

brezplačni izvod

urban



54

CITYLIFE.SI

september 2021

življenje



Emisije CO₂: 156–118 g/km. Kombinirana poraba goriva: 6,9–5,2 l/100 km. Emisijska stopnja: EURO 6. Emisije NO_x: 0,0405–0,0211 g/km. Ogljikov dioksid (CO₂) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževal zunanega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM₁₀ in PM_{2,5} ter dušikovih oksidov. Slika je simbolna. Nekatera prikazana oprema je na voljo opcijsko. Porsche Slovenija d.o.o., Bravničarjeva 5, 1000 Ljubljana.

www.volkswagen.si

Miele



**TUDI PO 20 LETIH VAS ŠE VEDNO NAVDUŠUJE:
VAŠ MIELE.¹⁾**

KAKOVOST, KI POSTAVLJA NOVA MERILA

ODKRIJTE VEČ NA MIELE.SI

¹⁾ Miele je v fazi razvoja prikazanih serij izdelkov W1, T1, G 7000, H 7000, DGC 7000 in ESW 7000 testiral delovanje osrednjih komponent z vzdržljivostnimi testi, ki posnemajo 20-letno povprečno uporabo v povprečnem gospodinjstvu. Več: miele.si/20let

MAVRIČNI SEPTEMBER

Septembrska mavrica se blešči, ko se peljem proti domu. Skozi zarošeno steklo je videti kot mozaik. Zvoki **Rolling Stonesov** v ozadiju – napev njihove skladbe »Paint It Black«: »... nič več barv, želim, da postanejo črne ... Vidim vrsto avtomobilov in vsi so pobarvani v črno ... Vidim rdeča vrata, moram jih dati pobarvati v črno, mogoče bom potem izgubil in ne bo se mi treba soočiti z dejstvi, ni enostavno gledati navzgor, ko je ves tvoj svet črn, moje zeleno morje ne bo več postalo globoko modro, tega nisem mogel predvideti, da se bo zgodilo ...« Več kot pol stoletja je minilo in še vedno se sprašujemo, kaj lahko naredimo, da bi spremenili svet. 15. septembra 1971 je skupina dvanajstih aktivistov odplula proti ameriškemu jedrskemu poligonu Amchitka ob obali Aljaske in nihče od njih ni vedel, da bo njihov izlet »za življenje in mir« ustvaril globalno organizacijo **Greenpeace**, ki se bo tako intenzivno in glasno zavzemala za naš planet. Pravzaprav ladja nikoli ni prispela do otoka – prestregla jo je obalna straža ZDA, zato so svojo pot označili za neuspešno, vse dokler se niso vrnili domov in naleteli na več sto podpornikov, ki so čakali, da jih pozdravijo ob njihovem vstopu v Vancouvrsko pristanišče. Morda niso imeli sredstev, ki jih ima Greenpeace danes, vendar je njihova vizija ostala nespremenjena v celotni zgodovini organizacije – da se bori proti okoljskemu kriminalu in izziva tiste, ki jim ne uspe zaščititi našega planeta. Petdeset let kasneje je podnebna kriza naša največja grožnja. Ledeni ritem mednarodnih pogovorov je lahko neverjetno frustrirajoč, a »ledeniški tempo« je veliko hitrejši, kot je bil, in se ves čas pospešuje. Kot je dejal ekonomist **John Maynard Keynes**: »Težave niso toliko v razvijanju novih idej kot v begu od starih.« Izgubiti se starim idejam je težko. In še ena skladba Rolling Stonesov »Time Waits For No One«, ki pravi: »... čas ne čaka nikogar in ne bo čakal name, čas lahko poruši zgradbo ali uniči ženski obraz, ure so kot diamanti, ne dovolimo jih izgubljati, čas ne čaka nikogar, nima uslug ...« Čas ni prizanesel niti poslednjemu džentelmenu med rock zvezdami, a **Charlie Watts** ostaja bobnar, ki je znal podpisati svojo nesmrtnost. Še en nasvet oziroma apel teoretikom zarot in Facebook strokovnjakom s strani predsednika Slovenskega zdravniškega društva, **prof. dr. Radka Komadina, dr. med.**: »Ne dovolimo si predolge učne krivulje naše neumnosti.« Več pa na [citylife.si](#).

Helena Peterlin, odgovorna urednica



© Butchart Garden



© Arhiv Ooh Noo



© DZT/Julia Nimke

05 napovednik
Čudovitost spomina, otvoritvena razstava Cukrarne

08 dizajn
Oblikovalske nagrade Red Dot

12 intervju
Nina Mihovec, Wilsonic Design

14 city trend ona
V iskanju jesenske topline

16 lepota in zdravje
Ko sonce izgublja svojo moč ...

18 city trend
Športno in urbano

19 mobilnost
Novi Volkswagen Polo
– vedno v središču pozornosti

20 kulinarika
Okusi Italije

24 male živali
Nekaj modnih za domače ljubljence

25 otroški svet
Uvajanje in prvi odhod v vrtec

28 potovanje
German.Local.Culture – običaji, tradicija in kulturna raznovrstnost

34 citylife.si
Najbolj brano na spletu

Izdajatelj:
Tehnis Media Group

Odgovorna urednica:
Helena Peterlin
E: helena.peterlin@citylife.si

Uredništvo:
E: info@citylife.si

Lektoriranje:
Nina Modrijan

Sodelavci:
Valentina Jarc, Matej Jurgele, Martina Kermavner, Manja Kovačič, Katja Kozlevčar, Tina Lagler, Eva Natlačen, Denis Pucelj, Klavdija Rupar

Marketing in oglasno trženje:
Klavdija Zrim
E: klavdija.zrim@citylife.si
M: +386 (0)41 635 575

Spletno uredništvo:
Pika Zrim, odgovorna urednica
E: pika.zrim@citylife.si

Oblikovanje in grafična priprava:
Studio Tehnis, Sebastijan Frumen

Tisk:
Salomon d.o.o., Ljubljana

Naklada:
50.000 izvodov

Distribucija:
Pošta Slovenije d.o.o.

Naslov uredništva:
Tehnis d.o.o., Linhartova 3
1000 Ljubljana, Slovenija
Direktor: Janko Zrim
T: +386 (0)1 430 60 60
E: tehnis@tehnis.si

Slika na naslovnici:
Volkswagen Polo
ISSN 2463-8919

Urbano življenje - CITYLIFE je mesečni brezplačnik namenjen promociji in oglaševanju. Vse pravice pridržane. Kopiranje in ponatis vsebine sta dovoljena le s pisnim soglasjem izdajatelja in naročnika oglasne vsebine.

TEHNIS
MEDIA
GROUP

TISKANO V
SLOVENIJI

TEKTONIX

KRAFT PIVOVARNA & PIVOTOČ



Pridite v miru,
pridite k izviru.



LIKOZARJEVA 1

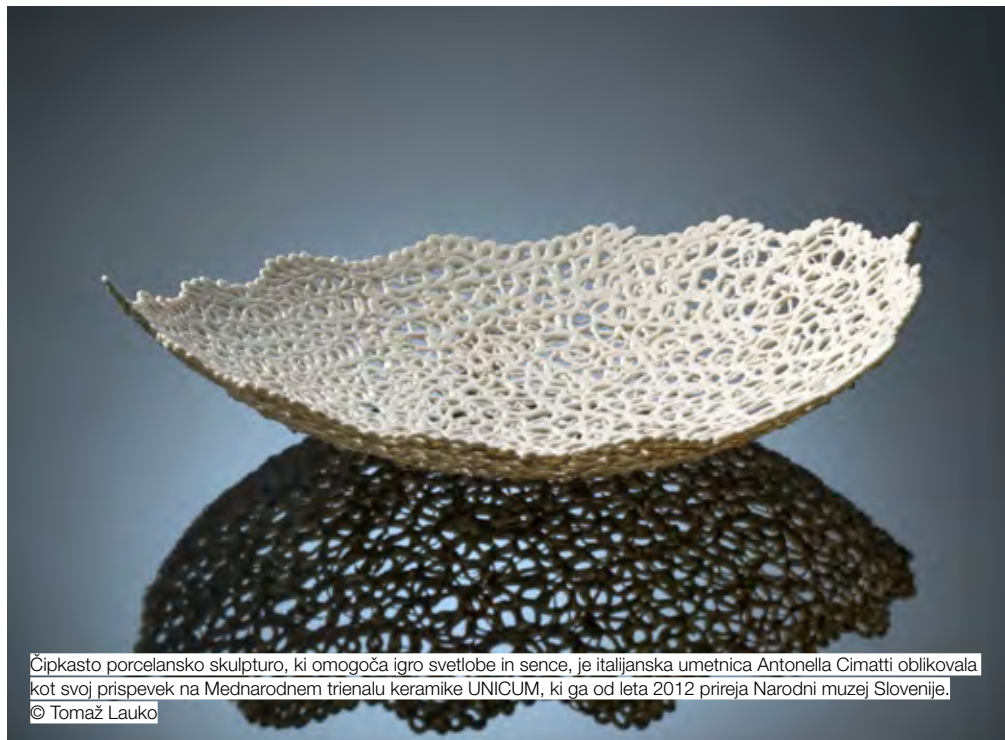
Izvirni pivotoč
na spletu ↓



TEKTONIK
kraft pivovarna

ŽEJA NI OVIRA!

WWW.TEKTONIK.BEER



Čipkasto porcelansko skulpturo, ki omogoča igro svetlobe in sence, je italijanska umetnica Antonella Cimatti oblikovala kot svoj prispevek na Mednarodnem trienalu keramike UNICUM, ki ga od leta 2012 prireja Narodni muzej Slovenije.
© Tomaž Lauko

od **15.**

septembra
do 15. novembra

200 LET NARODNEGA MUZEJA SLOVENIJE

Jakopičevo sprehajališče v parku Tivoli, Ljubljana

Razstava plakatov ob 200-letnici Narodnega muzeja Slovenije s svojim privlačnim slikovnim gradivom odseva poslanstvo osrednjega nacionalnega muzeja: varovanje, vrednotenje, raziskovanje, interpretiranje in razstavljanje ter promocijo bogate kulturne dediščine Slovenije.
nms.si



© Jaka Babnik

do **21.**

novembra
34. GRAFIČNI BIENALE

Različna prizorišča v Ljubljani

Enega najstarejših bienalov na svetu letos navdihuje poseben lokalni primer tehnološkega razvoja in njegovih (ne)uresničenih potencialov – zgodba Iskre Delte in duhovi »izgubljene prihodnosti«.
bienale.si

od **1.**

do 10. oktobra
BARCOLANA 53

Trst, Italija

Pobegnimo na izlet v Trst, kjer bomo lahko uživali ob ogledu ene najbolj znanih svetovnih regat! Več informacij o programu in vstopnicah na barcolana.it.



Neža, 36 let
Vodja izmene
**RASTE Z NABIRANJEM
ZNANJA**

**VSI — ZMAGUJEMO,
KO SODELUJEMO**

Bernarda, 61 let
Kontrolorka kakovosti
**ZRELO ODREAGIRA
V VSAKI SITUACIJI**



MEDGENERACIJSKO SODELOVANJE NA DELOVNEM MESTU POMEMBNO ZVIŠUJE ZADOVOLJSTVO, PRIPADNOST IN PRODUKTIVNOST.

Povežite izkušnje, poiščite nasvete in delite svoje junaške zgodbe na sodelovalnica.si.

sodelovalnica.si

PRISTOR

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI

EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
SKLAD ZA SOCIALNO ZAŠČITO
IN VARNOSTI

Projekt sofinancirata Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti ter Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada.



© Miran Kambič

od **24.** septembra
**ČUDOVITOST SPOMINA,
 OTVORITVENA RAZSTAVA CUKRARNE**
 Poljanski nasip 40, Ljubljana

Cukrarna, ena najmonumentalnejših industrijskih stavb v Ljubljani, po letih obsežne prenove, začena svoje novo poslanstvo – s skupinsko mednarodno razstavo, na kateri se predstavljajo Rosa Barba, Sophie Calle, Janet Cardiff, Jimmie Durham, Vadim Fiškin, Teresa Margolles, Ernesto Neto, Adrian Paci, Lia Perjovschi, Marjetica Potrč, Tobias Putrih, Miha Štrukelj, Aleksandra Vajd & Anetta Mona Chisa, Samson Young.

cukrarna.art



© Peter Uhan

od **25.** septembra

POŽIGALCI

SNG Drama Ljubljana

Igra, podnaslovljena kot »poučna igra brez nauka z epilogom«, predstavlja znamenito delo povojnega časa, v katerem švicarski dramatik Max Frisch smeši naivnost in neumnost lahkovernega meščanstva. Pod režijo se podpisuje Jan Krmelj, v osrednjih vlogah pa med drugimi najdemo Benjaminina Krnetiča in Sašo Tabakovića.

drama.si



od **12.** do 17. oktobra
FESTIVAL SLOVENSKEGA FILMA
 Portorož

Kateri je letošnji najboljši slovenski film in kdo bo prejel nagrado za življenjsko delo? Taktirko osrednjega filmskega festivala je prevzel Bojan Labović, filmski in televizijski scenarist ter režiser, ki bo v festivalska jadra lovil svež veter.

fsf.si

Od 20. septembra
ČLOVEK V LUPINI

Mestno gledališče ljubljansko

Pod predstavo, nastalo po motivih novel Antona Pavloviča Čehova, se podpisuje Jernej Lorenci, ki je z ekipo stalnih sodelavcev in s šestimi igralskimi kolegi ustvaril odrsko meditacijo o skrivnostih človekove ranljivosti.

mgl.si

Četrtek, 23. septembra
DAN SLOVENSKEGA ŠPORTA

Različna prizorišča po Sloveniji

Praznujemo skupaj! Številne športne dvorane ob prazniku športa nudijo brezplačne vodene športne vadbe, virtualne športne izzive in druge športno-rekreativne dogodke. Več o prazniku in programu na danslovenskegasporta.si.

Od 27. septembra do 2. oktobra

SONICA

Različna prizorišča v Ljubljani

Letošnja izvedba priljubljenega festivala elektronske glasbe bo ponudila niz koncertov, razstavo, pogovore in različne umetniške rezidence.

sonica.si

Od 30. septembra
APOLLON MUSAGÈTE/OEDIPUS REX
 SNG Opera in balet Ljubljana

V otvoritveni predstavi nove sezone bomo lahko uživali v izjemnih delih ruskega skladatelja Igorja Stravinskega, izvedenih v sodelovanju in prepletanju vseh ansamblov znamenitega ljubljanskega gledališča. Vabljeni tudi k vpisu abonmajev za sezono 2021/22.

opera.si

Od 2. do 18. oktobra

MESTO ŽENSK

Različna prizorišča v Ljubljani

Festival, ki združuje izjemne ženske z vsega sveta, ponuja edinstveno izkušnjo zlitja imenitnih umetniških podvigov z navdihujočimi razpravami. Kot je v navadi, bomo tudi letos lahko pobliže spoznali delo lokalnih in mednarodnih umetnic in kolektivov z vseh umetniških področij.

cityofwomen.org

Do 5. oktobra
FESTIVAL FOTOGRAFIJE

Različna prizorišča v Mariboru

Katere misli so danes preprosto prepovedane in kaj nam povedo o današnji družbi, je vprašanje letošnjega revijalnega pregleda fotografije slovenskih in tujih fotografov. Kot pravijo organizatorji, lahko pri vseh najdemo nekaj skupnega – prepovedane misli hočejo biti svobodne.

fotoklub-maribor.si

Ponedeljek, 18. oktobra

SYLVIA

Cankarjev dom

Ali si želimo spremljati nastajanje filma v realnem času? Režiser Fabrice Murgia je preučeval dnevnike, kratke zgodbe in eseje pisateljice Sylvie Plath, da bi razumel bistvo ustvarjanja te briljantne umetnice. Predstava izvorno prepleta gledališče in film, saj gledalec med samo izvedbo na velikem zaslonu spremlja nastajanje filma.

cd-cc.si

**SAMSON
YOUNG**

**VADIM
FIŠKIN**

**TERESA MARGOLLES
ALEKSANDRA VAJD &
ANETTA MONA CHISA
ADRIAN PACI**

**MARJETICA
POTRČ**

**MIHA
ŠTRUKELJ**

**SOPHIE CALLE
ROSA BARBA**

**ČUDOVITOST
SPOMINA**

**TOBIAS PUTRIH
LIA PERJOVSCHI**

**MEDNARODNA
SKUPINSKA RAZSTAVA**

**ERNESTO NETO
JIMMIE DURHAM**

OD 24. SEPTEMBRA 2021

JANET CARDIFF

www.cukrarna.art



Mestna občina
Ljubljana

10 OBLIKOVALSKIH NAGRAD RED DOT

Nagrada Red Dot velja za eno najprestižnejših in najprepoznavnejših oblikovalskih nagrad na svetu. Zadnjih 15 let se med prejemnike redno uvrščajo tudi slovenska podjetja. Poleg teh smo v svoj izbor umestili nekaj inovativnih, vsakdanjih in urbanih rešitev.



Ura Rado True Square Tej Chauhan

Industrijski oblikovalec Tej Chauhan je za švicarsko znamko ur Rado poustvaril njihov kulturni model ure Rado True Square, prvo uro, izdelano iz »high-tech« keramike. Gre za material, ki je izredno odporen proti praskam in udarcem, hkrati pa je zelo lahek in prijeten na dotik. Ura združuje tradicijo švicarskega urarstva z inovativnim, neofuturističnim oblikovalskim jezikom.
rado.com



Pametni zvonec

Pametni videozvonec The Netvue Belle je kot novi družinski član z umetno inteligenco. Zapomni si znane obraze – če jih prepozna, jih pozdravi po imenu. Če nas ni doma, namesto nas prevzame paket in opazuje dogajanje v domovanju. Nudi vrsto funkcionalnosti, ki nam zagotavljajo večjo varnost, in ko opazi kaj nenavadnega, nas o tem obvesti. Vhodna vrata pa lahko s posebno aplikacijo nadzorujemo prek videa.

shop.netvue.com



Modularna zofa Noah

Modularni koncept zofe, ki izraža duh časa, uporabniku omogoča preprosto prilagajanje brez orodja. Vsaka komponenta sedežne garniture se lahko prilagodi individualnim potrebam, saj inovativni sistem nudi neskončno kombinacij, ki zofo spremenijo v eno-, dvo- ali trosed, posteljo ali fotelj. Izdelek je bil nagrajen z več nagradami, med drugim tudi z German Design Award Special 2021.

noah-living.com

VEČ
TRENDOV
NA
CITYLIFE.SI



Jadrnica Elan GT6 in zložljive smuči Voyager

Med letošnjimi slovenskimi prejemniki prestižne nemške oblikovalske nagrade je tudi podjetje Elan. Žirijo je prepričalo s 15-metrsko jadrnico Elan GT6, ki sta jo navdahnili oblika in dinamika športnega avtomobila. Čiste linije, elegantne silhuete in visoka kakovost pod palubo in nad njo.

Podjetje Elan je letos prejelo kar dve nagradi, in sicer tudi za prve visokozmogljive zložljive smuči Voyager. Gre za pametno rešitev in sofisticiran mehanizem, napredno konstrukcijo in inovativni pristop, ki skupaj zagotavljajo novo raven udobja, zanesljivosti in izjemne kakovosti. elan.si



Spoznamo novega malčka Miele Boost CX1

Zasnova sesalnika brez vrečke Miele, letošnjega prejemnika nagrade za oblikovanje Red Dot, je premišljena v korist udobne uporabe. Zaradi kombinacije malih koles sesalnik varno in spretno premikamo po prostoru. Stranski veliki kolesi varujeta naše pohištvo pred trki in skrbita za stabilnost sesalnika na njegovi poti. Naprava deluje po principu tehnologije Vortex, kar pomeni, da sesani zrak vstopa z veliko hitrostjo. Posesani delci se vrtinčijo in filtrirajo tako, da se večji zbirajo v posodi za prah, drobne pa prestrežeta dva filtra. Zaradi kompaktne oblike sesalnik ob shranjevanju zasede malo prostora. Preizkusimo Miele kakovost tudi sami, modeli so namreč že na voljo. miele.si

Marko, 29 let
Analitik
**VEDNO V KORAKU Z
DOBRIMI ARGUMENTI**

**VSI
ZMAGUJEMO,
KO
SODELUJEMO**

Marjana, 56 let
Sekretarka
**NEOMAJNA PODPORNICA
DOBRIH IDEJ**

MEDGENERACIJSKO SODELOVANJE NA DELOVNEM MESTU POMEMBNO ZVIŠUJE ZADOVOLJSTVO, PRIPADNOST IN PRODUKTIVNOST.

Povežite izkušnje, poiščite nasvete in delite svoje junaške zgodbe na sodelovalnica.si.



sodelovalnica.si

PRISTOP

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE PRILIKOSTI

EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
PROJEKT ZA IZKUSNOSTI

Projekt sofinancirata Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti ter Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada.

Volkswagen multivan T7

Sedma generacija Volkswagnovega multivana T7 nadaljuje uspešno zgodbo funkcionalnosti in oblikovanja Volkswagnovega kombija, ljubkovalno »Bullija«, iz 50. let prejšnjega stoletja. Nova generacija kultnega vozila prinaša vsestranskost, popolnoma digitalizirano notranjost, ki navdušuje s prilagodljivostjo in mešanico tradicije ter inovativnosti. volkswagen.si



Luksuzna izdaja stekleničke bučnega olja oljarne Kócbek

Večkrat nagradjeni oblikovalec Gregor Žakelj je ustvaril premišljen preplet in sozvočje vsebine in njenega ovoja. Vsaka steklenica bučnega olja je ročno pihana iz najčistejšega stekla in je brez primesi težkih kovin ter je umeščena v škatlo iz starega stoletnega hrastovega lesa. Steklenica vsebuje pipeto, s katero se olje nanaša na hrano po kapljicah. Hkrati pipeta služi tudi kot zamašek steklenice in je pripomoček kuharskim mojstrom, da z njo dekorirajo krožnike.

kocbek.si



Logotip Wüsthof

Slovenska agencija Gigodesign, ki pri svojem delu poudarja pomen interdisciplinarnega pristopa k oblikovanju, se je podpisala pod nov uspešen in nagradjen projekt. Za nemškega proizvajalca kuhinjskih nožev Wüsthof, ki se ponaša z več kot 200-letno tradicijo, so preoblikovali logotip, ki združuje na eni strani bogato družinsko tradicijo kot tudi sodoben visokotehnoški proces. gigodesign.com



Otroški vrtec nove generacije

Lepota otroškega vrtca Butchart Garden je v minimalističnem, modernem, preprostem in toplim interierju, za kar poskrbi les, ki prevladuje, v kombinaciji z belo barvo. Uporabljeni materiali, barve in oblike nudijo svetel, prijeten in miren prostor, ki spodbuja otroke, da razvijajo in izražajo svojo domišljijo in kreativnost.

facebook.com/Butchart38



Grizala za otroke

Tri grizala za otroke slovenske blagovne znamke Ooh Noo izhajajo iz preproste oblike kroga, a simpatična grizala zahvaljujoč živalskim ušeskom in očem kljub temu prepoznamo kot medveda, opico in žabo. Pripomočki za najmlajše so izdelani iz treh različnih vrst lesa, so antibakterijski in varni za uporabo.

ooh-noo.com



gof.



This is

Peak Performance®

PEAK PERFORMANCE, STARI TRG 1, LJUBLJANA
PEAKPERFORMANCE.SI

gof.

NÔRT

Kristalna palača, BTC
NORT.SI

PeakPerformance

POLO
RALPH LAUREN




BJÖRN BORG

Timberland 

n

J.LINDBERGB

 Columbia

NINA MIHOVEC

ZAKAJ MORA BITI NA OTROŠKI POSTELJNINI VSE POTISKANO IN KRIČEČE?

Ob osupljivem prejemu že 11. nagrade Red Dot smo se pogovarjali z generalno direktorico podjetja Wilsonic Design, Nino Mihovec, ki jo navdušujeta in navdihujeta skandinavski in italijanski pristop k oblikovanju.

Letos ste za tri grizala – Frisky Frog, Care Bear in Chunky Monkey – prejeli že 11. prestižno oblikovalsko nagrado Red Dot. Za svoje izdelke ste prejeli mnogo nagrad – od že omenjene do nagrade Smallish Design, BigSEE Product Design in nagrade Good Design ... Kaj vam in zaposlenim v podjetju pomenijo te nagrade? Medtem ko si dopisujete, smo dobili še nagrado European Design za izdelek Baby walker. Omenjene nagrade so dokaz, da je naše delo prepoznala tudi mednarodna žirija, da ekipa dobro deluje in da so naši izdelki narejeni po pravih principih dobrega oblikovanja. Tudi naši naročniki nam zaupajo in prepustijo oblikovanje. Včasih je potrebno nekaj usklajevanja s tehnologijo izdelave ali z optimizacijo stroškov in prilagajanjem, ampak sčasoma so tudi naročniki prepoznali, da dobra oblika na dolgi rok nadoknadi malenkost višje začetne stroške izdelave.

Iskrene čestitke za novo nagrado. Kdaj in kako pa se je začela zgodba Ooh Noo?

Začetek sega v čas, ko sem dobila prvega otroka. To je obdobje, ko se soočiš s situacijo, ko se v interierju začnejo nabirati otroške igrače in mnoge druge stvari, ki jih potrebuješ za dojenčka. V nekem trenutku se mi



© Arhiv Ooh Noo

je zdelo, da v dnevni sobi vidim samo še plastične igrače, kar mi ni bilo všeč. To je bilo tudi obdobje, ko še ni bilo mogoče dobiti toliko lesenih in minimalističnih igrač kot danes in tudi otroške posteljnine – kupiš lahko raznorazne barve in vzorce, samo navadne bele ne. Tega ne razumem. Zakaj mora biti na otroški posteljnini vse potiskano in kričeče? Problem je v tem, ker je potiskana in kričeča vsaka stvar. In ko to zložiš skupaj, je vse kričeče in vpjоче barvito. Za moje pojme preveč. Tekstil za interier (zavese, blazine, posteljnine ...) predstavlja precejšen odstotek površine v prostoru, zato naj bo dobro premišljen, ker na koncu da prostoru piko na i. Otroci naj si domišljijo razvija sam na osnovi enostavnih stvari. Vedno povem to zgodbo, da sem si v enem trenutku rekla, da ne bom več navlekla plastičnih igrač v hišo, pa četudi jih bom morala sama oblikovati in izdelati. In tako se je začelo. ☺

Kateri je vaš najljubši izdelek Ooh Noo?

To je pa težko vprašanje. Gugalni konjiček zato, ker je bil prvi. Voziček za punčke zato, ker ga imajo kupci tako zelo radi, Racing car zato, ker je avto in ker sem začela ugotavljati, da je to igrača, ki je bolj všeč očetom (in ne toliko mamicam kot večina naših ostalih izdelkov). Grizala, ker so oblikovana samo iz kroga in ker ga je Muzej Red Dot uvrstil v svojo muzejsko trgovino. Ne morem reči, da imam najljubšega. Vsak ima neko svojo posebnost, ki mu bo ostala za vedno.



© Arhiv Ooh Noo

Koliko časa razvijate projekt, recimo nagrajena grizala? Kako številčna je ekipa v takem projektu?

Razvoj sam je lahko kar hiter, če je ideja že dobro razdelana in če vse teče relativno gladko (tehnologija izdelave je jasna, dobavitelj je odziven ...). Vedno pa je treba upoštevati še čas, ki si ga vzamemo za razmislek, saj pretehtamo vse vidike zakaj in zato. Včasih se mi zdi, da neprestano preigravam možne scenarije: če bo A, bo B ali C, če bo C, bo D ali E ... Ko je oblika izdelka približno dogovorjena, že vmes iščemo dobavitelja, če je le mogoče, in se ukvarjamo s kalkulacijo cene izdelka in embalaže, ki sta pomembna dejavnika. Zatem sledita izdelava prototipa in uvajanje na trg. Z vsemi vmesnimi časi testiranja, pridobivanja



© Grega Guljin

razvoj koncepta, detajliranje koncepta in – zelo pomembno – prototipiranje. Ne morem dovolj poudariti, kako pomembni so prototipi. Prototipe delamo zato, da v zgodnji fazi odkrijemo pomanjkljivosti izdelka, s čimer se izognemo kasnejšim reklamacijam kupcev.

Kakšna je razlika med razvojem produktov za naročnike v primerjavi s tistimi za vašo blagovno znamko Ooh Noo?

Razlika je zgolj v tem, da smo pri Ooh Noo sami tudi odločevalci, pri naročnikih pa je deležnikov več in se je treba prilagajati in usklajevati. Svoje izdelke moramo sami spraviti v proizvodnjo, kar je tudi proces, ki traja vsaj toliko časa kot sam razvoj. Smo se pa pri tem veliko naučili. Iz teorije sem že prej vedela, da z oblikovanjem in med oblikovanjem, z besedo oblikovanje mislim tudi inženirski, konstrukcijski del, določiš 80 % cene izdelka. Pri Ooh Noo izdelkih smo to zelo dobro videli v praksi. Kar storiš na začetku z razvojem, se bo še kako odražalo pri proizvodnji.

Nabor izdelkov, ki ste jih oblikovali v vašem podjetju, je resnično širok in raznolik: masažna miza, svetila, aparat za sladoled, prikolica, embalaža za kozmetiko pa igrače in pohištvo za vašo blagovno znamko in še mnogi. Imate še kakšno neizpolnjeno željo – kaj bi si še želeli oblikovati?

Želimo si oblikovati več izdelkov s področja avtomobilizma. Med svoje igrače bi dodali še kakšen retro avto ali avtobus. ☺

Trajnost ima pri vašem delu pomembno vlogo. Kako v svoje projekte vključujete trajnostni vidik?

Tako pri svojih naročnikih kot pri svojih izdelkih se trudimo uporabljati trajnostne materiale, ne odvečnih tehnologij ali procesov. Če se zgodi, da pri izdelku ne moremo nadomestiti določenih materialov s trajnostnimi, si zadamo dolgoročni cilj, da jih enkrat v prihodnosti zamenjamo. Vseeno pa ni kar tako enostavno zamenjati plastike z razgradljivimi



© Arhiv Ooh Noo

materiali. To so še tako novi materiali, da velikokrat ne zadostijo tehničnim lastnostim, ki jih izdelek zahteva.

Kateri je vaš najljubši oblikovalski izdelek v svetovnem merilu?

Težko izpostavim samo enega. Če govorimo o interierjih, bi rekla Alessijeve kafetiere, Eamsov počivalnik ali stol Bertoia Diamond, luči Artemide, med otroškimi izdelki pa Eamsov slonček za otroke pa opica Kay Bojesen ...

Kaj za vas predstavlja urbano življenje?

Pogledi na stvari se v različnih življenjskih obdobjih spreminjajo. Trenutno predstavlja zame urbano življenje obisk galerije ali muzeja z otroki (pretiravati ne smem, da se jima ne upre ☺). Zelo rada zavijem tudi v starinarnice in iščem zaklade preteklosti. Ali pa le kava in sprehod po ulicah mesta. Vedno pa gledam tudi navzgor. V hitrosti življenja v mestu, ko vedno gledamo levo, desno ali naravnost, se mnogokrat ne zavedamo, da so ravno zgoraj najlepši pogledi na arhitekturo.

7 NA KRATKO

V mestu se najraje odpravite v ... Galerijo, muzej ali starinarnico.

Najljubša kavarna ... Refuge by Volta v Manchesteru, v zimskem vrtu.

Knjiga, ki ste jo nazadnje prebrali ... Ne bom zanimiva. Trenutno berem Getting Between the Balance Sheets (popolnoma poslovne finance). Če govorimo o nestrokovnih knjigah, pa ne berem toliko, kot bi si želela, ampak naslednja na spisku je: The Beauty and the Terror – An Alternative History of the Italian Renaissance.

Najljubši film ... Trenutno skandinavske kriminalistične serije (Bordertown, Bridge ...).

Instagram profil, ki vas navdihuje ... Veliko jih je, izpostavila bi dva: @mikkeldahlstroem in @mija_mija.

Najljubša destinacija ... Raziskovanje Italije in Skandinavije.

Moj osebni moto ... Vedno imeti določen fokus oziroma osredotočenost na rezultat.



© Arhiv Ooh Noo

CITY TREND ONA



Laneni klobuček Arket
arket.com



Toaletna voda Diptyque
diptyque.com



Dežni plašč Isabel Marant
isabelmarant.com



Črtasti set za prigrizek, Ferm Living
fermliving.com



Potovalna torba Longchamp
longchamp.com

Dežni plašč Rains
rains.com

V ISKANJU JESENSKE TOPLINE

Prijetni dnevi, ki jih s seboj prinaša jesen, v nas prebujajo željo po dodatnih slojih, toplih barvah, mehkih teksturah, objemajočih silhuetah in vzdržljivih materialih. In da ne pozabimo na omamne jesenske vonje, ki vejejo iz gorečih sveč in skodelic s toplimi napitki ...

Pripravila: **Valentina Jarc**



Ogledalo v obliki jezera, Ferm Living
fermliving.com



Dišeča sveča Joe Malone
joemalone.eu



Usnjeni gležnjari
z robustnim
podplatom, Arket
arket.com



Knjiga
To noč sem jo videl,
Drago Jančar, založba Beletrina
beletrina.si



Dišeča sveča Diptyque
diptyqueparis.com



Športni copati
Acidas Terrex
adidas.com



Retro kavni aparat Smeg
smeg.com

DR. GRANDEL
KOZMETIKA

NOVA
LINIJA!
PRIMERNA ZA
VSE STAROSTI!



LEPOTNA INFUZIJA

*Napolnite kožo z vitamini lepote za
mladosten videz vaše kože*

**Za vse, ki si želijo enakomerno sveže, sijoče ter mladostne kože,
in ki želijo to doseči z izvirnim negovalnim konceptom,
ki uporablja naravne prednosti in moči lepotnih vitaminov.**

**PET VITAMINSKIH
STROKOVNJAKOV:**

EYE – aktivira in gladi
GEL – osvežuje in gladi
KREMA – krepi in gladi
SERUM – prečiščuje in gladi
MASKA – pomirja in gladi

Več na www.drgrandel.si

[f](#) Dr. Grandel Slovenija [@dr.grandel](#) grandevita-shop.si

KO SONCE IZGUBLJA SVOJO MOČ ...

Vitamin D je izrednega pomena za delovanje našega telesa. V zadnjih letih smo zaradi onesnaževanja in močnejših sončnih žarkov izpostavljeni slabim življenjskim pogojem, kar pomeni, da moramo še toliko bolj poskrbeti za svojo kožo. Večina sicer najprej pomisli na gube in znake staranja, toda tu so še hujše stvari, kot je na primer rak kože. Dokazano je tudi, da kreme z zaščitnim faktorjem 30 že absorbirajo 97 odstotkov sončnih žarkov, kar pomeni, da v telo prejmemo še manj vitamina D. In to vsekakor ni dobro.

Kaj sploh je vitamin D?

Gre za vitamin, ki ga telo v 20 odstotkih dobi s hrano, 80 odstotkov pa s sončnimi žarki. Igra veliko vlogo pri zdravju kosti in zob, saj regulira količine kalcija in fosforja. Hkrati skrbi tudi za delovanje ledvic in mišic ter vpliva na dobro počutje in splošen imunski sistem. Nekatere raziskave so pokazale tudi, da lahko prepreči nekatere tipe malignih tumorjev, diabetes, kardiovaskularne bolezni ipd. To pomeni, da so njegovi učinki zares pomembni. In zakaj telo vitamina D v zadostnih količinah ne more proizvesti kar samo? Obstaja več vzrokov – eden od njih je, da se sposobnost kože za proizvodnjo vitamina D s starostjo zmanjšuje, poleg tega pa občutno premalo časa preživimo na prostem, na soncu.



ljudem, ki več časa preživijo v zaprtih prostorih, se pomanjkanje vitamina D lahko hitro pozna. Telo vitamin D lahko v koži proizvaja le pod vplivom sončne svetlobe (UVB-sevanje). Predvsem v zimskih mesecih, od oktobra do aprila, UV-sevanje običajno ne zadostuje, zato so dodatni odmerki vitamina D za podporo imunskemu sistemu zelo priporočljivi, in to ne le v mesecih z manj sončne svetlobe, temveč vse leto.

Katera hrana vsebuje vitamin D?

Vitamin D vsebujejo morske ribe, kot so losos, sardine, skuša in slaniki, ter mlečni izdelki z vsebnostjo maščobe. Dober vir tega vitamina so tudi jajca, stročnice in nekatere vrste gob.

Kakšna je vloga sonca?

Naša koža največji delež vitamina D dobi na soncu med aprilom in septembrom, zato ga marsikdo imenuje tudi sončni vitamin. A zaščita, ki je vedno večja, vodi do težav – če želimo imeti zdravo in lepo kožo, se moramo izogibati soncu in uporabljati kremo za sončenje, kar pa pomeni, da telo dobi manj vitamina D. Čeprav ni točnih informacij, koliko časa potrebuje naše telo za absorpcijo vitamina D na soncu, znanstveniki predlagajo naslednje: med poletjem obraz in roke brez zaščite izpostavite soncu za deset minut, in sicer vsaj trikrat na teden, spomladi in jeseni pa vsaj petnajst minut na dan, nekajkrat na teden.

Kolikšen je priporočljiv dnevni vnos?

Priporočljiv dnevni vnos je 10 mikrogramov za vse starejše od štirih let. Vitamin D delno dobimo skozi hrano, ostalo pa preko kože s sončnimi žarki. A



VEČ
LEPOTNIH
TRENDOV NA
CITYLIFE.SI

DR. GRANDEL »SPECIALS« – specializirana nega po poletju

DR. GRANDEL pod imenom »SPECIALS« ponuja vrsto inteligentnih izdelkov, ki nudijo rešitev za posebne potrebe kože – za polt brezhibnega in sijoče lepega videza zlasti po poletju, ko koža potrebuje posebno nego.

V liniji »SPECIALS« DR. GRANDEL bomo našli odlično tonirano vlažilno kremo **PERFECTION BB** za obraz z zaščitnim faktorjem 20 za sijoče lepo, veličastno navlaženo in čudovito zaščiteno polt. **PERFECTION BB** kožo pomirja, prekrije manjše nepravilnosti in izboljša videz por ter tako polti daje gladek in prefinjen videz naravnega in mladostno lepega žara.

Za vse tiste, ki jih muči rdečica, obnovitvena krema proti rdečici **COUPEROSE EXPERT** s pomočjo izvlečka škrlatne alge krepi krvne žilice v koži in njeno vezno tkivo. Kompleks bakrovega peptida obnavlja kožo in krepi njeno zaščitno funkcijo. Zeleni pigmenti z bisernim bleskom optično zmanjšajo rdečico in polti dajejo poenoten videz. Na voljo je tudi serum, in sicer za predele, ki so še posebej dovzetni za pojav kuperoze.

Za kožo po poletju in enakomerno obarvanost kože sta več kot odlična belilna krema **PROTECTION WHITE**, ki skupaj z vitaminom C, ustvarja enakomeren in svetlejši ton kože, in anti-pigment koncentrat **PERFECTION AP**, ki zmanjša vidnost znamenj hiperpigmentacije in starostnih peg ter zavira nastanek novih. Za brezhibno polt mladostnega videza.

drgrandel.si
grandevita-shop.si



ALHYDRAN - ZA NEGO IN VLAŽENJE POŠKODOVANE KOŽE

adva
med

ALHYDRAN je medicinska krema, ki kožo obnavlja, hrani, izboljša njeno čvrstost in elastičnost ter ji z aktivno sestavino aloe vere zagotavlja obstojno vlažnost.

ALHYDRAN koncentrirana gel-krema za nego in vlaženje poškodovane in ogrožene kože neguje in učinkovito odpravlja težave s kožo. Zmanjšuje srbenje in rdečico suhe in občutljive kože, jo vlaži, hrani in varuje. Preprečuje brazgotinjenje, kožo obnavlja in gladi, mehča in zmanjšuje obstoječe brazgotine. Na voljo je tudi krema **ALHYDRAN** z zaščitnim faktorjem 30. Z uporabo kreme **ALHYDRAN** koža postane prožnejša.

Krema **ALHYDRAN** je na koži nevidna in se lahko izpere z vodo.

Indikacije/uporaba:

- Neguje in vlaži nedavno zaceljeno kožo po akutnih in kroničnih ranah, pri poškodovani koži in opeklinah.
- Izboljšuje stanje obstoječih brazgotin po opeklinah (pred aplikaciji kompresijskega povoja, silikonskega obliža in po odstranitvi le-tega).
- Zmanjšuje srbenje.
- Neguje poškodovano kožo po ozeblinah, radioterapijah, onkoloških obsevanjih, laserskih tretmajih in transplantaciji kože.

advamed.si



D3 SOLAR VIT PRO IMMUN

MOČ SONCA V MAJHNI TABLETI

D3 Solarvit Pro Immun Prehransko dopolnilo s sladilom

- >> tableta vsebuje **1000 i.e. (25 µg)** vitamina D3
- >> tablete so prijetnega okusa
- >> tableto lahko zgrizete, jo raztopite z lizanjem ali zužijete celo
- >> priročno dvomesečno pakiranje (60 tablet)

Vitamin D prispeva k delovanju imunskega sistema in mišic, ima vlogo pri delitvi celic, ter prispeva k ohranjanju zdravih kosti in zob.

Prehransko dopolnilo **D3 Solarvit Pro immun** vsebuje naravno obliko vitamina D, ki ga pridobivajo iz lanolina.

Primeren tudi za osebe z glutensko in laktosno intoleranco ali dieto brez kvasa.



Prehransko dopolnilo ni nadomestilo za uravnoteženo in raznovrstno prehrano.

Na voljo v lekarnah in specializiranih prodajalnah.

www.stada.si

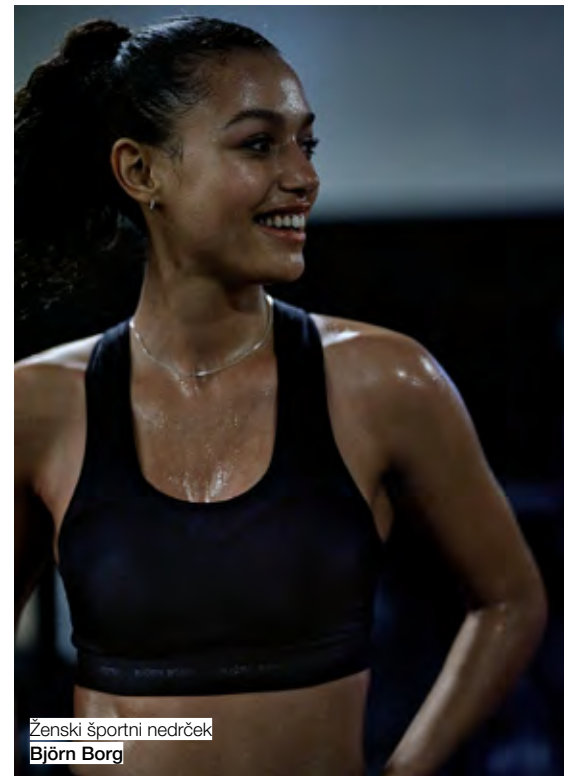
STADA



Nahrbtnik
Ralph Lauren



Moška športna jakna
Peak Performance



Ženski športni nedrček
Björn Borg



Ženski pulover
Peak Performance

ŠPORTNO IN URBANO

Prav urbana športna moda se dandanes vrača v naš vsakdan, na mestne ulice in v parke, pisarne ali zavetje doma ... Športna moda je zelo udobna in funkcionalna, lahko pa je tudi zelo trendovska in izstopajoča. Seveda ne pozabimo na superge, ki so postale temelj vsakega modnega sloga. Mlajše generacije so jih popolnoma vzljubile, zato si garderobe brez superg skorajda ne predstavljamo več.



Usnjena moška torba
Ralph Lauren



Moška majica s kratkimi rokavi
Björn Borg



Moške ali ženske superge
Veja



Moški brezrokavnik
Peak Performance



Moške spodnje hlače
Björn Borg



Ženske tekaške superge
On Cloudsurfer

NÔRT

Kristalna palača, BTC
Ameriška ulica 8, Ljubljana
Telefon: 030 353 354
Odpiralni čas: od ponedeljka
do sobote od 9. do 20. ure



Ženske superge
Veja



Moške superge
On Cloudnova

ZAPELJIMO SE V SEPTEMBER



VEČ
NOVOSTI
NAJDETE NA
CITYLIFE.SI

Novi volkswagen polo: vedno v središču pozornosti

Kdo pravi, da se majhen avto ne more pohvaliti z velikim aduti? Novi VW polo nas bo že na prvi pogled navdušil z na novo zasnovanimi sprednjim in zadnjim delom, IQ.Light matričnimi LED-žarometi in zadnjimi LED-lučmi.

Novi VW polo se ponaša tudi s precej razširjeno serijsko opremo: v vsakem modelu sta na voljo digitalni kombinirani instrument velikosti 8" (Digital Cockpit) in večfunkcijski volan. Zapeljimo sproščeno. Zapeljimo novi VW polo, ki s pomočjo opcijske asistencije Travel Assist zdaj prvič omogoča delno avtomatizirano vožnjo. Novi polo. Zmore več.

volkswagen.si



Caravan Salon Düsseldorf 2021

Po dveh letih premora so v Düsseldorfu konec avgusta ponovno organizirali sejem avtodomov, prikolic in dodatne opreme. Epidemija je dodobra spremenila turizem in potovalne navade in medtem ko se je letalski promet praktično ustavil, je industrija avtodomov in prikolic dobesedno eksplodirala. Tako je bilo na sejmu v živo prisotnih več kot 700 razstavljavcev, med njimi tudi slovenski Adria Mobil. Obiskovalce so najbolj pritegnili največji luksuzni avtodomi, katerih vrednost se začneja pri pol milijona evrov. caravan-salon.com

Mercedes-benz razred C – športen značaj in mladostna oblika

Novi razred C z dinamičnim oblikovanjem, premišljenimi varnostnimi funkcijami, digitalnim kombi instrumentom, intuitivnim multimedijem sistemom MBUX in prefinjenimi funkcijami udobja ponovno postavlja nova merila. Ponuja prostor, udobje, varnost in napredne inovacije, s serijskim samodejnim menjalnikom, povečano prostornostjo potniške kabine, novimi sedeži in številnimi funkcijami za udobje pa šesta generacija le še nadaljuje uspešno zgodbo predhodnih generacij. mercedes-benz.si



Marjan, 60 let
Vodja oddelka
**NAJBOLJŠI V SESTAVLJANJU
ODLIČNIH NASVETOV**

Luka, 24 let
Montažer
**NATRENIRAN ZA
NATANČNOST**

**VSI
ZMAGUJEMO,
KO
SODELUJEMO**

MEDGENERACIJSKO SODELOVANJE NA DELOVNEM MESTU POMEMBNO ZVIŠUJE ZADOVOLJSTVO, PRIPADNOST IN PRODUKTIVNOST.

Povežite izkušnje, poiščite nasvete in delite svoje junaške zgodbe na sodelovalnica.si.



sodelovalnica.si

PRISTOR

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA DELO, DRUŽINO,
SOCIALNE ZADEVE IN ENAKE MOŽNOSTI

EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD
EVROPSKI SKLAD ZA REGIONALNI
RAZVOJ

Projekt sofinancirata Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti ter Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada.

Okusi Italije

V Mercatorjevih supermarketih in hipermarketih poteka promocija okusov Italije s posebej raznoliko ponudbo izdelkov priznanih italijanskih blagovnih znamk, ki arome strastne in temperamentne Italije v kulinariki prinesejo tudi na naše mize. Poleg več kot 2.000 vrst izdelkov v stalni ponudbi šteje dodatna ponudba približno 220 vrst novih butičnih izdelkov 30 različnih priznanih italijanskih blagovnih znamk na posebnih izpostavitvah v trgovinah. V tem času bodo potekale tudi različne promocije, degustacije in nagradna igra z vespo kot glavno nagrado. Okuse Italije bodo z različnimi degustacijami in promocijami v vseh Mercatorjevih hipermarketih in supermarketih v Sloveniji posebej predstavljali do 22. septembra.

mercator.si/projekti/okusi-po-italijansko



»BUON APPETITO!«

Prva asociacija, ko pomislimo na Italijo? Hrana! Naj bo to pravkar spečena pica, v ustih topeča se lasanja, testenine v tisoč in eni obliki, omamna rižota ali slasten »gelato« – Italija je meka za gurmane!

Besedilo: Katja Kozlevcar, fotografije: Unsplash, Depositphotos

Pica, italijanska kraljica

Ena najbolj priljubljenih jedi na svetu se je rodila v Neaplju in je poznana kot pica napoletana. Da lahko to – nekoč hrano revežev – označimo s tem demografskim poreklom, mora biti pripravljena iz točno določenih sestavin: paradižnikov San Marzano ali češnjevih paradižnikov Piennolo del Vesuvio, ki rastejo na vulkanskih planotah na jugu gore Vesuvius, ter bivolje mocarele Compana – zaščitenega sira z demografskim poreklom, ki je narejen iz mleka vodnih bivolov izključno s pašnikov v Campanii in Lazii. Specifikacija sestavin pa se ne ustavi le pri nadevih, temveč je točno določeno tudi, kako se pripravi testo. Pravila Asociacije Verace Pizza Napoletana pravijo, da mora biti testo sestavljeno iz pšenične moke (tipa 0 ali 00 ali mešanice obeh), naravnega neapeljskega kvasa ali pivskega kvasa, soli in vode. Testo je treba gnesti ročno ali z mešalnikom pri nizki hitrosti. Po postopku vzhajanja se testo ročno oblikuje in ne sme biti debelejšje od treh milimetrov. Pico je treba peči

60–90 sekund v pečici na drva na 485 °C. Pečena mora biti mehka, elastična, nežna in dišeča – takšna, kot jo imamo najraje!

Najbolj priljubljena pica pa je zagotovo margerita, na kateri so skromna plast paradižnikove omake, mocarella in sveža bazilika. To naj bi izumil picopek Raffaele Esposito, ki je za obisk kralja Umberta I. in kraljice Margherite leta 1889 spekel tri različne variacije pic. Legenda pravi, da naj bi bila kraljici najbolj po godu pica v barvah italijanske zastave, zato jo je pek poimenoval po njej. Zanimiv izvor ima tudi pica marinara, na kateri so paradižnik, origano, česen in ekstra deviško olivno olje. Ime je dobila po »marinarah« – ženah mornarjev, ki so možem ob vračilu s plovbe pekle takšne pice.

Ta ikonična jed izhaja že iz antike, ko so mnoge kulture pekle ploščat kruh z različnimi nadevi. Prednik pice je najverjetneje fokača, iz katere se je v 18. ali začetku 19. stoletja v Neaplju razvila današnja pica. Medtem

Kam na najboljšo pico

- L'Antica Pizzeria da Michele, Neapelj
- Gino e Toto Sorbillo, Neapelj
- Pizzeria Trianon da Ciro, Neapelj
- Gusta Pizza, Firenze
- Antica Pizzeria e Friggitoria Di Matteo, Neapelj

ko naj bi bil prvi zapis besede pica dokumentiran že 1.000 let pred našim štetjem, pa so prve picerije v Italiji zaznali v začetku 19. stoletja. V neapeljskih arhivih je zapisano, da je bilo leta 1807 tam kar 54 picerij, v drugi polovici tega stoletja pa je številka poskočila že na 120. Prva picerija naj bi bila Antica Pizzeria Port'Alba, ki je odprta še danes. Ob odprtju je nadomestila takratne ulične prodajalce, ki so pice pekli doma v pečeh na drva in jih potem v majhnih kosirih na glavi prinesli na ulico. Restavracija je kmalu postala priljubljeno zbirališče, kamor so zahajali umetniki in študentje, ki niso imeli veliko denarja, zato so bile pice preproste. Izoblikoval se je celo plačilni sistem, imenovan pizza a otto, ki je strankam omogočal plačilo do osem dni po obroku. Iz tega je nastala lokalna šala, da bi bil obrok iz Port'Albe za nekoga lahko tudi zadnji brezplačni obrok, če bi umrl, preden je plačal.

Testenine na tisoč in en način

Ta vsestranska hrana je običajno narejena iz nekvašenega testa iz pšenične moke, zmešana z vodo ali jajci, in oblikovana v različne oblike, nato pa pripravljena bodisi z vrenjem ali pečenjem. Testenine delimo na dve kategoriji: sveže in suhe. Sveže testenine se tradicionalno proizvajajo ročno ali z malimi strojčki, oboje pa so mogoče kar v 310 oblikah, pri čemer se v Italiji vrste testenin najpogosteje razlikujejo glede na kraj. Najbolj priljubljene so »penne« (v obliki peresa), sledijo »spaghetti«, »fusilli«, »rigatoni« in »tagliatelle«. Čeprav je splošno mišljenje, da testenine prihajajo iz Italije, pa krožijo tudi legende, po katerih naj bi testenine iz Kitajske pripeljal Marco Polo. Sledi testenin naj bi sicer našli tudi v stari Grčiji, v Italijo pa naj bi prišle zaradi mediteranskega trgovanja v srednjem veku. Od 13. stoletja dalje se makaroni, ravioli, njoki in rezanci v zgodovinskih zapisih pojavljajo vse pogosteje, med drugim tudi v Boccaccievem Dekameronu, v katerem se pojavi zgodba o gori parmezana, po kateri kuharji valjajo makarone in raviole. Danes je proizvodnja testenin množična in globalna. Prvi stroji za proizvodnjo testenin se sicer pojavijo v Neaplju v začetku 17. stoletja. Šlo je za stroje za gnetenje in stiskalnico, zaradi katerih je postala proizvodnja testenin stroškovno učinkovita in tako tudi dostopna. Širitev testenin po srednji Evropi je omogočila

uporaba vodnih mlinov na kamen, ki so bili uporabljeni za ločevanje zdroba iz otrobov. V začetku 20. stoletja so postopki umetnega sušenja in ekstrudiranja omogočili večjo raznolikost priprave testenin in večje količine za izvoz, kar je začelo obdobje, imenovano industrija testenin. Danes se je oblikovanje testenin od prve zasnove razvilo v pravo umetnost. Ocenjuje se, da Italijani na leto pojedjo več kot 27 kilogramov testenin na osebo. Testenine so v Italiji celo tako priljubljene, da posamezna poraba presega povprečno pridelavo pšenice v državi. Zelo priljubljena oblika testenin so špageti, ki se običajno jedo s paradižnikovimi omakami in na način »bolognese«, pri katerem so paradižnikovi omaki dodani mleto meso, korenje, čebula in začimbe, ter na način »carbonara«, tj. z omako, ki jo sestavljajo jajca, panceta, krema, česen in poper. Testenine imajo številne priljubljene različice povsod po svetu. V Hongkongu so makaroni in špageti obvezna »zahodnjaška« jed, v Avstraliji je priljubljena omaka »boscaiola« na osnovi slanine in gob, v Ameriki pa omaka »alfredo« s kremo, sirom in maslom. V preteklosti so sicer stari Rimljani hrano, podobno testeninam, pripravljali ne s kuhanjem, temveč cvrtjem. Posladkali so jo tudi z medom, testenine pa so uporabili prav tako v bogatih pitah, imenovanih timballo.



Najboljše testenine

Italijani se bodo strinjali, da so najboljše testenine tiste sveže, pripravljene izpod rok žensk, ki so recepte podedovale od svojih spretnih prednic. Če nimamo none v Italiji, lahko najboljšo različico tega pokusimo v restavraciji Retropasta v Rimu, ki je posvečena ročno narejenim, obrtniškim testeninam. Če nam uspe dobiti prsto mizo (restavracija jih ima namreč le nekaj), bomo svoje testenine uživali neposredno poleg kuhinje, v kateri so vsak dan sveže pripravljene.

VEČ
KULINARIKE
NAJDETE NA
CITYLIFE.SI

Lazanja: zložanka slastnih sestavin

To ikonično italijansko jed sestavljajo zložene plasti tankih ploščatih testenin, med katerimi se izmenjujejo nadevi, kot so ragu, zelenjava in sir, ter začimbe, kot so česen, origano in bazilika. Jed se običajno zaključuje s stopljeno naribano mocarelo. Lazanja se v pekaču speče v pečici in nareže v kvadrate ter tako tudi postreže. Gre za še eno od tradicionalnih jedi, ki naj bi izvirala iz Neaplja, in sicer v zgodnjem 14. stoletju. Recept, zapisan v knjigi Liber de Coquina, priporoča, da testenine skuhamo v piščančji juhi in jih prelijemo s sirom in piščančjo maščobo. Ena od teorij je, da lazanja izvira iz Grčije in njihovega ploščatega testa za testenine, ki so ga rezali na trakove. Neapeljska lazanja je pripravljena z lokalnimi klobasami, majhnimi ocvrtimi mesnimi kroglicami, trdo kuhanimi jajci, rikoto in mocarelo ter prelita z neapeljsko mesno omako. V drugih regijah lahko lazanje izdelujejo z različnimi kombinacijami rikote ali mocarele, paradižnikove omake, mesa (govejega mesa, svinjine ali piščanca) in zelenjave, kot so špinača, bučke, oljke, gobe, jed pa je običajno aromatizirana z vinom, česnom, čebulo in origanom. Tradicionalno so za testenine, pripravljene v južni Italiji, uporabljali zdrob in vodo, v severnih regijah, kjer zdroba ni bilo, pa moko in jajca. V severnoitalijanskih regijah, še posebej v okolici Bologne, so plasti lazanje tradicionalno zelene, in sicer se barva pridobi z mešanjem špinače ali druge zelenjave.

Zanimivosti

- Prvotno se v Italiji beseda »lazanja« ni nanašala na živilo. Šlo je namreč za lonec, v katerem je bila hrana kuhana.
- Najstarejši znani recept za lazanje je iz 13. stoletja, ko Evropejci še niso poznali paradižnika. To pomeni, da jih v receptih ne bi mogli uporabiti.
- Skuhani rezanci so bili včasih nujni za pripravo lazanje, danes pa poznamo tudi rezance, ki jih ni treba kuhati. Ti se v pečici zmechajo zaradi velike količine omake.
- V pop kulturi je lazanja zaslovela predvsem kot najljubša jed mačka Garfielda.
- 29. julij je mednarodni dan lazanje.



Najboljše, kar ponuja riž

Tradicionalno gre za predjed iz riža, ki je kuhana z jušno osnovo, bodisi iz mesa, rib ali zelenjave, dokler ta ne doseže kremaste konsistence. Mnoge vrste rižot vsebujejo maslo, čebulo, belo vino in parmezan, prvotno pa je bil uporabljen tudi žafran, ki je dal značilno aromo in rumeno barvo.

Riž v južni Italiji gojijo od 14. stoletja, njegov pridelek pa je sčasoma dosegel tudi Milano na severu. Prvi recept iz leta 1809, ki ga je mogoče označiti kot rižoto, izhaja iz legende, da je vajenec pri steklarju v Fabbrici

del Duomo di Milano žafran, ki ga je uporabljal kot pigment, na poročni pojedini dodal v riževo jed. Ta je vključevala na maslu prepražen riž, klobase, kostni mozeg, čebulo z vročo juho in žafran. V knjigi Trattato Di Cucina iz leta 1854 obstaja tudi recept za jed Giovannija Vialardija, pomočnika glavnega kuharja kraljeva, imenovano rižota. Kdo točno je bil prvi, ki je zakuhal to slastno jed, pa je sicer še vedno uganka. Čeprav se na prvi pogled zdi, da gre za zelo preprosto jed, pa je kuhanje riža pravzaprav cela

umetnina in zelo pomembno je, katere vrste riža uporabimo za pripravo rižote. Najbolj primeren je okrogel srednje ali kratkozrnat beli riž z visokim deležem škroba. Takšni riži imajo sposobnost absorbiranja tekočine in sproščanja škroba, zato so bolj lepljivi kot sorte z dolgimi zrni. Glavne sorte, ki se uporabljajo v Italiji, so Arborio, Baldo, Carnaroli, Maratelli, Padano, Roma in Vialone Nano. Za najboljše in najdražje sorte veljajo Carnaroli, Maratelli (zgodovinska italijanska sorta) in Vialone Nano. Vsaka od njih ima svoje določene lastnosti: manj verjetno je, da se bo prekuhal riž Carnaroli kot Vialone Nano, vendar se slednji, manjši, kuha hitreje in bolje absorbira začimbe. Uporabljajo se lahko tudi druge sorte, kot so Baldo, Originario, Ribe in Roma, vendar te ne bodo enako kremaste kot tradicionalne jedi; te sorte so boljše za juhe in sladice iz sladkega riža. Oznake riža za superfino, semifino in fino se nanašajo na velikost in obliko (zlasti dolžino in ozkost) zrn in ne na kakovost, kot mislijo mnogi.

Na krožnikih Italijanov se najpogosteje znajdejo »Risotto alla Milanese«, ki je pripravljena iz goveje jušne osnove, masti, sira in žafrana, »Risotto al Barolo« iz rdečega vina, klobase in fižola, »Risotto al nero di seppia« – specialiteta Veneto regije iz sip, zaradi katerih je rižota črna, ter »Risi e bisi«, ki je pravzaprav zelo gosta juha in je pripravljena iz graha in pancete. Rižota je znana kot ena najtežje izvedljivih italijanskih jedi – lahko se namreč hitro razkuha, in če jo preveč mešamo, bomo izgubili kremavost; tako kot pri testeninah pa je ključ do mojstrske izvedbe »al dente«.



VEČ
KULINARIKE
NAJDETE NA
CITYLIFE.SI

TOP 5

ikoničnih italijanskih pijač

Aperol

Ta aperitiv je najbolj zaželen v obliki koktajla Aperol Spritz, ki je svež in popoln za poletje. Sestavljen je iz Aperola, prosecca, mineralne vode in okrašen s pomarančo.

Prosecco

Peneče vino, izdelano v regiji Veneto, je izredno lahko in pitno, zato je priljubljeno predvsem v poletnih mesecih.

Limoncello

Lahek in slahek digestiv, ki zlahka nadomesti sladico (takrat, ko smo se preveč najedli). Kot izdaja njegovo ime, ima okus po limonah.

Cynar

Grenek aperitiv je izdelan iz kar 13 zelišč in je med najbolj priljubljenimi pijačami v Italiji.

Bellini

Koktajl izhaja iz beneške regije in je sestavljen iz prosecca in breskovega pireja ali soka. Je pravzaprav brat koktajla Mimosa, ki je pripravljen s pomarančnim sokom.

Nekaj sladkega za konec

»Gelato« je mrzla sladica iz mleka in sladkorja, ki se od sladoleda razlikuje po konsistenci, saj je slednji bolj zračen, medtem ko je »gelato« bolj mehak in nabit z okusom. Oba sta sladka, »gelato« pa vsebuje tudi precej maščobe. Najpogostejši okusi so vanilja, čokolada, lešnik, pistacija in stracciatella. Nam najbližje bomo dober »gelato« našli v Trstu, in sicer v Gelato Marco, v katerem slovijo po naravnih sestavinah in »gelatu« brez glutena.





THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

OKUSI PO ITALIJANSKO

Odkrijte ljubezen do dobre hrane
in italijanskega načina življenja.
Izberite med več kot 2000 različnimi
italijanskimi izdelki in še 220 novimi
lokalnimi izdelki ter si pričarajte košček
strastne in temperatmente Italije kar
za domačo mizo.

Ciao!

ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



Mercator
moj najboljši sosed

MALE ŽIVALI

14 MODNIH ZA DOMAČE LJUBLJENČKE

Naši najboljši prijatelji si zaslužijo le najboljše, zato smo našli nekaj najbolj »kul« in trendi modnih dodatkov, ki jih jim bo zavidalo celo živalsko kraljestvo.

Pripravila: Katja Kozlevčar



Najboljša prijatelja

Skodelica in posoda za hrano The Design Gift Shop. Cena: 64 evrov.
thedesigngiftshop.com

VEČ
NOVOSTI
NAJDETE NA
CITYLIFE.SI

Sušilni posladek

Igrače Yellow Octopus.
Cena: 14,30 evra.
yellowoctopus.com.au



Kosilo

Podstavek in skleda za hrano Pets So Good.
Cena: 46,44 evra.
petssogood.com



Posoda za hrano The Design Gift Shop.
Cena: 22,80 evra.
thedesigngiftshop.com

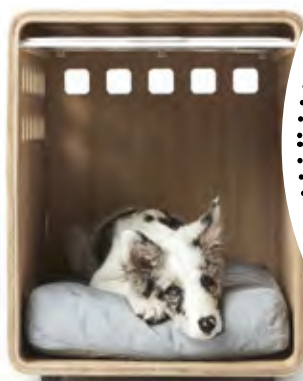


Lahko noč

Postelja Sophie Allport.
Cena: 88,50 evra.
sophieallport.com

Kot kraj

Blazina za pse ACH Collection.
Cena: od 570 evrov dalje.
achcollection.com



Ljubo doma

Pasja uta Fable.
Cena: 333,54 evra.
fablepets.com



Udobje

Blazina za hišne ljubljence Zara.
Cena: 25,99 evra.
zarahome.com

Modni dodatek

Ovratnica za pse Zara.
Cena: 29,99 evra.
zarahome.com



Vedno z mano

Torba za ljubljence H & M.
Cena: 49,99 evra.
hm.com

Ribja kost

Igrača za domače ljubljence Pets So Good.
Cena: 21,10 evra.
petssogood.com



Na sprehodu

Povodec Boo Oh.
Cena: 97 evrov.
boo-oh.com



Glamping

Šotor za mačke Red Candy.
Cena: 64 evrov.
redcandy.co.uk



Kosmatinčki

Življenje z ljubkim pasjim prijateljem predstavlja številne izzive, prilagoditve in – kar je najpomembnejše – prinaša ogromno ljubezni in veselja. Večina ljudi, ki je kadar koli imela psa, priznava, da je dom brez tega štirinožnega prijatelja prazen. Pasja ljubezen napolni naša srca z upanjem, optimizmom in nepopisno ljubeznijo. Zato je zelo pomembno, da za svojega kosmatinca poskrbimo v najboljši možni meri. In kako polepšati pasje življenje? Vabljeni na spletno stran kosmatincki.si, na kateri bomo našli številne uporabne nasvete. Če pa nas pot zanese do Domžal, jih obiščimo v butični trgovinici Kosmatinčki. Veseli bodo našega obiska s kosmatincem.

Trgovinica Kosmatinčki,
Rojska cesta 18d, Domžale
kosmatincki.si

UVAJANJE IN PRVI ODHOD V VRTEC

Mamice in očke ter njihove malčke in malčice s septembrom čaka uvajanje v vrtec. Da bo to potekalo čim lažje, preberimo nekaj nasvetov. A ne pozabimo: vsak otrok je unikat.

Vrtec je za otroka popolnoma novo okolje in marsikateri bo prvič ločen od staršev oziroma skrbnikov za dalj časa. Novo okolje, nove osebe, glasovi, nova rutina, hkrati pa nova doživetja, vtisi in dogodki. Nekateri otroci potrebujejo več časa za uvajanje, spet drugi manj, prav vsak se odzove na svojstven način. Vztrajajmo, bodimo jim v oporo in ne pozabimo – vse mine in kaj kmalu bo tudi naš otrok rad hodil v vrtec.

- Če je le mogoče, vzgojiteljici otroka še pred uvajanjem opišemo – kakšen je naš otrok, s čim se rad igra, koliko je že samostojen, kako zaspi, kaj mu pomaga, da se pomiri ...
- Vzgojiteljice povprašajmo, kako poteka dan v vrtcu, kakšen ritem imajo, katere aktivnosti počnejo, kako bo potekalo uvajanje in katere so najbolj nujne potrebščine, ki jih moramo prinesiti v vrtec.
- Uvajanje lahko poteka različno od vrtca do vrtca, vsem pa je skupno, da starš prvi dan v vrtcu z otrokom ostane kakšno uro ali dve, nato skupaj odideta domov, postopno pa se čas v vrtcu podaljšuje ter s tem tudi odsotnost starša. Vzgojiteljicam mirno zaupajmo in pustimo, da otroka nahranijo, previjejo in poskušajo pomiriti.



VEČ
NASVETOV
NA
CITYLIFE.SI

- Za čas uvajanja si vzemimo teden ali dva dopusta. Pričakujemo lahko, da bo prvi mesec (ali dlje ali manj, odvisno od otroka) vrtca otrok razdražljiv, nemiren, morda neješč in bo še posebej potreboval več naše pozornosti.
- V času uvajanja ne vnašamo dodatnih sprememb doma in omogočimo, da ima otrok tudi v vrtcu to, kar ima sicer doma, npr. dudo, flaško, ninico ali kakšno drugo igračko, ki ga pomirja, spominja na dom in pomaga pri spanju.
- Pred vstopom v vrtec otroku le-tega predstavimo pozitivno, o njem otroku govorimo, lahko se do tja tudi skupaj sprehodimo, opazujemo igrišče ... Vsako jutro pred odhodom v vrtec se držimo rutine, kakršna nam najbolje ustreza in na neki način napoveduje odhod v vrtec. Ko je čas za slovo, pa naj bo to nežno, a odločno. Čeprav je težko, imejmo v mislih, da se bo imel otrok v vrtcu kaj kmalu kar se da lepo. Spoznal bo številne nove prijatelje, odkrival nove aktivnosti in postajal vedno bolj samostojen.
- Tako kot marsikatera skrb tudi uvajanje mine in otroci radi prihajajo v vrtec. Ob morebitnih težavah in če nas kar koli zanima ali skrbi, pa se pogovorimo z vzgojiteljico.

Otroška oprema Nuna – narejena po meri sodobnih družin

Vsak starš z dojenčkom, zlasti v prvih mesecih, potrebuje pomoč in podporo okolice. In če mu vse to lahko nudi tudi sama otroška oprema? Vizija premium blagovne znamke Nuna je prav to: staršem in otrokom v prav vsakem starostnem obdobju zagotoviti zanesljivo in praktično otroško opremo, ki je prijetna za uporabo. Otroška oprema Nuna že več kot 10 let navdušuje z inovativnostjo, izstopajočim in dovršenim dizajnom, varnostjo in kakovostjo. Oprema Nuna je večkratna prejemnica oblikovalske nagrade Red Dot, avtosedeži Nuna pa dosegajo tudi odlične ocene priznane testne organizacije ADAC. Nuna pri snovanju vsakega izdelka sledi svojemu sloganu »Designed around your life« in je prav zato danes ena najbolj priljubljenih blagovnih znamk z otroško opremo na svetu, kar potrjujejo tudi številne zadovoljne mame po vsem svetu. Vso opremo Nuna najdete v trgovini **Mali zakladi**, **BTC Ljubljana** in na **malizakladi.si**.



TISTI OBČUTEK ... KO NE ŽELIŠ ODITI...

*Ga poznamo vsi, kajne? In začutili ga boste tudi vi,
ko vas bo prevzela neverjetno prijetna energija hotela
in restavracije Dolenjč.*



BON20&21

Do 31. decembra
2021 jih lahko v Hotelu
Dolenjč unovčite za
vse – hrano, pijačo,
namestitev in tudi
bowling.

Hotel stoji na izjemno zanimivi lokaciji ob avtocesti, ki povezuje Ljubljano in Zagreb. Pritegnil vas bo že ob prvem pogledu in nemudoma boste želeli zaviti na izvoz Novo mesto – zahod. Zakaj? Če ne vi, bodo otroci na zadnjih sedežih vašega avtomobila zavpili: »**Letaloooo!**«

Tako je, pred hotelom se bohoti pravo potniško letalo Bombardier CRJ900, ki v dolžino meri veličastnih 35 metrov. Opazi ga vsakdo, otroci pa so navdušeni nad njegovo barvito poslikavo. Kakšne načrte imajo lastniki hotela s tem letalom v prihodnje, naj zaenkrat ostane še skrivnost.

Pa vendarle ne mislite, da je Hotel Dolenjč »le« hotel. Je prostor, v katerem se **prepletajo niti gurmanskih užitkov, aromatične kave, dogodkov, zabave in bowlinga** in obenem omogoča za vse družine najpomembnejše: vaši otroci so v »vidnem polju«. Nas so prepričali že s prijetnim ambientom kavarne,

v kateri smo sproščeno klepetali ob **omamno dišeči kavi**, a vseeno smo se pozanimali tudi o ostali ponudbi. Postregli vam bodo z **raznovrstnimi jedmi iz svežih, lokalno pridelanih sestavin**, pice bodo spečene v pravi krušni peči, da ne omenjamo veselja vaših brbončic, ko boste zagrizli v **neverjetno okusne burgerje, po katerih so znani daleč naokoli**. S ponudbo slaščic ne skoparijo – navdušijo namreč še tako zahtevnega sladokusca. Hotel Dolenjč je **sožitje udobja, barvnih skladnosti, minimalizma in tehnološke dovršenosti**. Gostom je na voljo kar 33 izredno svetlih, prostornih in moderno opremljenih sob. Prijetni naravni materiali, kakovostne vzmetnice ter blazine in pohištvo v pastelnih tonih nudijo udobje, ki ga potrebujete za največjo mero sprostitve na svojem oddihu.

Poslovnim gostom so na voljo sodobno opremljene konferenčne zmožljivosti in prijetno

urejeni prostori za mala in velika poslovna srečanja, kongrese, izobraževanja, predstavitve in seveda team buildinge. In ne skrbite, pred hotelom vas vedno čaka brezplačno parkirno mesto.

V hotelu vam je na voljo sodobno opremljen bowling s štirimi stezami – idealna zabava za družine ali druženje s prijatelji. Tudi okolica ponuja raznoliko in bogato ponudbo dejavnosti: srečanje s konji, vožnjo s kočijo, supanje, vožnjo s kajaki, ribolov, pohodništvo (še posebej priljubljena je Trška gora), Golf Otočec za ljubitelje golfa je oddaljen le 4 kilometre, v bližini pa so tudi termalni bazeni.

Pridite, preverite in odletite navdušeni.



Kulinarika, ki se najbolj poda k retro ediciji Koprškega Refoška

V Sloveniji je vino del kulture, zgodovine, tradicije. Zlato pravilo pravi, da se rdeča vina, kot je recimo Refošk, dobro podajo k mesnim jedem. »Refošk se predvsem lepo poda k suhomesnatim izdelkom, rdečemu mesu, pici, mesnim jedem, ki so pripravljene na žaru, kolinam, ...« izpostavljajo v **Vinakoper**, kjer so skupaj z **Mercatorjem** na trgu predstavili omejeno **retro edicijo Koprškega Refoška**, ki je sinonim za slovensko kakovost, avtohtonost in lokalno povezanost.




VINAKOPER


Mercator

MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!

S M E G

DO
-84%

Z UNOVČENJEM
E-NALEPK
ALI OBIČAJNIH
NALEPK



KAKOVOST IN
IZVRSTEN DIZAJN
V VAŠI KUHINJI

MOJ   M Tehnika

Zbirajte e-nalepke ali običajne nalepke od 16. 9. do 31. 12. 2021.
Nalepke za popust na izdelke unovčite vse do 7. 1. 2022.
Več na www.mercator.si.

SODELUJTE V NAGRADNI IGRI IN OSVOJITE HLADILNIK SMEG!


Mercator
moj najboljši sosed



S kolesom po starem mestnem jedru mesta Mainz in s pogledom na Mainzovo katedralo. © DZT/Julia Nimke

GERMAN.LOCAL.CULTURE

OBIČAJI, TRADICIJA IN KULTURNA RAZNOVRSTNOST

German.Local.Culture. predstavlja nemško kulturo v vsej svoji raznovrstnosti. Kombinacija avtentičnih doživetij na urbanih destinacijah, regionalne vpetosti mest in raznolike turistične ponudbe v njihovi okolici so v osrčju kampanje, ki je razdeljena na področja »flair, craft, taste in green«.



© DZT/Julia Nimke

Nemčija, zibelka opere

Umetniško izučeni glasovi in orkestrska glasba zapolnijo prostor, dodelani kostumi in domiselna scenografija pa nase priklenejo pogled: operna umetnost razvaja naše čute. To še posebej velja za Nemčijo, ki je pravi eldorado za ljubitelje opere. V opernih hišah po Nemčiji (teh je več kot 80) namreč uprizorijo približno tretjino vseh opernih predstav na svetu. V veličastnih zgodovinskih gledaliških stavbah, okrašenih s plišem, marmorjem in štukaturo, pa tudi na preprostejših sodobnih odrih si lahko ogledate ogromno produkcij od baroka pa vse do danes. Številne operne in koncertne dvorane so že našle načine, kako lahko predstave uprizarjajo tudi med pandemijo.



Operna hiša Markgräfliches Opernhaus v Bayreuthu. © DZT/Julia Nimke



Regensburg, ateljerist Andre Maier. © www.bayern.by/Dietmar Denger

Umetnost malo drugače: ulična umetnost v nemških mestih

Pojavijo se čisto nepričakovano, ogledate si jih lahko kadar koli in brezplačno, so prava hrana dušo, ki da domišljiji krila: govorimo o uličnih umetniških delih, ki sive fasade v nemških mestih poživijo s pisanimi barvami in pogosto premoščajo vrzel med srednjim vekom in sodobnostjo. Grafitarke in grafitarji ustvarjajo spontano, poleg tega pa številna nemška mesta redno prirejajo festivale ulične umetnosti, na katerih se srečujejo uveljavljeni umetniki in umetnice, ki z grafiti prekrijejo celotne umetniške galerije na prostem.

Predalčne lesene gradnje – tradicionalni obraz Nemčije

Predalčne lesene gradnje, ki so se ohranile iz preteklih stoletij, nekatere med njimi pa se celo uvrščajo na seznam Unescove svetovne dediščine, starim mestnim jedrom in vaškim ulicam po Nemčiji dajejo značilen pečat. Popotniki lahko v Nemčiji občudujejo kar okoli 2,5 milijona lesenih skeletnih hiš in celo cerkva, izdelanih s tradicionalno predalčno leseno gradnjo – največ jih najdete na cesti predalčne lesene gradnje Deutsche Fachwerkstraße.



Predalčne lesene gradnje v historičnem starem mestnem jedru Bernkastel-Kuesu. © DZT/Günter Standl



CRAFT – Rokodelske tradicije, ki jih je mogoče doživeti

Na področju Craft prikazujemo, kakšno kulturnozgodovinsko bogastvo premore Nemčija s številnimi večstoletnimi tradicijami in običaji. Ohranjene tradicije, živi običaji in večstoletne ročne obrti nemškimi mestom in regijam dajejo neizbrisni pečat. Tradicionalna obrt se iz generacije v generacijo predaja v obrtniških delavnicah in cehih. Tako se ohranjata regionalna kultura in identiteta. Marsikje lahko popotniki čisto od blizu opazujejo obrtnike in oblikovalce pri delu ter doživijo avtentično plat Nemčije.



Zgodovinska moda: regionalne noše

Raznolikost pokrajin v Nemčiji se kaže tudi v regionalnih nošah, ki pričajo o bogatih večstoletnih tradicijah. Ročno izdelani lederhosen in dirndl na Bavarskem na primer še vedno igrajo pomembno vlogo v vsakdanjem življenju mnogih ljudi, prav tako pa tudi v Lužici ali Spreewaldu, kjer skupnost lužiških Srbov svojo kulturno identiteto izkazuje prek lužiške noše. Posebno doživetje za popotnike je tradicionalna ročna izdelava regionalnih noš – na primer v klobučarni v Schwarzwaldu, v kateri izdelujejo edinstveni bollenhut, ki je priljubljen motiv na fotografijah.



Modna oblikovalka iz Weimerja. © DZT/Julia Nimke



Wolfach, Waltraud Kech – šivilja klobukov Bollenhut.
© Schwarzwald Tourismus/Chris Keller

Nenavadni oblikovalski predmeti

Mladi oblikovalci, ki delujejo pod oznako »made in Germany«, navdih jemljejo iz lokalne kulture. Tako je na primer v Weimarju, kjer umetniki več kot sto let po ustanovitvi Bauhauusa na novo interpretirajo tipične motive te svetovno znane oblikovalske šole. Ali pa v Berlinu, kjer trendovske trgovine razstavljajo in prodajajo izdelke, ki sledijo načelom upcyclinga (recikliranja z dodajanjem vrednosti). Kdor išče nenavadne in lepe stvari, jih bo našel tudi na sejmu oblikovanja Stijl, ki se odvija v več mestih. Umetniki tam prodajajo oblačila, nakit in dodatke – večinoma v trajnostno izdelanih majhnih serijah.

Tradicionalno: ko peka kruha postane umetnost

Kruh je za Nemce več kot le živilo. Nemška pekovska umetnost je z okoli 3.200 vrstami kruha del Unescove nesnovne kulturne dediščine, v nemščini pa poznamo skoraj petsto pregovorov, v katerih nastopa kruh. Družinska podjetja v vseh nemških regijah to tradicijo gojijo že več generacij – in to z veliko ljubeznijo do obrti ter zavedanjem o pomenu visokokakovostnih sestavin in daljšega proizvodnega procesa. Da je nemški kruh lahko tudi hrana za gurmane, dokazuje izobraževalni program za krušnega sommeliera, s katerim vse več pekov pogloblja svoje strokovno znanje.



Walsrode, priprava na peko kruha. © DZT/Julia Nimke



TASTE – Užitek in okus: regionalno in svetovljansko

Doživeti turistično destinacijo z lokalnimi in regionalnimi specialitetami je obvezni del počitnic v Nemčiji pri več kot polovici gostov. To zanimanje v kampanji naslavljamo na področju Taste. V kampanji prikazujemo nove generacije gastronomov in kuharjev, ki tradicionalno kulinarčno umetnost interpretirajo na sodobni način. Seveda pri tem ne gre brez kozarca dobrega vina iz enega od 13 nemških vinorodnih okolišev ali piva iz ene od več kot 1.500 pivovarn.



Prefinjen okus izšolanih sommelierov

Če se želite potopiti v nemški svet vina, lahko to storite kar v vinski kleti. Številni vinarji sprejemajo goste, ki pod njihovim vodstvom vidijo, kako potekata trgatve in pridelava vina. V številnih restavracijah pa izbiro najprimernejšega kozarca vina lahko zaupate kar šolanemu sommelieru. V žlahtno kapljico se lahko še dodatno poglobite na degustacijah in seminarjih senzorične, ki jih vodi izkušeni enologi.



Mladi gastronomi izžarevajo gostoljubnost in ljubezen do butične obrti

Ljubezen do ročne izdelave in kakovostnih izdelkov je tista, ki daje zagon številnim mladim gastronomom in kuharjem v Nemčiji – to okušajo in cenijo tudi njihovi gostje. Pri tem ne gre pozabiti, da mladim aktualni trendi niso tuji; združijo jih s tradicionalnimi značilnostmi kuhinje in jih na edinstveni način prezentirajo na krožniku. Regionalne specialitete se tako srečujejo z mednarodnimi vplivi, tradicionalna mojstrska izdelava pa z ulično hrano. Rezultat je sodobna lokalna kuhinja, ki temelji na regionalnosti, trajnosti, kakovosti in gostoljubnosti.



Vinogradništvo v Nemčiji: tradicionalno in nekonvencionalno

Vinsko kulturo v Nemčiji gojijo že od časa Keltov in Rimljanov. Žlahtne trte se na razgibanem terenu v trinajstih s soncem obsijanih vinorodnih okoliših počutijo kot v raju. Kaj pravite na kozarec penečega rizlinga ali modrega pinota s cvetlično noto iz vinorodne dežele Baden? Z domala sredozemskimi temperaturami in rodovitno zemljo se Baden uvršča med najboljše vinorodne regije v Evropi. Tamkajšnja pokrajina je razgibana in se razteza na približno 400 kilometrih, zato v njej pridelujejo zelo raznolika vina. Bi se v najstarejši nemški vinski regiji raje podali po stopinjah starih Rimljanov? Že oni so pred približno 2.000 leti prepoznali posebnost vinorodne pokrajine ob reki Mozeli. Sofisticirani rizlingi, pridelani na območju Mozele, Saarja in Ruwerja, zato spadajo med najboljša bela vina na svetu. Danes je v 13 nemških vinorodnih okoliših več kot 11.000 pridelovalcev vina. Ti se dela lotevajo s polno mero strasti in kreativnosti – na primer v Rheinhessnu, kjer mlada generacija vinarjev s trajnostnimi metodami orje ledino na področju vinogradništva. To jim gre izvrstno od rok: njihova vina, pri katerih se okusi, da so bila pridelana brez industrijskih metod, redno prejemajo ugledne mednarodne nagrade.

Raznolika kulinarika

V severni Nemčiji lahko v številnih jedeh okusite Severno in Baltsko morje. V številnih tradicionalnih specialitetah namreč glavno vlogo igrajo ribe. Od hamburškega pannfische, popraženega ribjega fileja, do labskausa, kaše iz krompirja, konzerviranega mesa in rdeče pese, postrežene z cvrtimi jajci, kumaricami in vloženi fileji sleda rollmops ali z okusnimi rakovimi sendviči. Naj vas zapeljejo okusi morja! Nemška, francoska in mednarodna ... Kuhinjo Saarlanda so zaznamovale številne bližnje kulture, ob tem pa je ohranila svojo saarlandsko pristnost. Značilni specialiteti sta na primer dibbelabbes, krompirjev narastek iz naribanega krompirja, sušenega mesa in čebule, in gefillde (»filani«), krompirjevi cmoki, polnjeni z mletim mesom ali jetrno klobaso. V Saarlandu pa bodo na svoj račun prišli tudi tisti, ki imajo radi kaj bolj prefinjenega. Ta mala zvezna dežela s slabim milijonom prebivalcev se namreč ponaša s kar 11 Michelinovimi zvezdicami. Saška kuhinja se je razvijala dolga stoletja ob vplivu okoliških regij in držav, kot sta Poljska in Češka. Mnoge tradicionalne posebnosti saške kuhinje so sladice. Poleg svetovno znanega dresdenskega christstollen, božičnega sadnega kruha, so med najbolj priljubljenimi sladicami še eierschecke, saška torta iz mleka, skute in veliko jajc, in lerchen, okusne leipziške tortice, polnjene z marcipanom.



Izbrane lokalne sestavine mestne tržnice. © Markt Adobe Stock/igishevamaria



Hayingen, kuhar Simon Tress pri pripravi kulinaričnega krožnika v restavraciji ROSE hotela Bio-Hotel. © DZT/Florian Trykowski

Nemška gurmanska kuhinja

V počitniški deželi Nemčiji vrhunsko kulinariko ponuja več kot 300 restavracij. Od briljantnih novih interpretacij do preprostih regionalnih dobrot. Obiščete lahko tudi prvo in edino nemško restavracijo, ki streže izključno sladice. V berlinski restavraciji z dvema zvezdicama Coda Dessert Dining sladice strežejo kot predjed, glavno jed in poobedeč, pri tem pa njihove jedi ne vsebujejo rafiniranega sladkorja, umetnih arom, barvil in dodatkov. Lahko pa se usedete tudi za eno od 20 miz v nürnberški restavraciji z dvema zvezdicama Essigbrätlein. Tam so se odpovedali eksotičnim sestavinam in namesto tega prisegajo na preproste vrtnine, kot sta koleraba in cvetača. Kakšne neverjetne specialitete pričarajo iz njih, pa morate poskusiti sami.



© DZT/Julia Nimke

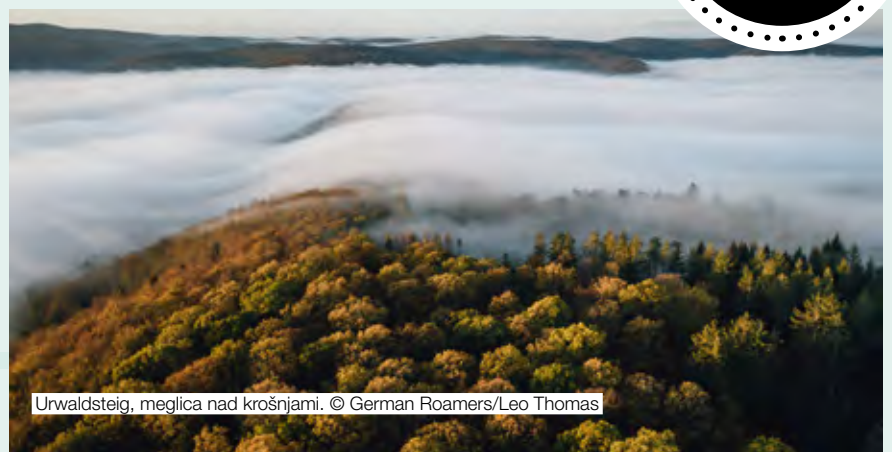
GREEN – Trajnostno v mestu in naravi

Trajnost je globalni megatrend. Za načrtovanje potovanj to pomeni, da mednarodni gostje iščejo trajnostno ponudbo v mestih in kulturno ponudbo mest združujejo z enodnevnimi izleti v naravo. Nekateri pa se odločijo za »počitnice na deželi« in se z okoljem prijaznimi prevoznimi sredstvi odpravijo na izlet v mesto. Raznolikost, ki jo tu ponuja Nemčija, je predstavljena v sklopu tematskega področja Green.



Sprostitev in doživetja v nemških gozdovih

Nemčija je ena najbolj gozdnatih držav v Evropi – gozdovi pokrivajo skoraj tretjino države. Od Porurja do Sauerlanda, od Kölna do Eifla ter na območju Porenja in Taunusa – od urbanega okolja do narave je pot pogosto kratka. Ljubiteljem narave so tako na voljo številne možnosti: kdor si želi sprostitve, si lahko baterije napolni v gozdu, kdor je bolj pustolovskega duha, pa lahko raziskuje naravo na poti med krošnjami ali v gozdnem adrenalinskem parku. Gozdni muzeji in informacijska središča narodnih parkov obiskovalcem ponujajo koristne napotke in informacije. Gozdni vodniki in rangerji v številnih gozdnih regijah goste popeljejo v skrivnostni svet gozda, tako da lahko čisto od blizu spoznajo življenje v tem čarobnem habitatu.



Urwaldsteig, meglica nad krošnjami. © German Roamers/Leo Thomas

Reke in pečine

Približno tretjina nemškega ozemlja je pod posebno zaščito kot naravna krajina državnega pomena. Odgovorno in skrbno ravnanje z naravnimi bogastvi popotnikom omogoča popolnoma avtentično doživetje. Nekatere geografsko značilne zanimivosti, kot so rečni bregovi ali pečine, so povezane z miti in legendami, zato jim mnogi pripisujejo poseben pomen. Primeri so kamnita formacija iz peščenjaka Externsteine v Vestfaliji, pot Himmelsweg pri mestu Nebra – kjer je bil najden svetovno znan nebesni disk iz bronaste dobe – in neolitski kamniti grobovi v Everstorfer Forstu v Mecklenburgu. Že stoletja obiskovalce navdušujejo tudi pečine iz peščenjaka v narodnem parku Saška Švica pri Dresdnu. Tu ekološki vizionar Sven-Erik Hitzler obmejno mesto Schmilka spreminja v trajnostno počitniško vasico.



Ettal, pogled na gorovje ob jezeru. © DZT/Julia Nimke

Bosi po Waddenskem morju

Prostrano Waddensko morje v Severnem morju predstavlja največje povezane muljaste plitvine na svetu. Ko se voda med oseko umakne, lahko obiskovalci v spremstvu strokovnjakov bosu raziskujejo to edinstveno pokrajino in spoznavajo njene prebivalce: rakovice, peščene črve in školjke srčanke ter številne vrste ptic. Obiščete lahko tudi Halligen – majhne poseljene močvirne otoke, ki so ob nevihtah delno poplavljeni in se zato ponašajo z edinstveno floro. Iz severonemških metropol, kot sta Hamburg in Bremen, je obala Severnega morja na dosegu roke.



Dagebüll, Vadensko morje. © DZT/Julia Nimke

Trajnostna počitniška dežela Nemčija

Trajnost je pomembno vprašanje tudi pri potovanjih – na tem področju počitniška dežela Nemčija svojim gostom ponuja široko paleto možnosti. Že danes si 29 % tujih gostov zaradi pokrajine in narave za počitniško destinacijo izbere Nemčijo. Naj vas počitniška dežela Nemčija navdihne za naslednje trajnostno potovanje! V počitniški deželi Nemčiji obiskovalce čakajo številne čudovite pokrajine, vključno s 16 narodnimi parki, 16 Unescovimi biosfernimi rezervati in 104 naravnimi parki. Ta zaščiteni območja so namenjena ohranjanju naravnih habitatov številnih rastlinskih in živalskih vrst ter naravnih virov; tako pripomorejo k ohranjanju biološke raznovrstnosti. Dober primer takšnega območja je narodni park Saška Švica (Sächsische Schweiz), ki je bil vzpostavljen leta 1990. Edini narodni park s pečinami v Nemčiji obiskovalce privablja z edinstveno neokrnjeno naravo med dolino Elbe in mizastimi gorami.



Lohmen, Saška Švica. © DZT/Jens Wegener

Trajnostne nastanitve

Počitniška dežela Nemčija svojim gostom ponuja več kot 1.000 certificiranih trajnostnih nastanitv in restavracij. Širok nabor trajnostnih nastanitv sega od kampov in tradicionalnih gostišč vse do luksuznih hotelov. Trajnostne nastanitve odlikujejo skrbna raba virov, trajnostna gradnja, regionalna kuhinja in dostojni delovni pogoji za zaposlene ter dober odnos do lokalnega prebivalstva.

Če imate radi nenavadna prenočišča, vam tudi zunaj Posarja ne bo treba predolgo iskati. Kaj pravite na premetavanje po dišečem senu? Razvajanje pod toplo odejo v iglju? Sproščanje v znameniti nemški plažni košari Strandkorb? V počitniški deželi Nemčiji lahko dobite vse to. Če želite izkusiti pristno naravo, boste zagotovo z veseljem preživeli noč v eni od drevesnih hišic Baumhaushotela Kriebelland, ki je hkrati tudi izvrstno izhodišče za izlet v nacionalni park Saška Švica. Vsaka drevesna hišica v tem hotelu je edinstvena in opremljena z ljubeznijo; prenočite lahko v bolj klasično zasnovani hišici ali pa v takšni, ki je oblikovana kot jadrnica. Tu bodo na svoj račun prišli tako mali kot veliki pustolovci. Tiste, ki imajo noge raje na trdnih tleh, pa bi morda bolj zanimala nočitev v vinskem sodu. Prav ste slišali! Takšni hoteli obstajajo v različnih krajih po Nemčiji; v vinskem sodu lahko prenočite sami ali intimno v dvoje, ponekod pa lahko rezervirate celo vinski sod s savno ali masažnim bazenom. Ne glede na to, ali se odpravljate na romantični oddih z boljšo polovico ali na druženje s prijatelji – to bo prijetna nočitev, ki vam bo še dolgo ostala v spominu.



Mettlach, nočitev na drevesu v t. i. »portaledgesih« s pogledom na Saarschleife.

© DZT/Jens Wegener

Zelena mesta

Trajnost je tudi v nemških mestih visoko na seznamu prioritet. Trajnostne cilje uresničujemo z nizkoemisijno mobilnostjo, podnebju prijazno arhitekturo, urbanim vrtnarjenjem in uporabo obnovljivih virov energije. Že več kot 700 nemških mest se ponaša z nazivom »Fairtrade City«, kar pomeni, da na občinski ravni spodbujajo pravično trgovino in se tako zavzemajo za pozitivne spremembe.



Mescherin, vožnja s kanujem na reki Odr. © DZT/Florian Trykowski

Trajnost je tudi zabavna! Sprehodite se po dvoriščnih razprodajah in vrtnih boljših trgih, ki jih najdete v številnih nemških mestih, pustite se presenetiti na eni od številnih tedenskih tržnic z regionalnimi in sezonskimi specialitetami. Naj bo v ospredju trajnost, dostopnost, kultura, kulinarika ali čudovita narava – počitniška dežela Nemčija je s svojo raznolikostjo popolna turistična destinacija za vsakogar.

Nemška turistična organizacija



V sodelovanju z:

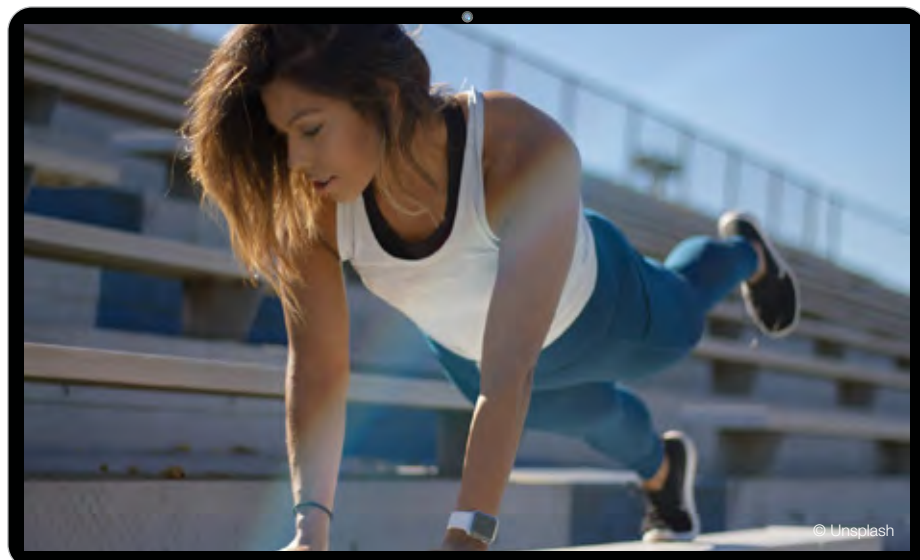
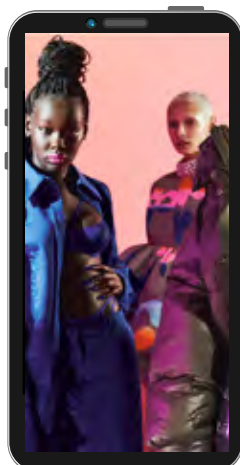


MODA

**Nova jesenska
kolekcija H & M**

Nova kolekcija H & M Studio AW 2021 je divja, močnega značaja, polna strasti in nemirnega duha – kratka pripravljena, da zavlada svetu.

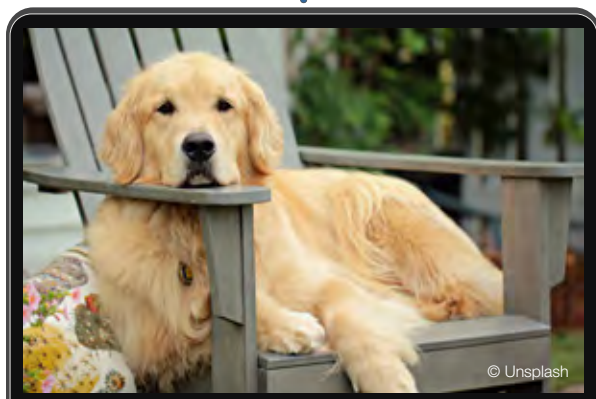
citylife.si/moda/nova-kolekcija-h-m-studio-aw-2021



ŠPORT

**Kaj vas
lahko motivira
pri redni vadbi?**

Naj vadba ne bo kazena, temveč motivacija za boljše počutje.
citylife.si/lifestyle/kaj-vas-lahko-motivira-pri-redni-vadbi



HIŠNI LJUBLJENČKI

5 nasvetov za zdravo pasje življenje

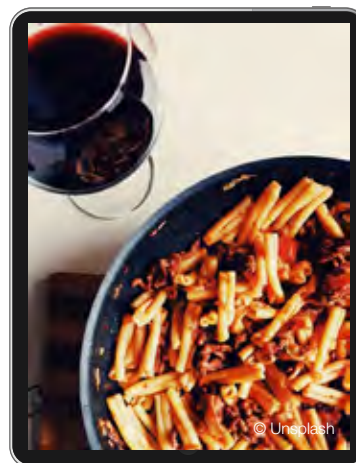
Pasja ljubezen napolni naša srca z upanjem, optimizmom in nepopisno ljubeznijo, zato je zelo pomembno, da za svojega kosmatinca poskrbimo v najboljši možni meri.

citylife.si/hisni-ljubljencki/5-nasvetov-za-zdravo-pasje-zivljenje

FILM IN TV

Filmi, ki vam bodo polepšali jesenske dni

Ne glede na to, kaj prinašajo prihodnji meseci, so hladnejši meseci več kot primerni za stiskanje pod odejo, pitje vročega čaja in gledanje filmov in serij.
citylife.si/film-in-tv/filmi-ki-vam-bodo-polepsali-jesenske-dni



GOURMET

Gurmanski vodič po italijanskih testeninah

Tiste, ki se nam ob misli na italijanske testenine cedijo sline, bo zagotovo zamikalo, da se sprehodimo po gurmanskem vodiču po italijanskih testeninah.

citylife.si/gourmet/gurmanski-vodic-po-italijanskih-testeninah

VRAŽJE DAME



the Real
Housewives
SLOVENIJA 

OD 2. OKTOBRA
SOB 20.45

 planet

MERKUR



MERKUR trgovina d.o.o., Cesta na Okroglo, 4202 Naklo, občina

UREDITE SVOJ DOM PO SVOJE S KAKOVOSTNIMI TALNIMI OBLOGAMI.



LAMINAT
HRAST OLCHON MED H2856

6⁹⁹ /m²
9⁹⁹ /m²

-30%



VINIL PLOŠČA
LVT TARKETT
STARFLOOR HRAST

26⁹⁹ /m²
29⁹⁹ /m²

-10%



VINIL PLOŠČA
SUPERIOR ADVANCED
HRAST

9⁹⁹ /m²

