne naredi lepega nasmeha,« me preseneti. »Kako to, če so zobni aparati postali pravi hit v zadnjih letih«, me zanima. »Zobni aparat ravna zobe in ravni zobje ne pomenijo avtomatsko lepega nasmeha.« Doktor nadaljuje z razlago: »Pomembno je, da imamo vizijo, kako bo izgledal nasmeh pri pacientu, še preden začnemo s terapijo.

Podobno je kot v arhitekturi. Najprej vizija in idejni projekt, ki ga pilimo skozi načrtovanje, ter šele nato izvedba. Prevedeno na naše delo, najprej si moram, glede na bogate izkušnje, v mislih narisati lep nasmeh, nato s pomočjo posebnih računalniških programov predstavim ta idejni projekt pacientu. Sledi načrtovanje, kjer skrbno izberem bodoče pozicije zob, kamor jih bom postavil z zobnim aparatom. Šele nato sledi obdobje izvedbe.« Doktor natančno razloži, da se neravni zobje pretirano in neenakomerno obrabljajo ter zato krušijo. Skratka, z leti so vedno krajši. Ko jih z aparatom poravnamo, so velikokrat neenakomerno dolgi. Obrabljene zobe po končani ortodontski terapiji doktor obnovi s tako imenovanim bondingom. To je postopek, pri katerem se na zob nanese posebna masa, ki posnema barvo in strukturo zoba. Obnova zob z bondingom je minimalno invaziven postopek, ki ne potrebuje dodatnega brušenja zoba. Pravilno izveden bonding je trajen poseg, ki lahko drži vrsto let. Pacienti se po končanem ortodontskem zdravljenju velikokrat odločijo še za beljenje, ki ga opravijo pred bondingom. Celoten koncept se tako imenuje »alig-bleach-bond« oziroma po naše bi rekli »poravnaj-pobeli-obnovi«, kjer se zobje najprej poravnajo na svoje mesto, nato se posvetlijo na bolj svežo barvo in na koncu se obnovijo obrabljeni deli zoba.

Ravni zobje so pomemben del zdravja in lepote zob. Poleg tega, da so estetsko prijetnejši za pogled, imajo ravni zobje tudi pozitivne učinke na ustno higieno in samozavest.

Prvič, ravni zobje omogočajo boljše in učinkovitejše čiščenje zob z zobno ščetko in zobno nitko. Ko so zobje poravnani, je manjša možnost, da se med njimi nabirajo ostanki hrane in bakterije, ki lahko povzročijo zobne obloge in karies. Boljša ustna higiena pa pomeni tudi zdrave dlesni, manjše tveganje za parodontalne bolezni in s tem povezane težave, kot so izguba zob in slab zadah.

Poleg tega imajo ravni zobje tudi pomemben vpliv na samozavest. Ljudje s poravnanimi



zobmi so pogosto bolj samozavestni in se bolj sproščeno smeji, govorijo in se družijo z drugimi. Študije so pokazale, da imajo ljudje s poravnanimi zobmi večjo samozavest in so bolj uspešni v družbenih situacijah, kot so intervjuji za službo ali zmenki.

Na srečo obstajajo številne možnosti za poravnavo zob, kot so na primer nevidni zobni aparati. Te možnosti omogočajo ljudem, da dosežejo ravne zobe in izboljšajo svojo ustno higieno ter samozavest.

Pred prihodom v ordinacijo Benko & Knehtl nisem točno vedela, kaj naj pričakujem. Topel sprejem in in poglobljena razlaga sta mi dala vtis, da tukaj ni nič prepuščeno naključju in je vsak korak skrbno načrtovan naprej. Moj prihod v zobno ordinacijo v Mariboru je bil poln novih izkušenj in spoznanj. Bila sem deležna doživetja, ki ga ne bom pozabila še dolgo časa.



www.benkoknehtl.si



MEGASONEX®

Ultrazvočna zobna ščetka



Ultrazvok je učinkovito orožje proti zobnemu plaku. MEGASONEX® deluje pri varni terapevtski frekvenci 192.000.000 gibov/minuto.

Ultrazvok razbije verižice bakterij v biofilmu in zobnih oblogah ter bakterijam poškoduje vezi, s katerimi se pritrjujejo na površino zob.

Ultrazvok lahko deluje tudi do 5mm v dlesni, dentalne žepe, kjer običajne ščetke, ustne vode ali nitke ne sežejo. Poleg tihega in ultranežnega valovanja lahko izberete še spremljajoče sonične gibe s frekvenco 18.000 ali 9.000 gibi na minuto. Tako bakterijske verižice enostavno in nežno odstranite, ker so verižice bakterij že razpadle pod vplivom ultrazvoka.



Ultra nežno. Mega čisto.
192 milijonov gibov na minuto

01 620 75 95 / info@bk3.si
www.megasonex-trgovina.si



ART DIR. PAUL MARCIANO PH. JOSH RYAN © GUESS, INC. 2023 DISTRIBUCJA SLOWATCH, WWW.SLOWATCH.SI



GUESS

LEPOTA *prihaja od* ZNOTRAJ

Kolagen

LEPOTA IN ZDRAVJE

Kako prepoznati kakovosten kolagen? Ribji ali goveji? Hidrolizirani? V prahu? Z vitamini ali brez? V poplavi vseh kolagenskih prehranskih dopolnil, ki jih najdemo na tržišču, je res težko izbrati. V nadaljevanju predstavljamo nekaj pomembnejših dejstev o kolagenu, ki bodo morda olajšala vašo odločitev.

1. Naravni viri kolagena

Kolagen je prisoten v koži, kosteh, hrustancu in vezivnih tkivih. V osnovi gre za beljakovinske molekule, povezane v vlaknasta tkiva, ki služijo telesnim organom za oporo, prožnost in trdnost mišic, kože, kit, hrustanca, kosti, zob, oči ...

Tvorba kolagena v telesu je odvisna od naše prehrane. Vsa živalska in rastlinska živila, ki jih zaužijemo, vsebujejo proteine in s tem aminokislino, osnovne gradbene enote za proizvodnjo telesu lastnih kolagenskih vlaken. Celice za sintezo in tvorbo kolagenskih vlaken v telesu potrebujejo obenem vitamin C.

Vir naravnega kolagena so meso, ribe in jajca. V prehrani se nahaja kolagen zgolj in samo v tkivih živalskega izvora. Dobro pa je vedeti, da so kolageni v vsakodnevni prehrani razporejeni v dolgo verigo aminokislin, ki jo morajo prebavni encimi najprej razčleniti v krajšo, bolj uporabno obliko. Kolagen v živilih ima torej slabšo absorpcijo in prav zato se priporoča uporaba danes priljubljenih hidroliziranih kolagenov v prahu, saj se postopek hidrolize opravi že v procesu nastanka prehranskega dopolnila.

2. Hidroliza in molekulska masa

Za najboljšo absorpcijo kolagena v telo ga je torej potrebno najprej razčleniti v manjše aminokislino, imenovane peptidi (dve ali več aminokislin, povezanih v verigo). Peptidi se v telesu tako hitreje prebavijo in učinkoviteje absorbirajo za proizvodnjo novega kolagena. Poleg hidrolize je ključnega pomena za učinkovito absorpcijo kolagena v telo njegova molekulska masa. Manjša kot je, hitreje in bolje se molekula kolagena absorbira v telesno celico. Ta informacija je torej za uporabnika bistvenega pomena. Kakovostni hidrolizirani morski kolagen, ki se v kožne celice absorbira v 90 odstotkih že prvo uro po zaužitju, ima molekulska masa približno 2000 Daltonov.

3. Morski ali goveji kolagen

Najboljši vir kolagena niso kostni ali goveji, temveč morski peptidi, saj so popolnoma razčlenjeni v manjše peptide. To vpliva na odlično absorpcijo, poleg tega zagotavlja kolagen morskega izvora boljšo asimilacijo kot drugi viri kolagena.

4. Kolagen in staranje

Po približno tridesetem letu starosti prične tvorba kolagena v človeškem telesu upadati. To je lahko tudi razlog za izgubo elastičnosti kože in mišic, trdnosti las, nohtov in zob. Kakovostnemu kolagenskemu prehranskemu dopolnilu so za namen ohranjanja zdrave kože in las dodani vitamini kompleksa B, hialuronska kislina ter druge naravne podporne sestavine. Sicer obstaja več tipov kolagena, med katerimi je tip 1 odgovoren za učinke na koži in je prisoten predvsem v ribjem kolagenu.

5. Magnezij in vitamin C

Dodatni vnos magnezija in vitamina C je pri športnikih in drugih fizično oziroma psihično bolj obremenjenih posameznikih zelo pomemben. Zanimivo je predvsem naslednje: C vitamin je za nastanek kolagena nujno potreben, hrana z višjim deležem proteinov (beljakovin) pa povečuje absorpcijo magnezija. V kolikor povzamemo: kakovostno kolagensko prehransko dopolnilo je naravno, vsebuje hidrolizirani morski kolagen z nizko molekulska masa in z aktivnimi kolagenskimi peptidi ter vsebuje dobre podporne sestavine. Takšna sta:

- Flexi kolagen, za sklepe in kosti, z dodatkom magnezija, silicija, ekstrakta jajčne membrane, vitamina C in hialuronske kisline,
- Dermo kolagen s hialuronsko kislino, z resveratrolom, granatnim jabolkom, ekstraktom jajčne membrane in vitaminom C.



flexikolagen.apinature.si



V M Soseski se govori ...



... da lahko tukaj z enim klikom preverite poti za obisk slovenskih hribov, preizkusite drugačne recepte za vsakodnevna kosila, naučite svojega kosmatinca novih trikov ali samo prisluhnete posebnim posameznikom. Preverite govorce iz svoje soseske.






STORIES *by* Lea



UNIKATNE. SLASTNE. NEPOZABNE.

Peka sladic je že od nekdaj moja največja strast. Zame ni večjega zadovoljstva kot videti iskrice v očeh ljudi, ki uživajo v mojih sladkih pregrehah, s katerimi poskušam vaše posebne dogodke narediti nepozabne. Za vse, ki v peki najdete sprostitve, veselje in zabavo ter ob tem neizmerno uživate, pa sem lansirala knjigi *Moderne torte in sladice* ter ustvarila akademijo *Stories by Lea*. Vstopite z menoj v svet nebeških in edinstvenih sladic.

www.storiesbylea.com

 [stories_by_lea](https://www.instagram.com/stories_by_lea)

 [Stories by Lea](https://www.facebook.com/StoriesbyLea)



ISTRSKA **gourmet** PRAVLJICA

Restavracija Old River

Istrska restavracija Old River, ki se nahaja v čudovitem okolju Motovunskega gozda, v bližini reke Mirne, je prava gourmet pravljica. Od prvega dne do danes spoštujejo svoja uveljavljena načela gastronomije in enologije: da so vse sestavine, ki jih uporabljajo, nabavljene v radiju 30 kilometrov. Lokalni izdelki, ekološko pridelana zelenjava, meso živine, ki se pase na travnikih, moka, zmleta v bližnjem mlinu, sveži črni in beli tartufi; vse to so detajli, ki dajejo jedem v Old Riverju nepozaben okus, okus Istre. In ko k temu prištejete še najboljša istrska vina in penine ter lokalna žganja, likerje in gine, veste, da ste našli kraj, kamor se boste z veseljem vračali.

Restavracijo Old River je leta 2014 ustanovil Mladen Vivoda kot krono svojega dolgoletnega delovanja v gostinstvu. Tistega leta je kupil manjši objekt ob reki Mirni v samem središču rastišča istrskih tartufov, kjer se je začela ta zanimiva gastronomska zgodba. Restavracija je z leti širila svojo gastronomsko ponudbo in pridobila širok krog rednih strank, v letu 2020 pa so povečali kapacitete in ambient popolnoma prenovili. Danes predstavlja jedro Istre, istrskih vin, vrhunskega žganja in odlične hrane lokalnega izvora. Ime restavracije Old River predstavlja največjo istrsko reko Mirno, njeno bogato zgodovino,



golaž z domačimi testeninami in boškarin v jedi »Capel di prete« dišita po toplini nonine kuhinje. Ne boste zgrešili, če izberete enega izmed kosov kakovostnega zorjenega mesa, ki se bodo pripravljali pred vašimi očmi, na žerjavici kamina, ki daje mesu značilen okus po ognju in dimu.

Vinska karta vključuje izključno vina, katere rojevajo vinogradi v osrednji Istri, s čimer se v restavraciji Old River perfektno zlijejo istrska vina in jedi. Tam lahko prav tako srečate najboljše istrske vinarje, uživajte ob njihovih pripovedih ob kaminu o nastanku posamezne sorte, uživajte v degustacijah in spajanju vin z istrskimi dobrotami.

Sodoben ambient restavracije, v katerem prevladujejo nevtralni toni istrske zemlje,



simbolizira stare običaje od lova na tartufe do mlinov, ki so nekoč stali na mestu današnje restavracije. S spoštovanjem te dediščine vsak dan pečejo topel kruh iz domače moke iz bližnjih mlinov, z njihove terase pa lahko uživajte v pristnem doživetju – opazujete lovce na tartufe, ki vsako jutro in večer s svojimi psi iščejo te podzemeljske bisere, kar je enkratna in neponovljiva izkušnja.

V restavraciji ponujajo vse tisto, po čemer je istrska kulinarika znana in priznana, skupaj s pridihom in z edinstvenostjo svoje kuhinje. Izhodišče za ustvarjanje novih jedi je Istra, njena historija, sveže lokalne sestavine in divja zelišča. V restavraciji lahko še danes okušate skoraj pozabljene jedi, saj spoštujejo tradicijo in lokalne običaje priprave hrane. Njihov istrski pršut je neprekosljiva kulinarična poslastica,

ustvarjena v neposredni bližini, na sosodnjih družinskih kmetijah, ki še vedno negujejo avtohtoni način pridelave. Zato ne preseneča, da ima pršut tisto specifično topljivost, polnost in edinstveno sladkobo, katere harmonično dopolnjuje topel domači kruh. Ne smemo pozabiti na fantastično istrsko mineštro, gosto česnovno juho z mladimi poganjki, ki ji v Istri pravijo paski, a jo zelo redko strežejo v restavracijah. Kot tople predjedi ponujajo sveže pripravljene testenine iz lastne kuhinje: fuže, tagliatelle, pljukance, raviole in njoke, kot tudi slastne fritaje, seveda obogatene s črnimi ali z belimi tartufi, s šparglji, z jurčki ali z domačo skuto in s pršutom. Poseben vrhunec, ki ga ne smete zamuditi, so jedi iz boškarina. Boškarinov karpačo navdušuje z neverjetnim bogastvom okusa, medtem ko





les in kamen, je obdan s teraso s čudovitim pogledom na dolino reke Mirne, na zelenje, travnike in gozdove. Pozimi se pripoved odvija v notranjosti, kjer je glavni protagonist kamin, ob katerem lahko ob prasketanju ognja popijete kozarec impresivnega terana, ali opazujete, kako kuharski mojstri na rešetkah pečejo sočne steake.

Restavracija Old River je nepogrešljivo mesto v Istri, ne glede na to, ali se želite nagraditi ob posebni priložnosti, presenetiti nekoga, ki vam je drag, pogostiti poslovne partnerje ali obeležiti najpomembnejše družinske dogodke. Užitek bivanja lahko podaljšate, saj restavracija ponuja tudi na novo prenovljene sobe. Ob restavraciji se nahaja še simpatična trgovina s ponudbo produktov najbolj znanih istrskih gastronomskih znamk, ki jih lahko vzamete kot lep spominek ali darilo za najbližje.

FB: Old River
IG: restoran_oldriver
+385 91 1662 111
Foto: Dejan Hren





V VINU JE največ SONCA

Vinarija Kozlović

V dolini Valle, kjer se je s prvim hektarjem vinogradov že daljnega leta 1904 začela zgodba družine Kozlović, je ob otvoritvi nove vinske kleti leta 2012, takrat nedvomno najmodernejše kleti, ne le v hrvaški Istri, ampak tudi širše, izšla monografija oziroma bolje rečeno, »razigran konceptualni družinski album v obliki omnibusa«, v katerem sta Igor Kordej in Jan Adamič skozi komično zgodbo narisala, kje sta pristala. »Kamo ćemo finit« se prenaša iz generacije v generacijo, katere preko istih vrednot, kot so predano delo, družinska povezanost in združevanje tradicionalne ljubezni do domače zemlje z znanstvenim pristopom, vstopajo v družinsko podjetje.

Franci in Antonella Kozlović predstavljata 4. generacijo Kozlovićev. Zanje je vino ljubezen, poklic, strast in edini posel, od katerega živijo oni in njihovi otroci. Franca je z ljubeznijo do vina okužil dedek Pietro, prva znanja pa je pridobival tudi pri očetu Armandu. Mimogrede, vino (in pozneje žganja) je družino vzdrževalo že od prve generacije, vsaka nova generacija pa je povečala vinograd, nadgradila hišo, povečala klet in tako naprej, vse do Franca in Antonelle, ki sta mejo zares premaknila

daleč. Vinogradi so ekološko obdelani, skupna površina lastnih nasadov znaša 31 hektarjev, vinska klet z elegantno vinoteko in s čudovitim posestvom nad vinogradom pa se razprostira na treh nadstropjih. Doživetje, ki ga ponujajo v »hiši za ljudi in vino«, kot ljubkovalno imenujejo svojo vinsko klet, je pionirski projekt vinskega turizma kot niše kulturnega turizma v Istri in na Hrvaškem. Logotip hiše – možička, katerih dobro razpoloženje je jasno razvidno, je bil izbran prav zato, ker vino združuje ljudi in je vtakano v temelj te družine, ki z osebnim priimkom zagotavlja kakovost.

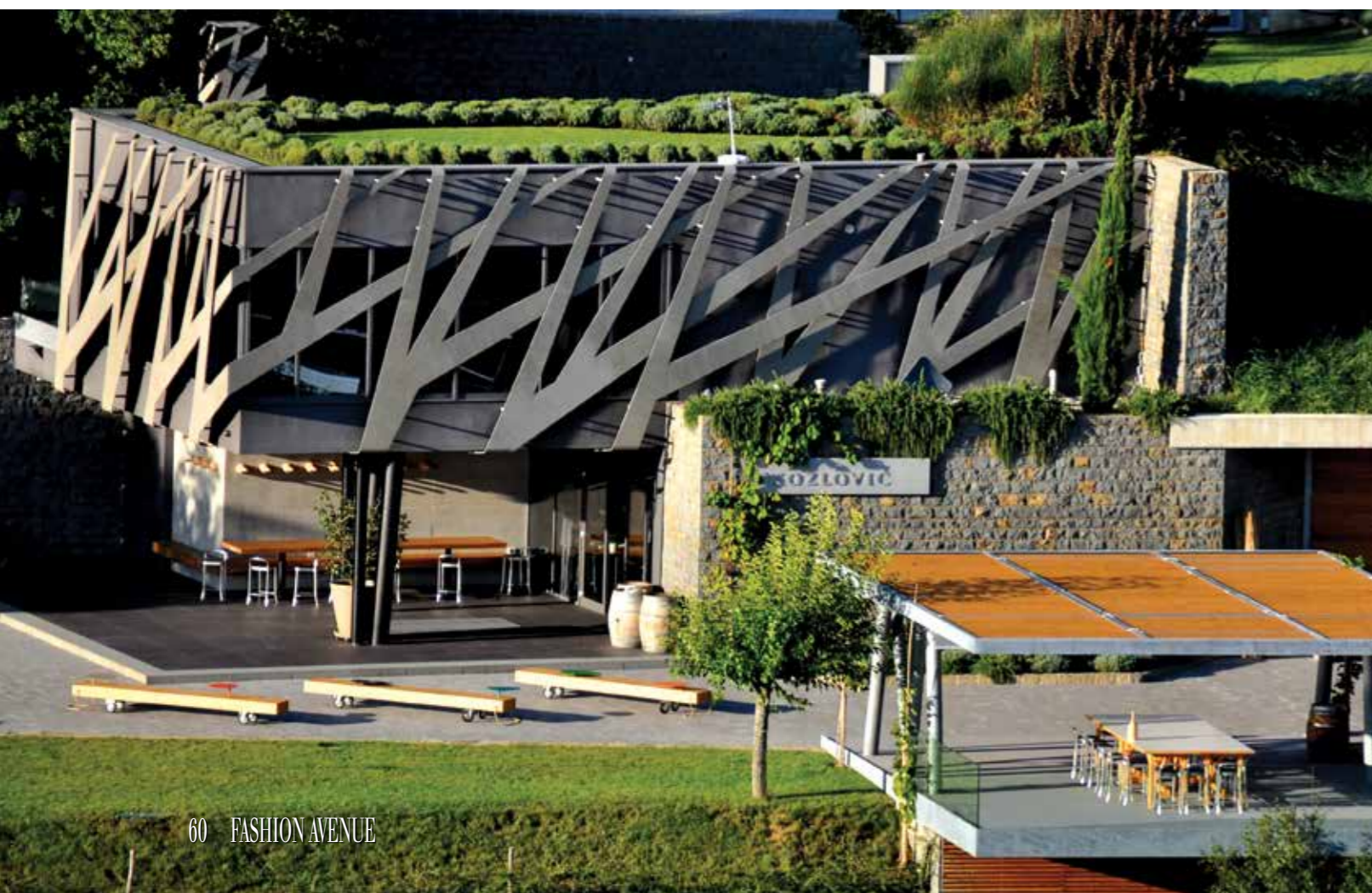
»V vinu je največ sonca« ali drugače povedano: Valle, čarobna dolina vina

Ko pridete do vinske kleti Kozlovič, se pred vami odpre dolina Valle, slikovita vinorodna dolina, skozi katero se vije potok Argila, sama klet pa gleda na grad Momjan iz 13. stoletja. V vinogradih, ki obdajajo klet in pripadajo družini Kozlovič, pridelujejo grozdje, iz katerega nastaja momjanski muškata, vino z zaščiteno oznako porekla, z najvišjim znakom kakovosti izvornih proizvodov v Evropski uniji. Momjanski muškata skupaj z istrsko malvazijo in s teranom predstavljajo glavno vinogradniškega sortimenta, saj je filozofija hiše usmerjena v avtohtone sorte in vina, ki so izraz teritorija. V tržnem segmentu družina Kozlovič svoja vina deli na sveža in starana; prva kategorija, kamor sodijo prodajne uspešnice malvazija, teran in muškata momjanski, zori v posodah iz nerjavečega jekla, medtem ko se starana vina, ki jih predstavlja »single vineyard« linija Santa Lucia, starajo v sodih barrique oziroma velikih lesenih sodih, odvisno od stila posamezne etikete. Ker Kozlovičevim zemlja pomeni

vse, nikoli niso kupovali terenov ob morju in gradili počitniških hiš, ampak so vlagali le v vinograde, skrbno izbirali nasade in jih utrjevali, kajti verjamejo, da vino nastane v vinogradu in zraste v kleti. Danes imajo 25 hektarjev v enem kosu na lokaciji Santa Lucia pri Bujah, ki bi bila po francoski nomenklaturi položaj Grand Cru. Vina iz Santa Lucie ponosno nosijo oznako »single vineyard«, prst pa je kombinacija fliša, apnenčastih kamnin in gline. Santa Lucia ima odlično osončenost in naklon ter je dobro prezračena zaradi zračnih tokov od morja proti notranjosti, tako da trta lahko preživi v ekološkem režimu. Že od antičnih časov pa je znano, da na tem območju pridelujejo »slavno bujsko malvazijo«. Prav s tega nasada prihaja dobitnica platinaste nagrade Decanterja 2022 – malvazija Santa Lucia 2018, kot tudi Selekcija malvazija, prav tako nagrajena s platinastim odličjem na tem najbolj pomembnem vinskem tekmovanju. V vinogradu Santa Lucia je nastalo tudi prvo oranžno vino kleti Kozlovič – Santa Lucia malvazija Po mojen, kateri je Franco namerno dal takšno ime, ne da bi skrival, da je

prav ta stil kontemplativnega vina, ustvarjenega po devetih mesecih staranja na kožicah, to, kar mu kot vinogradniku, vinarju, enologu in vinoljubcu najbolj ustreza. Franco in Antonella sta tako posebno pozornost namenila staranju vin. Menita, da ima istrska malvazija odličen potencial za staranje, kar so potrdili tudi strokovnjaki, trg in nagrade, toda »next big thing« zanje predstavlja avtohtona istrska sorta teran. V kleti zorijo Santa Lucia teran, ki je lani v svoji delovni fazi osvojil naziv najboljšega vina v kategoriji staranega terana na Vinistri. Teran je treba znati krotiti, saj daje velik pridelek, zato ga zatirajo z zeleno rezjo. Sicer pa Franco, ki je po poklicu enolog, po duši pa vinogradnik istrskega teritorija, največ energije vlaga v vinograd. V sodelovanju z znanstveniki s Fakultete za agronomijo v Vidmu, Zagrebu in Poreču ter z mednarodnimi svetovalci, proučuje vpliv namakanja na vinograde v Santa Luciji v sklopu projekta EU EcoVine Goals. Ker so vinogradi v ekološki pridelavi, Franco prav tako sodeluje z znanstveniki pri iskanju mešanice rastlin, ki bi s svojimi specifičnimi lastnostmi v zemljo

vnašale minerale in hranila, ki bi dodatno izboljšali pogoje za rast nekaterih sort grozdja. Poleg vinograda na Santa Luciji imajo Kozloviči še vinograd Valle, nasad, ki obdaja vinsko klet. Zaradi lege, ki se ponoči hladi in podnevi segreje, so vina iz doline Valle sveža, čudovito aromatična in igriva. Poleg omenjenega terana, malvazije in polsuhega momjanskega muškata, v tem vinogradu pridelujejo še bel cuvée Valle – kombinacijo sauvignona blanca in istrske malvazije, Violetto – rosé iz merlota in terana, Svinjon – čisti sauvignon blanc, kot tudi suhi momjanski muškata – posebno redko sorto, ki poleti predstavlja idealen aperitiv. Celotna proizvodnja kleti znaša 250.000 steklenic in količine nimajo namena povečevati. »V zadnjih treh letih smo veliko razmišljali o razvoju naše kleti. Po eni strani je veliko povpraševanje na trgu, slišijo se komentarji, da je vina premalo, da bi morali povečati količine, po drugi strani pa v naši družini in kleti vlada maksimalna zavzetost, da ohranimo kakovost in usmerjenost v izboljšanje naše ponudbe. Tako smo se na koncu odločili, da ne bomo povečali količin.





Trgatev v celoti poteka ročno in v več fazah, saj se spremlja fiziološka zrelost nasadov v vinogradih, še bolj mikrolokalno pa fiziološka zrelost in pripravljenost vrst v nasadih. To pomeni, da se isti vinograd in nasad večkrat obišče, da se pobere vse grozdje v zeleni zrelosti.

Vinska klet je zgrajena v treh nadstropjih, tako da se za sprejem grozdja in pretoka uporablja prosti pad, ki z nežnim ravnanjem z grozdnim sokom ohranja vse primarne lastnosti posameznega letnika. Enak pristop gojijo tako pri svežih kot starih vinih, saj so sorta grozdja, značilnosti trgatve in standard kakovosti tisto, od česar Kozlovići ne odstopajo.

»Vedno smo veliko delali na

izobraževanju potrošnikov, na tem veliko dela Istra kot celota in posledično se ljudje vedno bolj obračajo k dobrim vinom. Včasih se odločijo za sveža in mlada vina, včasih počakajo na finančno pripravljenost, da si privoščijo dražja starana vina, mladi vedno bolj uživajo ob kozarcu vina, vsi, ki imajo radi vino, pa si zaslužijo enako spoštovanje, ne glede na to, kateri stil izberejo zaradi okusa ali kupne moči. Srečni smo, da nam je uspelo doseči, da so se ljudje raje odločili za vino kot za žgano pijačo, kar je bilo prej v navadi. To je velik napredek. Tako se bo razvilo to, kar je nekoč bila tradicija, v Istri je to uživanje ob dobrem vinu – to je najpomembnejše,« je dodala Antonella Kozlović, katere najljubša etiketa je Selekcija Malvazija, vino, ki je, kot pove že ime, nastalo z izbiro jagod iz vinogradov Valle in Santa Lucia, vendar je z vinifikacijo v nerjavečem jeklu ohranilo vso izvorno sortnost grozdja malvazije.

Kako se ljubita vino in arhitektura

Hiša za ljudi in vino, tj. vinarija Kozlović, je nastala kot projekt arhitekturnega studia Fabrika iz Pule. Pod njeno podobo se je podpisal arhitekt Željko Burić, ideja pa je bila, ustvariti klet, ki deluje za vse profesionalne potrebe vinarja in kot stičišče ljubiteljev vina, vendar ob tem spoštuje prostor. Zato je vinska klet, ki obsega skupno 2.200 kvadratnih metrov, vkopana v del hriba, ki tvori naravno krajino doline Valle. Z izbiro materialov – stekla in aluminija, je arhitekt dobil odsev pokrajine na pročeljih objekta, zaradi česar je objekt praktično neviden, torej potopljen v pokrajino. Vinska klet ima zeleno streho, poraščeno s sivko, z rožmarinom in z okrasnimi rastlinami, tako da iz zraka klet izgleda kot velik vrt, stranske površine pa se delno hladijo tudi skozi zelene stene. Zaradi svoje lepote je bila klet kot edina iz regije uvrščena v luksuzno monografijo »Sommeliers Heavens« Paola Bassa, enega vodilnih sommelierjev na svetu.

Poleg arhitekture Kozlovići posvečajo veliko pozornosti okolju, zato je okolica kleti skrbno urejena, da gostje lahko uživajo na travnatih površinah. Nad vinsko kletjo so čebelnjaki, ob vznožju vinograda je ribnik, od katerega vodi pot do Momjanskega gradu, vinogradi v dolini Valle pa so obdani z grmi vrtnic in sivke. Na posestvu gojijo tudi zelišča, ki jih kuhinja kleti Kozlović uporablja pri pripravi jedi in prigrizkov, ki spremljajo vodene degustacije.



www.kozlovic.hr

Delali bomo na kvaliteti. Učili se bomo novih načinov obrezovanja, se približali naravi z analizo stanja tal in določanjem potrebnih mikroelementov. Svoj čas bomo namenili trtam, posvetili se bomo rednemu in medvrstnemu odstranjevanju plevela. Naredili bomo večje število prehodov za natančnejše ročno odstranjevanje listov in vstavljanje v žico, ob upoštevanju časa in rasti rastlin v vinogradu. To je eno tistih let, ko sta se tako začetek kot konec cvetenja zgodila maja. Za vinogradnika, ki ima 30 hektarjev nasadov, kot jih imamo mi, je izjemen izziv. In odločili smo se, da bomo uživali in se potrudili, da bodo naši zvesti kupci in vinopivci uživali v kakovosti vina, ki jim ga ponujamo,« je povedala Antonella Kozlović, ki v vinski kleti skrbi za marketing in prodajo.



Vinarija Kozlović je pionir vinskega turizma v Istri in na Hrvaškem. Na voljo sta dva programa vodenih degustacij – Meet the Estate in Taste and Explore Kozlović. Rezervacije degustacij so obvezne in jih lahko opravite preko spletnega obrazca ali po telefonu na +385 52 779177. Novost so darilni boni za degustacije, ki jih lahko kupite preko spleta ter jih z lastnim sporočilom pošljete na naslov obdarovanca.

SKRIVNOST *med Krasom* IN MORJEM

Villa Majda

POTOPIS



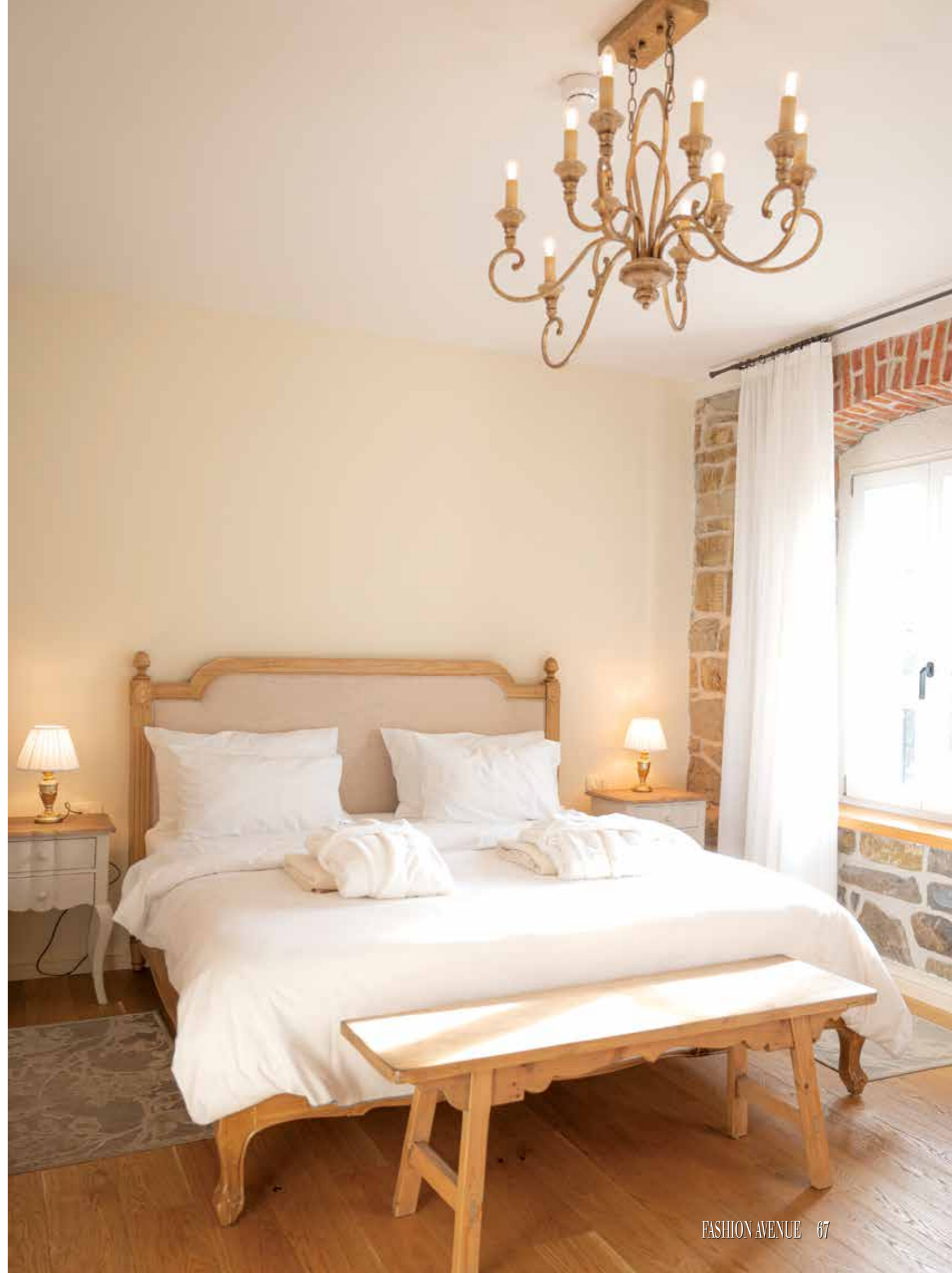
Le streljaj od mondenega Trsta in deset minut vožnje iz Kopra. Na stičišču Krasa in morske obale se nahaja zasanjana vasica Osp. Tu čas teče počasneje, a bolj intenzivno.



Ko se z avtom pripeljete pred Villo Majda, kar ne morete verjeti, da se kulisa, ki se je narisala pred vami, nahaja tako blizu vašega doma. Petdeset odtenkov sive istrskega kamna, sinja modrina neba in zeleni oljčni nasadi se prepletajo v čarobno podobo. Zazdi se vam, da ste vstopili v drug svet. V Villi Majda, ki izvira iz leta 1892 in je nekoč pripadala premožnemu kmetu, v letu 2020 pa je v prenovljeni podobi sprejela prve goste, je prostor za razmislek, za pogled vase in okoli sebe. Tu si lahko privoščite sezonsko obarvane jedi čéfa Bojana Gržentića in kozarec lokalnega vina ob kamnitem bazenu. Sanjarjenje z odprtimi očmi, ki se zavleče dolgo v noč. Ob poslušanju čričkov in opazovanju zvezdnatega neba.

Istrske jedi, ki se spogledujejo s preteklostjo

Pod Kraškim robom hrana še bolj tekne. Vodilo čéfa Bojana Gržentića, ki je izkušnje pridobival tudi z delom v Michelinovi restavraciji Agli Amici v Italiji in v restavraciji Dam v Novi Gorici, so sezonske sestavine iz lokalnega okolja in tradicionalne jedi naših non. Tako se na Majdinem jedilniku znajdejo mlad kozji sir in salame iz okoliških kmetij, kokošji žgvacet (tradicionalni istrski kokošji golaž), ličnice boškarina, polenta, jadranske kozice, sveži tartufi, divja zelišča in šparglji. Skozi 9-hodni chéfov meni, za katerega boste odšteli 100 evrov, boste okusili barvite sestavine teritorija, ki prehaja iz Krasa v Istro in združuje najboljše iz obeh svetov. Velika ljubezen chéfa Gržentića so tudi domači grisini, kruh in slani brioši, ki jih za goste Ville Majda vsak dan pripravljajo



sami. Ob vstopu v vilo vas tako pričaka vonj po sveže pečenem kruhu in komaj čakate, da ga pomočite v ekstra deviško oljčno olje lastne pridelave. Vinski sladokusci bodo prišli na svoj račun v vinski kantini, kjer so na ogled in pokušino na voljo vrhunske slovenske vinske etikete, francoski šampanjci, konjaki in starani rumi. Odlična spremljava ob partiji šaha z vintage figuricami.



Romantično prebujanje in zajtrk ob kaminu

Prebujanje ob pogledu na zeleno kraško pokrajino na eni strani ter Osapsko dolino, posejano z vinogradi na drugi, je posebno doživetje. Čar temu dodajo skrbno restavrirano pohištvo, v kombinaciji z modernimi elementi, ročno izdelani keramični okraski in drugi okusno izbrani detajli, ki kažejo na to, da sta lastnika Aleš in Marja Piščanc, ob pomoči POKE studia, vilo opremljala z veliko ljubezni in čuta za estetiko. Ko se vam končno uspe skobacati iz udobne postelje ter se po originalnih stopnicah spustite v jedilnico, vam sezonski zajtrk postrežejo na belih damastnih prtih, tik ob odprtem kaminu, v toplejšem delu leta pa kar na vrtu ob bazenu. Nič čudnega torej, da se jutro hitro prevesi v popoldne, to v večer, vi pa se naenkrat zaveste, da ste v vili preživeli cel dan. In se pri tem počutite prav prijetno.



www.majda.si

Foto: Sabrina Toš, Lana Švab, Đorđe Stošić



PRISTNI OKUSI Europe



Financirala Evropska unija. Vendar so izražena stališča in mnenja zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ne odražajo nujno stališč in mnenj Evropske unije ali Evropske izvajalske agencije za raziskave (REA). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva. Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://nijz.si/publikacije/12-korakov-do-zdravega-prehranjevanja/>



SOFINANCIRA
EVROPSKA UNIJA

EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE,
KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE
KMETIJSKE PROIZVODE.



KIENZO

HOMME

THE NEW EAU DE PARFUM

KENZO SUPPORTS

ORIN HARDY, FOUNDER OF BAMBOO U,
SUSTAINABLY RETHINKING ARCHITECTURE FOR A BEAUTIFUL WORLD.

SOBIVANJE Z NARAVO

Bistro Maha

»Hrana naj bo vaše zdravilo in vaše zdravilo naj bo hrana.« Tako je razmišljal antični Hipokrat, ki slovi kot ena najizjemnejših osebnosti v medicini vseh časov. In temu pristopu sledijo tudi v novem Bistrotu Maha, ki ponuja rešitev za zdravo, pa vendar izjemno okusno prehranjevanje v centru prestolnice. S skrbno izbranimi sestavinami, ki so domače, sezonske in ekološke, predstavljajo alternativo znotraj gostinske ponudbe in vzpostavljajo filozofijo sobivanja z naravo.

GASTRONOMIJA



Bistro Maha je svoj prostor na svetu našel na Nazarjevi ulici, kjer so lansko jesen izobesili napis »plant based« bistro. Pa veste, kaj ta besedna zveza označuje? »Plant based« prehrana je v zadnjih letih vse bolj priljubljena, saj ljudje iščejo načine, kako izboljšati svoje zdravje, zmanjšati vpliv na okolje in spodbujati dobrobit živali. »Plant based« živila so tista, ki izvirajo iz rastlin, kot so sadje, zelenjava, polnozrnata žita, stročnice, oreščki in semena. Ta živila so bogata s hranilnimi snovmi – z vlakninami, vitamini, minerali in antioksidanti, ki so bistveni za ohranjanje dobrega zdravja. Študije so celo pokazale, da lahko »plant based« prehrana pomaga zmanjšati tveganje za kronične bolezni, kot so bolezni srca, sladkorna bolezen in nekatere vrste raka. Prav tako je prijazna do okolja, saj tovrstna živila potrebujejo manj vode, zemlje in energije za pridelavo kot živalska hrana. Čeprav nekateri menijo, da je »plant based« prehrana omejujoča ali premalo okusna, je v resnici na voljo nešteto okusnih in hranljivih živil, iz katerih se lahko ustvarja slastne jedi. Ravno to so nam dokazali v Bistrotu

Maha na degustacijski večerji, katere inovativni chef Erik Božič prireja od ponedeljka do petka. Medtem ko so njihovi zajtrki s smoothiji, skledami in slajšimi dobrotami ter kosila z juhicami in burgerji zaokroženi, a bolj preprosti (kar je včasih najboljši), so večerje docela kompleksne, saj je igra okusov na višjem nivoju. Toda ne glede na to, ali boste v bistro zavili zjutraj, popoldne ali zvečer, ste lahko prepričani, da bodo z jedmi oživili vaše brbončice, na račun raznolikih barvitih kombinacij pa bodo uživale tudi vaše oči. In vse to s podpisom domačnosti in sezonskosti, saj so zvesti ciklom narave. Tudi mi smo se uskladili z naravo, ki nas obdaja, na štirihodni degustacijski večerji, ki je dala dober argument, da okoljska in zdravstvena odgovornost ni neulovljiv ideal. Po kapljici dobrodošlice v obliki nežnega prosecca smo začeli s pozdravom iz kuhinje – z nebeško sočno focaccio iz kislega testa, ki je zrelo dolge tri dni. Chef jo je obogatil z namazom iz dimljenega tofuja in s staranim misom čičerike, mi pa smo si jo drznili oblitati še z odličnim istrskim oljčnim oljem. Prva topla predjed je bila medtem kot nalašč za hladno zimsko večer, saj je pečeno zelje v spremljavi kurkuminnega jogurta in začimbne mešanice za'atar pričaralo občutek



toplino. Orientalski pridih smo zamenjali za slovensko tradicijo pri drugi predjedi, ki je predstavljala odlično preobrazbo klasike – sirovih štrukljev, ki so se namakali v omaki buče in čičerike, za svežino pa je poskrbel peteršilj v stilu argentinskega chimichurrija. Najbolj smo se veselili glavne jedi, saj smo vedeli, da nam bodo postregli z »juicy marbles«, s fantastično pogruntavščino iz naše podalpske deželice, ki naj bi vzbudila dvom, da gre res za »plant based« hrano. Ob okušanju fileja, ki izgleda kot meso, prav tako pa se ponaša s podobno strukturo, smo soglasno odločili, da bi v tej jedi uživali lačni z vseh vetrov – od veganov do vsejedov. Še posebej, če vam jo v Bistroyu Maha

pripravijo na način slano-sladko, pri katerem se poročijo kruhov cmok, rožmarinova polivka, marmelada gozdnih sadežev in kislo jabolko. In ker smo bistro obiskali ravno na valentinovo, so nas na koncu presenetili s sladico, ki je izražala poklon ljubezni. Rahlo pecivo s kremo bele čokolade in svilnatega tofuja je namreč kot klobuček nosilo kaki v obliki srca. Ravno tako srčna je bila postrežba, ki je predstavljala piko na i kulinarinem doživetju v Bistroyu Maha, kjer v intimnem ambientu ob igranju prijetne lounge glasbe pokažejo, da je zdrava, odgovorna hrana lahko še kako privlačna in uživaška.



www.bistromaha.si



Č100

Spoznavaj
me!

Nasmeh
za vsak
dom!

Novi baterijski sesalnik VK7,
več kot le sesalnik!

www.parnad.si

VORWERK



kobold

SLASTNA, *hrustljava,* POSEBNA

Čokoladna poslastica

Pred vami je zgodba. Zgodba dveh družin. Družine, ki v čokoladnem ateljeju ustvarja čarobne okuse s čokolado. In druge družine, ki na poljih v Beli krajini goji tradicionalno ajdo. Iz ajde so v trenutku navdiha nastali pregrešno dobri kaljeni ajdovi hrustavčki. Hrustavčki so hitro postali slavni, dobili so celo nagrado za najbolj inovativen izdelek. In iz zgodbe je nastala čokolada, ki je slastna, hrustljava, okusna in predvsem zelo posebna. Čokolada, ki jo boste želeli podariti za darilo ali pa si jo privoščiti le zase. Čokolada, ki je kakor en tak topel objem.





FINA GLINA - ŽIVETI NARAVO

Studio Fina glina je v zadnjih mesecih razširil svoje delovne prostore, ki se nahajajo v Trbovljah. Osrednji namen projekta je skupno ustvarjanje, nadgrajevanje znanja, učenje ter uresničevanje idej posameznikov. Želja in ideja je ljudem omogočiti kreativni prostor, kjer se lahko izražajo skozi glino ali pa se zgolj zabavajo in sproščajo preko materiala. Lahko gre samo za enkratno doživetje kot tudi za dolgoročno učenje in samostojno ustvarjanje z glino. V sklopu ponujamo ves potreben material, orodje in mentorstvo. Mesečno izvajamo različne skupinske delavnice ročnega oblikovanja izdelkov ter individualne tečaje oblikovanja gline na vretenu. Vse podrobne informacije o dogodkih redno objavljamo na naši spletni strani, preko katere potekajo tudi prijave.

www.finaglina.com

Eden izmed gurmanov, ki je čokolado že imel priložnost degustirati, je svojo izkušnjo opisal: »Ena izmed najboljših temnih čokolad! Ajdovi hrustavčki dajo res odličen slankast okus in se zelo lepo povežejo s sladkobo in grenkobo čokolade.«

Kdo bi si mislil, a te čokolade so res poseben posladek, ki je po svoji kombinaciji edinstven na svetu. Na kmetiji Klepec so pred leti iz svoje ajde naredili zanimivo pogruntavščino po imenu ajdovi hrustavčki. Okus hrustavčkov je tako dober, da so za njih dobili tudi nagrado za najbolj inovativen produkt v kategoriji ajdovih izdelkov po izboru Inštituta za nutricionistiko. Ajdove hrustavčke naredijo sami iz ajde, ki naraste na njihovih poljih ob reki Kolpi. Idejo za hrustavčke so dobili ob spremljanju tujih kuharskih blogov. Kar se je začelo kot eksperiment v domači kuhinji, je hitro preraslo v pravo uspešnico. Hrustavčki namreč nimajo izrazitega okusa po ajdi, so pa hrustljavi, odličen prigrizek na poti ali na kavču namesto čipsa.

Zakaj pa bi se zaustavili tukaj, združili so moči s Čokoladnim ateljejem Dobnik in razvili nekaj slastnega. Poroka ajdovih hrustavčkov s slastnimi čokoladami je samo stopnička višje v čokoladni poslastici, ki bo na vas naredila globok vtis. Tri vrste čokolade v kombinaciji z ajdovimi hrustavčki – mlečna, mlečna s karamelom in 70% temna čokolada. Saj ne vemo, kateri okus je boljši!



www.kmetijaklepec.si



TRADICIJA **sreča** NAVDIH

Altrokè

Ob vestnem spoštovanju tradicije, a obenem ob pogumni infuziji novih idej, je na najstarejšem ljubljanskem trgu zaživela elegantna restavracija z istrskim navdihom, Altrokè, ki se je dokazala kot perfektno mesto za uživanje v gurmanskih grižljajih, v spremljavi premišljeno izbrane vinske karte najboljših slovenskih predstavnikov.

Staro mestno jedro Ljubljane je nedvomno eden izmed biserov Slovenije in Stari trg s svojimi koreninami iz 13. stoletja je ena od očarljivih atrakcij, katero bi moral obiskati malodane vsak, ki se napoti v našo prestolnico. In ravno tam je med hišami, ki predstavljajo mešanico srednjeveške in baročne arhitekture, domovanje našla ena izmed najbolj interesantnih restavracij v centru metropole – Altrokè, kjer sledijo filozofiji poklona istrski tradiciji. To pot je začrtala družina Čok, ki na svojem posestvu na najsevernejšem robu istrskega polotoka ustvarja domače specialitete pod blagovno znamko Istrska hiša. V obmejni vasi Plavje, na majhnem griču s pogledom na Tržaški in Koprski zaliv, pridelujejo vino, oljčno olje, vinski

kis, marmelade ter žganice in likerje, ki odražajo lokalno dediščino. Po teh smernicah se ravna tudi jedilnik njihove restavracije, za katero so izbrali ime Altrokè, ki v istrskem narečju pomeni »zagotovo« oziroma »prav zares« in s katerim ljudje izražajo hvaležnost in potrditev. Prepoznavne istrske dobrote, kot so govedina boškarina, domače testenine, suhe mesnine in siri ter ribe in morski sadeži iz Jadrana, so združili z zvrhano mero kreativnosti in nastale so samosvoje jedi, s podpisom Altrokè. Da bi jih docela spoznali, smo pod taktirko chéfa Tadeja Dolinarja odšli na izlet po Istri z devetimi postanki, kjer smo okušali raznolike teksture, oblike, barve in arome sezonskih lokalnih sestavin. Kulinarična izkušnja je v restavraciji Altrokè sicer lahko tudi krajša na vsakodnevno svežih marendah in štirihodnih kosilih.





V rustikalnem ambientu s kamnitimi stenami in stropom iz rdeče opeke, ki ostaja zvest dediščini najstarejšega trga v Ljubljani, smo srkali kompleksno penino Donna Regina, pod katero se je podpisala vinogradniška družina Čarga, ko je na mizo prispel pozdrav iz kuhinje, ki je izražal nekonvencionalen pogled na tipično istrsko jed, sardele na šavor, katerim so družbo delali okisani šampinjoni s česnovno peno. Ko nam je prijazen natak narival Mavričev briški zeleni sauvignon, smo izvedeli, da nas čaka dodaten pozdravček, ki je navdušil še bolj kot uvodni. Račji pâté s prelivom maline in z drobcu pistacije se je skupaj z domačim maslom s sušenimi paradižniki namreč izkazal za pravega spremljevalca hrustljave hišne fokače. In nato smo resno zakorakali v degustacijski meni, pri čemer je prvo postojanko predstavljal jamar, najbrž edini sir na svetu, ki štiri mesece zori v kraški jami, kar 70 metrov pod površjem. V espumi kremastega sira se je kopala fermentirana sliva z lešnikovim drobljencem, simfonijo arom pa je zaokročila sadna rebula iz Vipave.

Kuharski mojster je odločil, da se iz kraških jam preselimo v prostrane gozdove, kajti postregel je z jelenovim tartarjem, obogatanim z domačo peteršiljevo majonezo, katerega je na nov nivo dvignil žametni cabernet sauvignon Besednjaka z omamnimi notami črnega ribeza. Po krožniku, ki nas je pustil vse prej kot ravnodušne, smo zaplavali v globine s crudo škampi v objemu limetinega soka in hišnega zeliščnega olja. Na tej

točki smo imeli prvič priložnosti okusiti lastnikovo vino, uležano zlato malvazijo, ki se je odlično skladala z nežno svežino jedi. Z degustiranjem pristnih morskih okusov smo nadaljevali tudi pri toplih predjedeh; prijateljevanje kapesante in buče hokaido je s pomočjo kaviarja rdeče postrvi povzročilo senzacijo v ustih, medtem ko si je karakterni romb prisluzil pohvale na račun slastne ribje omake, infuzirane z inčuni. In zopet je šlo za dovršeno estetsko prezentacijo, pri kateri je hedonistične užitke na nov

nivo popeljala izbrana keramika kot tudi osebni pristop našega vodiča na degustaciji, ki je z vinsko spremljavo vsakič zadel v nulo. Napočil je čas za glavno jed, pri kateri smo se slastoustili v vsakem grizljaju. Dolgih petnajst ur kuhan goveji rep je specialiteta sama po sebi, ko pa ji dodaš Čokov dve leti barikiran in tri leta odseden refošk, dobiš hod, ki je vreden besede vrhunsko. Sledil je še en mesni posladek, okronan z rubinasto rdečo kapljico iz Rodicine linije Reservé. Couvée iz izbranega grozdja najstarejših vinogradov se je nadvse lepo skladal s sočnimi račjimi prsmi, pri katerih je za sled sladkobe poskrbela popečena pomaranča, za dotik mehkoabe pa krema pastinaka. Veliki finale je bil sestavljen iz dueta sladkih pregreh slaščičarja Carla Panica, katerega je v celoto povezal domač mandljev liker. Po okušanju kombinacije kave, bele čokolade in datlja pri prvi kreaciji in združitvi karamela, jabolka in cimeta pri drugi, smo našim gostiteljem iskreno rekli: altrokè!

www.altroke.si



nature's
FINEST

ново!



**Funkcionalni čaji
z aktivnimi sestavinami**

Na voljo na spletni strani www.naturesfinest.si ali brezplačni telefonski številki **080 35 31**.

PRAVLJICA o tekočem ZLATU

Olive Oil Red Fairytale

Vasica Marezige v bližini Kopra velja za središče Dežele refoška, kjer poleg najstarejšega vinograda v slovenski Istri, pokrajina očara tudi z oljčnimi nasadi, ki so pomemben del tamkajšnje kulture in dediščine. V osrčju podeželja se piše pravljica Red Fairytale, ki govori o prvovrstnih ekstra deviških oljčnih oljih.



thai massage ONZONTHAI

Red Fairytale je zgodba o pripadnosti domači istrski zemlji, kjer že od leta 1880 rastejo oljčna drevesa družine Čehovin. Povezanost gospodarja turistične kmetije Saše z oljčnimi nasadi se je začelo že v ranem otroštvu, ko je kot otrok z radovednostjo, skupaj s svojo mamo Janjo, sodeloval pri dejavnostih v oljčnikih in vinogradih. Po študiju gostinstva se je zaposlil v gospodarstvu, in sicer v telekomunikaciji,

Kljub temu nameravajo ohraniti takšno velikost kmetije, da lahko v večji meri vse opravijo sami, s čimer lahko realizirajo svoje poslanstvo doseganja vrhunske kvalitete oljčnega olja. Oljčni nasadi se nahajajo ob turistični nastanitvi z imenom Red Fairytale v vasi Marežice pri Kopru, kjer oljkar Sašo gostom pričara edinstveno doživetje na vodeni degustaciji večkrat nagrajenega ekstra deviškega oljčnega olja. Izkušnja okušanja se začne z obiskom stoletja starih oljčnikov, potopljenih v čudovito pokrajino istrskega okoliša. Ob občudovanju



vendar je kljub redni službi vsak dan aktivno obdeloval družinsko posestvo. Ker pa oljčni nasadi potrebujejo celoletno, nežno negovanje na vseh področjih, da lahko obrodijo sadež, ki nudi možnost, da pridobimo iz njega prestižno tekoče zlato – zeleno oljčno olje, se že vrsto let aktivno posveča le svoji kmetiji ter aktivnostim, povezanim z butičnim turizmom na njej. Pri obdelovanju 5,2 hektarja površin s šeststo oljčnimi drevesi mu pomagajo njegova mlada družina in prijatelji, s katerimi v bodoče načrtujejo posaditi še nekaj sto novih dreves.

narave obiskovalci spoznajo razne sorte oljk, njihovo nežnost, življenjski cikel, postopke obiranja, predelave in veliko zanimivih vsebin, ki so marsikomu neznanka. Hkrati doumejo skrb, ki je potrebna za pridobitev najboljšega ploda v sodobnem proizvodnem procesu z uporabo najnovejše neinvazivne tehnologije in na podlagi izkušenj, pridobljenih od mnogih generacij, katerih cilj je trajnost in zaščita tega neokrnjenega okolja.

www.oliveoilredfairytale.si



Darilni bon

Razveselite svoje najdražje
z darilnim bonom za masažo.

Naročila: **040 191 484**

SALON TAJSKE MASAŽE

Jurčkova cesta 1, Ljubljana Rudnik



040 191 484

E: onzonthai@gmail.com

S: www.tajskamasaza.eu

F: www.facebook.com/onzonthai



PEN KLUB

restavracija

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 oživili 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 kulturne 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.

Modri salon, ki je ime dobil po freski, ki so jo odkrili na stropu in jo skrbno restavrirali, tako da očitno deluje, kot da je iz nekih drugih časov. Učinek povečajo fotografije rož Luzie Simons, ki dajejo vtis trodimenzionalnosti in zdí 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.

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

Ostaja še en detalj, 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.



Vrt za razmislek, vrt za počitek, za razvajanje, za srečanje, za prijateljevanje, vrt za sladkanje, vrt za kavo in sladoled, za hladno pivo in za limonado ter vrt za kulturni dogodek, za prijateljsko srečanje, za druženje, za randevu, vrt po sprehodu po Tivoliju, vrt za začetek potovanja po Ljubljani in vrt, kamor se bomo vračali.

TOMŠIČEVA ULICA 12, LJUBLJANA, VRTLILINOVY@KAVAL-GROUP.SI
 +386 51 641 943



Lolita Supernova je nova, nora, drugačna izkušnja. Medtem ko vsebina ostaja zvesto preverjenim Lolita dobrotam, jo navdihuje umirjenost in odmik od nakupovalnega živ-žava novo odprtega dela Supernova Ljubljana Rudnik. Ko se smukate po nakupih, se le oglasite. Veseli vas bomo.

SUPERNOVA
 LJUBLJANA - RUDNIK



ZA **pozitivne** SPREMEMBE

Nutralux

Zdrav življenjski slog je bistvenega pomena za srečno in zadovoljno življenje. Vključuje zavestno odločanje o naših vsakodnevnih navadah in vedenju, kot so prehrana, gibanje, spanje in obvladovanje stresa. Če te odločitve vključimo v svojo rutino, lahko preprečimo kronične bolezni in izboljšamo splošno počutje.



LEPOTA IN ZDRAVJE



kar je v povezavi s prehranskimi dopolnili, ki imajo potencialne pozitivne učinke na naše počutje. Lux je izpeljanka iz imena ustanovitelja, s čimer strankam sporoča, da stoji za temi izdelki ter zagotavlja kakovost in zaupanje. Nutralux Immune Shot ima vlogo pri delovanju imunskega sistema, saj z glavnimi sestavinami – s kurkumo, z ingverjem in vitamini, prispeva k sproščanju energije pri presnovi. Namenjen je vsem, ki skrbijo za svoje telo in želijo raven dobrega počutja dvigniti stopničko višje. Ker je zadostna količina dobrega spanca drug pomemben vidik zdravega življenjskega sloga, je Trekman ustvaril še Nutralux Sleep Shot, ki z melatoninom, l-teaninom, magnezijem in s sivko pomaga umiriti misli, sprostiti in zazibati v prijetne sanje. Prednost produktov je, da v enem odmerku združujeta izbrane učinkovine, ki jih telo potrebuje za kakovostno delovanje. Ker sta utekočinjena, imata boljšo absorpcijo sestavin, prav tako pa ne vsebujeta sladkorja in glutena ter sta primerna tudi za vegane. Za začetek zdravega življenjskega sloga ni nikoli prepozno, zato z majhnimi koraki že danes poskrbite za pozitivne spremembe v svojem življenju.

www.nutralux.si
Poskeniraj kodo za brezplačni izziv



Eden najpomembnejših vidikov zdravega življenjskega sloga je uravnotežena prehrana. To pomeni uživanje različnih živil, bogatih s hranili, kot so sadje, zelenjava, polnozrnat žita, puste beljakovine in zdrave maščobe. Uravnotežena prehrana lahko pomaga ohranjati zdravo telesno težo, zmanjšati tveganje za kronične bolezni ter povečati raven energije. Zdrava prehrana in rekreacija gresta z roko v roki. Vadba pomaga nadzorovati telesno težo, ima pa tudi pozitiven vpliv na duševno zdravje. Toda za izboljšanje počutja in regeneracijo po vadbi je pomemben vnos raznolikih vitaminov in mineralov. Na trgu je izbira ogromna in je težko najti kakovostne izdelke – ravno zato je Luka Trekman, nekdanji profesionalni košarkar, ki je športno kariero nadaljeval kot osebni trener in vodja spletnega vadbenega programa, med svetovanjem strankam glede prehranskih dodatkov za stimulacijo imunskega sistema in povečanje energije, dobil idejo, da bi bilo namesto polne omare izdelkov bolje imeti enega, ki združuje vse potrebno za vitalnost. Tako je lansiral lastno blagovno znamko, za katero je izbral ime Nutralux. Nutra se namreč velikokrat uporabi kot kratica za »nutrition«,



100% naravna in preverjena zaščita pred klopi in komarji z ekološkim certifikatom kakovosti

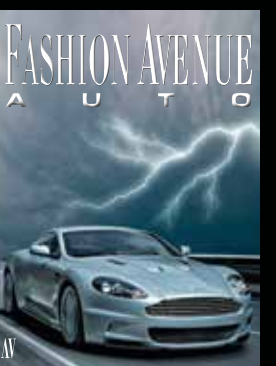
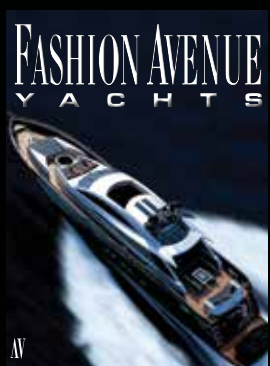
*zeliščnega izvora in prijazno
do kože*

primerno tudi za otroke

*prijetnega vonja, ne draži oči in
se lahko uporablja tudi po obrazu*



Cvetka
Zeliščno posestvo



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

E-naslov: ava.tomlje@fashionavenue.si