

AVTOMOBILIZEM // DOM // KULINARIKA // MODA // PROSTI ČAS // POTOVANJA

špeja & gregor

4

LETNIK II
28. NOVEMBRA 2014
ISSN 2335-3309



AKTUALNO

PRAZNIČNA PRILOGA KRANJČANKE

Veseli december v Medvodah

Čarobni program za vse generacije, kjer se boste lahko pogreli ob kuhanem vinu in čaju ter pečenem kostanju. Pestra ponudba prazničnih stojnic, polnih okusnih dobrot in različnih rokodelskih izdelkov, ki bo v tem lepem prazničnem obdobju, pričarala nasmeh na vaše obraze in prižgala srečo v vaših srcih.

PETEK, 12. 12., Mestni trg pred Knjižnico Medvode PRIŽIG PRAZNIČNIH LUČI – POŠTA ŽELJA

- 16.30 Ustvarjalne delavnice za otroke:
Pošta za Dedka Mraza
- 18.00 Prižig prazničnih luči
- 18.30 Koncert božičnih pesmi – nastop medvoških pevskih zborov

PETEK, 19. 12., Mestni trg pred Knjižnico Medvode PRAVLJIČNE MEDVODE – PRIHOD DEDKA MRAZA

- 17.00 Predstava za otroke: Izgubljena ovčica in dobri pastir
- 18.00 Prihod Dedka Mraza s spremstvom in obdaritev otrok
- 20.00 Glasbeni nastop: Sergej Škofljanec in Andreja Sonc

SOB., 20. 12., Mestni trg pred Knjižnico Medvode PRAZNIČNO VESELJE V MEDVODAH

- 18.00 1. Tekmovanje v pripravi kuhanega vina in domačega čaja (vabljeni na pokušino ter ocenjevanje kuhanega vina in domačega čaja - brezplačno)
- 19.00 Ansambel Tak Tik in Ansambel Marcela IN

NEDELJA, 21. 12., Športna dvorana Medvode GLASBENI VEČER

- 19.30 Novoletni koncert Godbe Medvode z gosti
Vstop prost. Informacije: 041 984 429

več na: www.zstmedvode.si

Silvestrovanje

SREDA, 31. december 2014, ob 20.00, Športna dvorana Medvode
Za glasbo in dobro razpoloženje bo poskrbela **GLASBENA SKUPINA ŠPICA**.

Za hrano in pijačo poskrbljeno. Vstop prost.

Rezervacije silvestrskega aranžmaja (mize in silvestrske večerje)
so možne v Turistično-informacijskem centru Medvode, Cesta ob Sori 3 A,
Medvode, do ponedeljka, 29. 12. 2014

Delovni čas TIC Medvode:
od ponedeljka do petka: 8.00 - 12.00 in 13.00 - 17.00
sobota: 8.00 - 12.00, Informacije: T: 01 / 361 43 46
G: 041 378 050, E: turizem@medvode.info
W: www.zstmedvode.si





Vsi potrebujemo pravljice

Suzana P. Kovačič

»Kje so pa zmaji?«
 »V pravljici.«
 »V pravljici,« je s posmehom rekel učitelj. »Kako pa se pride v pravljico? Bi nas ti peljal z avtom?«
 »Mogoče,« sem rekel. »Ampak v pravljico se pride najbolje peš. Kdor preveč hiti, se odpelje mimo.«
 »Raje bi šel v Pariz. Piki tudi.«
 »Tudi Pariz je pravljica,« sem rekel po kratkem molku. »In severni tečaj tudi. In Afrika tudi.«
 Učitelj me je pogledal. »Jaz sem mislil zares.«
 »Jaz tudi. Kaj nisi rad v pravljici?«

Moj prijatelj Piki Jakob avtorja Kajetana Koviča je bila moja najljubša knjiga v otroških letih in skozi toliko rok, oči in ušeskov je šla do danes, da se komaj še drži skupaj. Tudi osrednja junaka medvedek Piki in učitelj sta si zvečer pripovedovala pravljice, res pa da samo v medvedjem jeziku, ki ga le malokdo razume. :)

V zadnjem času sem imela priložnost prisluhniti Anji Štefan, ki je danes v svetu otrok in staršev sinonim za dobro ljudsko pravljico. Išče jih v ljudskem izročilu, jih prireja in tudi sama piše. Kar me je najbolj navdušilo pri njej, je to, kako živo jih zna tudi interpretirati. Kot boste lahko brali na naslednjih straneh, je blejskega

čarodeja Tonija v otroških letih najbolj posrkala vase Muca Copatarica avtorice Ele Peroci, smučarskega skakalca Petra Prevca pa je najbolj prevzel Gusar Berto, delo Ingrid in Dieterja Schuberta.

Pravljice, če jih beremo, so vez med otrokom in starši v otrokovih najzgodnejših letih. Pravljica na enostaven način, ki ga razumejo in mu sledijo tudi otroci, razlaga življenje. Pripoveduje o tem, kaj je dobro, kaj je poštenje, kaj je ljubezen

Otrok v pravljici spozna, da je občutenje, kot je strah, lahko nekaj povsem običajnega. Pravljica govori tudi o nasprotjih; je žalost in je veselje, je slabo in je dobro. Zmaga pa dobro, posijesonca, prevlada ljubezen. O tem beremo otrokom in po takšnih pravljicah hrepenimo odrasli. V tempu sodobnega časa so »žive« e-pravljice, ki so dosegljive povsod in na vsakem koraku. Pravljico lahko doživimo tudi z zimskim sprehodom po očarljivem posestvu Brdo pri Kranju, kamor vas še posebej vabijo v prazničnih dneh pred božičem. Zimska pravljica bo še bolj doživeta, če bo zapadlo nekaj snežink. Morda ste snežinke v pismu že naročili enemu od dobrih treh mož in upam, da tudi dopisali, da ste (smo) bili celo leto zelo pridni. :) //

kolofon

Špela & Gregor

je priloga Gorenjskega glasa

Izdajatelj:
Gorenjski glas, d. o. o., Kranj

Odgovorna urednica:
Marija Volčjak

Urednica:
Suzana P. Kovačič

Tehnični urednik:
Grega Flajnik

Oglasno trženje:
Mateja Žvižaj,
04/201-42-48,
041/962-143

Priprava za tisk:
Gorenjski glas, d. o. o., Kranj

Oblikovanje:
Matjaz Švab

Naslovnica:
Foto: Arhiv GG

Tisk:
Delo, d. d., Tiskarsko središče

Raznos:
Pošta Slovenije, PE Kranj

ŠPELA & GREGOR je priloga 95. številke Gorenjskega glasa, ki je izšla 28. novembra 2014.

Uredništvo, naročnine, oglasno trženje:
Bleiweisova cesta 4, 4000 Kranj, telefon: 04/201-42-00, telefaks: 04/201-42-13, e-pošta: info@g-glas.si; mali oglasi: telefon 04/201-42-47

Delovni čas: ponedeljek, torek, četrtek in petek od 7. do 15. ure, sreda od 7. do 16. ure, sobote, nedelje in prazniki zaprto



Doživite svojo zimsko pravljico

Stara gorenjska legenda pravi, da kadar je snežna odeja v zimskih dneh prekrila grajski park, se je družina barona Zoisa skupaj z vsemi okoliškimi prebivalci zbrala in uživala v neizmerni lepoti plesa snežink ...

Suzana P. Kovačič

// Foto: arhiv Tina Dokl

Pravljica se nadaljuje v letu 2014 v prečudovitem decembrskem popoldnevu na posestvu Brdo pri Kranju. Svoj pravljичni dan lahko izberete, vrata bodo na široko odprli 19., 20. in 21. decembra od 16. do 21. ure. Vas morda že zanima, kakšne zgodbe bodo

pripovedovali brdski jelenček, medvedka Živa, ribici Gaja in Maja ter mali labod? Sprehod skozi očarljivo urejen Park Brdo vas bo popeljal v svet pravljic, bogat spremljevalni program pa postregel z vrsto aktivnosti in doživetij za obiskovalce vseh generacij.

V kraljestvu pravljic boste najmlajši obiskovalci uživali v predstavi Gledališkega društva Gardelin s Kokrice in ustvarjali

fantazijske umetnine. V nekdanji grajski pristavi Zois bodo na ogled božične dekoracije, zunanje dogajanje pred Zoisovo pristavo bodo popestrili kulinarični mojstri posestva, ki bodo klesali ledene skulpture v živo. S pridihom viteške veličine boste vstopili v pridih nekega drugega časa in dogodivščin Viteza Gašperja Lambergarja res ne gre zamuditi. Vse skupaj bo prežeto s tradicijo in



Takšna je zimska idila na posestvu Brdo pri Kranju, ko zapade sneg.



In ja, Božiček je prišepnil, da tudi pride. Pravi, seveda.

ustvarjalnostjo, tako bodo v sodelovanju z različnimi rokodelci in društvi pripravili razstavno-prodajni kotiček unikatnih izdelkov domače in umetnostne obrti. Morda dobite idejo za praznična darila. Vse dni bo dišalo po dobrotah na brdskem prazničnem sejmu, kjer bodo na voljo brdske delikatese in domači napitki. Prav poseben del kulinarčne zgodbe bo Brdska prodajalnica, kjer boste poskušali Okuse Brda in kakšno dobroto odnesli tudi domov.

V tematskih Glasbenih zgodbah bo v petek, 19. decembra, koncert Glasbene šole Kranj, v soboto, 20. decembra, bodo nastopili Moški pevski zbor KUD Triglav Duplje in Ženski pevski zbor Dupljanke, v nedeljo, 21. decembra, boste lahko prisluhnili Pevskemu zboru Maj. In ja, Božiček je prišepnil, da tudi pride ... //



Zimske pravljice NA BRDU...

Posestvo Brdo bo zopet za-blestelo v čarobnem zimskem sijaju. Barvitost adventnih luči, dišeče praznične jedi, zgodbe in radostne božične pesmi bodo le del vzdušja, kateremu se boste lahko prepuščali.

- Kraljestvo pravljic
- Božični sejem
- Ledene skulpture
- Glasbeni program
- Animacije za otroke
- Viteška zgodba in ognjeni show
- Obisk Božička

19.-21. december
od 16.00 do 21.00 ure



POSESTVO BRDO
Predoslje 39, 4000 Kranj
www.brdo.si



Hudo preprosta darila

Danes je luč sveta ugledala nova knjiga receptov in nasvetov za 'naredi sam' izdelke, ki že s svojim naslovom Hudo preprosto sporoča, da je namenjena prav vsakemu od nas. Katera darila lahko izdelamo sami, iz česa in kako, nam je predstavila urednica in založnica Petra Slapar iz Šmarce pri Kamniku.



Jasna Paladin

Knjiga Hudo preprosto na 250 straneh prinaša več kot petdeset kuharskih receptov in več kot osemdeset nasvetov za naredi sam izdelke, ki so jih prispevali slovenski ustvarjalci: Tjaša Brajdih, Ana Bulat, Mateja Dobravec, Kaja Podržaj, Jasna Simoneta, Suzana Šlebir, Vesna Vogrin in fotograf Klemen Brumec. »Vsi ustvarjalci imajo res velik talent, ki so ga v knjigi pokazali v svoji najlepši luči, in zares smo lahko ponosni, da je knjiga v celoti nastala v Sloveniji, z osrednjim dogajanjem prav tukaj, v Šmarci,« nam je tik pred izidom povedala urednica Petra Slapar. Skupaj smo z zanimanjem pokukali med sveže natisnjene strani, predvsem v zadnji, zimski del – z nasveti za darila, decembrsko okrasje in praznične recepte.

Na trgu je že zelo veliko podobnih knjig. Kako ste prepoznali potrebo bralcev po še eni?

»Naše podjetje izdaja spletno revijo, kjer smo že zdaj imeli veliko receptov in idej, a bralke so me nenehno klicale, da bi želele imeti navodila za kuharske recepte, šiviljske nasvete in druge izdelke v pisni obliki. Zato smo se odločili za knjigo, zanimanje zanjo je bilo namreč zelo veliko. Ne nazadnje spletna statistika kaže, da v tem obdobju največkrat iščemo prave ideje za doma narejena darila.«

V čem je knjiga drugačna od njej podobnih?

»Gre za prvo slovensko knjigo, ki združuje kuharske recepte in nasvete za naredi sam izdelke, in gotovo prvo, narejeno na tak način, s tako čudovitimi fotografijami, pri čemer smo se resnično potrudili. Posebnost knjige je namreč v tem, da je večina navodil predstavljenih v slikah, izbrali pa smo izdelke iz materialov, ki jih večina verjetno ne bi uporabila za okraske in darila, a jih imamo po navadi vsi že doma. Želeli smo poudariti, da zelo lepe



Petra Slapar, urednica knjige Hudo preprosto / Foto: Gorazd Kavčič



TOP
PONUDBA
PLESKAVICA
1 KG

Znani mojster za leskovački grill
in prijazna postrežba z Gorenjske

DELOVNI ČAS:

pon.-čet.: od 10.00 do 22.00

pet.: od 10.00 do 23.00

sob.: od 11.00 do 23.00, ned.: zaprto

E: restavracijagrillcenter@gmail.com

T: 0590 333 88



NOVO V KRANJU

Stritarjeva 5, za kinom Center

*Glasba v živo v decembru
ob petkih in sobotah*

- Jedi s pravega roštilja
- Razni meniji, tudi vegetarijanski
- Jedi izpod peke (sača)
- Malice z juho

UGODNE CENE

Prostor za do 100 ljudi, primeren
za noveletne zabave, abrahame, za krste,
birne, pogrebščine ...



KUPON ZA 15% POPUST
na hrano do 11. 12. 2014



Foto: Klemen Brumec

stvari lahko naredimo iz povsem preprostih stvari in brez večjega talenta in spretnosti. Rdeča nit vsega je namreč to – kar pove že naslov – da je vse skupaj lahko hudo preprosto.«

Kakšni so denimo lahko takšni izdelki, narejeni po vaši knjigi?

»Denimo nakit iz skorajda odsluženih barvic ali zapestnica iz matic za fante, lestenci – svetila iz papirja, vaze iz cementa, torbe in nahrbtniki iz starih hlač, vrečke za copate, preprosto stojalo za knjige, preproga iz starih

majic, stojalo za nakit iz vej in betona, igrače iz kamnov ali lesenih palčk za ražnjiče. Vse to so lahko lepa darila.«

Ljudje radi vse več ustvarjamo doma. Nas je v to prisililo varčevanje, saj znajo darila biti zelo draga, ali na tak način premagujemo vse večji stres?

»Stres je gotovo pomemben dejavnik, finance prav tako. Pa tudi to, da imajo ljudje v stanovanjih veliko časa, od nekdaj pa večina rada nekaj dela, ustvarja, tudi kuha in peče. Lepšanje in umetnost sta namreč človekova potreba že od nekdaj. Ta knjiga pa je narejena tako, da navduši tudi tiste, ki se sami sebi zdijo neustvarjalni in nespretni.«

Novoletni prazniki so pred vrati. Kateri kuharski recept ali navodilo za 'naredi sam' darilo ali okras bi izpostavili?

»Adventni venček v ledu je gotovo precej izviren, ali pa orehova potica v obliki torte. Izvirna je tudi voščilnica iz delov pločevink, snežinke iz naplavin. Predstavljamo tudi več predlogov, kako darilo zaviti, in nekaj idej za božične pogrinjke. Mene osebno so pa najbolj navdušili izdelki, predvsem vaze, iz cementa, ki so lahko hudo preprosto in lepo darilo tudi za božič ali novo leto.« //

GOSTILNA IN PIZZERIJA STRAHINC

NUDIMO: ● okusne jedi, pripravljene iz sestavin domačih dobaviteljev ● velike porcije
PRIVOŠČITE SI: ● dopoldanske malice ● vikend kosila za družine ● slastne pice
● hišne zrezke za lačne ● skutine štruklje ● idrijske žlikrofe ● sveže pripravljene sladice

Prostor za zaključene družbe do 50 oseb, možnost menija z več hodi (slow food), catering s hladno-toplim bifejem.

Zgornje Bitnje 32, Žabnica, T: 05 994 73 74,
Odprto: od torška do sobote: od 10.00 do 23.00 ure; nedelja: od 10.00 do 22.00 ure



Priprava hrane: Nace Jagovic sp., Vimalje 103, Škofja Loka



KARAMELE

Potrebujete:

0,5 kg sladkorja,
1 čajno žličko masla,
1,5 dl sladke smetane.

Polovico sladkorja stresite v ponev in zlatorumeno zapecite, nato ogenj zmanjšajte, vmešajte preostali sladkor in mešajte, dokler ne dobite gladke mase rumenorjave barve, ki ji dodate maslo in smetano. Mešajte nad ognjem, dokler se lepo ne zgosti. Nato maso vlijte v pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko, in jo enakomerno razporedite. Pustite stati čez noč, nato karamele narežite na kocke ali v kakšno drugo obliko in zavijte v celofan.

Masi lahko po želji dodate 10 dag fino mletih orehov, 10 dag čokolade ali kakava oziroma poljubne arome, na primer amareto ali rum. Te dodatke vmešajte hkrati s smetano in maslom.



JABOLKA S KARAMELO

Jabolka oblijemo s karamelno maso, preden se strdi, in jih posujemo s sesekljanimi lešniki. Na sredino zapičimo palčko.



TUNA RIO MARE,

► 80 g x 4, **3,99 EUR z DDV**



PENINA SREBRNA RADGONSKA POLSUHA

► 0,75 l **6,04 EUR z DDV**

PENINA SREBRNA RADGONSKA SUHA

► 0,75 l **6,04 EUR z DDV**

PENINA SREBRNA RADGONSKA ROSE SLADKO

► 0,75 l **6,04 EUR z DDV**

Minister za zdravje opozarja:

Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!



SLADKOR NUTRIZA,

► 1 kg, **0,69 EUR z DDV**



SALAMA FURLANSKA KRAS

► 1 kg **8,26 EUR z DDV**



PRŠUT DELIKATES BREZ KOŽE 1/2 BROZINA

► 1kg **9,95 EUR z DDV**



DAVIDOV HRAM

DISKONT

Kranj, Savska loka 21/c (zraven bivše Planike)

T: 04/ 20 10 590

Odprto: pon.–pet. od 7. do 17. ure
sobota od 7. do 12. ure

Davidov hram d.o.o., Loke 37, 3333 Ljubno ob Savinji



SIR EDAMEC ZELENE DOLINE

► 1 kg **4,89 EUR z DDV**

BUTELJKA CABERNET SAUVIGNON SIMČIČ

► 0,75 l **3,81 EUR z DDV**



OLJE SONČNIČNO MEDITERA

► 1 l **1,19 EUR z DDV**



Vse cene so maloprodajne z DDV.

Po vsakem nakupu prejmete račun z označenim kuponom v vrednosti 2% na artikle označene na računu, ki ga lahko vnovčite pri naslednjem nakupu.



Romantični božič in zlata dvajseta

Tradicionalno pri božični postavitvi prevladujeta rdeča in zlata, za silvestrovo pa največkrat prisegajo na belo in srebrno barvo. Zanimiva in modna je svečano aranžirana miza, kjer se mint zelena prepletala z barvo nebeško modre, lahko tudi rjave, bež in zelo zelo svetlo zelene barve.

Alenka Brun

Dvorana za en večer postane plesišče iz leta 1925. Prisoten je hollywoodski glamur kot tudi občutek varieteja, priljubljenih

flapper deklet. Ne manjka perja, dolgih gracioznih ustnikov za cigarete, boe so različnih barv, perle so obvezne. Lase krasijo najmanj elegantni naglavni obroči, zanimive cvetice in seveda lasne sponke, polne bleščečih kamenčkov.

Na mizah se bohotijo visoki cvetlični aranžmaji. Svečano, slavnostno, skrivnostno. Zlata dvajseta. Ravno kar smo opisali tematsko zabavo v stilu dvajsetih let prejšnjega stoletja, kar je letos še posebej všečna tema in določeni hoteli

CORNER
team
gostilna-picerija

VABIMO VAS V PRENOVLJENO GOSTILNO IN PICERIJO
nov začetek • nova energija • nov lastnik

* pri naročilu
3 pic,
1x pica
brezplačno

NUDIMO malice, pice, solate, testenine, jedi iz vulkanskega žara, mesne krožnike, morske jedi, sezonske jedi,...

Prostor za zaključene družbe, srečanja in praznovanja
(do 110 oseb z odrom in plesiščem).

VABLJENI v Športni park Zarica

od ponedeljka do četrтка od 8.00 do 23.00
v petek od 8.00 do 03.00
v soboto od 9.00 do 03.00
v nedeljo in praznikih od 9.00 do 23.00

Savska loka 24, Športni park Zarica, Kranj, Tel.: 0590 10 110, www.pizzerija-corner.com

z izborom te ali pa kakšne druge teme nadgradijo idejo silvestrske večerje.

Tradicijo si lahko pričarate sami

Večina tistih, ki decembrska božična druženja in večerjo ter slavnostno silvestrsko pogostitev izpeljejo doma, prisega bolj na tradicionalne izpeljanke božiča in vstopa v novo leto.

Za mnenje smo tokrat povprašali Tomaža Spaansa, cvetličarja, ki precej potuje, katerega končne stvaritve odražajo včasih pridih vpliva iz tujine, za kar Gorenjci radi uporabimo izraz: drzno. Vseeno pa Tomaž nima problemov tudi s tradicionalno postavitvijo božične večerje kot enostavnim aranžiranjem mize.

»Praktično vsaka družina lahko to izpelje doma sama. Naj gre za slavnostno ali božično postavitve večerje. Tradicionalno prevladuje pri božični postavitvi rdeča barva, tradicionalna je tudi zlata; za silvestrovo pa največkrat prisegajo na belo in srebrno barvo,« razlaga Tomaž. »Izjemno moderna pa bi bila miza s pogrinjki in aranžmaji, kjer bi se mint zelena prepletala z barvo nebeško modre, lahko tudi rjavo, bež in zelo zelo svetlo zeleno barvo. Modne so visoke vaze, visoke postavitve. Včasih je lahko cvetlični aranžma izjemno visok. Tako visok, da sega čez mizo.«



KITAJSKA RESTAVRACIJA

ZLATI YRT

金園酒家



V Britofu pri Kranju smo za vas ponovno odprli kitajsko restavracijo in vas z veseljem vabimo na odlične kitajske specialitete. Parkirni prostor zagotovljen.

REZERVACIJE
SPREJEMAMO NA TEL.:
0599/ 84 636

Britof 79/a, Kranj, delovni čas: vsak dan od 12.00 do 22.00 ure

Moja prodajalna



Perutnina Ptuj

Vljudno vabljeni v prodajalno Kranj

Cesta talcev 69, 4000 Kranj

Odlična ponudba slovenskega perutninskega mesa in izdelkov ter dnevno svežih pečenih piščancev.

SLOVENSKO POREKLO

Vsak
TOREK
-40%
izdelkov cenovno

Vsak
ČETRTEK
1+1
GRATIS

MEGA
SOBOTA

Sveže pečen
za domov

K U P O N
ZA ① GRATIS IZDELEK

Ob nakupu v vrednosti nad 5 € prejmete Piščančjo hrenovko

Extra big
250g

Kupon je unovčljiv v Prodajalni Kranj do 31. 12. 2014



Klasična božična zvezda ali modni teloh

V primeru, da bi si na mizah zaželeli pravega cvetja, potem so za božič najbolj primerni amarilisi: »Lahko v lončkih, kot rezano cvetje, zraven kakšna zlata veja. Pa teloh je zadnje čase v tujini izjemno priljubljen. Dodajo mu še zlate, rdeče bunkice – položene na mizo, kakšno zlato mrežico.«

Gorenjci še vedno ne damo toliko na posebno vzdušje, ki ga lahko ustvari aranžirana miza, svečan pogrinjek ob domačem ognjišču. No, seveda je tovrstno razmišljanje različno od posameznika do posameznika, vendar v končnem niti ni treba veliko. Za lep, enostaven in poceni aranžma obstaja hitra rešitev: »Božična zvezda je vedno popularna. Predvsem klasična, rdeče barve. Recimo enostavna rešitev je, da na sredino mize v vrsti posta-

vimo več manjših božičnih zvezd in jih posujemo z zlatim prahom. Najstarejši način, ki ravno tako doseže simpatičen efekt, pa so preprosto krogle pomaranč ali jabolk. Uporabimo stekleno skledo, več steklenih skled, jih napolnimo z jabolki ali pomarančami, pravilno razporedimo po mizi, dodamo začimbe, kot so klinčki, cimet. Lahko pa uporabimo tudi sušeno različico jabolk in pomaranč, ki jih samo potresemo po mizi.« Tudi pri prtih obstajajo številne možnosti. »Barv je veliko. Prt je sicer lahko enobarven, ni pa nujno. Minimalizem se poslavlja, v dekorativo se vrača retro stil.« Tomaževa prijateljica Nika, ki z njim večkrat raziskuje svet cvetja v tujini, opaža namreč, da se vrača prepletanje stilov oziroma eklekticism. Tomaž nadaljuje: »Tako recimo lahko uporabimo in kombi-

niramo več barv skupaj. Tudi božično drevo ni več moderno v eni kombinaciji.« Kje pa potem lahko naredimo napako, če stile lahko mešamo? Odgovor je kratak: »S slabo postavitvijo.« Tomaž svetuje, da je najbolje, da vsa vprašanja, ki se nam porajajo v zvezi z našimi idejami in aranžiranjem, naslovimo na svojega cvetličarja. Pomagal bo najti pravi dogovor, svetoval pri izbiri okrasnega materiala in tako si potem doma sami damo duška, ko ustvarjamo.

Ne pozabite na sveče

Kot velja za dame, ki si lahko za silvestrsko ali svečano večerjo pri pričeški in make upu dovolijo več glamurja kot običajno, tudi p r prazničnem omizju še vedno velja več. »P rvi vtis je pomemben,« pove Benjamin Kračun, znani gostinec, ki pa ima zelo razdelano sliko, ko

beseda nanese na p ogrinjke za slavnostne večerje in velika pričakovanja. »P rri nas prisegamo na eleganco, urejenost mize in prefinjenost v pripravi. Omizje naj bo bogato, izrazno in polno. Omizje ni le hrana, pač pa tudi primeren prt, jedilni pribor, krožniki, prtički.« Pri decembrski postavitvi mize Benjamin še vedno prisega in priporoča zlato različico, ki naredi občutek polnosti, v kombinaciji z bleščicami, kamni, debelimi prti in ročnimi prtički. Dovolimo si okusno svobodo pri izbiri kozarcev, ki so lahko različnih višin, oblik in barv. Nevtralnost barv lahko razbijemo z barvami, ki izstopajo: rdeča, rjava, lahko tudi srebrna, črna. »Pa na sveče ne smemo pozabiti,« še poudari Benjamin, »Ogenj je topel in daje vsemu skupaj težo in pomen.« //

Po darilo za vso družino

Anselm Grün
Blagoslovljen hvali

VELIKA IZBIRA JASLIC!

 knjigarna in papirnica
ognjišče

KRANJ, Koroška c. 19
Telefon: 04 236 89 28

 Knjigarna Ognjišče
<http://knjigarna.ognjisce.si>
<http://knjigarna.slomsek.net>

Odrpto:
pon. – pet.: 8h – 19h;
sob.: 8h – 12h

 50
ognjišče

Slovenske dobrote na vašem krožniku

Prazniki se vse bolj približujejo, z njimi pa sestavljanje posebnih prazničnih jedilnikov. Poskrbimo zato, da bodo jedi na naših mizah ne le polne bogatega okusa, temveč zaradi lokalne tradicionalne pridelave tudi polne hranilnih snovi.

V premium blagovni znamki **Slovenske dobrote**, ki je ekskluzivno na voljo v **Tušu**, so zbrani izdelki, pridelani s tradicionalnimi postopki, sonaravno in iz slovenskih sestavin. Slovenske dobrote proizvajajo **manjši lokalni proizvajalci**, ki bi sami težko razvili izdelek in ga umestili na tržišče. S skupnimi prizadevanji je tako nova linija primer dobre prakse povezovanja kmetov in ostalih deležnikov v procesu. Hkrati pa je zagotovljena **kratka dobavna veriga**, saj pridejo izdelki od proizvajalca oz. dobavitelja direktno na prodajne police.

Lokalno pridelani izdelki

Tako so izdelki iz polnovrednega mleka krav iz **krajinkega parka Goričko** ročno narejeni in do prodajnih mest odpeljani takoj po izdelavi. V novi liniji so tudi pristi **Slovenski štruklji**, že kuhani in jih samo pogrejete. Dru-

gi inovativni izdelki so **tradicionalno mleta žita na mlinске kamne** in **ajdova kaša**, ki jo v Mlinarstvu Rangus luščijo iz zrnca ajde na tradicionalen način, **Slovenski buhtelj**, **Konopljina pogača** ter regijski kruhi pod imenom **Slovenski hlebček**, ki so prilagojeni okusom različnih pokrajin.

V asortimanu je moč najti tudi **sokove iz izbranih starih sort jabolk** iz visokodebelnih sadovnjakov iz Domačije Grččin v Savinjski dolini, **konopljino seme**, **olje in čaj iz štajerskih polj kmetije Shintler** ter **ekološka vložena zelenjava** iz družinske biokmetije Zel. Linijo zaokrožuje **slovenska keramika**, ki je plod tradicije izdelave posode iz slovenskih glinokopov in izpolnjene tehnične proizvodnje v keramični tovarni v Libojah, ki ima že več kot stoletno tradicijo proizvodnje keramike na slovenskih tleh.

Novost – prekajevalnica kar na prodajnem mestu

Tradicionalni izdelki, prekajeni z bukovimi drvimi, zaznamujejo mesno linijo tradicionalnih dobrot, tudi s pravo Tradicionalno klobaso kot so jo poznali nekdaj, zašpiljeno s špilo ter seveda prekajeno na tradicionalni način. Na voljo so tudi izdelki, kot je **prekajena domača krača**, **vratovina**, **slanina**, **šunka**, **rebra** in **domača salama**, ki jih izdelujejo izbrani slovenski proizvajalci.

V Tušu so šli še korak dlje. Na lokaciji Planeta Tuš Celje v lastni mesnici sveže pripravljene klobase, vratovino in krače sproti prekadijo z bukovimi drvimi, kar v lastni prekajevalnici.

Za zaključek prazničnega jedilnika ali za pogostitev prijateljev so odličen predlog Slovenske dobrote, ki so na voljo ekskluzivno v Tušu.

Več na www.tus.si

Oglasno sporočilo. Engrotuš d.o.o., Cesta v Trnovlje 10 a, 3000 Celje



LOKALNI IZDELKI S PODEŽELJA

NOVO V KRANJU

ČOKOLADNICA V "DOMAČI VASI"

Ul. Mirka Vadnava 9, Kranj



Medena Kraljica

Sladka novost. Edinstvena na svetu.

Ročno izdelane čokolade s slovenskimi sortnimi medovi:



E: info@medenakraljica.si

- 64% Temna čokolada s kostanjevim medom,
- 74% Temna čokolada s kostanjevim medom,
- 74% Temna z javorjevim medom,
- Bela čokolada s cvetličnim medom,
- Mlečna čokolada z lipovim medom.

ZA MED GRE

Največja izbira ročno izdelanih čokolad in čokoladnih izdelkov na enem mestu:

- čokolade z različnimi sadnimi posipi,
- čokolade z arganovim oljem, aloe vero, plavico, lističi vrtnice, čilijem,
- čokolade z različnimi oreščki,
- čokoladne igrače: lego kocke, živalice, avto, črke, telefon...
- 15 vrst različnih ročno izdelanih pralinej.

Po vaših željah vam izdelamo čokoladno čestitko - že od 9,50 EUR.

30% HONEY

NAJBOLJŠA ČOKOLADNICA V MESTU

Boris Tomašič, Agneta Sestak & Smeranca

V sožitju popolnega okusa

Zgodba o Medeni kraljici je zgodba o harmoniji med izvrstnim slovenskim medom in vrhunsko čokolado, narejeno iz najbolj žlahtnih zrn južnoameriškega kakava. Čokolade so izdelane ročno in vsebujejo najmanj trideset odstotkov medu.

Slovenski ustvarjalci čokolade Medena kraljica slovenski med uporabljajo za nastanek vrhunskih čokoladnih stvaritev. Med dodajajo samo v njegovi naravi obliki. Na voljo so trenutno trije različni okusi, v pripravi so tudi že novi. Medena kraljica – temna čokolada je bogata s slovenskim kostanjevim medom, za katerega je sicer značilna grenčina z visoko vsebnostjo cvetnega prahu, ki pa v okusu čokolade izgubi svojo ostrino; sladkorji, lastni kostanjevemu medu, so obenem edino sladilo v tej čokoladi. Medena kraljica – bela čokolada s slovenskim cvetličnim medom je kot ustvarjena za sladokusce. Medena kraljica – mlečna čokolada s slovenskim lipovim medom pa je pravo čutno razodetje. Čokoladni okusi so na pokušino v Domači vasi na Primskovem v Kranju, kjer so ponudbo obogatili s čokoladnimi dobrotami Rajske ptice, prav tako izvrstnega slovenskega proizvajalca. V čokoladnici Medene kraljice v Domači vasi je z velikimi črkami napisano: Kdor pravi, da se sreče ne da kupiti, nima pojma o nakupovanju. (David Lee Roth) Tisti, ki zares ljubite okus prave žlahtne čokolade, veste, na kaj je mislil avtor tega reka.

SKRIVNOST IZ RAJHENBURGA

Medena kraljica se je rodila v Rajhenburgu/Brestanici pri Krškem, kar niti ni naključje. Pater Gabrijel je bil zadnji menih na tamkajšnjem gradu, ki je pod zaprisego molčečnosti varoval skrivnost izjemnosti čokolade menihov trapistov, ki je bila nadvse v čisljih tudi na samem dunajskem cesarskem dvoru. Ta skrivnost ni bila nikoli razkrita. Zato se je pojavilo veliko legend, eni izmed njih pravi: »Od patrovi smrtni uri je ob njem bedel prijatelj, ostareli domačin Maks, ki je patra tiho in prijazno rotil: »Pater Gabrijel, zaupajte mi, v čem je skrivnost trapistovske čokolade, kaj to čokolado dela tako drugačno, tako posebno?« Čeprav je Maks dobro vedel za zaobljubo molčečnosti, je skušal iz patra vseeno izvleči, v čem je skrivnost trapistovske čokolade. Končno, na ustnicah je bilo videti, da bi pater Gabrijel rad nekaj rekel. Z zadnjimi močmi je pol šepetaje dahnil: »Meed.“ Maks vznemirjeno: »Skrivnost je torej v medu?« Spokojnost na patrovem obrazu je to potrdila. Težke veke so se pobesile na patrove oči, pater Gabrijel je za vekomaj zaspal. Prijatelj Maks ga je v žalosti privil k sebi in za njim potočil nekaj solz in dahnil: »Za med gre, torej.«»



Sofija Simič in Boris Tomašič, »izumitelj« Medene Kraljice.



Praznične tortice z medenjarkovo kremo

Sestavine:

125 g masla,
80 g sladkorja,
2 žlici medu,
ščepl soli,
1 žlička začimb za medenjake,
3 jajca,
125 g moke,
2 žlici kakava,
2 žlički pecilnega praška,
100 g mletih lešnikov,
100 ml mleka,
brusnična marmelada,
400 g maskarponeja,
80 g sladkorja v prahu,
1 žlica začimb za medenjake

Priprava:

Mehko maslo, sladkor, med, sol in začimbe kremasto stepemo. Postopno dodamo jajca. Zmešamo moko, kakav, pecilni prašek in lešnike ter z mlekom dodamo v jajčno mešanico. Model obložimo s papirnatimi modelčki in vsakega napolnimo do 3/4 s testom. Pečemo na 180 °C približno 20 minut. Kolačke ohladimo in iz vsakega izdobljemo na vrhu malo testa. Nastale vdolbine napolnimo z marmelado. Za kremo zmešamo maskarpono, sladkor in začimbe za medenjake. Kremo napolnimo v dresirno vrečko in jo nabrizgamo na kolačke. Okrasimo z zlatimi perlicami in zvezdicami iz sladkorne mase. Dober tek.



NAPOVEDNIK TEČAJEV KUHANJA ZA DECEMBER 2014

2. 12.	Kuharske urice za otroke – Miklavževa pekarna (za otroke 11–14 let)	ob 17.00
3. 12.	Macarons – polnjeni francoski piškotki v sodelovanju z Mihom Novakom	ob 17.00
4. 12.	Miklavževa pekarna – piškoti	ob 17.00
9. 12.	Torte in sladice za praznične dni	ob 17.00
11. 12.	Kuharske urice dveh generacij (babice, dedki z vnuki)	ob 17.00
13. 12.	Ribe in morski sadeži	ob 15.00
18. 12.	Kuharske urice dveh generacij (babice, dedki z vnuki)	ob 17.00
19. 12.	Torte in sladice za praznične dni	ob 17.00
22. 12.	Silvestrska večerja – od predjedi do sladice	ob 17.00

Prijave in dodatne informacije: 041 600 275 - Andreja
Prosimo za predhodno rezervacijo terminov vsaj 3 dni pred tečajem.



Tečaji kuhanja in delavnice za vse generacije.

Aktualne informacije na:
www.facebook.com/Andrejinakuhinja.si
e-pošta: kotlovsek.agroko@t-2.net

Agroko d. o. o., Andrejina kuhinja, Jelenčeva ul. 1, 4000 Kranj
(Center IBI vhod B 1, 1. nadstropje)



V nedeljo na Dvoru kraljujejo krače

Prisrčno vabljeni v gostoljubno, domače in sproščeno okolje Dvora Jezeršek na Zgornji Brnik na nedeljsko kosilo za vso družino! Minulo nedeljo so gostili tudi Iva Daneua, košarkarsko legendo.

Suzana P. Kovačič //

Foto: Matic Zorman

Jezenka novost na Dvoru Jezeršek so nedeljska kosila, ki jih postrežejo vsako nedeljo od 12. do 16. ure. Prejšnjo nedeljo so imeli polno restavracijo nedeljskih gostov, zato samo droben namig: mizo lahko vnaprej rezervirate.

H kosilu se najprej prileže okusna nedeljska juha, lahko izberete med govejo juho s hišnimi rezanci, župo od zelišč Valentina Vodnika ali porovo juho s kranjskim bandeljcem. Posebnost nedeljskih kosil so krače, naj so to ocvrte leteče piščančje kračke, odojkove kračke ali telečja krača, primerna za dve do tri osebe, ter goveji bočnik. Zraven postrežejo hišne njoke, pražen krompir ali kremno poletno. Sledi še nekaj sladkega za piko na i. Morda sladka zima ali pa vroče čokoladno srce? Rožičevi hišni rezanci s korenjem in kostanjem v omaki treh Pustotnikovih sirov so glavna nedeljska jed za vegetarijance. Solata je iz »sosedovega« vrtu, za otroško veselje pa poskrbijo z ocvrtimi piščančjimi nagci in ocvrtim krompirčkom ali s hišnimi njokci s smetanovo omakco in celo z nagradno pobarvanko. Za vas ob nedeljah kuhajo Klemen, Tomaž, Blaž in Dejan, sladice pa pripravljata Urša in Ines in vam želijo dober tek!

V gosteh Ivo Daneu s soprogo Katjo

Ivo Daneu je Jezerškove poznal že dlje časa, tudi po njihovem cateringu, s katerim so Jezerškovi pravzaprav začeli in postali prepoznavni doma in na tujem. Lani je Slovenija gostila Evropsko košarkarsko prvenstvo in v tem košarkarskem duhu, ki je utripal s Slovenkami in Slovenci, so Iva Daneua lansko pomlad povabili na Dvor Jezeršek na Zgornji Brnik za botra pri rezanju trte, potomke mariborske stare trte. »Že snaha mi je dejala, da domov še nisem prinesel slabega vina. Od štajerskih vin imam najraje Steyerja pridelovalca in prijatelja Danila Steyerja,« je pohvalil Ivo Daneu in dodal, da enolog res ni, rad pa vina degustira in pri Jezerškovih so vsekakor znani po izboru te slovenske žlahtne kapljice. Iz časa evropskega prvenstva se Daneu seveda prav dobro spominja tekem in še nekaj mu je ostalo v spominu, kot je dejal: »Jezerškov catering mi je bil najbolj všeč ravno v času prvenstva. Razvajali so me in ko kakšen dan tatarskega bifteka niso imeli na meniju, so ga meni ravno tako pripravili.





+

RECEPT

Pečena krača

Za 4 osebe potrebujemo:
 1,5 kg težko telečjo kračo,
 2 žlici olja,
 2 žlički timijana,
 žličko soli,
 pol do 1 l vode,
 pol l svetlega piva,
 250 g majhnih čebulic.

Kračo pečemo na rešetki v pečici, pod njo postavimo pekač. Kračo najprej natremo z mešanico olja, timijana in soli ter spečemo v ogreti pečici pri 200–225 stopinjah v dveh urah in pol. Zalivamo jo z vodo in pivom, ki se natekata v pekač pod pečenko. Po uro in pol damo v pekač olupljeno čebulo. Pečeno kračo razrežemo, okrasimo s čebulo, omako pa po želji zgostimo in ponudimo posebej.

Natakarji so rekli, ta je pa samo za vas. V času prvenstva so točili Steyerjevo vino z imenom Trica, po trojki v košarki. Tudi vino je bila mešanica treh sort.«

Minulo nedeljo je Ivo Daneu na nedeljsko kosilo v Dvor Jezeršek prišel s soprogo Katjo, da ji je pokazal tudi trto, to staro sorto, ter njegovo ime, ki je vpisano skupaj s še drugimi botri. Gospa Katja se je takoj spomnila, da so Jezerškovi poznani po okusnih vampih. »Res je, tudi po domači hrani smo znani, zdaj bodo na jedilnem listu tudi koline,« ji je pritrdil Martin Jezeršek, najmlajši med štirimi sinovi Sonje in Francija, ki danes vodijo to veliko podjetje. S košarkarsko legendo smo seveda rekli kakšno tudi o košarki. Ivo Daneu si še vedno rad ogleda tekme, malo mu je žal, da je današnja mladina preveč zaposlena s šolskimi obveznostmi in jim ni za šport. Zato rad pohvali vsakega, ki se poleg šole še s čim ukvarja in se ne prepusti toku »ulice«. No, njegov sin Jaka je že sledil zgledu in naredil uspešno kariero v košarki, vnuka, štirinajstletni Jure in dvanajstletni Žiga si kujeta košarkarsko pot. Le petletna vnučka Brina pravi, da bo ona pa raje plesala. »Z vnucoma vržemo na koš, seveda. Bom pa moral poostriti te »naše« treninge, ravno danes je Jure zgrešil dve osebni (smeh).« Zanimivega sogovornika, ki je rad v družbi, skozi življenje vodi moto: »Če si prijazen do ljudi, ti vračajo to s prijaznostjo.« Tega se Ivo Daneu drži.

O Dvoru Jezeršek

Nikar se ne »prestrašite« tega silnega ambienta Dvora Jezeršek, smeje pove Martin Jezeršek in pojasni: »Včasih je bilo na tem mestu kmečko posestvo, staro več kot 240 let.« Jezerškovi so domačijo obnovili in spremenili v hotel, prostore za praznovanje in od jeseni dalje tudi s prijaznim povabilom v restavracijo Dvor, kjer ob nedeljah na jedilnem listu kraljujejo krače! //

PRAZNIČNA FILMSKA ZABAVA ZA VSO DRUŽINO V CINEPLEXXU!

Če se sprašujete, kje in kako bi se lahko odlično zabavala prav vsa družina, vas bo Cineplexxov družinski paket zagotovo navdušil. Za neverjetno nizko ceno ponuja ogled kar 3 filmov, primernih za družine, ob katerih ne manjkata niti pokovka in pijača. Super družinski paket je tudi odlično praznično darilo.

Pingvini z Madagaskarja, Medvedek Paddington in Noč v muzeju: Skrivnost grobnice so trije najbolj zaželeni filmi ta hip, ki si jih lahko s Super družinskim paketom privoščite še ceneje. Za le 15 evrov boste namreč dobili vstopnice za vse tri filme in 3 kupone za Super meni, ki vsebuje pokovko in pijačo po izbiri.

OD PINGVINOV DO MUZEJSKIH SKRIVNOSTI

Filmsko popotovanje za družine se začne s skrivnostnimi tajnimi agenti. Na velikem platnu bo namreč navduševal najelitnejši tim na svetu, ki ga sestavljajo: Kapitan, Kovalski, Riko in Pešak. Gre za dobro poznano četverico pingvinov iz animiranih filmov Madagaskar, ki se tokrat v animiranem filmu Pingvini z Madagaskarja podajajo na misijo svojega življenja. Animirana družinska pustolovščina se bo nato nadaljevala z animiranim filmom Medvedek Paddington. Ta je kot slepi potnik na ladji priplul iz Peruja v Veliko Britanijo in se na postaji Paddington v Londonu znašel samo s kovčkom, na pol praznim steklenim kozarcem marmelade in napisom: Prosim vas, poskrbite za tega medveda. Njegova rešiteljica sta gospod in gospa Brown, ki ga rešita in sprejmeta v svoj dom, kjer pa se za Paddingtona prave dogodivščine šele začnejo. Za zadnji filmski posladek pa konec meseca decembra na filmska platna prihaja še film Noč v muzeju: Skrivnost grobnice, ki je že tretje nadaljevanje filmske uspešnice Noč v muzeju z Benom Stillerjem v glavni vlogi. Tokrat se čuvaj iz muzeja odpravi na pot iz New Yorka v London, kjer je soočen z zelo zahtevno nalogo, pri kateri mu tudi tokrat pomagajo številna pomembna zgodovinska imena, ki, ko se zvečeri in muzej zapre svoja vrata, čarobno oživijo.

FILMSKA POSLASTICA ZA VSO DRUŽINO

Omenjeni filmi bodo navdušili vse generacije, zato so še posebej primerni za družine, ki iščejo načine za kvalitetno skupno preživljanje prostega časa in zabavo, ki je hkrati tudi ugodna. Cineplexxov Super družinski paket ponuja prav to. Ponuja svet, kjer je mogoče prav vse, svet filma. Zato ne zamudite četrтка, 27. novembra, ko bo nakup omenjenega paketa mogoč na vseh blagajnah kinematografov Cineplexx.

SUPER DRUŽINSKI PAKET JE NA RAZPOLAGO NA BLAGAJNI CINEPLEXX KINEMATOGRAFOV.

**3 VSTOPNICE ZA IZBRANE DRUŽINSKE FILME IN
3 KUPONI ZA SUPER MENI**



SUPER DRUŽINSKI PAKET

WWW.CINEPLEXX.SI

CINEPLEXX
NAŠ SVET KINA.
OD LETA 1967.





Čudoviti svet pravljic

Petra Prevca je očaral Gusar Berto, čarodeja Tonija pa Muca Copatarica.

Suzana P. Kovačič

Peter Prevca, smučarski skakalec: »Pravljice sem vedno rad poslušal, še posebno mi je bila pri srcu knjiga Gusar Berto. Danes se s pravljičami srečam občasno, ko kakšno pregledam skupaj z mlajšo sestro.«
Toni Mežan, čarodej: »Pravljice, čarodeji, cirkus to je bilo v otroštvu zame nekaj najlepšega! Spomnim se, da me je v takratni mali šoli najbolj prevzela pravljica o

Muci Copatarici. Z njo sem se ponovno srečal leta 2008 v Lutkovnem gledališču Jesenice. Zdaj žal že pokojni Rado Mužan mi je kot režiser lutkovne predstave ponudil vlogo prav v tej pravljici. Z veseljem sem privolil v sodelovanje. Takrat me je ob učenju teksta doma pozorno spremljal sin Jan, za druge pa sem jo kot del lutkovnega abonmaja s soigralkama Miri in Zvonko približno tridesetkrat odigral v različnih krajih po Sloveniji. Bilo je naravnost čudovito in nepozabno!« //



Pravljice, čarodeji, cirkus ... to je bilo v otroštvu zame nekaj najlepšega! Spomnim se, da me je v takratni "mali šoli" najbolj prevzela pravljica o Muci Copatarici.



Pančkov svet
pesmice in pravljice v oblaku

Pančkov svet, pesmice in pravljice v oblaku

Sploh veste, da je na enem samem mestu na voljo več kot tisoč slovenskih pesmic in pravljič dosegljivih povsod in v vsakem trenutku? Dobrodošli v Pančkov svet.

Pančkov svet smo pri založbi Panika ustvarili s ciljem, da naši malčki lahko lahko odraščajo ob pesmicah in pravljičah slovenskih ustvarjalcev. Skupaj z našimi priznanimi ustvarjalci namreč že več desetletij ustvarjamo prikupne, kakovostne in zabavne otroške vsebine, ki smo se jih odločili pretočiti še na svetovni splet. Ponujamo vam pesmice in pravljice, ki spodbujajo kreativnost, bogatijo domišljijo ter povezujejo rodove. Do vseh vsebin lahko otroci dostopajo povsem preprosto preko pametnih telefonov, tablic in računalnikov. Si sploh lahko zamislite boljše varstvo in zabavo za svoje malčke?

Pančkov svet seveda stalno dopolnjujemo z novimi vsebinami in v teh težkih časih tako odpiramo priložnost novim ustvarjalcem. In nenazadnje je edinstveno, varno in intimno zavetje v poplavi raznovrstnih strani na svetovnem spletu.

Vabimo vas, da se v mesecu decembru brezplačno družite s Pančkom ter k temu povabite tudi svoje prijatelje.

Dobrodošli v Pančkov svet, svet pravljic in pesmic v oblaku.

Geslo za
brezplačni dostop v decembru: **PANCEK1214**
www.pancek.si/vpis



Biba raja je en veeelik prostor v prostorih AMD na Zlatem polju v Kranju. Ta prostor je igralnica, odeta v tople barve, svetla in razgibana. »Prav takšno smo iskali,« je povedala Brigita Gartner, vodja Biba raje, diplomirana vzgojiteljica s petnajstletnimi izkušnjami na tem področju dela. Brigita se je odločila, da vse, kar zna, otrokom ponudi na njen izviren način in je v to pritegnila ekipo mladih kreativnih ljudi z znanjem in izkušnjami z delom z otroki. »Naše dejavnosti so usmerjene v celosten razvoj otroka od prvih mesecev po rojstvu pa do šole. Želeli smo ponuditi tudi nekaj več za otroke, ki še ne obiskujejo vrtca,« je dejala Gartnerjeva. »Z našo pomočjo bodo otroci pridobili izkušnje, znanja in spretnosti, ki jim bodo pomagale, da bodo koraki na njihovi nadaljnji poti mnogo lažji in pogumnejši,« je še poudarila sogovornica. Dejavnosti potekajo v manjših skupinah. Glasbeno-gibalne delavnice so enkrat tedensko po eno šolsko uro in so primerne za otroke, stare od šest mesecev do sedem let, in preko igre ter glasbenega raziskovanja spodbujajo otrokovo ustvarjalnost in elementarne glasbene sposobnosti. Gibalne igrarije potekajo enkrat tedensko po šestdeset minut in so primerne za otroke, stare od enega do sedem let. Učenje tujih jezikov je prav tako prilagojeno predšolskim otrokom in je tudi zabavno, k vsakemu otroku pristopajo individualno. Dejavnosti potekajo dopoldne in popoldne, termini so fleksibilni.

Ob četrtek je v dopoldanskem času odprta igralnica za otroke, kamor lahko pripeljete otroke, kadar potrebujejo sprostitev ali družbo vrstnikov. Za to ni potrebna predprijava in lahko pridete, kadar imate ob četrtek čas za to, saj program ni vezan na »paket«. Pred nedavnim je dopoldansko četrtkovo igralnico obiskal očka Alen Huseinović s petnajstmesečnim sinom Alisom. »Z mamico sta že bila tukaj in je tudi mene zanimalo, kako je. Igralnica je lepo urejena, tu so razno razna igrala ...« je povedal očka Alen. Petletna Ožbej in Gašper sta soseda in tudi v igralnico tistega četrтка sta prišla skupaj. Kot sta povedala, najraje skačeta po blazinah. Dejavnosti so torej zanimive, igrive in poučne, prilagojene otrokom in njihovem razvoju in so odlične za vzpostavljanje medsebojnih odnosov.

BIBA RAJA ZA OTROKE IN STARŠE

V Kranju je oktobra zaživel Center glasbe, gibanja, učenja in zabave za predšolske otroke, ki so lahko v spremstvu mamic, očijev, babic, dedkov. Pristop do otrok je tako strokoven kot tudi zabaven, prvi obisk pa je brezplačen.



Ob četrtek dopoldne je odprta igralnica za otroke, kamor lahko starši ali stari starši pripeljete svoje otroke, kadar potrebujejo sprostitev ali družbo vrstnikov. / Foto: Tina Dokl

NOVO V KRANJU

Center glasbe, gibanja, učenja in zabave

www.bibaraja.si

- Vadbena za mamice z dojenčki
- Praznovanja rojstnih dni za otroke od prvega leta dalje
- Glasbeno-gibalne delavnice za otroke od 6 mesecev dalje
- Družinska telovadba
- Gibalne igrarije
- Plesne urednice za najmlajše



Koroška cesta 53d, 4000 Kranj • tel: 051 233 952 • e-mail: info@bibaraja.si



Pripravljene na vstop v novo leto

Vsako leto Gorenjke že v začetku decembra razmišljajo o prihajajočem božičnem in novoletnem času, ki s seboj prinese tudi obdobje zabav, kjer bodo morale poskrbeti, da bodo videti lepe. Decembra ne gre zgolj za urejenost, decembra se dekleta spogledujejo z glamurjem, si upajo več in želijo izstopati.

Alenka Brun

V Frizerskem salonu Tricut in v svetu sprostitve, zdravlja in lepote Unique na Primskovem v Kranju so se dekleta odločile, da vam omilijo strahove svečanega decembra, ki prihaja.

Era miru in ljubezni

Tudi v leto 2015 bodo dolgolaskе vstopile s spetimi lasmi ali kodri, za kratkolaskę pa je trend mehek videz, valovi ob obrazu ali pa mokri videz, počesan nazaj, razložijo v Tricutu in dodajo: »Ena najbolj priljubljenih tem za frizerje, od koder črpajo navdih, je tokrat iz leta 1960 Era miru in ljubezni, kar se je tudi opazilo na letošnjih frizerskih šovih v tujini, sploh v Španiji. Nas je navdušil nov način poudarjanja dolgih las: z dodajanjem barve v plasteh, kjer ustvarimo tako imenovan barvni učinek zdaj vidiš, zdaj ne. Ko pa oblikujemo figo ali čop, se potem pokaže vzorec barvnega prelivanja. Kar se tiče barv, se uporabljajo tople, klasične barve: od svetlo rjave do temnejše blond in temne. Uporabljeni odtenki pa so od pšenično rdečega, karamelnega, medenega do nežno bakrenega. Ti odtenki tudi ustrezajo večini žensk.«



Foto: Primož Plojlin



URBNA POKRITJE P. JELENČEVA 1, KRANJ

TRICUT frizerski salon

Jelenčeva 1 (bivši IBI), 4000 Kranj

T: 05/90 56 470

Delovni čas:

od ponedeljka do petka od 8. do 19. ure,
sobota od 8. do 12. ure


tricut
FRIZERSKI SALON



In ker novo leto praznujemo različne generacije žensk, pri Tricutu pravijo, da si ravno zato lahko privoščimo več: takšne in drugačne kite, kodre, na rahlo ali na trdo spete fige, dodatke vseh vrst, trakove, nakit, rože, velike in bogate zaponke. Lahko si pomagamo tudi z umetnimi čopi ali pa z lasnimi vložki.

Ženska zahtevnost je različna

Dolgotravska lahko potrebuje morda samo pol ure, da se ji spne seveda že umite in posušene lase, medtem ko spet kakšna druga sploh nima izdelane popolne slike, kakšna naj bi bila njena svečana oziroma novoletna pričeska. In tu vam dekleta iz Tricuta svetujejo, da se je zato najbolje o tem pogovoriti s frizerjem, da skupaj s stranko ugotovita, kaj bi ji najbolj odgovarjalo, kako si pravzaprav predstavlja vse skupaj. Na ta način se ugotovi tudi, koliko časa bo frizer porabil za stranko in si tako zanjo tudi rezervira čas.

K svečani frizuri sodi primeren make up


Neža Mrgole iz sveta sprostitve, zdravja in lepote Unique: »V salonih imamo ogromno izkušenj in tudi materiala, ki ga imamo na razpolago, je precej več, kot ga imajo ženske doma. Zato je končni rezultat lahko veliko lepši in bolj glamurozen kot sicer. Pa precej manj stresen za ženske, ki se svečanega ličenja recimo lotevajo same.« Prav za novoletni oziroma svečani make up Neža poudari: »Naj bo tak, da

se bo z njim ženska počutila udobno in lepo, kajti samo v tem primeru bo dajala tudi takšen vtis. Je pa res, da že od nekdaj velja, da si za svečano ličenje lahko privoščimo več kot za vsakodnevno. Kaj je to več, pa nam narekujejo modne smernice, ki jim z veseljem sledijo tako stari kot mladi.«

In kako je z modnimi smernicami pri ličenju?

»Tokrat so na prvem mestu poudarjene, lepo oblikovanje, goste in široke obrvi. Kar se tiče oči, je trenutno moden metalik – kovinski look. To pomeni, da predvsem pri svečanem ličenju uporabimo kovinske odtenke barv. Letos so priljubljene zlata, pa tudi srebrna, bronasta ali katerakoli druga kovinsko svetleča senčka. Bolj drzne ženske pa si lahko mirno privoščijo naličene oči v kombinaciji močne črne in zlate barve. Pri svečanem make upu je pomembna tudi obroba oči. Brez črnega eyelinerja na zgornji vekci za poudarek trepalnic letos skorajda ne gre, lahko pa si obrobimo celotne oči; trepalnice močno namažemo s črno ali s sivo maskaro. Letošnjo zimo se vrača videz mačjih oči in stil starega Hollywooda. Kar se tiče umetnih trepalnic in bleščic, pa seveda vedno, ko želimo še bolj glamurozni videz, pridejo še kako prav. Pri ustnicah svetovni umetniki ličenja svetujejo naravne mat odtenke v barvi jagodičevja, kar deluje zelo ženstveno. Za večerni make up lahko posežemo tudi po večno modni mat rdeči barvi

za ustnice, vendar pa v tem primeru pazimo, da pri očeh ne pretiravamo. Ustnice lahko obrobimo še s svinčnikom, ni pa nujno. Če jih, naj bo obroba v barvi šminke ali rahlo temnejša, paziti pa moramo, da po njenem nanosu lepo zabrišemo vidne robove.« //




UNIQUE

svet sprostitve, zdravja in lepote

nega obraza – nega telesa – pedikura – manikira – geliranje nohtov – permanentno lakiranje – podaljševanje trepalnic – masaža – depilacija – anticelulitni in shujševalni programi – ličenje – oblikovanje in barvanje obrvi – svetovanje in prodaja proizvodov (tudi preko spleta) – darilni boni

Jelenčeva ulica 1, Kranj
(center IBI, vhod B3)
T: 031 501 355
unique.lepotnisvet@gmail.com;





Nakit za vse generacije

Za plemenito oz. kirurško jeklo že velja, da je postal nova klasika v svetu nakita.

S. K.

Kirurško jeklo ima vrsto dobrih lastnosti, saj nikoli ne spremeni barve, je odporno proti praskam, odrgninam, enostavno za vzdrževanje, saj ne porjavi, zato lahko nakit iz kirurškega jekla nosite tudi v vlažnem okolju. Kirurško jeklo, ki sicer vsebuje visoko kvalitete kovine, pa ne vsebuje niklja in drugih alergenih kovin. Nakit, narejen iz kirurškega jekla, je cenovno dostopnejši v primerjavi z žlahtnimi kovinami,

seveda če ne zahtevate znane blagovne znamke, ki izdelku dvigne ceno. Barva plemenitega oz. kirurškega jekla je kovinska, ima oznako 316 in ga je težko ali pa morda celo »nehvaležno« primerjati s srebrom z oznako 925. Medtem ko je za srebro značilen zamolkel lesk površja, se pri jeklu večinoma izmenjujeta matiran in poliran videz. Kirurško jeklo je primerno za vse generacije, za raznoliko oblikovanje in barvne možnosti in prepriča še tako zahtevne estetske okuse. //



Jeklo ima tudi simbolni pomen. Izraža zanesljivost, trdnost, pokončnost in neupogljivost. Nakit iz plemenitega jekla izraža prav te lastnosti.

Nakit in modni dodatki - zaradi ZAPRTJA prodajalne:

srebna verižica (1 mm x 41 cm) za samo **5,95 €**

srebni prstan že od **2,20 €**

pasovi, denarnice in broške že od **3,31 €**

modni nakit že od **1,00 €**

modni darilni komplet:
verižica in uhani v
darilni embalaži
že od **5,29 €** dalje

TOTALNA RAZPRODAJA

SAMO še to
SOBOTO, 29.11.
od 9.00 do 15.00 in v
PONEDELJEK, 1.12.
od 8.00 do 18.00

Veljajo tudi **posebno ugodne**
cene nakita iz programa
kirurškega jekla.

nopanic

Nakit in modni dodatki • Ul. Mirka Vadnova 19
4000 Kranj (Primskovo, stavba Jysk, levi vhod, 1. nadstropje)
T 040 83 24 75 • www.nopanic.si 24h na dan tudi v prihodnje



Štirje avti v enem

Pri Suzukiju vedo, kaj radi vozijo nezahtevni in zelo zahtevni vozniki.



Suzuki SX4 S-cross

Miroslav Cvjetičanin

Narediti avto, ki je vseč obema kategorijama, je gral, ki ga iščejo vsi proizvajalci avtomobilov, najdejo ga le redki. Suzuki jo ga s svojim modelom SX4 S-cross 1,6L VVT našel, o tem smo se prepričali, ker smo ga vozili celih štirinajst dni. Posodili so nam ga v Avto Aktivu iz Trzina, prodajalca na Gorenjskem pa sta Avto Lušina z Gostec

pri Škofji Loki in Avto Mony iz Lesce. Trije moški smo ga vozili izmenično in vsi trije smo bili enotne ugotovitve: »To je moški avto!« To naj bi pomenilo, da je dovolj enostaven, tehnološko napreden, nekomPLICIRAN in nevpADLJIV. Da se razumemo, tudi zreli moški imamo radi vpADLJIVE avte, vendar tiste, ki so opazni šele na drugi pogled. Lahko bi pripisal, da je to avto za starejše voznike, pa raje ne bom, ker boste mladi nehali

brati naprej. V SX4 S-crossu se sedi višje kot v običajnih avtih, kar ponuja odlično preglednost naprej in povsod okrog avta, ki je še dodatno obdarjen z vsemi mogočimi senzorji, ki čivkajo na vseh straneh avta. Res ga raje ne bi označil za avto, namenjen starejšim, ker v njem vidim vse tiste mlade pustolovce, ki so jim pri srcu avanture brez omejitev, kar naj bi pomenilo, da je zelo primeren za ljudi, ki zelo aktivno preživljajo svoj pro-

Pooblaščen trgovca in serviserja za vozila Suzuki na Gorenjskem



AVTO LUŠINA d.o.o.
Gosteče 8, 4220 Škofja Loka
tel.: 04 50 22 000



Alpska 43, 4248 Lesce
T: 04 53 53 805
www.avtomony.si



Asfalta nikoli ne pogreša.



Odlični plezalec

sti in poslovni čas. S tem avtom prideš kamorkoli pelje cesta, pa naj bo asfaltna ali makadamska ali pa le potka. Takega plezalca boste v tem razredu težko našli. Hkrati pa boste tudi z lupo iskali tako ekonomičnega in udobnega. Avto vam na armaturi celo sam predlaga, v kateri prestavi je vožnja najbolj ekonomična.



Čudežni gumb, ki spreminja avtov karakter.

Vsi trije, ki smo ga vozili, smo v en glas izpovedali tudi občutke, ki so pravili, da je Suzuki SX4 S-Cross avto, kot bi ga vozil že od nekdaj, kot bi bil naš stari znanec. Pri mojih skoraj dveh metrih višine nisem čutil nobene prostorske stiske. Vse je tako pri roki, kot bi ti ga naredili po meri. Vse je enostavno in praktično in kar je najpomembneje, ničesar ne manjka, avto ima vse, kar rabimo in pika, pa še varčen je. Vendar to rabijo tisti, ki živijo sila enostavno in hkrati zelo aktivno. Skratka to je avto za voziti, kot se temu reče na Gorenjskem. Za voziti in za uživati ... Gledali pa ga bomo najraje nekje na svežem zraku visoko in daleč iz mesta, raje kot doma pred hišo ali v garaži. Mar gre potemtakem za delovni avto? Lahko bi ga tudi tako poimenovali. Še bolje pa je, če rečemo, da je sila uporaben avto, le dovolj dobro morate spoznati samega sebe, da bi končno ugotovili, kakšnega štirikolesnega prijatelja sploh rabite.

Enostavno uporaben

Vsestranskost avtomobila je ena izmed najpomembnejših zahtev današnjih kupcev avtomobilov, ker iščejo avto, ki zadosti vsem družinskim in tudi službenim potrebam. Istočasno pa bo lahko služil tudi kot orodje za prosti čas ali kot pripomoček pri ukvarjanju s športom.

Pooblaščen trgovca in serviserja za vozila Suzuki na Gorenjskem



AVTO LUŠINA d.o.o.
Gosteče 8, 4220 Škofja Loka
tel.: 04 50 22 000



Alpska 43, 4248 Lesce
T: 04 53 53 805
www.avtomony.si

Atraktivni in aerodinamično oblikovani križanec, ki je na voljo v različici 2WD ali 4WD, se zaradi tega vedno odlično obnese, v mestu ali pa izven njega, ob obisku narave, poleg tega premore največji prtljažnik (430 litrov) v evropskem C-segmentu avtomobilov. To je bistvo tega avtomobila in to je povsem res. Tega se ne zavedamo, dokler ga ne preizkusimo in se na lastni koži prepričamo.

Sedem resnic

Največji prtljažni prostor v svojem razredu, ki mu lahko s pomočjo številnih dodatkov še povečate uporabnost. Sredinsko postavljen informacijski zaslon nudi vozniku odličen pregled nad številnimi podatki o vožnji in stanju vozila. Med drugim svetuje vozniku tudi prestavo, v kateri bo vožnja najbolj varčna glede na razpoložljive vozne parametre. Dvopodročna avtomatska klimatska naprava pooseblja udobje, saj omogoča vozniku in sovozniku ločeno izbiro zaželenih temperature v avtu. Visokosvetilni HID prednji žarometi (Xenon) z energij-



Dvojno dno spremeni mnenje o prostornosti.

ske varčnimi LED dnevnimi lučmi. Prednji in zadnji ultrazvočni parkirni senzorji so vgrajeni v odbijač in vam s pomočjo zvočnega signala in informacijskega zaslona omogočajo varno in brezskrbno parkiranje. Daljinski

upravljalnik SX4 omogoča odklepanje in zaklepanje vrat ter zagon motorja brez uporabe ključa. Premična dvodelna panoramska streha – največja v svojem razredu s popolnoma avtomatskim upravljanjem. //



POPUST
DO **4.200 €**

+ 2-LETNO FINANCIRANJE, EOM=0% + GRATIS KASKO*

+ ZIMSKI KOMPLET KOLES**



Way of Life!

080 34 49
BREZPLAČNI INFO

 **Suzuki Slovenija**

www.suzuki.si

SX4
S-CROSS
SVOBODA NA DOSEGU

Kombinirana poraba goriva in izpusti CO₂: 4,2-5,9 l/100 km in 110-135 g/km, emisijska stopnja: EURO5, EURO6, specifična emisija dušikovih oksidov (NOx): 0,0064-0,1616 g/km, trdi delci: 0,00017-0,00027 g/km, število delcev: 0,01-0,05 E11/km, Ogjikov dioksid (CO₂) je najpomembnejši toplogredni plin, ki povzroča globalno segrevanje. Emisije onesnaževali zunanjega zraka iz prometa pomembno prispevajo k poslabšanju kakovosti zunanjega zraka. Prispevajo zlasti k čezmerno povišanim koncentracijam prizemnega ozona, delcev PM10 in PM2,5 ter dušikovih oksidov. Vse nadaljnje informacije o specifični porabi goriva in specifičnih emisijah CO₂ iz novih osebnih vozil najdete v Priložniku o varčni porabi goriva in emisijah CO₂, ki ga lahko brezplačno pridobite pri pooblaščenem SUZUKI partnerju in na spletni strani www.suzuki.si. Akcija velja do 31. 12. 2014. Silke so simbolične.

* Primer izračuna leasinga: maloprodajna cena vozila 15.100 EUR, plačilo ob sklenitvi pogodbe znaša 5.033,33 EUR, sledita še dva letna obroka po 5.033,33 EUR. Pri izračunu je uporabljena fiksna obrestna mera 0 %, stroškov sklenitve oz. vodenja pogodbe ni. EOM (efektivna obrestna mera) znaša 0 %. EOM se spremeni, če se spreminjajo parametri izračuna. V ponudbo je vključeno tudi brezplačno kasko zavarovanje in zavarovanje proti kraji, ob pogoju, da je zavarovanje avtomobilske odgovornosti (obvezno zavarovanje) sklenjeno pri družbi SKB Leasing d. o. o. Zavarovanje ostalih tveganj je opcijsko in plačljivo posebej. ** do razprodaje zalog

Pooblaščen trgovca in serviserja za vozila Suzuki na Gorenjskem



AVTO LUŠINA d.o.o.
Gosteče 8, 4220 Škofja Loka
tel.: 04 50 22 000



Alpska 43, 4248 Lesce
T: 04 53 53 805
www.avtomony.si

Debeli Rtič



Mladinsko zdravilišče in letovišče
Rdečega Križa Slovenije

Informacije in rezervacije:

**MLADINSKO ZDRAVILIŠČE
IN LETOVIŠČE RDEČEGA KRIŽA
SLOVENIJE**

Jadranska cesta 73,
6280 Ankaran, Slovenija

T: 05/ 909 7000

E: rezervacije@mzl-rks.si

W: www.zdravilisce-debelirtic.org



EN otrok do
dopolnjenega
14. leta
GRATIS

Pozimi na morje

Ne spreglejte super ponudbe za oddih na morju!

HOTEL ARIJA***

2 nočitvi, namesto ~~80 EUR~~ na osebo, sedaj že za **72,00 EUR na osebo**

3 nočitve, namesto ~~101 EUR~~ na osebo, sedaj že za **90,90 EUR na osebo**

5 nočitev, namesto ~~163 EUR~~ na osebo, sedaj že za **146,70 EUR na osebo***

5 nočitev paket za upokoence namesto ~~161 EUR~~, sedaj že za **144,90 EUR na osebo***

Cena vključuje :

- namestitev v dvo- ali troposteljni sobi
- 2x, 3x ali 5x polpenzion (večerja-zajtrk)
- 1x delna masaža 20 minut (samo pri 5-dnevnem paketu)*
- 1x savna gratis
- prost vstop v pololimpijski bazen z morsko vodo v hotelu Arija
- prost vstop v fitness
- rekreacijski program Ostanimo čili
- paket za upokoence vključuje 4 zdravstvene storitve (merjenje krvnega tlaka, kisika v organizmu, sladkorja in holesterola v krvi)

Doplačila:

- Božični termin (24.-28. 12. 2014) – doplačilo 30 EUR/osebo
- turistična taksa

Ponudba velja od 17. 11. do 29. 12. 2014 ter od 30. 1. do 31. 3. 2015
za omejeno število sob.



Posebni popusti za otroke v sobi z dvema odraslima:

- EN otrok do dopolnjenega 14 leta GRATIS
- DRUGI OTROK do dopolnjenega 14. leta 30 %

Posebni popusti za otroke v sobi z enim odraslim:

- PRVI otrok do dopolnjenega 14. leta 20 %
- DRUGI OTROK do dopolnjenega 14. leta GRATIS
- TRETJI otrok do dopolnjenega 14. leta 30 %