

prababa

PR | MARKETING | EVENTI

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 dočeka 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.

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

PROMO

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

Tina Gecel / Marco Mas



PREMALO SNA I PREVIŠE STRESA

JELENA ROZGA OTKRILA KAKO JE SVOJU NEPOSLUŠNU KOŽU DOVELA U RED

izložnja u 10/11 + 11/12
Ivana Nola

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

JOURNAL

TRAVANJ I LIPANJ

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




24 SATA

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

POLITIKA SVIJET KOLUMNISTE 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 Share Send Twitter Viber Email Like 1.3M 3421 prikaza

foto: Marko Vukas



LJEPOTA

Kozmetolozi često rade da je hidratacija ključna u njezi kože. Pri tome nije riječ samo o "navodnjavanju" nego i o zadržavanju tekućine u koži. To se postiže pomoću seruma i hidratantnih krema. A dobiva li koža dovoljno vlage, bolje će primati hranjive tvari, bit će opornija i spriječi će stajati.

Takav sveobuhvatni pristup osobito je potreban umornoj i "neposlušnoj" koži - jednoj od najtežih tegoba današnjice. Zbog premale sna, neuredne ishrane i nezdravog prehrane, pušenja, stresa... sve više ljudi pati od hormonskih poremećaja, koji opet uzrokuju probleme poput dehidracije i akni - sve češćih u odrasloj dobi.

Da bi se koža vratila u normalu, potrebna je - osim promjene životnih navika - puno prilikom njega. Za to je osmišljena takozvana multikomponentna kozmetika - na pomoć opredjeljuju dermatolozi, visoke koncentracije sastojaka važnih za zdravlje i zdravlje kože, vitamini, enzimi, peptidi "molekule" su u njemu. Ispune i brzoopisjuće teksture, kako bi se koža odmah napunila energijom. Preparati istodobno djeluju detoksikacijski i hidratirajući, brzo zrakove umiruju, sprečavaju pojavu crvenila i iritacija. Dječji smot kozmetičke visokostupe se povećava kad se ona kombinira s aparatnim tehnikama, koje omogućuju da njegujući sastojci dopiru u dublje slojeve kože. Po takvom sinergijskom učinku poznat je uređaj HydraFacial, koji istodobno uklanja odumrle stanice i pročišćava pore te dubinski pročišćava hidratacijskim i hranjivim serumima kako bi podigao i zadržao. Tretman HydraFacial ima status najpoznatije mikroneodabrazije, no za razliku od klasične demobrazije kojom se koža "brusi" na suho i povremeno oštećuje - što zahtijeva oporavak 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 odnosa vir. Naime, uz pomoć aplikatora-štrcaljke stvaraju se mini-vrtlogi vrtlog koji u kožu dovodi serotonizirajuće tvari, a usput izvlači nečistoće. Nakon čišćenja i piliranja na bazi glikolne i salicilne kiseline, "liniarje" se pore. Tijekom tretmana koža se puni antioksidantima, peptidima i hijaluronskom kiselinom iz seruma. Blagotvoran učinak pojačava se vakuumskom masatom te se lice tretira crvenom i plavom LED svjetlošću odobrenih valnih dužina koje djeluju protuupalno i smanjuju zrakove stanice.

Ovakva sveobuhvatna njega odična je za mladu kožu koja je postala vrlo zahtjevna u posljednjih desetak godina, aktivo imuni hipotireoza, odnosno pretjerano aktivni štitnjača. Ponekad mi je koža suha, a ponekad jako masna i akne nastaju akni. No, poslušna sam žena u dermatološkoj ordinaciji - kaže pjevačica Jelena Rozga (41) koja sa HydraFacial dolazi u zagrebačku Polikliniku Nola, gdje se već osam godina susreće s njom o svojim tretmanima.

Po potrebi idem i na mezoterapiju, kao i na tretmane plazmom i kisikom. Uz to se zadržavam, piju puno vode, nastojim dovoljno spavati i izbjegavam jako sunce - dodaje Jelena. Na

HydraFacial skokne 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, potiče regeneraciju i hiperpigmentacije, a ujedno zaglađuje kožu te joj povećava elastičnost i čvrstoću. Odmah nakon prvog tretmana koža je svježija. Ten je na vrhuncu blistavosti još tjedan dana nakon tretmana te su potom njegovi učinci vidljivi i u višim slojevima kože - 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.

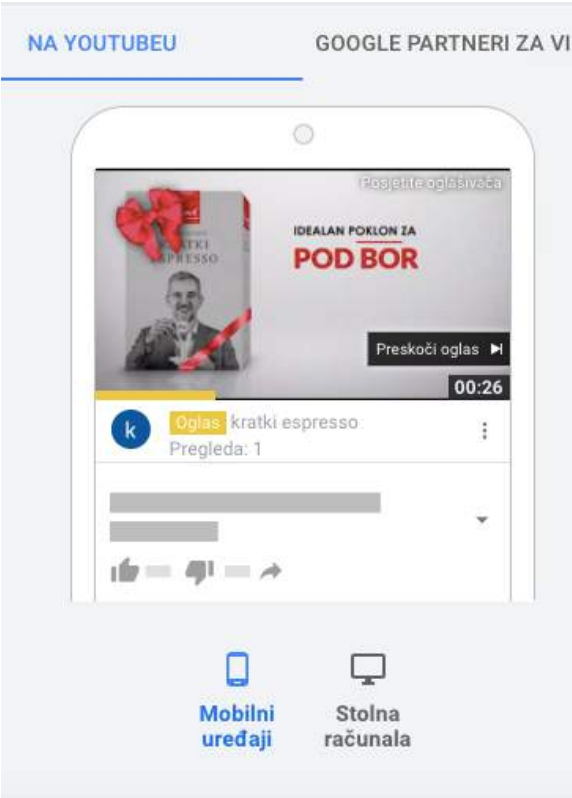
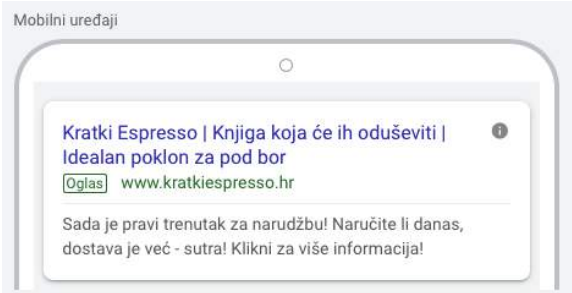
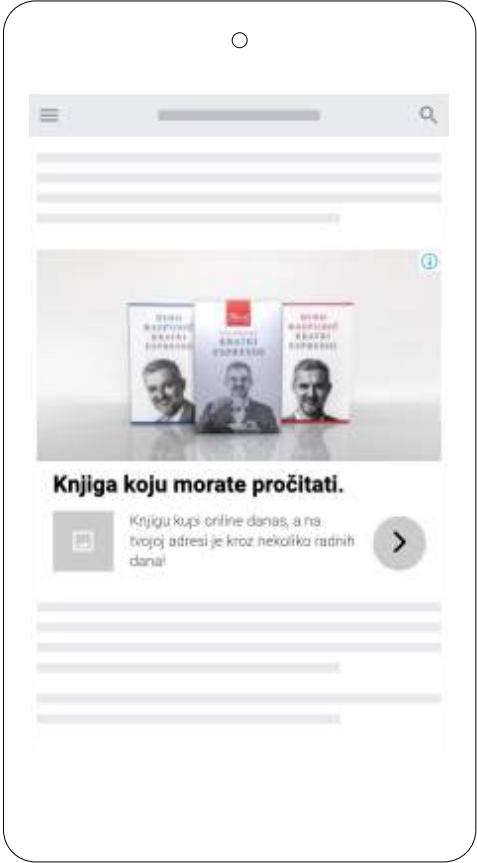
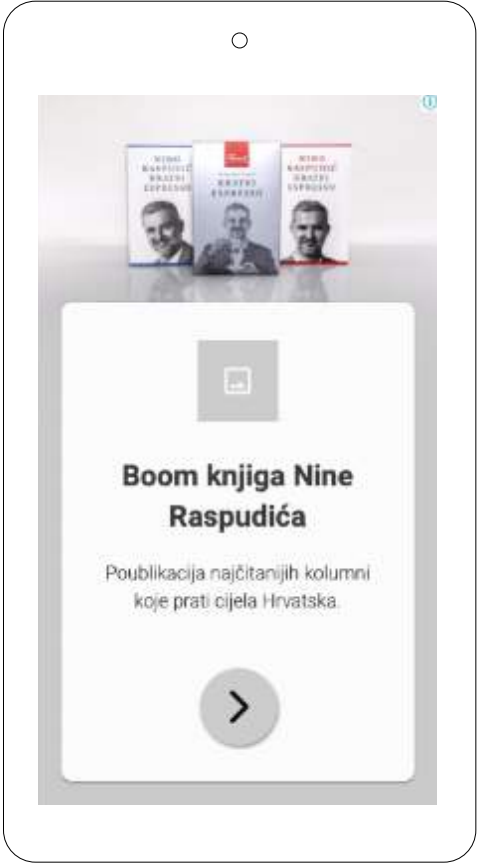
46

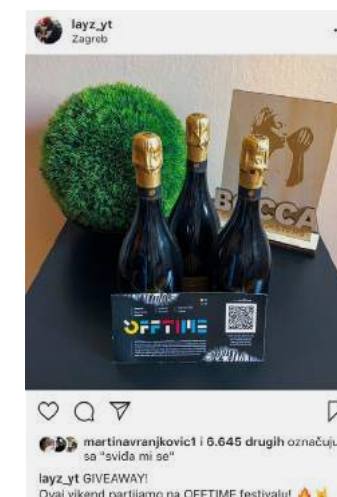
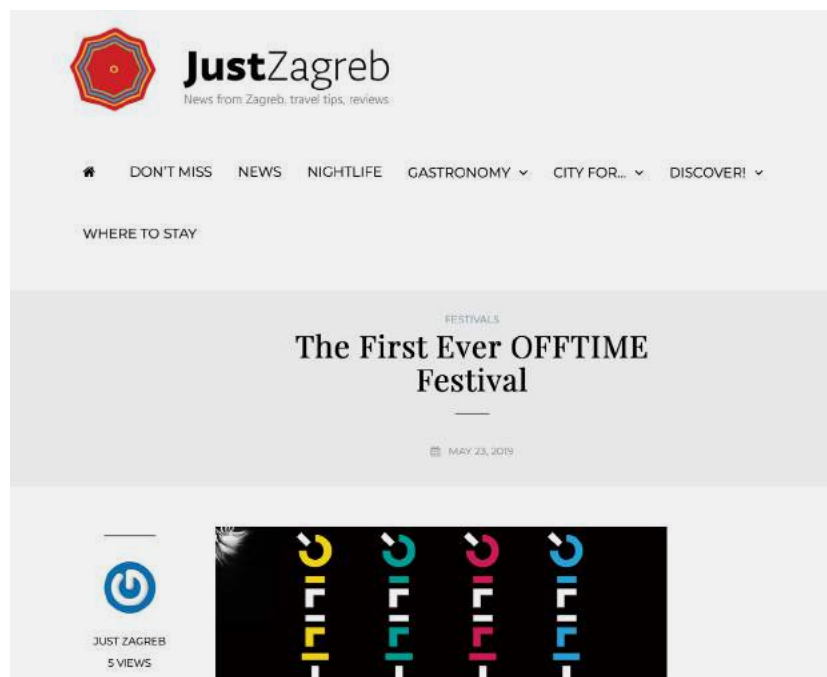
ONLINE OBJAVE

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'



piše Iva Novak
mimo Marko Maljević

Hrvatski metalurški proizvođač Mihoković metal solutions nedavno je tržištu predstavio svoje metalne stalce za dezinficijense koje proizvode na veliko po narudžbi klijenata poput distributera i proizvođača dezinficijensa u velikim klijentima u više poduzeća.

Vrijeme krize i smanjene operativne aktivnosti utjecale su na iz zone komfora i ja sam to gledala kao priliku za razvoj. Već neko vrijeme željela se želja za razvojem novih proizvoda, ali vrijeme obrascu rasta tvrtke, kratkih rokova isporuke i poteškoća koje su sa sobom nosile proizvodnju čini nam nismo ostavljali dovoljno vremena za promišljanje i provođenje ideja. Smatram da je klijentima promijeniti "mindset" i pogled na stvari koje se događaju svakodnevno, jer se tek tada dogode promjene. Nama se dogodilo da je gotovo 60 posto naših proizvoda stalo preko noći, i to zbog pandemije koronavirusa. No, nismo htjeli kukati. Umjesto fokusa na ono što više ne ide i što je stalo, stavili smo fokus na ono što je potrebno tržištu. I tako se rodila ideja o stalcima za dezinficijense.

Objasnili je direktorica Marina Mihoković opisala kako proizvodnja stalca počinje u tehničkom uredu, gdje se u 3D programima definiraju tehničke karakteristike i dizajn, slijedi izrada uzorka, testiranje te proizvodnja koja uključuje procese laserskog rezanja, savijanja, varjenja te plastifikacije.

ZASTITA - Imamo više dizajna i modela stalca, svaki distributer ima svoj dizajn stalca. Započeli smo ovaj dizajn stalca. Započeli smo ovaj dizajn stalca. Započeli smo ovaj dizajn stalca.

Direktorica Marina Mihoković objašnjava kako su se tijekom krize umjesto da kukaju što im nešto ne ide, odlučili fokusirati na ono što treba tržištu. Ona uspješno se bavi projektiranjem i proizvodnjom dijelova od metala (čelika, aluminija i inoxa) u visokim zahtjevima u tovarnicama te završnoj obradi.

3D PROGRAMI - Podrška smo raznim industrijama: proizvodnji transformatora, IT-ja, automobilske, marketinške i modnoj industriji, opremanju interijera i eksterijera, a posljednjih godinu dana radimo na potrebu robotike, medicinske te vojne industrije, kažu iz ove tvrtke.



Postoji više dizajna i modela stalca, a upravo iz ove ideje nastao model koji ima prihvrat za bočice dezinficijensa s pumpicom

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.



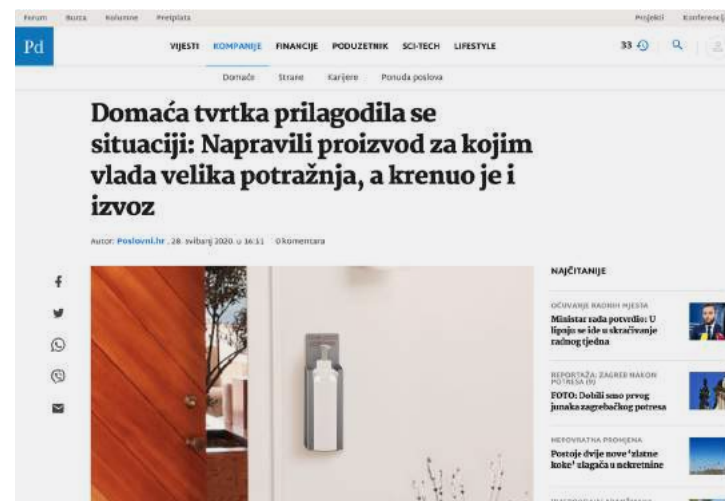
Marina Mihoković je direktorica prodaje i marketinga u tvrtki koja se već više od 25 godina bavi proizvodnjom i obradom metalnih predmeta

roditelji pokrenuli ovu firmu 90-ih godina, a time da se tada bavila proizvodnjom gumenih dijelova za kočnice cilindre za automobilska industrija. Ušle su u područje za transformatore. Rezultat prošle krize i recesije bio je širenje na projektiranje proizvodnje, a kojim se počelo raditi za potrebe drugih industrija. Posledno je inovativna bila 2005., kad smo imali 67 posto rasta.

Uz potporu EU tvrtka Mihoković metal solutions izgradila je novi proizvodni pogon u Pisarovini, a nabavljena je i fiber laserska tehnologija rezanja metalnih limova i cijevi.

Uz potporu EU tvrtka Mihoković metal solutions izgradila je novi proizvodni pogon u Pisarovini, a nabavljena je i fiber laserska tehnologija rezanja metalnih limova i cijevi.

Uz potporu EU tvrtka Mihoković metal solutions izgradila je novi proizvodni pogon u Pisarovini, a nabavljena je i fiber laserska tehnologija rezanja metalnih 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
powered by niss7

RECEPTI RECENZIJJE KOLUMNJE 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
RECEPTI • 6263 PRIKAZA

Lamingtons - čupavci s džemom na australski način
KOLUMNJE • 5724 PRIKAZA

Jednostavan i sjajan preokrenuti kolač s...
RECEPTI • 5453 PRIKAZA

Dunavski valovi u novom ruhu - sjećate li se ove...
RECEPTI • 4753 PRIKAZA



HRVATSKA BiH PRETPLATA PODGOVNIK ODRAČAJAR DINAR VP LIVING AGROBIZNIS MOJA HRVATSKA

VL Vijesti Večernji60.hr Sport Večernji TV Zagreb Više rubrika 61 24°C 1055 PRIKAZA

Zdravlje Ljubav & veze Moda & ljepota Kućne čarolije 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

50. 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!

AUTOR: VL

PRUŽITI NAM MAFIJA

Zašto se Mamić obatio

NOĆ NARGILA U ZAGREBU!

mojzagreb.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.

u 19:00 h

Orežje ul. 13. Gajnice, Zagreb

Rezervacija stola: 0977487792

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 genijalna libanonska vina i/ili limunadu o kojoj cijeli grad priča, dobiva potpuno besplatno: - All Night Nargile - s okusima po želji (menia, voćni, okus duhana...).

Uz dobru hranu, fino vino i nargile koje se ne gase, čeka vas i nastup trbušne plesalice! #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 20

Biblos Habibi restaurant - Free Nargila Night - 01.06.

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

Biblos

LEBANESE RESTAURANT

FREE NARGILA NIGHT

SUBOTA 01.06.2019.

u 19:00 h

Orežje ul. 13. Gajnice, Zagreb

Rezervacija stola: 0977487792

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 genijalna libanonska vina i/ili limunadu o kojoj cijeli grad priča, dobiva potpuno besplatno: - All Night Nargile - s okusima po želji (menia, voćni, okus duhana...).

Uz dobru hranu, fino vino i nargile koje se ne gase, čeka vas i nastup trbušne plesalice! #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 20





SAVRŠENI SNACK

Danas nam se jede pravi istarski sendvič!

tekst Neda Batinić // fotografija Biljana Blivajs/ Hanza Media

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.

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

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

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 zglobne 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 nalkuje slavnom talijanskom Grana Padano sirom, 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.

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 izaziva 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 krekicama kruha, mek i ukusan tatarski biftek poslužio nam je Nikola Šainović, vlasnik novog zagrebačkog restorana Pršuterija Parenzo u ulici Rebar 7. ✓

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

MAKSIMALNA ISKORISTIVOST
Nakon što se iz sjemenki orašastih plodova izvuče 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

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
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.

Za pripremu tatarskog bifteka
Kupite klasični biftek koji nije odležan. Računajte da vam za predjelo za dvije osobe treba 200 grama mesa. S bifteka prije usitnjavanja maknite opnu i uklonite što više žilica te speckajte sve dok ne dobijete smjesu mesa koje nalkuje na mijeveno. Ručno usitreni biftek drakcijeg je teka od onog usitrenog u stroju pa se isplati uložiti vrijeme i trud. Nakon obrade meso treba stajati sa strane.

1 Usitrite zajedno češnjak, luk, kisele krastavce, list peršina, list feferon, slane incinuri i kapare sve dok ne dobijete pastu pa dodajte sol, papar, crvenu papriku, kečap, senf i tabasco te dobro izmiješajte.

2 U posebnoj zdjelici pomiješajte žumanjak sa sunco-kretovim uljem sve dok se ne prožmu, a potom dodajte senf, limun i korijak. Kada kupujete korijak, pokušajte izbjeći najjeftinije etikete i nemojte zamijeniti sunco-kretovo ulje maslinovim jer će promijeniti okus jela.

3 Nastalu smjesu dobro pomiješajte s usitrenim povrćem i začinita te dodajte meso. Dobro izmiješajte sve sastojke. Na kraju miješanja smjesa ne smije imati crvenu boju mesa.

4 Prije posluživanja kušajte 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 trenutačnog 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 rješenoj - objašnjava Melita Manojlović, poznata business&life trenerica. Dodaje da je drugi najvažniji aspekt u vašem putu prema promjeni postavljanje ciljeva. Ciljevi se, kaže, definiraju mjerljivo i specifično. Kao da pišete narudžbu, definirajte svoje ciljeve: preseljenje,



Melita Manojlović, poznata hrvatska business&life trenerica

CERTIFICIRANA EDUKACIJA
**Stekni sposobnost
za osebni 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-cl.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.mel-tamcoaching.com.⁵

preuđenje, 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 nekretnikna koju želite dovoljno atraktivna za vas jer tada ćete biti motivirani za pokretanje prema tom cilju. Važno je i da nekretnikna 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 nekretniknu 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	Q Traži...
---------------------	-----------------	-----------	-------	-------------	----------------------------

Vijesti	Gospodarstvo	EU Projekti	Znanost i tehnologija
---------	--------------	-------------	-----------------------

NALAZITE SE OVDJE:

- VJESTI
- PSIHOLOGIJA USPUJHA

Mozaik Trainings - NLP trening Centar | Intervju Melita Manojlović

BUSINESSIN / 06.02.2018.

Edukacija **NLP PRACTITIONER**

Zagreb, 19. - 21. 1. 2018.

[PRIJAVI SE](#)

melita manojlović
Edukacija NLP praktičarski

DIJ NASLOVNICA INTERIJERI INSPIRACIJE D&D VRT SAVJETI EKSTERIJERI

Kako odabrati idealnu nekretninu za život?

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



online

zagreb.hr

Najzagrebačkiji portal

NASLOVNICA

NOVOSTI

DOGAĐANJA

SIMBOLI GRADA

TURISTIČKI VODIČ

Početna

» 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 manojlović

COACHING & TRAININGS



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

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 orijentalne glazbe i kulinarske priče, u dućanu (u savskoj ulici) i namijenjeno licu Rime Barghatli, Libijke, hrvatskih korijena koja već 17 godina živi u Hrvatskoj i trenutno je jedina zaposlenica ovog namirnica supermarketa. Kuharica po struci, Rima (u via rado anglofonizirala kako najbolje iskoristiti pojedine namirnice, pomaže vam pronaći pravi recept na jelo koje želite pripremiti ili čak dati recept koji možete isprobati sve iste večeri.

Jako je otvoren prije tek mjesec dana, Habibi Orient privlači različite profile kupaca, od Hrvata zainteresiranih za upoznavanje nove kulture, preko pripadnika turske zajednice koji žive u Zagrebu do turista koji traže specifične namirnice. Vegetarijanci također će doći na svoje s delikatnim posudama poput jagnjetine, kuhane glave mlaćice, supa od današnje i nar...

Otvoraj Habibi Orienta rješava i problem s kojim se susreću brojni stranci koji polako stvaraju dom u

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 smesom ili kombinacijom oraših.

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 toploj vodi unutar mjernih posuda i pustite da stoji deset minuta ili dok ne postaje pjenasto. Ako se kvasac ne digne, znači da je kvasac loš 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 miješene orahe sa šećerom. Ako želite, dodajte vodu narančinog cvijeta. Pokrijte i stavite sa strane. Dok čekate da se tijesto digne, pripremite sirup. U tavi srednje veličine pomiješajte šećer, vodu i kokosni sirup. Sluhajte i dodajte vodu narančinog cvijeta ili ružinu vodu. Dobro promiješajte kako biste spriječili ljepljenje. Smiješite toplinu i dopustite da malo odstoji dok ne budete spremni za upotrebu. Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri, ispecite pet palačinki od tijesta, ali manjeg promjera od 10 do 15 cm. Nemogte ih okretati, pecite samo s jedne strane.

Nakon što popucaju mehurci na tijestu, uklonite palačinke s tave i stavite ih sa strane. Ponovite s preostalom tijestom. Zagrijte malo ulja u tavi na srednje jakoj vatri. Dok se ulje zagrijava, uzimate jednu žlicu punjenja i stavite ga na vrh neobrađene strane palačinke. Preklapite na pola, kako biste dobili oblik polumjeseca i zalijepite rubove. Tako što ćete ih pritisnuti zajedno (možete i vilicom). Ponovite postupak s preostalom palačinkama i punjenjem. Poslužite sirupom i poslužite.

okusi
Taste the world

Nacionalna Pomoćnici Recepti Okusi Slike i citati Vno Ljubljana Dječji kutak Zdravlje

Od Okusi
Otpisano: 134 (baza)

Najnoviji recepti

- Kuhan roštilj s povrćem i krenom od maslinovog ulja 23. siječnja 2018.
- Čokoladni štapići od kreme 14. siječnja 2018.
- Šutarni ili kockice kape 13. siječnja 2018.
- Šutarni ili kockice kape 13. siječnja 2018.
- Šutarni ili kockice kape 13. siječnja 2018.
- Šutarni ili kockice kape 13. siječnja 2018.

Bliskoistočni štih u srcu Zagreba – novotvoreni supermarket egzotičnih namirnica

Nada iz Hrvatske u Zagrebu otvara novi trgovinu u kojoj mogu kući namirnice za svoj život i recepte koje običavaju na

Najnoviji članci

gastro.hr
powered by ma7

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

Lidija Lončarić

Dobra hrana

MAKROFONA RECEPTI PRIČE VOĐE DOKI SAVJETI RESTORANI NAJBOLEJE ISPOVEDI

KUHINJA IZ 1001 NOĆI

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

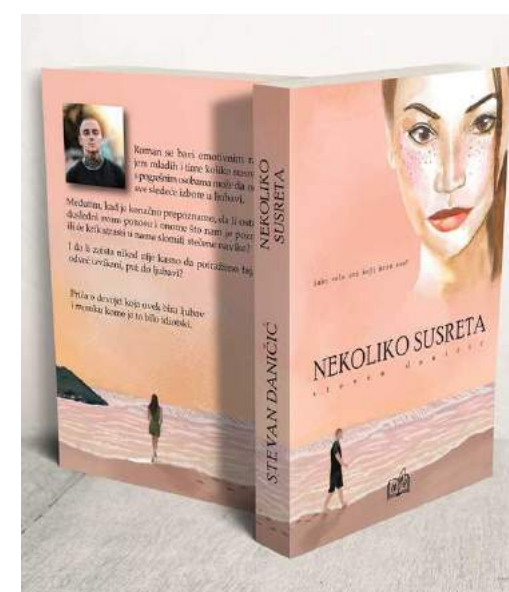
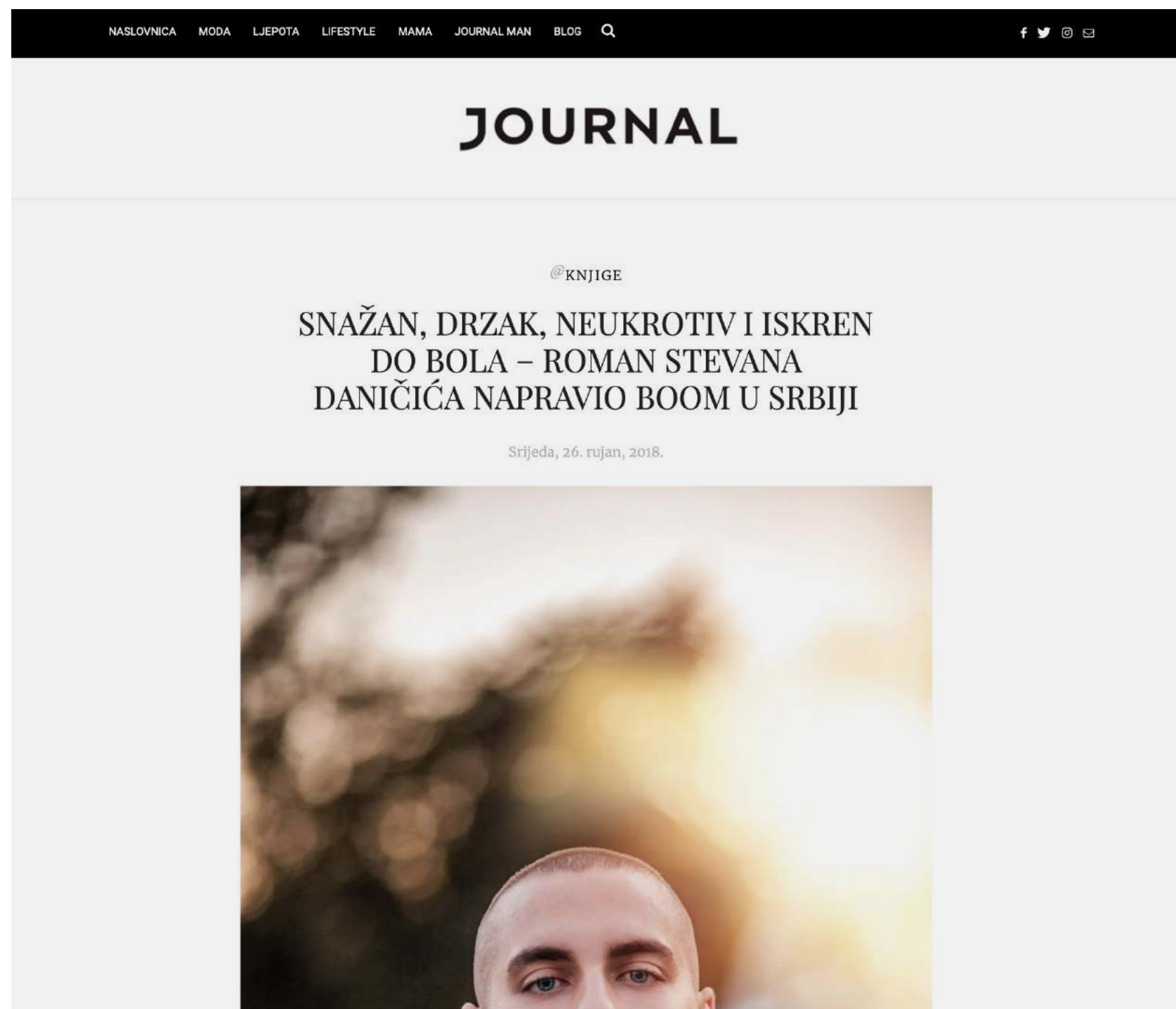
AUTOR: Nada Batinac OBJAVLJENO: 30.01.2018. u 08:13

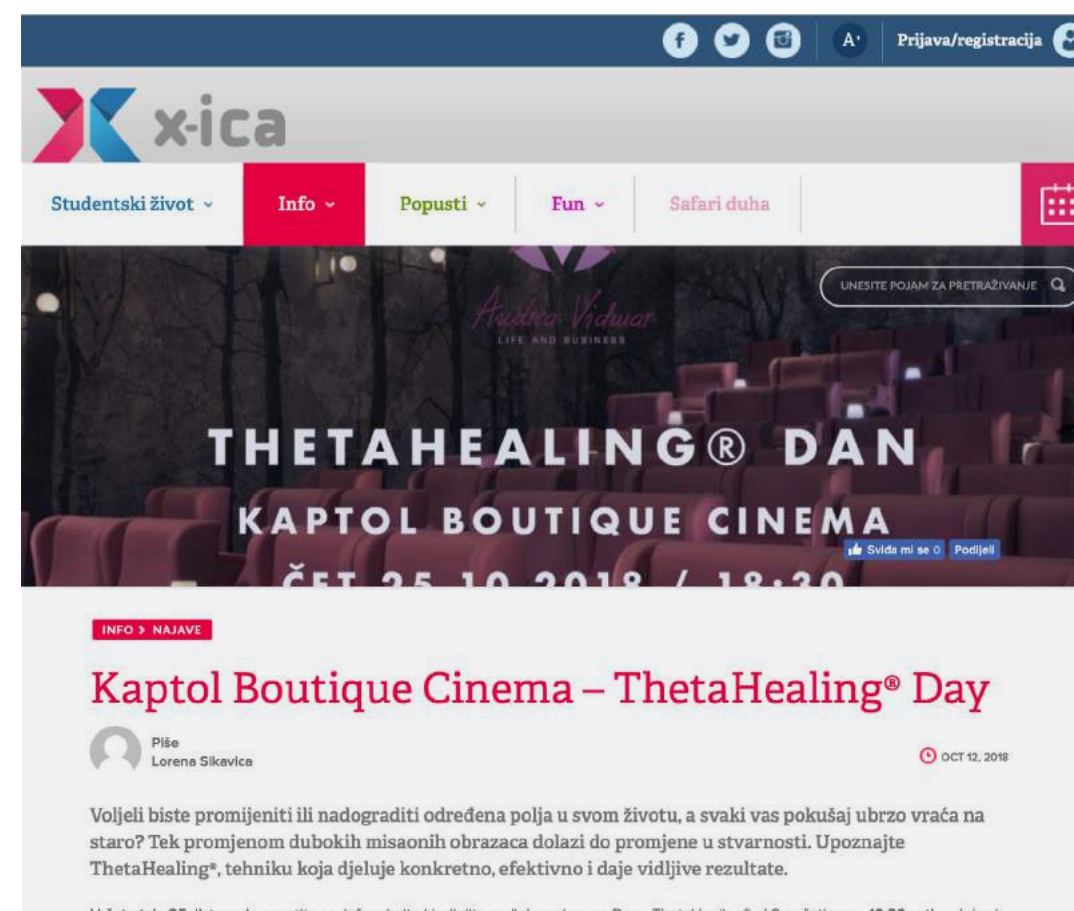
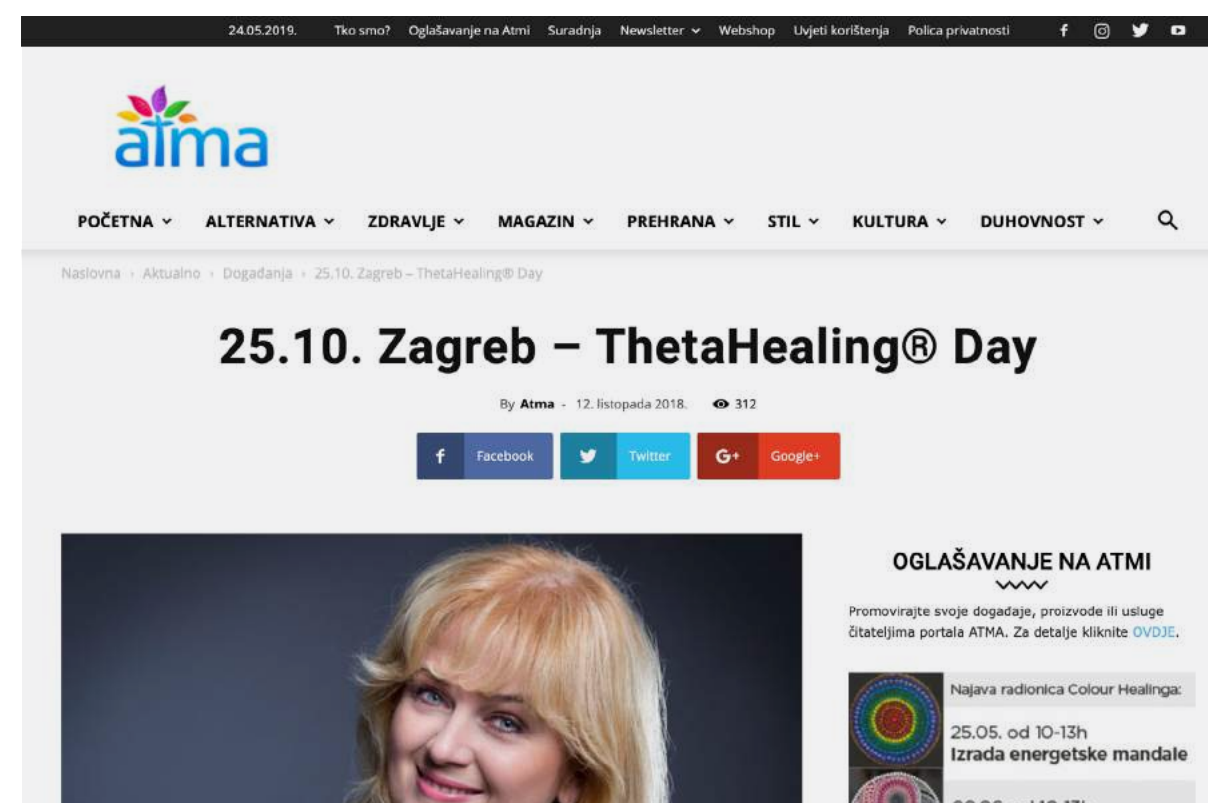
ONLINE OBJAVE

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

PRINT

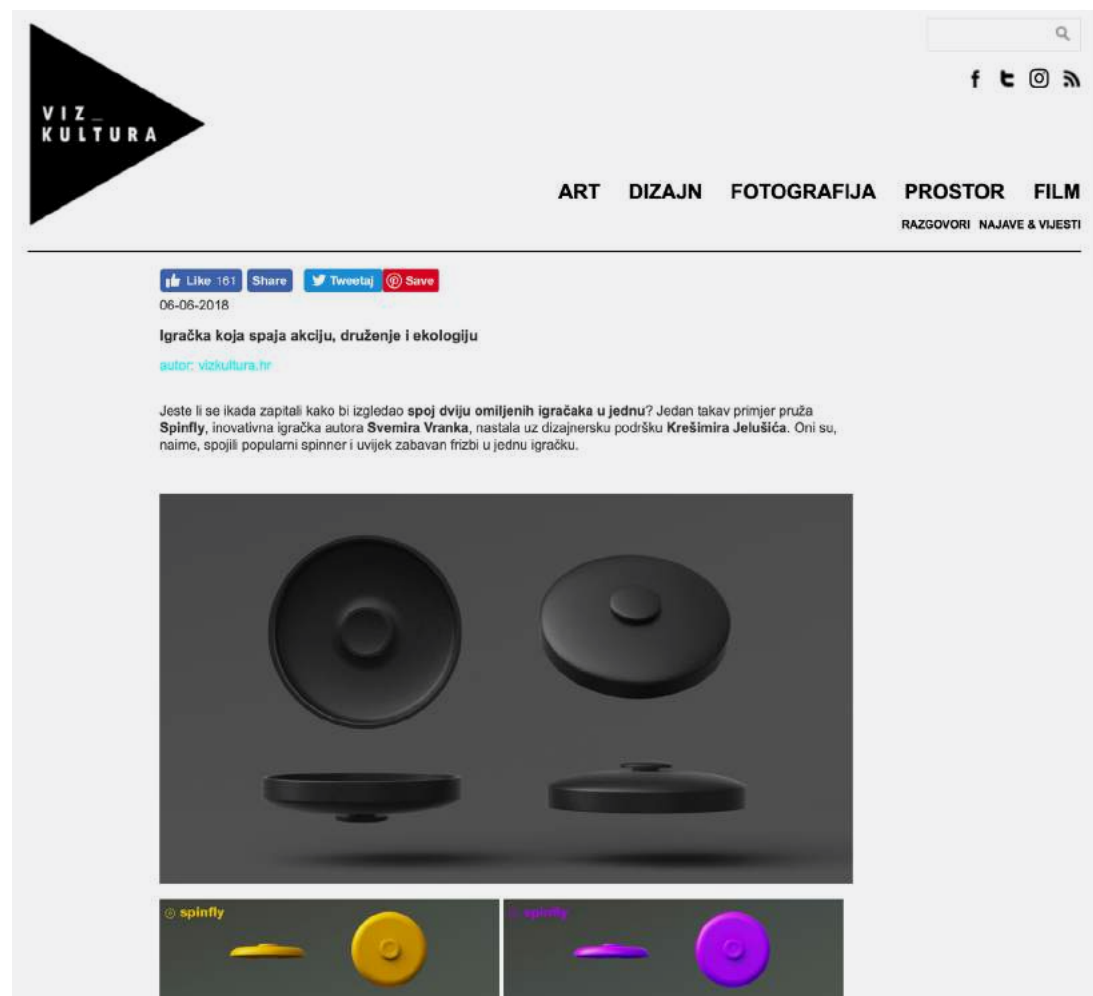
Dom&Dizajn božićno izdanje 2018. / Jutarnji list nedjelja / Kompas "Nova mjesta u gradu"

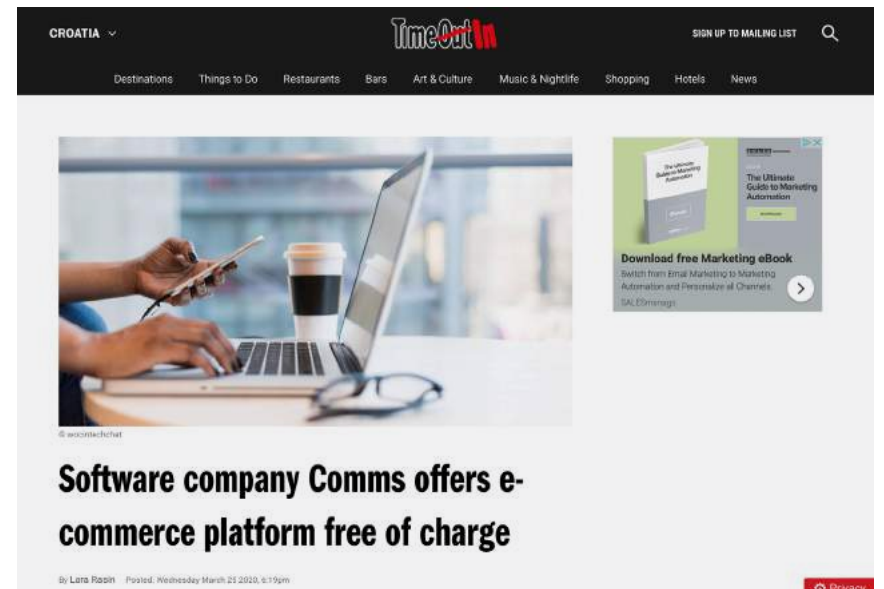
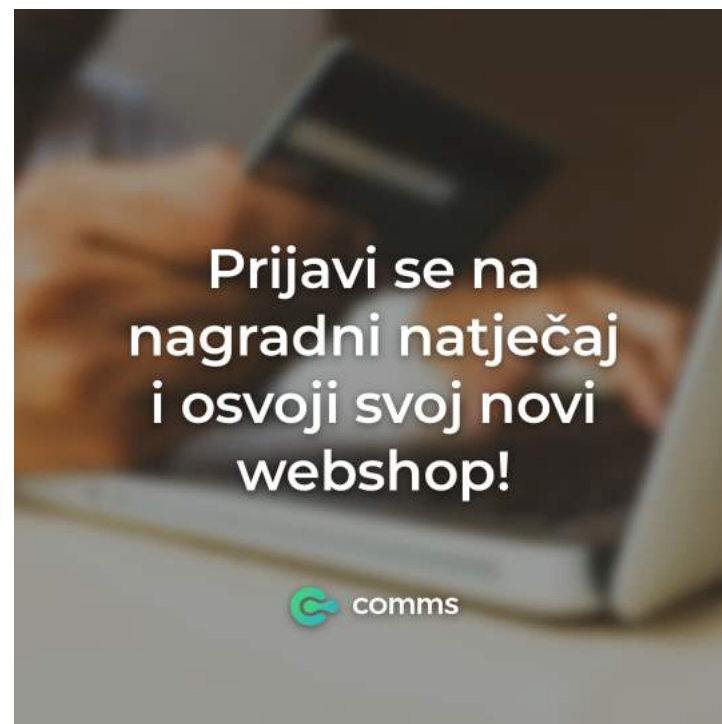
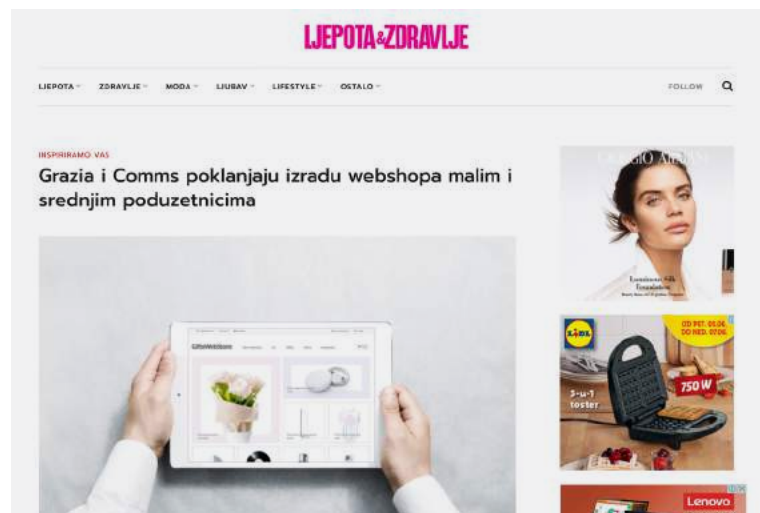




ONLINE OBJAVE

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



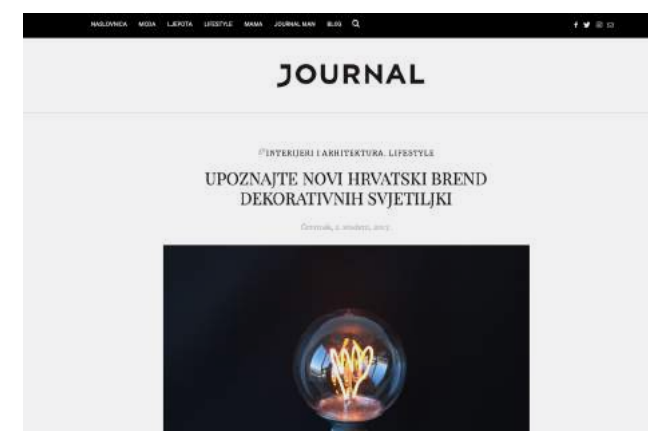
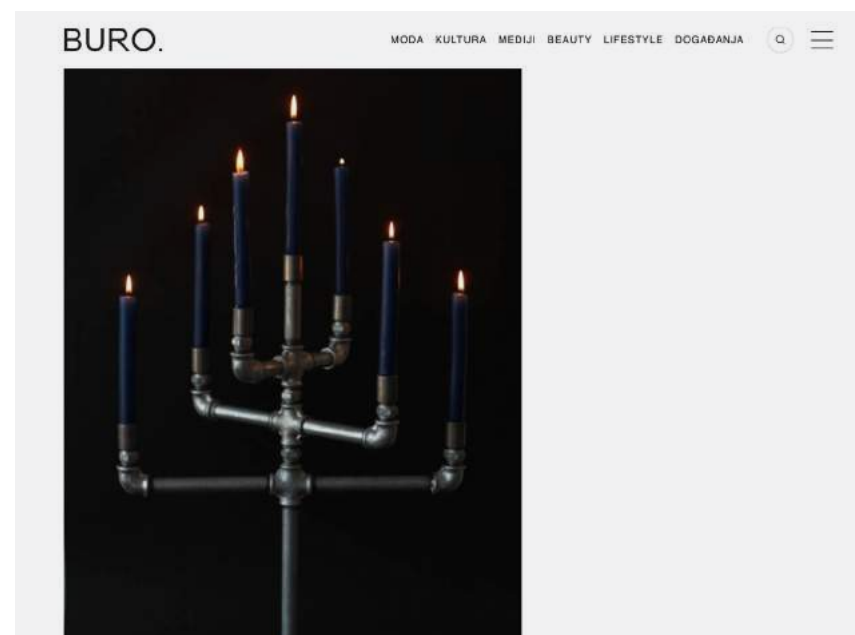


ONLINE OBJAVE

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 prilogi (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.

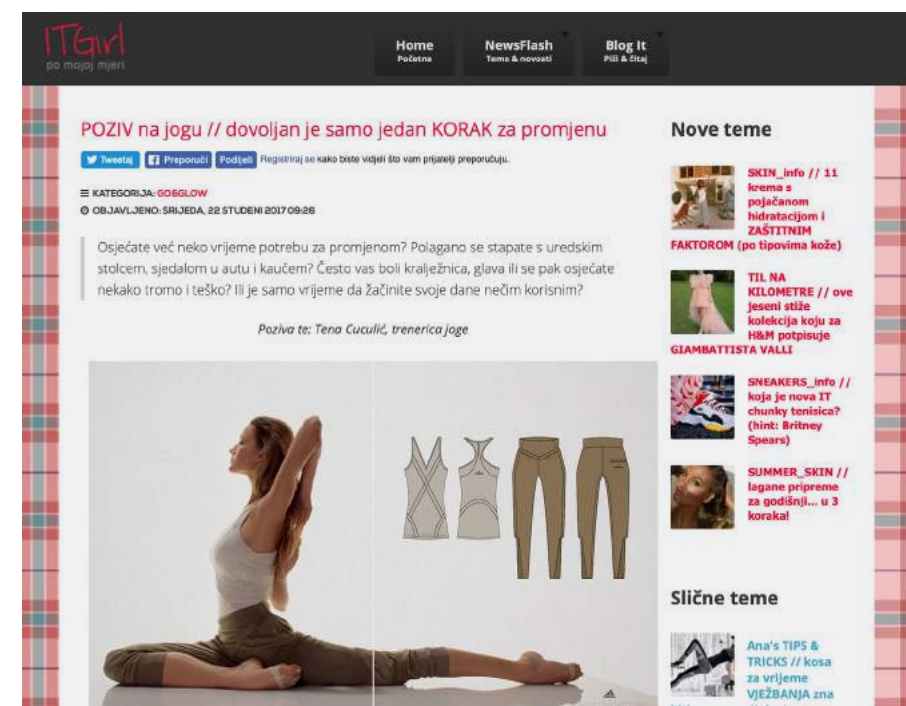
Joga je indijska disciplina proizašla iz Veda, skup znanja koji pojedinca vode kroz proces povezivanja uma, duha i tijela.

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 osvježavanje 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. ❗





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