

prababa

PR | MARKETING | EVENTI



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

Zlatarnica Rodić kao adresa za personalizirano ručno rađeno vjenčano prstenje

"Burma nije samo prsten i zato je ispravan odabir dosta ženijih 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 prepusta slučaju.

Zavirili smo u zlatarnicu Rodić i preispitali situaciju po pitanju odabira burmi. "Burma je proizvod koji je možda najosjetljiviji. Svakid drugi nakit nije obavezujuju 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 prepusta 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 unikatan."

Pozivamo buduće mladence da s pozivom kontaktiraju zlatarnicu Rodić telefonom na broj 014844936, mailom na zlatarnicerodice@gmail.com ili osobnim dolaskom u poslovnicu na adresi Bakačeva 11 u Zagrebu (nasuprot Zagrebačke katedrale). Više o zlatarnici na www.zlatarnicerodice.com!



Foto: Miro Gucalić



ZLATNA RUŽA

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

"ROSE D'OR" SPOJI JE TEK, LISABANE RUŽE I ZLATA, A ZLATARNICA RODIĆ JEDINA JE U HRVATSKOJ KOJA NUDI TAKAV DAR. KAŽE JOSIP RODIĆ (DOLJE)

...vi komentirati da ju je dobila preko vrze i zbog hladnog piva.

Ta posebna Ruža zlatarnički je hrvatski proizvod jedne od najstarijih zlatarnica u gradu Zagrebu čiji je vlasnik poznata zlatarnica obitelji Rodić. "Rose d'or" spoj je tek uzbune ruže i zlata, a zlatarnica Rodić jedina je u Hrvatskoj koja nudi takav besvremenski i dugovječan dar. - Svaka Ruža koju uzbere može biti otkrovenje bijelom, žutim ili crvenom, ti ružičastom nijansom zlata - opusite nam Josip Rodić čiji je prvi poslužitelj Ruža iz naše serije 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. - Tho god je vidi, osane u dušu i ipa se je li dosta moćnije prirodnu ružulako poslati i učiniti je vječnom i nedodirljivom - govori nam vlasnik zlatarnice koja se smjestila tik uz zagrebačku katedralu. Nemoćnija ruža je mogla personalizirati i učiniti još posebnijom za prigodu u kojoj se poklanja, ali osim što može biti poklon ima i estetsku funkciju za različite prigode kao što su npr. hoteleka predloženja. Za nju je potrebno ishoditi nešto više od 330 eura, a cijena izradu podržava najmodernija zlatarska tehnologija.

- Kadamo s tehnologijom koja je videna vani, a osnažuje 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 obrade je vrlo zahtjevan. - U trenutku kad se ruža uzbere, ona mora kvantitativno obraditi. Prvo se impregnira sprejom da bi kasnije opetala u agresivnim kiselinama kojima se tretira. Tek potom dolazi postavljanje galvanizacijom koju treba dobro pratiti - govori nam taj majstor zlatarnice koji već desetljećima prenosi znanja ručne izrade nakita s generacije na generaciju. Upravo je on uspio spojiti nespolno - cvijeće i zlato, a o trenutnom koji paze zlatarsko inženjerski govori bez straha. - Trenovno, kao i svaka, diktira kupovna moć konjunktura. Prije su ljudi kupovali nakit bez zadržke, danas su oprezniji pri kupnji - objašnjava nam Rodić promjene koje su uzrokovale povećanim maloprodajnim cijenama u izradi nakita.

- Nakit kakav vidimo da se danas nosi je zapravo onaj iz 50-ih i 60-ih godina. Kod nas je mogao prilagoditi izradu nakita na sve načine, od kriterija hladnog stila do vedrih boja, koja je većinom odlučujući pri kupnji nakita - ističe na Rodić, u Zagrebu imaju dvije zlatarnice: ona u Bakačevoj gdje se ruže mogu kupiti i jednom u Juršićevoj ulici. U svojoj posebnoj ponudi predmeta, osim te ruže, imaju i ručno izrađene žličice od srebra koje dezinficiraju jelo te ovisno za silbe od čistog srebra.

Turizam u plusu: gostiju 2,4 milijuna i deset posto više

...dobar start samo hoteli imali 1,4 milijuna turista i uobičajni 5,2 od ukupno 5,6 milijuna noćenja

Zagreb Book Festival

...VELI ROVI SVIJET

Odluka zlata vrijedna.

...ZLATARNICE Rodić

VRUĆ PROIZVOD Dobar poklon iz zlatarnica Rodić

Srebrne žličice za naše najmlade

piše Iva Novak

Srebro kao nosivi materijal nema samo promišljen estetsku, nego i konkretnu zdravstvenu komponentu. Znajto 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, zagarantirana je neštetičnost organizmu - objasnili su iz zlatarnice Rodić i dodali kako je riječ o njihovom 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, zagarantirano 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 Juršićevoj 10. Što sve nude, možete pogledati 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 Gucalić

"Bez obzira na vrijeme i lokaciju, dva dara privole preziljavaju sve promjene načina života, sve promjene estetizma, pokazivanja pažnje, skupocenosti i ljepote. Govorimo o cvijeću i zlatu. Spojiti nespoljivo, tek uzbure ružu i zlato, doista dokazuje kako je ljepota prirode mogla učiniti dugovječnom" kažu nam u zlatarnici Rodić dok nam pokazuju svoj najnoviji proizvod - tek uzbure ruže iz vlastitog vrta optočene čistim zlatom službeno imena Rose D'or.

TRI OČIJE "Htjeli smo napraviti 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, komentirajući kako bi bilo voljeti napraviti skupoceni i unikatan proizvod koji u sebi ne nosi samo eleganciju, nego i dugovječnost", objašnjavaju u zlatarnici Rodić.

Ubrzo se ovaj proizvod našao na



Ručno rađene ruže optočene zlatom

Na ovu ideju tim iz poznate zlatarnice došao je jer je htio osmisliti skupoceni i unikatan proizvod koji u sebi ne nosi samo eleganciju, nego i dugovječnost

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

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

ZNAK PAŽNJE Svaka boja zlata na svoj način daje posebnu notu te uz unikatnost i ručnu izradu finaično stvara protivodopravljano 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 poslovni poklon, poklon zaljubljenim, pak, vrlo vrijedan znak pažnje za dame", zaključuju. Više možete saznati na www.zlatarnicerodice.com

PRINT

ZLATNA RUŽA

ZA KLIJENTA: REVELO D.O.O.

JELENA ROZGA O TRETMANIMA TIJELA U DERMATOLOGIJI IVANA NOLA

“Za moj izgled nije zaslužna samo genetika”



PROMO

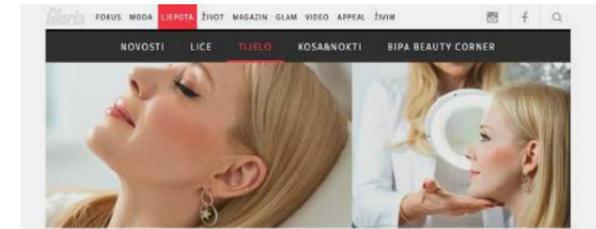
Bez obzira na godine i spol, mnoge nas u nekoj mjeri kreće kopkati ona dobra stara briga 'stiže ljeto'. Dolazi nam toplo vrijeme, a s njim izviruju i svi oni zimi prekrivani nedostaci na tijelu. Redoviti treninzi i kontrolirana prehrana često su dobna kombinacija, no ne i uvijek realistična. Tehnologija 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. Pitali 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. "Iako 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



PREMALO SNA I PREVIŠE STRESA

JELENA ROZGA OTKRILA KAKO JE SVOJU NEPOSLUŠNU KOŽU DOVELA U RED

IZ OBLASTI: LJEČENJE I STIL
Ivana Vukobratović

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

JOURNAL

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



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

POLITIKA SVIJET KOLUMNNE CRNA KRONIKA ŠOKANTNO! REGIONALNO REPORTERI PAMETNA KUNA HISTORY MOJAMIROVINA

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 1.3M 3421 prikaza

foto: Marko Vukas

LJEČENJE

K

ozmetolozima često rječi da je dehidracija klijuna u njezi kože. Prilikom njege samo o "navodnjavanju" nego i o zadržavanju vlage na koži. To se postiže korištenjem hidratantnih i regenerativnih proizvoda koji opet vraćaju kožu na nježno stanje. Da bi se koža vratila u normalu, potrebna je - ovisno o vrsti kože - posebna njega. Za to je osmišljena takozvana multifunkcionalna kozmetika - na pomoć oprebnih biotehnologije, visoke koncentracije sastojaka važnih za zdravlje i ljepotu kože, vitamina, enzima, peptida i "naknadnih" su o njenoj, laganje i bezbolnoj teksture, kako bi se koža odmah napunila energijom. Preparati istodobno djeluju detoksikacijski i hidratantski, brzo zrakove umiruju, sprječavaju pojavu crvenila i iritacija. Dječiji smotki komercijalne visokoteksture se povećavaju kad se ona kombinira s aparativnim tretmanima, koje omogućuju da njegujući sastojci dopru do dublje slojeve kože. Po takvom sinergijskom učinku poznat je uređaj HydraFacial, koji istodobno uklanja odumrle stanice i prodire ih u pore te dubinski pročišćava i hidrira kožu i hranjivim serumima kako bi podigla i zadržala. Tretman HydraFacial ima status najučinkovitije mekane dermoabrazije, na za razliku od klasične dermoabrazije kojom se koža "brusi" na suho i povremeno obiluje - što zahtijeva operativak od nekoliko dana i povećava rizik od komplikacija - HydraFacial nema takvih posljedica jer se koža istodobno ovlažuje.

Najnovija generacija HydraFaciala primjenjuje tehnologiju Vortex - što na engleskom znači vrtlog odnosno vir. Naime, uz pomoć aplikatora-ručice stvaraju se minijaturni vrtlog koji u kožu dovodi svjetlosna terapija, a usput otlači nečistoće. Nakon čišćenja i piliranja na bazi glikolne i salicilne kiseline, "liniarije" se percipijom vraćaju koži se puni antioksidansima, peptidima i hijaluronskom kiselinom iz seruma. Blagotvoran učinak pojačava se vakuumskom masažom te se lice tretira crvenom i plavom LED svjetlošću odobrenih valnih dužina koje duboko pročišćavaju i osnažuju zrakove stanice.

Ovakva sveobuhvatna njega odlična je za mladu kožu koja je postala vrlo zahtjevna u posljednjih desetak godina, aktivan životni stil, stres, odnosno pretjerano aktivni životni stilovi. Ponekad mi je koža suha, a ponekad jako masna i aknosa, nastala akni. No, ponudila sam ovaj u dermatološkim ordinacijama - kaže pjevačica Jelena Rozga (41) koja sa HydraFacial dolazi u zagrebačku Polikliniku Nola, gdje se već osam godina sastavlja tretman u aparatu Nola.

Pe postojim i na mikroterapiju, kao i na tretman plazmama i kisikom. Uz to se zadržavam na puno vode, nastojim dovoljno spavati i izbjegavam jako sunce - dodaje Jelena. Na

HydraFacial sklopte kad god može jer tretman traje samo pola sata i vrlo je ugodan.

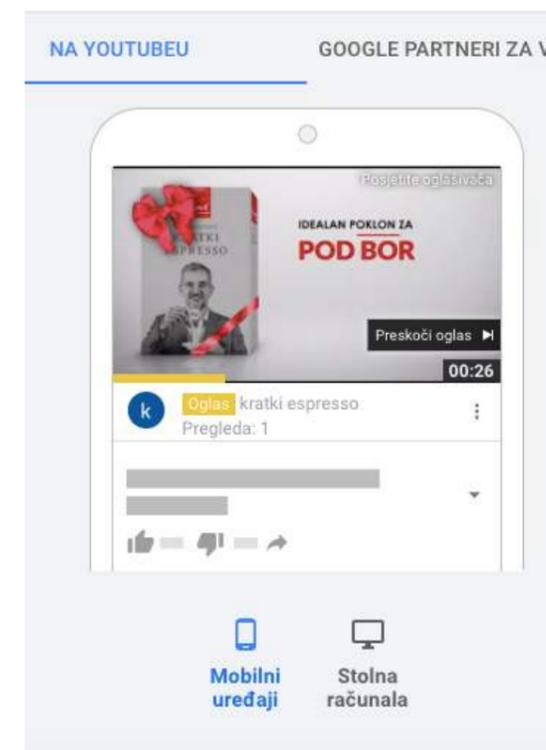
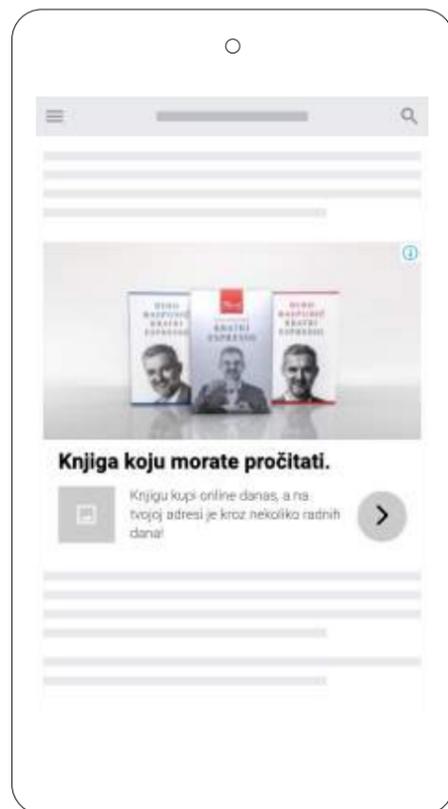
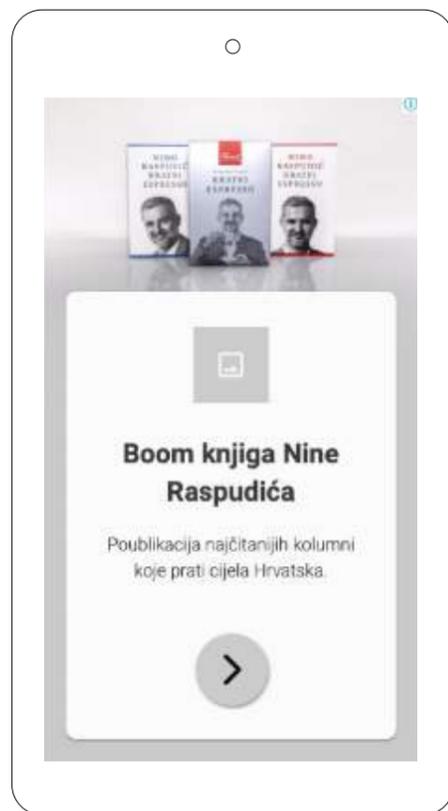
HydraFacial se može prilagoditi svakom tipu i stanju kože. Smanjuje bore, proširuje pore, podiže i hiperpigmentacije, a ujedno zaglađuje kožu te je povećava elastičnost i svježinu. Odmah nakon prvog tretmana koža je svježija. Ten je na vrhuncu blistavosti još otprilike tjedan dana nakon tretmana te su 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 HydraFacial tretmana od 750 do 1250 kuna.

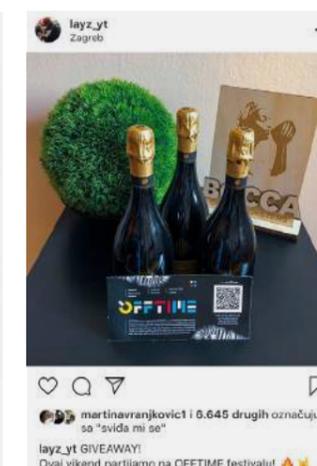
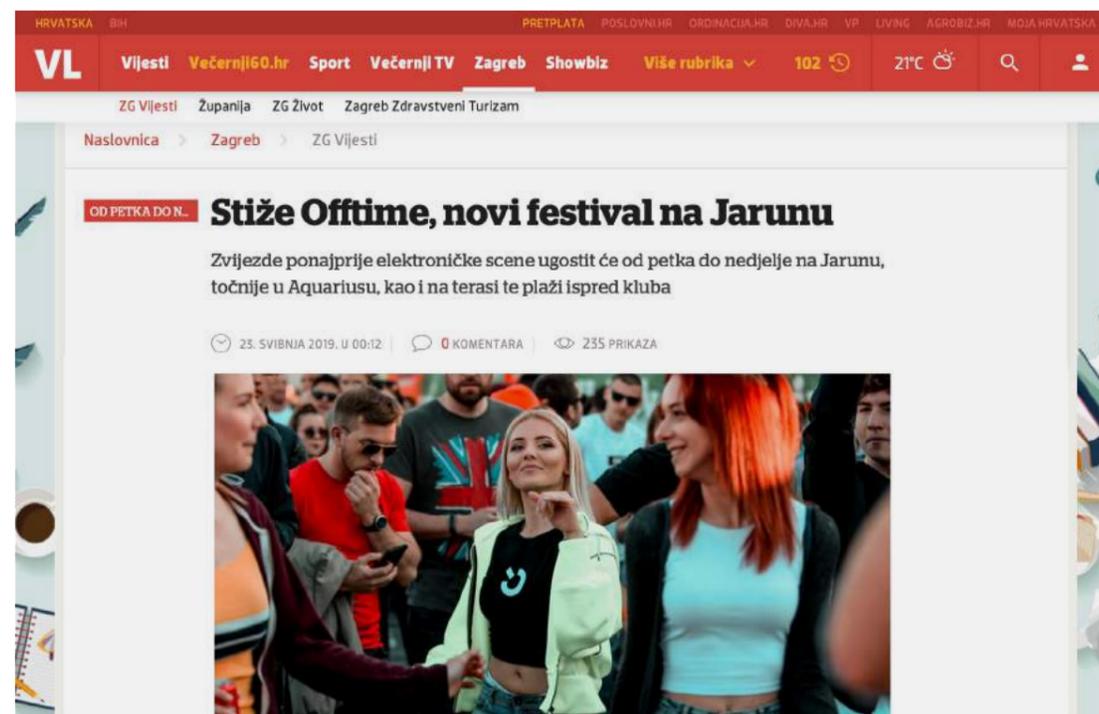
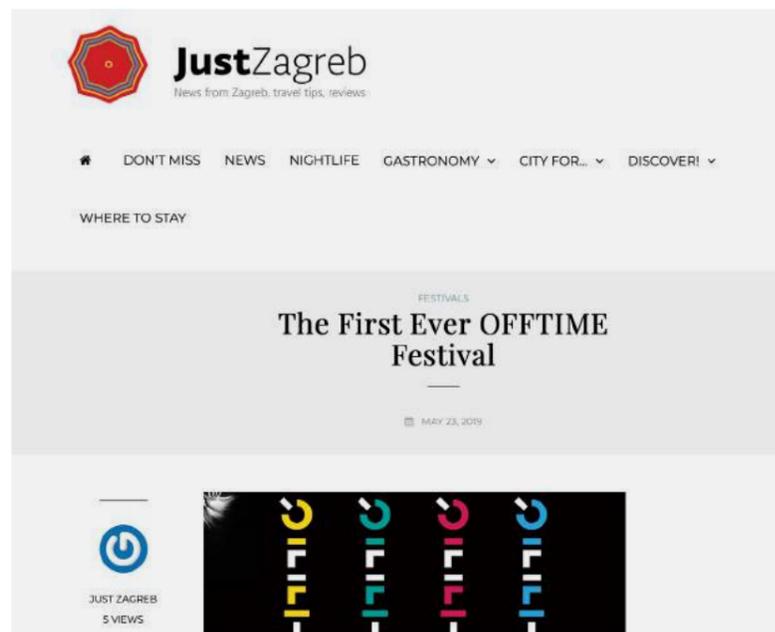
ONLINE OBJAVE

Journal / Gloria.hr / 24sata

PRINT

Gloria travanj 2019. / Story lipanj 2019.





ONLINE OBJAVE

Jutarnji list / Večernji list / Showbiz 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'



PROFIL Kreativni tim ljudi i raznovrsni proizvodi obiteljske tvrtke Mihoković metal solutions

Subota 16. svibnja 2020. 33

Projekt izrade redomata u Hrvatskoj polji (gore) i projekt interijera za duty free trgovine u Zračnoj luci Dubrovnik, za koje su proizvođači metalnih stolca i namještaja po mjeri (dole)

Linija vrtnog namještaja od metalnih stolca je za potrebe uređenja jednog lokala u Dubrovniku (gore)

PROFIL Kreativni tim ljudi i raznovrsni proizvodi obiteljske tvrtke Mihoković metal solutions

Uz potporu EU tvrtka Mihoković metal solutions izgradila je novi proizvodni pogon u Pločevini, a nabavljena je i fiber laserska tehnologija rezanja metala, njih limova i cijevi

Metalni stalci za dezinficijense hrvatskog proizvođača veliki su hit

Direktorica Marina Mihoković objašnjava kako su se tijekom krize umjesto da kukaju što im nešto ne ide, odlučili fokusirati na ono što treba tržištu

Širiti kapacitete tog dijela proizvodnje na više mjesta. Također, primaju upite iz inozemstva, pa tako njihovi stalci ovog tipa su u Portugalu, a ostale namjere su u fazi ispitivanja.

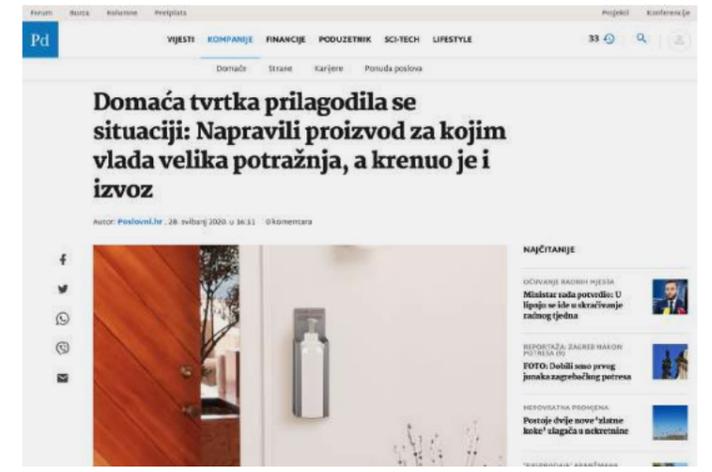
Tvrtka Mihoković metal solutions uspjela se lavi projektiranijem i proizvodnjom dijelova od metala (čelika, aluminija i inoxa) u svimobojnim materijalima i tolerancijama te završnim obradama.

3D PROGRAMI - Podrička su razvili industrijske proizvode: transformatora, IT ja, automobilske, marketinške i modnoj industriji, opremanja interijera i eksterijera, a posljednjih godina daju namjere za potrebe projekata u 3D programima, prenosak i obradom metalnih predmeta



Uz potporu EU tvrtka Mihoković metal solutions izgradila je novi proizvodni pogon u Pločevini, a nabavljena je i fiber laserska tehnologija rezanja metala, njih limova i cijevi

Uz potporu EU tvrtka Mihoković metal solutions izgradila je novi proizvodni pogon u Pločevini, a nabavljena je i fiber laserska tehnologija rezanja metala, njih limova i cijevi



ONLINE OBJAVE

Jutarnji Online - Dom&Dizajn / Jutarnji Online - Novac / Večernji Online - Living / Croatia Week Online / GRAZIA Online / ZGportal / Poslovni.hr

PRINT

Jutarnji List Nekretnine, subota 15. svibnja 2020.

TELEVIZIJA

Dobro jutro, Hrvatska gostovanje 25. svibnja 2020.



gastro.hr
RECEPTI RECENZIJE KOLUMNNE NAJAVE GASTRO ZVIJEZDA

RECEPCIJE 1710 PRIKAZA

Biblos Habibi: Oaza libanonske kuhinje na rubu grada

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

Domagoj Jakopović Ribafish

NAJČITANIJE

- Lisnato tijesto i 12 brzih, jednostavnih, slanih i...
ŠPAJZA • 6649 PRIKAZA
- Kiflice - najfinije su tople, a meke su čak i idući dan
RECEPCI • 6263 PRIKAZA
- Lamingtons - čupavci s džemom na australski način
KOLUMNNE • 5724 PRIKAZA
- Jednostavan i sjajan preokrenuti kolač s...
RECEPCI • 5453 PRIKAZA
- Dunavski valovi u novom ruhu - sjećate li se ove...
RECEPCI • 4753 PRIKAZA



VL Večernji.hr Sport Večernji TV Zagreb

Vijesti Večernji60.hr Sport Večernji TV Zagreb

Zdravlje Ljubav & veze Moda & ljepota Kućne carolije Putovanja Gourmet Turistička patrola Takva sam, kakva sam Hrvatska liječi

Večernji vas vodi na večeru u Biblos Habibi!

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

30. SVIBNJA 2019. U 16:16 1055 PRIKAZA

Svi katalogi i akcije na jednom mjestu

Upravo se čita...

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

NOĆ NARGILA U ZAGREBU!

majzagreb.info

Zagreb

Portal Zagreb

Vijesti

NOĆ NARGILA U ZAGREBU!

LIBANONSKI RESTORAN BIBLOS HABIBI POZIVA NA NEZABORAVNU VEČER UZ NARGILE - subota 01.06. u 19:00h.

Biblos

FREE NARGILA NIGHT

SUBOTA 01.06.2019.

Biblos Habibi restaurant - Free Nargila Night - 01.06.

Autor: Press centar Objavljeno: Subota, 01. lipnja 2019. god. u 19:00

FREE NARGILA NIGHT ovu subotu, 01.06. od 19:00h u libanonskom restoranu Biblos Habibi! Svaki stol, bez obzira da li ćete večerati ili samo degustirati gerijalna libanonska vina i/ili limunadu o kojoj cijeli grad priča, dobiva potpuno besplatno: - All Night Nargila - s okusima po želji (menta, voćni, okus duhana...).

Uz dobru hranu, fino vino i nargile koje se ne gase, čeka vas i nastup trbušne plesačice! #instagrammaterial

* Broj mjesta je ograničen, tako da Vas molimo da rezervirate stol na 0977487792.

* Rezervaciju možete i "odraditi" jednostavnim slanjem imena s brojem ljudi koji dolazi na WhatsApp/SMS, a mi ćemo javiti da li još ima mjesta.

Vidimo se u subotu!

Izvor: Press

Share Like 28





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 kupa tvrdog sira i tek koja kap domaćeg maslinovog ulja ponekad su savim dovoljan razlog za sreću. Primamljivi sendvič sa slike preplan aromatičnih istarskih namirnica za nas su složili u Pršuteriji Parenzo, nedavno otvorenom restoranu u zagrebačkoj Ulici Rebar 7, a za glavnu zvijezdu ovog sendviča savim opravdano odabran je prvi istarski pršut, delikatna za koju možete znati gdje je možete pronaći. Pokucate li na njihova vrata, nećete otići ružičarani, a mi vam donosimo prijedlog što pripremiti ako ste se zaleđeli prvih okusa Istre. Dobar tek!

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 reducatnim aceto balsamicom.

ŠTO JE TO ISTARSKI PRŠUT
Autohtoni hrvatski proizvod sa zaštićenom oznakom izvornosti dobiva se od buta 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 buta, a zadržavaju se zdjelčne kosti. Nakon soljenja i prešanja istarski pršut susi se na buri, za razliku od dalmatinskog, ga se ne dimi.

GRAN ISTRIANO
Tvrđi i reski polumasti sir od kravljeg mlijeka nalikuje slavnom talijanskom Grana Padano siru, no za razliku od njega ne proizvodi se tipičnim prešanjem, nego metodom samoprečanja pomoću vlastite težine.

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

CHERRY RAJČICE
Rajčica, hm... U ovo doba godine?

SALATA ZA OSVJEŽENJE
Natovlac i rajčič možete zamijeniti drugim sezonskim salatama, a pruit će dobrodošao kontrast slanim namirnicama u ostatku sendviča.

Neđeljnik | 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 odaviti avakoga, pogotovo stoga što mnogi iznatra od konzumacije sirova mesa. No kada je dobro pripremljen, i to po mogućnosti ručno s puno pažnje, predjelo je od kojeg ćete se jedva odvojiti. S maslacem i tostiranim krškama kruha, mek i ukusan tatarski biftek poslužio nam je Nikola Šainović, vlasnik novog zagrebačkog restorana Pršuterija Parenzo u ulici Rebar 7.

MAKSIMALNA ISKORISITIVOST
Nakon što se iz gumenjki orastih pločica izdvoje ostaci mješavice, 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, umak, namaz, variva i juhe

Keksi od badema ili lješnjaka
(napomena: recept je isti, samo se mijeja brašno/mjesevena 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 mljevenih badema (lješnjaka) • 400 g čokolada za kuhanje narezane na kockice

Slani muffini
150 g slanine • 150 g tvrdog sira • 150 g kiselih krastavaca • 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 krastavce. Jogurt, brašno, ulje, jaja, sol i prašak za pecivo izmiksajte u smjesu i dodajte usitnjenu slaninu, krastavce i naribani sir. Rasporedite smjesu u kalup za muffine i pecite 20 minuta na 200 Celzijevih stupnjeva.

U posudi pomiješajte brašno i maslac dok se ne dobije mrvkasta struktura. Zatim dodajte jaja i šećer te sve zajedno izmiksajte. Dodajte naribanu koru narandže i sok od narandže, prašak za pecivo i mljevene bademe (lješnjake). Kad se smjesa slegne, 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.

Ustnite zajedno češnjak, luk, kiselu krastavicu, listi peršuna, listi fetosom, slane incijane i kapare sve dok ne dobijete pastu pa dodajte sol, papar, crvenu papriku, kečap, senf i tabasco te dobro izmiješajte.

U posebnoj zdjelci pomiješajte žumanjak sa sunčokretovim uljem sve dok se ne prožmu, a potom dodajte senf, limun i konjak. Kada kupujete konjak, pokušajte izbjeći najjeftinije etikete i nemojte zamijeniti sunčokretovo ulje maslinovim jer će promijeniti okus jela.

Nastalu smjesu dobro pomiješajte s usitnjenim povrćem i začimima te dodajte meso. Dobro izmiješajte sve sastojke. Na kraju izmiješajte smjesu ne smije imati crvenu boju mesa.

Prije posluživanja kešajte i po potrebi još začinite. Poslužite s maslacem i tostiranim kruhom.

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.

Kako odabrati idealnu nekretninu za život?

Neodlučnost i izgubljenost u odluci o kupnji ili najmu novog stana mogu se pozitivno usmjeriti. Saznajte kako!

piše Jelena Kovačević
foto Shutterstock

Bilo da je riječ o kupnji ili unajmljivanju novog stana, odlasku iz roditeljskog doma, preseljenju u novi grad ili o potpunom preuređenju vašeg trenutnog doma, sve velike promjene kreću s donošenjem konkretne odluke.

Neodlučnost i izgubljenost u velikim životnim pitanjima, posebice pitanja životnog prostora (koji uvelike određuje kvalitetu vašeg života) može biti velika prepreka u promjeni i posljedično zadovoljstvu življenja.

Kako to promijeniti na pozitivan način? Formula je jednostavna, a glasi odluka plus ciljevi jednako je promjena.

CILJEVI - Nova godina nosi sa sobom ideju novih odluka. Tijekom cijele godine kontinuirano razmišljamo i raspravljamo o različitim temama i priželjkujemo određene promjene u životu, no prečesto se dogodi da sve ostane samo na razmišljanju i prepričavanju bliskim osobama, no bez konkretnih pothvata. Upravo je početak godine odličan za izlazak iz faze priželjkivanja i početak stvaranja, a donošenje odluke o promjeni prvi je i najvažniji korak za pokretanje prema rješenju - objašnjava Melita Manojlović, poznata business&life trenerica. Dodaje da je drugi najvažniji aspekt u vašem putu prema promjeni postavljanje ciljeva. Ciljevi se, kažu, definiraju mjerljivo i specifično. Kao da pišete narudžbu, definirajte svoje ciljeve: preseljenje,



Melita Manojlović, poznata hrvatska business&life trenerica

CERTIFICIRANA EDUKACIJA Stekni sposobnost za osobni rast

Osobno rasti znači integrirati i nove spoznaje, točnije biti educiran, kao i stjecati sposobnosti za kontinuirani rast. NLP PRACTITIONER edukacija izvodi se na adresi Zagrebačka avenija 104d (Zagreb) po programu International NLP & Coaching Institutes Berlin (www.in-ici.net). Nakon završetka edukacije izdaje se certifikat koji je priznat u cijelom svijetu. Uvodni vikend edukacije je od 19. do 21. siječnja 2018. u Zagrebu. Trajanje edukacije je 130 sati (7 vikenda tijekom pola godine). Treninzi se održavaju vikendom, petkom od 18 do 20h, subotom od 9 do 17h, i nedjeljom od 9 do 15h. Cijena je 7500 kn. Više na www.melitamcoaching.com.

preuređenje, kupnja, iznajmljivanje, lokacija, kvadratura, vremenski okvir, što vam je važno, što manje važno? Sve navedeno neka bude u skladu s vašim životnim vrijednostima. Vaše vrijednosti su kamen temeljac vašeg života i svaki put kad određujete ciljeve koji su kontra njih, tada se stvari sporije kreću ili se čak i ne dogode.

DOSTIGNUĆE - Važno je da je nekretnina koju želite dovoljno atraktivna za vas jer tada ćete biti motivirani za pokretanje prema tom cilju. Važno je i da nekretnina bude malo 'veća od vas', što znači da vi sa svojim dostignućima, uz pomoć tog cilja možete rasti i napredovati u svakom smislu te riječi. U suprotnom, ako odaberete nekretninu koju lagano možete ostvariti i ne izadete iz svoje kutije, tada izazov nije dovoljno velik i promjena ne nosi pozitivnu konotaciju rasta - ističe Melita Manojlović.

Psihologija uspjeha | Poslovni eventi | Edukacije | Chill | Mali oglasi | Traži...

BUSINESSin
pozitiva

Vijesti | Gospodarstvo | EU Projekti | Znanost i tehnologija

NALAZITE SE OVDJE: VIJESTI | PSIHLOGIJA USPUJHA

Mozaik Trainings - NLP trening Centar | Intervju Melita Manojlović

BUSINESSIN / 06.02.2018

Edukacija NLP PRACTITIONER
Zagreb, 19. - 21. 1. 2018.

PRILAVI SE

melita manojlovic
Edukacija NLP praktičarski

NASLOVNICA | INTERJERI | INSPIRACIJE | D.A.D. VRT | SAVJETI | EKSTERIJERI

Kako odabrati idealnu nekretninu za život?

AUTOR: Jelena Kovačević OBJAVLJENO: 14.01.2018. u 19:55

Neodlučnost i izgubljenost u odluci o kupnji ili najmu novog stana mogu se pozitivno usmjeriti. Saznajte kako!

online zagreb.hr
Najzagrebačkiji portal

NASLOVNICA | NOVOSTI | DOGAĐANJA | SIMBOLI GRADA | TURISTIČKI VODIČ

Početa | Događanja | Pozivamo vas na certificiranu polugodišnju edukaciju neuro-lingvističkog programiranja

IZBOR

Pozivamo vas na certificiranu polugodišnju edukaciju neuro-lingvističkog programiranja

By Zagrebonline Press - sij. 2, 2018 | 518 | 0

melita manojlovic
COACHING & TRAININGS

Osobno rasti znači integrirati i nove spoznaje - biti educiran, kao i stjecati sposobnosti

ONLINE OBJAVE

SHE.HR / ZAGREB ONLINE / Croatia Week / Gloria.hr / BusinessIN / Kreni Zdravo / One nastupaju / RTL.hr / FASHION.HR Intervju: 'Na koji način emocije i misli utječu na naš fizički izgled?'

PRINT

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 ZAPOSLENICA
Dobro je tijekom dana, osim vrijednog glasa i hrane za poslužitelje u dućanu iz savd-kećki i maamjedone tzv. Rima Barghathi, Libijke, hrvatskih karmela koja već 17 godina živi u Hrvatskoj i trenutno je jedina zaposlenica ovog samostalnog supermarketa. Kuharica po struci, Rima iz vas rado saslušati kako napuše akorastiti pojedine namirnice, ponući vam promoci pravi sastojak za jelo koje želite pripremiti ili čak dati recept koji možete isprobati sve iste večeri.

Jako je osvojen prije tek mjesec dana, Habibi Orient praviša različite profile klijenata, od Hrvata zainteresiranih za upoznavanje nove kulture, preko pripadnika turške zajednice koji žive u Zagrebu do turista koji traže specifične namirnice. Vegetarijanci također će doći na svoje i uživati u raznolikosti jela, od turske zapadne koja živi u Zagrebu do turista koji traže specifične namirnice. Vegetarijanci također će doći na svoje i uživati u raznolikosti jela, od turske zapadne koja živi u Zagrebu do turista koji traže specifične namirnice.

Oravacije Habibi Orienta rješava i problem s kojim se susreću brojni stranci koji otkrivaju namirnice iz domaćih zemalja.

Prodavačica, po struci kuharica, Rima Barghathi

Qatayef
Qatayef je desert iz arapske kuhine koji se često naziva arapska palačinka, a sama riječ qatayef odnosi se na tjesto koje se ulje u vruću tavu. Tjesto se tipično pečeno na jednoj strani, napunjeno slatkim sirom ili kombinacijom orašastih.

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

Postupak: Otopite kvasac i šećer u topljoj vodi uz mješavinu

1 1/2 šalice brašna
1/8 Čajne žličice soli
Sastojci za punjenje
1 šalica sjeckanih orašastih
2 šlice šećera
1 šlica vode narančinog cvijeta (po želji)
Sastojci za sirup
2 šalice granuliranog šećera
1 3/4 čaše kukuruznog škropa
1/4 šalice vode narančinog cvijeta ili ružine vodice
1/3 šalice tople vode

posude i pustite da stoji deset minuta ili dok ne postaje purnasto. Ako se kvasac ne digno, 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, pored radijatora ili štednjaka koji radi. Dok se smjesa za palačinke diže, pripremite punjenje. U maloj zdjeli pomiješajte mješavinu orašastih sa šećerom. Ako želite, dodajte vodu narančinog cvijeta. Pokrijte i stavite sa strane.

Dok čekate da se tjesto digno, pripremite sirup. U tavi srednje veličine pomiješajte šećer, vodu i kukuruzni sirup. Skuhajte i dodajte vodu narančinog cvijeta ili ružine vodice. Dobro promiješajte kako biste spriječili lipljenje. Smjesu topljite i dopustite da malo odstoji dok ne budete spremni za upotrebu.

Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri, ispecite pet palačinki od tjesteta, ali manje promjera od 10 do 15 cm. Namotajte ih okruglasti, pecite samo sjedne strane.

Nakon što popuče mješavina na tjestetu, uklonite palačinke s tave i stavite ih sa strane. Ponovite s preostalom tjestetom.

Zagrijte malo ulja u tavi na srednje jakoj vatri. Dok se ulje zagrijava, uzimate jednu šalicu punjenja i stavite ga na vrh neobarađene strane palačinke. Preklopite na pola, kako biste dobili oblik polu-mjeseca i zalijepite rubove. Tako što ćete ih prilikom zajedno (možete i vilicom). Ponovite postupak s preostalim palačinkama i punjenjem. Pripremite sirupom i poslužite.

okusi
Taste the world

Bliskoistočni štih u srcu Zagreba – novotvoreni supermarket egzotičnih namirnica

Od Okusi
Otpisano: 134 članaka

Najnoviji recepti

1. Kebab roletka s povrćem i kebabom od meso...
2. Slatki štapići od kebab...
3. Slatki štapići od kebab...
4. Slatki štapići od kebab...
5. Slatki štapići od kebab...
6. Slatki štapići od kebab...
7. Slatki štapići od kebab...

gastro.hr
powered by maui

RECEPTI RECENZIJE KOLUMNJE NAJAVE GASTRO ZVIJEZDA

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 kificama 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

MAJALONKA RECEPTI PRUČ VODI DOBR SAVJETI RESTORNI NABAVKE I PRIPRODI

KUHINJA IZ 1001 NOĆI
HABIBI ORIENT: Dućan iz snova za sve zaljubljenike u daleku bliskoistočnu kuhinju!
AUTOR: Neda Batinić ODLAZILO: 30.01.2018. u 08:15

ONLINE OBJAVE

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

PRINT

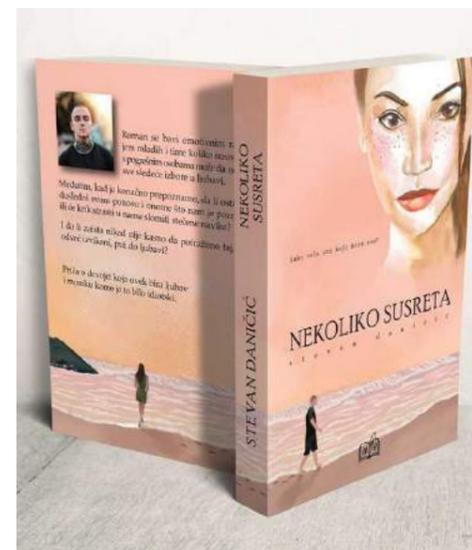
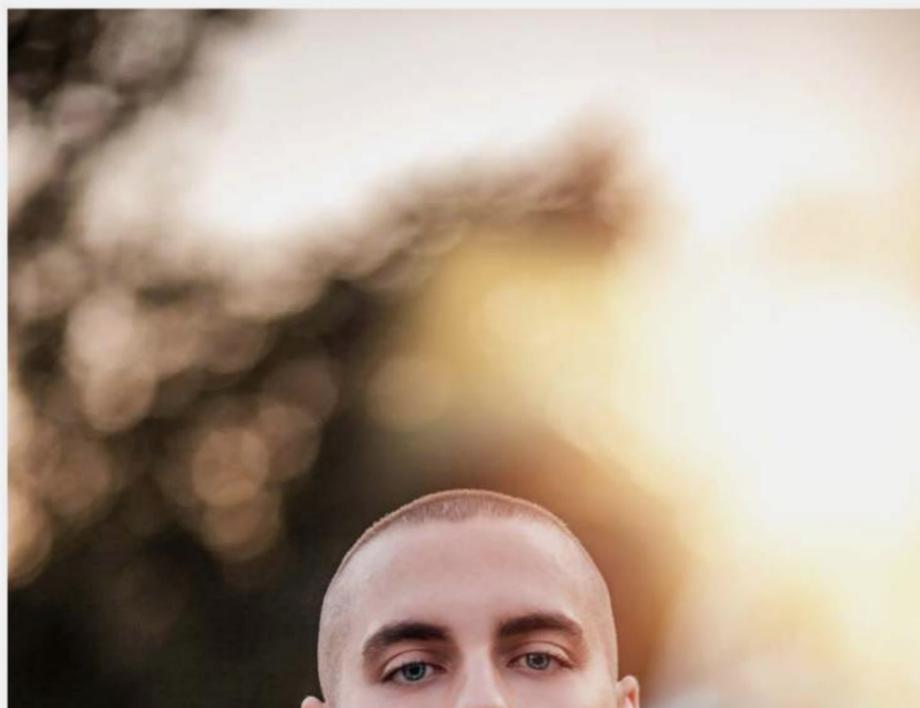
Dom&Dizajn božično izdanje 2018. / Jutarnji list nedjelja / Kompas "Nova mjestna u gradu"

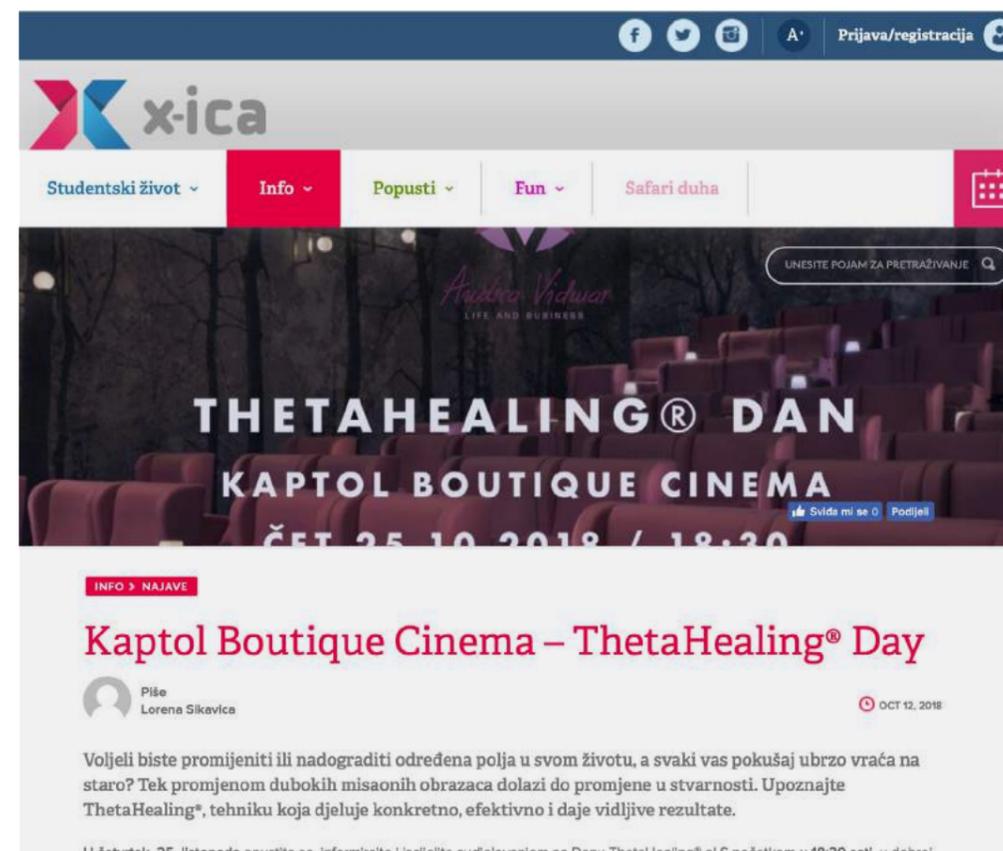
JOURNAL

@KNJIGE

SNAŽAN, DRZAK, NEUKROTIV I ISKREN DO BOLA – ROMAN STEVANA DANIČIĆA NAPRAVIO BOOM U SRBIJI

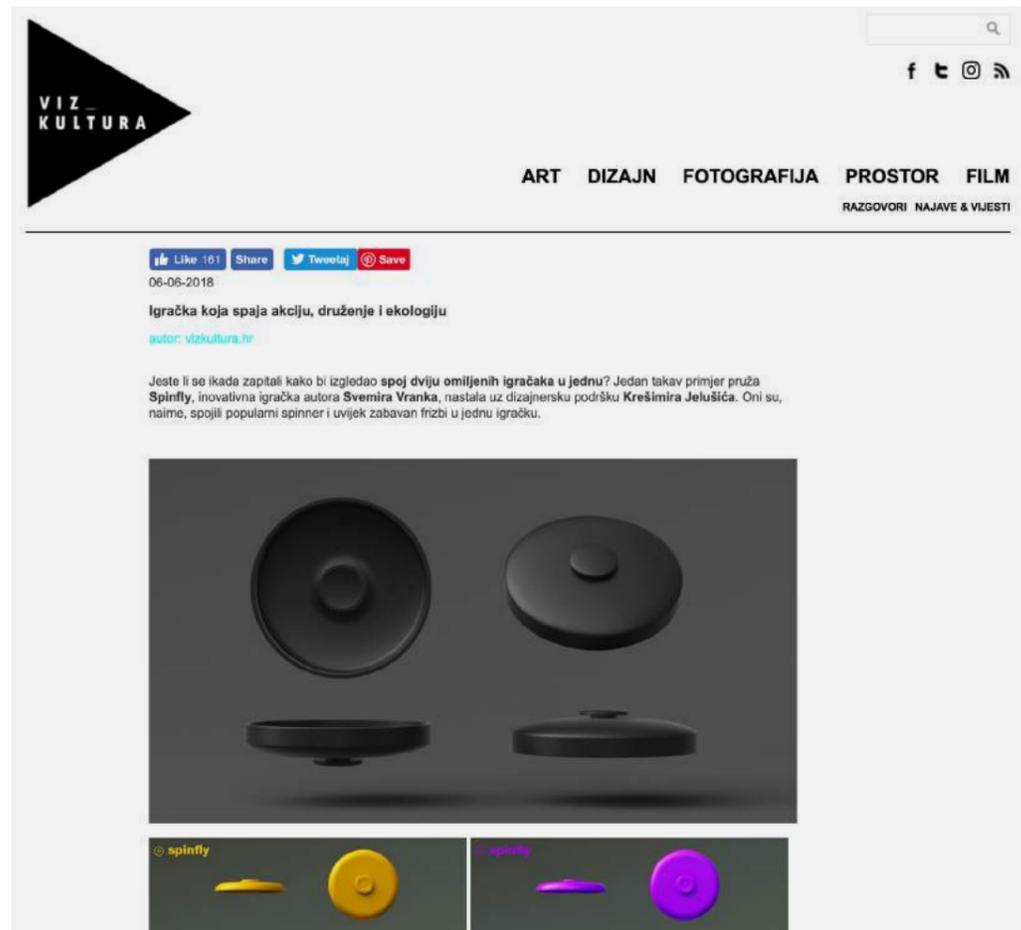
Srijeda, 26. rujan, 2018.





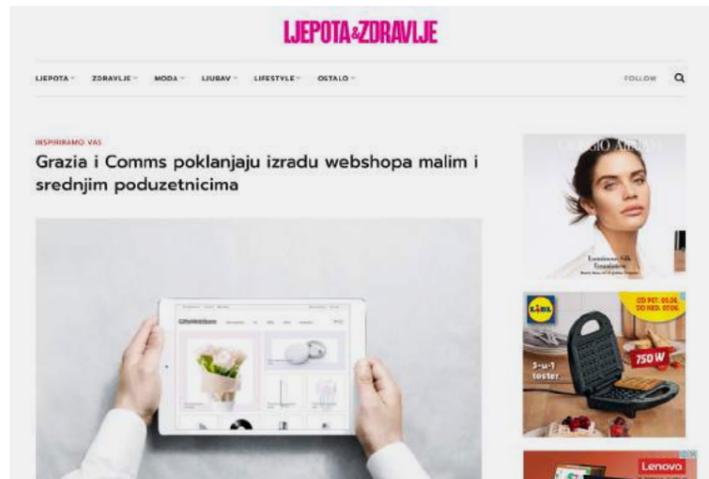
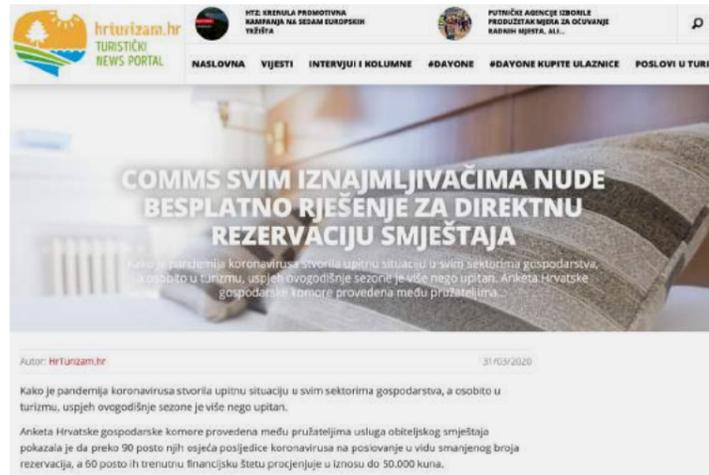
ONLINE OBJAVE

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



ONLINE OBJAVE

Vizkultura / Jutarnji.hr: Dom&Dizajn



SUBOTA 28. ožujka 2020. 35

TURIZAM Kakva rješenja se nude zbog krize?



Sustav za izradu web stranica koji nećete platiti

Preko platforme rezervirat će se smještaj, a ostvarivat će se bilo kakva vrsta online prodaje

piše Iva Novak

Kako je pandemija koronavirusa stvorila blokirajuću situaciju u svim sektorima gospodarstva, a osobito u turizmu, uspjeh ovogodišnje sezone upitan je.

- S obzirom na to da su granice do daljnje zatvorene, a puno avionskih linija vjerojatno će biti otkazano, moguće je da će ovo ljeto gosti biti prije svega domaći i oni iz susjednih država. Mnogo rezervacija tako bise moglo pomaknuti s agregatorskih internetskih stranica na direktne rezervacije dobivene preko preporuka i stalnih gostiju. Za direktne rezervacije nema smisla plaćati visoku proviziju, a da bi to funkcioniralo i za ponudaca i za gosta, potreban je vlastiti rezervacijski sustav ugrađen u web stranicu - objasnili su u IT tvrtki Comms koja je izradila platformu namijenjenu onima u online prodaji. Prednost je inovacija tima Comms - user friendly softver koji u brzom roku korisniku nudi da uspostavi svoje online poslovanje.

U ovom kriznom razdoblju nuditi ćemo besplatno korištenje platforme koja omogućuje da se uspostavi web stranica s rezervacijom smještaja, ali i bilo kakvom vrstom online prodaje. Za neprofitne institucije besplatne su i usluge "podizanja/punjenja weba", kao i savjetovanje.

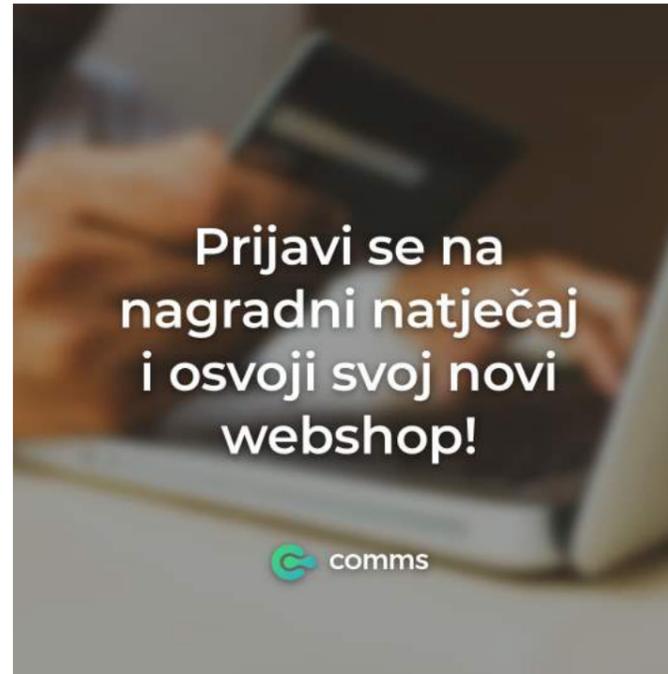
- Nema smisla raditi projekcije o turizmu i smještajnim kapaci-

Klijent može sam kreirati svoj webshop u minuti, prilagoditi stranicu svog brenda, a zatim brzo i lako puniti ju sadržajem



tetima za ovo ljeto kad se situacija mijenja iz dana u dan. Tek ćemo svjedočiti promjenama za nekoliko tjedana. Ipak, kao iznajmljivači, najmanje što možemo učiniti jest pokrenuti vlastitu web stranicu sa smještajnim kapacitetima, maknuti proviziju iz troškova i pripremiti marketing na razini države i susjednih zemalja - ističe Mario Benić, osnivač tvrtke Comms, i dodaje da u ovom razdoblju njegova tvrtka nudi besplatno korištenje svoje platforme po principu "uradi sam", ali i besplatnu izradu stranica nekomercijalnim institucijama.

- Da bismo pomogli poduzetnicima koji prelaze na online prodaju zbog epidemije, proglašavamo besplatno korištenje naše platforme koja im omogućuje da uspostave i upravljaju svojim aktivnostima e-trgovine - kaže Mario Benić i dodaje kako klijent može kreirati sam svoj webshop u minuti, potrošiti još nekoliko sati za prilagođavanje stranice look&feelu svog brenda i punjenje sadržajem te isti dan prodavati zahvaljujući SEPA Bank Transfer platnom metodi za brzo plaćanje općom uplatnicom. Ta platna metoda besplatna je za korisnike Comms sustava, nema nikakve provizije. Procesiranje uplata karticama može biti aktivno u roku dan-dva kod payment service providera kao što su Stripe i Mollie. Naravno, PayPal je kao standardna platna metoda već integriran pa tko ga ima, poveže ga s nekoliko klikova. Ako ste zainteresirani, prvo ispunite obrazac na <https://comms.dev/covid-19>.

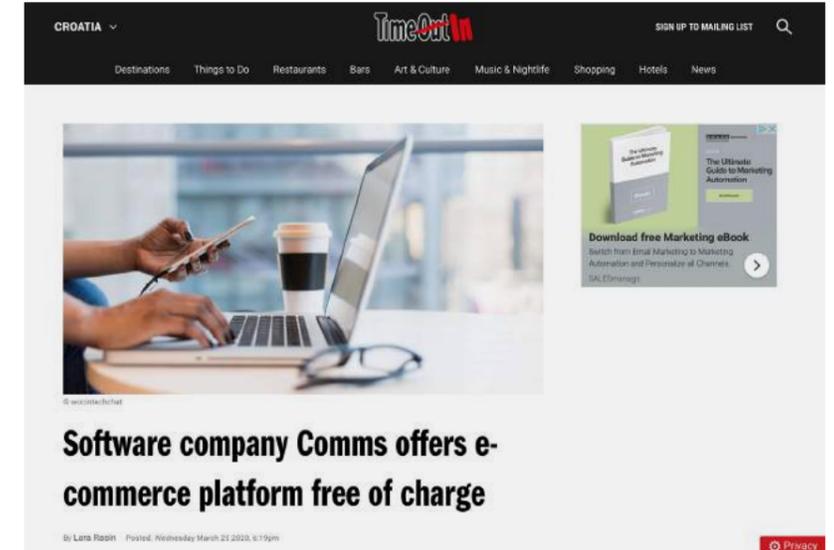


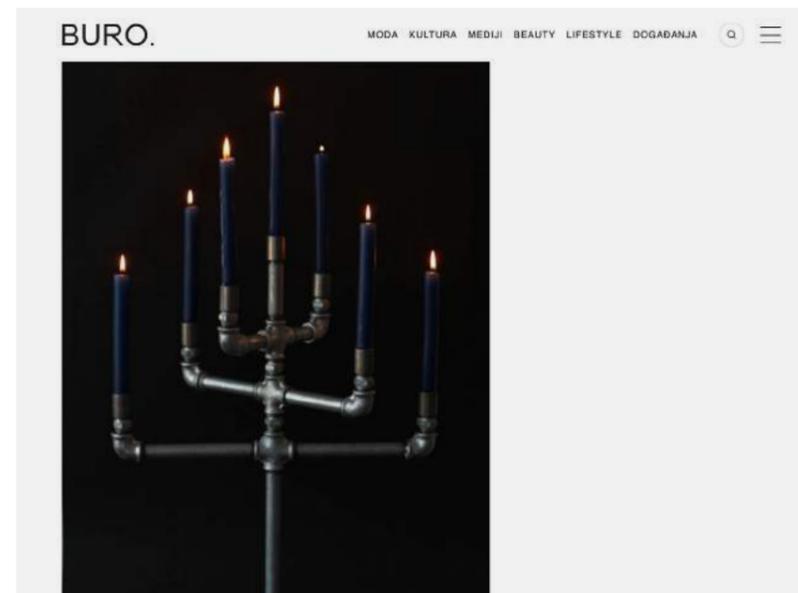
ONLINE OBJAVE

TimeOut / HRTurizam / Grazia / Večernji / Profitiraj.hr / Lider / Jutarnji.hr / Ljepota i zdravlje

PRINT

Jutarnji List subota 28. ožujka 2020.





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 priloge (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)

online
zagreb.hr
Najzagrebačkiji portal

NASLOVNICA NOVOSTI DOGAĐANJA SIMBOLI GRADA TURISTIČKI VODIČ

Početna > Izbor > Besplatni satovi Yoge u 'Forma Fit Factory'

IZBOR SPORT

Besplatni satovi Yoge u 'Forma Fit Factory'

By Zagrebonline Press - stu. 23, 2017 922 0



Osjećate već neko vrijeme potrebu za promjenom? Polagano se stapate s uredskim stolcem, sjedalom u autu i kaučem? Često vas boli kralježnica, glava ili se pak osjećate

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 pojedince vode kroz proces povezivanja uma, duha i tijela.

Naziv 'Yoga' dolazi od korijena YUJ i GHAN kojima je prijevod upotpunjavanje, sjedinjenje, povezivanje. Satovi su prilagodeni 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 osvještanje 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. ❗

ordinacija.hr
Pretraži magazin

Moje zdravlje Budi sretan Budi uje(a) Zdravi tanjur Halo, doktore! Zdravstveni adresar Baza bolesti

NOVOSTI

Besplatni satovi Yoge u genijalnom prostoru fitness centra 'Forma Fit Factory'



24.11.2017.

Osjećate već neko vrijeme potrebu za promjenom? Polagano se stapate s uredskim stolcem, sjedalom u autu i kaučem?

ITgirl
po mojoj mjeri

Home Početna NewsFlash Tema i novosti Blog IT Stil & Stil

POZIV na jogu // dovoljan je samo jedan KORAK za promjenu

Registriraj se kako biste vidjeli što vam prijatelj preporučuje.

KATEGORIJA: GOSPODARSTVO
OBJAVLJENO: SRIJEDA, 22. STUDENI 2017 09:26

Osjećate već neko vrijeme potrebu za promjenom? Polagano se stapate s uredskim stolcem, sjedalom u autu i kaučem? Često vas boli kralježnica, glava ili se pak osjećate nekako tromo i teško? Ili je samo vrijeme da začinite svoje dane nečim korisnim?

Poziva te: Tena Cuculić, trenerica joge



Slične teme

Ana's TIPS & TRICKS // kosa za vrijeme VJEZBANJA zna biti naorna. Kako le

ONLINE OBJAVE

Atma / IT girl / Zagreb online / She.hr / Cover.style / Večernji.hr: Ordinacija



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