

prababa

PR | MARKETING | EVENTI



ZLATARNICE RODIĆ - Tradicija, pouzdanost, unikatan dizajn i izrada po željama

VL PROMO

Zlatarnica Rodić kao adresa za personalizirano ručno rađeno vjenčano prstenje

"Burma nije samo prsten i zato je ispravan odabir dosta složeniji i ozbiljniji." govore nam Rodići

Prsten je snažan simbol trajnosti i nepromjenjivosti, a u kontekstu vjenčanja nosi potvrdu povezanosti i odanosti partneru. Upravo zato, ovaj često vječni odabir, rijetko se prepušta slučaju.

Zavirili smo u zlatarnicu Rodić i preispitali situaciju po pitanju odabira burmi. "Burma je proizvod koji je možda najosjetljiviji. Svaki drugi nakit nije obavezujući najčešće ima funkciju ukrasa. Burma nije samo prsten i zato je ispravan odabir ovdje dosta složeniji i ozbiljniji." govore Rodići.

Na pitanje kakve su razlike u pristupu muškaraca i žena odabiru burmi, odgovaraju:

"Najčešća je zablude da je muškarac opušteniji oko odabira i da prepušta glavnu riječ svojoj odabranici. Pokazalo se

kako su upravo muškarci najzahtjevniji kupci. Ovdje se radi o odabiru predmeta u koji se vrlo lako može potkrasti žensvena nota i stoga je našim kupcima često važno da se naglasak stavi na muževnost u dizajnu."

Pitali smo ih i na koji način se burme naručuju i izrađuju.

"Trenutna kolekcija burmi u većini situacija predstavlja ogledni primjerak. Praksa je da se na temelju određenog dizajna, burma dodatno personalizira. Budući mladeni sami daju upute o promjenama, nadogradnjama, ali i finansijskim kategorijama unutar kojih se krećemo. Na nama je potom da izvedemo upravo ono što su zamislili. S obzirom na to da se radi o dugogodišnjoj obiteljskoj tradiciji i generacijama prenošenom znanju ručne izrade nakita, u mogućnosti smo ponuditi vjenčani prsten koji je na svim razinama unikat."

Pozivamo buduće mladence da s povjerenjem kontaktiraju zlatarnicu Rodić telefonom na broj 014814936, mailom na



Foto: Marko Guculić

zlatarnicerodice@gmail.com ili osobnim dolaskom u poslovnicu na adresi Bakačeva 11 u Zagrebu (nasuprot Zagrebačke katedrale). Više o zlatarnici na www.zlatarnicerodice.com!

VRUĆ PROIZVOD Dobar poklon iz zlatarnica Rodić

Srebrne žličice za naše najmlađe

piše Iva Novak

Srebro kao nosivi materijal nema samo promisljivu estetsku, nego i konkretnu zdravstvenu komponentu. Znamo to dobro u zlatarnicama Rodić gdje su ručno dizajnirali srebrne žličice za bebe i djecu.

- Od davnina je u plemenitaškim obiteljima srebro bilo najčešće korišten materijal pribora za jelo, i to s valjanim razlogom. Naime, snažno antiseptičko i antibiotsko svojstvo srebra doslovno dezinficira jelo, a s obzirom na to da se radi o iznimno malim količinama srebra, zagaranitirana je neštetičnost organizmu - objasnili su iz zlatarnice Rodić i dodali kako je riječ o njihovu tradicionalnom proizvodu koji su kupci često kupovali i naručivali kao idealan poklon za rođenje ili krštenje.

- U današnje vrijeme prava je rijetkost ručna izrada nakita i predmeta od zlata i srebra. Sve je više uvoza, generičkih proizvoda i zarada na količinama. Trudimo se zadržati obiteljsku tradiciju i ljudima omogućiti ručno rađeni proizvod u koji je unesen trud, vrijeme i emocija. Naši kupci to prepoznaju, iako nije uvijek lako vidjeti na gotovom proizvodu je



Snažno antiseptičko i antibiotsko svojstvo ovog materijala doslovno dezinficira jelo, a s obzirom na to da se radi o jako malim količinama srebra, zagaranitirano ne šteti organizmu

li generički ili, pak, unikatan. Tu je važno povjerenje, rad s ljudima jedan na jedan, slušanje njihovih zamisli i ideja i, naravno, ljubav prema onome što radiš - ispričao je Tomislav Rodić koji je odlučio svoju karijeru graditi u obiteljskom biznisu.

Proizvode zlatarnice možete naći u Bakačevoj 11, gdje trenutno traje akcija od 25 posto popusta na sve artikle, ili u Jurišićevoj 10. Što sve nude, možete pogledate i na web adresi www.zlatarnice-rodice.hr!



52 NEKRETNINE

UNIKATNI POKLON Zlatarnica Rodić ima originalni novitet u svojoj umjetničkoj ponudi

piše Iva Novak
foto Marko Guculić

"Bez obzira na vrijeme i lokaciju, dva dara prirode preživljavaju sve promjene trendova, sve promjene načina života, sve kulture i običaje."

Od pamtičijela su načini slavljenja estetičizma, pokazivanja pažnje, skupljenosti i ljepote. Govorimo o cvijeću i zlatu. Spojiti nespojivo, tek ubramu ružu i zlato, doista dokazuje kako je ljepota prirode moćnije učiniti dugovječnom, kažu nam u zlatarnici Rodić dok nam pokazuju svoj najnoviji proizvod - tek ubrane ruže iz vlastitog vrta optočene čistim zlatom službenog imena Rose Dor.

TRI OPCLJE "It'llt smo napravili korak dalje u ručnoj izradi nakita i predmeta od zlata i srebra pa smo se odvažili na ovu potpuno neobičnu ideju koja se pokazala potpunim pogotkom. Na ideju ruža optočenih zlatom došli smo zajedno, koncentrirajući kako bi smo najbolje napravili skupocjen i unikatan proizvod koji u sebi ne nosi samo eleganciju, nego i dugovječnost", objašnjavaju u zlatarnici Rodić.

Ubrzo se ovaj proizvod našao na



Ovo je idealan dar za prigode poput vjenčanja, krštenja, proslave diplome, rođendana, godišnjice braka...

policiama zlatarnice Rodić u Bakačevoj 11 u Zagrebu, a moguća je narudžba u tri opcije: bijelo, žuto i crveno zlato.

ZNAN PAŽNJE Svaka boja zlata na svoj način daje posebnu notu te uz unikatnost i ručnu izradu finalno stvara proizvod opravdano visoke vrijednosti. Naime, cijena ruže se kreće oko 2000 kuna u maloprodaji.

"Ovaj proizvod idealan je poklon za posebne prilike poput vjenčanja, krštenja, proslave diplome, rođendana, godišnjice braka, useljenja, kao poslojni poklon, poklon zahvale ili, pak, vrlo vrijedan znak pažnje za dame", zaključuju. Više možete saznati na www.zlatarnicerodice.com!



ZLATNA RUŽA

DIVI SVEMIRSKOGA GLASA, JOSIPI LISAC, PRVI PUT U POVIJESTI NAŠE NAGRADE URUČENA JE UNIKATNA RUŽA

HAZGOBNA IMA BODER
SABER IMA SMOVILLO I GORAN SMOVILLO

Iznan je još jedna dodjela Večernjakeve ruže na kojoj je u posebnom sjaju došla jedna i - zlatna ruža! U povodu 28. godišnjice te najprestižnije hrvatske medijske nagrade, Večernji list dodijelio je Ružu zlatnog sjaja divi svemirskog glasa Josipi Lisac. Na samoj dodjeli, Josipa je uz grupu skladno pivočepjala pregradu njihovog pjesma "Soundtrack za moj život", a u iznimku primanja svoje unikatne Ruže vidno je bila pod dočimom. - Rekao sam Josipi da će joj krenuti kad počne surađivati s nama - nasmiješio Mile Kekin koji je glavnost divi uručio nagradu. Nakon što je saznala da je prva dobitnica Večernjakeve zlatne ruže u povijesti, glazbenica se našalila kako će sad



PEVAČICA NIJE SKRIVALA KOLIKO JE IZNENAĐENA KAD JOI JE MILE KEKIN IZ HLAĐNOG PIVA URUČIO ZLATNU RUŽU

svi komentirati da ju je dobila preko vrze i zloglasnog piva.

Ta posebna Ruža autentični je hrvatski protivod jedne od najstarijih zlatarnica u gradu Zagrebu čiji je vlasnik poznata zlatarska obitelj Rodić. "Rose d'or" spoj je tek ubrane ruže i zlata, a zlatarnica Rodić jedina je u Hrvatskoj koja radi takav bezvremenski i dugovječan dar. - Svaka Ruža koju ubere može biti optočena bijelom, žutom ili crvenom, tj. ružičastom nijansom zlata - opusne nam Josip Rodić čije je prvu poroblenu Ružu iz ruže senje primila ni više ni manje nego Josipa Lisac. S obzirom na to da je ona unikatan ručno izrađeni proizvod pionir ovih prostora, nije dugo trebalo da stekne reputaciju najboljeg dara. - Tko god je vidi, osane u čudu i pita se je li doista mogao pridođu ružu tako porobliti i učiniti je vječnom i neslomljivo? - govori nam vlasnik zlatarnice koja se smjestila tik uz zagrebačku katedralu. Neslomljiva ruža je mogao personalizirati i računati kol posebnoj za prigodu u kojoj se poklanja, ali onim što može biti poklon ima i estetsku funkciju za različite prostore kao što su npr. katedrala poveljstva. Za ružu je potrebno ishoditi i preko više od 330 eura, a cijelu izradu podržava najmodernija zlatarska tehnologija.

- Radimo s tehnologijom koja je videna vani, a omogućuje i graviranje posebnih detalja. Ruža može stajati samostalno i biti ukras u prostoru - ističe Rodić te napominje da je za izradu potreban tim od šest ljudi, a i proces proizvodnje je vrlo zahtjevan. - U trenutku kad se ruža ubere, ona mora krenuti u obradu. Prvo se impregnira sprejom da bi kamije opstala u agresivnim kiselinama kojima se tretira. Tek potom dolazi poroblavanje galvanizacijom koju treba dobro pratiti - govori nam taj majstor zlatarnica koji već desetljećima prenosi znanja ručne izrade nakita s generacije na generaciju. Upravo je on uspio spojiti nespojivo - cvijeće i zlato, a o tome o čemu je u posebnom sjaju došla jedna i - zlatna ruža! U povodu 28. godišnjice te najprestižnije hrvatske medijske nagrade, Večernji list dodijelio je Ružu zlatnog sjaja divi svemirskog glasa Josipi Lisac. Na samoj dodjeli, Josipa je uz grupu skladno pivočepjala pregradu njihovog pjesma "Soundtrack za moj život", a u iznimku primanja svoje unikatne Ruže vidno je bila pod dočimom. - Rekao sam Josipi da će joj krenuti kad počne surađivati s nama - nasmiješio Mile Kekin koji je glavnost divi uručio nagradu. Nakon što je saznala da je prva dobitnica Večernjakeve zlatne ruže u povijesti, glazbenica se našalila kako će sad

ONLINE OBJAVE

Modamo.info / Dom&Dizajn / Atma.hr / Living / Croatia Week / Mores blog / She.hr / Zagreb online / Ženstvena.com / T-Portal / Žena.hr / Cover.hr / Dom&Dizajn / Jutarnji.hr / Glam.hr / Udajemse.hr / Večernji.hr

PRINT

Jutarnji list: Dom&Dizajn božićno izdanje / **Jutarnji list: Nekretnine** subota,30. prosinac 2017. / **ELLE Decor** veljača 2017. / **Večernji list: Dom** 27. siječanj 2018. / Oglas u **Večernjem Listu** / **Diva** lipanj 2019.

ZLATNA RUŽA

Atma.hr / Jutarnji.hr + Jutarnji list / Croatia Week / Večernji.hr

JELENA ROZGA O TRETMANIMA TIJELA U DERMATOLOGIJI IVANA NOLA

“Za moj izgled nije zaslužna samo genetika”



Bez obzira na godine i spol, mnoge nas u nekoj mjeri kreće kopkati ona dobra stara 'stiže ljeto'. Dolazi nam toplo vrijeme, a s njim izviruju i svi oni zimi prekrivani nedostaci na tijelu. Redoviti treninzi i kontrolirana prehrana često su dobna kombinacija, no ne i uvijek realistična. Tehnologija aparata za oblikovanje i njegu tijela je danas toliko napredovala da je sve više i više ljudi uvrstilo tretmane u svoju svakodnevnu rutinu. **Za vas smo istražili goruće trendove u oblikovanju tijela i lica. Pitati smo gdje i kako a kao odgovor na naša pitanja dobili smo ključne riječi: Nola i MedContour PLUS.**

U novootvorenoj poliklinici poznate dermatologice Ivane Nola dočekala nas je Jelena Rozga koja s doktoricom surađuje dugi niz godina. "Tako Jelena nikad nije imala kritične indikacije poput viška kilograma ili viška kože, zbog posla kojim se bavi ne smije si dozvoliti vidljive nedostatke na tijelu i licu. Upravo je zadatak ponuditi i kvalitetno odraditi strateški birane tretmane za njeno lice i tijelo", objašnjava dr. Ivana Nola.

MED CONTOUR PLUS ODGOVOR NA PITANJE KAKO JELENA ODRŽAVA SVOJU LINIJU

MedContour PLUS nadograđnja je revolucionarnog aparata Med 2 Contour koji se pozicionirao kao dokazano učinkovit uređaj u oblikovanju tijela. Tretman targetira masne naslage, uništava celulit te popravlja tonus kože omogućujući individualan pristup klijentu kroz modulaciju ultrazvučne energije. "Nije to samo genetika. Bez održavanja i njege ne bih ovako izgledala u ranim četrdesetima", odgovara Jelena na pitanje jesu li su tretmani Med Contourom PLUS stvarno odradili svoje. **Na individualne konzultacije kod dr. Nole možete se naručiti u dermatologiji Ivana Nola na novoj adresi - Ulica Alberta Ognjena Strige 4 u Zagrebu telefonom na 01/4619-191 ili mailom na info@dermatologija-ivananola.hr**

VIŠE O POLIKLINICI POGLEDAJTE NA www.dermatologija-ivananola.hr

JOURNAL

TRETMANI LICA I TIJELA KOJI SU OSVOJILI JELENU ROZGU USUSRET LJETNOJ SEZONI




24 S.A. HOME NEWS SHOW SPORT LIFE&STYLE SCI/TECH VIRAL VIDEO

POLITIKA SVIJET KOLUMNJE CRNA KRONIKA ŠOKANTNO! REGIONALNO REPORTERI PAMETNA KUNA HISTORY MOJA MIROVINA

Rozga: Za moj izgled nije zaslužna samo genetika

Bez obzira na godine i spol, mnoge nas u nekoj mjeri kreće kopkati ona dobra stara 'stiže ljeto' briga. Dolazi nam toplo vrijeme, a s njim izviruju i svi oni zimi prekrivani nedostaci na tijelu

Like 1 Share Send Twitter Viber Email Like 1.3M 3421 prikaza

foto: Marko Vukas



Glória FOKUS MODA LJEKOTA ŽIVOT MAGAZIN GLAM VIDEO APPEAL ŽIVIM

NOVOSTI LICE TIJELO KOSABOKITI BIPA BEAUTY CORNER

PREMALO SNA I PREVIŠE STRESA

JELENA ROZGA OTKRILA KAKO JE SVOJU NEPOSLUŠNU KOŽU DOVELA U RED

14. lipnja 2019. u 10:38 • Autor: Ivana Vidošević

Premalo sna i previše stresa - a pogotovo zdravstveni problemi - nekomе uzrokuju dehidraciju kože, druge akne u odrasloj dobi... a pjevačica Jelena Rozga otkriva kako je ona svoju 'neposlušnu' kožu dovela u red

LJEKOTA

K

ozmeto lazi četo iside da je hidratacija ključna u njezi kože. Pritom nije riječ samo o "naročitoj njezi" nego i o zdravom djelovanju raznih vrsta kože, poslije, i u slučaju, ite... što u konačnici pridonosi očuvanju njezine vlažnosti. A dobiva li koža dovoljno vlage, bolje će primati hranjive tvari, bi će oporija i sporije će starije.

Takav sveobuhvatan pristup osobito je potreban unatoč i "neposlušnoj" koži - jednoj od najčešćih tegoba današnjice. Zbog prevelikog umora, spriječenosti poslova, stresu, a sve više ljudi pati od hormonskih poremećaja, koji opet uzrokuju probleme poput dehidracije i akni - sve češći u odrasloj dobi.

Da bi se koža vratila u normalu, potrebna je - osim promjene životnih navika - pomoć prilagodljive kozmetike - na pomoć napredne biotehnologije, visoke koncentracije sastojaka važnih za jednu tonu (hijaluronska kiselina, vitamini, enzimi, peptidi) "poslušne" su u njezi, lagane i bezopasne teksture, kako bi se koža odmah vratila u normalu.

Najnovija generacija HydrFaciala primjenjuje tehnologiju Vortex - što na engleskom znači vrtlog odnosno vir. Naime, uz pomoć aplikatora-špičice stvara se mini-vrtlog koji u kožu dovodi revitalizirajuće tvari, a usput izvlači nečistoće. Nakon čišćenja i piliranja na bazi glikolne i salicilne kiseline, "otvaraju" se pore. Tijekom tretmana koža se puni antioksidansima, peptidima i hijaluronskom kiselinom iz seruma. Blagotvoran učinak pojačava se vakuumskom masazom te se lice tretira crvenom i plavom LED svjetlošću određene valne duljine koje djeluju protuupalno i smanjuju znakove starenja.

Ovakva sveobuhvatna njega odlična je za svoju kožu koja je postala vrlo zahtjevna u posljednjih desetak godina, okrasit imati hiper-treću, odnosno pretjerano aktivnu špičicu. Ponekad mi je koža suha, a ponekad jako masna i s velikim nastanku akni. No, ponudila sam spa i dermato-kosmetičke tretmane - kaže pjevačica Jelena Rozga (41) koja na HydrFacial dolazi u zagrebačku Polikliniku Nola, gdje se već osam godina sustavno bavi njegu i oporavakom.

Po potrebi idem i na mezoterapiju, kao i na tretmane plazmaom i kisonom. Uz to se zdravim hranim, piju puno vode, nastojim dovoljno spavati i izbjegavam jako sunce - dodaje Jelena. Na

HydrFacialu skokne kad god može jer tretman traje samo pola sata i vrlo je ugodan.

HydrFacial se može prilagoditi svakom tipu i stanju kože. Smanjuje bore, proširuje pore, podstaje i hiperpigmentacije, a učesno zaglađuje kožu te je povećava elastičnost i čvrstoću. Osim nakon prvog tretmana koža je svježija. Ten je na vrhuncu blistavosti još otprilike tjedan dana nakon tretmana te su potom njegovi učinci vidljivi i u sljedećih nekoliko tjedana - kaže dr. sc. Ivana Nola, specijalistica dermatovenerologije u Poliklinici Nola. Ovisno o tipu i stanju kože, cijena je HydrFacial tretmana od 750 do 1250 kuna.

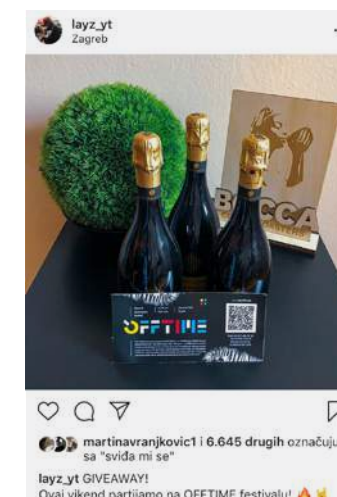
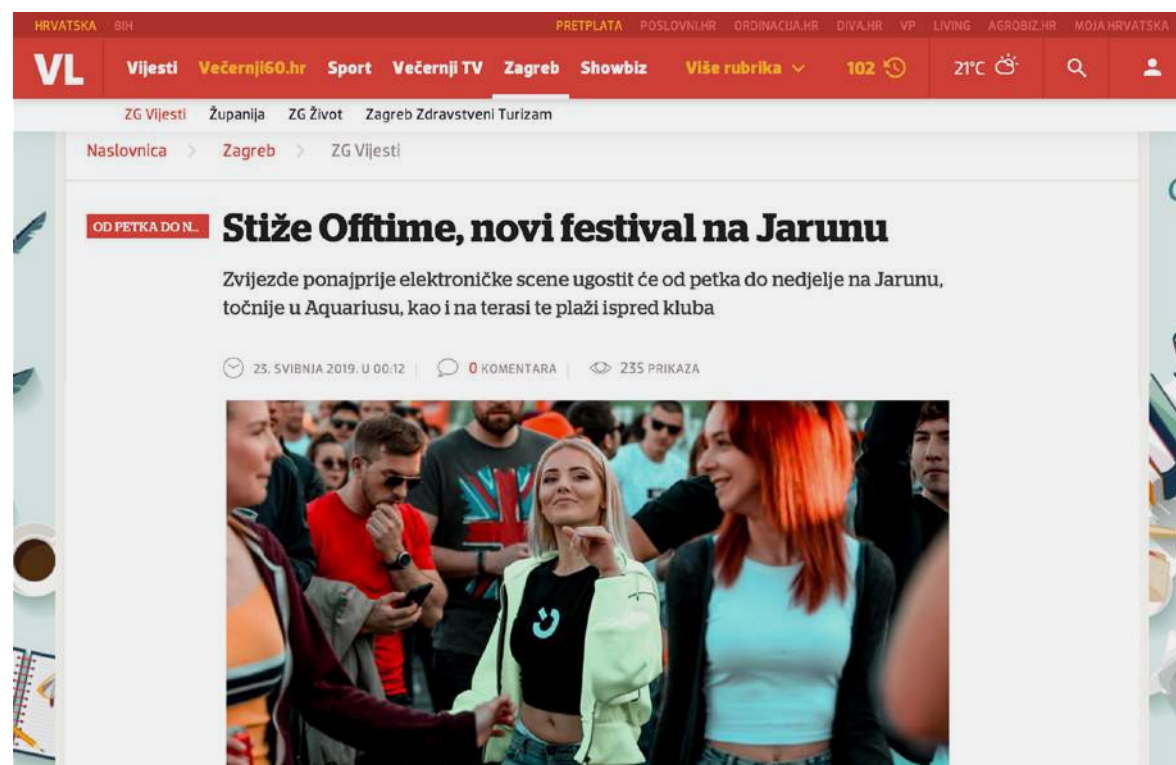
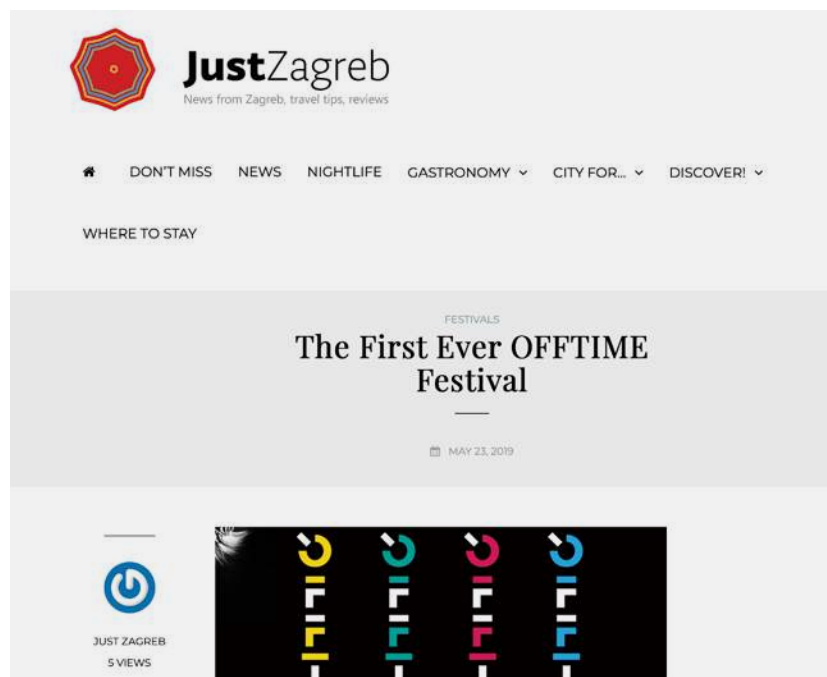
46

ONLINE OBJAVE

Journal / Gloria.hr / 24sata

PRINT

Gloria travanj 2019. / Story lipanj 2019.



ONLINE OBJAVE

Jutarnji list / Večernji list / Showbizz magazin / Grazia / Zagreb online / Mixer / Terapija.net / Metro portal / Mixeta / MusicBox / Croatia Week / GoSucker / Glonaabot / ZGkult /

RADIO

Radio 101 srijeda, četvrtak i petak: 10x spot 20'




gastro.hr
powered by russ7

[RECEPTI](#)
[RECENZIJE](#)
[KOLUMNE](#)
[NAJAVE](#)
[GASTRO ZVIJEZDA](#)





[RECENZIJE](#)


1710 PRIKAZA

Biblos Habibi: Oaza libanonske kuhinje na rubu grada

PIŠE **Domagoj Jakopović Ribafish**, Lidija Lončarić, Damira Kovačić / 28. SVIBNJA 2019.



NAJČITANIJE

Lisnato tijesto i 12 brzih, jednostavnih, slanih i...

ŠPAJZA • 6649 PRIKAZA

Kiflice - najfinije su tople, a meke su čak i idući dan

RECEPTI • 6263 PRIKAZA

Lamingtons - čupavci s džemom na australski način

KOLUMNE • 5724 PRIKAZA

Jednostavan i sjajan preokrenuti kolač s...

RECEPTI • 5453 PRIKAZA

Dunavski valovi u novom ruhu - sjećate li se ove...

RECEPTI • 4753 PRIKAZA








Domagoj Jakopović Ribafish



HRVATSKA

BH

VL

Vijesti

Večernji 60.hr

Sport

Večernji TV

Zagreb

Više rubrika

61

24°C

PRETPLATA

POSLOVNE HR

ORDINACIJA HR

DIVA HR

VP

LIVING

PROJEZ HR

MIJA HRVATSKA

Zdravlje

Ljubav & veze

Moda & ljepota

Kućne čarolije

Putovanja

Gourmet

Turistička patrola

Takva sam, kakva sam

Hrvatska liječi

POLJAVITVE SR

Večernji vas vodi na večeru u Biblos Habibi!

Poklanjamo vam tri nezaboravne orijentalne večere za dvije osobe u libanonskom restoranu

10. SVIBNJA 2019. U 16:16

1055 PRIKAZA

Photo Promo

POGLEDAJTE GALERIJU 1/19

VL

R

estoran libanonske kuhinje Biblos Habibi ove će subote obogatiti zagrebačku gastroscenu nezaboravnim eventom!

AUTOR

VL

%

Svi katalogi i akcije na jednom mjestu

niškalo

SUPER PONUDA

100

99%

99%

99%

Upravo se čita...

55

PROJEKT NAM MAJKA





Nedjeljni | 31
10. veljače 2019.

KORAK PO KORAK

Nek se priča o vašem tatarskom bifteku

Podatno, savršeno začinjeno sirovo meso, hrskav kruh i malo maslaca - samo to treba za ovo gurmansko predjelo

piše Neda Batinić
snima Biljana Blivajs/Hanza Media

Tatarski biftek nije jelo koje će oduševiti svakoga, pogotovo stoga što mnogi izstru od konzumacije sirova mesa. No kada je dobro pripremljen, i to po mogućnosti ručno s puno pažnje, predjelo je od kojeg ćete se jedva oduševiti. S maslacem i tostiranim krekovima kruha, mek i ukusan tatarski biftek poslužite nam je Nikola Šainović, vlasnik novog zagrebačkog restorana Pršuterija Parenzo u ulici Rebar 7. ✓

MAKSIMALNA ISKORISTIVOST
Nakon što se iz sjemenki orašastih plodova izvađa ulje, ostaci se meću u fino brašno koje se koristi u gastronomiji za pripremu hrvatskih jela i slastica, ali u stočnom gospodarstvu za prehranu domaćih životinja

→ KONOPLJA
Ulje za salate, umake, namaze, variva i juhe

Keksi od badema ili lješnjaka
(napomena: recept je isti, samo se mijenja brašno/mijevena sirovina) • 700 g oštrog brašna • 300 g badema (lješnjakova) brašna • 500 g maslaca • 500 g šećera • 5 jaja • 2 praška za pecivo • 1 narandža • 250 g mlijevenih badema (lješnjaka) • 400 g čokolade za kuhanje narezane na kockice

U posudi pomiješajte brašno i maslac dok se ne dobije mrvičasta struktura. Zatim dodajte jaja i šećer te sve zajedno izmiksajte. Dodajte naribanu koru narandže i sok od narandže, prašak za pecivo i mlijevene bademe (lješnjake). Kad se smjesa sjedini, ostavite u hladnjaku da se stisne. Od ohlađene smjese oblikujte kuglice veličine oraha koje stavite na papir za pečenje i malo spljoštite rukom. Pecite kekse 20 do 25 minuta na 200 Celzijevih stupnjeva.

Slani muffini
150 g slanine • 150 g tvrdog sira • 150 g kiseli krahavica • 1 šalica jogurta • 2 šalice brašna • 1 šalica ulja od uljane repice • 3 jaja • 1 prašak za pecivo • malo soli

Slaninu narežite na komadiće, naribajte tvrdi sir i usitnite krahavice. Jogurt, brašno, ulje, jaja, sol i prašak za pecivo izmiksajte u smjesu i dodajte usitnjenu slaninu, krahavice i naribani sir. Rasporedite smjesu u kalup za muffine i pecite 20 minuta na 200 Celzijevih stupnjeva.

CHERRY RANČICE
Rančica, hm... U ovo doba godine?

SALATA ZA OSVJEŽENJE
Matovilac i rasić možete zamijeniti drugim sezonskim salatama, a pruit će dobrodošao kontrast slanim namanicama u ostatku sendviča.

MASLINOVO ULJE
Tek nekoliko kapi domaćeg maslinovog ulja bit će dovoljno da zaokružite svoj istarski sendvič, a želite li dodati i slatkasto-kiselu aromu, poslužite se redukcijom aceto balsamicom.

ŠTO JE TO ISTARSKI PRŠUT
Autohtoni hrvatski proizvod sa zaštićenom oznakom izvornosti dobiva se od bota svinje, no za razliku od dalmatinskog izduženiji je i priprema se na drugačiji način. Prije soljenja i sušenja mesa s istarskog pršuta uklanjaju se sva masnoća i koža bota, a zadržavaju se zidne kosti. Nakon soljenja i prešanja istarski pršut susi se na buri, za razliku od dalmatinskog, ga se ne dimi.

GRAN ISTRANO
Tvrdi i reski polumasi sir od kravljeg mlijeka nalikuje slavnom talijanskom Grana Padano siru, no za razliku od njega ne proizvodi se tipičnim prešanjem, nego metodom samoprešanja pomoću vlastite težine.

KRUH I NAMAZ
Osnova svakog sjajnog sendviča je ukusan kruh koji je žagi možete i tostirati, a nemojte zaboraviti na namaz koji može biti kremasti sir, namaz s tartufima ili jednostavno maslac.

SAVRŠENI SNACK

Danas nam se jede pravi istarski sendvič!

tekst Neda Batinić // fotografija Biljana Blivajs/Hanza Media

Hrvatski kruh, kremasti namaz od mirisnih tartufa, malo salate po želji, tri tanko narezane šnite savršenog pršuta koji je u isto vrijeme i sladak i slan, nekoliko četa tvrdog sira i tek koja kap domaćeg maslinovog ulja ponekad su savim dovoljan razlog za sreću. Primamljivi sendvič sa slike prepun aromatičnih istarskih namirnica za nas su složili u Pršuteriji Parenzo, nedavno otvorenom restoranu u zagrebačkoj Ulici Rebar 7, a za glavnu zvijezdu ovog sendviča sasvim opravdano odabran je pravi istarski pršut, delikatna za koju morate znati gdje je možete pronaći. Pokačite li na njihova vrata, nećete otići ružičarani, a mi vam donosimo prijedlog što pripremiti ako ste se zatekli pravih okusa Istre. Dobar tek!

40

41

ONLINE OBJAVE

Glam.hr / 24 sata: Gastro.hr / Journal / Croatia Week

PRINT

Jutarnji list: Dobra hrana 9. veljače 2019. - "Danas nam se jede pravi istarski sendvič!" / Jutarnji list: Dobra hrana 16. veljače 2019. - "Tatarski biftek" / Grazia ožujak 2019.

Dom&Dizajn božićno izdanje 2017. / **Jutarnji list** subota, 6. siječanj 2018.

36 | Nedjeljni
28. siječnja 2018.

U zagrebačkoj Savskoj ulici nedavno je otvoren dućan snova za zaljubljenike u bliskoistočnu kuhinju, kao i za Zagrepčane rodom iz toga dijela svijeta koji čeznu za okusima doma

Habibi Orient

Sve za kuhinju iz 1001 noći

JEDINA ZAPOSLJENICA
Dobro je tijekom dana, osim pripremanja jela i serviranja posluživanja, posla u dućanu. Habibi Orient otvoren je u Zagrebu, a sama je vlasnica i jedina zaposlenica. Kako napušta kuhinju iz 1001 noći?

Qatayef
Qatayef je desert iz arapske kuhinje koji se često naziva arapska palačinka, a sama riječ qatayef odnosi se na tijesto koje se ulje u vruću tavu. Tijesto se tipično peče na jednoj strani, napunjeno slatkom kremom ili kombinacijom oraha.

Sastojci za "palačinke"
1/2 čajne žličice instant aktivnog suhog kvasca
1 žličica granuliranog šećera
1 1/4 šalice tople vode

Postupak: Otispite kvasac i šećer u toplu vodu unutar mjernih posuda i pustite da stoji deset minuta ili dok ne postaje pjenušav. Ako se kvasac ne digne, znači da je kvasac bio ili da voda nije bila dovoljno topla, odnosno da je bila prevruća. U zasebnoj zdjeli pomiješajte brašno i sol. Dodajte pročišćenu smjesu kvasca i šećera. Pokrijte i ostavite da stoji na toplom mjestu 30 - 45 minuta, povremeno radjajući s štapićem koji radi. Dok se smjesa za palačinke diže, pripremite punjenje. U maloj zdjeli pomiješajte miješane orahe sa šećerom. Ako želite, dodajte vodu narančinog cvijeta. Pokrijte i stavite na stranu. Dok čekate da se tijesto digno, pripremite sirup. U tavi srednje veličine pomiješajte šećer, vodu i sok narančinog cvijeta ili ružičastu vodu. Dobro promiješajte kako biste spriječili ljepljenje. Smiješajte toplu i dopunite da malo odstoji dok ne budete spremni za upotrebu. Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri, ispecite pet palačinki od tijesta, ali manje promjera od 10 do 15 cm. Nemojte ih okretati, pecite samo s jedne strane.

okusi
Taste the world

Najnoviji recepti:

Od Okusi
Objavljen: 184 dana/ta

Najnoviji članci:

Bliskoistočni štiš u srcu Zagreba – novotvoreni supermarket egzotičnih namirnica

Naslov: Otvoreni u Zagrebu obradovani nova trgovina u kojoj mogu kuhati namirnice za egzotične recepte koje obažuju na

gastro.hr
posređuje by mix?

RECEPTI RECENZIJJE KOLUMNJE NAJAVE GASTRO ZVJEZDA

2743 PRIKAZA

Habibi Orijent - priča o našoj najvećoj orijentalnoj prodavaonici

PIŠE Lidija Lončarić / 04. VELJAČE 2018.

NAJČITANIJE

Samo je jedna - pita s jabukama!
ŠPAJZA • 18490 PRIKAZA

Nedjeljni ručak: Savršeno svinjsko pečenje s...
RECEPTI • 10281 PRIKAZA

Iznenadite ekipu kiflicama za nedjeljno poslijepodne
RECEPTI • 9762 PRIKAZA

Top 7 razloga za zaljubiti se u Mostar i Hercegovinu
KOLUMNJE • 6620 PRIKAZA

Bez pečenja: Torta od sira i jagoda gotova u tren
RECEPTI • 6618 PRIKAZA

Dobra hrana

NAJNOVIJA RECEPTI PRIČE VODI DOBRI SAGLEBI RESTORANI NAJBOLEJE IZ PRIPROCI

KUHINJA IZ 1001 NOĆI

HABIBI ORIENT: Dućan iz snova za sve zaljubljenike u daleku bliskoistočnu kuhinju!

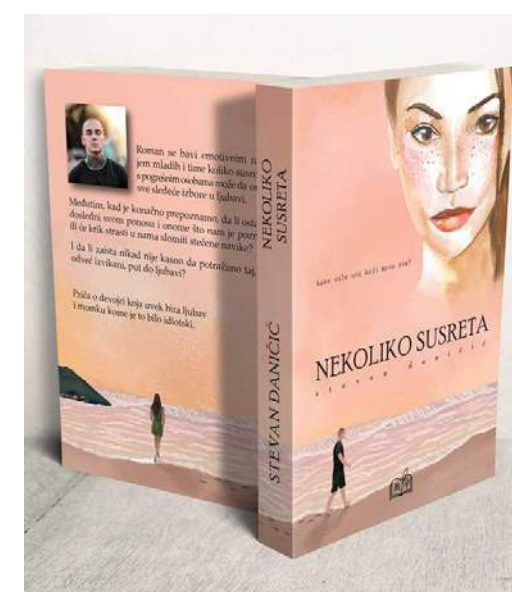
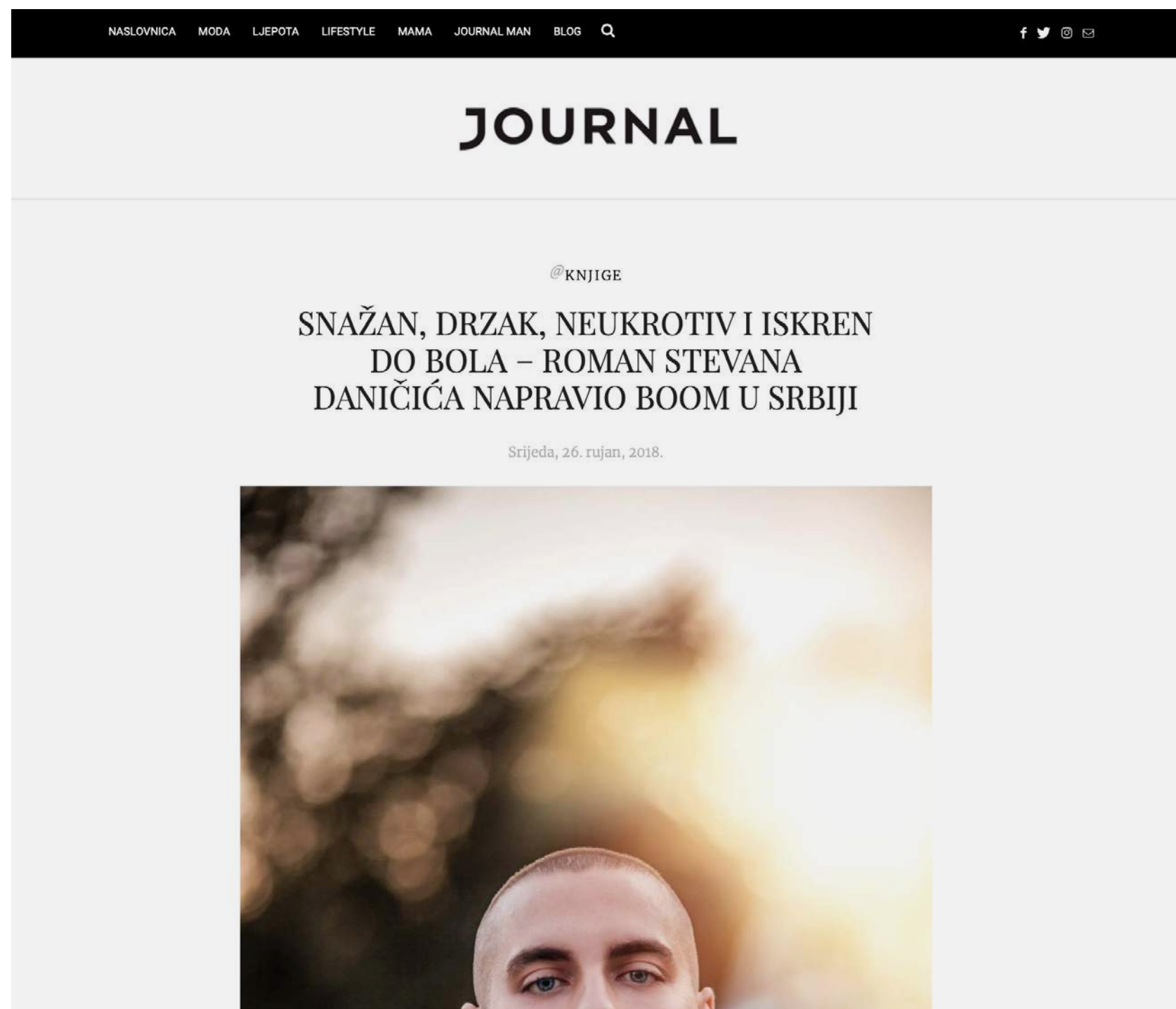
AUTOR: Neda Batinić OBJAVLJENO: 30.01.2018. u 08:13

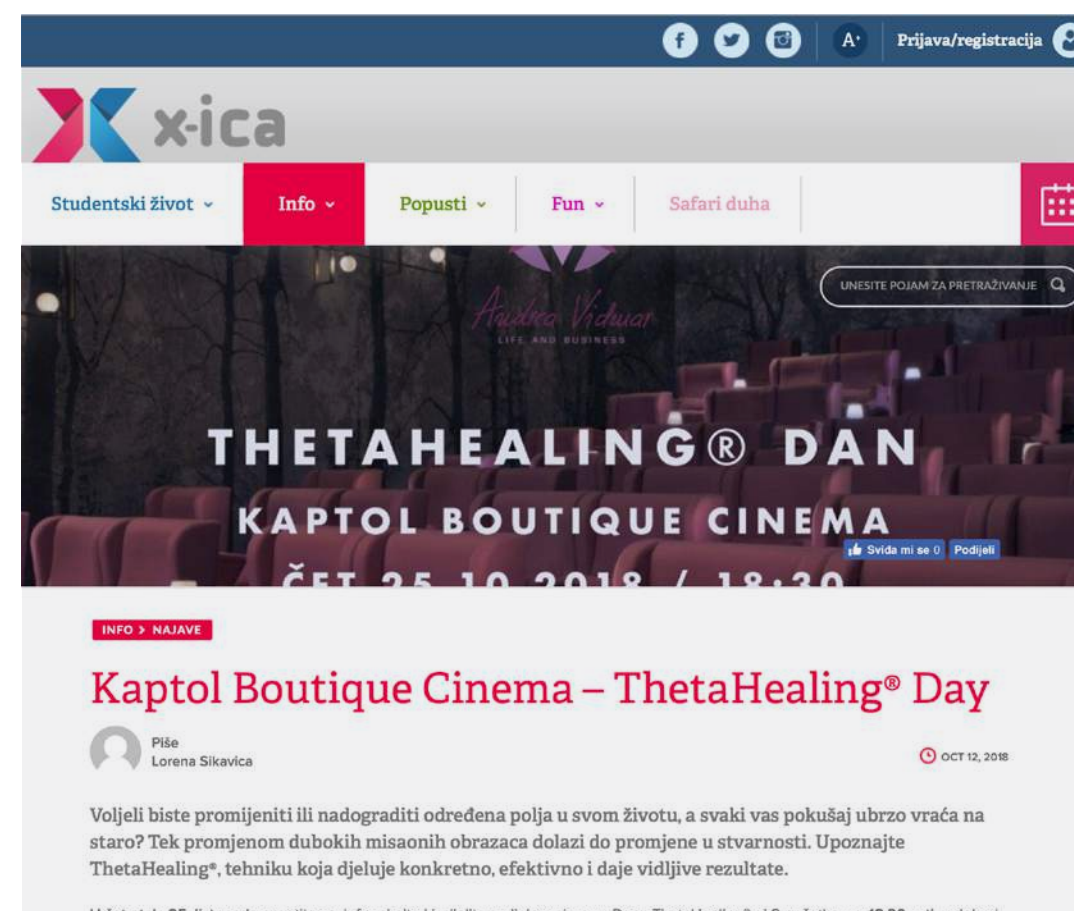
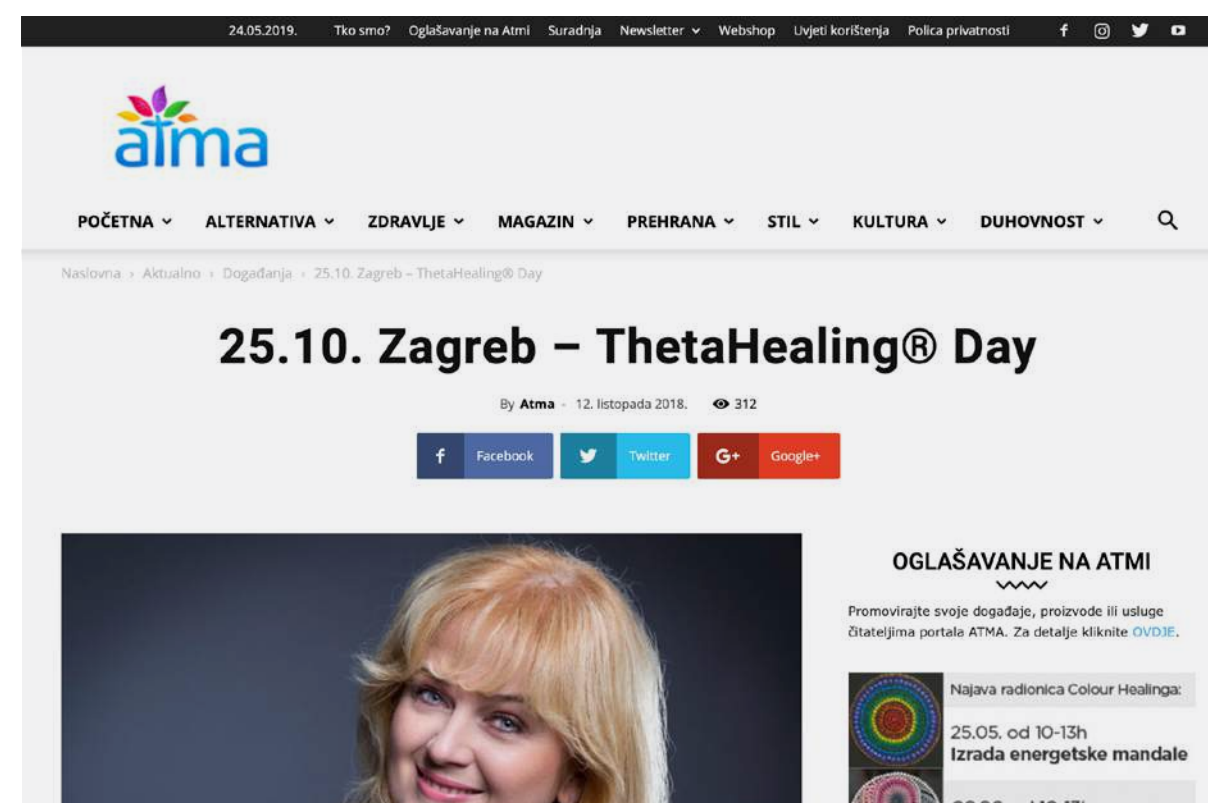
ONLINE OBJAVE

Journal.hr / Jutarnji: Dobra hrana / 24 sata: Gastro.hr / Okusi.hr

PRINT

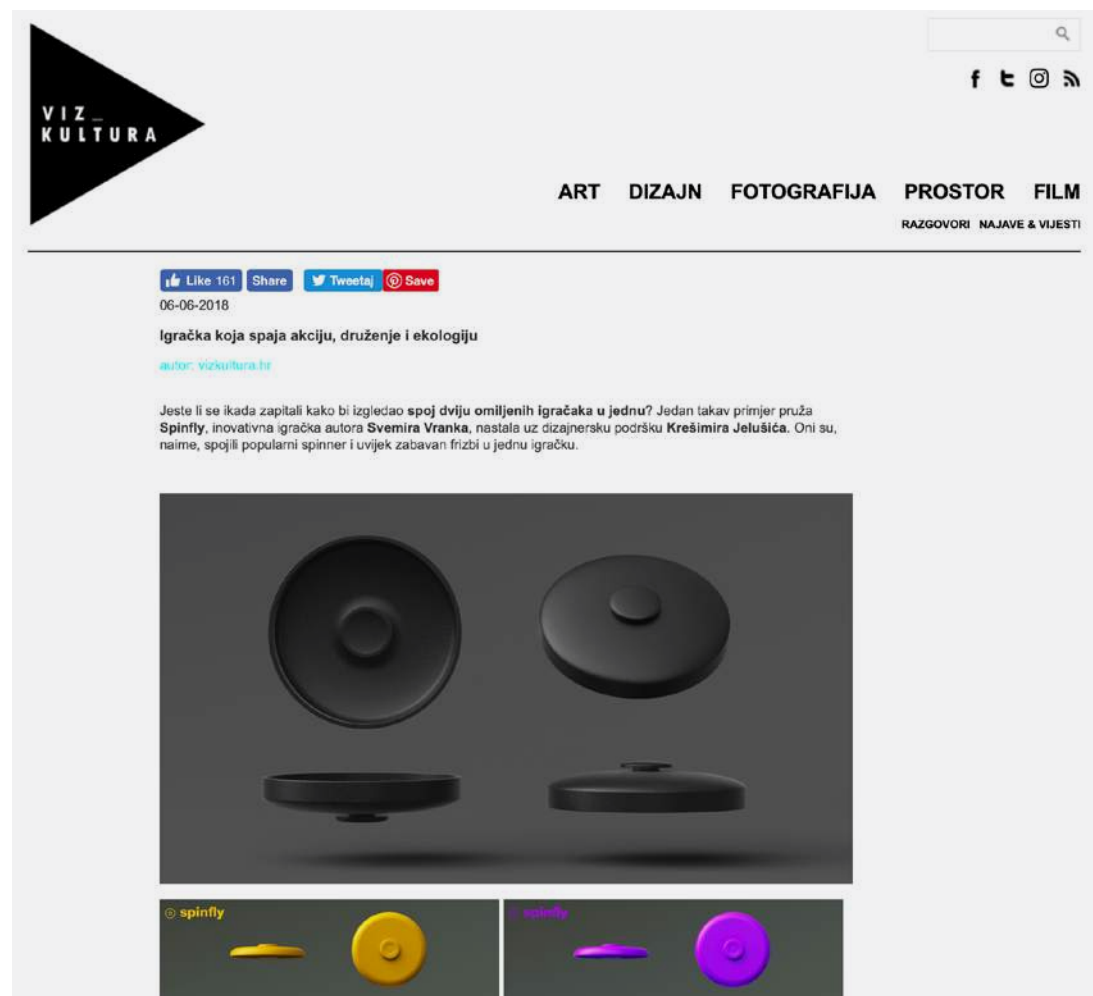
Dom&Dizajn božićno izdanje 2018. / Jutarnji list nedjelja / Kompas "Nova mjesta u gradu"





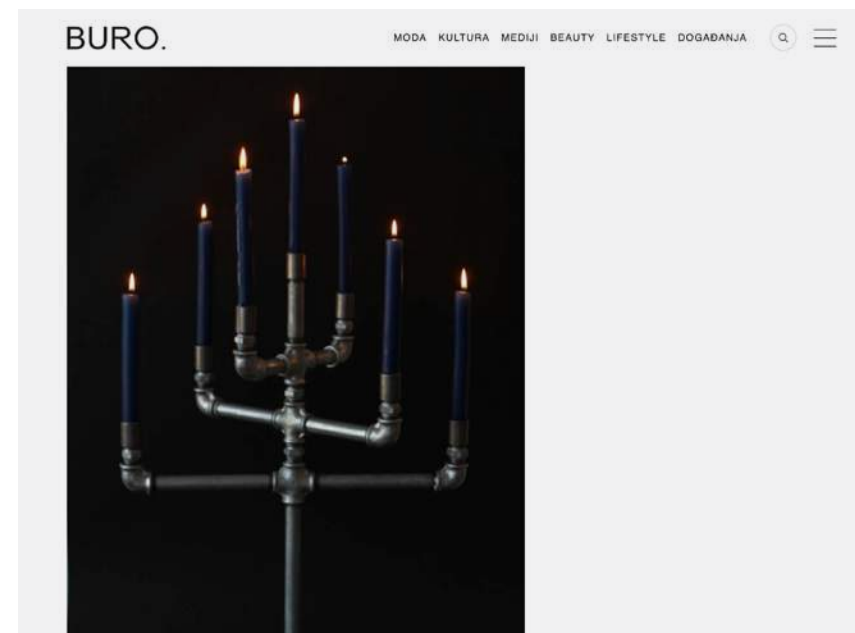
ONLINE OBJAVE

Glam.hr / Atma.hr / Zagreb Online / X-ica.hr



ONLINE OBJAVE

Vizkultura / Jutarnji.hr: Dom&Dizajn



ONLINE OBJAVE

[Atma](#) / [IT girl](#) / [Fashion.hr](#) / [Journal](#) / [Jutarnji.hr](#): [Dom&Dizajn](#) / [Moj stan](#) / [Buro24/7](#) / [Modamo BiH](#) / [Večernji.hr](#): [Living](#) / [Gloria.hr](#) / [Cover.style](#) / [Dom na kvadrat](#)

TISAK

Večernji - Nekretnine tiskano izdanje / **Jutarnji** tiskano izdanje 11. studenog 2017. / **ELLE Decoration** tiskano izdanje u veljači 2018.

TELEVIZIJA

Dom na kvadrat YouTube videi + TV prilozi (Jabuka TV Zagreb, OSTV Osijek, Poljoprivredna TV Požega, SRCE TV Čakovec, TV 4R Karlovac, TV NOVA Pula, RI TV Rijeka, TV Šibenik, TV Jadran Split, DUTV Dubrovnik, TV KISS Kiseljak, NTV IC Kakanj, BDC TV Brčko)



RADIONICA Rezervirajte termin na vrijeme

Besplatni satovi Hatha joge za balans uma, duha i tijela



Bilo da se želite dovesti u formu, ili umiriti svoje misli i relaksirati se, ova poznata drevna indijska disciplina će vam u tome svakako pomoći

piše Iva Novak

U prostoru fitness centra Forma Fit Factory u Martićevoj ulici 17 u Zagrebu održat će se besplatni satovi joge koja je idealna aktivnost za sve koji žele unijeti promjenu u svoj život ili pokrenuti uspavano tijelo.

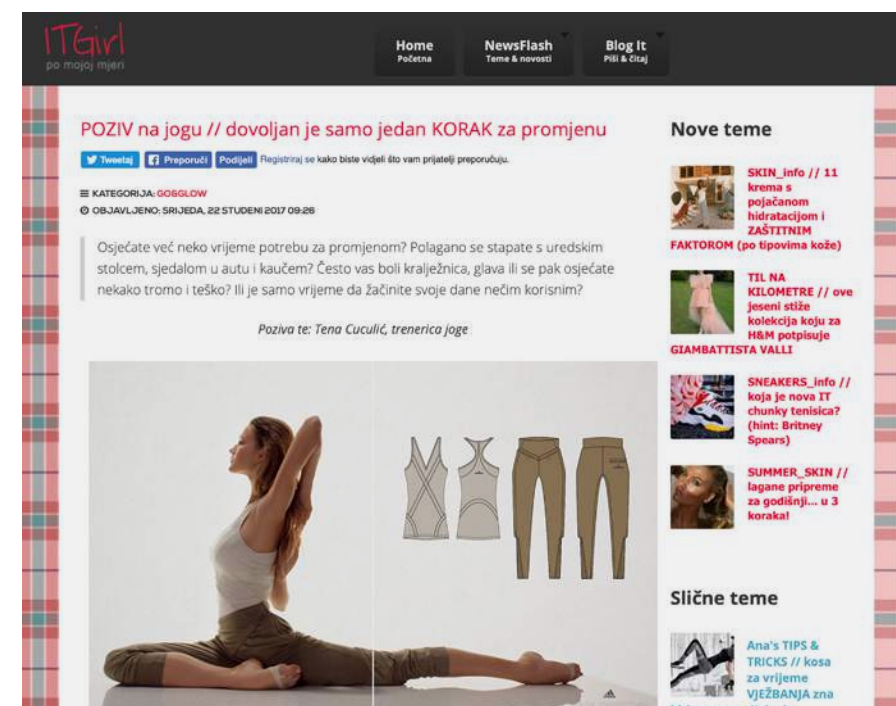
Joga je indijska disciplina proizašla iz Veda, skup znanja koji pojedinca vode kroz proces povezivanja uma, duha i tijela.

Naziv 'Yoga' dolazi od korijena YUJ i GHAN kojima je prijevod upotpunjavanje, sjedinjenje, povezivanje. Satovi su prilagođeni polaznicima, a temelje se na Hatha Yoga strukturi sata. Nakon logički povezanog i konkretno

strukturiranog fizičkog slijeda pozicija tijela - Asana, podržanih kontroliranim disanjem, slijedi vodena relaksacija. Vježba se bez nakita, najbolje je ne jesti barem dva sata prije, a preporuča se i udobna odjeća. Prostrirke osigurava Fitness Forma Factory. Uz to, svaki tjedan bit će posvećen jednom etičkom načelu - Yami ili Niyami, koje će biti ponuđen polaznicima kao potencijalni tjedni vodič za privatno osvješćavanje i samorazvoj.

Promotivni tjedan nudi tri termina: 30. studenoga od 10 do 11, 2. prosinca od 11 do 12.15 i 5. prosinca od 16.15 do 17 sati. Svoje mjesto možete rezervirati slanjem maila s imenom, prezimenom, brojem telefona i naznakom termina za koji se prijavljujete na cuculic.tena@gmail.com.

Za upise u promotivnom tjednu Forma Fit Factory nudi specijalnu cijenu od 200 kuna za dva dolaska tjedno, dok redovna cijena iznosi 250 kuna za gotovinsko plaćanje.❶





Zakažite prvi sastanak

Razmišljate o angažmanu Prababe?
Kako ne bi prošla pored vas s kolačima,
pošaljite mail i zakažite termin za
sastanak!

cuculic.tena@prababa.com

Halo, Prababa?

Nazovite nas na
+385 95 3337 775