

POMLAD 2025

cena: 5,90 EUR

FASHION AVENUE

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



9 771581 523004

RANGE ROVER



Kombinirana poraba goriva in emisije CO₂ po WLTP: 0,6 - 12,0 l/100 km in 16 - 273 g/km. Za več informacij o modelih Range Rover se obrnite na

[landrover.si](https://www.landrover.si)

pooblaščenega trgovca: Wallis Motor Ljubljana, Celovška cesta 182, +386 40 640 610.



FASHION AVENUE

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

12

Range Rover SV
in Sport SV



18

Ferretti Yachts 670



28

Stojanovski Couture

36

Zlatarna Aura



AVTO

12

Range Rover SV in Sport SV

NAVIKA

18

Ferretti Yachts 670

TEME

26

Finančna neodvisnost

MODA

28

Stojanovski Couture

NAKIT IN URE

36

Poročni prstani Zlatarne Aura



CLUSE

slowatch
www.slowatch.si





54

Restavracija
Marina Portorož



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

LEPOTA IN ZDRAVJE

40

Kozmetične novosti

44

FemmeDiva

50

Beluga – studio ledenih kopeli

GASTRONOMIJA

54

Restavracija Marina Portorož

66

Luka Gourmet Ošterija Pr'Noni

72

Aura distillery

78

Gostilnica Mandrija

84

Kmetija Klepec

90

Gurmanski piknik

POTOPIS

60

Chalet Waldzauber



72

Aura distillery

90

Gurmanski piknik



HOTEL • RESTAVRACIJA • GOLF

Grad Otočec

www.grad-otocec.com
booking@terme-krka.eu
08 20 50 300

GRAD OTOČEC

RELAIS & CHATEAUX

UVOD

Nesreča je lahko tudi most na poti k sreči.

Prijazna beseda greje tri zimske mesece.

Če imaš prijatelja ob sebi, ni nobena pot predolga.

Tam, kjer vlada ljubezen, ni ne velikih ne majhnih.

Čeprav nisi rojen v siromašni kolibi, bodi kljub temu skromen, takrat boš kot lotosov cvet, ki raste izven močvirja.

Malo se naučimo iz zmage, mnogo iz poraza.

Tisoč nevarnosti preži na tistega, ki želi nekaj doseči.

Kdor se smehlja, namesto da bi besnel, je vedno močnejši.

S prvim kozarcem človek pije vino; z drugim vino pije sebe, s tretjim vino pije človeka.

Kovino se spozna v ognju, človeka pri vinu.

Kadar se ti zdi značaj kakega človeka nerazumljiv, si oglej njegove prijatelje.

Besede, ki jih nismo izrekli, so cvetovi molka.

Kar misliš reči, reci jutri.

Vedno se najde osa, ki piči objokan obraz.

Življenje je podobno blisku, oba hitro mineta.

V primerjavi s človekovo dolžnostjo je njegovo življenje kakor teža drobnega peresca.

Smrt je hkrati večja od gore in drobnejša kot las.

Japonski pregovori



Ana investira.

Plemenitite prihranke z naložbami po vaši meri.

Varčujte postopno, z enkratnim vplačilom ali kombinacijo obeh možnosti.



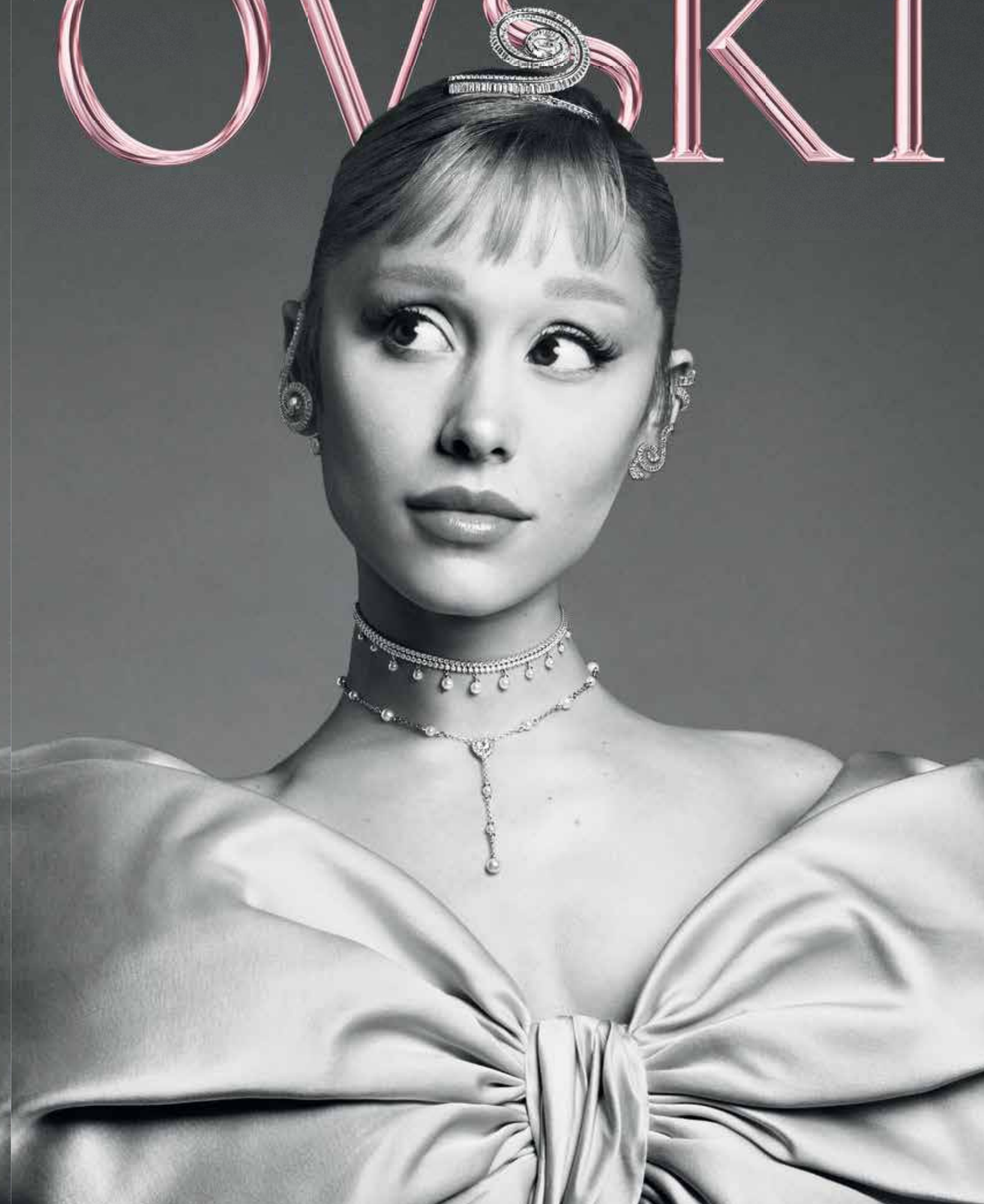
NLB Skladi

To je tržno sporočilo. Družba NLB Skladi, upravljanje premoženja, d.o.o. (v nadaljevanju: NLB Skladi), Trnavska cesta 48, 1000 Ljubljana, info@nlbskladi.si, upravlja krovni sklad NLB Skladi. Storitve trženja in oglaševanja krovnega sklada NLB Skladi poleg družbe NLB Skladi izvaja po pooblastilu tudi Nova Ljubljanska banka d.d., Ljubljana. Pred sprejemom katere koli končne naložbene odločitve glejte Prospekt krovnega sklada NLB Skladi z vključenimi pravili upravljanja in dokumente s ključnimi informacijami za posamezne podsklade krovnega sklada NLB Skladi, ki so vlagateljem v slovenskem jeziku brezplačno dostopni na sedežu družbe NLB Skladi na Trnovski cesti 48 v Ljubljani vsak delovni dan med 10. in 12. uro, na pooblaščenih vpisnih mestih (poslovalnice NLB d.d.) med njihovim delovnim časom ter na spletni strani www.nlbskladi.si. Popolne informacije o tveganjih so navedene v Prospektu krovnega sklada NLB Skladi z vključenimi pravili upravljanja in dokumentih s ključnimi informacijami za posamezne podsklade krovnega sklada NLB Skladi. Krovni sklad NLB Skladi je odprt tudi za male vlagatelje. Z vplačilom v krovni sklad NLB Skladi vlagatelj pridobi enote premoženja podsklada in ni neposredni imetnik izdajateljev vrednostnih papirjev, ki sestavljajo podsklad. Krovni sklad NLB skladi ni bančna storitev in ne prinaša zajamčene ali garantirane donosnosti. Tako naložbe v posamezne podsklade krovnega sklada tudi niso vključene v sistem zajamčenih vlog, ki velja za vloge fizičnih oseb in malih pravnih oseb na transakcijskih računih, hranilnih vlogah, denarnih depozitih in blagajniških zapisih oziroma potrdilih o depozitu, ki se glasijo na ime, zbranih pri bankah in hranilnicah.

SWAR

OVSKI

Ariana Grande



VIZIJA **športnega** RAZKOŠJA

Range Rover SV in Sport SV

Vsak model Range Rover izstopa z modernistično obliko, s prefinjeno notranjostjo in z elektrificirano zmogljivostjo za vozno izkušnjo brez primere, zato je Range Rover ena od vodilnih britanskih luksuznih blagovnih znamk, ki je naprodaj v kar 121 državah. Paradni konj Range Rover SV in njegov brat Sport SV določata merila uspešnosti v svojem segmentu z naprednimi tehnologijami, ki predstavljajo svetovno novost, in z dinamičnimi zmožnostmi samozavestne, sodobne vizije športnega razkošja.

AVTO





Zastavonoša Range Rover ljubitelje avtomobilizma razveseljuje že preko 50 let. Na samem začetku jih je očaral z vrhunskimi terenskimi sposobnostmi. Ni bil zgolj prvi SUV s stalnim štirikolesnim pogonom, temveč tudi prvi 4x4 s protiblokirnim zavornim sistemom ABS in s prilagodljivim zračnim

vzmetenjem, s čimer je postal uglašen tako na ustaljenih tirnicah kot na zahtevnejši podlagi. Pri razvoju nove generacije originalnega Range Roverja je bila torej najboljša odločitev, nadaljevati po načrtani smeri, kar se najboljše pozna na področju oblikovanja. Dizajn SUV-ja je doživel le blago evolucijo, pri čemer obraz in silhueta ohranjata prepoznavno in priljubljeno formo. Bolj drzna je nova identiteta zadka s

tankimi, pokončno pozicioniranimi svetili, ki se izredno elegantno združijo v črno pasico, razpotojeno čez celotno širino vozila. Oblikovanje je doseglo nov nivo v ekskluzivni različici SV, kjer inovativni in prefinjeni materiali kreirajo kraljevsko vzdušje. V oddelku za razvoj posebnih vozil so poskrbeli, da bo Range Rover SV nudil več možnosti za osebne prilagoditve kot kdaj koli prej; ocenjujejo, da ga je mogoče

prilagoditi na več kot 1,6 milijona načinov. Na naslednjo raven je oddelek SVO povzdignil tudi najpomembnejši model znamke – Range Rover Sport, ki v izvedenki SV Edition Two predstavlja vrhunec glede surove moči kot tudi sodobnega razkošja. Prestižen SUV nudi dramatično zunanost, posvečeno zmogljivosti, in to s štirimi novimi tematskimi sestavi, od katerih je bil vsak skrbno izbran, da bo na cesti

zagotavljal odločno navzočnost in poudarjal športno osebnost: na voljo so mat modra barva Nebula, črna barva v visokem sijaju Ligurian, siva barva v visokem sijaju Marl in bronasta barva Sunrise Satin. Vsak sestav je mešanica edinstvenih zunanjih odtenkov z novimi oblogami iz ogljikovih vlaken in sedeži Performance v različnih barvah, ki stranki nudijo možnost izbire inovativnih pletenih tekstilnih prevlek ali usnja Windsor za dinamičen notranji prostor. Različica SV Edition Two se ponaša še z ekskluzivnimi oznakami na sprednjem odbijaču, sredinski konzoli, vstopnih pragovih in lučeh za osvetlitev tal – za takojšnjo prepoznavnost športnega razkošja.

Range Rover Sport SV je najzmogljivejši in najdinamičnejši Range Rover Sport doslej, saj vrhunsko dinamičnost združuje z edinstveno močjo. Njegov nabor tehnologij za izboljšanje zmogljivosti vključuje najnaprednejši sistem vzmetenja v razredu in sistem zvočnih senzorjev za dobro počutje. Aerodinamičen dizajn z izboljšanim pretokom zraka zagotavlja izrazitejšo in elegantnejšo estetiko z izbiro funkcionalnih lahkih in tehničnih materialov, ki v vseh pogledih krepijo njegove sposobnosti. Range Rover Sport SV je ekskluzivno na voljo s 4,4-litrskim blagim hibridnim motorjem

V8 Twin Turbo s 635 konjskimi močmi in z navorom do 750 Nm, hkrati pa od 0 do 96 km/h pospeši v samo 3,6 sekunde in doseže najvišjo hitrost 290 km/h. To je rezultat kombinacije značilnosti, ki omogočajo prihranek mase do 76 kilogramov, kot so zavore iz ogljikovih vlaken, in standardnih aerodinamičnih izboljšav, vključno s karbonskim pokrovom.

Notranji dizajn Range Roverja Sport SV poudarja povezavo med vozilom in voznikom ter odseva bolj osredotočen, športen značaj brez sklepanja kompromisov pri razkošju ali prefinjenosti. Ekskluzivna sprednja sedeža SV Performance imata integrirane vzglavnike, naslonjala iz ogljikovih vlaken in osvetljen logotip SV, bolj poudarjene blazine sedeža pa zadržujejo voznika in sopotnika na mestu med dinamično vožnjo. V 16 smeri prilagodljiva sedeža imata masažno funkcijo ter sta ogrevana in hlajena za največje udobje. Preoblikovan volan nudi bolj poudarjen oprijem za palca, debelejši okvir in osvetljen gumb za način SV Mode. Po pritisku gumba se nemudoma spremeni konfiguracija vzmetenja, pogonskega sklopa, krmiljenja, menjalnika in aktivnega izpušnega sistema za največjo zmogljivost.



www.landrover.si



2. 7. 2025

Cankarjev dom
Ljubljana

EL AMOR BRUJO

Od flamenka do latino ritmov

ADDA SIMFÒNICA ALICANTE



9. 7. 2025

Križanke
Ljubljana

CLUSTER

Baletni večer
Edwarda Cluga

Vstopnice:
ljubljanafestival.si



NAVTIČNA *lepotica*

Ferretti Yachts 670

Pri Ferrettiju so se lotili izziva prenoviti lepoto navtičnega sveta, flybridge jahto, ki je s fuzijo udobja bivanja in prefinjene estetike v samo nekaj letih pustila svoj pečat in osvojila tako kritike kot stranke. Pod nož je šel model 670, ki združuje elegantne linije s športnim značajem in sofisticiranim stilom.



NAVTIKA



Eden večjih nedavnih uspehov podjetja Ferretti Yachts je flybridge jahta 670, ki je s prenovo postala še bolj impresivna. Naloga vizualne evolucije je bila precej zahtevna, saj gre za pomemben model, ki je bil premierno lansiran v čast okrogle 50. obletnice italijanske znamke. Oblikovalci se

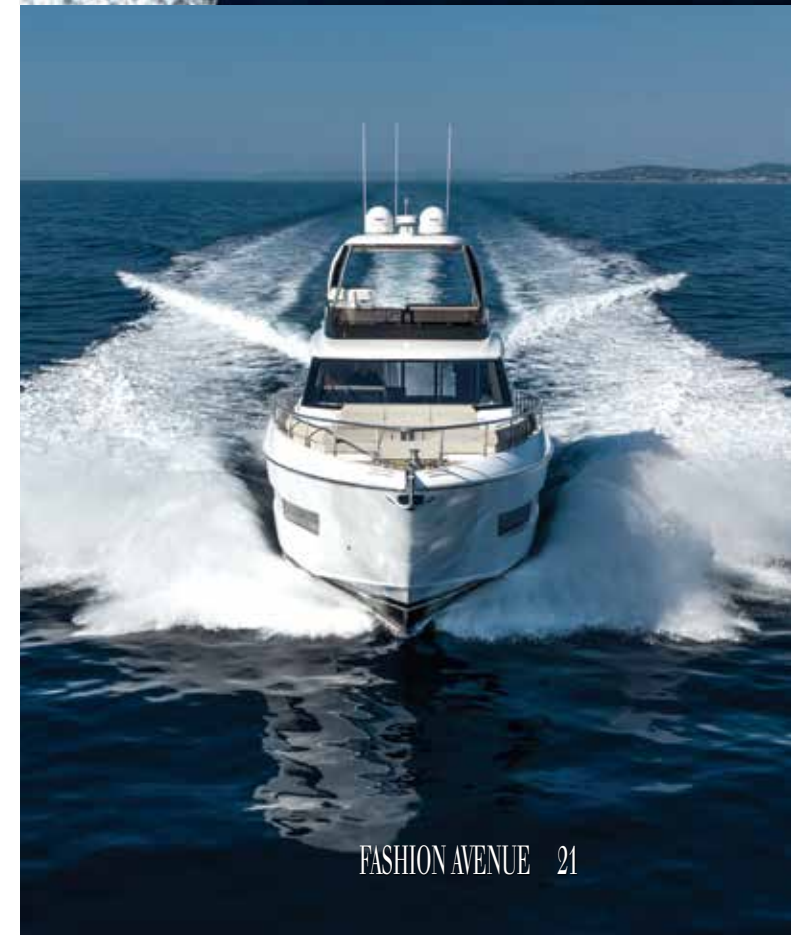
niso želeli preveč odmakniti od preverjenega recepta, ampak so ga hoteli le osvežiti, da bo 670 pripravljen na osvajanje novega kroga zagrizenih navtikov. Tako je 20,2-metrsko plovilo ohranilo značilne karakteristike predhodnika, kot so premišljena prostorska razporeditev in prijeten, svetel interier, katerim se pridružujejo novo pridobljeni bonbončki. Glavna noviteta je preoblikovan hard top, ki skupaj z bolj

elegantnimi linijami eksterierja jasno priča, da gre za moderno in modno ozaveščeno jahto. S to potezo Ferretti Yachts zaključuje svojo pot prenove ponudbe, ki se je začela z razvojem novih tlorisnih rešitev in s sodelovanjem z novimi partnerji. No, to ne pomeni, da se zopet niso obrnili na dva dolgoletnega prijatelja znamke, arhitekta Filippa Salvettija, ki se je podpisal pod privlačen, dinamičen zunanji dizajn, in studio Ideaeitalia, ki je poskrbel, da so kabine šarmantne in dovršene.

Posodobitev je poleg dosega lepotnih idealov stavila tudi na maksimizacijo funkcionalnosti, vsestranskosti in prostora za shranjevanje. Krmarska postaja na glavni palubi ima po novem vetrobransko steklo brez osrednjega stebra za odlično vidljivost, kapitanovo udobje med navigiranjem pa zagotovi razkošen stol znamke Poltrona Frau. S ciljem optimiziranja ergonomije v prednjem delu palube je bila spremenjena zasnova jedilnice, medtem ko so bili na spodnji palubi razširjeni hodniki in vrata. Tudi pri flybridgeu najdemo nekaj večjih izboljšav: sedalni del za obedovanje »al fresco« je bil povečan, na krmni terasi pa se je zasidrala velikodušna sončna ploščad. Morda najpomembnejše je celovito preoblikovanje trde strehe, ki se ponaša z bolj izčiščenimi linijami in odpirajočim se centralnim delom, kot alternativo pa so kupcem ponudili električno upravljiv bimini top.

Nova identiteta jahte je ravno tako očitna v oblikovanju interierja, ki je prejel še bolj sofisticirano paleto materialov, ki so jih dostavile najprestižnejše blagovne znamke, ki utelešajo italijansko kakovost in stil. Studio za notranji dizajn Ideaeitalia bo v želji prilagajanja okusom kupcev ponudilo dva koncepta interierja z dvema različnima atmosferama: pristašem klasike se bodo dopadli topli nevtralni toni, medtem ko bo moderniste prepričala sodobna estetika s hladnejšo barvno kompozicijo, ki ji vlada večna bela.

Drsna steklena vrata vodijo od kokpita do šik salona, ki ga sestavljata kavča radodarne velikosti s kavno mizico na sredini in s televizijo, elegantno skrito za levo zofo. Široki stopnici vodita do kuhinje, ki ima novo, bolj funkcionalno razporeditev, ki je obrnjena proti





jedilnici in tvori velik prostor s stekleno mizo in sedežno garnituro v obliki črke L. Na desni strani se nahaja kapitanov kotiček, opremljen z najsodobnejšimi instrumenti. Brillant spodnje palube je sredinsko pozicionirana lastnikova suita, ki je z velikostjo 18 kvadratnih metrov resnično presenetljiva za ta segment. Ponuja vse, kar bi lahko milijonar lahko potreboval: kraljevsko posteljo, marmorno kopalnico, »walk-in« garderobo in še mini pisarno, če ga bodo delovne obveznosti zasledovale tudi med poletnim dopustovanjem na luksuzni jahti. Nič manj sanjski nista tudi

drugi dve kabini z lastnima kopalnicama, ki ob izbiri klasičnega ambienta očarata s pohištvom v naravnih tonih, barvno paleto pa popestrijo modri dodatki kot tudi obširna implementacija lesa, ki v prostor vnaša občutek topline. Ferretti jevo jahto, ki na krov sprejme 18 srečnežev, poganja dvojec osemvaljnih motorjev MAN z močjo tisoč konjev, ki omogoča najvišjo hitrost 28 vozlov in potovalno hitrost 25 vozlov, zaradi česar bo premagovanje valov mala malica.

Ava Tomlje
www.mennyacht.com



magniflex
Made In Italy

SLEEP IS LIFE'S GREATEST PLEASURE.

VREDNOST DOBREGA SPANJA

Cilj podjetja Magniflex je od nekdaj podpirati počitek, ki izboljšuje kakovost vašega življenja in hkrati spoštuje okolje, ki vas obdaja. Skozi leta so se tako oblikovale temeljne vrednote, ki podjetje nenehno navdihujejo.

DOLCE VITA

Mehka ali trda stran? Z ležišči iz naše kolekcije Dolce Vita lahko izberete zeleno udobje. Vse zahvaljujoč tehnologiji Dual Core, ki edina vsakemu posamezniku zagotovi ravno pravšnjo mero udobja.



Showroom
Poslovna stavba Rezidenca
Šmartinska cesta 53
+386 40 505 400
info@magniflex.si
magniflex.si



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



FERRETTI YACHTS 670 New



PERSHING

Itama

Riva

CUSTOM LINE



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

AUSTRIA | MÜNCHEN | CZECH REPUBLIC | SLOVAKIA | HUNGARY | SLOVENIA | CROATIA | SERBIA | BOSNIA AND HERZEGOVINA | MACEDONIA | MONTENEGRO | ALBANIA

www.mennyacht.com

TVOJ STIL, *prihodnost,* SVOBODA

Finančna neodvisnost in vzajemni skladi

Čprav je svet financ dolgo veljal za moški teritorij, danes ženske zavestno prevzemamo nadzor nad svojo denarnico in prihodnostjo. Ena izmed najdostopnejših poti, ki vodi k naši finančni samozavesti, so lahko vzajemni skladi. Jih že uporabljaš?

Zakaj vzajemni skladi?

Vzajemni skladi so že dolgo uveljavljena oblika dolgoročnega varčevanja, ki nam omogoča rast naših prihrankov. Namesto, da denar miruje na računu, dela za nas, saj s časom v našo korist dela obrestno-obrestni račun. Sredstva v vzajemnih skladih so izpostavljena tržnemu tveganju, kar pomeni, da vrednost naših prihrankov niha, kar pa učinkovito blažimo z dobro razpršitvijo naših prihrankov.

Vplačaš lahko enkratni znesek ali varčuješ mesečno. In najlepše? Prilagodiš si tempo – tvoj lifestyle, tvoje vplačilo, ki lahko znaša že od 40 EUR dalje. Finančno znanje ni pogoj, saj za upravljanje sredstev poskrbijo izkušeni strokovnjaki. Vzajemni skladi so torej dostopni, fleksibilni in predvsem dolgoročno učinkoviti.

Za potovanja, svobodo ali nov začetek

Si predstavljaš, da čez deset let brez slabe vesti rečeš »da« enomesečnemu pobegu na Bali? Ali pa, da si zgradiš svoj kreativni studio? Da preprosto prenehaš delati tisto, kar te več ne osrečuje – in začneš z nečim novim? Vse postane bolj dosegljivo, ko začneš vase vlagati že danes.

Tudi Katarina, 34-letna arhitektka, je pred tremi leti odprla svoj varčevalni načrt. »Ni šlo za veliko vsoto. Samo želela sem občutek, da nekaj gradim – zase. Danes se mi zdi, da imam nadzor nad svojimi financami. In hkrati upam sanjati bolj pogumno,« pove z nasmeškom. Naj bo letošnje leto – leto tvoje finančne samozavesti! Svoji zbirki parfumov, torbic in spominov s potovanj dodaj še nekaj dragocenega: občutek (finančne) svobode.

In kako začneš?

Povsem enostavno. Obiščeš najbližjo NLB poslovalnico ali sedež družbe NLB Skladi in s strokovnjaki poiščeš rešitev, ki najbolj ustreza tvojim željam, ciljem in življenjskemu stilu. Brez zapletenih izrazov, brez stresa. Samo jasen načrt za tvojo prihodnost.

www.nlbskladi.si



Vsaka ženska zgodba je drugačna. Nekatere sanjamo o čudovitih razgledih na Santoriniju, druge si želimo svoj kotiček v naravi, tretje pa mirno jutro z dobro kavo – brez skrbi, kaj bo jutri. Ne glede na to, kako si predstavljamo svojo idealno prihodnost, ena stvar ostaja skupna. Želimo si svobode. Tiste prave, brez stresa. In kako do nje? S pametnim varčevanjem.



Družba NLB Skladi, upravljanje premoženja, d. o. o. (v nadaljevanju: NLB Skladi), Tivolska cesta 48, 1000 Ljubljana (info@nlbskladi.si), upravlja krovni sklad NLB Skladi. Storitve trženja in oglaševanja krovnega sklada NLB Skladi poleg družbe NLB Skladi izvaja po pooblastilu tudi Nova Ljubljanska banka, d. d., Ljubljana. To je tržno sporočilo. Pred sprejetjem katerekoli končne naložbene odločitve glejte Prospekt krovnega sklada NLB Skladi z vključenimi pravili upravljanja in dokumente s ključnimi informacijami za posamezne podsklade krovnega sklada NLB Skladi, ki so vlagateljem v slovenskem jeziku brezplačno dostopni na sedežu družbe NLB Skladi na Tivolski cesti 48 v Ljubljani vsak delovni dan med 10. in 12. uro, na pooblaščenih vpisnih mestih (poslovalnice NLB, d. d.) med njihovim delovnim časom ter na spletni strani www.nlbskladi.si. Popolne informacije o tveganjih so navedene v Prospektu krovnega sklada NLB Skladi z vključenimi pravili upravljanja in dokumentih s ključnimi informacijami za posamezne podsklade krovnega sklada NLB Skladi. Krovni sklad NLB Skladi je odprt tudi za male vlagatelje. Z vplačilom v krovni sklad NLB Skladi vlagatelj pridobi enote premoženja podsklada in ni neposredni imetnik izdajatelj vrednostnih papirjev, ki sestavljajo podsklad. Krovni sklad družbe NLB Skladi ni bančna storitev in ne prinaša zajamčene ali garantirane donosnosti. Tako naložbe v posamezne podsklade krovnega sklada tudi niso vključene v sistem zajamčenih vlog, ki velja za vloge fizičnih oseb in malih pravnih oseb na transakcijskih računih, hranilnih vlogah, denarnih depozitih in blagajniških zapisih oziroma potrdilih o depozitu, ki se glasijo na ime, zbranih pri bankah in hranilnicah.

GLAMUR *in* TRAJNOST

Stojanovski Couture

MODA

Stojanovski Couture, pod katero se podpisujeta zakonca Stojanovski, je slovenska trajnostna modna znamka za luksuzne in visoko dodelane kose večernih oblek kot tudi elegantnih vsakodnevni oblačil, vpadljivih dodatkov in bleščečega nakita. Primerni za vse priložnosti, od vsakodnevno nosljivih do drznih in razkošnih kosov, so odlična izbira za žensko, ki se zaveda svoje ženstvenosti, jo neguje in predstavlja v najlepši luči.





Vizija blagovne znamke ročno izdelanih osupljivih kreacij je ustvarjati edinstvene modne zgodbe, polne strasti in ljubezni do stvaritve, ki živijo večno, hkrati pa ohranjati prepričanja o ženstvenosti in eleganci. Ustvarjalci globoko cenijo ročno delo, materiale, vezenine, blago in oblačila kot umetniško delo. Posebnost znamke so ročno vezenje, uporaba številnih perlic, čipk, tila, kristalov in ročna poslikava, v kombinaciji z različnimi aplikacijami. Uporabljajo tudi tradicionalne tehnike, kot sta kvačkanje in pletenje. Mojstrsko povezujejo luksuz in trajnost, zato ostanki materialov iz ene kreacije najdejo svoje mesto v novi zgodbi, v novem

dizajnu. Med kreacijami Stojanovski Couture boste našli same impresivne unikate, ki jih z natančnostjo ročno izdelujejo izkušene lokalne slovenske šivilje. Celoten proces, od začetne skice do končnega izdelka, nadzoruje izjemno ustvarjalna Sanja Stojanovski, ki največ kreacij tudi sama ročno dodela do potankosti. Njihovo delo je večkrat letno predstavljeno na modnih revijah, na največjem sejmu umetnosti in mode Art Expo v Sloveniji in v Trstu, na lepotnih tekmovanjih v Sloveniji, med drugim pa so se predstavili tudi v Monte Carlu, Budimpešti, Dubaju, Manili in Livignu. Glede na to, da so svečane obleke nekaj, kar ne moremo nositi vsak dan, imate v salonu Stojanovski Couture, ki se nahaja na Štihovi





ulici 18 v Ljubljani, možnost izposoje svečanih oblek, kar se zdi zelo praktičen in hkrati prijazen korak modi in planetu. Seveda se lahko dogovorite tudi za izdelavo oblačila po meri, pri čemer bodo ustvarjalci izpolnili in še presegli vaše želje. Obisk showrooma vas bo pripeljal do nepozabne modne izkušnje in modnega razvajanja, v katerem boste nedvomno uživali. V mesecu aprilu imate priložnost videti številne kreacije Stojanovski na novi modni lokaciji v Ljubljani, v centru Rog.

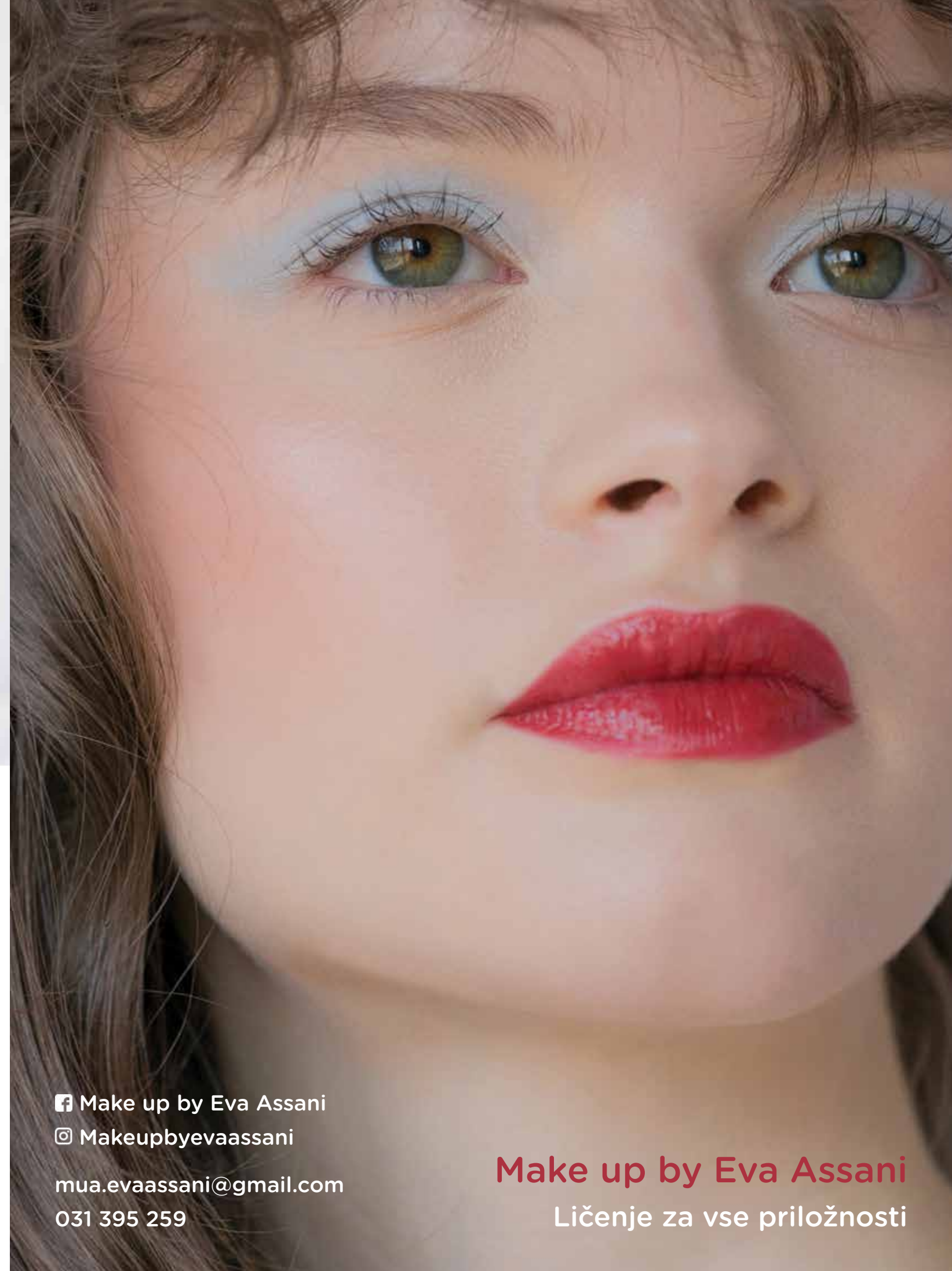
Letošnja pomlad prinaša sveže in raznolike modne trende – od brezčasne elegance do drznih barv in inovativnih materialov. Trajnostni pristopi, reciklirana oblačila, po dolgem



premoru rumena barva, raznoliki odtenki rjave, modro-zelena po navdihu globokega morja, flora in favna oceana, živalski potiski, prosojni materiali ter številne futuristične, tehnološke novosti v modi.

Poleg glamuroznih oblačil se zakonca Stojanovski od lanskega oktobra podpisujeta tudi pod skrbno izdelane izdelke za dom pod imenom Stojanovski Home. Svoje kreativno in navdiha polno ustvarjanje opišeta z naslednjimi besedami: »Naši kosi zahtevajo pozornost, tako kot vse najlepše stvari v življenju.«

www.stojanovski-couture.com
Foto: Peter Hmelak



f Make up by Eva Assani

@ Makeupbyevaassani

mua.evaassani@gmail.com

031 395 259

Make up by Eva Assani

Ličenje za vse priložnosti


MORELLATO
VENEZIA 1930

KOLEKCIJA TESORI
Srebro 925‰

GIULIA SALEMI



ZDRUŽITEV *tradicije in* SODOBNOSTI

Poročni prstani Zlatarne Aura

NAKIT IN URE

Poročni prstani že stoletja predstavljajo simbol ljubezni in zavezanosti, ki presega minljive trenutke. Zlato, iz katerega so narejeni, vsebinsko toplino in trajnost obljube med partnerjema, ki se zavežeta k večni ljubezni, zvestobi in nenazadnje spoštovanju. V Zlatarni Aura so oblikovali tri nove kolekcije zlatih poročnih prstanov, ki združujejo tradicijo in sodobne oblikovalske pristope. Vsaka kolekcija prinaša edinstveno zgodbo – od klasičnih, elegantnih linij do drznejših, modernejših interpretacij. Prstani so zasnovani s posebnim poudarkom na detajlih in trajnosti.

Preplet klasične in sodobne elegancije, ravnih linij in nežnih krivulj – pri kolekcijah poročnih prstanov, nastalih v proizvodni enoti Zlatarne Aura, so mislili na vse.

Precizna ročna izdelava jih naredi še toliko bolj posebne in dragocene. »Kolekcije združujejo tradicijo in sodobne oblikovalske trende, pri čemer vsak par najde popoln izraz svoje ljubezenske zgodbe,« o svojih najnovejših stvaritvah pove njihov kreator, zlatarski mojster David Fink, sicer direktor Zlatarne Aura.

Poročni prstani iz rumenega zlata predstavljajo toplino in brezčasnost, kar jih že desetletja postavlja med priljubljeno izbiro številnih parov. Za tiste, ki si želijo pridih elegancije in subtilnosti, so na voljo prstani iz belega zlata, ki s svojim hladnim sijajem izžarevajo sodobnost in prefinjenost. Za edinstveno igro kontrastov pa poskrbijo prstani iz kombinacije belega in rumenega zlata, ki združujejo toplino in drznost.



»Vsak prstan je ročno izdelan v naši delavnici. Omogočamo tudi personalizacijo modelov, saj se lahko vsak par odloči za barvo zlata, obliko in morebitne detajle, ki bodo njun prstan naredili resnično edinstven. Materiali so skrbno izbrani, kar zagotavlja trajnost in kakovost, prstani pa so oblikovani tako, da so več kot primerni za vsakodnevno uporabo,« pove David Fink, ki poudari, da imajo v zlatarni z izdelavo poročnih in zaročnih prstanov že ogromno izkušenj: »V Zlatarni Aura smo v 35 letih delovanja izdelali že veliko čudovitih modelov zaročnih in poročnih prstanov, ki jih naše stranke z veseljem in ponosom nosijo. Smo pa doslej poročne prstane izdelovali le po naročilu.« Pari si lahko nove linije poročnih prstanov v živo ogledajo in jih pomerijo v zlatarnah Aura v Ljubljani, Novem mestu, Kočevju ali Črnomlju.

www.zlatarna-aura.si



Stilistka:
Barbara Rezar –
butik La Barbera

Make up in foto:
Lola Jevtič

Model:
Sara Mitraković

kročeta
HAND MADE

Ročno izdelane unikatne
torbice, ki združujejo luksuz
in trajnostni pristop.

Pop up store:
Plečnikova trafikla
www.kroceta.com
f Kroceta @kroceta



DIONE BEAUTY PALACE

Lepotni salon SČ beauty se je rebrandal v Dione Beauty Palace. Na novi lokaciji na Grablovičevi 62 v Ljubljani bo prijazna ekipa poskrbela za negovan in urejen videz vaših nohtov. Zaradi uporabe materialov najvišje kakovosti se boste počutile lepe in samozavestne vsakič, ko boste pogledale svoje nohte. Negovane roke danes namreč niso zgolj okras, pač pa postajajo nuja vsakdana moderne ženske.

KOZMETIKA MAYARULA

Kozmetika, ki ljubeče poboža telo in duha! Znanstveno potrjena, ekološka in inovativna – Mayarula ni le naravna, ampak tudi aktivno delujoča nega kože. Certifikat CosmEthically ACTIVE potrjuje, da formulacije resnično delujejo, ekološki certifikat pa, da vsebujejo samo najčistejše naravne sestavine. Obenem se kozmetika ponaša s patentirano inovacijo – z unikatnimi recepturami, ki jih ne najdeš nikjer drugje. Izberi popolno nego zase: www.mayarula.si



KOZMETIKA KAHNE DOTOX

Vas motijo procesi staranja na vašem obrazu? Rešitev je dermatološko testiran serum Dotox, ki zmanjša globoke gube za 23 % in celotno nagubano površino kože za 15 %, in to le v 30 dneh uporabe. Dotox je patentirano polnilo za gube, pomlajevalni zmagovalec in v praksi preizkušeno naravno nadomestilo za toksin botulin. Edinstvena formula daje koži čvrstost in ohranja njen mladostni videz.

ORIFLAME LOVE POTION CHERRY ON TOP

Zapeljiva in neustavljiva – Love Potion Cherry On Top je dišava, ki prebujata čutnost in samozavest. Navdihnjena z vznemirljivim pričakovanjem prvega zmenka združuje gurmansko sladkobo češnjevega čokoladnega tartufa in akorda čokoladnih pralin. Prefinjena kombinacija sočnih, pudrastih in senzualnih not ustvarja nepozaben vonj, ki vas bo ovil v tančico zapeljivosti. Stopite v svojo Cherry ero in poudarite svojo ženstvenost z novo dišavo Oriflame.



HEMPIC ROYALS CBD MAZILO

Visoko učinkovito CBD mazilo je zasnovano za naravno olajšanje in nego kože. Narejeno je iz skrbno izbranih sestavin, vključno z visoko kakovostno industrijsko gojeno konopljo, ki je bogata s kanabidiolom (CBD). Edinstvena kombinacija sestavin ustvarja izjemno negovalno formulo, ki je primerna za vse tipe kože. Zaradi bogate teksture se mazilo enostavno vpije v kožo, s tem pa zagotavlja ciljano delovanje.

thai massage ONZONTHAI



SALON TAJSKE MASAŽE

Jurčkova cesta 1, Ljubljana Rudnik



040 191 484

Darilni bon

Razveselite svoje najdražje
z darilnim bonom za masažo.

Naročila: **040 191 484**

E: onzonThai@gmail.com

S: www.tajskamasaza.eu

F: www.facebook.com/onzonThai



MUGLER ALIEN EXTRAINTENSE

Z dišavo Alien Extraintense ikonična Muglerjeva linija Alien dobiva novo globino. Akord vanilije je potisnjen do vrhunca, predozirani jasmin v kombinaciji s subtilno tuberozo pa predstavlja skrajno čutnost. Ta je poglobljena z Muglerjevim akordom lesa in vanilije, ki podarja novi dišavi Alien hipnotičen preobrat, ujet v dramatično črno-vijolično stekleničko.

CACHAREL ELLA ELLA

Začenja se novo poglavje znamke Cacharel z dišavo ELLA ELLA, ki je užitka polna dišava – simbol veselega pobega. Ima dva obraza: cvet pomarančevca prinaša sonce, indijski jasmin pa je poosebljen s sijajo v sončnem šopku belega cvetja. Slastna infuzija burbonske vanilije in akord kokosa medtem ustvarita radostno dišavo, ki objame.



GUESS SEDUCTIVE DREAM

Guess predstavlja novo pridobitev v prodajno najbolj uspešni liniji Seductive. Seductive Dream je očarljivo zasanjana dišava, ki pripoveduje romantično zgodbo. Cvetno-sadno-ambrasta sestava je utelešenje ženstvenosti in osvoji s svežo hruško, s kremno gardenijo in z zasvojljivim vanilijevim sladkorjem.

ROBERTO CAVALLI PARADISO ROSA

Odplujte v raj Roberta Cavallija, kjer se glamur in zapeljivost srečata na sanjavih peščenih plažah, z dišavo Paradiso Rosa, ki predstavlja moderno, igrivo Cavalli žensko. Cvetno-sadna dišavna stvaritev očara z uvodno mešanico mikavnega sadja, se nato razcveti z nežnostjo cvetov potonike in elegantno zaključi s kremnimi notami, ki še dolgo poplesujejo na koži.



AZZARO FOREVER WANTED ELIXIR

Azzaro Forever Wanted Elixir je najnovejši dodatek k priznani dišavni družini Wanted in popolna izbira za moške, ki se želijo počutiti neustavljivo privlačni. Drzen vonj, ki za sabo pušča magnetično sled, je mešanica nepričakovane in zapeljive maline z živahno energijo kardamoma. Dišava postane nepozabna zavoljo izrazito moškega in razkošnega akorda usnja.



Foto: Miran Kambič



Foto: Lipardesign



V ljubljanski prestolnici, novem poslovno-stanovanjskem objektu Bellevue Tivoli, se nahaja frizerski salon, kjer se prepletata vrhunska nega las in najnovejši modni trendi. Salon vodi Simona Kremžar, ustanoviteljica z dolgoletnimi izkušnjami v frizerskem svetu, skupaj z izjemnima frizerkama Natašo Burja in Niko Krajnik. Stranke jih najpogosteje obiščejo zaradi kakovostnega in trendovskega barvanja ter raznolikih tehnik svetlenja las, ki poudarijo naravno lepoto vsakega posameznika. Prav tako posebno pozornost namenjajo negovanju las in vrhunskim negam za lase, ki jim povrnejo zdravje, sijaj in vitalnost. Pri delu uporabljajo svetovne znamke – Kérastase, Redken in Joico, saj verjamejo, da si lasje zaslužijo le najboljše. Njihova filozofija temelji na osebni in individualni pristopu, saj želijo, da se stranke počutijo udobno in sproščeno, hkrati pa odidejo z lasmi, ki odražajo njihov stil in osebnost.



Simona Hair

Frankopanska ulica 3a, Ljubljana

salon@simonahair.si | 041 910 318

www.simonahair.si

f S HAIR i _simonahair

ZASNOVANO *posebej* ZA ŽENSKE

FemmeDiva

S Heleno Kosmina, direktorico podjetja Arlen, ki med drugim zastopa priznane blagovne znamke iz sveta lepote in zdravje, kot so Dr. E. Voss, Courage&Khazaka, Neyes Brows in Laboratories Mansard Paris, smo se pogovarjali o njenem novem podvigu. V lanskem letu je namreč s pomočjo strokovne ekipe, vključno z izkušenimi specialisti s področja prehrane, razvila lastno blagovno znamko prehranskih dopolnil LaVitaLab, ki trenutno vključuje dva izdelka – GladiatorTboost in FemmeDiva. Slednje dopolnilo je bilo zasnovano v Sloveniji posebej za ženske in njihove potrebe, saj telesu nudi natančno to, kar potrebuje.



Kako je prišlo do ideje za FemmeDiva?

Moja zgodba z ustvarjanjem FemmeDiva se je začela iz osebnih izkušenj in potreb moje družine. Pravzaprav je bila glavna pobudnica moja mlajša sestra, ki se že vse življenje spopada z nevrodermitisom. Že od otroštva mora natančno paziti, kaj zaužije, saj lahko že najmanjša napaka sproži močne reakcije na njeni koži. Zaradi tega je veliko raziskovala sestavine in prehranska dopolnila.

Trg prehranskih dopolnil spremljam že vrsto let, saj mi je jasno, da ima prehrana ključno vlogo pri zdravju kože in splošnem počutju. S pravilno prehrano in z ustreznimi dopolnili lahko bistveno vplivamo na ravnovesje v telesu in izboljšamo kakovost življenja. Poleg strokovnega zanimanja pa me je k raziskovanju prehranskih dopolnil vodila tudi lastna izkušnja – že od sedmega leta živim z redko avtoimuno boleznijo, zaradi katere vsakodnevno jemljem večje število zdravil. Zato sem izjemno pozorna na to, kaj vnašam v svoje telo, in stremim k temu, da so sestavine, ki jih uporabljam, najvišje kakovosti ter skrbno izbrane.

Komu je namenjena FemmeDiva?

FemmeDiva je zasnovana posebej za ženske, ki si želijo naravne podpore za izboljšanje splošnega počutja, uravnoteženje hormonov, zmanjšanje stresa in večjo energijo v vsakdanjem življenju. Sestavine, kot so ašvaganda, sladki koren, reishi goba, baldrijan ter vitamini B2 in B12, delujejo sinergistično in nudijo podporo v vseh življenjskih obdobjih. Namenjena je tudi tistim ženskam, ki se soočajo s težavami s spanjem, z anksioznostjo ter izkušajo vročinske valove in hormonske spremembe med menopavzo.

Kako se FemmeDiva razlikuje od drugih prehranskih dopolnil za ženske?

FemmeDiva je prehransko dopolnilo, razvito v Sloveniji, za katerim stoji strokovna ekipa, vključno z izkušenimi specialisti s področja prehrane. Vsak korak v razvoju je bil skrbno načrtovan in dodelan, pri čemer nič ni bilo prepuščeno naključju. Kar FemmeDiva resnično razlikuje od drugih izdelkov, je njena celostna formula, zasnovana za podporo celotnemu ravnovesju ženskega telesa. Pri razvoju smo

uporabili inovativno kombinacijo učinkovin, ki na našem trgu doslej še niso bile poznane.

Katere so ključne sestavine in kakšne so njihove koristi?

Formula FemmeDiva temelji na sinergiji več ključnih sestavin. Naravni ekstrakti zelišč prispevajo k uravnavanju hormonskega ravnovesja in zmanjšujejo učinke stresa, medtem ko vitamini in minerali podpirajo regeneracijo kože, las in nohtov. Poleg tega antioksidanti ščitijo celice pred škodljivimi prostimi radikali, kar pripomore k mladostnemu videzu in splošnemu zdravju.

- Uravnavanje hormonskega ravnovesja – ašvaganda in sladki koren lahko naravno pomagata pri uravnavanju hormonov, kar je še posebej koristno za ženske v menopavzi ali tiste, ki se soočajo s hormonskimi nihanji.

- Zmanjšanje stresa in izboljšanje spanca – baldrijan, magnezij in reishi goba prispevajo k sprostitvi, boljšemu spancu in zmanjševanju tesnobe, kar pozitivno vpliva na duševno zdravje in splošno počutje.

- Podpora prebavnemu sistemu – reishi goba in sladki koren lahko pomagata pri prebavi in zmanjšanju napihnjenosti, kar je pogosto izziv pri hormonskih spremembah.

- Krepitev imunskega sistema – reishi goba s svojimi antioksidativnimi lastnostmi podpira imunski sistem in prispeva k večji odpornosti proti okužbam.

- Več energije in vitalnosti – vitamini B2 in B12 podpirata presnovo energije in zmanjšujeta utrujenost, kar pomaga ohranjati vitalnost skozi ves dan.

Ali imate v načrtih razvoj še kakšnega prehranskega dopolnila?

Nenehno razmišljamo o izboljšavah in vedno iščemo inovativne rešitve, ki bi še bolje podprle telo in dobro počutje. Trenutno lahko rečem le, da imamo v mislih nekaj zelo zanimivih idej, a naj zaenkrat ostanejo presenečenje. Zagotovo pa lahko pričakujete širitev ponudbe, in to v bližnji prihodnosti.



www.femme-diva.si





ART DIR: PAUL MARCIANO PH: IRYNA SOKOLOVSKA © GUESS?, INC. 2025 WWW.SLOWATCH.SI

OKREPITE *vitalnost uma* INTELESA

Beluga — studio ledenih kopeli

Beluga je prvi »cold plunge« studio v Ljubljani. Potopite se v ledeno kopel ODIN, ki vodo ohranja na ledišču, vsi sistemi filtracije in čiščenja pa jo ohranjajo konstantno bistro in čisto, kot alpski potoček. Voda v kadi stalno kroži, s čimer prebija termalni ovoj telesa in dela izkušnjo potopa še bolj hladno. Potopite se v varnem okolju in pod strokovnim vodstvom, s pravilnim dihanjem in spoštljivim pristopom do ledene kopeli.

Ledena kopel je vir zdravja

Potop v mrzlo vodo po začetnem šoku aktivira parasimpatično živčevje prek stimulacije vagusnega živca, kar omogoči umirjanje in regeneracijo telesa. Rezultat je izboljššan metabolizem, okrepljen krvno-žilni in imunski sistem, nižji krvni tlak in srčni utrip, boljši spanec, večja odpornost na stres, boljša volja, motivacija in fokus ter splošno počutje.

Za koga?

Ledene kopeli so primerne za vse, razen za osebe z zelo oslabljenim srčno-žilnim sistemom. Zavirajo vnetna stanja v telesu, s čimer krepijo vitalnost telesa in uma, dvigajo življenjsko energijo, zavirajo pot v izgorelost, krepijo mentalno moč. Učinkovito zdravijo kronične in avtoimune bolezni, s spodbujanjem telesa lastnega potenciala zdravljenja.

Varen potop pod strokovnim vodstvom

Potopitev telesa do vratu v ledeno vodo je treba vzeti resno. Potopi zato potekajo v varnem okolju, pod strokovnim vodstvom. Pred potopom se z vodjo studia, dr. Tjašo Učakar, licencirano s certifikatom IPHM (International Practitioners of Holistic Medicine), učiteljico integralnega dihanja in inštruktorico prostega potapljanja, pogovorite o vašem zdravstvenem stanju, naredite nekaj dihalnih vaj za umiritev, Tjaša pa vam razloži, kaj se bo med potopom dogajalo z vašim telesom. Vodi vas skozi celoten potop, da se počutite varno in sproščeno. Najpomembnejše pri potopu je pravilno dihanje. To parasimpatičnemu živčevju omogoči, da prevzame delo ter umiri začetni šok potopitve.

Dolžina potopa in temperatura vode

Potop v ledeno vodo ni tekma, temveč terapija za boljše psihofizično počutje. Načeloma traja 2 do 3 minute, vse, kar je več, po nepotrebnem ohlaja telo, a pozitivni učinki več ne naraščajo. Dosežemo pa pozitivne učinke takoj, ko uspemo umiriti dih, tudi že po pol minute. Temperatura vode v kadi je 4 stopinje Celzija, saj je voda takrat najgostejša in ima največji energetski potencial. Po zadnjih raziskavah je priporočljivo vztrajati v tako hladnem okolju vsaj 11 minut na teden.

Ledena kopel je element zdravega načina življenja

V studiu Beluga lahko v varnem okolju prvič izkusite blagodejne učinke ledenega potopa. Nikoli niste prepuščeni sami sebi, ekipa Beluge je z vami, da se pripravite, nadihate in v varnem okolju svoje telo izpostavite zdravljenemu stresu ledene kopeli.

Ledena kad ODIN

VV studiu Beluga nudijo potop v najbolj dovršeno ledeno kad ODIN iz Avstralije. Njena posebnost je, da lahko vodo ohladi do ledišča, kar vašim ledenim potopom doda novo dimenzijo hladu. Ima vgrajene vse najsodobnejše sisteme filtracije delcev, UV filtracije in čiščenja z ozonom, tako da je voda za vsak vaš potop sveža in čista. Hkrati voda v njej kroži, kar pomeni, da ruši termalni sloj, ki bi ga telo ustvarilo ob potopu in s tem nudi največjo učinkovitost izpostavljenosti telesa hladni vodi.

www.beluga-studio.si



Kjer narava greča kakovost

Pri Hempicu smo predani ponudbi vrhunskih, naravnih CBD izdelkov, ki so skrbno izdelani iz najčistejših sestavin. Naša obsežna linija izdelkov, ki vključuje kreme, olja in paste, je zasnovana z namenom lajšanje težav in dobro počutje na najbolj naraven način.

www.hempic.si | [cbd love](#)





GURMANSKI *epicenter* NA OBALI

Restavracija Marina Portorož

GASTRONOMIJA

Na Obali je nedavno zapihal svež veter in prinesel novo posadko v kulinarinem hramu z dolgo tradicijo – Marina Portorož je s tem postala epicenter za ljubitelje fine dininga, pa tudi za vinske poznavalce, saj je idejni vodja Sašo Ambrož mojstrsko združil svet gastronomije in enologije.

Na slovenski obali v malem morju povprečnih obedovalnic, ki vabijo bolj kot ne zgolj turiste, že dolgo pogrešamo vrhunsko morsko restavracijo, ki stavi na sveže in lokalne sestavine. No, to se je spremenilo pred štirimi leti, ko je vajeti zaspane restavracije v prvi slovenski marini – Marini Portorož – prevzela ekipa vodje Saše Ambroža in glavnega chefa Jerneja Podpečana, ki sta se nekdaj urila v izolskem Belvederu. Nov koncept, katerega sta poimenovala »Natakar z idejo, kuhar s

podpisom, gost z nasmehom«, nas je fasciniral in zato smo se odpravili na degustacijo v restavracijo, ki je v kratkem času postala ponos marine kot tudi celotnega Portoroža. Ker je bilo ob našem obisku za obedovanje »al fresco« kljub soncem obsijani terasi z magičnim pogledom na prestižna plovila še malce prehladno, smo zavetje našli v prostornem interierju. Gospod Sašo je z občutkom prijetne intimne v mislih za nas izbral privatni kotiček ob kaminu, nad katerim se bohotijo magnum steklenice poznanih vinskih kleti – domačih in tujih. Poslušanje prasketanja ognja v spremljavi nežne jazz glasbe, ogledovanje oljnih slik Dore



Plestenjak z motivi slovenske Istre in replike starinske lesene barke, je v trenutku sprostilo misli in nas pripravilo na epikurejsko izkušnjo, kjer uživajo vsi čuti.

Sprehod po šefovem meniju, ki je zvest karakteristikam sezonskosti in lokalnosti, smo začeli s pozdravom iz kuhinje, katerega sta predstavljala mladi sir z baziliko in hišni grisini, glede katerih moramo priznati, da tako hrustljivih še nismo jedli. V ustih ni samo hrustalo, temveč tudi brbotalo, saj smo amuse-bouche pospremili z Albiano elegantno aperitivno penino, pridelano po klasični metodi, ki je naredila lep uvod v bogato vinsko

zgodbo Restavracije Marina Portorož.

Nato je iz globin morja na krožnik prispel brancinov sashimi, okrašen s kaviarjem in z drobnjakovo emulzijo, iz prostranih pašnikov pa goveja sekanica s fermentiranim maslom, ki smo jo veselo mazali na še toplo pinso. Obe predjedi sta definitivno očarali, vendar je finemu ambientu restavracije z mnogokaterimi navtičnimi detajli zagotovo bolj pristajala ribja iteracija, katero je na nov nivo popeljala Zarova sveža malvazija s polnim telesom, ki se rojeva na izolskih pobočjih tik ob obali.

V zraku je zadišalo in na mizi se je pojavila topla predjed z nostalgичnim čarom, ki je v spomin



pristna morska restavracija, odlično poskrbijo tudi za mesojedce.

Gurmanski degustaciji je piko na i postavil duet sladice – ena nepričakovana in druga značilna, s čimer je bil prijeten sončen dan v najlepši marini v Sloveniji zaključen na prav poseben način. Pod imenom Ana in Tonka se je prezentiral lešnikov cheesecake z aromo tonka oreščka, ki je sobival z božanskim moussom mlečne čokolade, v igri tekstur pa sta nastopila še orehov drobljenec in liofilizirane maline. Na drugem delu mize je barve Pirana zastopala Štorta – avtohotna piranska torta s solnim cvetom in kremo olive, kateri se harmonično poda slana karamelna nota.

Če ste torej željni uživanja v mediteranski kuhinji, ki spoštuje lokalno okolje in tradicionalne prvine, a hkrati nosi inovativen podpis, bo Restavracija Marina Portorož s svojim edinstvenim vzdušjem prava izbira.

www.restavracijamarina.si

Foto: Rok Bužinel



priklicala dobrote naših non. Domači pljukanci so se ljubili s fettami istrske klobase kot tudi s Klenarjevim kompleksnim chardonneyem z letnico 2022, ki je bil izbran perfektno.

Spet smo odjadrali do Izole, saj je sommelier za wine pairing izbral Zarovo kreacijo, tokrat v macerirani oranžni izvedbi. Z nagrajenim chardonnayem iz kolekcije Lily's Vineyard smo stopili še stopničko višje, kar je bilo prav primerno, saj smo dočakali glavni jedi. Sprva smo uživali v tako zelo nežnem poširanem ribjem fileju, da nismo niti potrebovali noža, s čimer se je izvrstno skladal s teksturo špargljevega pireja in jabolčne pene, ki je zaokrožila elemente svežine. Morda malce presenetljivo, a za vrhunec degustacije je zaslužen jelenov file, kajti krožnik je bil res kompleksen, pri čemer je vsak element – ožgano korenje, orehovi štruklji, pire pastinaka in demi-glaze omaka – predstavljal košček v mozaiku dobrih okusov. Lahko torej rečemo, da kljub temu da je Marina



The
BIGG-R
is everywhere



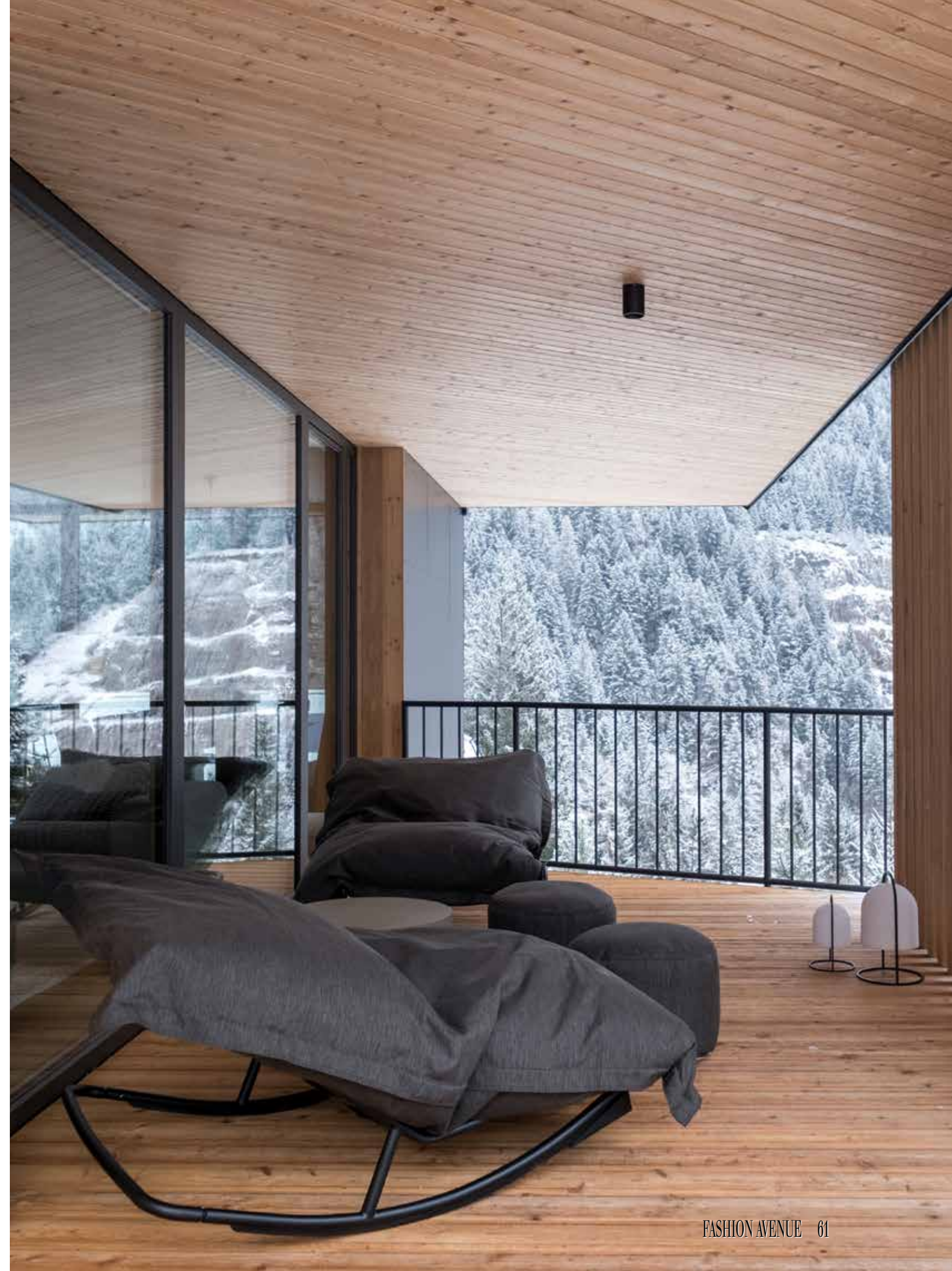
CELJE | KOPER | PIRAN | bigg-r.com

SANJSKI **pobeg** V ALPE

Chalet Waldzauber

POTOPIS

Počitnice v chaletu, ki leži v osrčju majestetičnih Alp, ponujajo neprimerljiv pobeg od vsakdana. Predstavljajte si prebivanje ob zasneženih vrhovih in svežem gorskem zraku ter dneve, preživete na smučanju ali pohodništvu v neokrnjeni naravi. Večeri so rezervirani za počitek ob ognju in uživanje v gurmanskih jedeh iz lokalnih sestavin. Ne glede na to, ali iščete avanturo ali mir, Alpe nudijo idilično ozadje za ustvarjanje nepozabnih spominov. Za tiste, ki iščejo razkošje in spokojnost, Chalet Waldzauber obljublja nepozabno alpsko doživetje.





Alpe že dolgo ne ponujajo zgolj užitkov na belih strminah, temveč so se uveljavile kot prava celoletna destinacija – od smučanja pozimi do pohodništva in kolesarjenja poleti, so počitnice v avstrijskih Alpah kot nalašč za vsak letni čas. Eden od tamkajšnjih resortov, ki izstopa iz množice, je zagotovo slikovito mestoce Bad Kleinkirchheim, znano po veličastni gorski pokrajini in vrhunskih smučarskih središčih, ki ponujajo impresivno mešanico relaksacije in zabave. Obiskovalci lahko raziskujejo njegova priznana termalna zdravilišča ali se spuščajo po pobočjih gorovja Nockberge. Bad Kleinkirchheim z očarljivo naruro, gurmanskimi restavracijami in osupljivimi razgledi ponuja pristen, a razkošen pobeg. V samem jedru priljubljene destinacije je svoje mesto našel Chalet Waldzauber, luksuzni družinski chalet, ki z odlično lokacijo – le štiri

minute hoje goste loči od smučarske vlečnice – ponuja enostaven dostop do dogodivščin na prostem kot tudi miren umik od stresnih vsakodnevnih obveznosti.

Pod notranje oblikovanje nastanitve Chalet Waldzauber, ki združuje gorski šarm z razkošnim udobjem, so se podpisali v slovenskem arhitekturno-oblikovalskem studiu Leppa, kjer so sodoben dizajn mojstrsko kombinirali z elementi alpske arhitekture, da bi tako ustvarili moderen, a hkrati domač ambient.

Počitniški objekt v Bad Kleinkirchheimu, namenjen krajšim oddihom v osrčju avstrijskih Alp, so v studiu Leppa zasnovali kot udobno gorsko zatočišče. Navdih so črpali iz alpske tradicije in jo prepletili s sodobnim oblikovanjem. Osrednja misel je bila uporaba kvalitetnih, toplih materialov in naravnih tekstur, ki skupaj z unikatnim vzorcem povezujejo interier z okoliško naravo in nadaljujejo interpretacijo motiva smreke iz zunanjega fasadnega ovoja. Ustvarjen ambient ponuja prijetno bivanje v vseh letnih časih. Skrbno izbrane umetnine, dekorativni dodatki in mehki tekstili dopolnjujejo prostor ter ga zaokrožijo v celoto, polno topline in osebnega značaja.

Chalet Waldzauber obsega tri nadstropja, ki se med seboj oblikovno povezujejo. Osrednji prostor je odprt in svetel, kar zagotavljajo velike zasteklitve, ki zabrišejo mejo med okoliško naravo in interierjem. Ob vstopu se pred gosti odpre udobno zasnovana dnevna soba s kaminom, obdanim v črno keramiko, in z nišo s klopjo. Velika jedilna miza z edinstveno furnirano grafiko in mehka tapecirana klop povezujeta dnevni prostor s kuhinjo, ki je skupaj s sredinskim otokom izdelana iz črnega lesa, značilnega za alpsko okolje. Črni poudarki v zimskem času ustvarjajo kontrast z okolico in odražajo eleganco, hkrati pa lovijo sončne žarke in v prostore prinašajo občutek topline in udobja. Popolnoma opremljena kuhinja, hitri brezžični internet ter pralni in sušilni stroj zagotavljajo udobje kot doma, za trajnostna potovanja pa so vključili polnilno postajo za električna vozila.

V kletnih prostorih je umeščena soba z lastno kopalnico in izhodom na teraso z dihamajočih





pogledom na gore ter večji skupni prostor, namenjen druženju in sprostitvi. V njem najdemo finsko savno za napolnitev energije in namizni nogomet za družinsko zabavo, kar so dopolnili z udobno bralno nišo, njen pogled pa usmerili na okoliško naravo.

Preostale tri spalnice so umeščene v zgornje nadstropje in so zasnovane kot prostori za odmik, sprostitvev in regeneracijo. Posebno pozornost so pri snovanju namenili oblikovanju lesenega in oblazinjenega vzglavja, na katerih se pojavlja ponavljajoč unikaten vzorec. Zemeljski toni ustvarjajo občutek domačnosti, medtem ko subtilni barvni poudarki dekorja vsaki spalnici dodelijo svojo identiteto. Dve minimalistično, a luksuzno oblikovani kopalnici dopolnjujeta spalne prostore.

Rezultat je dovršen interier, ki združuje sodobno oblikovanje s toplino alpske tradicije, kjer je vsak kotiček namenjen sprostitvi in uživanju v gorskem okolju za perfektne družinske počitnice v avstrijskih Alpah.

www.chalet-waldzauber.at



VORWERK

Čistilec oken in površin VG100+

-10 %
na VG100+ s kodo
FA10

*Velja samo za spletne
nakupe do 15.5.2025.



- » Velik prihranek časa: 3 delovni koraki v enem.
- » Primeren za vse gladke površine.
- » Brez madežev in drugih sledi.
- » Odstranjuje obloge vodnega kamna s steklenih površin in ploščic.

Nasmeh za vsak dom!

((• 080 10 33))

www.parnad.si

Č100

SKRITI *kulinarični* DRAGULJ

Luka Gourmet Ošterija Pr'Noni

Ljubljana in njena okolica sta polni kulinaričnih presenečenj, a le redki kraji združujejo toplino domačnosti, prefinjeno kulinariko in vrhunski ambient tako popolno kot Ošterija Pr'Noni. Pod okriljem priznane franšize Luka Gourmet ta skriti kotiček ob potoku ponuja nepozabno gastronomsko izkušnjo v modernem, a rustikalno toplem ambientu. Nahaja se v poslovni stavbi, z velikim brezplačnim parkiriščem, omogoča dostopnost in hkrati zagotavlja intimen pobeg od mestnega vrveža.

GASTRONOMIJA

Kulinarika za prave gurmane

Ošterija Pr'Noni je pravi raj za ljubitelje dobre hrane. Dnevno sveže pripravljene malice in kosila razveseljujejo okoliške poslovneže in domačine, medtem ko ob vikendih ponudijo pravo razvajanje s tradicionalnimi domačimi jedmi, pripravljenimi po receptih, ki se prenašajo iz generacije v generacijo.

Za tiste, ki prisegajo na vrhunske jedi po naročilu, nudi à la carte meni širok izbor okusov:

- raznovrstne sezonske hladne in tople predjedi,
- sezonske juhe, ki razvajajo brbončice in vas ogrejejo v hladnejših dneh,
- sočni steaki, pripravljeni do popolnosti in postreženi z izbranimi prilogami,
- skrbno izbrane morske specialitete in sveže ribe, ki jih pripravljajo na način, da ohranijo



svojo naravno sočnost,

- raznovrstne testenine in rižote, ki vključujejo sezonske sestavine za najboljši okus,
- eksotične jedi, ki vas popeljejo na kulinarčno popotovanje po svetu,
- in seveda domače sladice, ki popolno zaključijo vsak obrok in zadovoljijo še tako zahtevne sladokusce.

Vrhunski ambient za vse priložnosti

Ošterija Pr'Noni ni le kraj za odlično kosilo ali večerjo – je prostor, kjer se ustvarjajo nepozabni spomini. Njena edinstvena kombinacija modernega ambientsa z rustikalnimi elementi, z odprtim kaminom in s prijetno osvetlitvijo ustvarja vzdušje toplote in domačnosti.





V toplejšem delu leta imajo na voljo velik vrt s pokrito teraso, kjer lahko uživate v svežem zraku in idiličnem pogledu na naravo, medtem ko vam postrežejo izbrane jedi. Prijetna postrežba, izkušeni kuharji in vrhunska ponudba vin poskrbijo, da bo vaša izkušnja popolna.

Ne glede na to, ali organizirate poslovno srečanje, družinsko praznovanje ali celo poročno zabavo, se lahko zanesete na gostoljubnost in profesionalnost ekipe, ki bo poskrbela, da bo vsak trenutek popoln. Restavracija ponuja možnost prilagojenih menijev za večje skupine, da bodo vaši gostje deležni edinstvenega kulinaričnega doživetja.

Skriti biser, ki ga morate obiskati

Ošterija Pr'Noni je tista posebna restavracija, ki

jo obiščete enkrat – in se vedno znova vračate. Če iščete sproščeno kulinarično doživetje izven mestnega vrveža, vas ta skriti biser na obrobju Ljubljane vabi na pristno gurmansko potovanje. S svojo prefinjeno, a dostopno ponudbo je idealen kraj za vse, ki si želijo nekaj več.

Ne glede na priložnost – romantična večerja, poslovni sestanek ali družinsko srečanje – Ošterija Pr'Noni ponuja popolno kulinarično izkušnjo, ki bo zadovoljila še tako zahtevne goste.

Odkrijte edinstveno kombinacijo okusov, ambienta in topline domačnosti. Rezervacije in več informacij so na voljo na spletni strani ali preko telefona.



www.prnoni.si



ČUTNO doživetje

Aura distillery

Obstajajo mesta, ki vas presenetijo takoj, ko vstopite vanje. Mesta, ki s svojim šarmantnim dekorjem, prekrasnim vonjem ter zanimivimi detajli in dekoracijami prebudijo nostalgijo ter občutek topline in spokojnosti. In ko enkrat najdeš takšno mesto, se vanj vedno znova vračaš. Prav te občutke vzbuja pravične trgovine družinske destilarne Aura.



Družinska destilarna Aura očara predvsem s svojimi izdelki, med katerimi so žganja in likerji, gini in marmelade, ki jih proizvaja iz samoniklih zelišč in divjih sadežev v fascinantni, sto let stari kleti v Istri, v osrčju Buzeta. Po starih recepturah in po vzoru svojih prednikov iz ročno nabranih darov narave ustvarjajo ekskluzivne izdelke, ki s svojim vonjem in okusom vabijo k okušanju. Pri tem jih kot glavno vodilo v proizvodnji vodi izključno težnja po kakovosti. Vsekakor priporočamo izlet z vašimi najdražjimi in obisk njihove destilarne v Buzetu. Očarala vas bo klet, v kateri se nahaja destilarna, ter dvorišče pred njo, polno zelišč za pridelavo

žganja, ki so jih za predstavitvene namene posadili v parku. Na vodenem ogledu boste spoznali celoten proces izdelave žganj, likerjev in ginov, videli boste, kako poteka varjenje gina Karbun ter maceracija zelišč in sadja v baznih destilatih, prav tako pa vam bodo pokazali hrastove sode, v katerih se starajo njihovi najbolj cenjeni premium žganji Millefrutti in Biska extra. Zagotovo vas bo fasciniral nadvse prijeten, nežen, aromatičen vonj sveže zvarjenega Teranina, likerja iz rdečega terana in desetih začimb, najbolj znanega izdelka družinske destilarne Aura, ki osvaja srca mnogih ljubiteljev tega žlahtnega likerja, pa tudi brbončice strokovnih žirij na svetovnih tekmovanjih v ocenjevanju močnih alkoholnih pijač, kjer Aura Teranino redno osvaja najvišje

točke in največje nagrade.

V izdelkih destilarne Aura lahko uživate tudi v Sloveniji. Romantični interjerji trgovin Aura distillery so idealen kraj za pobeg od vsakdana in sprostitev vseh čutov. Nahajajo se v središču Ljubljane, Kopra in Izole. V njih najdete vseh 29 vrst žganj in likerjev, ki jih proizvaja destilarna Aura, štiri vrste ginov Aura, še devet vrst marmelad, pridelanih po babičinih receptih, vse našteto pa seveda lahko tudi okusite. Poleg že omenjenega Teranina in gina Karbun so tu še Limoncello in Orancello, Premium Pelinkovac Victoris, Fernet Amaro 78, aperitiv Ora d'Oro, sadna žganja in likerji iz divje hruške, meda, suhih fig, divjih jabolk ... zeliščna žganja, kot so biska, travarica, olivno in mandljevo ... destilati Williams, kutina, sliva, bianca in moscato ter





ekskluzivni izdelki Millefrutti barrique, Biska extra, Biska extra barrique in gin z belim tartufom. Poleg gina Premium Istrian Dry Gin Karbun boste našli tudi njegovi dve različici: Gin Karbun Navy Strength in Gin Karbun Limited Sea Edition. Res nekaj za vsak okus.

Trgovine Aura so tudi pravo mesto za izbiro daril za vaše prijatelje, družino ali poslovne partnerje. Izbirate lahko med številnimi darilnimi paketi, ki združujejo žganja in likerje, marmelade in čokolade ter elegantne darilne škatle. In če ne morete priti do trgovin, lahko Aurine dobrote naročite preko spletne trgovine.

Da gre za resnično kakovostne in vrhunske izdelke, potrjuje tudi stroka. Na najuglednejših svetovnih tekmovanjih so izdelki destilarne Aura osvojili več kot 130 zlatih medalj, vključno s trojnimi in z dvojnimi zlatimi medaljami ter s priznanji za najboljši liker leta, sama destilarna pa je bila nedavno okronana z nazivom Master Class Distillery na tekmovanju World Spirits Awards in se s tem uvrstila med najboljše destilarne na svetu.

www.aura.hr



DANIEL WELLINGTON

WATCHES & JEWELLERY

slowatch
www.slowatch.si



MESNE *poslastice*

Gostilnica Mandrija

Če vas pot popelje v Novo Gorico in vam ob tem zakruli v želodcu, boste na gričku nasproti impozantnih okoliških hribov našli gurmansko olajšanje. Tam ob konjeniškem klubu domuje stoletje stara kmečka hiša, kjer se je nekdanj kmetovalo, že dolga tri desetletja pa iz nje diši po takšnih in drugačnih mesnih dobrotah, na račun katerih so daleč naokrog znani kot specialisti za zorjene steake.

Prebujajoča se lepota, ujeta med Alpami, Krasom in Sredozemskim morjem – tako bi lahko opisali obiska vredno Vipavsko dolino, ki jo je uveljavljeni vodič Lonely Planet pred časom uvrstil med deset najboljših destinacij v Evropi. Tu zorijo fina vina, se širi sočen vonj zorečega sadja in med zelenimi griči se lesketajo slikovite vasice. Ko sonce poboža pokrajino, je čas za potepanje, ko pa v dolini zapiha burja, se je pametno zateči v eno od domačih restavracij in tako okusiti dobrote, ki jih rodi vipavska zemlja. Če boste domačine vprašali za priporočilo, vas bodo skoraj zagotovo napotili v Gostilnico Mandrija, ki domuje v vasi Ajševica v neposredni bližini Nove Gorice. Dobrojedcem odlično znan kulinarčni hram svoj pečat gostinstvu v Vipavski dolini daje z domačimi jedmi, pripravljenimi na tradicionalen način. Tej filozofiji so na posestvu Mandrija, ki šteje že sto let, zvesti od same geneze – njihovi gostinski začetki segajo v leto

1994, ko je svoja vrata odprla skromna družinska okrepčevalnica, ki se je skozi leta razvijala in dopolnjevala svojo ponudbo, temveč nikoli ni pozabila, da so glavna nit preproste, toda vedno sveže in kakovostne sestavine bližnjih pridelovalcev. Sčasoma je prerasla v današnjo Gostilnico Mandrija, kjer gradijo na principih domačnosti, lokalnosti in nepretencioznosti. Meni ni pretirano obsežen, hrana je vrhunska, a brez nepotrebnih fines, paradni konji pa so in bodo ostali mesni predstavniki, kar je stalna klientela vzljubila in je razlog, da se vrača spet in spet.

Naši utrinki z obiska so izgledali nekako takole: ob prihodu na posest, ki se nahaja sredi neokrnjene narave, smo upali na mizo na prostranem vrtu s pogledom na konjeniški klub in okoliško hribovje, vendar nas je muhasto vreme napotilo v notranjost restavracije, ki je z lesenimi tramovi in s kamnito steno ne samo poklon okolju, temveč tudi zgodovini. V rustikalnem ambientu nas je pozdravil lastnik, gospod Devetak, ki nam je prijazno predstavil



zgodbo gostilnice, kot veliki popotnik pa je izpričal tudi zanimive prigode s svetovnih destinacij, pri čemer so nas pritegnile predvsem štorije iz Latinske Amerike, saj tam prav tako kot v Mandriji slovijo po mesnih poslasticah. Izvedeli smo na primer, da je pri peki steakov še kako pomembna izbira oglja – sami stavijo na južnoameriško oglje, ki toploto drži izredno dolgo časa, hkrati pa poskrbi za zlato skorjico, v kateri se skriva prvina okusa.

Pozdrav iz kuhinje je prišel v obliki tipične primorske frtalje, tokrat obogatene s čemažem in z gobami, ob kateri smo srknili svež lokalni chardonnay, čemur je že kmalu sledila hladna predjed. V vsej svoji slavi so se pred nami predstavile mesne delikatese, ki so srce Mandrije: ročno rezan kraški pršut se je družil z račjim in jelenovim carpacciom, ki sta se kar topila v ustih, seveda pa nismo mogli izpustiti zelo zaželenega tatarskega bifteka, s katerim smo obložili sveže pečen kruh, ki ga za goste pripravljajo vsak dan znova.

Sledila je bitka toplih predjedi. Na eni strani nas je želel prepričati sezonsko obarvan krožnik domačih rezancev s čemaževo kremo in hrustkom pršuta, na drugi strani pa so osvajali istrski fuži z zlatom iz gozda. Pred našimi očmi si je natakar nadel bele rokavičke in začel z radodarnim rezanjem črnega tartufa. Ko so tanki lističi kralja vseh gob padali pred našimi očmi, smo se razveselili dejstva, da



nas čaka gurmanska pojedina in naša visoka pričakovanja so bila izpolnjena.

Vedeli smo, da je napočil čas za glavno senzacijo, ko je nosnice premamil vonj po zorjenem mesu. Ugibali smo, ali bo šlo za govejo kostato ali fiorentino, a na mizo je na veliki leseni deski prispel preko kilograma težek Tomahawk steak. Sline so se nam cedile, ko je natakar rezal in nam podajal rezine sočnega in še kako dišečega uležanega mesa. Že ob prvem grizljaju smo ugotovili, da je steak perfektno pečen in izredno okusen, premišljeno je bila izbrana tudi priloga – preprosta pečena zelenjava in polenta sta namreč lepo odigrali svojo stransko vlogo in nista želeli prevladati nad njegovim veličanstvom Tomahawkom. Tagliatti s karakterjem se je dobro podal žametni couvée merlota in barbere, zopet izpod vipavskih rok, kajti v vinski karti Mandrije so najbolj zastopane lokalne kleti – kot je tudi primerno.

Za konec nas je čakala sladica, ki je bila tako nebeška, da nam je bilo hitro žal naše izjave, da si jo bomo razdelili. Lahko bi anticipirali, da ko se združita pistacija in malina, lahko nastane le nekaj čudovitega ... ko smo presekali soufflé, je iz sredice stekla topla pistacijeva krema, ki se je združila s hladnim malininim sorbetom ter tako pričarala slastno mešanico kontrastov.

www.mandrija.si



SONY



BRAVIA XR QD-OLED A95L Master Series

Neskončne barve. Definitiven kontrast.

Naš vrhunski televizor OLED z močjo procesorja Cognitive Processor XR™ zagotovi našo najširšo barvno paletu in definitiven kontrast. Filmi, igre in druga vsebina ponujajo poglobljeno in pristno izkušnjo v 4K QD-OLED. Kinematografski zvok prihaja neposredno iz zaslona.



BRAVIA XR OLED



Odkrijte več na www.sony.si

ACS

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

LOKALNO *pridelane* DOBROTE

Kmetija Klepec

Ali veš tisto, ko te zagrabi želja po hrani in bi rad nekaj takoj zdaj? In glej čudo, to takoj zdaj je lahko tudi okusno, lokalno pridelano in tako dobro, da te zasiti kar nekaj časa. A o čem govorimo? O tsampi, s katero je slastna malica, zajtrk, poslastica na mizi v eni minuti, saj ne potrebuje kuhanja. Za tiste trenutke, ko zapaše sladko, pa ti na kmetiji Klepec priporočajo izvrstno čokolado, ki je kakor en tak topel objem. V ponudbi imajo tudi namaze, ki gredo menda kar na žlico. Pa še več kakor 80 izdelkov, ki so lokalno pridelani in predelani.



Na kmetiji Klepec združujejo tradicionalne vrednote s sodobnimi in inovativnimi pristopi. Žita gojijo na njivah ob Kolpi in iz njih pridelujejo in predelujejo različne izdelke.

Njihovo kvaliteto vsak dan potrjujejo zadovoljni otroci po vsej Sloveniji, ki z užitkom jedo tsampo. Tsampa je po posebnem postopku pražen ječmen, ki mu na kmetiji dodajo različne dodatke. Tsampa je tako priljubljena, da je v ponudbi poleg osnovne različice še dvanajst različnih okusov. Od jagode in maline do proteinskih tsamp in tsampe z okusom gibanice ali pa tiste s pistacijo in z belo čokolado. Tsampa je pražena, samo zalijete jo s toplo vodo, z mlekom ali s čajem in zajtrk je pripravljen.

Na kmetiji Klepec pri ustvarjanju izdelkov sodeluje več generacij in prav vsak član ima svojo pomembno vlogo. Gospodar Jože in žena Mojca skrbita za inovacije, nove zamisli, razvijata nove okuse, se ukvarjata z marketingom in vsem tistim, kar pride v paketu z vodenjem svojega posla. Otroci so najstrožja komisija pri razvijanju novih izdelkov. In verjemite, ta komisija ima zelo stroga merila! Starejša generacija poskrbi, da še vedno spoštujejo tradicionalne vrednote, da so njive obdelane in da nove ideje ne dobijo kril prehitro. V ponudbi kmetije se najdejo dobrote, ki navdušujejo vse generacije. Testenine brez jajc? Seveda, slastne tudi kar brez omake. Ovseni kosmiči? Odlični, poleg njih pa še pirini, rženi in kaljeni pirini. Kakšna polnozrnata moka? Kar štirinajst različnih vrst moke, narejene iz žit, pridelanih v Beli krajini. Pa ne samo to, na kmetiji imajo v ponudbi tudi čisto posebne moke, imenujejo se kaljene moke. Moke nove generacije, s katerimi so jedi lažje prebavljive in še posebno dobrega okusa. Nič nismo še rekli o hladno stisnjenih oljih, ajdovih hrustavčkih in drugi ponudbi. Toda na srečo vse to lahko najdete v njihovi spletni trgovini.

Na kmetiji so v zadnjem času dobili kar nekaj nagrad za inovacije in kvaliteto izdelkov. A ob vseh nagradah so največja nagrada zadovoljni kupci, ki pošljejo fotografijo sicer neješčega otroka, ki z užitkom zmaže testenine za kosilo in tsampo za zajtrk.



www.kmetijaklepec.si



Jejte živo, domačo hrano in ostanite zdravi



SVEŽE

SEZONSKO

DOMAČE

BREZ ADITIVOV

PRIPRAVLJAMO DNEVNO SVEŽO HRANO PO RECEPTIH NAŠIH BABIC, KO JE HRANA ŠE IMELA OKUS ...

BTC tržnica, Italijanska ulica 7
040 586 999

f Škrnic'lj - Tople jedi na žlico

PRISTNI OKUSI *Europe*

ŠTAJERSKO PREKMURSKO
BUČNO OLJE



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 Agencije RS za kmetijske trge in razvoj podeželja. Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti organ, ki dodeli sredstva.

Za smernice zdravega prehranjevanja obiščite spletno stran: <https://prehrana.si/>



Sofinancira
Evropska unija

EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE,
KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE
KMETIJSKE PROIZVODE.



POSTANITE *mojster* ŽARA

Gurmanski piknik



Bi se želeli preleviti v mojstra ali mojstrico peke na žaru zase, svojo družino ali za izbrano družbo? Da bi ta podvig realizirali, najprej potrebujete kakovostne sestavine, ki služijo kot osnova. Da pa ne bi šlo za čisto običajni piknik s čevapčiči in z nabodali, se preizkusite v peki zorjenega mesa, ki bo navdušilo tudi petične jedce. Dokazite, da je tudi piknik lahko gurmanska izkušnja z vrhunskimi steaki, s slastnimi rebrci in z zorjenimi burgerji.



GASTRONOMIJA

V prvirstvu gre seveda za takšne in drugačne steake, kot so Porterhouse, T-Bone, Ribeye, Tomahawk, Filet Mignon, Picanha in nenazadnje sloviti Wagyu. Namreč ni prekaljenega gastronom, ki se ne bi zavedal, da je uživanje v steakih prestiž v gurmanskem smislu. A da se doseže maksimalno dober okus, mehkobo in sočnost, morajo svoje delo sprva odlično opraviti v zorilnici, kasneje pa še izkušeni žar mojster s pravilno peko. Da bo gurmanska izkušnja zaokrožena, za spremljavo lahko pripravite še gourmet burgerje, kot tudi dobro staro klasiko – svinjska in goveja rebrca, ki jih do popolnosti spečete na klasičnem žaru, v pečici ali smokerju.

Če želite na svojem naslednjem pikniku presenetiti, se obrnite na strokovnjake za prvovrstno meso iz Steakshop.si, kjer najdete le najboljše kose mesa, ki jih zorijo v lastni zorilnici. Smisel tega procesa je v intenziviranju okusa, doseganju mehkosti tkiva in njegove sočnosti pri konzumiranju. Poznamo tri metode zorenja, pri vseh pa so potrebni ustrezna

oprema in prostor, znanje in izkušnje. Izmed suhega, mokrega in kombiniranega zorenja je najkakovostnejši način suhi, ki encimom v mesu omogoča, da opravijo svoje poslanstvo razgradnje mikromišičnih vlaken in kolagena. V Steakshopu nudijo takšne in drugačne steake, ki pustijo vtis na še tako zahtevne gurmane, kot tudi tri vrste burger polpetov, katere smatrajo kot steake in jih kot takšne tudi pripravljajo. Sestavljeni so iz mesa in le malo maščobe, brez kakršnih koli dodatkov, zato so prava izbira za gourmet burgerje – še posebej, če boste izbrali polpete iz govedine Wagyu, za katero pa tako ali tako poznavalci vedo, da je »crème de la crème«. Za tradicionaliste so v ponudbi Steakshopa rebrca – njihov prodajni hit so že začinjeni baby back ribs, katerih meso je res sladko, premium alternativa pa so kratka goveja rebra, na katera prisegajo mesni sladokusci.

Da osvojite znanje in kasneje tudi pohvale svojih gostov, si je pred prižigom žara vredno vzeti čas in preštudirati nasvete in recepte Steakshopa, da se boste peke lotili kot profesionalci. Ljudje že od pamtiveka vedo, da dobijo živila s porjavenjem nove arome in okuse, zato naj



bo steak zunaj zlato in hrustljivo zapečen, navznoter pa mehak. Gre za proces, imenovan Maillardova reakcija, pri kateri toplota sprošča nove kemične reakcije v hrani, kar občutno izboljša gurmansko izkušnjo. Da to dosežemo pri mesu, so potrebni določeni predpogoji: temperatura nad 150 stopinj Celzija, meso mora biti pred peko osušeno vode in naoljeno, da maščobe ne presežejo dimne točke. Sicer hrustljivost steaka lažje dosežemo v ponvi ali na plošči, je pa res, da se v tem primeru zavestno odrečemo dodatni žlahtnosti, ki ga podari žerjavica od oglja ali sadnih drv. Če želimo šolsko zapečen steak, ga je treba zelo pogosto obračati, da ne pride do neljube prepečenosti. V tem kontekstu priporočajo merjenje notranje temperature mesa z vbodnim termometrom, da boste lahko dosegli zelen rezultat. V zvezi z realiziranjem zlate skorjice je pomembna tudi dimenzija časa. Meso lahko pečemo počasi na nižji temperaturi ali hitreje na višji temperaturi, odvisno od primera do primera. A ne pozabite, da je priporočena stopnja pečenja »medium rare«, ki omogoča ohranitev mesnega soka in maščobnih delcev; ti se namreč ob predolgi peki stopijo in iztečejo ter ostane nam suho

meso. Nekateri ljubiteljski kuharji se prav tako ne zavedajo, kako pomembna sta mirovanje pečenega steaka, da se notranje silnice umirijo (vsaj deset minut), in rezanje mesa prečno na vzdolžna mišična vlakna.

Še ena pogosta napaka je uporaba marinad, ki prevladajo prvobitne arome steaka. Za kakovosten kos mesa je namreč potrebna le groba morska sol; ta se praviloma soli samo na rešetki, na eni ali na obeh straneh (odvisno od metode pečenja). Podobno previdnost strokovnjaki Steakshopa svetujejo pri drugih dodatkih, kot so zeliščna masla, omake in aromatizirane soli. Dobro se je držati pravila, da so ti le dopolnilo osnovnemu okusu mesa; podobna logika velja za priloge k steak. Če boste sledili tem nasvetom, boste s svojimi jedmi gostom pričarali umami – esenco slastnosti, ki jo je težko opisati z besedami, treba jo je enostavno doživeti. In za konec: vrhunsko meso ne konzumiramo za lakoto, temveč je to popotovanje v uživaško nirvano, zato si za obed vzemimo čas in ga obogatimo z dobro družbo in izbrano pijačo.



www.steakshop.si





PIVNICA MAISTER

Dri Trubarjevi mami

Kraft pivo,
lokalna hrana,
pristna izkušnja.

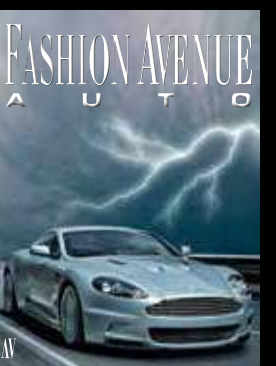
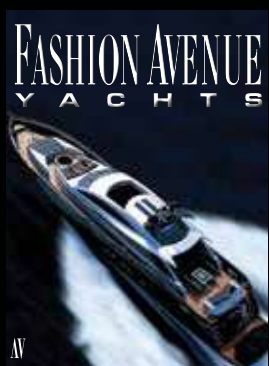


KAVAL  GROUP

PAVILJON JURČEK
v kletni etaži
Dunajska 18, Ljubljana

MAISTER  BREWERY

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA:
"PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!"



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