

POMLAD 2024

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



8
Porsche Panamera



12
Pershing GTX116



20
FEK's bedding



28
Oasis Dental

AVTO
8 Porsche Panamera

NAVTIKA
12 Pershing GTX116

DIZAJN
20 FEK's bedding

LEPOTA IN ZDRAVJE
24 Kozmetične novosti
28 Oasis Dental
36 Shape salon lepote
42 GOLD COLLAGEN®

YOUR SAFE HAVEN

MENNYACHT

SALES
—
SERVICE
—
CHARTER



FERRETTIYACHTS PERSHING Itama Riva CUSTOM LINE

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



52
Oljarna Kocbek



60
Veralda



66
Villa Morgan

86
Georgie bistro



TEME

48 BIORESONA bioresonanca

POTOPIŠ

52 Oljarna Kocbek
66 Villa Morgan

ENOLOGIJA

56 Wine&egg
60 Veralda

GASTRONOMIJA

74 Yamas
80 Kakovostni kosi mesa
86 Georgie bistro
92 Ekosirarna



NOMINATION

ITALY

FASHION AVENUE

UVOD

Smrt je genij, ki daje navdih filozofu ... Če ne bi bilo smrti, človek ne bi filozofiral.

Več bolečine povzroči misel na smrt kot sama smrt.

Običajni ljudje razmišljajo, kako bi potratili čas, pametni, kako bi ga uporabili.

Redko razmišljamo o tistem, kar imamo, zato pa venomer o tistem, česar nimamo.

Usoda meša karte in mi igramo.

Ženiti se v našem monogamnem delu sveta pomeni svoje pravice razpoloviti, dolžnosti podvojiti.

Skozi življenje je dobro hoditi z veliko zalogo previdnosti in popustljivosti: prva nas obvaruje škode in izgube, druga prepira.

Vsa resnica poteka skozi tri stopnje. Najprej se iz nje norčuje, nato se ji silovito nasprotuje, na koncu pa je sprejeta kot samoumevna.

Bogastvo je podobno morski vodi; čim več je pijemo, tem bolj smo žejni – in isto velja za slavo.

Človek lahko dela, kar hoče, ne more pa hoteti, kot bi želel.

Kadar se pojavi veselje, mu moramo odpreti vrata in okna, ker nikoli ne pride ob nepravem času.

Ljudje nimajo lastne volje, temveč so zgolj delček obsežne skupne volje, ki obvladuje veselje.

Občutek, da smo nekaj posebnega, ki ga ima vsak izmed nas, je samo iluzija.

Ker torej človek nima lastne volje, je popolnoma odvisen od milosti tistega, kar je nad njim.

Vsak človek razume meje svojega vidnega polja za meje sveta.

Življenje je boleč proces, vendar ga lahko olajšamo z umetnostjo ali odpovedovanjem.

Da bi se izognili nesreči, je najzanesljivejše ne zahtevati velike sreče.

Dejanska in popolna sreča sploh nista mogoči, ker sta le utopični ideal, o katerem ne bi smeli niti sanjati.

Hrup je najpomembnejša oblika motenja. To ni le trenutna prekinitev, temveč tudi pretrganje misli.

Arthur Schopenhauer (1778-1860)

VORWERK

Moj kul oči
vozi Vorwerk!

**Novi baterijski sesalnik
VK7 z električno krtačo
PB7!**

Prednosti električne krtače PB7:



Nežno in globinsko čiščenje oblaginjenih površin in vzmetnic. Primerno za alergike!



Učinkovito odstranjevanje dlak hišnih ljubljencev, drobtin in prahu iz oblaginjenega pohištva.



Idealna rešitev za čiščenje notranjosti avtomobila.

• 080 10 33

www.parnad.si

ČI100

DIGITALNA, *razkošna,* ŠPORTNA

Porsche Panamera

Porsche prenavlja Panamero: tretjo modelsko generacijo športne luksuzne limuzine zaznamuje obsežnejša digitalna ponudba, svež in izrazit dizajn ter širši razpon med športnostjo in voznim udobjem. Zmogljivejši pogoni E-Hybrid in novo vrhunsko podvozje krepijo trditev, da je to najbolj dinamična limuzina v segmentu.



AVTO



Luksuzna limuzina proizvajalca športnih avtomobilov svoj športni značaj izžareva s še močnejšimi pogonskimi sistemi. Poudarjajo temeljito prenovljen koncept upravljanja in številne inovativne tehnologije. Med njimi novo aktivno podvozje Porsche Active Ride, ki združuje bistveno višji nivo udobja s tipičnimi porschejevskimi športnimi voznimi lastnostmi. Integracija uporabnikovega digitalnega ekosistema v sistem Porsche Communication Management omogoča nove možnosti interakcije z vozilom. Tehnično-elegantni, dinamični dizajn nove Panamere nakazuje privlačno prihodnost proporcionalnih razmerij modelske serije. Velika ponudba asistenčnih sistemov in temeljito prenovljena notranjost, osredotočena na voznika, koristno prispevata k doživetju vožnje.

Porsche za novo Panamero skupno nudi štiri učinkovite pogone E-Hybrid in se s tem odziva na veliko povpraševanje po tej vrsti pogonskih sistemov. Vse izvedbe E-Hybrid sedaj odlikujejo večja moč, večji doseg in večja učinkovitost. Ob začetku prodaje bo na voljo Panamera Turbo E-Hybrid. Osrčje njenega pogonskega sklopa

je temeljito prenovljen štirilitrski turbomotor V8, ki s pomočjo novo razvitega elektromotorja razvija skupno moč 680 KM. Sistem doseže osupljivih 930 Nm.

Panamera Turbo E-Hybrid iz mirovanja do 100 km/h pospeši v 3,2 sekunde in doseže največjo hitrost 315 km/h. Kapaciteta baterije znaša 25,9 kWh. To po kriterijih WLTP omogoča električni doseg do 91 km pri kombinirani vožnji. Nov vgrajeni polnilnik za polnjenje z močjo 11 kW čas polnjenja na primernih polnilnih točkah skrajša na 2 uri in 39 minut.

Ob začetku prodaje bosta na voljo tudi različici Panamera in Panamera 4. Prilagoditve polnilnega tlaka, količin pri vbrizgu in časov vžiga optimizirajo zmogljivost 2,9-litrskega turbomotorja V6. Sedaj razvije moč 353 KM in 500 Nm – torej dodatnih 23 KM in 50 Nm v primerjavi s predhodnikom. S tem v Panameri pospešek iz mirovanja na 100 km/h skrajša na 5,2 sekunde, najvišja hitrost pa poveča na 272 km/h. Štirikolesno gnana Panamera 4 sedaj za to potrebuje 4,8 sekunde in doseže 270 km/h. Nova Panamera ohranja značilne linije in proporcionalna razmerja modelske serije, a s temeljito prenovljeno podobo športna limuzina sedaj deluje še bolj izrazito. Na sprednjem delu

dodatna odprtina za dovod zraka nad registrsko tablico kompenzira potrebo dovajanja večje količine zraka k pogonskim sistemom. Novo oblikovana okenska linija ob pogledu od strani poudarja limuzinski značaj štirivrtnega športnega avtomobila. Zunanji robovi zadnjega stekla se zaključujejo poravnano z obrisom karoserije in tako ustvarjajo harmonične linije na zadku.

Koncept armaturne plošče Porsche Driver Experience odlikuje idealno ravnovesje med digitalnimi in analognimi upravljalnimi elementi ter razporeditvijo vhodnih in izhodnih elementov, bistvenih za vožnjo, vzdolž voznikove osi. Tako je izbirna ročica na desni strani neposredno ob volanu. Tudi stikalo Mode za vozne programe Normal, Sport in Sport Plus ter asistenčna obvolanska ročica sta v voznikovem neposrednem dosegu. Pogleda mu torej ni treba odvrniti s ceste, če želi opraviti nastavitve voznih programov in asistenčnih sistemov. Opcijski sovoznikov zaslon sovoznika tesno vključi v doživetje vožnje. 10,9-palčni zaslon po želji prikazuje podatke o zmogljivosti vozila.



www.porsche.si



SANJE *postanejo* RESNIČNOST

Pershing GTX116



Na Azurni obali je luč svetaugledalnajnovjši Pershing, ki jemlje dih s svojo veličastno prezenco – razteza se namreč na kar 35 metroh. Da, prav ste prebrali. Pershing svoje lovke meče na segment superjaht z linijo plovil GTX, ki ključ do uspeha išče v mešanici športne elegance, nove dimenzije prostornosti in tipične znamkine razburljivosti. Uvid v revolucionaren koncept smo dobili že lani, a sedaj so sanje postale resničnost.

NAVIKA

Še tisti, ki vas navtika ne zanima, ste gotovo slišali za sloves Pershinga kot kreatorja ultra športnih jaht, ki nikakor ne zanemarjajo vidika luksuza. Morda ste že imeli čast na horizontu opazovati okretno gibanje plovila, odetega v prepoznaven odtенок metalik sive – in takoj ste vedeli, da gre za enega in edinega Pershinga. Kakorkoli, Italijani so sedaj naredili še korak naprej z novo generacijo inovativnih jaht v razredu od 20 do 40 metrov, ki bodo dominirale najbolj svetovljanskim rivieram in marinam po svetu.

Prvi produkt, ki bo služil kot paradni konj kolekcije, je nastal z namenom podiranja meja za znamko, ki se je doslej le enkrat lotila glamuroznih superjaht, in sicer s projektom 140, ki je največji Pershing doslej. V podjetju so naredili nalogo, poslušali želje svojih strank in s tem v mislih ustvarili malce manjšega, a še bolj inovativnega GTX116. V studiu, kateremu poveljuje navtični dizajner Fulvio De Simoni, so realizirali izjemno sodobno zasnovo z dolžino 35 metrov in s širino skoraj 8 metrov – in te radodarne dimenzije obljublajo vrhunsko



počutje na krovu. Športen profil z ogromnimi steklenimi površinami je simbol športne osebnosti Pershinga, vendar je v primerjavi z modelom 140 premec mnogo krajši, s čimer so oblikovalci pridobili več uporabnega prostora. Razkošna jahta namreč ponuja kar 150 kvadratnih metrov med seboj povezanih zunanjih površin. Od teh izstopa v tik odet beach club, zaščiten z elektrohidravlično ograjo, ki se odpira navzgor, da poveže celotno območje s plavalno ploščadjo in tako ustvari ogromen prostor ob vodi. Impresivna je tudi garaža, ki lahko shrani več kot 5 metrov dolg tender in vodni skuter. Možnosti za epikurejsko uživanje ponujata tudi premec, katerega je, poleg dveh zof, mogoče opremiti z masažnim bazenom, ter flybridge, do katerega se s krme in kopita dostopa preko stopnišč na obeh straneh jahte. Tam se na 40 kvadratnih metrih razteza sekundarna krmilna postaja, zavarovana s karbonsko trdo streho, katero spremljata šik lounge in obsežna ležalna blazina za tiste, ki se radi prepuščajo božanju sonca.

Dih jemajoč GTX116 bo svojih deset gostov z velikodušnimi koticiki za druženje navdušil tudi v interierju, ki nadaljnje priča, da so oblikovalci





velik poudarek dali na udobje bivanja. Dnevno sobo, ki deluje kot neprekinjen podaljšek eksterierja, preplavlja naravna svetloba, ki služi kot pika na i razkošnemu ambientu. V salonu dekor s toplimi naravnimi toni peska in kakava opredeljuje izbrano pohištvo italijanskih znamk. Takšno idejno zasnovo so dizajnerji prav tako ubrali pri petih luksuznih kabinah s privatnimi kopalnicami, ki so zaradi pedantne pozornosti do podrobnosti preprosto presunljive. Da bo bivanje zapomnljiva izkušnja, bo skrbela petčlanska posadka, ki ima za popolno

zasebnost gostov lastne prehode, tako da ji ob izpopolnjevanju takšnih ali drugačnih želja ni treba prečkati prostorov, rezerviranih za lastnika in njegove najbližje. Sinergija maksimalnega udobja in prepoznavne Pershingove zmogljivosti je mogoča, zahvaljujoč vgradnji trojca MAN-ovih dvanajstvaljnikov, s skupno izhodno močjo 6.000 konjev, na račun katerih vila na vodi pospešuje vse do hitrosti 34 vozlov.



Ava Tomlje



The
BIGG-R
is everywhere



USTVARJENA
ZA IZRAŽANJE
BREZ BESED!

MADE FOR THIS
FOSSIL



slowatch
www.slowatch.si

SVET EKO *lanenega* RAZKOŠJA

FEK's bedding

DIZAJN

Predstavljajte si ... vaša najljubša postelja, z vam najbolj udobno blazino in najbolj mehko odejo ... pomislite na najlepše sanje, kajne? Kaj pa če v mislih vse skupaj oblečete v lan? Fin, mehak, eleganten lan. Ker velikokrat kupujemo zgolj z očmi, se prehitro odločimo za posteljnino, ki je sicer očem prijazna, vendar ni preverjene sestave in se zaradi tega prehitro obrabi ali med pranjem zbledi, kar je pa najbolj pomembno; naši koži ne daje podpornega okolja za spanje.

Zakaj je lan primeren za boljši spanec?

Lanena posteljnina začuti telesno stisko ob potenju in vas med spanjem ohladi. Lanena posteljnina začuti drgetanje vašega telesa in vas ogreje. Lanena posteljnina je antialergena in zaradi svoje sestave na telo deluje pomirjujoče. Prav tako lanena posteljnina ne zagotavlja pršicam ugodnega okolja, zato boste na laneni posteljini spali brez pršic.

Zakaj izbrati FEK's bedding?

Blagovna znamka FEK's bedding ponuja holističen pristop k razkošnemu in osebemu zatočišču za spanje. Zavezanost blagovne znamke izdelkom po meri vam omogoča, da svojo posteljnino prilagodite svojim edinstvenim željam. Z barvno paleto, ki jo sestavljajo umazano bela, naravna in grafitna, se FEK-ovi dizajni zlahka zlijejo z vsako estetiko spalnice, kar zagotavlja tako slog kot vsebino.

Vendar se ne konča pri posteljini. FEK razširja svojo zavezanost luksuznemu spanju v širšo paleto izdelkov. Od razkošnih zaves, ki dopolnjujejo vašo posteljnino, do brisač, ki vas ovijejo po osvežilnem prhanju, FEK spremeni vse vidike vašega doma v zatočišče miru. Izboljšajte svojo izkušnjo obedovanja z lanenimi pogrinjki, ki v vsaki podrobnosti zajema ekološki luksuzni življenjski slog.

Za zaključek zaprite oči in si svojo posteljo zamislite ponovno. Tokrat odeto v eno izmed barvnih kombinacij lanene posteljine iz programa FEK's bedding. Ste začutili, kajne? Dovolite si sanjati. Dovolite, da vaša posteljnina misli namesto vas in si privoščite najslajši spanec. In kot pravi kreatorica blagovne znamke FEK's bedding Nataša: »To je zgodba mojih sanj ... lahko postane užitek vaših.«

www.feksbedding.com



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

»THE QUALITY OF EXPERIENCE WILL
BE REMEMBERED LONG AFTER THE
PRICE HAS BEEN FORGOTTEN.«

FEK'S BEDDING
ECO LINEN LUXURY

www.feksbedding.com
Tel: +386 70 636 521
Mail: info@feksbedding.com





LEPOTNI SALON SČ BEAUTY

Negovane roke danes niso zgolj okras, pač pa postajajo nuja vsakdana moderne ženske. Če želimo ustvariti dober vtis, moramo poskrbeti tudi za videz svojih nohtov. Ker pa urejanje lahko vzame kar precej časa, se raje prepustite prijaznemu osebju novega lepote salona SČ beauty, kjer bodo z uporabo materialov najvišje kakovosti poskrbeli, da se boste počutile lepe in samozavestne vsakič, ko boste pogledale svoje nohte.

GOLD COLLAGEN® BALZAM ZA USTNICE

Povečajte volumen ustnic z novim negovalnim balzomom za ustnice, ki vsebuje močno mešanico oligopeptidov, ki pomagajo spodbuditi sintezo kolagena za naravno polnejše ustnice. Vsebnost kolagena, čebeljega voska, karitejevega masla in kokosovega olja pomaga obnoviti vlažno pregrado, zgladiti gube in drobne linije ter zagotavlja učinek polnosti. Dodan je vitamin E, ki varuje ustnice pred zunanjimi vplivi. Na voljo na: www.velins.shop.



NELIPOT NARAVNE SVEČE



Nelipot, slovenska znamka naravne kozmetike, predstavlja novost v svoji ponudbi, in sicer naravne sveče iz sojinega voska, v zelo prijetnih vonjih (sivka&vanilija, limonska trava&čajevček, vanilija&kokos, lubenica, cvetovi pomaranče&bergamotke ter druge), ki bodo v vaš prostor vnesle prijetno energijo in pomirjujoče vzdušje. Na voljo v spletni trgovini www.nelipot.si.

ANSY LIP OILI

Si že kdaj sanjala o popolnih ustnicah? Privlačnih, sijočih, mehkih, gladkih in bolj polnih? Lip oil je tisti čarobni izdelek, ki ti to omogoča, saj predstavlja nego in ličilo v enem. Lip oil je produkt, ki je obnorel veliko žensk po svetu. In sedaj imamo tudi mi na voljo lip oile, ki so v celoti razviti v Sloveniji. Vsi odtenki vsebujejo 98,9% naravnih sestavin.



ORIFLAME MISS GIORDANI FLORAL

Izrazite svojo ženstvenost z Miss Giordani Floral, očarljivo novo cvetlično dišavo iz Oriflame. S prvim razprškom se boste potopili v osvežujočo esenco mandarine, nerolija in ingverja. Sledijo osrednje note jasmína, tuberoze in potonike, ki ustvarijo čaroben in živahen cvetlični akord. Na koncu se razvijejo tople in zapeljive spodnje note ylang ylanga, cedrovine in vanilije, ki dopolnijo celotno doživetje dišave.

Boleče mišice in odrgnine kože?
Naj ne bodo ovira.

ABENA®

Rdečine pod pazduho, odrgnine prsnih bradavic, iritacije kože na notranji strani stegen ali bolečo zadnjico po kolesarjenju lahko preprečite z mazilom **Abena Skincare Ointment**. Ta na koži naredi zaščitni sloj, obenem pa jo pomirja in neguje.

Pri odganjanju »muskelfibra« pa bo v pomoč **Abena Active gel**. Zaradi kombinacije vode in eteričnih olj najprej poskrbi za občutek hlajenja, zaradi izboljšane prekrvavitve tkiv pa to nato preide v blago segrevanje. Uporabljamo ga lahko pred, med in po aktivnosti.



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Izdatna nega in zaščita kože – zmanjšuje trenje na koži | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Regeneracija mišic – sproščanje mišične napetosti |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zaščitni sloj na koži – emulzija voda v olju | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Izboljšanje prekrvavitve – v okončinah, sklepih in mišicah |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Regeneracija kože – glicerín, alantoin in izvleček kamilice | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Naravna eterična olja – poprove mete in evkaliptusa |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ 41 % maščobe v mazilu – regulacija izgube vlage | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dolgotrajni učinek – vlaženje, hlajenje in osvežitev kože |
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Brez barvil in dišav – ne draži kože | |

Izdelke lahko kupite v lekarnah, specializiranih trgovinah z medicinskimi pripomočki ali na www.abena-helpi.si.



MUGLER ALIEN HYPERSENSE

Instinktiven, neopravičujoč in občasno nevaren vonj. Ujel vas bo. Spremenil vas bo. Zvabil vas bo v povsem novo izkušnjo. Prepustite se občutjem, ki jih doslej niste poznali. Občutite nenavadno ... Mugler predstavlja fascinantno in drzno hipersenzorično dišavo Hypersense, najnovejši dodatek kultni družini Alien, v kateri je prvič uporabljen trajnostno pridobljen sambaški jasmin; izvleček iz cvetov jasmina prihaja neposredno iz Muglerjevih lastnih polj v Indiji.

CACHAREL YES I AM BLOOM UP!

Francoska blagovna znamka Cacharel predstavlja očarljivo dišavo Yes I Am Bloom Up!, ki osvoji in izvablja nasmeha z novim »fizzy cremoso« vonjem. Osvežujoče note rdečih jagod in esenca zelene mandarine se pomešajo s cvetno sredino rdeče potonike in sončnega cveta pomaranče ter se zaključijo z notami udobja – sandalovino. V ikonični steklenički rdečila za ustnice, tokrat z iridescentnim rdeče rožnatim sijajem.



GUESS BELLA VITA PARADISO

Guess Bella Vita Paradiso je dišava, ki sije od znotraj. Je dišava z zlato avro. Razkošna stvaritev v šampanjsko zlatih odtenkih, kot je še ni bilo. Cvetno-ambrasto-gurmanski vonj, ki se mu ni moč upreti. Slastna mešanica italijanske mandarine, hruške in rdečih jagod, ki neustavljivo flirtajo s cvetno sredino jasmina, gardenije in tuberoze ter bogat, kremast podpis pačulija, ambre in mošusa za nepozaben vtis.

DKNY BE DELICIOUS ORCHARD ST.

DKNY nagovarja generacijo Z in milenijce z dišavo, ki navduši s svojo prekipevajočo energijo in samozavestjo. Z navdihom najbolj živahnega mesta na svetu, New Yorka. Vibracije, funky in hip glasba, ulični umetniki, obilje okusov, vonjev in barvnih odtenkov. Dobiva se tam, kjer se bogata preteklost sreča z intenzivno sedanostjo. Dobiva se na Orchard St.



TREE HUT

Ameriška blagovna znamka Tree Hut navdušuje na področju telesne nege. Njihovi pilingi in masla za telo so neverjetno dišeči, vrhunskih tekstur in nadvse učinkoviti. Izdelki vsebujejo visoke koncentracije koži prijaznih, rastlinskih sestavin: maslo ši, pravi sladkor, aloe vero, sadne encime ter mešanico 6 dragocenih olj, ki poskrbijo, da bo vaša koža kot prenovljena.

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

CELOSTNA *oskrba in* DIAGNOSTIKA

Oasis Dental



Oasis Dental je sodobno opremljen zobozdravstveni center v Ljubljani. Moderna zasnova in sproščujoč interier dajo pacientom že ob vstopu vedeti, da ne gre za klasično zobozdravstveno ordinacijo. Z vodjo dentalnega centra Juretom Rusom smo se pogovarjali o začetkih Oasis Dentala, o oskrbi, ki jo nudijo pacientom, in prednostih sodobnega zobozdravstva.



Kdo predstavlja ekipo Oasis Dental?

V Oasis Dentalu deluje ekipa strokovnjakov, katerim je skupna želja po dobri oskrbi pacientov in nenehnem izpopolnjevanju znanja. Zobozdravstvo se konstantno spreminja. Z uvajanjem novih tehnik in znanj lahko pacientom ponudimo boljšo, dolgotrajnejšo, manj invazivno in bolj dostopno oskrbo.

Vodja ekipe sem Jure Rus. Lahko bi rekli, da sem nekakšen entuziast sodobnega zobozdravstva. V Oasis Dentalu poskrbim za zahtevnejše celostne estetske zobozdravstvene posege, za oskrbo z zobnimi vsadki in večje preobrazbe nasmehov z različnimi tehnikami.

Poleg mene sta trenutno v ekipi terapevtov še zobozdravnika Edi in Jurij ter ustna higieničarka Eva. Skupaj gojimo strast do zobozdravstva in veselje do pomoči pacientom. Zobozdravstvo zna biti tudi zelo stresno in naporno. Dobra ekipa je tista, ki poskrbi, da pacient vedno dobi le najboljše, terapevti pa z veseljem opravljamo svoje delo. Moj cilj je vedno bil, obdati se z enako mislečimi ljudmi – dober tim lahko namreč pacientu ponudi precej več kot le en zagnan posameznik.

Kakšna je vizija Oasis Dental?

Naša vizija je pacientom nuditi odlično in celostno zobozdravstveno oskrbo pod eno streho, obenem pa poskrbeti, da povsem izgubijo strah do zobozdravstva in z veseljem obiščejo zobozdravnika. Pacientom želimo predstaviti in nuditi storitve, ki jih potrebujejo in so za njih zelo koristne. Ena izmed pasti sodobnih medicinskih posegov je namreč tudi izvajanje posegov na način, ki za paciente ni nujno najbolj primeren. Velikokrat se to zgodi predvsem takrat, ko se oskrbe ne načrtuje sistematično in celostno.

Ker želimo paciente dobro informirati o stanju njihove ustne votline in zob ter obenem narediti smiselni načrt oskrbe, je začetni korak v Oasis Dentalu celosten prvi pregled.

Kako izgleda ta celosten pregled?

Najprej vas sprejmemo v prijetnem ambientu naše čakalnice, kjer izpolnite vprašalnik o zdravju in morebitnih zdravstvenih posebnostih. Za tem vas pospremimo v eno izmed ordinacij, kjer zobozdravniku zaupate namen svojega

obiska.

Za dobro diagnostiko je v večini primerov treba opraviti tudi rentgensko slikanje. Ponosni smo, da imamo v našem centru moderne naprave za 2D in 3D rentgenska slikanja. Gre za najnovejšo tehnologijo, kar nam omogoča, da so posnetki zelo kakovostni, obenem pa vas izpostavljammo minimalnim dozam sevanja. Vsa slikanja se izvajajo v posebni sobi, ki je prilagojena za vsakodnevno uporabo rentgenskih naprav.

Po opravljenem rentgenskem slikanju vas povabimo nazaj v ordinacijo, kjer opravimo temeljit pregled zob in ustne votline. Naredimo tudi fotografije zob in nasmeha, ki si jih nato skupaj z vami ogledamo in analiziramo.

Na podlagi kliničnega pregleda, fotografij in rentgenskih posnetkov lahko dobro celostno proučimo zdravstveno stanje zob in ustne votline. Zaupate nam lahko tudi vse želje po estetski spremembi nasmeha. Vsi ti zbrani podatki nam koristijo pri oblikovanju načrta oskrbe, ki je za vas najbolj primeren. Včasih je to lahko le nadaljevanje z rednimi kontrolnimi pregledi ali pa samo nekaj novih zalivk, pri nekaterih pacientih pa lahko gre za zahtevnejšo rehabilitacijo ustne votline. Včasih je možnosti več in takrat skupaj oblikujemo primerno terapijo, ki je časovno in finančno prilagojena pacientovim zahtevam in zmožnostim.

Zakaj izbrati Oasis Dental?

Ukvarjamo se z vsemi področji zobozdravstva, zato lahko glede na vaše težave in želje predlagamo oskrbo, ki je najboljša za vas. To vidimo kot veliko prednost, saj vse posege izvajamo pod eno streho, terapevti pa med seboj sodelujemo in se večkrat tudi posvetujemo. Pri pripravi načrtov in tudi izvedbi zahtevnejših rehabilitacij običajno tako sodeluje več članov tima. Vsi posegi so med seboj dobro usklajeni, za paciente pa to pomeni boljšo in velikokrat tudi krajšo pot do končnega cilja.

Redno se izobražujemo tako doma kot tudi v tujini. Nenehno smo v koraku z vsemi sodobnimi tehnikami, kar pomeni, da vam lahko resnično ponudimo celostno in optimalno zasnovano terapijo: redni kontrolni pregledi, odstranjevanje zobnega kamna, izdelava belih zalivk ali bolj obsežne rehabilitacije z zobnimi implantati – kakovostno opravljamo prav vse



posege.

V Oasis Dentalu niste le številka. Pohvalimo se lahko, da velika večina naših pacientov k nam pride po priporočilu. Ravno to je ena izmed največjih pohval, ki jih lahko dobimo od pacientov, in nekaj, kar zelo cenimo.

Pri načrtovanju novega zobozdravstvenega centra sem želel, da imamo poleg sodobno opremljenih zobnih ordinacij tudi sobo, posebej prilagojeno za rentgen. V praksi to pomeni, da pacientom za rentgensko slikanje ni treba več hoditi drugam, saj 2D slikanje, ortopan ali 3D CBCT slikanje opravimo kar pri nas, tekom termina. Pacientom tako prihranimo dodatno pot in čas.

Ena izmed prednosti centra je tudi vrhunski interier. Kaj vas je vodilo pri zasnovi?

Želeli smo si, da se ime Oasis Dental začuti že ob vstopu v naš center. Sproščujoč in prijeten prostor pacientom pomaga premagati morebitne strahove pred zobozdravstveno oskrbo. V sodelovanju z notranjo oblikovalko smo se odločili za kombinacijo zelenja, industrijskega stila in lesenih elementov.

Cilj je bil ustvariti nekakšno oazo ustnega zdravja, ki razbije stereotipe o zobni ordinaciji. Mislimo, da nam je to uspelo, saj pacienti pravijo, da se že v čakalnici počutijo prijetno in sproščeno. Čisto drugače, kot so bili morda vajeni kdaj v preteklosti.

Menimo, da urejenost našega centra Oasis Dental pomembno prispeva k dobremu počutju naših pacientov, ti pa se lažje prepustijo naši oskrbi.

Večkrat omenjate tako imenovane »preobrazbe nasmeha«. Kaj točno to pomeni?

Preobrazba nasmeha je skupek različnih posegov, ki jih opravimo, da izboljšamo videz pacienta. Vedno se začne s pogovorom s pacientom, saj je on tisti, ki pove, kaj ga moti in kaj bi želel urediti. Naša naloga je, da na podlagi vseh informacij strokovno razložimo, kaj lahko uredimo in kakšni koraki so potrebni za doseg tega cilja.

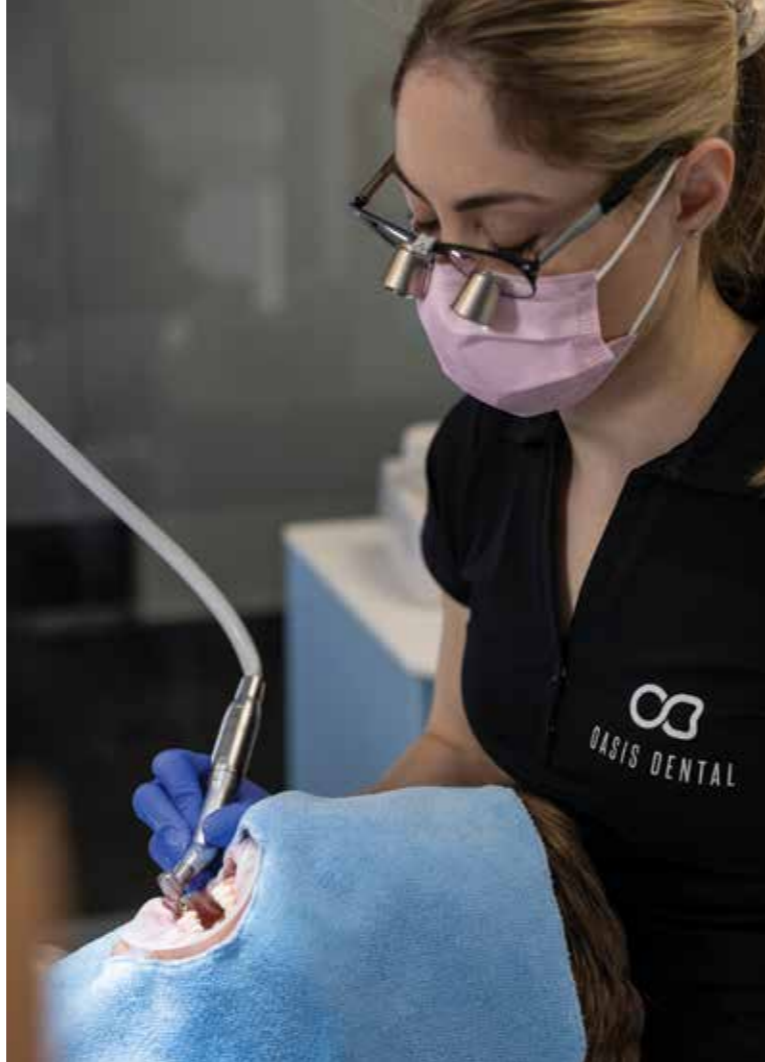
Takšne preobrazbe lahko zajemajo samo vidni del nasmeha. Pogosto pa se oskrbi tudi zobe, ki se jih sicer pri nasmehu ne vidi, a jih moramo urediti, da zagotovimo zdravje in

funkcionalnost ustne votline. Ustrezna rdeče-bela estetika pomeni harmonijo med zobni in dlesnimi, vse to pa mora biti ustrezno prilagojeno pacientovemu obrazu.

Pacienti so velikokrat presenečeni in navdušeni, kaj vse lahko dosežemo z dobrim pristopom. Lahko se povsem spreminjajo oblika, položaj in barva zob ter tudi nivo dlesni – vse elemente rdeče-bele estetike obraza. Pri večjih terapijah naredimo tudi simulacije sprememb in pacient lahko na fotografiji vidi, kakšno je predvideno končno stanje. Vse to mu lahko s posebnimi tehnikami tudi prenesemo v usta in v živo proučimo predvidene spremembe.

Najpogostejši postopki pri večjih preobrazbah nasmeha so premik zob z nevidnimi zobnimi aparati v bolj optimalno pozicijo, čemur sledi minimalno-invazivna priprava zob za spreminjanje oblike s polnokeramičnimi prevlekami, keramičnimi luskami ali z direktnimi kompozitnimi dograditvami (tako imenovani bonding). Če je potrebno, se ob primernem trenutku tudi nadomesti poškodovane ali izgubljene zobe z zobnimi vsadki.

Ne morem dovolj poudariti, kako nujno

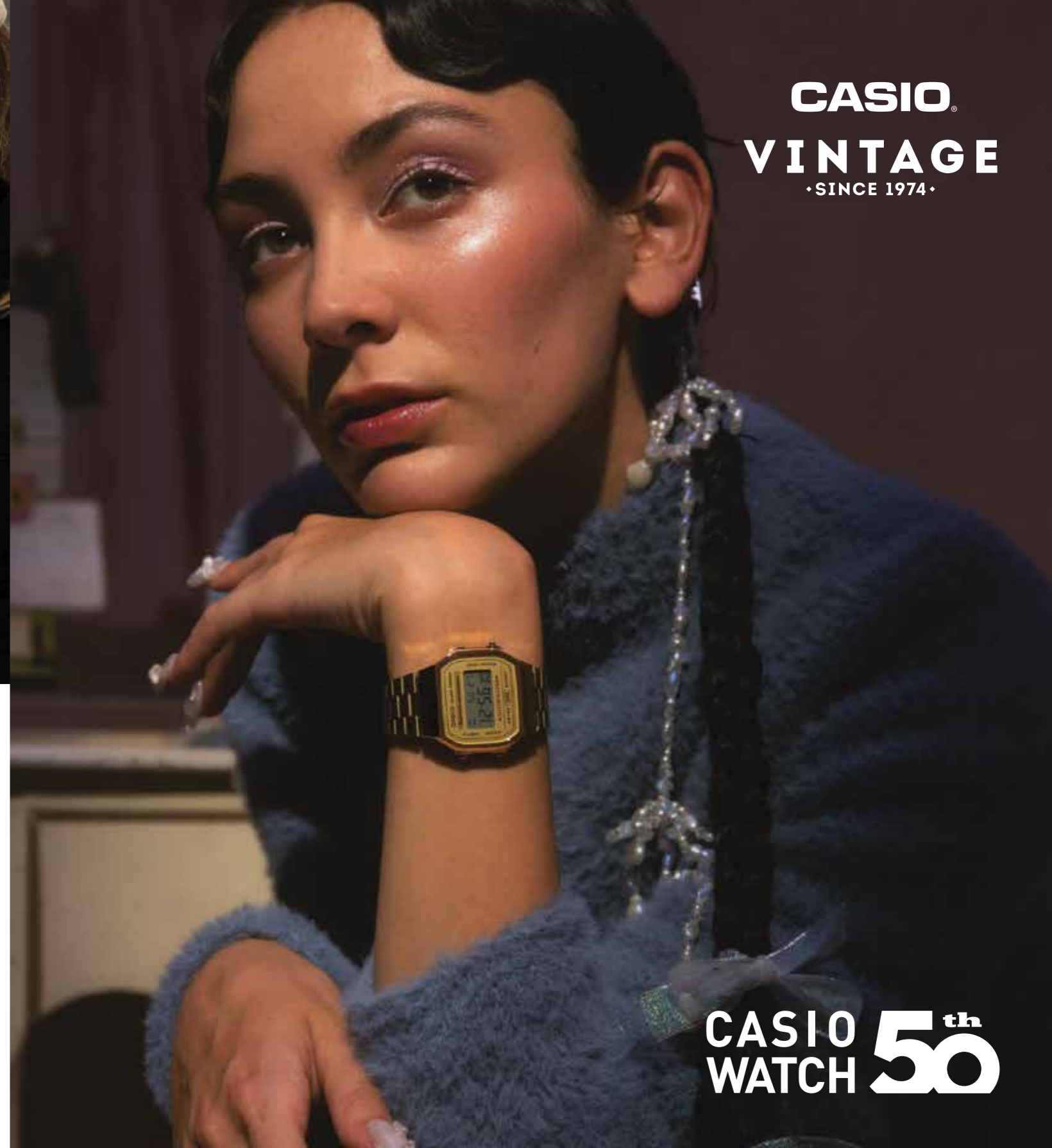


potrebni so za uspešno izvedbo takšnih preobrazb odlično načrtovanje, strokovna in natančna izvedba ter tesno sodelovanje vseh vpletenih strokovnjakov. Ravno to pa je nekaj, kar na enem mestu nudimo v Oasis Dentalu.

Pacienti odidejo zadovoljni. Kaj pa vam prinaša največje zadovoljstvo?

Velikokrat nas obiščejo pacienti, ki jih je izredno strah. Tekom večih obiskov običajno ta strah postopoma izgubljajo in nemalokrat med zdravljenjem za krajši čas zadremajo. Za zobozdravnika je to posebna pohvala, saj to pomeni, da je pacient resnično sproščen. Sicer pa je največja nagrada pacientovo iskreno veselje in pristen nasmeh. Marsikdo se več let smeji z zaprtimi usti in nepopisna srečna ob urejeni in zdravi ustni votlini je neprecenljiva.

www.oasisdental.si
Šmartinska 56e, Ljubljana
051 649 647



CASIO
VINTAGE
• SINCE 1974 •

CASIO
WATCH **50th**

IKONA NAŠEGA ČASA

slowatch

www.slowatch.si



T O M M Y



slowatch

www.slowatch.si

H I L F I G E R

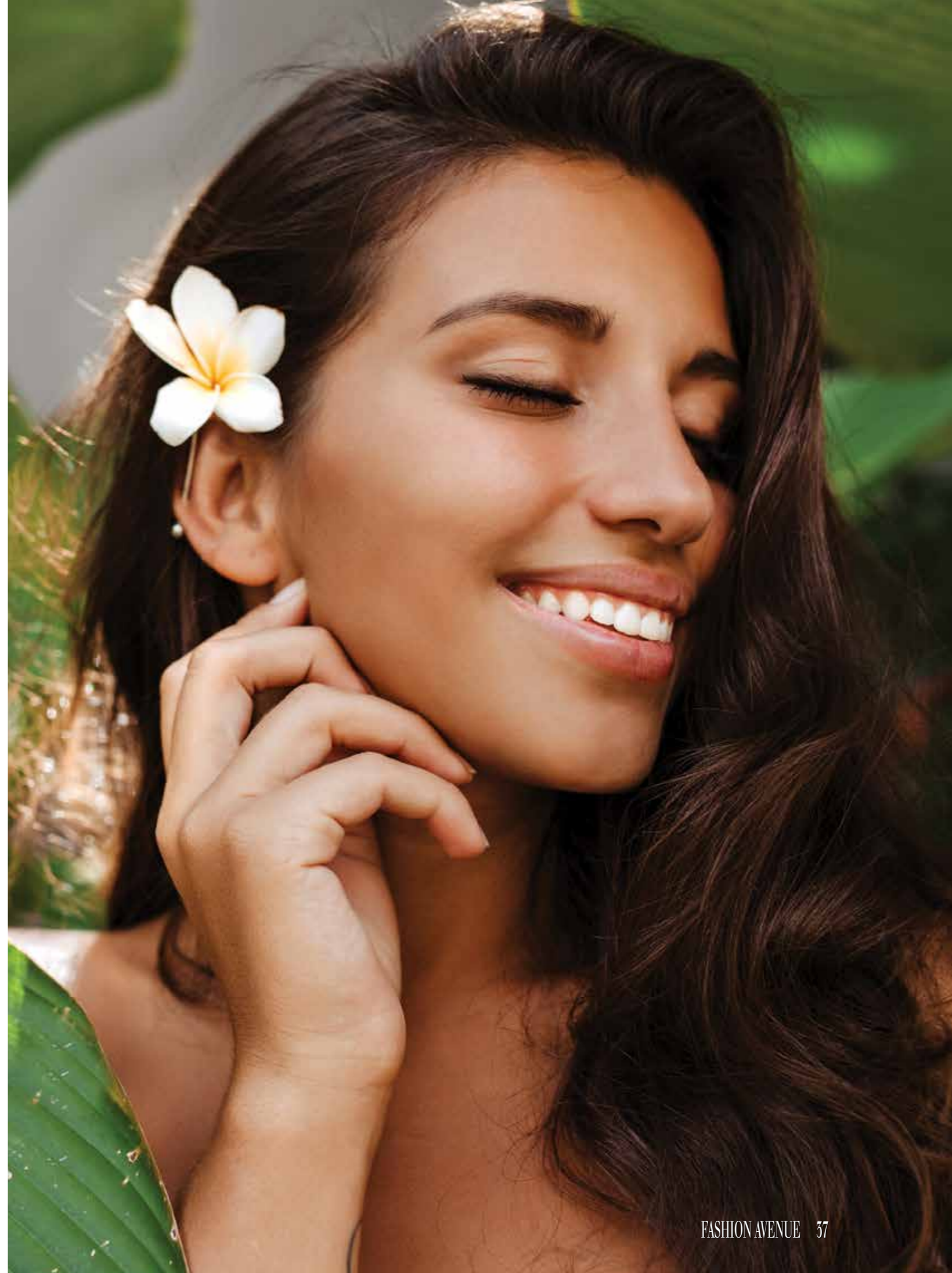


NEGA **po** MERI

Shape salon lepote

LEPOTA IN ZDRAVJE

V svetu estetike prihaja do spremembe paradigme, ki zagovarja personalizacijo namesto splošnega pristopa, ki ustreza vsem. O evoluciji, ki uvaja obdobje, v katerem prilagojeni režimi poskrbijo za specifične potrebe določene kože, smo se pogovarjali z Ano Zihel Mali, lastnico Shape salona lepote. Pravi, da je poudarek na učinkovitosti, od adaptiranih formulacij, ki obravnavajo posebne težave, do novih postopkov z uporabo napredne tehnologije. Ker potrošniki od svojih rutin za nego kože zahtevajo več, se kozmetična industrija odziva z rešitvami po meri ter izkorišča moč podatkov in inovacij, s čimer individualen pristop do nege kože ni le trend, temveč nova realnost.





Osrednji del tega radikalnega premika je spoznanje, da nobena vrsta kože ni enaka. Ne glede na to, ali se spopadate z aknami, se borite proti znakom staranja ali preprosto iščete sijoč videz, je cilj prilagojene nege kože natančno obravnavati potrebe posameznikove kože. S podrobnimi analizami, ki temeljijo na podatkih, lahko strokovnjaki oblikujejo režim nege po meri, ki se osredotoča na težave pri njihovem izvoru, in tako dosežejo rezultate, ki se odražajo na osebni ravni. Prav zato so se v ljubljanskem Shape salonu lepote specializirali za popolnoma individualen pristop do nege kože, in to vsakič sproti, tudi če jim stranka zaupa že več kot desetletje; vedno znova kožo ocenijo in glede na želje nego priredijo posamezniku. Ob prvem obisku sta ključnega pomena posvet in analiza, ki podata eksakten uvid v trenutno stanje kože. Stranki izmerijo stopnjo hidracije, izgube trans-epidermalne vode, elastičnosti, pigmentacijo in količino sebuma ter na podlagi ugotovljenih podatkov pripravijo personaliziran načrt tretmajev za doseganje zelenih ciljev, hkrati pa stranki svetujejo glede personalizirane kozmetike za domačo nego. Nasveti in analize so bazirani na širokem znanju, bogatih izkušnjah in nenehnih izobraževanjih, ki jih ekipa Shape salona lepote opravlja tako v tujini kot doma. Da bi celostno zadostili individualnosti strank, v Shape salonu lepote nudijo širok izbor storitev

za lepoto in dobro počutje, a so se osredotočili predvsem na izvajanje tehnik pomlajevanja in upočasnjevanja vidnih procesov staranja kože. So edini salon v Sloveniji, ki izvaja vrhunske nege znamke Biologique Recherche, katero odlikujejo visoka koncentracija sestavin, odsotnost umetnih dišav in hladna obdelava sestavin. Zelo zaželena je tudi terapija Intraceuticals, ki temelji na inovativni hiperbarični kisikovi tehnologiji, ki omogoča, da z vitamini obogatena hialuronska kislina prodre skozi povrhnjico ter globinsko navlaži in obnavlja kožo. Tretma zagotavlja takojšnje glajenje obraznih gubic, napetost in navlaženost kože, brez strahu pred rdečino ali draženjem. Vsekakor sta omembe vredna tudi microneedling, predvsem z rastnimi faktorji, ki je prava revolucija v anti-ageingu in odpravljanju raznih nepravilnosti na koži, kot so akne in pigmentacije, ter fototerapija, ki jo lahko dodajo h kateri koli negi za še boljši končni efekt. Za ohranjanje doseženega izgleda pa priporočajo produkte profesionalne ameriške kozmetike iS Clinical, ki jih opredeljuje visoka učinkovitost. Izdelki svetovno priznanih znamk so na voljo v salonu kot tudi v spletni trgovini www.shape.si. Spoštujejo telo in njegovo estetiko, zato prav tako ponujajo vrsto telesnih tretmajev, saj si vsi želimo določenih izboljšav, bodisi je to zmanjševanje obsega bodisi odprava celulita. Telo tretirajo kot individuum, zato ob vsakem obisku ocenijo, kaj stranka potrebuje in na podlagi tega določijo primeren postopek.



Ana Zihel Mali,
lastnica Shape salona lepote

Bodyshock je večnivojski tretma, ki se loteva različnih vzrokov celulita in popravi estetske nepravilnosti, ki jih ti povzročajo, medtem ko napredna naprava Genesis s povezovanjem principov štirih različnih tehnologij pripomore k stimulaciji nastajanja kolagena in elastina, poveča pretok krvi in ustvarja učinek drenaže, pospeši biokemične in metabolne procese v koži, obnovi tkiva in topljenje maščob ter

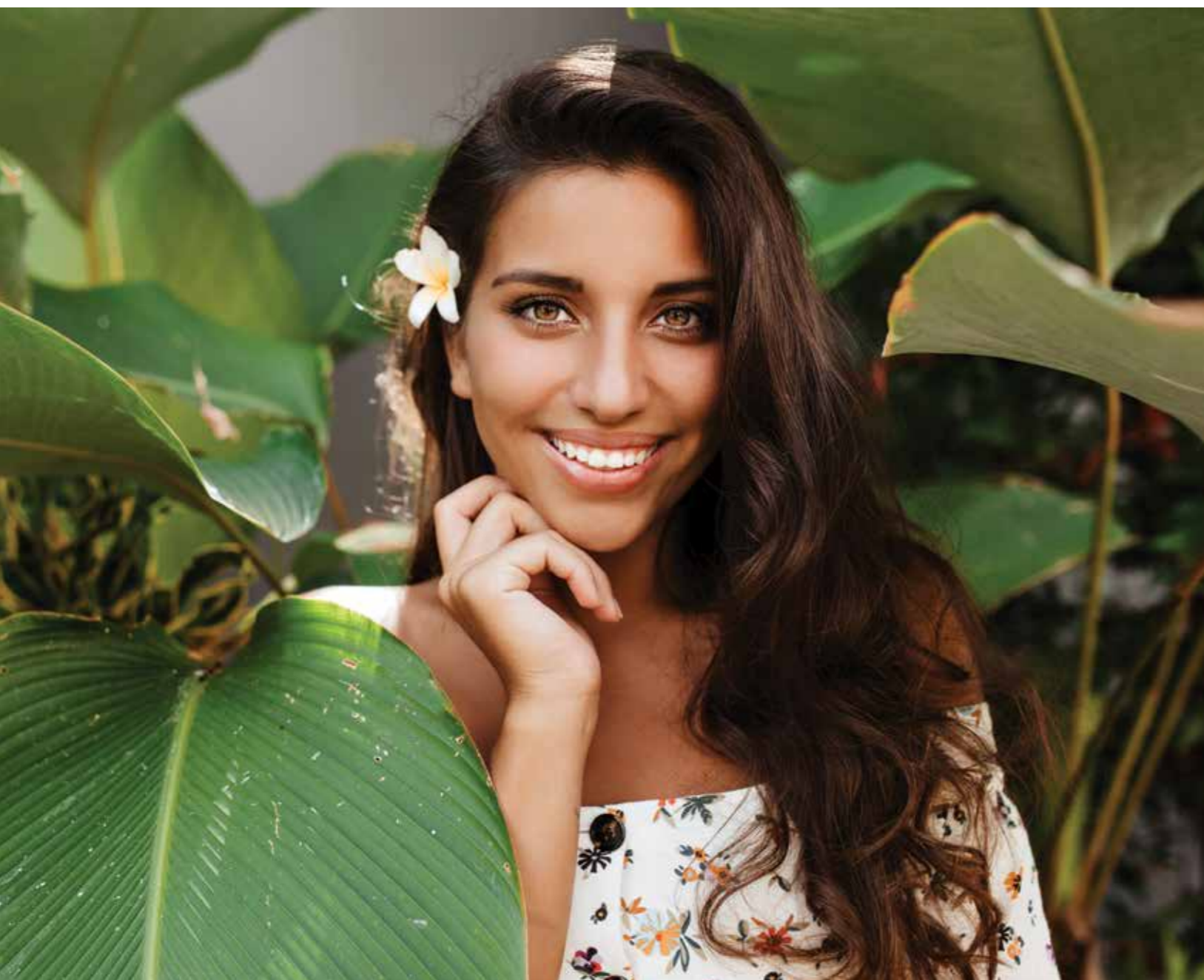
preprečuje nastanek novih maščobnih celic. Strokovna personalizirana nega v Shape salonu lepote tako zagotavlja trajne in vidne rezultate pri ohranjanju vitalnosti in mladostnega videza vsakega posameznika.

www.shape.si
salon@shape.si
IG: @shapesalon



Verjamemo v ohranjanje vitalnosti in mladostnega videza

- Radio frekvenca Genesis za obraz in telo
- Biologique Recherche nege in produkti
- Revitalash za rast obrvi in trepalnic
- Microneedling z rastnimi faktorji
- Intraceuticals kisikove infuzije
- Is Clinical nege in produkti
- Bodyshock za telo



NARAVNI *gradnik* ZDRAVJA

GOLD COLLAGEN® x Velins.Shop

LEPOTA IN ZDRAVJE

Kolagen je najbolj zastopana beljakovina v človeškem telesu ter glavna sestavina vseh telesnih vezi, hrustanca, tkiv, kože, las in nohtov. Opravlja vrsto pomembnih nalog, toda s staranjem se njegova količina v telesu zmanjšuje, zato ga je smiselno uživati kot prehransko dopolnilo, ki učinkuje povsod v telesu, kjer je kolagen potreben in kjer ga primanjkuje. Izkoristite moč japonskih produktov GOLD COLLAGEN®, ki s pomočjo daril narave ustvarjajo pozitivne spremembe v življenju posameznikov.



Kolagen je ključna strukturna beljakovina, ki jo najdemo v vseh vezivnih tkivih, od kože do kosti, prisoten je tudi v organih in krvnih žilah. Njegove funkcije v našem telesu so zelo raznolike. Zaslužen je za močne kosti, lep videz kože, pravilno delovanje mišic, zdravje kit, sklepov in hrustanca, za celjenje ran ter za imunsko odpornost. Kolagen je torej vpleten v skoraj vse, kar se dogaja v človeškem telesu. Pomaga nam ohranjati mladosten izgled ter skrbi za zdrave kosti, žile, tkiva, mišice in sklepe. Že po 25. letu se proces nastanka kolagena v telesu upočasni. Ko ga imamo premalo, je prizadetih vedno več funkcij. Postajamo šibkejši, bolj utrujeni, zmogljivost se zmanjšuje, težje shujšamo in slabše spimo. Ker proces regeneracije ni več dovolj učinkovit, se lahko pojavijo tudi bolečine v sklepih in oteženo gibanje. Če je tvorba kolagena v celicah zmanjšana, se prav tako v koži veže manj vlage, kar privede do nastajanja gub in celulita ter do suhe kože brez leska.

Uživanje kolagena lahko te procese zavre, zato je na tržišču vse več izdelkov s kolagenom, toda le malo je takšnih, ki so podprti z vrhunskim strokovnim znanjem in visokimi standardi proizvodnje. Kolagen blagovne znamke GOLD COLLAGEN® je narejen na Japonskem, kjer je uspešno dosegel vse standarde in pogoje, ki jih zahteva stroga japonska regulativa. Znamka je zavezana k zagotavljanju inovativnih izdelkov, ki resnično izboljšajo zdravje in lepoto. Prizadevajo si ustvariti svet, kjer se ljudje počutijo samozavestno, vitalno in polni energije. Pri razvoju izdelkov sodelujejo s priznanimi univerzami, dermatologi ter strokovnjaki za estetsko medicino in kožo, da zagotovijo največjo učinkovitost. Izbirajo samo najkakovostnejše sestavine, ki znanstveno dokazano delujejo, ter napitke oblikujejo za maksimalno absorpcijo in biološko uporabnost. Pomemben poudarek pa dajejo tudi na odličen okus, praktičnost pakiranja in luksuzen izgled. Da bi zadostili potrebam vsakega posameznika, so razvili široko linijo prehranskih dopolnil, pri katerih se kolagenskim peptidom pridružujejo





pomagajo doseči mlajši in zdrav videz kože, močnejše lase in nohte, obenem pa povečajo energijo in imunost. Forte je posebno močna različica originalne formule Pure, okrepljena z antioksidanti, ki ustreza potrebam kože žensk, starejših od 40 let, z napredujočimi znaki staranja. Negovanje lepote od znotraj omogoča tudi izdelek Hairlift, obogaten s keratinom in z biotinom, ki podpira naravni lasni cikel ter ohranja lase polne, sijoče, goste in zdrave. GOLD COLLAGEN® so prva in edina tekoča prehranska dopolnila s kolagenom na tržišču, ki se ponašajo s štirimi patenti, trinajstimi kliničnimi študijami in tremi nagradami za priznanje odličnosti v znanosti. Poslanstvo inovativne in zaupanja vredne blagovne znamke pa sega dlje od zdravja in dobrega počutja, saj podpira globalno misijo družbene odgovornosti za eliminacijo revščine in lakote ter za spodbujanje kakovostnega izobraževanja.

www.velins.shop



aktivne sestavine, vitamini in minerali, kar omogoča klinično dokazane rezultate. Izdelki so ekskluzivno na voljo v Velins.Shop.

Za tiste, ki trpijo zaradi bolečin in okorelosti sklepov ali želijo poskrbeti za svoje sklepe, so razvili izdelek Artron Extreme, ki poleg tega, da podpira novo tvorbo kolagena in vezivnega tkiva ter prispeva k ohranjanju zdravja kosti in mišic, z dodatkom vitaminov C in D pomaga zmanjšati utrujenost in izčrpanost. Na naprednem patentu bioaktivnih kolagenskih peptidov WELLCARTILAG® je baziran tudi vsestranski izdelek Active, ki pripomore k zdravi koži, sklepom in mišicam ter pospeši rast las. Okusen tekoči kolagenski dodatek vsebuje formulo s 17 sestavinami, ki sledi aktivnemu življenjskemu slogu tako, da vsakodnevni prehrani doda energijo in odpornost.

Najbolje prodajan izdelek GOLD COLLAGEN® na svetovni ravni je Pure, ki je prva izbira pri zgodnjih znakih staranja. Patentiran kompleks NUTRIGLOW® vsebuje 11 aktivnih sestavin, ki



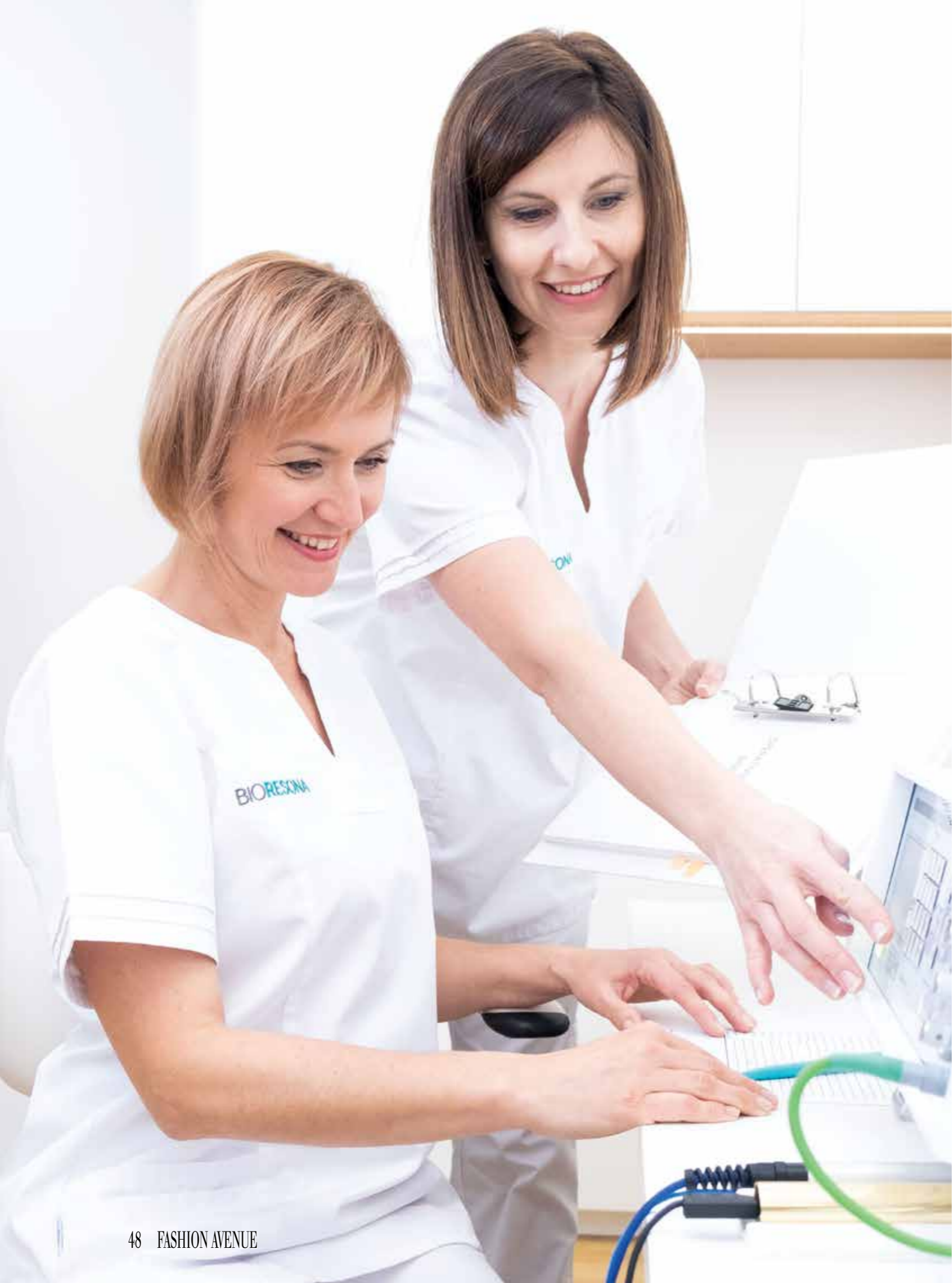
HyperLight®

HyperLight. HyperLife.



BIOPTRON 
LIGHT THERAPY SYSTEM By Zepter Group

www.zepter.com



POSLOVNA *priložnost* ZA ŽENSKÉ

BIORESONA bioresonanca



TEME

Naravni pristopi k ohranjanju zdravja, predvsem bioresonanca, so vse bolj priljubljeni in popularni tako v širši kot tudi strokovni javnosti. Zato je BIORESONA bioresonanca postala uspešen poslovni franšizni model predvsem med ženskami, ki išče poslovne partnerke tudi v tujini. Pohvali se lahko kot edinstven franšizni sistem na področju bioresonance in naravnega zdravljenja.

Nekaj za poslovne ženske

Za tovrstni franšizni model poslovanja se odločajo večinoma ženske podjetnice, saj se s poslovnim modelom BIORESONA počutijo varno, motivirane širiti vizijo ter skupaj s franšizodajalcem ustvarjati pozitiven, kreativen in donosen delovni vsakdan.

Mnoge se počutijo kot ribe na prostem v sektorjih, v katerih prevladujejo moški, brez podpore mentorjev in priložnosti za mreženje. Rešitev pa vendarle obstaja – v BIORESONA franšiznem modelu ženske prejmejo podporo, mentorstvo in postanejo del mreže. Ravno tu pride do izraza tisto, v čemer ženske blestijo: sledijo pravilom, bolje tehtajo tveganja, so boljše v organiziranju, so boljše v komunikaciji, so večje mreženja, so izjemno natančne, stremijo k popolnosti, so zveste, rade se učijo, so prilagodljive, so članice ekipe in so prav vse, kar dela dobrega franšizojemalca.

Z ogromnim potencialom, ki ga ženske prinašajo v BIORESONA franšizni posel, in s priložnostmi, ki jih franšizno poslovanje ponuja podjetnicam, gre za zmagovalno kombinacijo.

O BIORESONI

Bioresonančni centri BIORESONA se ponašajo z najdaljšo, kar 35-letno tradicijo v regiji. Ponudba in storitve v okviru poslovnega modela BIORESONA segajo vse od zdravljenja, servisa, prodaje, dizajna, izobraževanja in marketinga do vodenja.

K tej zmagovalni kombinaciji moramo prišteti še edinstven medicinsko podkovan testni in terapevtski sistem, razvit po sistemu dr. Rome. Tako BIORESONA predstavlja franšizni koncept, ki zajema vse na enem mestu. Je na ključ pridobljena celotna poslovna in strokovna podpora za donosen posel, ki ima eno najlepših nalog – z naravno medicino pomagati do zdravja in dobrega počutja.

Za izvajanje terapij so v centrih BIORESONA oblikovali svetle, prijetne in sodobno opremljene ordinacije, ki nudijo vse potrebno za izvajanje zdravljenja. Predani so visokim standardom strokovnosti osebja, ki se zaveda, da je treba poleg izvajanja strokovne storitve skrbeti tudi za dober stik in odlično počutje strank.

Bioresonančni tretmaji so namenjeni posameznikom vseh starostnih skupin, ki jih mučijo tegobe, kot so alergije, nevrodermitis, izpuščaji, astma, seneni nahod, vnetja, težave z notranjimi organi, težave z revmo, migrene in druge bolečine, bolečine v križu, poškodbe in brazgotine, izčrpanost in depresije.

Pridružite se BIORESONA ženskam, ki z nežno odločnostjo osvajajo franšizni svet bioresonance, razbijajo predsodke o sebi in franšiznem načinu sodelovanja.

www.bioresona.com
franchising@bioresona.com



SKAGEN
DENMARK

slowatch

WWW.SLOWATCH.SI

AVTENTIČNO *butično* DOŽIVETJE

Oljarna Kocbek

Le malokdo ve, da bučno olje izvira iz slovenskih tal, saj je bilo prvič v zgodovini narejeno prav na ozemlju današnje Slovenije oziroma tedanje Avstro-Ogrske. Gorazd Kocbek je predstavnik že tretje generacije družinske oljarne Kocbek, ki je skozi zgodovino kljub oviram ves čas strmo raslo. Ob prepoznavnih izdelkih, ki jih ponujajo, so se v zadnjih letih osredotočili tudi v razvoj nove – turistične panoge.

POTOPIS

Korenine Oljarne Kocbek segajo v prvo polovico 20. stoletja, ko je Alojz Kocbek, Gorazdov dedek, že daljnega leta 1928 kupil današnje zemljišče. Zraven hiše je bil tudi mlin in družina se je začela ukvarjati s predelavo bučnega olja. Danes so njihovi izdelki prepoznavni tako pri nas kot v svetu. V preteklih letih so razširili ponudbo na sami domačiji, saj se je iz izkušenj pokazalo, da so kupci prihajali ne zgolj samo po bučno olje, ampak jih je zanimal sam proces predelave. Vedno več gostov je tako prihajalo zgolj na ogled in degustacijo njihovih dobrot. Za individualne manjše skupine so pripravili na razpolago doživetje Strasti zelenega zlata, ki nosi certifikat »Naše najboljše«. Storitve so certificirane po strogih standardih in kriterijih s spoštovanjem tradicionalnih vrednot in lokalnih surovin. Gostje lahko izbirajo še med

drugim doživetjem, ki se ponaša s certifikatom znamke kakovosti Slovenia Unique Experiences (SUE). To so visoko kakovostna, razlikovalna, avtentična doživetja z lokalnim karakterjem, z izredno dodelanim pristopom in storitvijo ter z močno izraženo izkustveno in osebno noto. Na multisenzoričnem popotovanju v oljarni boste raziskovali zgodovino buč, vse od njihovega zorenja na poljih do pobiranja, čiščenja bučnih semen, mletja in stiskanja. Doživetje poteka z vodenim ogledom oljarne ob pokušini jedi, ki jih pripravijo z bučnim oljem.

Ponudba zazrta v butični turizem

Z obnovo njihove domačije so razširili ponudbo, vezano na same ogledne in degustacije za širše skupine ljudi, ki jih obiščejo v sklopu eno- ali večdnevni izletov. Gostje so željni domačnosti, ki jim jo ponujajo z ogledom njihove dejavnosti, kjer lahko doživijo in okusijo tradicijo, ki jo nadaljujejo. Pripravljajo številne

»team buildinge« za poslovna srečanja ali ožja praznovanja, kjer si lahko gostje sami predelajo bučna semena in se aktivno vključijo v sam proces dela. Za vse popotnike, ki si želijo še nekaj več, so v osrčju Prlekije, na domačiji Kocbek pripravili mir in oazo sprostitve. V nastanitvenih kapacitetah, ki jih ponujajo, vas bo premamil vonj bučnega olja, obdan z neokrnjeno naravo. V sklopu domačije so tri nastanitve. Družinski studio ponuja edinstveno priložnost oddiha na podeželju. Nahaja se v prvem nadstropju zgradbe, ki je v preteklosti sprva služila kot mlin, danes kot objekt za pridelavo bučnega olja. Tam, kjer je danes velik odprt studio, se je nekoč po lesenih silosih presipavalo žito. S svojo edinstveno zgodbo pa vas bo prepričal apartma, ki je nastal iz sobice, v kateri sta nekoč prebivala babica Antonija in dedek Alojz. Danes eden od najstarejših bivalnih prostorov Oljarne Kocbek pripoveduje zgodbo zgodovine, prepleteno s sodobnim pridihom

ustvarjanja prihodnosti, ki jo vodi že tretja generacija oljarjev. Potem je tukaj še majhna sobica, ki ponuja unikatno izkušnjo, ki vas ne bo pustila ravnodušne. Leseni pridih tramov vas bo opominjal na njeno prvotno funkcijo, ki je služila kot knjižnica domače gospodarice, kasneje pa kot igralna sobica otrok, ki so odraščali na domačiji. Družina jo je preuredila in pripravila posebej za tiste, ki se bodo ustavili, da si vzamejo zgolj oddih za krajši čas. Ne smemo pa spregledati čudovitega naravnega in plavalnega ribnika, ki je na voljo za poletno osvežitev. Ribnik z naravnim rastlinjem in lastnim izvrom vode, ki je na domačiji obdan z gozdom, nudi gostom krasen naravni zen. Prepustite se brezdelju ob poležavanju na veliki terasi in si privoščite oddih z dogodivščino odkrivanja družinskih skrivnosti na domačiji Kocbek.

www.kocbek.si



ZA *kleti* ZDUŠO

Wine&egg

Podjetje Wine&egg je prepoznavno evropsko podjetje z uveljavljenimi mednarodnimi trgi, specializirano na področju proizvodnje inovativnih betonskih posod v obliki jajca za potrebe vinarstva, in sicer za maceracijo, fermentacijo ter zorjenje vina. Homogenost materiala in gladke notranje površine dajejo posodam poleg enostavnega vzdrževanja tudi poseben estetski videz. Cilj, da se vinarjem približajo tako s funkcionalnostjo kot tudi z estetiko, je bilo njihovo vodilo ob razvoju izdelka, ki se danes prodaja širom sveta.

Posoda z obliko jajca in njena uporaba v vinarstvu sega v obdobje šest tisoč let pred našim štetjem. Ena najstarejših vinskih posod je gruzijski kvever, njena oblika pa precej spominja na obliko jajca. Betonske cisterne Wine&egg torej združujejo zgodovino in sedanost ter združujejo vrsto inovacij, katere so rezultat dolgoletnega neprekinjenega dela na področju razvoja in raziskav ter tesnega sodelovanja z vrhunskimi vinarji:

- Prva betonska posoda, ki tvori obliko jajca iz enega dela.
- Razvoj posebne, namenske betonske mešanice brez vsebnosti kemikalij in drugih spornih dodatkov.
- Prvo betonsko jajce brez uporabe vseh vrst armatur in drugih ojačitev betona.
- Prvo betonsko jajce odporno na nizke pH vrednosti (3>) brez dodatnih zaščitnih premazov betona.
- Posedovanje certifikata ustreznosti izdelka za stik z vinom.

Poleg zgoraj naštetih inovacij, izdelek zagotavlja optimalno prepustnost kisika ter optimalno toplotno prevodnost. Navedeno je rezultat raziskav optimalne debeline sten, ustreznega materiala in prave oblike jajca iz enega dela, brez integriranih betonskih nog, ki bi spodnji del posode bistveno odebelile in tako zmanjšale zrakoprepustnost betona.

Optimizirana prostornina za samodejno uravnavanje vretja vina je med 900 in 1.500 litri, zato so se v Wine&egg s tem namenom

odločili narediti betonsko cisterno jajčaste oblike kapacitete 1.000 litrov. Sorazmerno tanke stene betonskega jajca ohranjajo stabilno temperaturo brez dodatnega hlajenja. Fermentacija ustvarja toploto in s tem konvekcijske tokove, ki vino spodbujajo h gibanju. Za razliko od tradicionalnih fermentacijskih posod, betonsko jajce zaradi svoje oblike in gladkih površin omogoča vinu lažje gibanje. Neprekinjeno gibanje vina znotraj betonskega jajca omogoča vinu razvoj kompleksnih okusov skozi stalni stik le-tega z drožmi. Rezultat prepuščanja kisika skozi beton je mehčanje taninov, ustvarjanje bogatejšega telesa in razvoj bolj zapletenih okusov. Za razliko od lesenih sodov, ki dajejo podoben učinek vinu, beton ne dodaja hrastovih okusov vanilje, začimb itd., temveč omogoča vinarju, da ohrani sadne značilnosti vina brez redukcijskih značilnosti nerjavečega jekla ter dodaja vinu teksturo brez dodatka okusov. Vino v betonskih cisternah jajčaste oblike je bogato s tanini, stabilno po naravi in to zagotavlja vinarju dolgo obstojno vino, katero se razvija na najbolj naraven možen način v vsej svoji lepoti okusa.

Tradicionalni, vse bolj priljubljeni obliki jajca so torej dodali funkcionalnost, jo zaključili z izbiro stajal različnih oblik in materialov ter dodali več opcij videza betonskega jajca z namenom, da si vsak vinar lahko izbere funkcionalno cisterno za vino ter jo maksimalno približa ambientu vinske kleti in svojim željam.

www.wine-egg.com

Foto: Mitja Kobal



HP
Montegrappa



stane.r@malalan.si

montegrappa.com

VODILNA *eko vina* ISTRE

Veralda

Veralda je ena najrelevantnejših hrvaških eko vinskih kleti, saj z avtohtonimi istrskimi sortami in ekološkimi principi pridelave ustvarja široko paleto vin stalne kakovosti, ki prihajajo iz najboljših leg lastnih vinogradov v Istri. Vsaka etiketa s podpisom družinske kleti Veralda predstavlja novost na področju avtohtonih sort grozdja, kot so malvazija, teran in refošk. Veralda je prva začela ekološko pridelovati istrski rosé in penino teran, njihovo monosortno rdeče vino XTRIAN pa je na Decanter World Wine Awards 2016 prejelo nagrado »Platinum – Best in Show«.

VERALDA
XTRIANA

ORGANIC WINE



Vino je izraz podnebja, trte in vinarja. Zgodba Veralda se začne v vinogradih, v njenem središču pa so avtohtone sorte: istrska malvazija, refošk in teran.

Vina, ki jih ustvarjajo, so izraz ljubezni, ki jo dajejo, in dežele, iz katere prihajajo. Družinska tradicija se je začela leta 1938 na približno desetih hektarjih zemlje, vključno z vinogradi in drugimi pridelki, dokler se ni specializirala za gojenje trte.

Vinska klet ponosno nosi naziv najboljšega rdečega vina na svetu, kar je danes najbolj cenjena nagrada na Hrvaškem za vino, ki je bilo leta 2016 v Londonu na Decanter World Wine Awards razglašeno za »Platinum – Best in show«. S tem priznanjem so sorto teran in istrsko regijo povzdignili v sam vrh svetovne vinske scene.

Da je Veralda gonilo inovativnosti pri razvoju avtohtonih sort, med drugim dokazuje senzacionalno odkritje prvega roséja iz terana, ki je kmalu postal stil v pridelavi istrskega roséja, kasneje tudi penin, ki teranu dajejo eleganco in popolnoma novo dimenzijo spajanja v gastronomskem smislu. Zato lahko rečemo, da je Veralda primer avtentičnosti, tradicije in inovativnega stila.

S temi sortami so srčno povezani in stremijo k pridelavi svežih vin, presenetljivo obstojnega okusa, ki zagotavljajo popoln užitek. V samo enem požirku boste občutili močna čustva in za razliko od drugih vin jih boste želeli poskusiti znova. Značaj vin Veralda se ne

izraža le v načinu pridelave, ampak izhaja tudi iz posebnega teritorija. Vinska klet se nahaja na najbolj znani vinogradniški legi severne Istre, znamenitih Bujskih brežuljaka med Bujami in Brtoniglo, kjer že od antičnih časov pridelujejo vrhunska vina. Globoka plast bele prsti na teh legah je glinasto-apnenčastega značaja in ugodno vpliva na ohranjanje vlage, zlasti v suhih poletnih letih, grozdju pa daje visoko koncentracijo ekstraktov in specifično mineralnost, slanost v vinih. Skupna površina vinogradov je trenutno 26 hektarjev, ki jih obdelujejo in negujejo v ekološkem duhu, z namenom ohranjanja okolja pred onesnaževanjem in ohranjanja večje biotske raznovrstnosti. S pridelavo grozdja izključno iz lastnih vinogradov nenehno spremljajo in varujejo kakovost ter ljubiteljem dobrega vina zagotavljajo popolno doživetje.

Ogled in sproščena degustacija vin ob hrani vključuje spoznavanje kleti in posestva v neposredni bližini vinograda. Spoznavanje procesa nastajanja vrhunskih vin Veralda od trte do elegantnih steklenic je izkušnja, ki vas bo naučila še bolj ceniti vsako kapljico v postreženem kozarcu. Vanj je vtakano toliko ljubezni, druženja, razmišljanja, odrekanja, znanja in dela. Strankam zagotavljajo posebne trenutke, tako da jih povezujejo z lokalno odličnostjo in jim omogočajo, da izkusijo pristnost krajev, ki jih obiščejo.

Vizija vinske kleti Veralda je razvoj avtohtonih sort, z ekološko pridelavo in inovativnimi pristopi, saj na ta način lahko izrazijo posebnost, plemenitost in tradicijo teritorija.





Njihovo poslanstvo je postaviti ljudi na prvo mesto. Ni pomembno, koliko vemo o vinu, pomembno je, kaj občutimo, ko to vino doživimo v ustih. V tistem trenutku postane vsaka druga informacija odveč. Pomembna so le čustva in užitek, ki nam ga daje vino, zato so osredotočeni na intenzivnost okusa, da bi zagotovili čim daljše trajanje užitka in evolucijo zadovoljstva.

Luciano Visintin pogosto pravi, da popolna vina ne nastajajo iz navodil, temveč iz emocij!



www.veralda.hr



Let the smoke be with you

www.simonbbq.si

 **Simon's BBQ & Catering**

Simon's BBQ Restavracija

Gmajna 39, Notranje Gorice, 070 668 202

V najlepšem BBQ prostoru v Sloveniji, ki je prijeten in domač, pripravljamo pojedine za zaključene družbe, sestanke, kulinarične teambuildinge, rojstne dneve ... Prave BBQ dobrote iz Simonovega smokerja!

Simon's Catering

070 307070

Ne naredimo samo dobre hrane, naredimo zabavo, katere vaši gostje ne bodo pozabili. Za vaš dogodek pripravimo gurmanske poslastice, katere po lastnih recepturah pripravljamo na pravem ognju.



OAZA *elegance in* LUKSUZA

Villa Morgan



Izjemna Villa Morgan je rustikalno, razkošno zatočišče za tiste, ki iščejo preprostejši in mirnejši življenjski slog. Obdana s čudovito naravo, predstavlja idealen kraj za relaksacijo in uživanje v dobri hrani in družbi. Spoznajte svet brezkompromisnega hedonizma in doživite vznemirljive in edinstvene trenutke. Drznite si, napolnite svoj dragoceni čas z zasluženimi užitki in se sprostite v zagotovljenem udobju.



Doza luksuza v fascinantnem delu Istre

Na račun zelo mirne lokacije, v okolici pristne nature, bo Villa Morgan zagotovo postala vaša nepogrešljiva destinacija, ko gre za sanjske počitnice, hkrati pa vas bo očarala s svojim neverjetnim razgledom. Z vsemi sobami, obrnjenimi proti morju, vinogradom in nenadomestljivimi naravnimi lepotam Istre, se Villa Morgan uvršča v sam vrh turistične ponudbe, posvečene Istri – Terri Magici. Tako za entuziaste, kot tudi za tiste, ki bodo to postali po prvem obisku te oaze elegance in luksuza.

Avtentična izkušnja, ukrojena samo za vas

Poslanstvo ekipe Ville Morgan je vsakemu cenjenemu gostu zagotoviti avtentično in popolno počitniško izkušnjo. Villa Morgan nudi pet sodobno in elegantno zasnovanih sob ter en prostoren, veličasten apartma z dvema spalnica in dnevno sobo, ki se razprostira na kar 80 kvadratnih metrih. Vse sobe so edinstvene, navdihujoče in se od drugih razlikujejo po svoji dekoraciji. Vsaka ima svojo posebno zgodbo in vsaka zgodba zagotavlja idilične in edinstvene počitnice samo za vas.



Mnogo več kot klasičen dopust

Bivanje v ekskluzivni Villi Morgan ponuja mnogo več kot klasičen dopust. Hedonistično vzdušje bodo dopolnili sproščujoči trenutki ob bazenu z res očarljivim razgledom. Kakšne pa bi bile počitnice brez vrhunske gurmanske ponudbe? Za potešitev vseh čutov bo poskrbelo gostoljubno osebje prestižne restavracije Morgan, ki se nahaja tik ob vili. In v neposredni bližini, na doseg roke, boste odkrili še druge čare bivanja v Istri, kot so obisk priznanih vinarjev, lov na tartufe, degustacija ekstra deviškega oljčnega olja, sprehod po pravljicnem Grožnjanu, uživanje na krasni bližnji plaži in še veliko, veliko več.

Kakovost – zaščitni znak restavracije Morgan

Restavracija Morgan je pred več kot desetimi leti pridobila velik ugled. Njen sloves temelji na divjadi, ki jo lovijo družinski člani, in perutnini, vzrejene na posestvu Morgan. Najbolj znana jed je »Crestine«: testenine, polnjene s petelinjim grebenom, a Morgan ponuja cel seznam divjačinskih jedi, med katerimi izstopata zajec s črno polento in prepelica v slanini. Seveda so na jedilniku tudi odlične istrske klasike: istrska govedina – boškarin, istrski pršut in klobasice. Tudi testenine so domače, kar je še en velik plus. Spomladi vas bodo navdušile jedi s šparglji, jeseni in pozimi pa kralj vseh gob – tartuf. V restavraciji Morgan so uvajali inovativnost, nove načine in nove recepte ob spoštovanju sestavin in tradicije, skušali najti posebna vina in čimbolj izvirne načine, kako to preprosto, a dobro istrsko kuhinjo še povzdigniti. S tem so si prislužili uvrstitev v pomembne domače in mednarodne gurmanske vodiče, kot so Gault&Millau, Veronelli, Dobri hrvatski restorani ...



www.morgan.hr



Omejena serija s fiksno obrestno mero!

i10



i20



BAYON



Pohitite in izkoristite lepo priložnost, saj vam tokrat ponujamo še posebej ugodno financiranje vozil Hyundai. Pri tem izstopajo modeli i10, i20 in Bayon, ki se lahko pohvalijo z našo najnižjo fiksno obrestno mero. Z bogato serijsko opremo in možnostjo različnih pogonskih sklopov boste vsekakor našli tistega, ki je najbolj po vašem okusu.



5 LET Garancije brez omejitve kilometrov

8 LET Garancije na baterijo

Povprečna poraba goriva: 4,84 – 6,21 l/100 km, emisije CO₂: 110 – 141 g/km.

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. Slike so simbolne. Več informacij 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. Pridržujemo si pravico do napak.

ČAS ZAME!

Vzami si čas za razvajanje z okusnimi slaščicami, izbranimi koktajli, raznovrstnimi slanimi prigrizki in pestrim darilnim programom.

Lolita

CANKARJEVO NABREŽJE



SUPERNOVA RUDNIK



LETALIŠČE LJUBLJANA



LJUBLJANSKI GRAD



Vaš dogodek, pripravljen z osebno noto.

vrhunska
kulinarika

prestižne in
edinstvene lokacije

Kaval
Catering

profesionalno
osebje

bogate izkušnje z
dogodki vseh vrst

Naj bo obletnica, poroka, piknik, poslovni sestanek, prednovoletno druženje, tiskovna konferenca ali gostovanje v tujini,...

Kaval Catering slovi po svoji drugačnosti in ustvarjalnosti in pričara naročniku nepozaben dogodek.

CATERING@KAVAL-GROUP.SI | 051 315 156



KAVAL GROUP

PEN KLUB

restavracija

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



FUZIJA OKUSOV V LJUBLJANI - RESTAVRACIJA PEN KLUB!

Doživite vrhunsko kulinariko v restavraciji PEN KLUB, kjer chef Mojmir Šiftar ustvarja jedi iz najbolj svežih sestavin. Z izvrstno izbiro vin ter elegantnim in sofisticiranim interierjem je PEN KLUB popolna izbira za vsako priložnost, od romantične večerje do poslovnega kosila.



KAVAL GROUP

OSVEŽILNA *in okusna* AVANTURA

V toplem objemu pomladi in poletja je iskanje osvežitve nadvse pomembno. Vstopite v svet izjemnih grških ledenih čajev Yamas, pri katerih se prepletajo edinstveni okusi, brezmejno zadovoljstvo in neustavljiva strast. Ti eliksirji narave z esenco sveže stisnjenih citrusov, notami tropskega sadja in izvlečki jagodičevja ponujajo oddih od vročine, prebudijo brbončice in napolnijo dušo z užitkom.

Yamas



GASTRONOMIJA

Ledeni čaji Yamas so plod ljubezni Grkov do inovativnih pijač, ki združuje dolgoletno tradicijo, sveže sestavine in pristno uživanje. Ko odprete steklenico ledenega čaja Yamas, vas bo očaral vonj svežih breskev, začutili boste osvežilno noto limone, vablivo sladkobo sočnih borovnic, osupljivo aromo sočnega manga in eksotično eleganco granatnega jabolka. Vsak požirek vas bo popeljal na mistično potovanje v deželo antičnih bogov – v Grčijo, kjer boste lahko degustirali bogate arome, ki jih ponujajo edinstvene mešanice Yamas. Te so

čaji Yamas in pogumno sprejel izziv, da ga pripelje v domovino. Po iskanju proizvajalca, testiranju okusov in zahtevnih pogojanjih o ekskluzivnem zastopanju v Sloveniji, je naposled le prepričal Grke, da si tudi Slovenci zaslužimo res kakovosten ledeni čaj. Ker so pri Yamasu predani varovanju okolja, so svoje tekoče poslastice shranili v stekleničke. Na ta način želijo zmanjšati uporabo plastike in skupaj ustvarjati bolj trajnostno prihodnost – vsak majhen korak šteje in s skupnimi močmi lahko dosežemo velike spremembe. Steklenice so elegantne, prefinjene in prepletene s prepoznavnimi grškimi motivi.



idealen dar narave, ki vas bo spomnil na sončne dni, polne veselja in nepozabnih trenutkov. Poleg simfonije okusov ledeni čaji Yamas kot mešanice pravih čajev – zelenega, belega in črnega – ter raznolikih naravnih sadnih izvlečkov, predstavljajo zdravo alternativo klasičnim ledenim čajem, saj so narejeni brez umetnih barvil in umetnih sladil, sladkani pa so le s pristnim medom. Zgodba o Yamas v Sloveniji je zgodba o posamezniku, ki nikoli ni sprejemal statusa quo. Claudio je bil od nekdaj raziskovalec, ki je vedno iskal nekaj novega – nekaj takšnega, česar v njegovi okolici še ni bilo. Med dopustovanjem na otoku Santorini se je navdušil nad ledenimi

Poleg klasične linije so za ljubitelje osvežitve pripravili tudi linijo Yamas Light v pločevinkah. Ta predstavlja odlično izbiro za tiste, ki si želijo predajati mamljivim in osvežujočim ledenim čajem, ne da bi se obremenjevali s presežkom sladkorja. Ne glede na to, ali sledite zdravemu življenjskemu slogu ali vam preprosto bolj ugajajo manj sladki napitki, boste navdušeni nad linijo Yamas Light, ki dokazuje, da se vrhunski okus in zdravje lahko združita v harmoniji. Zato, ker življenje ni le potovanje – ampak tudi okusna avantura.

www.yamas.si

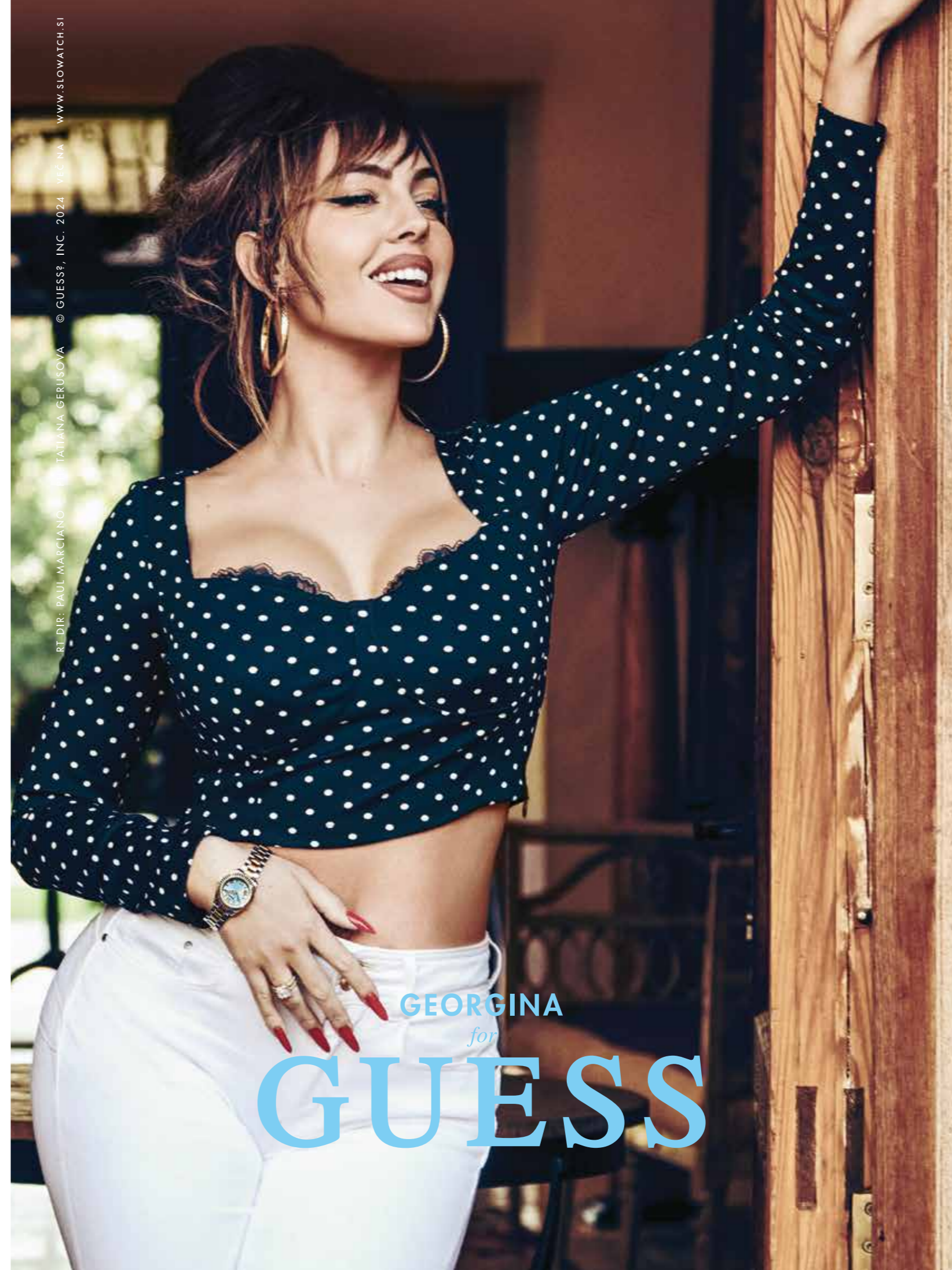


**nature's
FINEST**



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

Na voljo v trgovinah **SPAR, E.Leclerc**, na spletni strani www.naturesfinest.si ali brezplačni telefonski številki **080 35 31**.



RT DIR: PAUL MARCIANO | TATIANA GERUSOVA | © GUESS, INC. 2024 | YEC NA | WWW.SLOWATCH.SI

GEORGINA
for
GUESS



BISTVO *vrhunske* KULINARIKE

Kakovostni kosi mesa

Kakovostni kosi mesa predstavljajo bistvo vrhunske kulinarike in prinašajo neprecenljivo čarobnost v vsako kuhinjo. Sočnost, nežnost, bogat okus in intenzivna aromatika, ki jih prinašajo ti kosi mesa, so prava zakladnica za kulinarične mojstre in ljubitelje dobrot. Od sočnih steakov do okusnih zimskih juh, kakovostno meso igra ključno vlogo pri ustvarjanju jedi, ki nas razvajajo in nas vračajo k osnovam okusov. O raznolikih steakh in njihovih posebnostih smo se pogovarjali z mesnimi specialisti iz podjetja Foodium, ki je sinonim za vrhunsko meso.



Ribeye ali bržola

Ribeye ali nekoliko manj znan izraz bržola izvira iz dela hrbtenice goveda, natančneje iz dela, ki leži tik ob hrbtenici. Je kos mesa, ki vselej poskrbi za izpolnitev sanj vsakega ljubitelja prvovrstne govedine. Kuharski mojstri po vsem svetu so mu naredili naziv popolnega mesa. Ribeye odlikujeta razkošno marmoriranje in naravno aromatično jedro. Zahvaljujoč marmoriranemu vzorcu mesa, to med peko pridobi neponovljiv, maslen, pa vendarle blag okus. Ena od značilnosti Ribeye steaka je veliko očesce, ki se nahaja na sredini. Ta maščoba, znana tudi kot oko (»eye«) je zelo cenjena zaradi svojega intenzivnega okusa in mehke. Ko je termično obdelana, se maščoba stopi in namaže okoliško meso ter ustvari bogato masleno teksturo, ki je neprimerljiva z drugimi kosi. Ribeye se lahko najde v različnih variantah, kot so Ribeye s kostjo (Tomahawk, Cowboy steak) ali Ribeye brez kosti (Cube roll), odvisno od preferenc posameznika. Ljubitelji steakov prisegajo na stopnjo pečenja »rare«, »medium rare« oziroma največ »medium«. Namreč daljši čas pečenja bi pokvaril kakovost steaka. Ne glede na to, ali ga pripravljamo na žaru,

pečemo v ponvi ali vključimo v katero koli drugo kulinarčno mojstrovino, Ribeye vedno poskrbi za nepozabno kulinarčno doživetje. V osnovi se lahko pri pripravi steaka uporabljata zgolj sol in poper. Tistim, ki želijo popestriti okus, pa je na voljo neskončna možnost začimb in dodatkov. Od česnovega masla in svežih zelišč do drobtin modrega sira in karamelizirane čebule, saj se Ribeye ujema z različnimi okusi in sestavinami.

Ribeye je kos mesa, ki je primeren za različne priložnosti – od sproščenih družinskih piknikov do svečanih večerij. Zaradi svoje kakovosti in okusnosti bo zagotovo navdušil vaše goste ali družino ter ustvaril nepozabne trenutke ob okusni hrani.

Potrebušina ali Flank steak

Potrebušina je slovenski izraz za kos mesa, ki se uporablja predvsem v kulinarčnem kontekstu. Pri kuharskih mojstvih je sicer bolj znano ime Flank steak ali Bavette. Ploska mišica iz predela potrebušine goveda velja za enega izmed priljubljenjših kosov mesa posebno med poznavalci, ki želijo uživati v intenzivnem okusu govedine po sprejemljivejših cenah.

Steak iz potrebušine je zlahka prepoznati, saj je njegovo meso brez maščobe in značilno strukturirano. Ta del mesa je lahko mehak in okusen, če je ustrezno pripravljen. Primeren je za pripravo mariniranega Flank steaka, taco mesa, škotskega zvitka (London broil), steak solate, fajitasa ... vse bolj priljubljen pa postaja tudi kot kos mesa v smokerjih.

Pomembno je, da Flank steak režemo pravokotno na vlakna mesa, da ga naredimo mehkejšega in lažje užitnega. Pri mariniranju Flank steaka je pomembno, da meso marinirate vsaj nekaj ur ali celo čez noč, da se okusi dobro vpijejo. Kuharski mojstri priporočajo stopnjo zapečenosti »medium rare«. Ko je Flank steak pravilno pripravljen, ima meso bogat okus po govedini, ki ga dopolnjujejo arome začimb iz marinade. Tekstura mesa je lahko nežna, če je meso ustrezno narezano in pripravljeno. Okus Flank steaka je zelo priljubljen med ljubitelji mesa zaradi svoje intenzivnosti in unikatnosti.

T-Bone steak

T-bone steak je kos mesa, ki je znan po svoji unikatni obliki, ki spominja na črko T. Gre za steak, ki vsebuje dva različna kosa mesa. Na

eni strani kosti je pljučni file, ki je nežen in manj masten, na drugi strani pa je rostbeef, ki vsebuje več mesa in je bolj masten.

T-bone steak je priljubljena izbira za tiste, ki želijo uživati v različnih okusih mesa v enem kosu. Ta kos mesa je odličen za žar ali pečenje v ponvi.

Pri pripravi T-bone steaka je pomembno, da upoštevate različno debelino in teksturo obeh delov mesa, da dosežete želeno stopnjo zapečenosti. T-bone steak lahko začinite s soljo, poprom ali z drugimi začimbami po želji, nato pa ga hitro popečete ali žarite do zelene stopnje zapečenosti.

Ta kos mesa je odlična izbira za tiste, ki želijo raziskovati različne okuse govedine v enem kosu in uživati v bogatem okusu steaka.

Teres Major ali Petit Tender

Teres major ali Petit tender je manj znani, a izjemno nežen in okusen kos mesa, ki izhaja iz govejega plečeta. Čeprav je ta del plečeta med ljubitelji govedine še relativno neznan kos, pa je treba poudariti, da je ta kratka mišica, ki po obliki spominja na file, drugi najmehkejši kos govejega mesa. Razlog, zakaj je ta kos še





razmeroma nov kos mesa, je mogoče iskati v dejstvu, da je do nedavnega zahteval visoko raven mesarskih veščin in izkušenj, saj ga je bilo izjemno težko izrezati iz trših mišic, ki ga obkrožajo. Kljub temu dandanes hitro pridobiva na svoji priljubljenosti, saj zagotovo predstavlja izvrstno alternativo najdragocenejšemu kosu govedine, pljučnemu fileju.

Teres Major je mogoče pripraviti podobno kot druge kose govejega mesa, kot so na primer File Mignon ali Ribeye. Ker je ta kos manjši in tanjši od nekaterih drugih kosov mesa, je običajno hitreje pripravljen.

Pomembno je, da pri pripravi kosa pazite, da ga ne prepečete, saj lahko to povzroči izgubo sočnosti in nežnosti mesa ter vpliva na njegov okus. Pri optimalni pripravi bo Teres Major imel mehko in sočno teksturo ter poln, mesnat okus. Vsekakor vas bo z razkošnim okusom popeljal v neprecenljivo kulinarično doživetje.

Foodium

Foodium je podjetje in specializirana trgovina za uvoz in distribucijo visoko kakovostnega govejega mesa Black angus in Wagyu ter

vrhunskih kosov teletine in jagnjetine. Njihove produkte tržijo trgovskim verigam, vrhunskim restavracijam, hotelom in gostilnam ter fizičnim osebam preko spletne prodaje. Zagotavljajo sveže in zamrznjene izdelke, prilagojene potrebam strank, zahvaljujoč mreži zanesljivih dobaviteljev. Sodelujejo z največjimi proizvajalci in uvozniki mesa v svetu in Evropi, ki s svojimi dolgoletnimi izkušnjami, znanjem, organizacijo in tehnologijo zagotavljajo brezkompromisnost pri kakovosti kot tudi pri ostalih procesih, ki so del prehranske verige. Kvaliteta njihovih produktov se vsako leto znova in znova potrjuje na raznih tekmovanjih po svetu, eno izmed najprestižnejših je »World Steak Challenge«.

Foodium zagotavlja konsistentnost produkta – vedno enaka kvaliteta mesa, vedno enaka obdelava porabniškega kosa mesa, 100% sledljivost po načelu »From Farm to Fork«, odlično logistiko, korektnost in etiko poslovanja.

www.foodium.eu

info@foodium.eu

FB & IG: Foodium



UMETNOST DOBREGA OKUSA

- PESTER IZBOR VISOKOKAKOVOSTNEGA MESA: GOVEDINE ANGUS IN WAGYU, TELETINE, JAGNETINE, RASTLINSKIH BURGERJEV IN OLIVNIH OLJ.
- FOODIUM GARANCIJA: VEDNO ENAKA KAKOVOST IN 100% SLEDLJIVOST MESA – OD VIL DO VILIC.
- ZAUPAJO NAM NAJIMENITNEJŠE RESTAVRACIJE IN NAJBOLJ ZAHTEVNI KUPCI.

WWW.FOODIUM.EU

foodium.

MAJHEN *bistro velikih* OKUSOV

Georgie bistro

GASTRONOMIJA



Ob vestnem spoštovanju sezonskih sestavin najvišje kakovosti in pogumni infuziji novih idej je v prestolnici zaživel Georgie bistro, katerega smoter je pričarati izvirno, kreativno, a morda najpomembneje – prijetno sproščeno kulinarično izkušnjo. Majhna restavracija velikih okusov se je dokazala kot idealno mesto za uživanje v gurmanskih grižljajih, vspremljavi premišljeno izbrane vinske karte najboljših ambasadorjev ekoloških vin.

Le streljaj od razkošno poslikane Vurnikove hiše, po mnenju mnogih najznamenitejše zgodovinske stavbe v Ljubljani, je lanskega januarja domovanje našla ena najbolj interesantnih novih restavracij v središču metropole – Georgie bistro, kjer sledijo filozofiji poklona lokalnim in sezonskim sestavinam preverjenega porekla. Pot vedno spreminjajoče se avtorske kuhinje je začrtal chef Gregor Jelnikar s pomočjo svoje izkušene ekipe, ki z zvrhano mero kreativnosti pripravlja samosvoje jedi z vplivi s celotnega sveta. Da bi jih docela spoznali, smo se podali na degustacijsko večerjo s petimi postanki, kjer smo okušali raznolike teksture, oblike, barve in arome svežih darov narave.

V sodobnem minimalističnem ambientu, kjer butičen prostor z visokimi stropi krasijo umetnine Prešernovih nagrajencev (ki so mimogrede na prodaj), smo srkali sadno in iskrivo penino Pét-Nat, pod katero se je podpisala vinogradniška družina Ščurek, ko je na mizo prispel pozdrav iz kuhinje – trojček hrustljavih »one bite« dobrot. Profiterol, nadevan s kremo, v kateri sta združila moči miso in cvetača, lečin čips s sončničnimi semeni in črnim sezamom ter ocvrta terina jelenovega mesa so spisali prolog v zgodbo inovativne kulinarike, ki sledi načelom »zero waste«.

Po tem, ko nam je prijazen natak predstavljal Fedorin biodinamični vipavski zelen, je na mizo prinesel resnejši uvod, tunin carpaccio, okrašen z rezinami pomaranče, z odkruški hrena in s kapljicami majoneze rdeče pese. Stvaritev je pred našimi očmi obilil s konzumejem soje, citrusov in drobnjakovega olja, kar je poskrbelo za krasno prepletanje okusov.



Sledila je domača klasika s ščepcem domišljije – kuhan in dimljen goveji jezik so servirali z jabolkom in bučno majonezo ter ga okronali z jajčno solatko. Za pravega spremljevalca igri tekstur na krožniku se je izkazal Hedelov chardonnay v kozarcu, ki se je rodil pri vasi Goče z najboljšimi vinogradniškimi legami na mejnici med Vipavo in Krasom.

In že smo se preselili na Štajersko z Zorjanovim renskimi rizlingom, ki je v amforah pridobil kvalifikacije za odlično pariranje močnim okusom prirejenega recepta »cacio e pepe«. V tipični italijanski jedi je glavno vlogo pašte pogumno zamenjala dehidrirana in nato rehidrirana repa, ki se je kopala v espumi jamarja, slovenskega kralja sirov, ki zori globoko v kraški jamah. Čudovit kontrast kremastemu objemu je naredila kombinacija sončničnih semen in petih poprov, za kar si je reinterpretacija klasike prislužila naziv našega favorita.

Kuharski mojster je odločil, da se iz kraških jam preselimo v prostrane gozdove, kajti za glavni hod je izbral jelenov hrbet, povaljan v mešanico dehidriranih šitak in brinovih jagod ter obogaten s triom omak, šopkom solate in pirejem topinamburja. Karakteren krožnik je na nov nivo dvignil Gordiin intenziven refošk z omamnimi notami gozdnih sadežev.

Tudi veliki finale je sledil viziji lokalnosti – ajdovo kremo z medenim sladoledom je v celoto povezala redukcija kvasa, za pravi »crunch« pa so se pobrigale ajdove kokice in lešnikov kreker. Izbran partner sladki pregrehi je bilo jantarno desertno vino kletarja Munda, ki je plod sedemletne fermentacije kar petih različnih sort. Kot da naša pričakovanja še niso bila presežena, so za piko na i doživetju kulinarčnih presežkov postregli z limoninim sladkorčkom in s karamelnim bonbončkom.

www.georgiebistro.si



OKUSI, KI NAVDUŠUJEJO.

www.vizir.si



“Skoči Mimošanka in si privošči pivo na dom.”
spletna trgovina www.mimosanka.si

Minister za zdravje opozarja:
Uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!



RADHA GOVINDA
vegetarijanska restavracija

Hrana, ki jo pripravljamo, je prava paša za oči, izjemne vonjave pa bodo v vas prebudile neverjeten apetit. Raznoliki okusi so zapeljivi, eksotični in gurmanski, vaša želja po dobri, zdravi hrani bo popolnoma zadovoljena. Kuhinja temelji na ajurvedskih osnovah, s pridihom mediteranske in klasične kuhinje, zato se na jedilniku najde nekaj za vsakogar. Vabljeni v popolnoma prenovljeno restavracijo Radha Govinda.

Restavracija Radha Govinda
Žibertova 23, Ljubljana
070 284 547

Restavracija Mandala by Radha Govinda
Podhod Ajdovščina 4, Ljubljana
0820 18079

www.radhagovinda.si



NAJVEČ, *kar narava* PONUJA

Ekosirarna

Nikoli ni bilo na voljo toliko prehranskih izdelkov, kot jih je sedaj. Obenem nikoli ni bilo toliko potrjenih izdelkov, kot jih je na policah sedaj. Najceneje je zmešati kup nadomestkov in jih prodajati. Ampak to ni dobro. Ker mlečnih izdelkov, ki bi dejansko podpirali zdravje in polno življenje ljudi, zelo primanjkuje, so se pri Ekosirarni odločili, da bodo ponudili prav to. Okusne, naravne, vrhunske, ekološke izdelke iz senenega mleka.



Ker želijo svojim strankam ponuditi največ, kar narava ponuja, da jih podprejo pri njihovem dolgoročnem zdravju in dobrem počutju, uporabljajo samo najboljše sestavine. To je osnova, da lahko, ko poskusite izdelke Ekosirarne, rečete preprosto: »uau«. Povezujejo se z ostalimi slovenskimi kmetijami, da skupaj ustvarjajo izdelke za vsakdanjo rabo, poleg tega pa so v njihovem asortimanu tudi izdelki, ki jih lahko uporabite kot vrhunska darila sebi, svojim zaposlenim, svojim najbližjim ali poslovnim partnerjem. Na Ekosirarno se obrača veliko ljudi, ki želijo podariti nekaj uporabnega, nekaj okusnega, nekaj vrhunskega in posebnega. In točno to jim lahko ponudijo. Dodaten dokaz za to so tudi priznanja – cela zbirka zlatih priznanj z državnih ocenjevanj Dobrote slovenskih kmetij, naziv »Najbolj inovativni jogurt za leto 2021« po izboru Inštituta za nutricionistiko in celo srebrna plaketa za starani sir Prosenik, ki so jo dobili na svetovnem ocenjevanju World Cheese Awards 2021.

Na kmetiji sledijo najvišjim možnim standardom kakovosti. Tako pri priraji mleka kot pri predelavi

v mlečne izdelke. Vrhunska surovina – ekološko seneno mleko, strogo nadzorovana higiena, usposobljeni in zadovoljni sodelavci ter najboljše možne dodatne sestavine so recept, v katerega verjamejo. Dobavitelji za zelišča, sadje za jogurte, sestavine za namaze – vse prihaja od preverjenih pridelovalcev in je pripravljeno z največjo mero skrbnosti in ljubezni. Skrbijo za svoje krave: omogočajo jim življenje v za njih prilagojenem hlevu, vsaj pol leta pa so izpuščene – na paši. Na ekološki način pridelujejo krmo in svoje mleko predelujejo v odlične izdelke. Skrbijo za dobro počutje in pristne odnose v ekipi – s tem sodelavcem omogočajo delovno okolje, kjer se lahko počutijo sprejete in varne ter lahko razvijajo svoje sposobnosti in potenciale. Vsi skupaj pa skrbijo za kakovost, pravičnost in odgovornost na vsakem koraku. Verjamejo, da lahko okolje, v katerem živijo, uporabljajo na tak način, da ga bodo generacijam za njimi pustili boljše, kot so ga dobili od njihovih prednikov. Izdelki Ekosirarne pustijo pečat pri vsakem, ki jih poskusi. Poskusite jih in z njimi na polno zaživite tudi vi!

www.ekosirarna.si

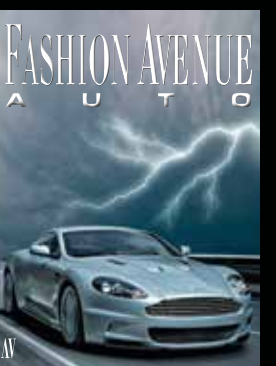
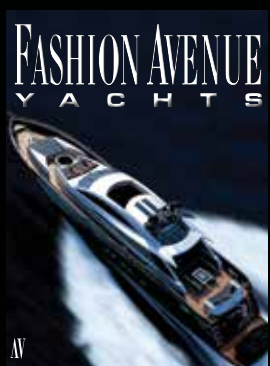


Znamka Uroš in Valentina, ki je navdušila v podjetniški oddaji Štartaj Slovenija, predstavlja slastne BIO sadne namaze v novi preobleki. Nova pa ni samo zunanost, ampak tudi receptura. Vsi sadni namazi vsebujejo 80% sadnega deleža in dodan jim je le bio trsni sladkor. Pisani družbi borovnice, jagode, breskve in maline sta se letos pridružili še marelica in hruška (viljamovka).



• www.urosinvalentina.si •





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